

" Życie to połączenie magii i makaronu"

Federico Fellini

Karol Wiencaszek
Szef Kuchni

Kamil Czarkowski
General Manager

Przystawki / Starters

Bruschetta „By the way” 34,-

- skład zmienny sezonowo
- seasonally variable composition

Focaccia 16,-

- z czosnkiem, rozmarynem i oliwą extra vergine
- with rosemary and garlic

Talerz antipasti - dla dwojga / Antipasti - for two 79,-

- włoskie wędliny i sery
- A board of italian cheese and cold cuts

Tatar z tuńczyka / Tuna tartare 59,-

- polędwica z tuńczyka, roszponka, jajka w koszulkach, oliwa extra vergine, czarny sezam, przyprawy, pieczywo
- tuna sirloin, lamb's lettuce, poached eggs, extra virgin olive oil, bread, black sesame, spices

Tatar z polędwicy wołowej / beef tartare 59,-

- polędwica wołowa, żółtko, marynowane grzyby, czerwona cebula, kapary, papryka, kminek, ogórek, anchois, musztarda, grzanki
- beef tenderloin, egg yolk, marinated mushrooms, red onion, capers, pepper, cumin, cucumber, anchovies, mustard, toasts

Krewetki Vannamei w sosie winno-maślanym 44,-

- Vannamei shrimps in a wine-butter sauce
- krewetki, białe wino, czosnek, odrobina chilli i pietruszki, pieczywo
- shrimps, white wine, garlic, a little chilli and parsley, bread

Wszystkie dania przygotowujemy na bieżąco...stąd przy dużej liczbie Gości czas oczekiwania może być wydłużony.

Restauracja „By the way” informuje, że do produkcji potraw używane są produkty mogące wywoływać reakcje alergiczne: orzechy, skorupiaki, mleko, gluten oraz inne mniej uczulające produkty. W celu uniknięcia reakcji alergicznej prosimy o poinformowanie kelnera o swoich alergiach.

Informujemy, że przy stolikach powyżej 9 osób doliczana jest opłata za serwis wynosząca +10% wartości rachunku.

**czas oczekiwania wynosi około 30 min, ale może się wydłużyć w przypadku większej liczby Gości..*

- Restauracja By the way nie ponosi odpowiedzialności za rzeczy pozostawione bez opieki.

We prepare all dishes on an ongoing basis ... hence, with a large number of guests, the waiting time may be extended.

The "By the way" restaurant informs that products that may cause allergic reactions are used in the production of dishes: nuts, shellfish, milk, gluten and other less allergenic products. In order to avoid an allergic reaction, please inform the waiter about your allergies.

Please be advised that for tables over 9 people, a service fee of + 10% of the invoice value is added.

** the waiting time is about 30 minutes, but it may be longer for more guests.*

- By the way restaurant is not responsible for things left unattended.

Zupy / Soups

Zupa rybna 28,-
- fish soup

Brodo di carne 18,-
- włoski bulion z kuleczkami mięsnymi
- Italian broth with meat balls

Dania główne / Main dish

Kurczak Cacciatore 49,-
- filet z kurczaka, Pancetta arrotolata "II Contadino", pieczarki, kolorowa papryka, szalotka, czosnek, czerwone wino, przyprawy

- chicken fillet, Pancetta arrotolata "IL Contadino", mushrooms, colored peppers, shallots, garlic, red wine, and spices

Costolette di agnello 79,-
- Kotleciki jagnięce, gnocchi, przyprawy, wywar z warzyw, aromatyczny sos ziołowy
- Lamb chops, gnocchi, spices, vegetable stock, aromatic herb sauce

Stek wołowy / Beef Steak 44,- / 100g
- Polska sezonowana polędwica wołowa, dodatki sezonowe
- Polish seasoned beef tenderloin, seasonal additions

Alkohole mocne / Strong alcohols

Johnnie Walker Black Label 20,-/40ml

Chivas Regal 12 YO 26,-/40ml

Glenfiddich - Single malt 15 YO 44,-/40ml

Grappa 14,-/40ml

Limoncello 14,-/40ml

Amaretto 14,-/40ml

Aperitif

Crodino 35,-

- Aperitif na bazie włoskiego Crodino z prosecco lub w wersji bezalkoholowej
- Aperitif based on Italian Crodino with prosecco or in a non-alcoholic version

Aperol Spritz 38,-

- Aperol, frizzante, woda gazowana, lód
- Aperol, frizzante, sparkling water, ice

Negroni Sbagliato 38,-

- Campari, Martini rosso, Frizzante, lód
- Campari, red martini, sparkling, lód

Kraken Black Spiced Rum 38,-

- Kraken rum, limonka, pepsi, lód
- Kraken rum, lime, pepsi, ice

Pasta & Others

Penne i spaghetti są dostępne również w wersji bezglutenowej
Penne and spaghetti pastas are available in gluten - free version

Tagliatelle z grzybami i polędwicą wołową 49,- **Tagliatelle with mushrooms and beef tenderloin**

- Leśne grzyby, polska sezonowana polędwica wołowa, czerwone wino, Parmigiano Reggiano 22 mesi, chilli
- Forest mushrooms, Polish seasoned beef tenderloin, red wine, Parmigiano Reggiano 22 mesi, red wine, chilli, spices

Spaghetti cacio e pepe 38,-

- Świeżo mielony pieprz, kremowy sos na bazie Parmigiano Reggiano DOP 22 mesi i Pecorino romano DOP
- Freshly ground pepper, creamy sauce based on Parmigiano Reggiano DOP 22 mesi and Pecorino romano DOP

Tagliatelle al ragù alla bolognese 38,-

- Pancetta affumicata, Parmigiano Reggiano DOP 22 mesi, oliwa extra vergine, masło, włoskie Soffritto, mielone mięso wieprzowe i wołowe, Passata di pomodoro, bulion, przyprawy
- Italian pasta, smoked bacon, Parmigiano Reggiano DOP, extra virgin olive oil, butter, Italian Soffritto, minced pork and beef meat, tomato sauce, broth, spices

Spaghetti arrabbiata 36,-

- Papryczki chilli, pomidory pelati salsati, Parmigiano Reggiano DOP 22 mesi, grappa, sok z cytryny, zesty cytryny, anchois, oliwa extra vergine, natka pietruszki, bazylia
- Chilli peppers, pelati salsati tomatoes, Parmigiano Reggiano DOP 22 mesi, grappa, lemon juice, lemon zest, anchovies, extra virgin olive oil, parsley, basil

Pasta & Others

*Penne i spaghetti są dostępne również w wersji bezglutenowej
Penne and spaghetti pastas are available in gluten - free version*

Spaghetti Carbonara 36,-

- Guanciale di suino, Pecorino romano DOP, jajko, świeżo mielony pieprz, bazylia

- Italian pasta, Guanciale di suino, Pecorino romano DOP, egg, freshly ground pepper

Lasagna Bolognese 36,-

- Mięso wołowe, mięso wieprzowe, passata pomidorowa, włoskie Soffritto, Parmigiano Reggiano DOP 22 mesi, sos pomidorowy, świeża bazylia, świeżo mielony pieprz

- Italian pasta, beef, pork, tomato passata, Soffritto, Parmigiano Reggiano DOP, tomato sauce, freshly ground pepper

Spaghetti aglio olio e peperoncino 34,-

- Parmigiano Reggiano DOP 22 mesi, czosnek, włoska oliwa, papryczka chilli, natka pietruszki, bazylia

- Parmigiano Reggiano DOP, parsley, garlic, Italian olive oil, chilli pepper

Risotto z gorgonzolą i orzechami / Risotto with gorgonzola and nuts 49,-

- ryż, gorgonzola, orzechy włoskie, Parmigiano Reggiano DOP 22 mesi, Pecorino Romano Toscano Noce, zielone pesto, przyprawy

- rice, gorgonzola, walnuts, Parmigiano Reggiano DOP 22 mesi, Pecorino Romano Toscano Noce, green pesto, spices

Fettuccine Alfredo 38,-

- fettuccine, Parmigiano Reggiano DOP 22 mesi, masło, przyprawy

- fettuccine, Parmigiano Reggiano DOP 22 mesi, butter, spices

Piwo / Beer

Perła chmielowa 0,3l / 0,5 l - (Lane / Draught beer) 12- / 14,-

Birra Roma Chiara 0,33l 12,-

Birra Moretti 0,33l 14,-

Lech Free 0,33l 8,-

Napoje zimne / Cold drinks

Pepsi 0,2l	8,-
Pepsi Max 0,2l	8,-
Tonic 0,2l	8,-
7 up 0,2l	8,-
Mirinda 0,2l	8,-
Żywiec zdroj 0,3 l	8,-
San Pellegrino 0,75l	16,-
Woda z miętą i cytryną karafka 1 litr <i>Water with mint and lemon 1 liter carafe</i>	14,-
Włoskie oranżady 0,33 <i>Italian orangeades 0.33</i>	12,-

Soki / Juices

Jabłkowy 0,2l / <i>Apple 0.2l</i>	7,-
Pomarańczowy 0,2l / <i>Orange 0.2l</i>	7,-
Pomidorowy z selerem naciowym 0,2l / <i>Tomato with celery 0.2l</i>	8,-
Soki ze świeżych owoców 0,3l / <i>Fresh fruit juices 0.3l</i>	18,-
Lemoniada / <i>Lemonade</i> sok z cytryny, syrop cukrowy, świeża mięta <i>lemon juice, sugar syrup, fresh mint</i>	16,-

Pizza

Nasze pizze są dostępne również z serem wegańskim

Our pizzas are also available with vegan cheese

Pizza Bianca	34,-
<i>- mozzarella Julienne, śmietana 18%, czerwony pieprz, młody szpinak, karczochy</i>	
<i>- Julienne mozzarella, cream 18%, red pepper, young spinach, artichokes</i>	
Margherita	28,-
<i>- sos pomidorowy, mozzarella Julienne</i>	
<i>- tomato sauce, mozzarella cheese</i>	
Margherita Con Mozzarella Di Bufala	44,-
<i>- sos pomidorowy, Mozzarella di bufala campana DOP, pomidorki koktajlowe, świeża bazylia</i>	
<i>- tomato sauce, Bufala mozzarella - made from buffalo milk in the region of Campania (Aversa town), fresh basil, cherry tomatoes</i>	
Capricciosa	34,-
<i>- sos pomidorowy, mozzarella Julienne, Prosciutto Cotto Fattoria, pieczarki</i>	
<i>- tomato sauce, mozzarella cheese, prosciutto ham, mushrooms</i>	
Verdure	34,-
<i>- sos pomidorowy, mozzarella Julienne, cukinia, bakłażan, papryka, karczochy</i>	
<i>- tomato sauce, mozzarella cheese, yellow pepper, eggplant, parmesan cheese, fresh basil</i>	

Pizza

Nasze pizze są dostępne również z serem wegańskim
Our pizzas are also available with vegan cheese

Quattro formaggi 44,-

- sos pomidorowy, mozzarella Julienne, włoski kozi ser Fresco capra,
Mozzarella di bufala campana DOP, Gorgonzola DOP

- tomato sauce, mozzarella cheese, goat cheese, gorgonzola cheese,
Mozzarella di bufala campana DOP

Piccante 44,-

- sos pomidorowy, mozzarella Julienne, Salsiccia fresca, Spianata calabra Del Conte,
Nduja di Spilinga, jalapeno, czarne oliwki - Olive nere grecia con osso

- tomato sauce, mozzarella cheese, nduja - spicy Italian cold cuts, Italian sausages,
jalapeno, pepper, black olives

Carnavale 34,-

- sos pomidorowy, mozzarella Julienne, łagodne Salame ungherese, papryka, czerwona
cebula

- tomato sauce, mozzarella cheese, Italian salami, red pepper, onion

Prosciutto crudo 44,-

- sos pomidorowy, mozzarella Julienne, rucola,
Parmigiano Reggiano DOP 22 mesi, Prosciutto crudo Parma DOP

- tomato sauce, mozzarella cheese, Parmigiano Reggiano DOP, prosciutto crudo,
rucola

Desery / Desserts

Lody z watą cukrową / Ice cream with cotton candy 28,-

- włoskie naturalne lody bez konserwantów - robione dla nas na zamówienie, wata
cukrowa przygotowywana u nas w restauracji

- Italian natural ice cream without preservatives - made to order for us, cotton candy
prepared in our restaurant

Tiramisu 19,-

- klasyka wśród włoskich deserów
- a classic among Italian desserts

Affogato 19,-

- włoskie lody śmietankowe (bez konserwantów), espresso doppio
- Italian ice cream (no preservatives), espresso doppio

Napoje gorące / Hot drinks

Włoskie herbaty La Via del Te 9,-

- czarna, zielona, miętowa, owocowa / black, green, mint, fruit

Espresso 8,-

Espresso doppio 10,-

Espresso macchiato 8,-

Kawa czarna / Black coffee 9,-

Kawa biała / White coffee 10,-

Cappuccino 12,-

Caffè Latte 12,-

Caffè corretto 12,-

Cozze al vino bianco (500g) 59,-

- mule, białe wino, czosnek, masło, szalotka, natka pietruszki, przyprawy, koper włoski, pieczywo, grillowana cytryna

- mussels, white wine, garlic, butter, shallots, parsley, spices, fennel, bread, grilled lemon

Cozze Mare e Monti (500g) 59,-

- mule, Pancetta arrotolata „Il Contadino”, pieczarki Portobello, pomidorki koktajlowe, czarne oliwki, koper włoski, czosnek, białe wino, natka pietruszki, oliwa extra vergine, pieczywo, przyprawy, grillowana cytryna

- mussels, Pancetta arrotolata „Il Contadino”, portobello mushrooms, cherry tomatoes, black olives, fennel, garlic, white wine, parsley, extra virgin olive oil, bread, spices, grilled lemon

Cozze con finferli (500g) 59,-

- mule, białe wino, czosnek, masło, szalotka, natka pietruszki, przyprawy, koper włoski, lekki sos śmietanowy z gorgonzolą, estragon, kurki, przyprawy, pieczywo, grillowana cytryna

- mussels, white wine, garlic, butter, shallots, parsley, spices, fennel, light cream sauce with gorgonzola, tarragon, chanterelles, spices, bread, grilled lemon

Cozze al Pomodoro (500g) 59,-

- mule, białe wino, czosnek, masło, szalotka, natka pietruszki, przyprawy, koper włoski, Pomodori pelati salsati, anchois, pieczywo, grillowana cytryna

- mussels, white wine, garlic, butter, shallots, parsley, spices, fennel, Pomodori pelati salsati, white wine, bread, grilled lemon

- **Co tydzień mamy dla Państwa świeże ryby morskie prosto z kutra w Chioggia we Włoszech. Zapytaj co dziś mamy dla Ciebie :)**

- **Every week we have fresh sea fish for you straight from the cutter in Chioggia in Italy, ask what we have for you today :)**

Świeże owoce morza i ryby

Fresh seafood and fish

Ostrygi Fin De Claire / Oysters 17,- / szt

Ravioli Di Mare 59,-

- Morski farsz - Dzika dorada, okoń morski, Krewetki Vannamei, Parmigiano Reggiano DOP 22 mesi, wywar z pancerzy krewetek, świeże zioła, białe wino, przyprawy....

- Sea stuffing - Wild sea bream, Sea bass, Vannamei shrimps, Parmigiano Reggiano DOP 22 mesi, decoction of shrimp shells, fresh herbs, white wine, spices ..

Chioggia na talerzu / Chioggia on e plate 109,-

- fritto misto, mule, krewetki Vannamei, krewetki argentyńskie, krewetki Carabinieros, vongole, ośmiorniczki baby, kalmar / mątwy, małe ryby morskie, krążki mątwy, macki kalmara, grillowana cytryna, podane w naszym autorskim sosie na bazie wywaru z owoców morza i pieczywem.....skład może się różnić w zależności „co rybak będzie miał w sieci”...

- Fritto misto, mussels, Vannamei prawns, Argentinian prawns, Carabinieros shrimps, vongole, baby octopus, squid / cuttlefish, small sea fish, cuttlefish rings, squid tentacles, grilled lemon - served in our original sauce based on seafood stock and breadthe composition may vary depending on „what the fisherman will have in the net”

Tagliolini neri con gamberi e cozze 66,-

- Krewetki Vannamei, mule, vongole, wywar z pancerzy i głów krewetek, zielone pesto bazyliowo-pietruszkowe z migdałami, grillowana cytryna, przyprawy

- Vannamei prawns, mussels, clams, prawn shell broth, green pesto -basil and parsley- with almonds, grilled lemon and spices

Linguine con calamari 66,-

-kalmary, kapary, anchois, vongole, mule, pomidorki koktajlowe, wywar z pancerzy i głów krewetek, chilli, białe wino, czosnek, natka pietruszki, przyprawy, grillowana cytryna

-squid, capers, anchovies, clams, mussels, cherry tomatoes, shrimp broth, white wine, chilli, garlic, parsley, spices, and grilled lemon

Bucatini alla marinara 66,-

- mule, krążki mątwy / kalmary, ośmiorniczki mini, krewetki Vannamei, białe wino, pomidorki koktajlowe, sos z pomidorów, czosnek, oliwa extra vergine, grillowana cytryna.....skład zmienny w zależności co rybak miał w sieci...

- mussels, cuttlefish rings / squid, mini octopus, Vannamei prawns, white wine, cherry tomatoes, tomato sauce, garlic, extra virgin olive oil, grilled lemon, spices..
...the composition may vary depending on „what the fisherman will have in the net”

Spaghetii allo scoglio 66,-

- mule, krążki mątwy / kalmary, ośmiorniczki mini, krewetki Vannamei, białe wino, pomidorki koktajlowe, czosnek, oliwa extra vergine, grillowana cytryna, sos winno maślany, przyprawy....

.....skład zmienny w zależności co rybak miał w sieci...

- mussels, cuttlefish rings / squid, mini octopus, Vannamei prawns, white wine, cherry tomatoes, garlic, extra virgin olive oil, grilled lemon, butter wine sauce, spices....
... the composition may vary depending on „what the fisherman will have in the net”

Risotto ai frutti di mare 66,-

- mule, krążki mątwy / kalmary, ośmiorniczki mini, krewetki Vannamei, wywar z pancerzy i głów krewetek, białe wino, pomidorki koktajlowe, czosnek, oliwa extra vergine, grillowana cytryna, przyprawy....

.....skład zmienny w zależności co rybak miał w sieci...

- mussels, cuttlefish rings / squid, mini octopus, Vannamei prawns, shrimp broth white wine, cherry tomatoes, garlic, extra virgin olive oil, grilled lemon, spices

....the composition may vary depending on „what the fisherman will have in the net”