

## TREINTA Y TRES



## NA POCZĄTEK

**TABLA DE QUESOS ESPAÑOLES**  65  
Deska Hiszpańskich Serów 120g

**PULPO, MOJO Y PATATAS ARRUGADAS** 79  
Ośmiornica, Sos Mojo i Ziemniaki po Kanaryjsku 150g

**TOSTADA CON JAMON IBÉRICO** 61  
Chrupiący Krakery z Szyneką Iberyjską 100g

**CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO** 43  
Krokiety z Szyneką Iberyjską 190g

**CROQUETAS DE ESPINACAS Y PIÑONES**  43  
Krokiety ze Szpinakiem i Orzeszkami Pinii 160g

**CHIPIRONES A LA ANDALUZA** 59  
Grillowane Małe Kalmary po Andaluzysku 140g

**BERENJENAS FRITAS CON MIEL Y MOLE**  43  
Smażony Bakłażan z Miodem i Mole 100g

**PIMIENTOS DE PADRÓN**  35  
Papryczki Padron 100g

**LANGOSTINOS AL AJILLO** 49  
Krewetki w Sosie Ajillo 260g

**CHISTORRA AL VINO TINTO** 39  
Chistorra w Czerwonym Winie 300g

**LUBINA ADOBADA Y REBOZADA** 69  
Smażony Marynowany Labraks 140g

**BRIOCHE, RUBIA GALLEGA TARTARE SALSА TARTARA Y PATATAS CHIPS** 89  
Brioche z Tatarem Wołowym Rubia Gallega, Sos Tatarski i Chipsy Ziemniaczane 180g

**CARPACCIO DE ATÚN CON ENCURTIDOS** 89  
Carpaccio z Tuńczyka z Piklami 200g

**GAZPACHO DE SANDÍA**  45  
Gazpacho z Arbuza 250g



Polecamy także inne Trójmiejskie restauracje wyróżnione przez **Przewodnik Michelin.**

## GŁÓWNE

**ARROZ DE PULPITOS (PARA 2 PERSONAS)** 190

Podsuszany Ryż z Małymi Ośmiorniczkami (Dla Dwóch Osób) 540g

**BACALAO AL PIL PIL CON PIMIENTOS DE PADRÓN** 115

Dorsz w Sosie Pil Pil z Papryczkami Padrón 230g

**DORADA EN SALSА VERDE** 140

Dorada w Sosie Salsa Verde 270g

**RODABALLO A LA VIZCAINA** 190

Turbot a la Vizcaina 450g

**MAGRET DE PATO A LA RIOJANA CON VERDURITAS DE TEMPORADA** 145

Pierś z Kaczki a la Riojana z Sezonowymi Warzywami 270g

**SOLOMILLO DE RUBIA GALLEGA, PIMIENTOS DEL PIQUILLO Y POLENTA** 230

Polędwica Rubia Gallega, Papryczki Piquillo i Polenta 400g

**CELERY CAFÉ DE PARIS**  59

Seler Cafe de Paris 260g

## DODATKI

**PATATAS FRITAS**  23

Frytki 220g

**PURÉ DE PATATAS**  20

Puree Ziemniaczane 170g

**VERDURITAS DE TEMPORADA**  23

Sezonowe Warzywa 130g

## TREINTA Y TRES ESPECIALES

**Menú de 3 platos recomendados por Nuestro Chef**

(Para más detalles, consulte a nuestro equipo)

**3-daniowe menu degustacyjne rekomendowane przez Szefa Kuchni**

(Po więcej szczegółów zapytaj naszą obsługę)

*Antonio Ibarra*

205 PLN za osobę

Doliczamy 10% serwisu do stolików od 6 osób

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.

# TREINTA Y TRES



## FOR A START

<b>TABLA DE QUESOS ESPAÑOLES</b>		65
Spanish Cheese Board 120g		
<b>PULPO, MOJO Y PATATAS ARRUGADAS</b>		79
Octopus, Mojo Sauce and Canarian Potatoes 150g		
<b>TOSTADA CON JAMON IBÉRICO</b>		61
Ibérico Ham with Homemade Cracker 100g		
<b>CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO</b>		43
Ibérico Ham Croquettes 190g		
<b>CROQUETAS DE ESPINACAS Y PIÑONES</b>		43
Spinach and Pine Nut Croquettes 160g		
<b>CHIPIRONES A LA ANDALUZA</b>		59
Fried Baby Calamari a la Andaluza 140g		
<b>BERENJENAS FRITAS CON MIEL Y MOLE</b>		43
Fried Eggplant with Honey and Mole 100g		
<b>PIMIENTOS DE PADRÓN</b>		35
Padrón Peppers 100g		
<b>LANGOSTINOS AL AJILLO</b>		49
Prawns in Ajillo Sauce 260g		
<b>CHISTORRA AL VINO TINTO</b>		39
Chistorra in Red Wine 300g		
<b>LUBINA ADOBADA Y REBOZADA</b>		69
Fried Marinated Seabass 140g		
<b>BRIOCHE, RUBIA GALLEGA TARTARE SALSA TARTARA Y PATATAS CHIPS</b>		89
Brioche with Rubia Gallega Beef Tartare, Tartare Sauce and Potato Chips 180g		
<b>CARPACCIO DE ATÚN CON ENCURTIDOS</b>		89
Tuna Carpaccio with Pickles 200g		
<b>GAZPACHO DE SANDÍA</b>		45
Watermelon Gazpacho 250g		

## MAIN

<b>ARROZ DE PULPITOS (PARA 2 PERSONAS)</b>	190
Dried Rice with Baby Octopus (For Two) 540g	
<b>BACALAO AL PIL PIL CON PIMIENTOS DE PADRÓN</b>	115
Cod in Pil Pil Sauce with Padrón Peppers 230g	
<b>DORADA EN SALSAS VERDE</b>	140
Sea Bream in Salsa Verde 270g	
<b>RODABALLO A LA VIZCAINA</b>	190
Turbot a la Vizcaina 450g	
<b>MAGRET DE PATO A LA RIOJANA CON VERDURITAS DE TEMPORADA</b>	145
Duck Breast a la Riojana with Seasonal Vegetables 280g	
<b>SOLOMILLO DE RUBIA GALLEGA, PIMIENTOS DEL PIQUILLO Y POLENTA</b>	230
Rubia Gallega Sirloin, Piquillo Pepper and Polenta 400g	
<b>CELERY CAFÉ DE PARIS</b>	59
Celeriac Cafe de Paris 250g	

## SIDES

<b>PATATAS FRITAS</b>	23
French Fries 220g	
<b>PURÉ DE PATATAS</b>	20
Potato Puree 170g	
<b>VERDURITAS DE TEMPORADA</b>	23
Seasonal Vegetables 130g	

## TREINTA Y TRES ESPECIALES

### Menú de 3 platos recomendados por Nuestro Chef

(Para más detalles, consulte a nuestro equipo)

### Our Chef's special 3 courses set menu

(For more details ask restaurant staff)

205 PLN per person



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.

All prices are listed in PLN and include VAT. If you have any special dietary requirements, including food allergies, please inform our staff. Should you require additional information regarding the ingredients used in our menu or our food preparation procedures, our team will be happy to provide detailed information and assist you in selecting your dishes.

## TREINTA Y TRES

### DESERY

---

**NIÑA CON GLOBO 150g** 33  
Dziewczynka z Balonikiem

NASZA REKOMENDACJA: Kawa: Café Crema Finezzo  
Alkohol: Donnafugata Kabir

**ESPUMA DE TARTA DE QUESO AZUL 120g** 33  
Pianka z Sernika z Pleśniowego Sera

NASZA REKOMENDACJA: Kawa: Espresso Brasil  
Alkohol: Valdespino Moscatel Promesa

**CREMA CATALANA CON FRUTOS ROJOS 220g** 33  
Krem Kataloński z Owocami

NASZA REKOMENDACJA: Kawa: Cappuccino Brasil  
Alkohol: Hans Tschida Spätlese Merlot

**CHURROS COU CHOCOLATE 140g** 39  
Churros z czekoladą

NASZA REKOMENDACJA: Espresso Guatemala  
Alkohol: Cardenal Mendoza Carta Real

**MOUSSE DE MORA CON ALBAHACA 150g** 33  
Mus Jeżynowy z Bazylią

NASZA REKOMENDACJA: Kawa: Cappuccino Brasil  
Alkohol: Kir Royale

# KAWA i HERBATA

---

<b>Espresso</b>	13
<b>Espresso doppio</b>	20
<b>Cafe crema</b>	18
<b>Cappuccino</b>	20
<b>Espresso Exclusive Selection Speciality</b>	33

## KAWY NESPRESSO

FINEZZO – Kwiatowa i orzeźwiająca - rekomendowana jako espresso / cafe crema

BRASIL – Słodka i jedwabiście gładka – rekomendowana jako espresso / cappuccino

GUATEMALA – Odważna i jedwabista - rekomendowana jako cafe crema

DECAFFEINATO – Gęsta i mocna - rekomendowana jako espresso / cappuccino / cafe crema

SPECIALITY - Wyjątkowa - rekomendowana jako espresso w kieliszku degustacyjnym

## **Selekcja Herbat** 20

Zapytaj obsługę restauracji o naszą selekcję najlepszych herbat z Chin, Japonii oraz innych zakątków świata

# DIGESTIFS

---

<b>Porto Grahams 20 YO</b>	69	<b>Hennessy XO</b>	148
<b>Manchino Kopi Vermouth</b>	48	<b>Silvio Carta BOMBA CARTA!</b>	45
<b>The Macallan 12 YO Double Cask</b>	53	<b>Chateau du Breuil VSOP</b>	36
<b>The Macallan 15 YO Double Cask</b>	100	<b>Wódka Potocki</b>	53
<b>The Macallan 18 YO Double Cask</b>	318	<b>Tequila Clase Azul</b>	190

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 więcej 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.

## TREINTA Y TRES

### DESSERTS

---

**NIÑA CON GLOBO 150g** 33  
The Girl with Balloon Cake

OUR RECOMMENDATION: Coffee: Café Crema Finezzo  
Alcohol: Donnafugata Kabir

**ESPUMA DE TARTA DE QUESO AZUL 120g** 33  
Blue Cheese Cheesecake Espuma

OUR RECOMMENDATION: Coffee: Espresso Brasil  
Alcohol: Valdespino Moscatel Promesa

**CREMA CATALANA CON FRUTOS ROJOS 220g** 33  
Crema Catalana with Red Fruits

OUR RECOMMENDATION: Coffee: Cappuccino Brasil  
Alcohol: Hans Tschida Merlot Spätlese

**CHURROS COU CHOCOLATE 140g** 39  
Churros with chocolate

OUR RECOMMENDATION: Coffee: Espresso Guatemala  
Alcohol: Cardenal Mendoza Carta Real

**MOUSSE DE MORA CON ALBAHACA 150g** 33  
Blackberry Mousse with Basil

OUR RECOMMENDATION: Coffee: Cappuccino Brasil  
Alcohol: Kir Royale

# TEA & COFFEE

---

<b>Espresso</b>	13
<b>Espresso doppio</b>	20
<b>Cafe crema</b>	18
<b>Cappuccino</b>	20
<b>Espresso Exclusive Selection Speciality</b>	33

## NESPRESSO COFFEE

FINEZZO – Flowery and refreshing – recommended as an espresso / cafe crema

BRASIL – Sweet and satiny smoot – recommended as an espresso / cappuccino

GUATEMALA – Bold and Silky - recommended as a cafe crema

DECAFFEINATO – Dense and Powerful recommended as an espresso / cappuccino / cafe crema

SPECIALITY - Unique recommended as espresso in tasting glass

## TEA SELECTION 20

Ask restaurant Staff for out tea selection form China, Japan and other parts of the world

# DIGESTIFS SELECTION

---

<b>Porto Grahams 20 YO</b>	69	<b>Hennessy XO</b>	148
<b>Manchino Kopi Vermouth</b>	48	<b>Silvio Carta BOMBA CARTA!</b>	45
<b>The Macallan 12 YO Double Cask</b>	53	<b>Chateau du Breuil VSOP</b>	36
<b>The Macallan 15 YO Double Cask</b>	100	<b>Wódka Potocki</b>	53
<b>The Macallan 18 YO Double Cask</b>	318	<b>Tequila Clase Azul</b>	190