

Smoothie

- **Miłość** 400ml26 zł
Mango, gruszką, jabłko, sok z pomarańczy, miód, mięta
Mango, pear, apple, orange juice, honey, mint

Napoje zimne / Cold drinks

- **Woda mineralna** 0,3l Gazowana, niegazowana..... 9 zł
Still water / sparkling water
- **Woda mineralna** karafka 1l.....17 zł
Gazowana, niegazowana z mięta i cytryną
Still water / sparkling water
- **Toma** 200ml.....11 zł
Sok pomarańczowy / jabłkowy, Nektar czarna porzeczka
Toma juices - orange, apple, blackcurrant
- **Napoje gazowane** 200ml.....11 zł
Pepsi, Pepsi max, Mirinda, 7up
Fizzy drinks
- **Świeżo wyciskany sok** 400ml.....22 zł
Pomarańcza, grejpfrut
Fresh squeezed juice - orange, grapefruit



Kawy / Coffee

- **Espresso** 40 ml.....12 zł
- **Americano** 150 ml.....13 zł
- **Americano z mlekiem** 150 ml.....15 zł
- **Cappuccino** 150 ml.....16 zł
- **Caffe Late Machiato** 250 ml.....17 zł
- **Flat White** 200 ml.....18 zł

Herbaty / Teas

- **Black Tea** 350 ml.....14 zł
- **Earl Grey** 350 ml.....14 zł
- **Green Tea** 350 ml.....14 zł
- **Mint Tea** 350 ml.....14 zł
- **Forest Fruit** 350 ml.....14 zł
- **Cranberry & Raspberry** 350 ml.....14 zł
- **White Tea & Rose** 350 ml.....14 zł
- **Yerba Mate & Grapefruit** 350 ml.....14 zł
- **Jasmine Tea** 350 ml.....16 zł
- **Sezonowa** 350 ml.....22 zł

Wino / Wine

- **Wino domu białe** Palacio de Nida.....125ml-14 zł / but. 750ml-69 zł
- **Wino domu czerwone** Palacio de Nida... 125ml-14 zł / but. 750ml-69 zł
- **VSE Chardonnay** - Chile..... 125ml-16 zł / but. 750ml-85 zł
- **VSE Cabernet Sauvignon** - Chile...125ml-16 zł / but. 750ml-85 zł
- **LE PETIT CHAVIN Chardonnay**..... 125ml-16 zł / but. 750 ml-85 zł
Bezalkoholowe / Nonalcoholic
- **LE PETIT CHAVIN Sparkling Chardonnay**..... but 750 ml-85 zł
Bezalkoholowe / Nonalcoholic

Większa oferta znajduje się w **karcie win.**

Piwo beczkowe / Draught beer

- **Peroni Nastro Azzurro** alk. 5 % obj -0.25l - 15 zł / 0.4l - 18 zł



Piwo butelkowe / Bottle beer

- **Pilsner Urquell** alk. 4.4 % obj.....0.5l 20 zł
- **Książęce Złote pszeniczne** alk. 4.9 % obj. golden wheat. 0.5l 19 zł
- **Książęce IPA** alk. 5.4 % obj..... 0.5l 19 zł
- **Książęce Wiedeński Lager** alk. 4.9 % obj. red tag.....0.5l 19 zł
- **Książęce Ciemne Łagodne** alk. 4.1 % obj. dark mild..... 0.5l 19 zł
- **Kozel Leżak** alk. 4.6 % obj..... 0.5l 19 zł
- **Lech Premium** alk. 5 % obj.....0.33l / 0.5l 16 zł / 18 zł
- **Piwo sezonowe** 0,5l..... 22 zł

Piwo smakowe butelkowe Flavored bottled beer

- **Lech Lime Mint** alk. 4%.....0.5l 19 zł
- **Lech Elderflower Lemon** alk. 4%.....0.5l 19 zł

Piwo butelkowe bezalkoholowe Non alcoholic beer

- **Peroni Nastro Azzurro** 0 %.....0.33l 18 zł
- **Lech Free Lager** 0 % **NOWOŚĆ!**.....0.33l 16 zł
- **Lech Free smakowe** 0 %..... 0.33l 16 zł
- **Książęce Złote Pszeniczne** 0.0%.....0.5l 19 zł
- **Kozel** 0 %.....0.5l 19 zł

MENU



Mio
Piano
bistro & restaurant



Zapraszamy do podzielenia się
Opinią Google

Dania główne / Main courses

- **Pieczone żeberka** ok. 400g 59 zł
Z sosem bbq, podane z grillowanymi warzywami i opiekanymi ziemniakami
Ribs – marinated ribs, grilled vegetables, bbq sauce, crispy fried potatoes
- **Polędwiczki wieprzowe** ok. 180g 59 zł
W sosie kurkowym, podane z kluseczkami gnochchi i mixem salat z sosem vinegrett
Pork tenderloin - slow cooked pork tenderloin, creamy chanterelle sauce, gnochchi, mixed salad, house dressing
- **Stek z polędwicy** ok. 230g 119 zł
Podany z pieczonym ziemniakiem faszerowanym z chorizo, mix salat ze świeżym vinegrettem, sos pieprzowy, masto czosnkowe
Sirloin steak - potatoes puree, peppercorn sauce, mixed salad, house dressing
- **Zrazy wołowe** ok. 200g 59 zł
W sosie pieczeniowym, podany z karmelizowanymi buraczkami, pieczonym jabłkiem oraz kaszą z grzybami
Beef chops- stuffed with pickled cucumber, bacon, onions, dark sauce, baked apple and caramelized beetroot salad, mushroom groats
- **Pieczone udko z kaczki** ok. 250g 61 zł
Podane na modrej kapuście z kluseczkami gnochchi
Marinated Duck leg - pan-fried red cabbage, gnochchi

Dania rybne / Fish

- **Sandacz smażony** ok. 200g 61 zł
Sos kaparowo-ogórkowy, rosti, fasolka szparagowa
Pan fried zander- caper and cucumber sauce, rosti, green beans
- **Grillowany łosoś** ok. 180g 65 zł
Puree ziemniaczane i warzywa sezonowe
Grilled salmon served with mashed potatoes and seasonal vegetables
- **Stek z halibuta** ok. 180g 65 zł
Pappardelle z ogórka ze śmietaną, puree ziemniaczane
Pan fried halibut- curry spices, potato puree, creamy cucumber pappardelle

Makarony / Pasta

- **Spaghetti Bolognese** ok. 500g 41 zł
Mięso mielone, sos pomidorowo-warzywny
Spaghetti Bolognese - tomato sauce, italian herbs, pork-beef minced
- **Świeże czarne tagliolini z krewetkami** ok. 400g 49 zł
Z pomidorkami koktajlowymi i rukolą
Black tagliolini with prawns - rich butter and white wine sauce, cherry tomatoes, rocket
- **Gnocchi z kurczakiem** ok. 500g 45 zł
W delikatnym sosie śmietanowo-truflowym i z pieczarkami
Gnocchi with chicken - creamy truffle sauce, mushrooms

Stodkości / Desserts

- **Ciasto domowe** ok. 150g 27 zł
Zapytaj obsługę o słodkości jakie są dzisiaj dostępne
Homemade cakes - please ask server for daily availability
- **Lody** ok. 170g 26 zł
Z gorącą czekoladą i porzeczkami
Vanillia ice creams served with hot chocolate sauce and blackcurrant jam
- **Suflet** ok. 120g 26 zł
Czekoladowy / **Chocolate souffle**

Bistro

- **Burger klasyk** 48 zł
Bułka naszego wypieku, mięso wołowe ok.200g, opiekany boczek, ser, pomidor, ogórek, sałata, cebula, dip Mio Piano, podany z frytkami
Classic Burger - Homemade bun, beef patties, crispy bacon, cheese, tomato, pickled cucumber, lettuce, red onion, house dip, fries
- **Burger góralski** 52 zł
Bułka naszego wypieku, wołowina, ser panierowany, boczek, sałata, ogórek konserwowy, konfitura z czerwonej cebuli, sos serowy, podany z frytkami
Special Burger - Homemade bun, beef patties, breaded cheese, crispy bacon, lettuce, red onion jam, cheesy sauce, fries
- **Burger wegetariański** 48 zł
Bułka naszego wypieku, grillowany ser halloumi ok. 100g, grillowana kukinia, pomidor, karmelizowana cebulka, sos szpinakowy, ajvar, podany z frytkami z batatów
Veggie Burger - Homemade bun, grilled halloumi, grilled zucchini, tomato, caramelized onions, ajvar, spinach sauce, sweet potato fries
- **Tortilla z grillowanym kurczakiem** **NOWOŚĆ!** 37 zł
Filet z kurczaka 80g, z pomidorem, ogórkiem, czerwoną cebulą, mixem salat i sosem czosnkowym
Chicken Tortilla - grilled chicken, fresh tomato, cucumber, red onion, lettuce, garlic mayo sauce
- **Frytki z batatów** 120g 24 zł
Z dipami mango i szpinakowym
Sweet potato fries - served with mango and spinach dip

Przystawki / Appetizers

- **Carpaccio wołowe** 100g 49 zł
Rukola, pomidory suszone, kapary, oliwki, płatki grana padano
Beef Carpaccio - sun-blush tomato, capers, arugula, black olives, grana Padano cheese
- **Tatar z polędwicy wołowej** 130g z dodatkami 49 zł
Beef tartare - classic tartare with additives/
- **Grillowane krewetki Black Tiger** 8 szt. 46 zł
W aromacie z białego wina, czosnku i masta
Grilled tiger prawns - Garlic butter and white wine sauce, crispy garlic baguette
- **Wątróbka** ok 130g 36 zł
Na carpaccio z buraczków
Deep fried liver - beetroot carpaccio, rocket, balsamic dip

Zupy / Soups

- **Tajska** 250ml 29 zł
Z kurczakiem i chrupiącymi warzywami
Chicken tai soup - served with crispy vegetables
- **Krem ze świeżych pomidorów** 250ml 25 zł
Z prażonymi migdałami
Tomato soup - with roasted almonds
- **Rosół** 250ml 19 zł / 22 zł
Z makaronem / z kołdunami
Traditional chicken soup - served with noodles or dumplings
- **Barszcz czerwony** 200ml 19 zł / 22 zł
Z pasztecikiem / z kołdunami
Beetroot soup – served with pate roll or dumplings

Sałatki / Salads

- **Cezar z kurczakiem lub z krewetkami** 45/49 zł
Grillowana pierś z kurczaka 100g lub krewetki 5 szt., bekon, pomidorki koktajlowe, grzanki, sałata rzymska, ser grana padano, sos cezar
Cesar salad - Chicken breast / shrimps, crispy bacon, cherry tomatoes, lettuce, grana Padano cheese, croutions, cesar sauce
- **Sałatka z krewetkami** 47 zł
Grillowane krewetki Black Tiger 5 szt., pomidorki cherry, mango, sałata lodowa, podana z autorskim sosem szpinakowo-pomarańczowym oraz grzanki czosnkowe
Prawn salad - marinated prawns, cherry tomatoes, lettuce, mango, orange-spinach dressing, garlic ciabatta
- **Lazurowa z kurczakiem** 45 zł
Grillowana pierś z kurczaka 100g, ser lazur, gruszka, mix salat, orzechy włoskie, vinegret miodowy
Chicken salad- grilled chicken breast, blue cheese, pear, mixed salad, walnuts, honey vinaigrette dressing/



Karta alergenów
znajduje się u obsługi



facebook.com/MioPiano



Rezerwacje: 601 421 242



instagram.com/miopiano