



M E N U

PODSTAWOWE

Main menu

SPAGHETTI A LA CARBONARA – Z BOCZKIEM, JAJKIEM I SEREM 36
Spaghetti a la carbonara – with bacon, eggs and cheese/ Alergeny A, C, D

LASAGNE A LA BOLOGNESE 39
Lasagne a la bolognese/ Alergeny A, C, D

MAKARON PENNE Z KURCZAKIEM W SOSIE PIECZARKOWYM, ZAPIEKANY SEREM 39
Penne with chicken with mushroom sauce, baked with cheese/ Alergeny A, C, D

WRAPY Z BEKONEM I ŚWIEŻYMI WARZYSAMI, SOS MIODOWO-POMARAŃCZOWY 39
Tortilla with bacon, fresh vegetables, honey and orange sauce/ Alergeny A, C, D, G

WRAPY Z PANIEROWANYM KURCZAKIEM I ŚWIEŻYMI WARZYSAMI, SOS CZOSNKOWY 39
Tortilla with chicken, fresh vegetables, garlic sauce/ Alergeny A, C, D

WRAPY Z GRILLOWANYM SEREM HALLOUMI, KRAŻKAMI CEBULI W PANIERCE I ŚWIEŻYMI WARZYSAMI, SOS SEROWY 41
Tortilla with halloumi cheese, fried onion, fresh vegetables, cheese sauce/ Alergeny A, C, D

PIZZA MARGHERITA 39
DODATKI + 5 ZŁ/SZTUKA (PIECZARKI, SZYNKA, OLIVKI, SER GORGONZOLA)
Pizza margherita, + 5 zł extras (mushrooms, ham, olives, gorgonzola) / Alergeny A, C, D

SAŁATKA GRECKA 35
Greek salad/ Alergeny D

SAŁATKA Z KURCZAKIEM GRILLOWANYM, ŚWIEŻE WARZYWA, PIECZYWO 38
Salad with chicken, fresh vegetables, bread/ Alergeny A, C, D

PANIEROWANY SCHAB FASZEROWANY SZYNKĄ I SEREM, ZIEMNIAKI ZAPIEKANE, SURÓWKA DNIA 38
Breaded pork stuffed with cheese and ham, baked potatoes, salad of the day/ Alergeny A, C, D, F



ALERGENY:

A – Gluten | B – Skorupiaki | C – Jaja | D – Mleko i pochodne | E – Orzechy | F – Seler
G – Gorczyca | H – Mięczaki | I – Ryby | J – Soja

Portofino
★ ★ ★

M E N U P R E M I U M

TATAR Z ŁOSOSIA Z KAPARAMI 41
Salmon tartar with capers | Alergeny: A, I /100 g

TATAR Z POLĘDWICY WOŁOWEJ Z MARYNOWANYMI BOROWIKAMI 43
Beef loin tartar | Alergeny: A, C, D /100 g

KOLEKCJA MIĘS GRILLOWANYCH PO BAŁKAŃSKU (MAŁA) 49
Balkan style mix meat collection (small) | Alergeny: G

KACZKA KONFITOWANA Z SOSEM ŻURAWINOWYM 64
Confit duck with cranberries | Alergeny: A, B, C, D

ŚWIEŻY FILET Z ŁOSOSIA Z ZIELONYMI SZPARAGAMI 78
Fresh salmon fillet with green asparagus | Alergeny: E, I

CIEŁĘCINA DUSZONA W SOSIE BOROWIKOWYM Z GNOCCHI SZPINAKOWYM 76
Vela with mushroom sauce and spinach gnocchi | Alergeny: A, C, D, G

ŚWIEŻA DORADA W CAŁOŚCI Z GRILLA 78
Whole fresh dorade grilled | Alergeny: F, I szt/600-800g

GAMBERONI DELLA CHEF - KREWETKI W SOSIE PIECZARKOWYM Z KOŁOROWYM RYŻEM 90
King prawns with mushroom sauce with rice | Alergeny: A, B, D, H, J
Krewetki duże 8/12 (1 szt.), krewetki małe 16/20 (8 szt.)

STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ Z SOSEM TRUFLOWYM Z TAGLIATELLE 86
Beef loin with truffle sauce and tagliatelle pasta | Alergeny: A, C, D, G

KOLEKCJA GRILLOWANYCH OWOCÓW MORZA (MAŁA) 109
Grilled mixed seafood collection (small) | Alergeny: A, B, C, D, H
Grilowane krewetki w specjalnej marynacie 2 szt. duże 8/12, 3 szt. małe 16/20, kalmary w chrupiącym cieście 4 szt., małże 5 szt., ośmiorniczki 4 szt., kalmary z grilla 1 szt., pieczywo czosnkowe
Grilled prawns with special marinade 2 pcs big (8/12), 3 pcs small (16/20), calamari with crispy cakes 4 pcs, clams 5 pcs, octopus 4 pcs, caldari grille 1pcs, garlic bread

KREWETKI TYGRYSIE 2/4 - NAJWIĘKSZE KREWETKI DOSTĘPNE NA RESTAURACYJNYCH STOŁACH, GRILLOWANE W SPECJALNEJ MARYNACIE 109 /sztuka
Grilled king size prawns | Alergeny: A, B, C, D

KOLEKCJA GRILLOWANYCH OWOCÓW MORZA (DUŻA) 149
Grilled mixed seafood collection (large) | Alergeny: A, B, C, D, H
Grilowane krewetki w specjalnej marynacie 3 szt. duże 8/12, 8 szt. małe 16/20, kalmary w chrupiącym cieście 8 szt., małże 10 szt., ośmiorniczki 8 szt., kalmary z grilla 2 szt., pieczywo czosnkowe
Grilled prawns with special marinade 3 pcs big (8/12), 8 pcs small (16/20), calamari with crispy cakes 8 pcs, clams 10 pcs, octopus 8 pcs, caldari grille 2pcs, garlic bread

ALERGENY:
A – Gluten | B – Skorupiaki | C – Jaja | D – Mleko i pochodne | E – Orzechy | F – Seler
G – Gorczyca | H – Mięczaki | I – Ryby | J – Soja



Portofino
★ ★ ★

M E N U

SUSHI — SKOMPONUJ SWÓJ ZESTAW (Choose your set)

FUTOMAKI 10 szt (wieloskładnikowe)

FUTOMAKI 10 pcs (Many ingredients)

FUTOMAKI Z WARZYMAMI W TEMPURZE ————— 25
Futomaki with vegetables in tempura | Alergeny: /10 szt.

FUTOMAKI Z PAPRYKĄ, OGÓRKIEM, ————— 25
SAŁATĄ I AWOKADO /10 szt.
Futomaki with vegetables | Alergeny:

FUTOMAKI Z PIECZONYM ŁOSOSIEM ————— 36
TERIYAKI I WARZYMAMI /10 szt.
Futomaki with teryaki salmon and vegetables | Alergeny: I

FUTOMAKI Z ŁOSOSIEM I WARZYMAMI ————— 36
Futomaki with salmon and vegetables | Alergeny: I /10 szt.

FUTOMAKI Z TUŃCZYKIEM I WARZYMAMI ————— 42
Futomaki with tuna and vegetables | Alergeny: I /10 szt.

FUTOMAKI Z KREWETKAMI I WARZYMAMI ————— 45
Futomaki with prawns and vegetables | Alergeny: B /10 szt.

FUTOMAKI Z KREWETKAMI W TEMPURZE ————— 45
I WARZYMAMI /10 szt.
Futomaki with prawns in tempura and vegetables | Alergeny: B

FUTOMAKI Z WĘDZONYM WĘGORZEM ————— 46
UNAGI I WARZYMAMI /10 szt.
Futomaki with smoked eel and vegetables | Alergeny: I

MAKI 6 szt (jednoskładnikowe)

MAKI 10 pcs (one ingredient)

MAKI Z WARZYMAMI W TEMPURZE ————— 15
Maki with vegetables in tempura | Alergeny: /6 szt.

MAKI Z PAPRYKĄ I AWOKADO ————— 15
Maki with vegetables | Alergeny: /6 szt.

MAKI Z PIECZONYM ŁOSOSIEM TERIYAKI ————— 21
Maki with teryaki salmon | Alergeny: I /6 szt.

MAKI Z ŁOSOSIEM ————— 21
Maki with salmon | Alergeny: I /6 szt.

MAKI Z TUŃCZYKIEM ————— 23
Maki with tuna | Alergeny: I /6 szt.

MAKI Z KREWETKAMI ————— 26
Maki with prawns | Alergeny: B /6 szt.

MAKI Z KREWETKAMI W TEMPURZE ————— 26
Maki with prawns in tempura | Alergeny: B /6 szt.

MAKI Z WĘDZONYM WĘGORZEM ————— 27
Maki with smoked eel | Alergeny: I /6 szt.



ALERGENY:

A – Gluten | B – Skorupiaki | C – Jaja | D – Mleko i pochodne | E – Orzechy | F – Seler
G – Gorczyca | H – Mięczaki | I – Ryby | J – Soja

Portofino
★ ★ ★

MENU SEZONOWE
JESIEŃ 2024
Autumn menu 2024

PRZYSTAWKI

Starters

GRILLOWANE PRZEGRZEBKI, PUREE Z GROSZKU, GRILLOWANA CUKINIA, RUKOLA ————— **76**

Gilled scallops, peas puree, grilled courgette, rucola Alergeny: B, D, H,

CARPACCIO Z POLĘDWICY WOŁOWEJ, KAPARY, OLIWKI, PARMEZAN, OLIWA, MIKROLIŚCIE ——— **43**

Beef loin carpaccio, capars, olives, parmesan, olive, microleaves Alergeny: A,G

ZUPA

Soups

KREM Z BOROWIKÓW, GRZANKI CZOSNKOWE ————— **25**

Mushroom creamy soup, Garlic croutons Alergeny: A, D, J

DANIE GŁÓWNE

Main Meals

KOTLECICKI JAGNIĘCE SOUS VIDE, SOS TRUFLOWY, PIECZONE MARCHEWKI, PUREE ZIEMNIACZANE, MIKROLIŚCIE ————— **89**

Sous vide lamb chops, Truffle sauce, Baked carrots, Potato puree, Microleaves Alergeny: D, J

SANDACZ SMAŻONY, MASŁO ZIOŁOWE, KARMELIZOWANA CEBULA, DZIKI RYŻ, LIMONKA ——— **57**

Fried zander fish, Garlic butter, caramelized onion, Wild rice, Lime Alergeny: D, I



A – Gluten | B – Skorupiaki | C – Jaja | D – Mleko i pochodne | E – Orzechy | F – Seler
G – Gorczyca | H – Mięczaki | I – Ryby | J – Soja

Portofino
————— ★ ★ ★

M E N U

ZUPY

Soups

KREM Z POMIDORÓW Z GRZANKĄ SEROWĄ

Tomato creamy soup Alergeny: A, D, F

14

ZUPA DNIA

Soup of the day

10

PIKANTNA ZUPA GULASZOWA

Spicy goulash soup | Alergeny: : A, C, D, F

19

DESERY

Desserts

CREME BRULEE

Delikatny francuski krem z warstwą karmelu

Soft french cream with caramel on the top | Alergeny: C, D

16

LODY Z PRAŻONYMI ORZECHAMI, PŁATKAMI CZEKOLADOWYMI, SYROPEM KLONOWYM I BITĄ ŚMIETANĄ

Ice cream with nuts, chocolate flakes, maple syrup and whipped cream | Alergeny: C, D, E

21

TIRAMISU

Włoski deser z serka mascarpone i biszkoptów nasączonych espresso i likierem migdałowym

Traditional italian dessert of mascarpone cheese and biscuits soaked in espresso and almond liqueur | Alergeny: A, C, D

20



M E N U

DODATKI

EXTRAS

ZIEMNIAKI PIECZONE Z ZIOŁAMI ————— 6

Roasted potatoes with herbs | Alergeny: D

ZIEMNIAKI GOTOWANE LUB PUREE ————— 6

Cooked/mashed potatoes | Alergeny: D

RYŻ ————— 5

Rice

GOTOWANE WARZYWA DNIA ————— 6

Cooked vegetables

SAŁATKA ZE ŚWIEŻYCH WARZYW ————— 7

Salad with fresh vegetables

SURÓWKA DNIA ————— 5

Fresh raw salad | Alergeny: C, D

PIECZYWO WŁASNEGO WYPIEKU ————— 5

Bread | Alergeny: A, C, D

FRYTKI ————— 7

French fries

DODATKOWE SOSY ————— 4

Additional sauces | Alergeny: C, D, F

Czosnkowy — 4

Pomidorowy — 4

ALERGENY:

A – Gluten | B – Skorupiaki | C – Jaja | D – Mleko i pochodne | E – Orzechy | F – Seler
G – Gorczyca | H – Mięczaki | I – Ryby | J – Soja

Portofino
————— ★ ★ ★

M E N U

ŚNIADANIA

Breakfast

I ZESTAW - JAJECZNICA Z BEKONEM [PIECZYWO, ŚWIEŻE WARZYWA, WĘDLINY I SERY W ZESTAWIE] ————— 40

Set I - Scrambled eggs with bacon (bread, fresh vegetables, ham and cheese included) | Alergeny: A, C, D

II ZESTAW - TOST Z SZYNKĄ PARMEŃSKĄ I JAJKIEM 3 SZT. ————— 40

[PIECZYWO, ŚWIEŻE WARZYWA, WĘDLINY I SERY W ZESTAWIE]

Set II - Prosciutto ham and poached egg toast (bread, fresh vegetables, ham and cheese included) | Alergeny: A, C, D

III ZESTAW - OWSIANKA Z MLEKIEM KOKOSOWYM, MIODEM I ORZECHAMI [WEGAŃSKIE] ————— 30

Set III - Oatmeal with milk, coconut, honey and nuts | Alergeny: E

IV ZESTAW - NALEŚNIKI NA SŁODKO Z SEREM I OWOCAMI ————— 30

Set IV - Sweet pancakes with cheese and fruits | Alergeny: A, C, D

V ZESTAW - SAŁATKA Z RUKOLI Z KREWETKAMI (16/20 - 8 SZTUK) I PIECZYM CZOSNKOWYM — 59

Set V - Rucola salad with king prawns and garlic bread | Alergeny: A, C, D, H, I

Śniadania wydawane są codziennie od godz. 06.30 do 10:00

Breakfast served daily 6:30 till 10:00

Do każdego zestawu serwujemy do wyboru: kawę z ekspresu, herbatę Dilmah lub różne rodzaje soków.

Na życzenie podajemy płatki śniadaniowe, mleko, dżem, jogurty, owoce oraz dietetyczny chleb.

We serve coffee from the machine, Dilmah tea and juices with every meal. We also serve cornflakes, milk, jams, fruits and dietetic bread.

ALERGENY:

A – Gluten | B – Skorupiaki | C – Jaja | D – Mleko i pochodne | E – Orzechy | F – Seler
G – Gorczyca | H – Mięczaki | I – Ryby | J – Soja

Portofino
————— ★ ★ ★

M E N U

EKSLUZYWNE HERBATY DILMAH SERIA T

Tea

Dilmah®

HERBATA CZARNA

Black tea

Supreme Ceylon ————— 12

HERBATA BIAŁA

White tea

Jade Butterfly Handmade White ————— 21

HERBATA AROMATYZOWANA

Flavored tea

Eeal Grey z olejkiem z bergamotki ————— 12

Eeal Grey with bergamot oil

Mango z truskawką ————— 12

Mango with strawberry

HERBATA ZIELONA

Green tea

Young Hyson ————— 12

Jasmine Flowers ————— 12

Maroccan mint ————— 12

HERBATA MIĘTOWA

Mint tea

Peppermint ————— 12

KAWY

Coffee



ESPRESSO ————— 11

CAPPUCINO ————— 13

PODWÓJNE ESPRESSO ————— 15

Double Espresso

LATTE MACCHIATO ————— 15

KAWA CZARNA ————— 11

Black coffee

KAWA BIAŁA ————— 13

White coffee

ALERGENY:

A – Gluten | B – Skorupiaki | C – Jaja | D – Mleko i pochodne | E – Orzechy | F – Seler
G – Gorczyca | H – Mięczaki | I – Ryby | J – Soja

Portofino
— ★ ★ ★

M E N U

ALKOHOLE/PIWO

Alcohol/beer

WÓDKA

Vodka

Amundsen (50 ml)	15
Stock (50 ml)	12
Finlandia (50 ml)	14

BRANDY, COGNAC

Martell (50 ml)	45
Stock (50 ml)	15
Hennessy V.S (50 ml)	25

RUM, GIN, TEQUILA

Bacardi 5* (50 ml)	15
Gin Bombay Shaphire (50 ml)	21
Tequila Olmeca Silver (50 ml)	23

PIWO

Beer

Lech Free (330 ml)	11
Kasztelan (500 ml)	12
Żywiec (500 ml)	14
Książęce Złote Pszeniczne (500 ml)	16

WHISKEY

Johnnie Walker Blue (50 ml)	135
Johnnie Walker Gold (50 ml)	45
Johnnie Walker Black (50 ml)	25
Johnnie Walker Red (50 ml)	12
Chivas Regal (50 ml)	25
Jack Daniels (50 ml)	24
Metaxa (50 ml)	14

LIKIERY

Liquors

Jagermeister (50 ml)	16
Cointreau (50 ml)	25
Malibu (50 ml)	15

WINO WERMUT

Wine Wermut

Martini Bianco (100ml)	15
Martini Extra Dry (100ml)	15
Martini Rosso (100ml)	15



ALERGENY:

A – Gluten | B – Skorupiaki | C – Jaja | D – Mleko i pochodne | E – Orzechy | F – Seler
G – Gorczyca | H – Mięczaki | I – Ryby | J – Soja

Portofino
★ ★ ★

M E N U

ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI

Freshly squeezed juices

SOK JABŁKOWY - JABŁKO Apple juice - apple	12 /250 ml
SOK MARCHEWKOWY – MARCHEWKA, JABŁKO Carrot juice – carrot, apple	13 /250 ml
SOK CZERWONY – BURAK, JABŁKO, MARCHEWKA Red juice – beetroot, apple, carrot	13 /250 ml
SOK CYTRUSOWY – POMARAŃCZA, GRAPEFRUIT Citrus juice – orange, grapefruit	15 /250 ml
SOK ZIELONY – JABŁKO, OGÓREK, SZPINAK, CYTRYNA Green juice – apple, cucumber, spinach, lemon	16 /250 ml

ZIMNE NAPOJE

Cold drinks

NAPOJE GAZOWANE (Sparkling beverages) BUTELKA SZKLANA (Glass bottle) Coca Cola Zero Cukru Coca Cola Fanta Orange Sprite Kinley Tonic Woda mineralna niegazowana Kropla Beskidu / Kropla Delice (330 ml) Fuze Tea Peach	10 /250 ml	SOKI OWOCOWE CAPPY (Fruit juice) BUTELKA SZKLANA (Glass bottle) Sok grapefruitowy (Grapefruit juice) Sok pomarańczowy (Orange juice) Sok jabłkowy (Apple juice)	10 /250 ml
WODA Z CYTRYNĄ W DZBANKU Water with lemon jug	8 1 liter	SOKI OWOCOWE CAPPY (Fruit juice) DZBANEK (Jug) Sok pomarańczowy (Orange juice) Sok jabłkowy (Apple juice)	17 /1 liter
WODA GAZOWANA W DZBANKU Sparkling water jug	8 1 liter	NAPÓJ ENERGETYZUJĄCY Energy drink Burn	12 /250 ml

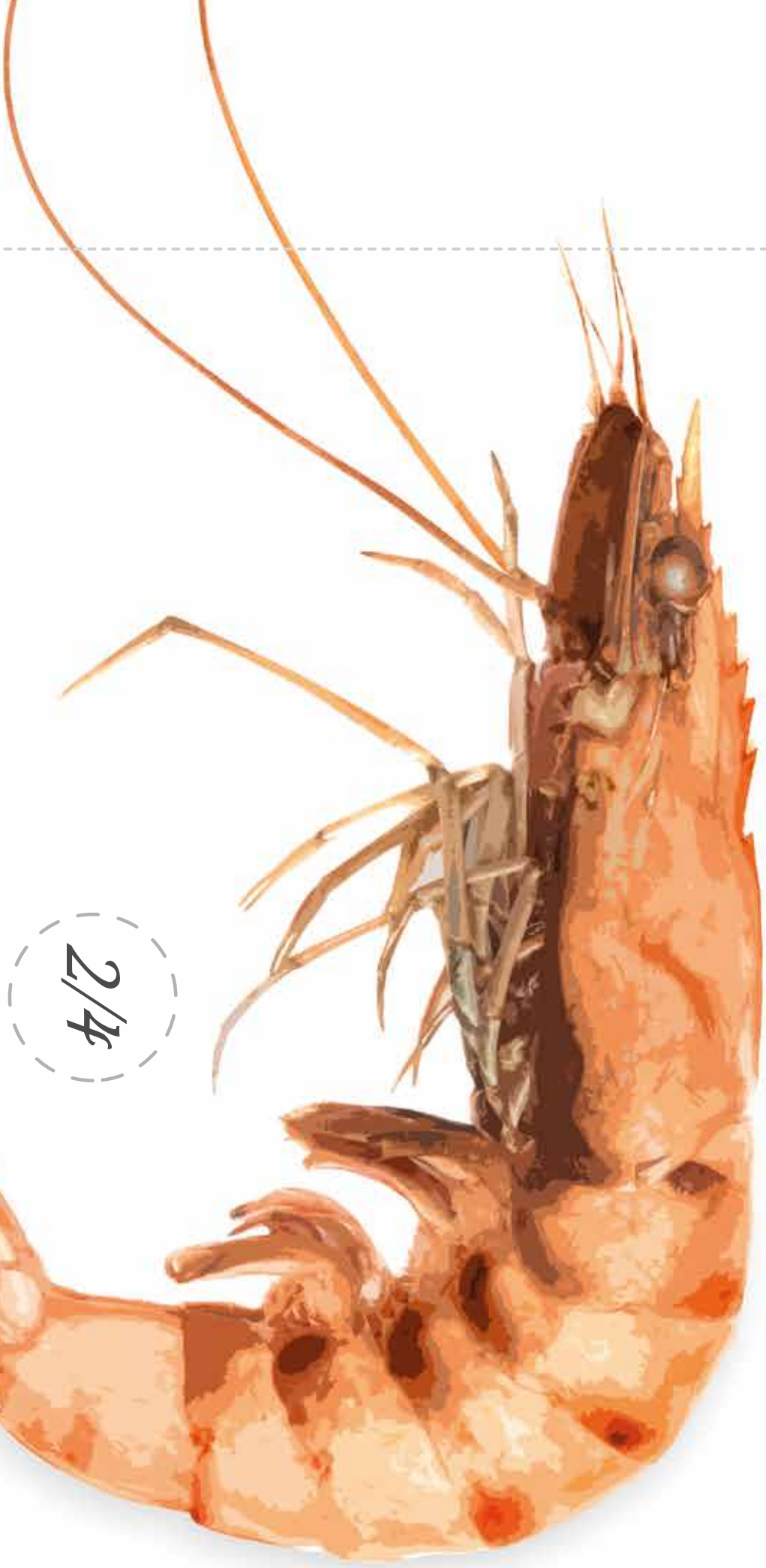


ALERGENY:

A – Gluten | B – Skorupiaki | C – Jaja | D – Mleko i pochodne | E – Orzechy | F – Seler
G – Gorczyca | H – Mięczaki | I – Ryby | J – Soja

Portofino
★★★





2/4

KREWETKI **TYGRYSIE**

16/20
EB



KREWETKI **KRÓLEWSKIE**

KREWETKA **KOKTAJLOWA**



8/12



KREWETKI **TYGRYSIE**