

TREINTA Y TRES



PRZYSTAWKI

- BRIOCHE, RUBIA GALLEGA TARTARE SALSA TARTARA Y PATATAS CHIPS 180g** 89
Brioche z Tatarem Wołowym Rubia Gallega, Sos Tatarski i Chipsy Ziemniaczane
- PULPO A LA GALLEGA 140g** 125
Ośmiornica po Galicyjsku
- TARTARE DE TOMATE CON HUEVO POCHADO Y MAÍZ 200g** ✓ 69
Tatar z Pomidorów z Jajkiem Poche i Kukurydzą

ZUPY

- SALMOREJO CON SHOT DE MOZZARELLA 350g** ✓ 69
Salmorejo z Shotami z Mozzarelli
- SOPA DE MARISCO 380g** 89
Zupa z Owoców Morza

RYŻ

- ARROZ DE COSTILLAR IBERICO** 180
(PARA 2 PERSONAS) 550g
Podsuszany Ryż z Żeberkiem Iberyjskim (Dla Dwóch Osób)
- ARROZ NEGRO DE CALAMARES** 190
(PARA 2 PERSONAS) 560g
Czarny Podsuszany Ryż z Kalmarami (Dla Dwóch Osób)
- ARROZ DE CARABINEROS** 319
(PARA 2 PERSONAS) 600g
Podsuszany Ryż z Krewetkami Carabinero (Dla Dwóch Osób)

TAPASY

- TABLA DE QUESOS ESPAÑOLES 120g** 61
Deska Hiszpańskich Serów
- ANCHOAS CON BOQUERONES 100g** 69
Anchois z Boquerones
- TOSTADA CON JAMON IBERICO 100g** 61
Chrupiący Krakers z Szyneką Iberyjską
- CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO 160g** 43
Krokiety z Szyneką Iberyjską
- CROQUETAS DE ESPINACAS Y PIÑONES 160g** ✓ 43
Krokiety ze Szpinakiem i Orzeszkami Pinii
- CHIPIRONES A LA ANDALUZA 140g** 59
Grillowane Małe Kalmary po Andaluzyjsku
- BERENJENAS FRITAS CON MIEL Y MOLE 100g** ✓ 43
Smażony Bakłażan z Miodem i Mole
- PIMIENTOS DE PADRÓN 100g** ✓ 35
Papryczki Padron
- LANGOSTINOS Y VERDURAS EN TEMPURA CON ROMESCO 150g** 69
Krewetki i Warzywa w Tempurze z Sosem Romesco
- CHISTORRA A LA SIDRA 140g** 43
Chistorra w Cydrze
- MEJILLONES CON LIMÓN 280g** 55
Mule z Cytryną

TREINTA Y TRES ESPECIALES

Menú de 3 platos recomendados por Nuestro Chef
(pregunte al personal del restaurante para más detalles)

3 daniowe menu naszego Szefa Kuchni
(o więcej szczegółów zapytaj obsługę restauracji)

205 PLN za osobę

RYBA

- BACALAO GALLEGO AL HORNO CON PATATAS, TOMATE Y HIERBAS FRESCAS 250g** 132
Dorsz po Galicyjsku z Ziemniakami, Pomidorami i Świeżymi Ziołami
- TRUCHA A LA NAVARRA 250g** 110
Pstrąg Tęczowy z Sosem z Szyneką Iberyjskiej
- CHULETA DE ATUN CON VERDURITAS DE TEMPORADA 280g** 195
Stek z Tuńczyka, Warzywa Sezonowe

MIĘSO

- MAGRET DE PATO A LA RIOJANA CON VERDURITAS DE TEMPORADA 270g** 143
Pierś z Kaczki a la Riojana z Sezonowymi Warzywami
- POLLO AL AJILLO CON TARTA SALADA DE JAMÓN IBERICO 300g** 89
Kurczak z Sosem Czosnkowym, Wytrawne Ciasto z Szyneką Iberyjską
- SOLOMILLO DE RUBIA GALLEGA AL ROQUEFORT CON PIMIENTOS DEL PIQUILLO 240g** 215
Polędwica Rubia Gallega z Sosem Roquefort, Papryczki Piquillo

DANIA WEGETARIAŃSKIE

- LECHUGA ROMANA CON PESTO ROJO 180g** ✓ 69
Sałata Rzymska z Czerwonym Pesto
- APIO-NABO CAFÉ DE PARIS 260g** ✓ 59
Seler Cafe de Paris



Polecamy także inne Trójmiejskie restauracje wyróżnione przez Przewodnik Michelin.

Wszystkie podane ceny w PLN. Zawierają podatek VAT. W przypadku szczególnych wymagań dietetycznych w tym wszelkich alergii pokarmowych prosimy o powiadomienie naszej obsługi. Jeśli zechcą Państwo uzyskać dodatkowych informacji dotyczących składników użytych do kompozycji menu oraz procedur związanych z przygotowaniem potraw nasz personel bardzo chętnie udzieli Państwu wyczerpujących informacji oraz pomoże w wyborze dań

Doliczamy 10% serwisu do stolików od 6 osób

TREINTA Y TRES



STARTER

- BRIOCHE, RUBIA GALLEGA TARTARE SALSA TARTARA Y PATATAS CHIPS 180g** 89
Brioche with Rubia Gallega Beef Tartare, Tartar Sauce and Chips
- PULPO A LA GALLEGA 140g** 125
Octopus a la Gallega
- TARTARE DE TOMATE CON HUEVO POCHADO Y MAÍZ 200g** ✓ 69
Tomato Tartare with Poached Egg and Corn

SOUP

- SALMOREJO CON SHOT DE MOZZARELLA 350g** ✓ 69
Salmorejo with Mozzarella Shots
- SOPA DE MARISCO 380g** 89
Seafood Soup

RICE

- ARROZ DE COSTILLAR IBERICO (PARA 2 PERSONAS) 550g** 180
Dried Rice with Iberian Pork Ribs (For Two)
- ARROZ NEGRO DE CALAMARES (PARA 2 PERSONAS) 560g** 190
Black Dried Rice with Calamari (For Two)
- ARROZ DE CARABINEROS (PARA 2 PERSONAS) 600g** 319
Dried Rice with Carabineros Prawns (For Two)

TAPAS

- TABLA DE QUESOS ESPAÑOLES 120g** 61
Spanish Cheese Board
- ANCHOAS CON BOQUERONES 100g** 69
Anchovies with Boquerones
- TOSTADA CON JAMON IBERICO 100g** 61
Iberico Ham with Homemade Cracker
- CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO 160g** 43
Iberico Ham Croquettes
- CROQUETAS DE ESPINACAS Y PIÑONES 160g** ✓ 43
Spinach and Pine Nuts Croquettes
- CHIPIRONES A LA ANDALUZA 140g** 59
Fried Baby Calamari a la Andaluza
- BERENJENAS FRITAS CON MIEL Y MOLE 100g** ✓ 43
Fried Eggplant with Honey and Mole
- PIMIENTOS DE PADRÓN 100g** ✓ 35
Padron Peppers
- LANGOSTINOS Y VERDURAS EN TEMPURA CON ROMESCO 150g** 69
Prawns and Vegetables in Tempura with Romesco
- CHISTORRA A LA SIDRA 140g** 43
Chistorra in Cider
- MEJILLONES CON LIMÓN 280g** 55
Mussels with Lemon

TREINTA Y TRES ESPECIALES

Menú de 3 platos recomendados por Nuestro Chef
(pregunte al personal del restaurante para más detalles)

Our Chefs special 3 courses set menu
(for more details ask restaurant staff)

205 PLN per person

Antonio Treiori

FISH

- BACALAO GALLEGO AL HORNO CON PATATAS, TOMATE Y HIERBAS FRESCAS 250g** 132
Galician Style Cod with Potato, Tomato and Fresh Herbs
- TRUCHA A LA NAVARRA 250g** 110
Rainbow Trout with Iberico Jamon Sauce
- CHULETA DE ATUN CON VERDURITAS DE TEMPORADA 280g** 195
Tuna Steak with Seasonal Vegetables

MEAT

- MAGRET DE PATO A LA RIOJANA CON VERDURITAS DE TEMPORADA 270g** 143
Duck Breast a la Riojana with Seasonal Vegetables
- POLLO AL AJILLO CON TARTA SALADA DE JAMÓN IBERICO 300g** 89
Chicken with Garlic Sauce and Iberico Ham Salty Cake
- SOLOMILLO DE RUBIA GALLEGA AL ROQUEFORT CON PIMIENTOS DEL PIQUILLO 240g** 215
Rubia Gallega Sirloin with Roquefort Sauce and Piquillo Peppers

VEGETARIAN

- LECHUGA ROMANA CON PESTO ROJO 180g** ✓ 69
Romaine Lettuce with Red Pesto
- APIO-NABO CAFÉ DE PARIS 260g** ✓ 59
Celeriac Cafe de Paris



We also recommend other Tri-City restaurants recognized by the Michelin Guide.

Service Charge of 10% will be added to the bills of tables from 6 Guests.

Prices in Polish PLN, including VAT. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform our waiting staff of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request.