



Menu

“
*Se smettessi di
sognare, smetterei
anche di cucinare*”

*Gdybym przestał
marzyć, przestałbym
również gotować*

Massimo Bottura

Imaginarium narodziło się z unii naszych pasji – gotowania i muzykowania. Jest odzwierciedleniem naszej wizji włoskiej tradycji, kultury i kuchni.

Włoska kuchnia jest ogromna i bardzo różnorodna. Każdy region, miasto, a nawet pani domu ma swoją wersję oryginalnych przepisów.

Dania, które państwu serwujemy są interpretacją tej kuchni w wykonaniu mojego męża, szefa kuchni o wieloletnim doświadczeniu.

Dziękujemy państwu za przybycie i życzymy smacznego!

Justyna i Mirko Vaccari

Imaginarium e' nato dall' unione delle nostre passioni – la cucina e la musica. Riflette la nostra visione della tradizione, cultura e cucina italiana.

La cucina italiana e' grandissima e molto differente. Ogni regione, paese e ogni casalinga ha la sua versione delle ricette originali.

I piatti che vi serviamo sono la versione della cucina italiana di mio marito – uno Chef di cucina con tanti anni di esperienza.

Grazie mille per la vostra visita! Benvenuti e buon appetito!

Justyna e Mirko Vaccari



Alergeny:

(oznaczone mniejszymi liczbami obok nazwy potrawy)

1. *Glutine / Gluten / Gluten*

2. *Crostacei e prodotti derivati / Skorupiaki i produkty pochodne / Shellfish and derived products*

3. *Uova e prodotti derivati / Jaja i produkty pochodne / Eggs and derived products*

4. *Pesci e prodotti derivati / Ryby i produkty pochodne / Fish and derived products*

5. *Arachidi e prodotti derivati / Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne / Peanuts and derived products*

6. *Soia e prodotti derivati / Soja i produkty pochodne / Soy and derived products*

7. *Latte e prodotti derivati (incluso lattosio) / Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą) / Milk and derived products (including lactose)*

8. *Noci, cioè, mandorle, nocciole, noci, noci anacardi, noci pecan, pinoli, noci brasiliani, pistacchi, noci di macadamia e prodotti derivati / Orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pekan, orzeszki pinii, orzechy brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowe, orzechy makadamia, a także produkty pochodne / Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, pine nuts, Brasil nuts, pistachios/pistachio nuts, macademia nuts, and derived products*

9. *Sedano e prodotti derivati / Seler i produkty pochodne / Celery and derived products*

10. *Senape e prodotti derivati / Gorczyca i produkty pochodne / Mustard and derived products*

11. *Semi di sesame e prodotti derivati / Nasiona sezamu i produkty pochodne / Sesame seeds and derived products*

12. *Anidride solforosa e solfiti / Dwutlenek siarki i siarczyny / Sulphur dioxide and sulfites*

13. *Tubina e prodotti derivati / Łubin i produkty pochodne / Lupine and derived products*

14. *Molluschi e prodotti derivati / Mięczaki i produkty pochodne / Molluscs and derived products*

Danie wegetariańskie: 

Danie wegańskie: 

Antipasti



① Antipasti



- deska serów i wędlin
- bruschetty
- carpaccio
- PIZZA 😊

② Primi



③ Secondi



- potrawy mięsne
- potrawy z ryb
- potrawy z warzyw
- PIZZA 😊

- makarony
- gnocchi
- risotto
- PIZZA 😊

④ Dolci



- gelato
- tiramisú
- tortino di cioccolato
- cheesecake
- PIZZA IMAGINARIUM 😊

Bruschetta alla Romana 1 25,-

*Chleb grillowany ze świeżymi pomidorkami
koktajlowymi, oliwą i bazylią*

*Grilled bread with fresh cherry tomatoes,
olive oil and basil*

250 g - 4 sztuki / 4 pieces

Crostini misti 1 7 25,-

*Chleb grillowany z różnymi dodatkami
Grilled bread with different toppings*

150 g – 4 sztuki / 4 pieces

Antipasto all'italiana 1 7 8 55,-

*Selekcja włoskich wędlin i serów z chlebem
naszego wypieku*

*Selection of Italian cured meat and cheese
with our homemade bread*

300 g

Antipasto Imaginarium 1 7 108,-

*Zestaw przystawek Szefa kuchni dla 4 osób
Chef starter set for 4 people*

600 g

Carpaccio di bresaola 1 7 60,-

*Suszona wołowina włoska z parmezanem,
rukolą, świeżymi pomidorkami koktajlowymi
i oliwą cytrynową*

*Dried Italian beef with parmesan, arugula,
fresh cherry tomatoes and lemon olive oil*

200 g

**Carpaccio di melanzane
e zucchini** 25,-

*Grillowany bakłażan i cukinia marynowane
w oliwie i przyprawach*

*Grilled eggplant and zucchini marinated in
olio and spices*

50 g

Gamberi in padella 1 2 12 39,-

*Krewetki w sosie z białego wina
i pomidorków koktajlowych z chlebem
naszego wypieku*

*Shrimps in white wine and cherry tomatoes
sause with our homemade bread*

12 sztuk / 12 pieces

Primi



“*Se vuoi la pasta che
ti piace ci vuole
il tempo che si cuoce*”

Anonimo

*Jeśli chcesz, żeby
ci smakował makaron,
mussisz na niego poczekać.*



Primi Classici

Spaghetti alla carbonara 1 3 7 48,-

Makaron spaghetti z guanciale, jajkiem i serem pecorino

Spaghetti with guanciale, egg, pecorino cheese

Fettuccine alla Papalina* 1 3 7 42,-

Makaron fettuccine z szynką parmeńską, jajkiem i parmezanem

Spaghetti with dry-cured prosciutto, egg, and parmesan

Spaghetti cacio e pepe 1 7 32,-

Makaron spaghetti z serem pecorino, parmezanem i czarnym pieprzem

Spaghetti with pecorino cheese, parmesan, and black pepper

Spaghetti alla gricia 1 7 45,-

Makaron spaghetti z guanciale, serem pecorino i czarnym pieprzem

Spaghetti with guanciale, pecorino cheese, and black pepper

Linguine calamari e gamberi 50,-

1 2 12 14

Makaron linguine z krewetkami, kalmarami, pomidorkami koktajlowymi i ostrą papryczką

Pasta linguine with shrimp, calamari, cherry tomatoes, and chili pepper

Tutta la pasta del nostro menu è trafilata al bronzo e prodotta da noi (apparte della pasta senza glutine).

Cały makaron, który znajduje się w naszym menu jest produkowany przez nas przy użyciu matrycy z brązu (oprócz makaronu bezglutenowego).

All the pasta from our menu is homemade with the use of stencil of bronze (except from the gluten free pasta).

Gramatura: pasta 150 g, gnocchi 200 g, risotto 150 g

I nostri primi

Paccheri cremosi con melanzane 1 7

Makaron paccheri z bakłażanem, pomidorkami koktajlowymi, serem philadelphia i sosem pomidorowym
Pasta paccheri with eggplant, cherry tomatoes, Philadelphia cheese and tomato sauce

38,-

Spaghetti aglio olio e peperoncino "sporcato" 1

Makaron spaghetti z czosnkiem, oliwą, ostrą papryczką i odrobiną sosu pomidorowego
Spaghetti with garlic, olive oil, chili pepper, and a touch of tomato sauce

28,-

Fusilli tartufati alla porcinarà 1 3 7

Makaron fusilli z borowikami, jajkiem i parmezanem przyprawiony pastą truflową
Pasta fusilli with porcini mushrooms, egg and parmesan spiced with a truffle paste

50,-

Spaghettoni alla Gennarino 1 7 42,-

Spaghetti triangolari con guanciale, pomodorini, 'nduja e ricotta salata grattugiata
Trójkątne spaghetti z guanciale, pomidorkami koktajlowymi, 'ndują i tartą słoną rikottą
Triangle spaghetti with guanciale, cherry tomatoes, 'nduja and grated salted ricotta cheese

Rigatoni al ferretto 'nduja e ricotta 1 7 32,-

Makaron rigatoni z 'ndują, sosem pomidorowym, odrobiną mięty i tartą słoną rikottą
Pasta rigatoni with 'nduja, tomato sauce, a bit of mint, and grated salted ricotta cheese

Pappardelle alla montanara* 1 3 50,-

Pappardelle con porcini, guanciale, salsiccia e rucola
Makaron pappardelle z borowikami, guanciale, kiełbasą włoską i rukolą
Pasta pappardelle with porcini mushrooms, guanciale, Italian sausage, and arugula

Tutta la pasta del nostro menu è trafilata al bronzo e prodotta da noi (apparte della pasta senza glutine).

Cały makaron, który znajduje się w naszym menu jest produkowany przez nas przy użyciu matrycy z brązu (oprócz makaronu bezglutenowego).

All the pasta from our menu is homemade with the use of stencil of bronze (except from the gluten free pasta).

* pasta all'uovo / makaron jajeczny / egg pasta

disponibile anche pasta senza glutine (+5 zł) / dostępny także makaron bezglutenowy (+5 zł) / available also gluten free pasta (+5 zł)

Gramatura: pasta 150 g, gnocchi 200 g, risotto 150 g

Gnocchi e Risotti

Gnocchi alla Norcina 1 7 8

Gnocchi al crema di gorgonzola con guanciale, noci e rosmarino
Włoskie kopytka w śmietanowym sosie z gorgonzoli z guanciale i orzechami
Gnocchi in a gorgonzola cream sauce with guanciale and nuts

40,-

Gnocchi al ragù di verdure

1 9 

Włoskie kopytka w sosie pomidorowo-warzywnym
Italian dumplings in tomato and vegetable sauce

35,-

Gnocchi al pesto della casa, pomodorini e crumble di pane

1 7 

Włoskie kopytka z domowym pesto, pomidorkami koktajlowymi i okruszkami chleba
Italian dumplings with our homemade pesto, cherry tomatoes, and bread crumbs

35,-

Risotto alla Monir 14

Risotto alle vongole con porcini e curcuma
Risotto z małżami, borowikami i kurkumą
Risotto with clams, porcini mushrooms, and curcuma

55,-

Risotto ai funghi porcini

Risotto z borowikami
Risotto with porcini mushrooms

55,-

Risotto ai frutti di mare 2 12 14

Risotto z owocami morza
Risotto with seafood

60,-

Secondi



“Una delle cose migliori della vita è che dobbiamo regolarmente interrompere qualsiasi tipo di lavoro e concentrarci nel cibo.”

Jedną z najlepszych rzeczy w życiu jest to, że regularnie musimy przerywać swoją pracę i koncentrować się na jedzeniu

Luciano Pavarotti



Secondi di carne

Costolette d'agnello con patate al forno 12 115,-

Kotlety jagnięce z kością (4 sztuki) podawane z ziemniakami z pieca

Lamb chops with bone (4 pieces) served with oven-baked potatoes

200 g

Tagliata balsamico e grana 7 80,-

Filet z grillowanej polędwicy wołowej w kawałkach z octem balsamicznym i parmezanem podawany na rukoli

Grilled sliced fillet with balsamic vinegar and parmesan served on arugula

200 g

Filetto ai funghi porcini 99,-

Filet z polędwicy wołowej w sosie borowikowym podawany z mixem sałat

Sirloin fillet in porcini mushroom sauce served with mixed salad

200 g

Filetto ai pistacchi su crema di chianti classico 1 8 12 115,-

Filet z polędwicy wołowej w sosie na bazie wina Chianti Classico z pistacjami i żurawiną podawany z mixem sałat

Sirloin fillet in a sauce based on Chianti Classico wine with pistachio nuts and cranberries served with a mixed salad

200 g

Filetto in crema di tartufo 7 95,-

Filet z polędwicy wołowej w sosie śmietanowym przyprawionym pastą truflową podawany z mixem sałat

Sirloin fillet in a cream sauce spiced with a truffle paste served with a mixed salad

200 g

Fiorentina (Rib eye, T-bone) 29,-/100g

Stek Fiorentina podawany z mixem sałat lub frytkami

Fiorentina Steak served with a mixed salad or French fries

Secondi di Pesce

Tagliata di Salmone 4

Filet z grillowanego łososia w kawałkach ze świeżymi pomidorkami koktajlowymi i kremem balsamicznym podawany na rukoli
Grilled sliced salmon fillet with fresh cherry tomatoes and balsamic vinegar served on arugula

200 g

60,-

Filetto di orata con crema di menta 4

Filet z dorady z kremem z mięty podawany z mixem sałat lub warzywami grillowanymi
Sea bream fillet with mint cream served with mixed salad or grilled vegetables

180 g

50,-

Salmone croccante in salsa Chardonnay 4 7 11 12

Filet z łososia opiekany w sezamie polany sosem śmietanowo-winno-pieczarkowym, podawany z mixem sałat lub warzywami grillowanymi

Salmon fillet baked in sesame, served with cream, champignon mushrooms, and Chardonnay wine sauce served with mixed salad or grilled vegetables

200 g

75,-

Salmone in crema d'arancia con pinoli 1 4 8 12

Filet z łososia w sosie pomarańczowym z orzeszkami pinii podawany z mixem sałat lub warzywami grillowanymi
Salmon fillet in an orange sauce with pine nuts served with mixed salad or grilled vegetables

200 g

75,-

Orata al forno 4 12

Dorada z pieca podawana z mixem sałat lub warzywami grillowanymi
Oven-baked sea bream served with mixed salad or grilled vegetables

350 g

72,-

Bistecca di pesce spada 4

Stek z miecznika podawany z mixem sałat lub warzywami grillowanymi
Swordfish steak served with a mixed salad or grilled vegetables

200 g

70,-

Secondi Vegetariani

Polpettine di melanzane al sugo 30,-

1 3 7 

*Klopsiki z bakłażana w sosie pomidorowym
podawane z chlebem naszego wypieku*

*Eggplant meatballs in tomato sauce served
with our homemade bread*

4 sztuki / 4 pieces

Bocconcini di primosale in salsa di peperoni con miele 30,-

1 3 7 

*Kąski sera primosale w sosie paprykowym
polane miodem*

*Morses of primosale cheese in a bell pepper
sauce glazed with honey*

4 sztuki / 4 pieces

Pizzette di melanzane 1 7 30,-

Plastry bakłażana zapiekane w piecu

z serem mozzarella i sosem pomidorowym

*Oven-baked eggplant slices with mozzarella
cheese and tomato sauce*

4 sztuki / 4 pieces



Insalate Contorni



“*A ben condire l'insalata ci vuole un avaro per l'aceto, un giusto per il sale, uno strambo per olio.*”

Dobłą sałatkę powinien doprawiać octem skąpiec, solą sprawiedliwy a oliwą szaleniec.

Anonimo



Insalate / Sałatki / Salads

Insalata Caprese 7

Mozzarella fior di latte i świeże pomidory
przyprawione bazylią, oregano, oliwą i solą
Mozzarella fior di latte and fresh tomatoes
seasoned with basil, oregano, olive oil and salt
300 g

25,-

*con mozzarella di bufala
z mozzarellą z mleka bawolego
with buffalo mozzarella

35,-

Insalata tonno, mozzarella, pomodoro e olive 4 7

Tuńczyk, mozzarella fior di latte, pomidorki
koktajlowe i oliwki podawane na rukoli i
przyprawione oliwą, bazylią, oregano i solą
Tuna, mozzarella fior di latte, tomato and
olives served on arugula and seasoned with
olive oil, basil, oregano, and salt
400 g

35,-

Insalata di ceci 5

Cieci, cipolla rossa, melograna, arancia,
datteri, olive e arachidi speziati con olio,
peperoncino, sale e pepe
Ciecierzycą, czerwona cebula, granat,
pomarańcza, daktylę, oliwki i orzeszki
ziemne przyprawione oliwą, ostrą
papryczką, solą i pieprzem
Chickpeas, red onion, pomegranate, orange,
dates, olives and peanuts seasoned with olive
oil, chily pepper, salt and pepper
250 g

35,-

Contorni / Dodatki / Side dishes

Insalata mista

Świeże sałaty i pomidorki koktajlowe
przyprawione oliwą, octem balsamicznym
i kremem balsamicznym

Fresh lettuces and cherry tomatoes seasoned
with olive oil, balsamic vinegar, and balsamic
cream

50 g

16,-

Verdure grigliate

Grillowany bakłażan, papryka i cukinia
Grilled eggplant, bell pepper and zucchini

100 g

18,-

Patatine fritte

Frytki
French fries

100 g

12,-

Patate al forno 12

Ziemniaki z pieca
Oven-baked potatoes

100 g

20,-

Broccoli o spinaci saltati in padella

Brokuły lub szpinak z patelni z odrobiną
ostrej papryczki

Broccoli or spinach stir-fried with a bit
of chili pepper

200 g

18,-

Focaccia 1

250 g

15,-

Pane della Casa 1

Chleb domowy
House bread

80 g

7,-

Pizza



“*Non solo di pane
vive un uomo,
C'è anche la pizza!*”

*Nie samym chlebem
człowiek żyje, jest
przecież pizza!*

Paweł Jaworski



Pizze Rosse

z sosem pomidorowym / with tomato sauce

Średnica 30 cm / 30 cm of diameter

Marinara 1

Salsa di pomodoro / aglio / origano / basilico / olio
Sos pomidorowy / czosnek / oregano / bazylia / oliwa
Tomato sauce / garlic / oregano / basil / olive oil

25,-

Margherita 1 7

Mozzarella / salsa di pomodoro
Mozzarella / sos pomidorowy
Mozzarella / tomato sauce

29,-

Bufoletta 1 7

Mozzarella di bufala / salsa di pomodoro / pomodorini / parmigiano / basilico
Mozzarella z mleka bawolego / sos pomidorowy / pomidorki koktajlowe / parmezan / bazylia
Buffalo mozzarella / tomato sauce / cherry tomatoes / parmesan / basil

45,-

Diavola 1 7

Mozzarella / salsa di pomodoro / salame piccante
Mozzarella / sos pomidorowy / pikantne salami
Mozzarella / tomato sauce / pepperoni

34,-

Zi' Dominic 1 7

Mozzarella / salsa di pomodoro / salame piccante / mascarpone / 'nduja
Mozzarella / sos pomidorowy / pikantne salami / mascarpone / 'nduja
Mozzarella / tomato sauce / pepperoni / mascarpone / 'nduja

42,-

Dantesca 1 7

Mozzarella / salsa di pomodoro / salame piccante / salsiccia / peperoni / cipolla / 'nduja / peperoncino
Mozzarella / sos pomidorowy / pikantne salami / kielbasa włoska / papryka / cebula / 'nduja / ostra papryczka
Mozzarella / tomato sauce / pepperoni / Italian sausage / bell pepper / onion / 'nduja / chili pepper

47,-

San Michele 1 7

Mozzarella / salsa di pomodoro / prosciutto crudo / rucola / pomodorini freschi / parmigiano
Mozzarella / sos pomidorowy / szynka surowa / rukola / świeże pomidorki koktajlowe / parmezan
Mozzarella / tomato sauce / dry-cured prosciutto / arugula / fresh cherry tomatoes / parmesan

49,-

Porca vacca 1 7

Mozzarella / salsa di pomodoro / bresaola / rucola / pomodori secchi
Mozzarella / sos pomidorowy / suszona wołowina / rukola / suszone pomidory
Mozzarella / tomato sauce / dried Italian beef / arugula / dry tomatoes

49,-

Il nostro impasto della pizza è composto da: farina 00, acqua, lievito, sale e olio extravergine d'oliva.

Nasze ciasto do pizzy składa się z: mąki 00, wody, drożdży, soli i oliwy z oliwek.

Our pizza dough is based on: flour 00, water, yeast, salt and olive oil.

Pizze Rosse

z sosem pomidorowym / with tomato sauce

Srednica 30 cm / 30 cm of diameter

Trasteverina 1 7

Mozzarella / salsa di pomodoro / funghi
champignon

Mozzarella / sos pomidorowy / pieczarki

Mozzarella / tomato sauce / champignon
mushrooms

32,-

Cani e Porci 1 7

Mozzarella / salsa di pomodoro / funghi
porcini / prezzemolo

Mozzarella / sos pomidorowy / borowiki /
pietruszka

Mozzarella / tomato sauce / porcini
mushrooms / parsley

42,-

San Gregorio 1 7

Mozzarella / salsa di pomodoro / salsiccia /
cipolla

Mozzarella / sos pomidorowy / kielbasa
włoska / cebula

Mozzarella / tomato sauce / Italian sausage /
onion

38,-

Cotto e Funghi 1 7

Mozzarella / salsa di pomodoro / prosciutto
cotto / funghi champignon

Mozzarella / sos pomidorowy / szynka
gotowana / pieczarki

Mozzarella / tomato sauce / cooked ham /
champignon mushrooms

38,-

Talamello 1 4 7

Mozzarella / salsa di pomodoro /
pomodorini / tonno

Mozzarella / sos pomidorowy / pomidorki
koktajlowe / tuńczyk

Mozzarella / tomato sauce / cherry tomatoes
/ tuna fish

47,-

Boscaiola 1 7

Mozzarella / salsa di pomodoro / salsiccia /
funghi porcini

Mozzarella / sos pomidorowy /
kielbasa włoska / borowiki

Mozzarella / tomato sauce / Italian sausage /
porcini mushrooms

46,-

Vegana 1

Mozzarella vegana / salsa di pomodoro /
melanzane / rucola / pomodorini freschi

Mozzarella wegańska / sos pomidorowy /
baktażan / rukola / pomidorki koktajlowe

Vegan mozzarella / tomato sauce / eggplant /
arugula / fresh cherry tomatoes

42,-

Marettimo 1 2 12 14

Salsa di pomodoro / frutti di mare /
prezzemolo / peperoncino

Sos pomidorowy / owoce morza / pietruszka
/ ostra papryczka

Tomato sauce / seafood / parsley / chili pepper

49,-

Il nostro impasto della pizza è composto da: farina 00, acqua, lievito, sale e olio extravergine d'oliva.

Nasze ciasto do pizzy składa się z: mąki 00, wody, drożdży, soli i oliwy z oliwek.

Our pizza dough is based on: flour 00, water, yeast, salt and olive oil.

Pizze Bianche

bez sosu pomidorowego / without tomato sauce

Średnica 30 cm / 30 cm of diameter

Quattro formaggi 1 7

Mozzarella / gorgonzola / mascarpone /
parmigiano

Mozzarella / gorgonzola / mascarpone /
parmezan

Mozzarella / gorgonzola / mascarpone /
parmesan

35,-

Vegetariana 1 7

Mozzarella / melanzane / zucchini /
peperoni / rukola

Mozzarella / baktażan / cukinia / papryka /
rukola

Mozzarella / eggplant / zucchini / bell pepper /
arugula

32,-

Scureggiona 1 7

Mozzarella / prosciutto cotto / mascarpone

Mozzarella / szynka gotowana / mascarpone

Mozzarella / cooked ham / mascarpone

38,-

Terrona 1 7

Mozzarella / salsiccia / gorgonzola / 'nduja

Mozzarella / kiełbasa włoska / gorgonzola /
'nduja

Mozzarella / Italian sausage / gorgonzola /
'nduja

42,-

Tartufata 1 7

Mozzarella / crema di tartufo /
gorgonzola / rukola

Mozzarella / krem truflowy / gorgonzola /
rukola

Mozzarella / truffle cream / gorgonzola /
arugula

45,-

Pizza Patata 1 7

Mozzarella / patate grattugiate /
rosmarino

Mozzarella / tarte ziemniaki / rozmaryn

Mozzarella / grated potatoes / rosemary

32,-

Il nostro impasto della pizza è composto da: farina 00, acqua, lievito, sale e olio extravergine d'oliva.

Nasze ciasto do pizzy składa się z: mąki 00, wody, drożdży, soli i oliwy z oliwek.

Our pizza dough is based on: flour 00, water, yeast, salt and olive oil.

PizzArt

Średnica 30 cm / 30 cm of diameter

Pizza caprese 1 7

40,-

Salsa di pomodoro / mozzarella fior di latte
/ pomodoro fresco / origano / sale
Sos pomidorowy / mozzarella fior di latte /
świeży pomidor / oregano / sól
Tomato sauce / mozzarella fior di latte / fresh
tomato / oregano / salt

Isola Tiberina - Pizza con cornicione 1 7

49,-

Mozzarella / ricotta / pomodorini /
prosciutto crudo
Mozzarella / ricotta / pomidorki koktajlowe /
szynka surowa
Mozzarella / ricotta / cherry tomatoes /
dry-cured prosciutto

Catamarano 1 7

49,-

Salsa di pomodoro / mozzarella /
melanzane / zucchini / prosciutto crudo /
rucola
Sos pomidorowy / mozzarella / bakłażan /
cukinia / szynka surowa / rukola
Tomato sauce / mozzarella / eggplant /
zucchini / dry-cured prosciutto / arugula

Duetto - Metà pizza, metà calzone 1 7

40,-

Salsa di pomodoro / mozzarella / prosciutto
cotto / funghi champignon
Sos pomidorowy / mozzarella / szynka
gotowana / pieczarki
Tomato sauce / mozzarella / cooked ham /
champignon mushrooms

Calzone Napoletano 1 7

43,-

Salsa di pomodoro / mozzarella / salame
dolce / funghi champignon
Sos pomidorowy / mozzarella / salami /
pieczarki
Tomato sauce / mozzarella / salami /
champignon mushrooms

Calzone arrabbiato 1 7

43,-

Salsa di pomodoro / mozzarella / salame
piccante / peperoni / peperoncino
Sos pomidorowy / mozzarella / pikantne
salami / papryka / papryczka chili
Tomato sauce / mozzarella / pepperoni / bell
pepper / chili pepper

Il nostro impasto della pizza è composto da: farina 00, acqua, lievito, sale e olio extravergine d'oliva.

Nasze ciasto do pizzy składa się z: mąki 00, wody, drożdży, soli i oliwy z oliwek.

Our pizza dough is based on: flour 00, water, yeast, salt and olive oil.

Condimenti aggiuntivi / Dodatki do pizzy / Additional toppings

funghi / cipolla / peperoni / melanzane / zucchini / uovo / salsa di pomodoro <i>Pieczarki / cebula / papryka / bakłażan / cukinia / jajko / sos pomidorowy champignon mushrooms / onion / bell pepper / eggplant / zucchini / egg / tomato sauce</i>	3,-	Salami piccante / salami dolce / salsiccia <i>Salami pikantne / salami / kiełbasa włoska Pepperoni / salami / Italian sausage</i>	6,-
Rucola / acciughe / capperi / olive nere o verdi <i>Rukola / anchois / kapary / oliwki czarne i zielone Arugula / anchovy / capers / black or green olives</i>	4,-	Mozzarella fior di latte / porcini <i>Mozzarella fior di latte / borowiki Mozzarella fior di latte / porcini mushrooms</i>	8,-
Prosciutto cotto / 'nduja / pomodorini / crema di tartufo / mozzarella / ricotta / gorgonzola / pomodori secchi <i>Szynka gotowana / 'nduja / pomidorki koktajlowe / krem truflowy / mozzarella / ricotta / gorgonzola / suszone pomidory Cooked ham / 'nduja / cherry tomatoes / truffle cream / mozzarella cheese / ricotta / gorgonzola / dry tomatoes</i>	5,-	Mozzarella vegana <i>Mozzarella wegańska Vegan mozzarella</i>	10,-
		Mozzarella di bufala / tonno <i>Mozzarella z mleka bawolego / tuńczyk Buffalo mozzarella / tuna</i>	12,-
		Prosciutto crudo / bresaola <i>Szynka surowa / suszona wołowina Dry-cured prosciutto / dried Italian beef</i>	15,-

Il nostro impasto della pizza è composto da: farina 00, acqua, lievito, sale e olio extravergine d'oliva.

Nasze ciasto do pizzy składa się z: mąki 00, wody, drożdży, soli i oliwy z oliwek.

Our pizza dough is based on: flour 00, water, yeast, salt and olive oil.

Dolci Bevande



“*Divino caffè il cui gusto
rimane tutto il giorno
in bocca.*”

*Boska kawa, której smak pozostaje
w ustach przez cały dzień*

Arthur Rimbaud



Dolci / Desery / Desserts

Cheesecake del Toné 1 7 **21,-**

125 g

Tortino al cioccolato 1 3 7 **18,-**

Torcik czekoladowy podawany z kulką lodów

Lava cake served with a ball of icecream

65 g

Tiramisú 1 3 7 **18,-**

60 g

Cannolo Siciliano 1 7 **20,-**

125 g

Gelato 3 7 **18,-**

195 g - 3 palline / 3 kulki / 3 balls

Pizza Imaginarium 1 7  **40,-**

Pizza con crema al cioccolato, noci,

pistacchi, arancia caramellizzata

e zucchero a velo

Pizza z kremem czekoladowym, orzechami,

pistacjami, karmelizowaną pomarańczą

i cukrem pudrem

Pizza with chocolate cream, nuts, pistachio,

caramelized orange and powdered sugar

30 cm diametro / średnicy / diameter

Bevande analcoliche

Bevande calde / Napoje gorące / Hot drinks

Espresso <i>30 ml</i>	10,-	Cappuccino <i>200 ml</i> 7	15,-
Espresso doppio <i>60 ml</i>	14,-	Latte Macchiato <i>300 ml</i> 7	15,-
Espresso macchiato <i>35 ml</i> 7	13,-	Cioccolata calda <i>220ml</i> 7	15,-
Flat White <i>200 ml</i> 7	16,-	<i>Gorąca czekolada / Hot chocolate</i>	
Caffè Americano <i>150 ml</i>	13,-	Tè <i>400 ml</i>	14,-
		<i>Herbata / Tea</i>	

Bevande analcoliche

Bevande fredde / Napoje zimne / Cold drinks

Espresso cola 300 ml **18,-**

Espresso tonic 300 ml **18,-**

Orange espresso 220 ml **18,-**

Tè freddo 0,4 l **16,-**
Herbata mrożona / Ice tea

Acqua in caraffa (naturale o gassata) 0,5 l **10,-**
1 l **15,-**
Woda w karafce (naturalna lub gazowana)
Water in carafe (still or sparkling)

Acqua Panna in bottiglia 0,25 l **11,-**
0,75 l **14,-**

San Pellegrino in bottiglia 0,25 l **11,-**
0,75 l **14,-**

Limonata 0,4 l **16,-**
Lemoniada / Lemonade 1 l **32,-**

Domowe lemoniady na bazie wyłącznie naturalnych składników (cytryna-mięta / grapefruit-rozmaryn / malina-imbir)
Homemade lemonades made solely from natural ingredients (lemon-mint / grapefruit-rosemary / raspberry-ginger)

Pepsi, Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta / Sprite 0,25 l **9,-**

Kinley Tonic Water 0,25 l **10,-**

Bibite Santal 0,25 l **15,-**
Napoje Santal / Santal drinks

Spremuta di arancia o pompelmo 0,25 l **19,-**
Sok ze świeżo wyciskanych pomarańczy lub grapefruitów
Freshly squeezed orange or grapefruit juice

Bevande alcoliche

Birra / Piwo / Beer

Moretti 0,3 l **11,-**
Birra alla spina / Piwo lane / 0,5 l **16,-**
Draft beer

Browar Za Miastem 0,5 l **20,-**
Birra in bottiglia / Piwo butelkowane /
Bottled beer

Succo per la birra 5 ml **2,-**
Sok do piwa / Juice for a beer

Aperitivi

Aperol Spritz 300 ml **30,-**
Aperol 50 ml / prosecco Casa Gheller DOC
100 ml / pomarańcze

Campari Spritz 300 ml **30,-**
Campari 50 ml / prosecco Casa Gheller DOC
100 ml / pomarańcze

Martini Spritz 300 ml **30,-**
Martini Bianco 100 ml / sprite / limonka /
ogórek

White Wine Spritz 300 ml **25,-**
Pinot Grigio 100 ml / woda gazowana /
świeże owoce

Negroni 200 ml **32,-**
Campari 40 ml / Martini Rosso 40 ml /
Langley's Gin 40 ml

Cocktails

Daiquiri 200 ml **28,-**
Bacardi Carta Blanca 60 ml
/ sok z limonki / brązowy cukier

Pablo 200 ml **33,-**
Lunazul Bianco tequila 40 ml / pomidorki
koktajlowe / bazylia / sok z limonki / cukier
brązowy

Whisky Sour 200 ml **29,-**
Jack Daniel's 40 ml / angostura / cytryna /
brązowy cukier

Mai tai 200 ml **34,-**
Bacardi Carta Blanca 30 ml / Bacardi
Carta Negra 30 ml / Triple Sec 20 ml / syrop
migdałowy / sok z limonki

Mojito 300 ml **27,-**
Bacardi Carta Blanca 40 ml / limonka /
mięta / brązowy cukier

Cuba Libre 300 ml **30,-**
Bacardi Carta Blanca 40 ml / cola / limonka

Gin and Tonic 300 ml **32,-**
Langley's 60 ml / Kinley / cytryna

Margarita 100 ml **32,-**
Lunazul Bianco tequila 40 ml / Triple Sec 20
ml / sok z limonki / sól

Long Island Ice Tea 400 ml **38,-**
Absolut 20 ml / Lunazul 20 ml / Bacardi 20 ml
/ Langley's 20 ml / Triple Sec 20 ml / cola

Caipirihna del Maestro 200 ml **42,-**
Absolut 150 ml / limonka / brązowy cukier

Bevande alcoliche

Whisky on ice 40ml

Jameson	13,-
Jack Daniels	15,-
Pig's Nose Blended Scotch Whisky	17,-
Elijah Craig Small Batch Bourbon	28,-
Glenlivet Double Oak Single Malt 12 years	30,-
Dingle Single Malt Irish Whiskey	33,-
Tamdhu 12 years Sherry Casks Matured Single Malt	40,-
Smokehead Islay Single Malt	53,-

Vodka 40 ml

Żóbrówka Bison Grass	12,-
Finlandia	13,-
Kavka	17,-

Gin 40 ml

Langley's First Chapter English Gin	14,-
Edinburgh Rhubarb & Ginger Gin	20,-

Cognac 40 ml

Hine Rare The Original VSOP	39,-
-----------------------------	------

Tequila 40 ml

Lunazul Bianco	21,-
Lunazul Reposado	21,-

Rum 40 ml

XO Sherry Cask Doarly's	24,-
Equiano Afro-Caribbean Rum	38,-

Digestivi 40 ml

Grappa Nonino	18,-
Grappa Nonino Riserva 18 mesi	22,-
Grappa Nonino Moscato	27,-



W Imaginarium istnieje możliwość zorganizowania imprez okolicznościowych takich jak urodziny, komunie, rocznice, imprezy firmowe itp.

Świeżo wyprodukowany przez nas makaron jest dostępny też do nabycia i przygotowania samemu w domu według preferencji.

All'Imaginarium c'è la possibilità di organizzare le feste come i compleanni, le comunioni, gli anniversari, le fest aziendali etc.

La pasta fresca di nostra produzione puo' essere ordinata anticipatamente per essere portata a casa e cucinarla come si preferisce.

In Imaginarium it is possible to organize special events like birthdays, communions, anniversaries, office parties etc. It is also possible to order our homemade pasta which can be taken home and prepared the way one prefers to.



Menu per Bambini

Pasta ai dadini 1 7

18,-

Pasta con prosciutto cotto in salsa di latte

Makaron z szynką gotowaną w sosie

śmietanowym

Pasta with ham in a cream sauce

75 g

**Pasta al pomodoro 1 **

16,-

Makaron z sosem pomidorowym i bazylią

Pasta with tomato sauce and basil

75 g

**Baby Pizza 1 7 **

20,-

Mała pizza “Margherita”

Small size “Margherita” pizza

15 cm średnicy / 15 cm of diameter

Baby Pizza Pazza 1 7

25,-

*Mała pizza "Margherita" z dodatkiem frytek
i szynki gotowanej*

*Small size "Margherita" pizza with French fries
and ham*

15 cm średnicy/15 cm of diameter

Condimento addizionale

3,-

Dodatek do pizzy

Additional topping

1/2 dodatku do pizzy / 1/2 of pizza topping

