



ESTELLA

RISTORANTE

A.D. 1991



www.estella.pl | e-mail: restauracja@estella.pl

Informacje na temat alergenów dostępne u obsługi lokalu.



potrawy wegetariańskie



potrawy wegańskie



potrawy bezglutenowe



potrawy zawierające czosnek



potrawy pikantne

ANTIPASTI & INSALATE / PRZYSTAWKI I SAŁATKI / VORSPEISEN & SALATE / APPETIZERS & SALADS	4
ZUPPE / ZUPY / SUPPEN / SOUPS	6
PASTA / MAKARONY / TEIGGERICHTE / NOODLES	7
RISOTTO / POTRAWY Z RYŻU / REISGERICHTE / RICE DISHES	10
PIZZA	11
CARNE DI POLLO / DANIA Z DROBIU / GEFLÜGELGERICHTE / POULTRY DISHES	13
CARNE DI MAIALE / DANIA Z MIĘSA WIEPRZOWEGO / SCHWEINEFLEISCHGERICHTE / PORK DISHES	14
CARNE DI MANZO / DANIA Z MIĘSA WOŁOWEGO / RINDFLEISCHGERICHTE / BEEF DISHES	15
CARNE DI VITELLO / DANIA Z MIĘSA CIEŁĘCEGO / KALBFLEISCHGERICHTE / VEAL DISHES	16
PESCE & FRUTTI DI MARE / DANIA Z RYB I OWOCÓW MORZA / FISCHGERICHTE / FISH DISHES	17
CONTORNI PER I SECONDI PIATI / DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH / BEILAGEN FÜR HAUPTGERICHTE / ADDITIONS TO MAIN DISHES	18
DOLCI / DESERY / DESSERTS	20
BEVANDE / NAPOJE / GETRÄNKE / DRINKS	21
TEE & CAFFE / HERBATA I KAWA	22
BIRRA / PIWO / BIER / BEER	23
VINI / WINA / WEIN / WINE	24
ALCOOL / ALKOHOLE / ALKOHOL / ALCOHOLS	26

ANTIPASTI & INSALATE / PRZYSTAWKI I SAŁATKI / VORSPEISEN & SALATE / APPETIZERS & SALADS



Antipasto misto piccolo (250 g) **48,00 zł**

Zestaw włoskich wędlin, serów i marynat

Gemischter Vorspeisenteller

Appetizer platter



Bruschetta al pomodoro, aglio e olive (150 g) **24,00 zł**

Grzanka z pomidorami, oliwkami, czosnkiem i oliwą z oliwek

Toast mit Tomaten, Oliven und Knoblauch

Toast with tomatoes, olives and garlic



Carpaccio di barbabietola (200 g) **30,00 zł**

Carpaccio z buraków z serem typu feta i kremem balsamicznym

Rote-Bete-Carpaccio

Beetroot carpaccio



Carpaccio di manzo piccolo / grande (110 g / 230 g) – **34,00 / 58,00 zł**

Polędwica wołowa marynowana z kaparami i rukolą (mała / duża)

Rinderfilet mariniert (klein / groß)

Pickled beef loin (small / large)



Carpaccio di polpo (180 g) **65,00 zł**

Carpaccio z ośmiornicy, podane na rukoli

Carpaccio vom Octopus

Pickled octopus



Carpaccio di salmone (180 g) **57,00 zł**

Cienkie plastry łososia marynowanego w ziołach z oliwą z oliwek

Carpaccio vom Lachs

Pickled salmon



Fritto di verdure con mozzarella (250 g) **38,00 zł**

Gorące warzywa z grilla z serem mozzarella

Gegrillte Gemüse mit Mozzarella Käse

Grilled vegetables with mozzarella cheese



Insalata caprese (250 g) **30,00 zł**

Ser mozzarella z pomidorami, bazylią i oliwą z oliwek

Mozzarella Käse mit Tomaten

Mozzarella cheese with tomatoes



Insalata Cesare (sous-vide) (300 g) **42,00 zł**

Sałatka Cezar z grillowanym kurczęciem, serem grana padano i grzankami

Caesar Salat

Caesar salad



Insalata di gamberoni (230 g) **59,00 zł**

Sałatka z rukolą, grillowanymi krewetkami, parmezanem i limonką

Salat mit gegrillte Garnelen

Salad with grilled shrimps

Insalata speciale (300 g) **47,00 zł**

Sałatka z serem mozzarella, szynką włoską crudo i tuńczykiem

Salat mit Käse, roher Schinken und Thunfisch

Cheese, raw ham and tuna salad

Mozzarella di bufala con prosciutto crudo e rucola (200 g) **50,00 zł**

Ser Mozzarella di Bufala D.O.P. z szynką włoską crudo, podany na rukoli

Mozzarella di Bufala Käse mit roher Schinken und Rucola

Mozzarella di Bufala cheese with raw ham and rocket salad

Olive farcite e fritte (200 g) **35,00 zł**

Gorące, panierowane oliwki nadziewane mięsem i parmezanem

Panierte Oliven gefüllt mit Rinderfleisch und Parmesan

Olives stuffed with beef and parmesan cheese

Tartare di filetto di manzo (240 g) **57,00 zł**

Tatar z polędwicy wołowej z żółtkiem, cebulką i marynatami

Tatar aus Rinderfilet mit Eigelb

Steak tartare with egg yolk

ZUPPE / ZUPY / SUPPEN / SOUPS

Brodo di carne (200 ml) **18,00 zł**

Rosół z mięsem i jarzynkami

Kraftbrühe mit Suppenfleisch und Gemüse

Broth with meat and vegetables

Crema di funghi di bosco (200 ml) **20,00 zł**

Zupa grzybowa

Pilzsuppe

Forest mushroom soup

Stracciatella romana (200 ml) **20,00 zł**

Bulion z lanym ciastem z jajek, parmezanu i zielonej pietruszki

Kraftbrühe mit Ei und Parmesan

Broth with egg and parmesan cheese

Tortellini in brodo (200 ml) **20,00 zł**

Domowe tortellini w rosole

Kraftbrühe mit Tortellini

Tortellini in broth

Zuppa di cipolle (200 ml) **18,00 zł**

Zupa cebulowa z parmezanem

Zwiebelsuppe

Onion soup



Zuppa di gamberi (150 ml) **26,00 zł**

Zupa krewetkowa

Schrimpsuppe

Schrimp soup

Zuppa di gulasch (200 ml) **22,00 zł**

Zupa gulaszowa na wołowinie

Gulaschsuppe

Goulash soup

Zuppa di pesce (200 ml) **23,00 zł**

Zupa rybna

Fischsuppe

Fish soup

Zuppa di pomodori (200 ml) **20,00 zł**

Toskański krem z przetartych pomidorów

Tomatensuppe

Tomato soup

PASTA / MAKARONY / TEIGGERICHTE / NOODLES



Cannelloni spinaci (450 g) **42,00 zł**

Rurki makaronowe nadziewane szpinakiem, zapiekane z serem

Cannelloni mit Spinat gefüllt

Cannelloni stuffed with spinach



Gnocchi al forno ai tre formaggi (450 g) **50,00 zł**

Z sosem śmietanowym, zapiekane z trzema gatunkami sera

Mit drei Käsesorten überbacken

Casseroled with three kinds of cheese

Gnocchi alla romana (450 g) **58,00 zł**

Z sosem śmietanowym, cielęciną, grzybami i rukolą

Mit Sahnesoße, Kalbsfilet und Pilzen

With cream sauce, veal fillet and forest mushrooms



Gnocchi con crema di spinaci (450 g) **44,00 zł**

Z sosem śmietanowym, szpinakiem i czosnkiem

Mit Sahnesoße, Spinat und Knoblauch

With cream sauce, spinach and garlic



Gnocchi di barbabietola ripieni di mascarpone e noci (400 g) **50,00 zł**

Buraczkowe gnocchi nadziewane mascarpone i orzechami włoskimi

Rote-Bete-Gnocchi gefüllt mit Mascarpone und Walnüssen

Beetroot gnocchi filled with mascarpone and walnuts

Lasagne alla bolognese (450 g) **42,00 zł**

Płaty makaronu przekładane mięsem, zapiekane z serem

Lasagne mit Fleisch überbacken

Lasagne stuffed with meat

Pappardelle al salmone (450 g) **51,00 zł**

Z sosem śmietanowym i łososiem wędzonym

In Lachssahnesoße

With salmon and cream sauce



Penne al pesto di pomodori secchi e ricotta (450 g) **40,00 zł**

Z sosem pesto z suszonych pomidorów i ricottą

Mit Tomatenpesto und Ricotta Käse

With tomatoes-pesto and ricotta cheese

Penne al forno (450 g) **40,00 zł**

Z sosem bolońskim, pieczarkami, szynką, groszkiem

i śmietaną zapiekane z serem

Mit Bolognesesauce, Erbsen und Sahne mit Käse überbacken

With bolognese sauce, peas and cream baked with cheese



Penne all' arrabbiata (450 g) **40,00 zł**

Z pikantnym sosem pomidorowym i pecorino romano
(włoskim serem owczym)

Nudeln mit pikanter Tomatensoße und Pecorino Käse

Noodles in spicy sauce with pecorino cheese



Penne senza glutine con pesto di basilico e crema di soia (450 g) **42,00 zł**

Bezglutenowy makaron penne z bazyliowym pesto i śmietaną sojową

Glutenfreie Penne-Nudeln mit Basilikum-Pesto und Sojasahne

Gluten-free penne pasta with basil pesto and soy cream



***Penne senza glutine con pomodori secchi, olive,
spinaci e olio d'oliva*** (450 g) **40,00 zł**

Bezglutenowy makaron penne z suszonymi pomidorami, oliwkami,
szpinakiem i oliwą z oliwek

Glutenfreie Penne-Nudeln mit sonnengetrockneten Tomaten, Oliven,
Spinat und Olivenöl

Gluten-free penne pasta with sun-dried tomatoes, olives,
spinach and olive oil



Ravioli con ricotta e spinaci in salsa al tartufo (400 g) **47,00 zł**

Nadziewane ricottą i szpinakiem, w sosie truflowym

Gefüllt mit Ricotta und Spinat in Trüffelsoße

Stuffed with ricotta and spinach, in a truffle sauce



Spaghetti aglio e olio (420 g) **37,00 zł**

Z oliwą z oliwek i czosnkiem

Mit Olivenöl und Knoblauch

With olive oil and garlic

Spaghetti alla panna con prosciutto (450 g) **39,00 zł**

W sosie śmietanowym z szynką

Mit Schinken und Sahnesoße

With cream sauce and ham

Spaghetti bolognese (450 g) **37,00 zł**

Z sosem bolońskim

Mit Bolognese-Soße

With Bolognese sauce

Spaghetti carbonara (450 g) **44,00 zł**

Z żółtkiem i guanciale

Mit Eigelb und Guanciale

With egg yolk and guanciale



Spaghetti pesto genovese (420 g) **42,00 zł**

Z zielonym pesto ze świeżej bazylii, parmezanu i orzeszków pinii

Mit frische Kräuterpesto

With herbs-pesto



***Tagliatelle al nero di seppia con gamberi e pomodorini* (450 g) .. 65,00 zł**

Makaron z atramentem kałamarnicy, krewetkami,
pomidorkami cherry i oliwą z oliwek

Bandnudeln mit Tintenfischfarbe, Garnellen und Kirschtomaten
Sepia noodles with shrimps and cherry tomatoes

***Tagliatelle alla romana* (450 g) 58,00 zł**

Z sosem śmietanowym, cielęciną i grzybami

Bandnudeln mit Sahnesoße, Kalbsfilet und Pilzen

Noodles with creme sauce, veal and forest mushrooms



***Tagliatelle verdi con olio di tartufo e pecorino* (450 g) 48,00 zł**

Szpinakowe wstążki z oliwą truflową i pecorino romano
(włoskim serem owczym)

Spinatbandnudeln mit Trüffelöl und Pecorino

Spinach tagliatelle with truffle oil and pecorino

***Tortellini al forno ai tre formaggi* (450 g) 51,00 zł**

Nadziewane mięsem, zapiekane w śmietanie z szynką
i trzema gatunkami sera

Mit drei Käsesorten überbacken

Casseroled with three kinds of cheese

***Tortellini al pesto di pomodori secchi e ricotta* (450 g) 47,00 zł**

Nadziewane mięsem, z sosem pesto z suszonych pomidorów
i ricottą

Mit Tomatenpesto und Ricotta Käse

With tomato pesto and ricotta cheese

RISOTTO / POTRAWY Z RYŻU / REISGERICHTE / RICE DISHES

Curry di pollo cremoso con riso basmati e ananas (450 g) **45,00 zł**

Zapiekanka z kurczęcia z ananasem, ryżem basmati, śmietaną i curry

Hühnerauflauf mit Ananas, Basmati-Reis, Sahne und Curry

Casserole with pineapple, basmati rice, cream and curry chicken

Risotto ai funghi porcini (450 g) **53,00 zł**

Na rosole, z prawdziwkami, cebulą i pecorino romano

(włoskim serem owczym)

Mit Steinpilze und Zwiebeln

With porcini mushrooms and onion



Risotto ai funghi porcini e crema di soia (450 g) **51,00 zł**

Risotto z prawdziwkami i śmietaną sojową

Risotto mit Steinpilze und Sojasahne

Risotto with porcini mushrooms and soy cream

Risotto con filetto di maiale e panna (450 g) **45,00 zł**

Z sosem śmietanowym i polędwiczką wieprzową

Mit Sahne, Schweinefilet und Rucola

Rice with creme sauce, pork loin and rocket salad



Risotto con filetto di pollo e spinaci freschi (450 g) **45,00 zł**

Z sosem śmietanowym, filetem z kurczęcia i świeżym szpinakiem

Risotto mit Hähnchenfilet und Spinat

Risotto with chicken fillet and spinach



Risotto frutti di mare (450 g) **55,00 zł**

Z sosem pomidorowym, owocami morza i czosnkiem

Mit Tomatensoße, Meeresfrüchten und Knoblauch

With tomato sauce, seafood and garlic



Risotto scampi (450 g) **55,00 zł**

Z sosem pomidorowym, krewetkami i czosnkiem

Mit Tomatensoße, Krevetten und Knoblauch

With tomato sauce, shrimps and garlic

PIZZA

(fatta con farina, „00”)

Wszystkie pizze z przetartymi pomidorami pelati, białą mozzarellą i oregano (Ø 28 cm)



Pizza Margherita (350 g) **30,00 zł**

Z przetartymi pomidorami pelati i mozzarellą

Mit Tomaten und Mozzarella

With tomatoes and mozzarella



Pizza con patate e aglio (420 g) **38,00 zł**

Z ziemniakami i czosnkiem

Mit Kartoffeln und Knoblauch

With potatoes and garlic



Pizza ai funghi champignon (420 g) **36,00 zł**

Z pieczarkami

Mit Champignons

With champignons



Pizza con pesto di basilico, mozzarella e olive nere (420 g) **40,00 zł**

Z bazyliowym pesto, mozzarellą i czarnymi oliwkami

Mit Basilikumpesto, Mozzarella und schwarzen Oliven

With basil pesto, mozzarella cheese and black olives

Pizza toscana (420 g) **39,00 zł**

Z pieczarkami i szynką gotowaną

Mit Champignons und gekochter Schinken

With champignons and cooked ham

Pizza calzone (420 g) **41,00 zł**

Nadziewana karczochami, salami, szynką gotowaną i pieczarkami

Gefüllt mit Artischocken, italienische Salami, gekochter Schinken

und Champignons

Stuffed with artichokes, italian salami, cooked ham and champignon

Pizza prosciutto cotto (420 g) **41,00 zł**

Z szynką gotowaną

Mit gekochter Schinken

With cooked ham

Pizza salame (420 g) **41,00 zł**

Z włoskim salami

Mit italienische Salami

With italian salami

Pizza tonno e capperi (420 g) **41,00 zł**

Z tuńczykiem i kaparami

Mit Thunfisch und Kappern

With tuna and capers

Pizza quattro stagioni (420 g) **42,00 zł**

Z tuńczykiem, karczochami, szynką gotowaną i pieczarkami
Mit Thunfisch, Artischocken, gekochter Schinken und Champignons
With tuna, artichokes, cooked ham and champignon



Pizza pollo e peperoni piccante (420 g) **42,00 zł**

Z grillowanym filetem z kurczęcia i ostrą, marynowaną papryczką
Mit gegrilltes Hähnchenfilet und Peperoni
With grilled chicken fillet and chilli pepper

Pizza hawaii (450 g) **43,00 zł**

Z szynką i ananasem
Mit Schinken und Ananas
With ham and pineapple



Pizza tre formaggi (420 g) **43,00 zł**

Z trzema gatunkami włoskich serów
Mit drei verschiedenen italienische Käsesorten
With three kinds of italian cheese

Pizza pancetta, cipolle e uovo (450 g) **43,00 zł**

Z pancetą (włoskim dojrzewającym boczkiem), cebulą
i jajkiem sadzonym
Mit Pancetta, Zwiebeln und Spiegelei
With pancetta, onion and fried egg



Pizza bufalina (400 g) **47,00 zł**

Z serem Mozzarella di Bufala D.O.P., pomidorkami cherry i bazylią
Mit Mozzarella di Bufala Käse und Kirschtomaten
With Mozzarella di Bufala cheese and cherry tomatoes



Pizza salsiccia piccante (420 g) **47,00 zł**

Z pikantną włoską kielbasą
Mit pikanter italienischer Wurst
With spicy italian sausage

Pizza del macellaio (450 g) **50,00 zł**

Rzeźnicka z wędlinami
Mit Wurst, Speck, Schinken und Zwiebeln
With sausage, bacon, ham and onion

Pizza prosciutto crudo, pomodori e rucola (450 g) **50,00 zł**

Z szynką włoską crudo, świeżymi pomidorami i rukolą
Mit roher Schinken, Tomaten und Rucola
With raw ham, fresh tomatoes and rocket salad



Pizza scampi e aglio (400 g) **52,00 zł**

Z krewetkami i czosnkiem
Mit Krevetten und Knoblauch
With shrimps and garlic



Pizza frutti di mare (400 g) **52,00 zł**
Z owocami morza i czosnkiem
Mit Meeresfrüchten und Knoblauch
With seafood and garlic

CARNE DI POLLO / DANIA Z DROBIU / GEFLÜGELGERICHTE / POULTRY DISHES

stosowne dodatki do wybranej potrawy znajdą Państwo na stronie nr 18
Beilagen FÜR HAUPTGERICHTE wählen Sie, bitte, aus der Seite 18
ADDITIONS TO MAIN DISHES choose, please from page 18



Coscia di pollo alla griglia (180 g) **27,00 zł**
Stek z udka kurczęcia (bez kości) z grilla z rozmarynem i czosnkiem
Hähnchenkeule (ohne Knochen) gegrillt mit Knoblauchbutter
Grilled chicken leg fillet with garlic butter and rosemary

Filetto di pollo ai gallinacci (280 g) **47,00 zł**
Filet z kurczęcia w sosie śmietanowym z kurkami
Hähnchenfilet mit Pfifferlingen und Sahne gedünstet
Chicken fillet braised with chanterelle mushrooms sauce

Filetto di pollo al capperi (280 g) **36,00 zł**
Filet z kurczęcia w sosie śmietanowym z kaparami
Hähnchenfilet mit Kapernsoße
Chicken fillet in caper sauce



Filetto di pollo alla griglia (180 g) **28,00 zł**
Filet z kurczęcia z grilla z rozmarynem i czosnkiem
Hähnchenfilet gegrillt mit Knoblauchbutter
Grilled chicken fillet with garlic butter

***Filetto di pollo ripieno di mozzarella e pomodori secchi
con pesto di basilico*** (280 g) **40,00 zł**
Filet z kurczęcia nadziewany mozzarellą i suszonymi
pomidorami z pesto bazyliowym
Hähnchenfilet mit Mozzarella, getrockneten Tomaten und Basilikumpesto
Chicken fillet stuffed with mozzarella and sun-dried tomatoes with basil pesto

CARNE DI MAIALE / DANIA Z MIĘSA WIEPRZOWEGO / SCHWEINEFLEISCHGERICHTE / PORK DISHES

stosowne dodatki do wybranej potrawy znajdą Państwo na stronie nr 18
Beilagen FÜR HAUPTGERICHTE wählen Sie, bitte, aus der Seite 18
ADDITIONS TO MAIN DISHES choose, please from page 18

Bistecca alla griglia con pancetta, pepe verde

e rosmarino (220 g) 40,00 zł

Stek ze schabu z grilla z włoskim boczkiem,
zielonym pieprzem i rozmarynem

Gegrilltes Schweinesteak mit italienischem Speck,
grünem Pfeffer und Rosmarin

Grilled pork steak with Italian bacon, green pepper, and rosemary

Cotoletta alla milanese (200 g) 31,00 zł

Kotlet schabowy panierowany

Wiener Schnitzel

Viennese rissole

Filetto di maiale alla marsala (280 g) 40,00 zł

Polędwiczka wieprzowa w sosie Marsala

Schweinefilet alla Marsala

Pork tenderloin with Marsala sauce

Scaloppine ai funghi porcini (280 g) 55,00 zł

Medaliony w sosie śmietanowym z prawdziwkami

Medaillons mit Steinpilze und Weißwein-Sahne-Soße

Medallions braised with porcini mushrooms sauce

Scaloppine alla gorgonzola (280 g) 46,00 zł

Medaliony w sosie śmietanowym z serem gorgonzola

Medaillons mit Gorgonzolasoße

Medallions braised with cream gorgonzola cheese sauce

Scaloppine alla valdostana (280 g) 46,00 zł

Medaliony w sosie śmietanowym z pieczarkami, szynką i serem

Medaillons mit Champignons, Schinken und Käse, mit Weißwein-Sahne-Soße

Medallions braised with cream champignon mushrooms sauce, ham and cheese

CARNE DI MANZO / DANIA Z MIĘSA WOŁOWEGO / RINDFLEISCHGERICHTE / BEEF DISHES

Stosowne dodatki do wybranej potrawy znajdują Państwo na stronie nr 18
Beilagen FÜR HAUPTGERICHTE wählen Sie, bitte, aus der Seite 18
ADDITIONS TO MAIN DISHES choose, please from page 18

Guancia di manzo al barolo (280 g) **69,00 zł**

Policzki wołowe duszone w winie z suszonymi pomidorami i grzybami
Rinderbacken mit Wein und Tomaten geschmort
Cheeks of beef braised with red wine

Filetto di manzo ai funghi porcini (280 g) **102,00 zł**

Filet z polędwicy w sosie śmietanowym z prawdziwkami
Rinderfilet mit Steinpilze und Weißwein-Sahne-Soße
Sirloin fillet casseroled with porcini mushrooms sauce

Filetto di manzo al pepe verde (280 g) **99,00 zł**

Filet z polędwicy w sosie śmietanowym z zielonym pieprzem
Rinderfilet mit Grüner-Pfeffer-Soße
Sirloin fillet with green pepper sauce

Filetto di manzo alla gorgonzola (280 g) **99,00 zł**

Filet z polędwicy w sosie śmietanowym z serem gorgonzola
Rinderfilet mit Gorgonzolasoße
Sirloin fillet with Gorgonzola sauce



Filetto di manzo alla griglia (180 g) **90,00 zł**

Filet z polędwicy z grilla
Rinderfilet gegrillt
Grilled beefsteak

Filetto di manzo Diana (280 g) **99,00 zł**

Filet z polędwicy w sosie śmietanowym z pieczarkami i serem
Rinderfilet mit Champignons und Käse, mit Weißwein-Sahne-Soße
Sirloin fillet casseroled with mushrooms and cheese

Filetto di manzo Geppetto (250 g) **94,00 zł**

Filet z polędwicy z grilla z cebulą i kaparami
Rinderfilet gegrillt mit Zwiebeln und Kapern
Beefsteak with onion and capers

CARNE DI VITELLO / DANIA Z MIĘSA CIEŁĘCEGO / KALBFLEISCHGERICHTE / VEAL DISHES

Stosowne dodatki do wybranej potrawy znajdą Państwo na stronie nr 18

Beilagen FÜR HAUPTGERICHTE wählen Sie, bitte, aus der Seite 18

ADDITIONS TO MAIN DISHES choose, please from page 18

Saltimbocca alla romana (250 g) **79,00 zł**

Kieszonki z polędwiczek cielęcych z szynką włoską crudo

w sosie śmietanowo-szałwiowym

Kalbsfilettaschen mit roher Schinken gefüllt, in Salbeisahnesoße

Veal fillet stuffed with raw ham, braised with cream salvia sauce

Filetto di vitello ai funghi porcini (sous-vide) (280 g) **92,00 zł**

Filet z polędwiczek cielęcych w sosie śmietanowym z prawdziwkami

Kalbsfilet mit Steinpilze und Weißwein-Sahne-Soße

Veal fillet braised with cream porcini mushrooms sauce

Filetto di vitello ai gallinacci (sous-vide) (280 g) **83,00 zł**

Filet z polędwiczek cielęcych w sosie śmietanowym z kurkami

Kalbsfilet mit Pfifferlinge und Weißwein-Sahne-Soße

Veal fillet casseroled with cream chanterelle sauce

**PESCE & FRUTTI DI MARE / DANIA Z RYB
I OWOCÓW MORZA / FISCHGERICHTE /
FISH DISHES**

Stosowne dodatki do wybranej potrawy znajdują Państwo na stronie nr 18
Beilagen FÜR HAUPTGERICHTE wählen Sie, bitte, aus der Seite 18
ADDITIONS TO MAIN DISHES choose, please from page 18



Filetto di lucioperca con noci in salsa di chili (280 g) **75,00 zł**

Filet z sandacza z orzechami, salsą z chili i kolendrą
Zanderfilet geschmort mit Chilisoße, Nüsse und Koriander
Fried zander fillet with chili sauce, nuts and coriander

Filetto di lucioperca in padella con limone e burro (180 g) **65,00 zł**

Filet z sandacza sauté z masłem i cytryną
Zanderfilet gebraten mit Butter und Zitrone
Fried zander fillet with butter and lemon

Filetto di lucioperca in salsa di aneto (280 g) **72,00 zł**

Filet z sandacza duszony w śmietanie z zielonym koperkiem
Zanderfilet gebraten mit Dillsoße
Fried zander fillet with dill sauce

Filetto di salmone al forno con spinaci novelli (180 g) **64,00 zł**

Łosoś z pieca z młodym szpinakiem
Gebackener Lachs mit Babyspinat
Baked salmon with baby spinach

Filetto di salmone in padella con limone e burro (180 g) **64,00 zł**

Filet z łososia sauté z masłem i cytryną
Lachsfilet gebraten mit Butter und Zitrone
Fried salmon fillet with butter and lemon



Gamberoni alla griglia (180 g) **86,00 zł**

Krewetki z grilla
Geschälte Garnelen gegrillt
Grilled shrimps with lemon



Gamberoni in salsa piccante (280 g) **89,00 zł**

Krewetki w pikantnym sosie śmietanowym
Geschälte Garnelen mit pikanter Sahnesoße
Shrimps in spicy sauce



Polpo fresco in umido piccante (180 g) **96,00 zł**

Ośmiornica duszona w winie podana w sosie pikantnym
Tintenfisch mit pikanter Tomatensoße gedünstet
Octopus braised with spiced tomato sauce

**CONTORNI PER I SECONDI PIATI
/ DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH /
BEILAGEN FÜR HAUPTGERICHTE /
ADDITIONS TO MAIN DISHES**

wählen Sie, bitte, vom hier / choose, please, from here

Ziemniaki z wody (150 g) **12,00 zł**
Salzkartoffeln / Boiled potatoes

Ziemniaki z pieca z oliwą z oliwek i świeżymi ziołami (150 g) **13,00 zł**
Ofenkartoffeln / Baked potatoes

Frytki (150 g) **14,00 zł**
Pommes frites / French fries

Gnocchi (150 g) **14,00 zł**
Gnocchi / Potatoes noodles gnocchi

Świeży makaron tagliatelle własnego wyrobu (150 g) **14,00 zł**
Tagliatelle selbstgemacht / Fresh noodles (home-made)

Ryż biały (basmati) (150 g) **14,00 zł**
Basmati Reis / Basmati white rice

Salatka mieszana (150 g) **12,00 zł**
Gemischter Salat / Mix salad

Bukiet jarzyn z wody z masłem (150 g) **12,00 zł**
Gekochte Gemüse mit Butter / Bunch of vegetables

Szpinak liściasty na śmietanie z czosnkiem (150 g) **17,00 zł**
Blattspinat / Spinach

Warzywa z grilla (150 g) **17,00 zł**
Gemüse gegrillt / Grilled vegetables

Pieczarki smażone (120 g) **15,00 zł**
Champignons gebraten / Fried champignons

Pieczarki duszone w śmietanie (120 g) **20,00 zł**
Champignons in Sahnesoße / Champignons with cream sauce

Borowiki duszone w śmietanie (120 g) **29,00 zł**
Steinpilze in Sahnesoße / Porcini mushrooms with cream sauce

Panini / Focaccia (150 g) **11,00 zł**
Kleine Brötchen / Italian roll

Masło (40 g) **6,00 zł**
Butter / Butter

Masło czosnkowe (40 g) **7,00 zł**
Knoblauchbutter / Garlic butter

Sos czosnkowy (100 g) **6,00 zł**
Knoblauchsoße / Garlic sauce

DOLCI / DESERY / DESSERTS

Crema pasticcera (120 g) **28,00 zł**

Krem Brulee

Crème Brûlée

Cream brulee

Gelato alla vaniglia con lamponi caldi (220 g) **29,00 zł**

Tradycyjne lody waniliowe podane z gorącym musem z malin

Vanilleeis mit heiße Himbeeren

Vanilla ice cream with hot raspberries

Gelato misto (160 g) **26,00 zł**

Lody tradycyjne

Gemischter Eis

Ice-cream

Panna cotta (160 g) **24,00 zł**

Deser śmietankowy o smaku wanilii z musem z malin

Italienische Vanillecreme

Italian vanilla dessert

Tiramisu (160 g) **26,00 zł**

Biszkopt nasączony espresso i amaretto,

z kremem z serka mascarpone

Tiramisu

Italian bisquit dessert

Torta di cioccolato al doppio gusto (200 g) **28,00 zł**

Ciastko czekoladowe z pieca z tradycyjnymi

lodami waniliowymi i musem z malin

Schokoladenkuchen mit Vanilleeis

Chocolate cake with vanilla ice cream

WSZYSTKIE LODY WŁASNEGO WYROBU

ALLE EISCREME-EIGENEN PRODUKTE

ALL ICE CREAM OWN PRODUCTS

BEVANDE / NAPOJE / GETRÄNKE / DRINKS

<i>Woda gazowana / niegazowana</i>	0,5 l	10,00 zł
<i>Woda – karafka</i>	1 l	18,00 zł
<i>Woda San Pellegrino</i>	0,75 l	20,00 zł
<i>Woda Aqua Panna</i>	0,75 l	20,00 zł
<i>7 up</i>	0,2 l	10,00 zł
<i>Mirinda</i>	0,2 l	10,00 zł
<i>Pepsi cola</i>	0,2 l	10,00 zł
<i>Schweppes</i>	0,2 l	10,00 zł
<i>Ice Tea peach / green</i>	0,2 l	10,00 zł
<i>Soki (pomarańcza, jabłko, grapefruit, czarna porzeczka)</i>	0,2 l	10,00 zł
	1,0 l	39,00 zł
<i>Sok pomidorowy</i>	0,2 l	10,00 zł
<i>Sok świeżo wyciskany z pomarańczy / grapefruitów</i>	0,2 l	20,00 zł

TÈ E CAFFÈ / HERBATA I KAWA / TEE UND KAFFEE / TEA & COFFEE

HERBATA RICHMONT

CEYLON GOLD – rejon Kandy, Cejlon 400 ml ____ **16,00 zł**

ENGLISH BREAKFAST – z nutą karmelu, Cejlon 400 ml ____ **16,00 zł**

EARL GREY BLUE – z olejkiem z bergamotowej
pomarańczy 400 ml ____ **16,00 zł**

FOREST FRUITS – herbata z owoców leśnych 400 ml ____ **16,00 zł**

GREEN YASMINE – zielona herbata
z płatkami jaśminowych kwiatów 400 ml ____ **16,00 zł**

MEXICAN DREAM – z hibiskusem,
dziką różą i przyprawami korzennymi 400 ml ____ **16,00 zł**

PEACH LEMON STAR – z brzoskwinia
i cytrusową nutą 400 ml ____ **16,00 zł**

PEPPERMINT GREEN – zielona herbata
z miętą pieprzową 400 ml ____ **16,00 zł**

RASPBERRY PEAR – maliny, jabłka, hibiskus,
śliwki, gruszki 400 ml ____ **16,00 zł**

ROOIBOS SUNRISE – z ananasem
i miodem dzikich pszczoł 400 ml ____ **16,00 zł**

YERBA MATE LEMON – z trawą cytrynową 400 ml ____ **16,00 zł**

Espresso 50 ml ____ **13,00 zł**

Espresso doppio 100 ml ____ **19,00 zł**

Caffè lungo 150 ml ____ **13,00 zł**

Cappuccino 300 ml ____ **16,00 zł**

Caffè latte 350 ml ____ **17,00 zł**

Ice Coffee – kawa mrożona z lodami waniliowymi
i bitą śmietaną 300 ml ____ **24,00 zł**

BIRRA / PIWO / BIER / BEER



<i>Grimbergen Blanche, alc. 5,5%</i>	0,33l	18,00 zł
<i>Grimbergen Blonde, alc. 5,5%</i>	0,33l	18,00 zł
<i>Grimbergen Double-Ambrée, alc. 5,5%</i>	0,33l	18,00 zł
<i>Okocim Jasne, alc. 5%</i>	0,3l	12,00 zł
<i>Okocim Jasne, alc. 5%</i>	0,5l	16,00 zł
<i>Okocim Klasyczna Pszenica, alc. 5%</i>	0,5l	16,00 zł
<i>Carlsberg, alc. 0%</i>	0,5l	16,00 zł

VINI / WINA / WEIN / WINE

VINI SPUMANTI & CHAMPAGNE

ITINERA PROSECCO BRUT DOC, alc. 11% 75 cl **109,00 zł**
MGM ITINERA, FORLI, VENETO
wytrawne / dry

MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL
CHAMPAGNE, alc. 12% 75 cl **365,00 zł**
wytrawne / dry

PROSECCO LA GIOIOSA DOC, alc. 12% 15 cl **21,00 zł**
LA GIOIOSA, TREVISO 75 cl **88,00 zł**
półwytrawne / extra dry

WINO MUSUJĄCE BEZALKOHOLOWE
LA GIOIOSA 15 cl **21,00 zł**
LA GIOIOSA, TREVISO 75 cl **88,00 zł**
półwytrawne / extra dry

VINI BIANCHI

1502 DA VINCI, TRIBBIANO
DI ROMAGNA DOC, alc. 12% 75 cl **100,00 zł**
LEONARDO DA VINCI, CANTINE, VINCI
wytrawne / dry

BIANCO DI CICCIO IGT, alc. 12% 75 cl **140,00 zł**
CANTINA ZACCAGNINI, BOLOGNANO
wytrawne / dry

LA RUSTICA BIANCO DOC, alc. 10% 15 cl **24,00 zł**
COLI PIANCENTINI MALVASIA 75 cl **96,00 zł**
VALDITONE / EMILIA ROMAGNA
półwytrawne / semi-dry

MALVASIA DEL SALENTO I.G.P., alc. 12,5% 75 cl **104,00 zł**
VARVAGLIONE
półwytrawne / semi-dry

PINOT GRIGIO TERA ALTA
VALDADIGE DOC, alc. 13% 75 cl **140,00 zł**
ROENO, TRENTINO
wytrawne / dry

TRAMINER TREVENEZIE IGT, alc. 12% 75 cl **132,00 zł**
LE RIVE, VENETO
wytrawne / dry

VILLA FRANCESCA,
VINO BIANCO AMABILE, alc. 10% 75 cl **59,00 zł**
LUIGI SGARZI, EMIGLIA ROMAGNA
półslodkie / semi-sweet

VINI ROSSI

LA RUSTICA, VINO ROSSO AMABILE,
DOC, alc. 11% 15 cl **24,00 zł**
COLLI PIACENTINI BONARDA 75 cl **96,00 zł**
VALDITONE / EMILIA ROMAGNA
półslodkie / semi-sweet

LEONARDO CHIANTI DOCG, alc. 13% 75 cl **102,00 zł**
CANTINE LEONARDO DA VINCI, Vinci
wytrawne / dry

MONILE VINO DI RIPASSO,
VALPOLICELLA SUPERIORE DOC, alc. 13,5% 75 cl **175,00 zł**
SALVALAI, QUINZANO
wytrawne / dry

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC, alc. 13% 75 cl **155,00 zł**
CANTINA ZACCAGNINI, BOLOGNANO
wytrawne / dry

PRIMITIVO DI MANDURIA UNO DOP, alc. 14% 75 cl **139,00 zł**
VARVAGLIONE VIGNE E VINI, LEPORANO, PUGLIA
wytrawne / dry

PRIMITIVO DON FILIPPO IGT, alc. 13% 75 cl **95,00 zł**
TERRE CARSICHE
półwytrawne / semi-dry

VILLA FRANCESCA, VINO ROSSO, alc. 10,5% 75 cl **65,00 zł**
LUIGI SGARZI, EMIGLIA ROMAGNA
półslodkie / semi-sweet

VINI DOLCE

VINO ALLA MANDORLA,
ANTICO SAN GIORGIO, alc. 16% 15 cl **22,00 zł**
..... 75 cl **108,00 zł**
slodkie / sweet

VINO DELLA CASA – MONTALTO, PRIOCCA

<i>ITINERA, alc. 11,5%</i>	15 cl	20,00 zł
PINOT GRIGIO, IGT, SICILIA	25 cl	32,00 zł
wytrawne białe / dry white	50 cl	61,00 zł
	75 cl	90,00 zł
<i>ITINERA, alc. 13,5%</i>	15 cl	20,00 zł
NERO D'AVOLA, IGT, SICILIA	25 cl	32,00 zł
wytrawne czerwone / dry red	50 cl	61,00 zł
	75 cl	90,00 zł

ALCOOL / ALKOHOLE / ALKOHOL / ALCOHOLS

APERITIVI & VERMUT

<i>Aperol, alc. 11%</i>	4 cl	15,00 zł
<i>Aperol spritz</i>	25 cl	27,00 zł
<i>Campari Bitter, alc. 25%</i>	4 cl	15,00 zł
<i>Martini bianco, alc. 14,4%</i>	10 cl	14,00 zł

GIN

<i>Gordon's, alc. 37,5%</i>	4 cl	15,00 zł
-----------------------------	------	-----------------

RUM

<i>Bacardi, alc. 37,5%</i>	4 cl	14,00 zł
----------------------------	------	-----------------

VODKA / WÓDKI

<i>Finlandia Vodka, alc. 40%</i>	4 cl	11,00 zł
	50 cl	100,00 zł
<i>J.A. Baczewski vodka, alc. 40%</i>	4 cl	14,00 zł
	50 cl	130,00 zł

COGNAC / BRANDY

Grappa, alc. 40% 4 cl **20,00 zł**

Hennessy Fine de Cognac, alc. 40% 2 cl **16,00 zł**

*Metaxa *****, alc. 38%* 4 cl **16,00 zł**

WHISKY / WHISKEY & BOURBON

Ballantines 6 years OLD, alc. 40% 4 cl **16,00 zł**

70 cl **150,00 zł**

Ballantines 12 years OLD, alc. 40% 4 cl **20,00 zł**

70 cl **200,00 zł**

Chivas Regal, alc. 40% 4 cl **23,00 zł**

70 cl **250,00 zł**

Jack Daniel's Tennessee Whiskey, alc. 40% 4 cl **20,00 zł**

70 cl **200,00 zł**

Johnnie Walker BLACK Label, alc. 40% 4 cl **21,00 zł**

70 cl **220,00 zł**

LIQUORI / LIKIERY

Jägermeister, alc. 35% 4 cl **13,00 zł**

Limoncello, alc. 28% 4 cl **12,00 zł**

Sambuca, alc. 40% 4 cl **13,00 zł**

LODY RZEMIEŚLNICZE *na wynos*

W ESTELLI PODAJEMY
LODY Z NASZEJ WŁASNEJ
PRACOWNI.

ZABIERZ JE ZE SOBĄ!



330 ML
19 PLN

ESTELLA – CATERING

Od ponad trzech dekad Estella prowadzi z sukcesem działalność cateringową na terenie całego kraju.

Dysponujemy bogatym doświadczeniem, doskonale przygotowanym personelem, specjalistycznym transportem oraz jednolitą zastawą stołową dla 10 000 osób. I właśnie tylu gości możecie Państwo podjąć z naszą pomocą, powierzając nam ich profesjonalną obsługę.

Działamy nie tylko na terenie Poznania. Jeżeli budżet imprezy na to pozwala, pojawimy się dla naszych Klientów nawet na końcu świata! Obsługiwaliśmy już Prezydenta i kolejnych Premierów, Ministrów oraz następcę hiszpańskiego tronu. Jesteśmy przekonani, że potrafimy sprostać także Państwa oczekiwaniom.

Chcąc wyjąć naprzeciw Państwa potrzebom, gotowi jesteśmy:

- zorganizować i obsłużyć na najwyższym poziomie imprezę prywatną lub firmową w jednym z naszych lokali w Poznaniu, Suchym Lesie i Baranowie
- pomóc w organizacji firmowego lunchu, cocktailu, bankietu albo garden-party na terenie prowadzonego przez Klienta przedsiębiorstwa, dowożąc zamówione potrawy, bądź też zapewniając kompleksową obsługę i oprawę spotkania
- pojawić się u Państwa w domu podczas przyjęcia okolicznościowego, abyście mogli poświęcić swój czas zaproszonym gościom, przygotowanie i podanie poczęstunku pozostawiając naszemu wszechstronnie wyszkolonemu personelowi
- dostarczyć pod wskazany adres wybrane potrawy, by ułatwić Państwu podjęcie planowanych lub niespodziewanych gości.

tel. kom. 661 966 804 | www.estella.pl | catering@estella.pl

ESTELLA – RESTAURACJE WŁOSKIE

Suchy Las, ul. Szkolna 20

tel. kom. 693 749 333 | e-mail: suchylas@estella.pl

Baranowo, ul. Szamotulska 24 A

tel. kom. 661 966 813 | e-mail: baranowo@estella.pl

Poznań, ul. Węgorka 20

tel. kom. 661 966 805 | e-mail: catering@estella.pl

Wszystkie potrawy również na wynos.
Organizacja bankietów i catering do 10 000 osób.
Imprezy okolicznościowe.

Możesz nas znaleźć, polubić i zostawić o nas opinię:





ESTELLA

RISTORANTE

A.D. 1991



www.estella.pl | e-mail: restauracja@estella.pl