



# MENU

## Przystawki

<b>W</b>	<b>Talerz Meze z bajgłem sezamowym</b>	<b>48</b>
	<i>Labneh, tahini, zhug, opalany bakłażan, hummus</i>	
<b>W</b>	<b>Sałatka z pieczonych buraków</b>	<b>48</b>
	<i>Labneh, radicchio, prażone orzechy laskowe</i>	
<b>W</b>	<b>Burrata z gruszką i miodem truflowym</b>	<b>55</b>
	<i>Piklowana gruszka, krakers z nasionami</i>	
	<b>Zupa dnia</b>	<b>30</b>
	<i>Podawana z bajgłem sezamowym</i>	
<b>W</b>	<b>Hummus Masabaha</b>	<b>34</b>
	<i>Ciepły hummus podawany z pieczoną marchewką i pasternakiem</i>	
	<b>Sałatka Cezar</b>	<b>30</b>
	<i>Dodatki</i>	
	+ Grillowana pierś z kurczaka	25
	+ Grillowane krewetki	30

## Kanapki & Pizza

	<b>Kanapka Reuben</b>	<b>55</b>
	<i>Pastrami, piklowana czerwona kapusta, ser Rubin, chleb na zakwasie, majonez musztardowy</i>	
	<b>Kebab jagnięcy laffa</b>	<b>68</b>
	<i>Sałatka z papryki i cebuli, jogurt z miętą, serwowane na płaskim chlebie</i>	
	<b>Burger Stradom</b>	<b>65</b>
	<i>Ser Rubin, cebula sumak, bułka brioche, frytki, ketchup tabun</i>	
	<b>Pikantna pizza z salami</b>	<b>50</b>
	<i>Mozzarella, rukola, pikantny sos pomidorowy</i>	
<b>W</b>	<b>Pizza truflowa</b>	<b>65</b>
	<i>Sos trufłowy, mozzarella</i>	

## Desery

<b>W</b>	<b>Klasyczne Tiramisu</b>	<b>35</b>
<b>W</b>	<b>Earl grey crème brûlée</b>	<b>35</b>
	<i>Podawany z ciasteczkami pistacjowym</i>	
<b>W</b>	<b>Mus czekoladowo-malinowy</b>	<b>35</b>
	<i>Migdały, wiórki czekoladowe, żel malinowy</i>	
<b>W</b>	<b>Wybór lodów</b>	<b>25</b>

## Dania Główne

	<b>Tagliatelle z krewetkami</b>	<b>70</b>
	<i>Tagliatelle z atramentem kałamarnicy, bisque z krewetek, chilli, kiszona cytryna, natka pietruszki</i>	
<b>W</b>	<b>Cacio E Pepe</b>	<b>55</b>
	<i>Spaghetti, sos z pecorino i czarnego pieprzu</i>	
	<b>Ossobuco alla Milanese</b>	<b>105</b>
	<i>400g wołowe ossobuco, risotto z szafranem, gremolata</i>	
	<b>Pierś z kurczaka</b>	<b>70</b>
	<i>Pierś smażona na patelni, purée ziemniaczane z harrisą, tęcza marchewka</i>	
<b>W</b>	<b>Grillowane szparagi</b>	<b>45</b>
	<i>Ser feta, vinaigrette z harissą, rzodkiewka, pieczone orzechy laskowe, nasiona granatu</i>	
	<b>Dorsz smażony na patelni, sos beurre blanc</b>	<b>95</b>
	<i>Dorsz, purée z groszku, warzywa sezonowe, sos winno-maślany</i>	
	<b>Hraime</b>	<b>95</b>
	<i>Papryka Romano faszerowana kebabem rybnym, zapiekane w pikantnym sosie pomidorowym</i>	
	<b>Polędwica wołowa</b>	<b>125</b>
	<i>Grillowana wołowina, gratin ziemniaczany, sos z ziaren pieprzu</i>	

## Dodatki

<b>W</b>	<b>Purée ziemniaczane</b>	<b>20</b>
<b>W</b>	<b>Jarmuż i szpinak, prażone orzeszki piniowe</b>	<b>20</b>
<b>W</b>	<b>Mieszane warzywa sezonowe</b>	<b>20</b>
<b>W</b>	<b>Frytki</b>	<b>20</b>
<b>W</b>	<b>Frytki z truflami i parmezanem</b>	<b>30</b>

**W** *Wegetariańskie*

Do rachunku zostanie doliczona opłata za usługę w wysokości 10%.  
Ceny zawierają podatek VAT według aktualnie obowiązującej stawki.  
Karta alergenów jest dostępna u obsługi restauracji.



## NAPOJE

### PIWO BUTELKOWE

<b>Książęce Wheat</b> 0,5l	<b>22</b>
<b>Książęce Porter</b> 0,5l	<b>28</b>
<b>Pilsner Urquell</b> 0,5l	<b>25</b>
<b>Asahi</b> 0,33l	<b>22</b>
<b>Hardmade Yuzu</b> 0,4l	<b>18</b>
<b>Piwojad</b> 0,5l	<b>32</b>
<b>Peroni 0%</b> 0,33l	<b>18</b>
<b>Książęce IPA 0%</b> 0,5l	<b>22</b>

### BEZALKOHOLOWE

<b>Franklin &amp; Sons</b> <i>Mandarin Mixer with Ginger, Pineapple Mixer with Almond, Indian Tonic Water, Ginger Beer</i>	<b>20</b>
<b>Coca Cola</b> <i>Original, Zero</i>	<b>16</b>
<b>Cisowianka</b> 0,3l / 0,7l	<b>12/18</b>
<b>San Pellegrino</b> 0,3l / 0,7l	<b>22/28</b>
<b>Aqua Panna</b> 0,3l / 0,7l	<b>22/28</b>
<b>Kombucha</b>	<b>25</b>
<b>Domowa lemoniada</b>	<b>22</b>
<b>Sok Granini</b> <i>Pomarańcza, Jabłko, Pomidor, Ananas</i>	<b>16</b>
<b>Sok świeżo wyciskany</b>	<b>23</b>

### HERBATA

<b>NEWBY Tea</b> <i>English Breakfast, Darjeeling, Earl Grey, Masala Chai, Green Sencha, Jasmine Blossom, Chamomile, Peppermint, Summer Berries</i>	<b>16</b>
<b>PIAG Tea</b> <i>Power Supplier, C'bon C'bon, Dark Muscat, Super Girl, Cranberry Dream, Japanese Sakura, Japan GenMaiCha, Pink Earl Grey, XOXO Hugs &amp; Kisses</i>	<b>18</b>

### KAWA

<b>Espresso</b>	<b>12</b>
<b>Espresso Doppio</b>	<b>16</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>15</b>
<b>Black Americano</b>	<b>15</b>
<b>White Americano</b>	<b>16</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>16</b>
<b>Flat White</b>	<b>18</b>
<b>Latte</b>	<b>18</b>



Czy Twoja wizyta w restauracji Gaia była przyjemna?  
Podziel się z nami swoją opinią na Google.

Do rachunku zostanie doliczona opłata za usługę w wysokości 10%.  
Ceny zawierają podatek VAT według aktualnie obowiązującej stawki.