

## Przystawki / Starters

### **Vitello Tonnato** 49,-

- cielęcina gotowana w winie, sos tuńczykowy z kaparami
- veal cooked in wine, tuna sauce with capers

### **Tartare di manzo / Beef tartare** 64,-

- 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

### **Focaccia** 22,-

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

### **Antipasti - dla dwojga / Antipasti - for two** 89,-

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

### **Bruschetta "By the way"** 44,-

- pomidorki koktajlowe, czarne oliwki, Parmigiano Reggiano DOP 22 mesi, świeże zioła, przyprawy, oliwa extra vergine
- cherry tomatoes, black olives, Parmigiano Reggiano DOP 22 mesi, fresh herbs, spices, extra virgin olive oil

### **Crostini - dla dwojga / for two** 44,-

- sześć crostini w różnych smakach - zapytaj co dziś mamy dla Ciebie
- six crostini in different flavors - ask what we have for you today

*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

**Zuppa di pesce** 36,-  
*- fish soup*

**Minestrone Verde** 26,-  
*Italian soup with green seasonal vegetables*

## Dania mięsne / Meat dishes

**Guance di manzo** 59,-  
*- duszone w winie policzki wołowe, gnocchi, przyprawy*  
*- beef cheeks stewed in wine, gnocchies, spices*

**Pollo supremo** 59,-  
*- pierś kurczaka podana wraz ze skrzydełkiem, polenta, zielone szparagi, białe wino, przyprawy*  
*- chicken breast served with a wing, polenta, green asparagus, white wine, spices*

**Bistecca di manzo / Beef Steak** 59,- / 100g  
*- polska sezonowana polędwica wołowa, dodatki sezonowe*  
*- polish seasoned beef tenderloin, seasonal additions*

## Alkohole mocne / Strong alcohols

Johnnie Walker Black Label 24,-/40ml

Chivas Regal 12 YO 28,-/40ml

Glenfiddich - Single malt 15 YO 46,-/40ml

Grappa 28,-/40ml

Limoncello 18,-/40ml

Amaretto 18,-/40ml

## Aperitif

### **Crodino** **38,-**

- 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*

### **Linguine al limone** **34,-**

- linguine, oliwa extra vergine, sok z cytryny, zesty z cytryny, sól morską, Parmigiano Reggiano DOP 22 mesi
- linguine, extra virgin olive oil, lemon juice, lemon zest, sea salt Parmigiano Reggiano DOP 22 months

### **Tagliatelle al ragù alla bolognese** **44,-**

- Pancetta affumicata, Parmigiano Reggiano DOP 22 mesi, oliwa extra vergine, masło, włoskie Soffritto, Primitivo di Puglia IGP, mielone mięso wieprzowe i wołowe, Passata di pomodoro, bulion, przyprawy

- Italian pasta, smoked bacon, Parmigiano Reggiano DOP, Primitivo di Puglia IGP extra virgin olive oil, butter, Italian Soffritto, minced pork and beef meat, tomato sauce, broth, spices

### **Spaghetti arrabbiata** **42,-**

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

### **Spaghetti con Mozzarella Di Bufala e pesto verde** **44,-**

- Mozzarella di bufala campana DOP, pesto bazyliowe, orzeszki piniowe, Parmigiano Reggiano DOP 22 mesi, przyprawy
- Mozzarella di bufala campana DOP, basil pesto, pine nuts Parmigiano Reggiano DOP 22 mesi, spices

### **Ravioli** **38,-**

- kompozycja sezonowa - zapytaj Kelnera co mamy dla Ciebie w tym miesiącu
- seasonal composition - ask the waiter what we have for you this month

## Pasta & Others

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

### **Spaghetti Carbonara** 44,-

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

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

### **Lasagna Bolognese** 44,-

*- Mięso wołowe, mięso wieprzowe, passata pomidorowa, włoskie Soffritto, Parmigiano Reggiano DOP 22 mesi, Primitivo di Puglia IGP sos pomidorowy, świeża bazyliia, świeżo mielony pieprz*

*- Italian pasta, beef, pork, tomato passata, Primitivo di Puglia IGP ,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, bazyliia*

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

### **Risotto** 49,-

*- kompozycja sezonowa - zapytaj Kelnera co mamy dla Ciebie w tym miesiącu*

*- seasonal composition - ask the waiter what we have for you this month*

### **Risotto all'amarone con manzo** 65,-

*- ryż Arborio, wino - Corte Aleardi Amarone Della Valp.Cl.Docg. Montepala, polędwica wołowa, Parmigiano Reggiano DOP 22 mesi, przyprawy*

*- Arborio rice, wine - Corte Aleardi Amarone Della Valp.Cl.Docg. Montepala, beef tenderloin, Parmigiano Reggiano DOP 22 months, spices*

## Piwo / Beer

Estrella Damm 0,3l / 0,5 l - (Lane / Draught beer) 18- / 20,-

Peroni Nastro Azzurro 0,33l 18,-

Birra Moretti 0,33l 18,-

Fabbrica Di Pedavena Superior 0,33 l - bezalkoholowe / alcohol free beer 18,-

## Napoje zimne / Cold drinks

Pepsi 0,2l	10,-
Pepsi Max 0,2l	10,-
Tonic 0,2l	10,-
7 up 0,2l	10,-
Mirinda 0,2l	10,-
Żywiec zdroj 0,3 l	10,-
San Pellegrino 0,75l	24,-
Woda z miętą i cytryną karafka 1 litr <i>Water with mint and lemon 1 liter carafe</i>	22,-
Włoskie oranżady 0,33 <i>Italian orangeades 0.33</i>	18,-
Sok Jabłkowy 0,2l / <i>Apple 0.2l</i>	10,-
Sok Pomarańczowy 0,2l / <i>Orange 0.2l</i>	10,-
Sok Pomidorowy z selerem naciowym 0,2l / <i>Tomato with celery 0.2l</i>	10,-
Soki ze świeżych owoców 0,3l / <i>Fresh fruit juices 0.3l</i>	24,-

## Lemoniady / Lemonade

Lemoniada klasyczna / <i>Classic lemonade</i>	24,-
Lemoniada pomarańczowa / <i>Orange lemonade</i>	24,-
Lemoniada truskawkowa / <i>Strawberry lemonade</i>	24,-

## Pizza

*Nasze pizze są dostępne również z serem wegańskim*

*Our pizzas are also available with vegan cheese*

### **Salame piccante e gorgonzola** 49,-

*- sos pomidorowy, mozzarella Julienne, Spianata calabra Del Conte, Gorgonzola DOP*

*- tomato sauce, Julienne mozzarella, Calabrian Spianata Del Conte, Gorgonzola DOP*

### **Margherita** 28,-

*- sos pomidorowy, mozzarella Julienne*

*- tomato sauce, mozzarella cheese*

### **Margherita Con Mozzarella Di Bufala** 49,-

*- sos pomidorowy, Mozzarella di bufala campana DOP, pomidorki koktajlowe, świeża bazylija*

*- tomato sauce, Bufala mozzarella - made from buffalo milk in the region of Campania (Aversa town), fresh basil, cherry tomatoes*

### **Piccante** 49,-

*- 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*

### **Asparagi verdi** 49,-

*- biały sos na bazie śmietany 18 %, mozzarella Julienne, zielone szparagi, włoski Speck*

*- white sauce based on 18% cream, Julienne mozzarella, green asparagus, Italian Speck*

## Pizza

*Nasze pizze są dostępne również z serem wegańskim*

*Our pizzas are also available with vegan cheese*

<b>Quattro formaggi</b> - 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	<b>49,-</b>
<b>Capricciosa</b> - sos pomidorowy, mozzarella Julienne, Prosciutto Cotto Fattoria, pieczarki  - tomato sauce, mozzarella cheese, prosciutto ham, mushrooms	<b>38,-</b>
<b>Carnavale</b> - sos pomidorowy, mozzarella Julienne, łagodne Salame ungherese, papryka, czerwona cebula  - tomato sauce, mozzarella cheese, Italian salami, red pepper, onion	<b>38,-</b>
<b>Prosciutto crudo</b> - sos pomidorowy, mozzarella Julienne, rucola, Parmigiano Reggiano DOP 22 mesi, Prosciutto crudo Parma DOP  - tomato sauce, mozzarella cheese, Parmigiano Reggiano DOP, prosciutto crudo, rucola	<b>49,-</b>
<b>Verdure</b> - sos pomidorowy, mozzarella Julienne, cukinia, bakłażan, papryka, karczochy  - tomato sauce, mozzarella cheese, yellow pepper, eggplant, parmesan cheese, fresh basil	<b>38,-</b>

## Desery / Desserts

<b>Lody z watą cukrową / Ice cream with cotton candy</b>  - 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	<b>28,-</b>
<b>Tiramisu</b> - klasyka wśród włoskich deserów - a classic among Italian desserts	<b>24,-</b>
<b>Affogato</b>  - włoskie lody śmietankowe (bez konserwantów), espresso - Italian ice cream (no preservatives), espresso doppio	<b>22,-</b>

## Napoje gorące / Hot drinks

Włoskie herbaty La Via del Te  - czarna, zielona, miętowa, owocowa / black, green, mint, fruit	12,-
Espresso / Ristretto	10,-
Espresso doppio	16,-
Espresso macchiato	10,-
Kawa czarna / Black coffee	10,-
Kawa biała / White coffee	12,-
Cappuccino	14,-
Caffè Latte	14,-
Caffè corretto	16,-



**Cozze al vino bianco (500g) 64,-**

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

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

**Cozze verdi con asparagi e gorgonzola (500g) 64,-**

- mule, czosnek, gorgonzola DOP, zielone szparagi, pesto ze szparagów, białe wino, świeża kolendra, delikatny sos śmietanowy, seler naciowy, przyprawy, grillowana cytryna

- mussels, garlic, gorgonzola DOP, green asparagus, asparagus pesto, white wine, fresh coriander, delicate cream sauce, celery, and spices, grilled lemon

**Cozze con finferli (500g) 64,-**

- mule, białe wino, czosnek, masło, szalotka, natka pietruszki, przyprawy, 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) 64,-**

- mule, białe wino, czosnek, masło, szalotka, natka pietruszki, przyprawy, 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**

**Ostriche / Oysters 22,- / szt**

**Gamberi in salsa di vino e burro  48,-**

- krewetki w sosie winno maślanym

- prawns in butter wine sauce

**Chioggia - Piatto di frutti di mare / Chioggia on e plate 130,-**

- chrupiące sardynki, mule, krewetki Vannamei, krewetki argentyńskie, krewetki Carabineros, vongole, ośmiorniczki baby, kalmar / mątwą, 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, Carabineros 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 bread .....the composition may vary depending on „what the fisherman will have in the net” ....

**Bucatini alla Busara 76,-**

- 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” ....

**Tartara di tonno/ Tuna tartare** 64,-

- 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

**Bistecca di tonno (250g)** 118,-

- grillowana polędwica ze świeżego tuńczyka Sashimi, dodatki sezonowe

- grilled sirloin with fresh Sashimi tuna, seasonal additions

**Insalata Caesar con Gamberi Vannamei** 59,-

- sałata rzymska, krewetki Vannamei, pomidorki koktajlowe, sos Cezar, oliwa extra vergine, przyprawy

- romaine lettuce, Vannamei shrimps, Cherry tomatoes Caesar sauce, extra virgin olive oil, spices

**Tagliatelle rosa con gamberi**  76,-

- tagliatelle, krewetki Vannamei, Spianata calabra Del Conte, białe wino, sos z pomidorów i śmietany 30%, natka pietruszki, czosnek, cukinia, grillowana cytryna, przyprawy

- tagliatelle, Vannamei shrimps, Spianata calabra Del Conte, white wine, tomato and cream sauce 30%, parsley, garlic, zucchini, grilled lemon, spices

**Spaghetii allo scoglio** 76,-

- 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....

**Tagliatelle con gamberi e arance**  76,-

- krewetki Vannamei, czosnek, świeżo wyciskany sok z pomarańczy, Frizzante, zielone szparagi, przyprawy, grillowana cytryna

- Vannamei shrimps, garlic, freshly squeezed orange juice, Frizzante, green asparagus, spices, grilled lemon

**Spaghetti con vongole e asparagi**  76,-

- vongole Veraci, zielone szparagi, białe wino, chilli, natka pietruszki, masło, przyprawy, grillowana cytryna

- vongole Veraci, green asparagus, white wine, chilli, parsley, butter, spices, grilled lemon

**Tagliatelle nere ai frutti di mare e asparagi** 76,-

- mule, krążki mątwy / kalmary, ośmiorniczki mini, krewetki Vannamei, białe wino, pomidorki koktajlowe, zielone szparagi, 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, green asparagus, garlic, extra virgin olive oil, grilled lemon, spices..  
...the composition may vary depending on „what the fisherman will have in the net” ....

**Risotto ai frutti di mare** 76,-

- mule, krążki mątwy / kalmary, ośmiorniczki mini, krewetki Vannamei, wywar z pancerzy i głów krewetek, białe wino, pomidory, 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, tomatoes, spices.....

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