

**Napoje gorące bezalkoholowe  
hot non-alcoholic beverages**

ESPRESSO	30ml 17 PLN
ESPRESSO MACCHIATO	45ml 17 PLN
DOPPIO ESPRESSO	70ml 21 PLN
KAWA Z EKSPRESU	120ml 17 PLN
AMERICANO	150ml 19 PLN
CAPPUCCINO	300ml 21 PLN
CAFE LATTE MACCHIATO	150ml 21 PLN
KAWA BEZKOFEINYA	300ml 21 PLN
JABZACZEK	300ml 18 PLN
HERBATA TEA	450ml 30 PLN
HERBATA MARZENIE	
TEJEMNO-ZIMOWE	
TE AUTUMN-WINTER DREAM	
NAPAR (HBIR, MIOD, CYTRYNIA)	450ml 21 PLN
HOT WATER (GINGER, HONEY, LEMON)	

**Napoje zimne bezalkoholowe  
cold non-alcoholic beverages**

PEPSI (CLASSIC, MAX, 7 UP, MIRIND, SCHWEPES)	0,21 14 PLN
LIPSON (GREEN, PEACH)	0,21 14 PLN
SOKI TOMA (NEKTAR) 5 ZYLIL pomarańczowy, jabłkowy, pomidoriowy, czarna porzeczka, orange, apple, banana, blackberry	14PLN/27 PLN
WODA CIŚWIANKA CLASSIQUE	0,31 14 PLN
WODA CIŚWIANKA PERLAGE	0,31 14 PLN
RED BULL 0,25l	24 PLN
SOKI ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW	23 PLN
FRESH FRUIT JUICES	
SAN PELLEGRINO 0,25l/ 75l	17PLN/27 PLN
AQUA PANNIA 0,25l/ 75l	17PLN/27 PLN
FRAPE (KAWA NA ZIMNO Z GALKA LODOW)	26 PLN
(ICED COFFEE WITH A SHOOT OF ICE CREAM)	

**Piwa bezalkoholowe  
draft beers**

PILSENER LIQUUELL	0,4l 20 PLN
-------------------	-------------

**Piwa bezalkoholowe  
bottle beers**

KSAŻĄCE (ZŁOTE PSZENICZNE, CIEMNE LAGONE, IPA)	0,5l 23 PLN
LECH PREMIUM LECH	0,5l 23 PLN

**Piwa bezalkoholowe  
non-alcoholic beers**

LECH FREE (LAGER, LIMONKA Z MIĘTĄ)	0,33l 22 PLN
------------------------------------	--------------

**Aperitif**

APERIC SPRITZ	180ml 39 PLN
proszeczka, aperitif, woda gazowana, pomarańczowa, lód	
MARTINI	100ml 30 PLN
(BIANCO, EXTRA DRY, ROSSO, ROSATO)	
CAMPARI ORANGE	220ml 36 PLN
campari, sok pomarańczowy, lód, campari, orange juice, ice	
NEGRONI	120ml 50 PLN
gin, campari, słodki wermut, pomarańczowa, lód, gin, campari, sweet vermouth, orange, ice	

**Na wstawię Digestive 40 ml**

JAGERMEISTER	23 PLN
LIMONCELLO	27 PLN
KARLSLA	27 PLN
SLIWOWICZA (FRS)	17 PLN
KRUPNIK	17 PLN
ZUBROWKA	17 PLN
WÓDKA GÓRZKA ZOLADKOWA	17 PLN
SAMBURKA	27 PLN
J. B. BACZEWSKI (MORELOWKA, POLIUNOWKA)	27 PLN
SOPILICA WISNIOWA	22 PLN

**Wódka 40 ml**

Wódka BELVEDERE	24 PLN
WYBOROWA EKQUISTITE	22 PLN
OSTOYA	22 PLN
WYBOROWA	17 PLN
CHOPIN	22 PLN
CHOPIN POTATO	24 PLN
FINLANDIA	20 PLN
J. BACZEWSKI	20 PLN

**Dwór Sieraków 40 ml**

Wódka Wódka, czarna bez, biała z tartarem (bez alkoholu), czarna bez, biała z tartarem (bez alkoholu)	
---	--

**Whisky**

Gin 40 ml MALFY	37 PLN
BOHMY SAPHIRE	28 PLN
BEEFEATER	28 PLN
GORDONS	23 PLN

**Rum 40 ml**

BUMBU	37 PLN
HAVANA CLUB 3	22 PLN
HAVANA CLUB 7	25 PLN
ZACAPA 23V	39 PLN
DICTADOR 20V	37 PLN

**Tequila 40 ml**

OLMECA SILVER/GOLD	28 PLN
JOSE CUERVO SILVER/ GOLD	28 PLN

**Whisky, Whiskey, Bourbon 40 ml**

BLUENIVE 12V/15V/18V	33/38/45 PLN
CHIVAS REGAL 12V/15V/18V	33/38/45 PLN
BALLANTINE'S	22 PLN
JAMESON	22 PLN
GLENNORANGIE THE ORIGINAL 15 V.O.	32 PLN
GLENNORANGIE THE LASANTA 12 V.O.	37 PLN

**Whisky, Whiskey, Bourbon 40 ml**

GLENNORANGIE SIGNET	102 PLN
ARBEG 10 V.O.	42 PLN
CAOL ILA SINGLE MALT 12V	42 PLN
LAGAVULIN 16V SCOTCH SINGLE MALT	42 PLN
TALSICHER 16V	35 PLN
J. WALKER RED	32 PLN
J. WALKER BLACK 12 Y	27 PLN
J. WALKER BLUE	38 PLN
JACK DANIEL'S	22 PLN
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	37 PLN
WILD TURKEY	24 PLN

**Brandy, Cognac, Armagnac 40 ml**

METAXA "V.V."	26 PLN
MARTEL V.S.V. S.O.P	32/42 PLN
HENNESSY V.S./PARADIS	25/42 PLN
ARMAGNAC V.S.O.P./X.O	34/62 PLN
ARMAGNAC VINTAGE	72 PLN

**Calvados 40 ml Grappa 40 ml**

CALVADOS V.S.O.P.	32 PLN
CALVADOS V.S.O.P.	32 PLN
GRAPPA MOSCATO	47 PLN
GRAPPA CHARDONNAY/ AMARONE	57 PLN

**Likiery, kremy 40 ml**

Liqueur, crème AMARETTO	24 PLN
MARIE BRIGAND PEACH	27 PLN
BAILEY'S	27 PLN
COINTREAU	27 PLN
KARLSLA	27 PLN
CAMPARI	27 PLN
PASSOA	27 PLN

**Koktajle**

Cocktails Mojito	200ml 39 PLN
rum Havana 3, biały soki miły, limonka, cukier brązowy, woda gazowana, lód	
Havana 3 rum, fresh mint leaves, lime, brown sugar, sparkling water, ice	
LONG BEACH ICE TEA	250ml 57 PLN
wódka, gin, limonka, rum, karkas, sok z cytryny	
wodka, gin, lemongrass, rum, karkas, sok z cytryny	
syrop cukrowy, papaja, lód	
wódka, gin, limonka, rum, karkas, lemon juice, syrop, cynamon, sok z cytryny	

**CAPRIKHA**

czarna, brązowy cukier, limonka, kruszynki	100ml 36 PLN
--	--------------

**CUBA LIBRE**

rum Havana 3, limonka, papaja, lód	220ml 37 PLN
Havana 3 rum, lime, lemon ice	

**ESPRESSO MARTINI**

wódka, karkas, espresso, syrop cukrowy, lód	100ml 39 PLN
wódka, karkas, espresso, sugar syrup, ice	

**GIN TONIC**

gin, marlin, miód, wermutówka, lód	90ml 41 PLN
gin, marlin, miód, lemon juice, lód	

**CALPORNICATION**

wódka, gin, limonka, rum, likier pomarańczowy, sok z cytryny	250ml 45 PLN
--	--------------

**SKŁ**

sok pomarańczowy, lód	
wódka, gin, limonka, rum, orange juice, lemon juice, orange juice, ice	

**STRANSEWY BANGARISTA**

limonka, czarna, sok cytrynowy, syrop cukrowy, białokaki, lód	60ml 41 PLN
lemon, carbon, lemon juice, sugar syrup, white chocolate, ice	

**MARINATA**

baburka, marlin, miód, sardynki, lód	70ml 39 PLN
bacon, marlin, miód, sardines, ice	

**HEAD BOSS**

wódka, sok malinowy, tabaczo, likier, wódziany, rum, białokaki	40ml 23 PLN
--	-------------

**SEX ON THE BEACH**

wódka, likier brzoskwinowy, miód, sok pomarańczowy, sok brzoskwiniowy, lód	250ml 39 PLN
wodka, peach liqueur, miód, orange juice, cranberry juice, ice	

**COSMOPOLITAN**

wódka, sok malinowy, tabaczo, likier, wódziany, rum, białokaki	30ml 39PLN
--	------------

**LEMONADY SIAKOWE**

limonka, miód, miód, sok z cytryny, syrop malinowy, woda gazowana, lód	350ml 27 PLN
lemon, honey, honey, lemon juice, cranberry juice, ice	

**FLAVORED LEMONADES**

fresh fruit, mint, lemon juice, flavored syrup, sparkling water, ice	180ml 37 PLN
--	--------------

**APERIC, FREEZE**

syrop orange, apricot, woda mineralna, białokaki	27 PLN
orange syrup, water, mineral water, white chocolate	
woda gazowana, pomarańczowa, lód	
orange spirt syrup, non-alcoholic sparkling water, lód	
orange, ice	



Via Toscana

RESTAURACJA ŚRODZIEMNOMORSKA

Miłośnicy powyżej 7 osób doliczamy 10% opłaty bankietowej - rezerwacyjnej, Serwis kelnerski nie jest dodany do rachunku. Na Państwa życzenie serwis kelnerski może zostać dodany.

Zespół Via Toscana

Dear Guests, for more than 7 people, we add 10% of the banquet and reservation fee. Waiter service is not added to the bill. At your request, waiter service can be added.

Team Via Toscana

**GODZINY OTWARCIA RESTAURACJI VIA TOSCANA**

PONIEDZIAŁEK – PIĄTEK OD 14.00 – 22.00

SOBOTA OD 13.00-22.00

NIEDZIELA OD 13.00 – 20.00

Kuchnia przyjmuje zamówienia do 30 minut przed zamknięciem restauracji. W dni świąteczne oraz w okresie letnim godziny otwarcia mogą ulec zmianie. Podane ceny zawierają podatek VAT.

Via Toscana  
Toskańska Droga Sp. z o.o.  
ul. Uniwersytecka 13, 40-007 Katowice

Rezerwacje: tel. 32 60 301 91; mail: kotowice@viatoscana.pl; www.viatoscana.pl

## Przystawki zimne i gorące Cold and hot starters

1. Carpaccio di Manzo z polędwicy wołowej z sosem balsamicznym podana z rukolą i pieczarkami trifolati pod płatkami drożdżowego sera 180 g  
Sirloin carpaccio served with rocket salad, balsamic dressing trifolati and parmesan cheese  
alergeny/allergens: mleko/milk, sery/cheese, jajka/eggs
2. Carpaccio z kaczki  
rozczynnane w morskiej soli z sosem balsamiczno-figowym 180g  
Duck carpaccio marinated in sea salt with fig balsamic dressing  
alergeny/allergens: mleko/milk
3. Akşamity tatar z świeżego lososia serwowany z nuta orientalnych przypraw 180 g  
Fresh tatar salmon served with caviar and special condiments and spices  
alergeny/allergens: sojka/soy, mleko/milk, ryba/fish
4. Tatar z polędwicy wołowej z akcentami słonecznej Italii 190 g  
Beef sirloin tatar with a taste of sunny Italy  
alergeny/allergens: mleko/milk, jajka/eggs, gorczyca/mustard
5. Miłbrowe „SCAMPY” krewetki  
przyrządzone w białym winie i świeżym imbryr podane na roztopionym z zielonymi tostałami 190 g  
Shrimps cooked in white wine with fresh ginger, served on lamb's lettuce salad with herbs toast  
alergeny/allergens: żółtaczka/egg yolk, mleko/milk, drożdże/yeast, suszone owoce/dried fruit, suszone warzywa/dried vegetables
6. Ślimaki à la Toscana z borowikami pod zapieczoną skorupką drożdżowego sera 190 g  
Snails à la Toscana - snails, forest mushrooms and hard parmesan cheese  
alergeny/allergens: mączka/twinn, mleko/milk, drożdże/yeast, suszone warzywa/dried vegetables
7. Zapiekany bakłażan z pomidorami i mozzarellą z drożdżowym serem na chrupkiej sałacie 240 g  
Grilled aubergine baked with tomatoes, mozzarella, and parmesan cheese, served on crunchy lettuce  
alergeny/allergens: mleko/milk
8. Mozzarella di Buffalo z krewetkami, pomidorkami cherry i rukolą 250 g  
Mozzarella di Buffalo - paneklowane krewetki z krewetkami, pomidorkami cherry i rukolą 250 g  
alergeny/allergens: owoce/fruit, suszone owoce/dried fruit, suszone warzywa/dried vegetables
9. Antipasto misto 1 os. 250 g - 63 PLN /2 os. 550g- 105 PLN  
Wieloryb śródziemnomorski podane z soczystym melonem, płatkami drożdżowego sera i marynowanymi specjalni ośmiorniki  
Mediterranean meats served with parmesan cheese, juicy melon and marinated Italian specialties  
alergeny/allergens: gorczyca/mustard, mleko/milk, drożdże/yeast, suszone warzywa/dried vegetables, suszary/seafood
10. Muszle św.Jakuba 165 PLN  
przyrządzone ze smardzami  
zapiekane pod drożdżowym serem 240 g  
St. Jacob's scallops prepared in a morsels mushroom sauce baked with parmesan cheese  
alergeny/allergens: mączka/twinn, mleko/milk, drożdże/yeast, suszone warzywa/dried vegetables
11. Deska serów z konfiturą 1 os. 300 g- 98 PLN/2 os. 550 g- 178 PLN  
zależnie sery podane z winogronami, suszonymi owocami orzechami włoskimi  
Cheese plate served with cranberry jam, grapes, dried fruits and walnuts  
alergeny/allergens: gorczyca/mustard, mleko/milk, suszary/seafood

## Salaty Salads

1. Kozł ser karmelizowany podany na włoskich sałatkach z grillowaną gruszką, orzeszki pińki w asyście miodowego winogret 200 g  
Salad with goat cheese served on Italian lettuce with grilled pear and pine nuts  
alergeny/allergens: mleko/milk, orzechy/nuts, gorczyca/mustard, sery/cheese, suszary/seafood
2. Frutti di Mare smażone krewetki, kalmary i ośmiorniki podane na świeżych sałatkach z aromatycznym sosem cytrusowym 280 g  
Roasted shrimps, calamari, mini octopus served with fresh lettuce in aromatic citrus dressing  
alergeny/allergens: mleko/milk, skorupki/shellfish, mączka/twinn, drożdże/yeast, suszone warzywa/dried vegetables
3. Powiew Prowansji słodka gruszka zawinięta w plasterki marynowanego w ziołach indyko na sałatkach z miodowym dressingiem oprószone ziarnami 320 g  
Sweet pear wrapped in marinated slices of turkey on a salad with honey dressing and roasted seeds  
alergeny/allergens: seler/celeriac, gorczyca/mustard, drożdże/yeast, suszone warzywa/dried vegetables, suszary/seafood

## Risotto i makarony Risotto, pasta

1. Risotto allo scoglio risotto arborio z owocami morza i świeżymi ziołami 350 g  
Risotto allo scoglio - risotto arborio with seafood and fresh herbs  
alergeny/allergens: mleko/milk, skorupki/shellfish, mączka/twinn, drożdże/yeast, suszone warzywa/dried vegetables, ryba/fish
2. Tagliatelle z grillowanym lososiem świeżym szpinakiem, suszonymi pomidorami i hardy 320 g  
Tagliatelle with grilled salmon, fresh spinach and seochi tomatoes  
alergeny/allergens: żółtaczka/egg yolk, mleko/milk, jajka/eggs
3. Linguini z owocami morza na spoguś śródziemnomorski z czosnkiem i chili 350 g  
Linguini with seafood in mediterranean way with garlic and chili  
alergeny/allergens: mleko/milk, skorupki/shellfish, mączka/twinn, drożdże/yeast, suszone warzywa/dried vegetables, ryba/fish
4. Spaghetti rozowe "SCAMPY" z krewetkami, pomidorkami cherry i rukolą przyrządzone na oliwie extra virgini z odrobina czosnku 320 g  
"Scampi spaghetti" - wholemeal pasta with prawns, cherry tomatoes and rocket made with extra virgin olive garlic  
alergeny/allergens: mleko/milk, skorupki/shellfish, drożdże/yeast, suszone warzywa/dried vegetables, jajka/eggs
5. Spaghetti e olio podane z oliwą, czosnkiem, świeżymi chili i ziołami 350 g  
Spaghetti e olio served with olive oil, garlic, fresh chili and herbs  
alergeny/allergens: mleko/milk, suszary/seafood
6. Pappardelle z borowikami z odrobina speku i świeżych ziół 350 g  
Pappardelle with forest mushrooms and speck in cream sauce  
alergeny/allergens: mleko/milk, drożdże/yeast, drożdże/yeast, suszone warzywa/dried vegetables, jajka/eggs
7. Gnocchi ze szpinakiem i kurczakiem w aromacie ziół 350g (wyrob własny)  
Gnocchi with spinach and chicken and herbs (self-made)  
alergeny/allergens: mleko/milk, suszary/seafood, drożdże/yeast, suszone warzywa/dried vegetables, jajka/eggs

## Zupy Soup

1. Kalabryjska zupa rybia z pomidorami i świeżym rozmarynem podana z czosnkowymi grzankami 220 ml  
Fish soup with fresh rosemary and garlic bread  
alergeny/allergens: żółtaczka/egg yolk, suszary/seafood
2. Cebulowa à la toscana kremowa zupa cebulowa z serową grzanką 200 ml  
Cream onion soup served with cheese toast  
alergeny/allergens: żółtaczka/egg yolk, mleko/milk, suszary/seafood, suszone warzywa/dried vegetables
3. Krem grzybowy podany z chrupkami grzankami 200 ml  
Cream of mushroom soup with crispy croutons  
alergeny/allergens: mleko/milk, suszary/seafood
- Ryby i owoce morza  
Fish and seafood**
1. Ośmiornica w sosie winnym podana z makaronem pappardelle w asyście pomidorków kockowych i rukoli w 100 g - po przygotowaniu  
Octopus in wine sauce served with pappardelle, cherry tomatoes and rocket lettuce; prices per 100g after heat treatment  
alergeny/allergens: żółtaczka/egg yolk, mleko/milk, drożdże/yeast, suszone warzywa/dried vegetables
2. Tróć wodna z grilla podana z pikantnym szpinakiem i sosem cytrusowym w 100 g  
Sea trout with spicy spinach and citrus sauce  
alergeny/allergens: ryba/fish, mleko/milk, drożdże/yeast, suszone warzywa/dried vegetables
3. Turbot atlantycki z buketem warzyw w 100 g  
Pan fried atlantic turbot in aromatic citrus sauce and fresh lettuces  
alergeny/allergens: ryba/fish, mleko/milk, drożdże/yeast, suszone warzywa/dried vegetables
4. Łosoś z grilla z masłem czosnkowym, ziemniakami zapiekany z fetą i warzywami 460 g  
Grilled salmon with garlic butter and roasted potatoes with feta cheese and blanched vegetables  
alergeny/allergens: ryba/fish, mleko/milk, drożdże/yeast, suszone warzywa/dried vegetables
5. Sandacz duszony w śmietanie z kurkami serwowany na warzywnych placuszkach podany z odrobina fasolki 460 g  
Filet-panch stewed in cream with mushrooms served with zucchini pancakes and green beans  
alergeny/allergens: ryba/fish, mleko/milk, drożdże/yeast, suszone warzywa/dried vegetables, suszary/seafood, jajka/eggs
6. Trio krewetkowe krewetki w trzech smakach podane z chlebkiem pita 360 g  
Shrimp trio-shrimps cooked in 3 ways, served with pita bread  
alergeny/allergens: mleko/milk, drożdże/yeast, suszone warzywa/dried vegetables, jajka/eggs, suszary/seafood
7. Talerz owoców morza dla 2 osób krewetki, kalmary, małże nowocześskie, dwa rodzaje ryb, macka ośmiornicy, mule, podane z chlebkiem pita i grillowanymi warzywami 400 g  
Sea food plate for two-people. Shrimps mussels, two kinds of fish, octopus tentacle served with pita bread and grilled vegetables  
alergeny/allergens: mleko/milk, drożdże/yeast, suszone warzywa/dried vegetables, żółtaczka/egg yolk, suszary/seafood
8. Macki ośmiornicy z grilla suszone na pikantnym szpinaku w 100 g  
Grilled octopus tentacles with spicy spinach (price per 100g)  
alergeny/allergens: mleko/milk, mączka/twinn

## Dania mięsne Meat dishes

1. Pierś z kaczki przygotowana metodą „sous-vide” podana z pietruszkowymi kluseczkami gnochci w asyście fiambrówowych jabłek z nutą żurawiny 180 g  
Duck breast prepared in sous-vide way served with parsley gnocchi and flambé apples with a hint of cranberry  
alergeny/allergens: żółtaczka/egg yolk, mleko/milk, jajka/eggs, drożdże/yeast, suszone warzywa/dried vegetables
2. Filety cielęce z białym serem i szynką parmeńska podana z grzybowym risotto i brokułami w orzechowym aromacie 400g  
Veal filets with fresh sage leaves and parma ham served with mushroom risotto and broccoli  
alergeny/allergens: mleko/milk, drożdże/yeast, suszone warzywa/dried vegetables, suszary/seafood
3. Grillowany stek z polędwicy wołowej z masłem czosnkowym podany z grillowanymi warzywami i opiekany ziemniaki 390 g  
Grilled sirloin steak with garlic butter, grilled vegetables and baked potatoes in puff pastry  
alergeny/allergens: mleko/milk
4. Argentynska polędwica z grilla à la Toscana 225 PLN  
sos demi glace, podany z plasterkami ziemniaczanymi w cieście francuskim i pikantny szpinak 390 g  
Demi glace sauce, served with potato slices in puff pastry and spicy spinach 390 g  
alergeny/allergens: mleko/milk, żółtaczka/egg yolk, suszary/seafood, drożdże/yeast
5. Grillowana polędwiczka wierzpowa podana ze szpinakiem, sosem z sera pleśniowego i ziemniakami w cieście francuskim 450 g  
Grilled pork loin with spinach, blue cheese sauce and potatoes in puff pastry  
alergeny/allergens: żółtaczka/egg yolk, mleko/milk
6. Roladki „DUO” z polędwicy w aromacie truflowym z kluseczkami gnochci i balsamicznymi burakami 450 g  
"DUO" rolls of beef with an aroma of truffle, gnocchi dumplings and roasted beets  
alergeny/allergens: drożdże/yeast, suszone warzywa/dried vegetables, mleko/milk, suszary/seafood, gorczyca/mustard, jajka/eggs
7. Pularda z gorącej patelni pierś z kurczaka w sosie truflowym podana z aromatycznym ratatouille 450g  
Pularda from a hot pan. Breast of a young chateaufort in a sauce with truffle accents served with aromatic ratatouille  
alergeny/allergens: mleko/milk, orzechy/nuts, gorczyca/mustard, drożdże/yeast, suszone warzywa/dried vegetables
- Desery  
Desserts**
1. Tiramisù w oryginalnym przepisie mistrza Vito podane z sosem czosnkowym 180 g  
Chef Vito's original recipe Tiramisu with chocolate sauce  
alergeny/allergens: żółtaczka/egg yolk, jajka/eggs, mleko/milk, orzechy/nuts, drożdże/yeast, suszone warzywa/dried vegetables
2. Parfait chwałowe lody robione w Via Toscana podane na akşamity karmelowym sosie z owocami pod anielskimi włosami 180 g  
Parfait-salt made halva ice cream with caramel sauce and fresh fruits  
alergeny/allergens: mleko/milk, orzechy/nuts, suszary/seafood, jajka/eggs
3. Crème brûlée podany w dwóch smakach-kawy i wanilli 120g  
Brûlée cream in two flavours-coffee and vanilla  
alergeny/allergens: mleko/milk, orzechy/nuts, suszary/seafood, jajka/eggs, drożdże/yeast, suszone warzywa/dried vegetables
4. Trio lodowe serowane na trzech smakach 280 g  
The composition of ice cream served in the flavors of Via Toscana on three flavours  
alergeny/allergens: mleko/milk, jajka/eggs, drożdże/yeast, drożdże/yeast, suszone warzywa/dried vegetables, suszary/seafood