

— 33 —

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

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 Szynek 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	

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

Antonio Treiori



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

— 33 —

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 Freire

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.

TREINTA Y TRES

DESERY

NIÑA CON GLOBO 90g 39
Dziewczynka z Balonikiem

NASZA REKOMENDACJA: Kawa: Espresso Peru Organic
Alkohol: Oscar Tschida Merlot Spatlese

TARTA DE QUESO Y COCO 170g 49
Sernik kokosowy

NASZA REKOMENDACJA: Kawa: Café crema Finezzo
Alkohol: Cava Cannals & Mune

CREMA CATALANA CON FRUTOS ROJOS 160g 32
Krem Kataloński z Owocami

NASZA REKOMENDACJA: Kawa: Cappuccino Brasil
Alkohol: Carl Loewen Spatlese

THE MACALLAN NIGH ON EARTH 140g 49
The Macallan w Jerez

NASZA REKOMENDACJA: Espresso Guatemala
Alkohol: The Macallan Night on Earth in Jerez

PANNA COTTA CON FRESAS 190g 39
Panna Cotta z Truskawkami

NASZA REKOMENDACJA: Kawa: Espresso Brasil
Alkohol: Aviation cocktail

CHURROS COU CHOCOLATE 140g 39
Churros z czekoladą

NASZA REKOMENDACJA: Kawa: Cafe crema Guatemala
Alkohol: Chopin & Wedel likier czekoladowy

TREINTA Y TRES

DESSERTS

NIÑA CON GLOBO 90g 39
The Girl with Balloon Cake

OUR RECOMMENDATION: Coffee: Espresso Peru Organic
Alcohol: Oscar Tschida Merlot Spatlese

TARTA DE QUESO Y COCO 170g 49
Coconut Cheesecake

OUR RECOMMENDATION: Coffee: Café crema Finezzo
Alcohol: Cava Cannals & Mune

CREMA CATALANA CON FRUTOS ROJOS 160g 32
Crema Catalana with Red Fruits

OUR RECOMMENDATION: Coffee: Cappuccino Brasil
Alcohol: Carl Loewen Spatlese

THE MACALLAN NIGH ON EARTH 140g 49
The Macallan in Jerez

OUR RECOMMENDATION: Coffee: Espresso Guatemala
Alcohol: The Macallan Night on Earth in Jerez

PANNA COTTA CON FRESAS 190g 39
Pana Cotta with Strawberries

OUR RECOMMENDATION: Coffee: Espresso Brasil
Alcohol: Aviation cocktail

CHURROS COU CHOCOLATE 140g 39
Churros with chocolate

OUR RECOMMENDATION: Coffee: Cafe crema Guatemala
Alcohol: Chopin & Wedel chocolate liqueur