



Menu

WŁOSKI SMAK

Bukova Restauracja z klimatem – Istebna 464, 43-470 Istebna

Spotkajmy się w Bukovej!

Aperitif

Na miły początek włoskiego spotkania

Aperol Spritz Free 0%	32
aperol 0% czerwona pomarańcza soda	
aperol 0% red orange soda	
Aperol spirtz	34
Prosecco Aperol woda gazowana	
Prosecco Aperol sparkling water	
Bellini czarny bez	26
Prosecco puree z czarnego bzu	
Prosecco elderflower puree	
Old Cuban	32
rum limonka syrop cukrowy prosecco	
rum lime sugar syrup prosecco	

Przystawki | Appetizers

Bruschetta 120g opcja ✓	32
Prosciutto crudo Grana Padano pomidor czosnek bagietka bazylia oliwa	
Prosciutto crudo Grana Padano tomato garlic baguette basil olive oil	
Focaccia 160 g	19
włoskie pieczywo oliwa z oliwek balsamico	
italian bread olive oil balsamico	
Krewetki w sosie maślanym 200 g 🍤	48
krewetki pomidory koktajlowe czosnek cebula białe wino	
zielona pietruszka focaccia	
shrimp cherry tomatoes garlic onion white wine parsley focaccia	
Talerz włoskich serów i wędlin dla dwojga 280 g	69
selekcja włoskich serów i wędlin konfitura oliwa z oliwek domowe pieczywo	
karczoch suszony pomidor oliwki grissini bagietka	
selection of italian cheeses and cold cuts jam olive oil homemade bread	
artichoke dried tomato olives grissini baguette	
Carpaccio wołowe 210 g	55
polędwica wołowa rukola Grana Padano kapary cytryna oliwa z oliwek	
beef tenderloin rocket Grana Padano capers lemon olive oil	
Tatar wołowy 200 g Polskie po włosku 🇵🇱	67
polędwica wołowa żółtko ogórek konserwowy zielona oliwa szalotka	
szczypiorek musztarda majonez korzenna bagietka marynowane grzyby	
beef tenderloin yolk pickled cucumber green olive oil shallot chives	
mustard mayonnaise baguette marinated mushrooms	

SEZONOWA PRZYSTAWKA | SEASONAL APPETIZER

Cappelletti z burakiem i Pecorino 230 g ✓	35
burak Pecorino Romano tymianek czosnek	
orzechy włoskie śmietana	
beetroot Pecorino Romano thyme garlic walnuts cream	

Digestif

Cynar	22
Mirto	21
Limoncello	20
Vermouth Cavaliere	24

Sałaty | Salads

Sałatka z kurczakiem i pieczoną Pancettą 400 g	46
kurczak rzymska sałata Pancetta czerwona cebula pomidory koktajlowe	
grzanka sos winegret	
chicken romaine lettuce Pancetta cherry tomatoes toast vinaigrette sauce	

SEZONOWA SAŁATKA | SEASONAL SALAD

Sałatka z kasztanami 360 g ✓	43
kasztany Gorgonzola DOP gruszka pestki dyni czerwona cebula	
mix sałat bagietka	
chestnuts Gorgonzola DOP pear pumpkin seeds red onion mixed salad	
baguette	

Zupy | Soups

Klasyczny żur we włoskim stylu 410 g Polskie po włosku 🇵🇱	34
żur włoska biała kiełbasa ziemniak Ratte skwarki z pancetty	
sour soup italian white sausage Ratte potatoe pancetta greaves	

Krem z pomidorów 380 g ✓	31
pomidory pelati czosnek cebula oliwa z oliwek bazylia focaccia	
marchewka	
pelati tomatoes garlic onion olive oil basil focaccia carrot	

Rosół z ravioli z lubczykiem z naszego ogrodu 420 g	32
bulion mięsne ravioli lubczyk warzywa	
broth meat ravioli lovage vegetables	

SEZONOWE ZUPY | SEASONAL SOUPS

Krem z gruszki i pietruszki 360 g	33
gruszka pietruszka miód śmietana Gorgonzola DOP	
gałka muszkatołowa śmietana bulion	
pear parsley honey cream Gorgonzola DOP nutmeg cream broth	



Danie rybne
Fish dish



Danie vege
Vegetarian dish

Lista alergenów dostępna u obsługi na życzenie.
A list of allergens is available from staff upon request.

Makarony | Pasta

Spaghetti carbonara 390 g 44
makaron | Pancetta | Grana Padano | żółtko | czarny pieprz
pasta | Pancetta | Grana Padano | yolk | black pepper

Tagiatelle z krewetkami 550 g 52
makaron | krewetki | czosnek | cukinia | białe wino | pietruszka | pomidory koktajlowe
tagliatelle | shrimps | garlic | zucchini | white wine | parsley | cherry tomatoes

Mezzi Rigatoni z ragù z polików wołowych 530 g 62
poliki wołowe | pomidory pelati | czosnek | czerwone wino | Grana Padano |
warzywa | zioła
beef cheeks | pelati tomatoes | garlic | red wine | Grana Padano | vegetables |
herbs

Istnieje możliwość zamówienia makaronu bezglutenowego.
It is possible to order gluten-free pasta.

Dania Główne | Main course

Gołąbki 400 g **opcja** 48
kapusta | pieczone mięso | ryż Arborio | mascarpone | sos truflowy
cabbage | roasted meat | Arborio rice | mascarpone | truffle sauce

Sznyceł wieprzowy z jajkiem 360 g 61
schab | ziemniak Ratte | mix sałat | cytryna | jajko | Grana Padano | szczypior
pork loin | Ratte potato | mixed salad | lemon | egg | Grana Padano | chives

SEZONOWE DANIA GŁÓWNE | SEASONAL MAIN DISHES

Łosoś pieczony 440 g 68
łosoś | grzyby | makaron orzo | cieciora | cukinia | papryka |
zielona pietruszka | cytryna
salmon | mushrooms | orzo pasta | chickpeas | zucchini | peppers |
parsley | lemon

Risotto z kurkami 320 g 49
ryż Arborio | kurki | mascarpone | Grana Padano | jarmuż | bulion | masło |
grozek zielony | cebula
Arborio rice | chanterelles | mascarpone | Grana Padano | kale | broth | butter |
green peas | onion

Kurczak supreme z brukselką 430 g 63
kurczak | ziemniak | brukselka | majonez ziołowy | masło | zioła
chicken | potato | Brussels sprouts | herb mayonnaise | butter | herbs

Stek z polędwicy wołowej z pieczonym batatem 360 g 115
polędwica wołowa | batat | mozzarella | czosnek | masło | zioła | oliwa
beef tenderloin | sweet potato | mozzarella | garlic | butter | herbs | olive oil

Deser | Dessert

Sorbet cytrynowy z limoncello 185 g 32
cytryna | Limoncello
lemon | Limoncello

Tiramisu zalane gorącym espresso 140 g 31
Mascarpone | Amaretto | espresso | biszkopt | kakao
Mascarpone | Amaretto | espresso | sponge cake | cocoa

SEZONOWY DESER | SEASONAL DESSERT

Jabłecznik pod kruszonką 250 g 29
jabłka | lody | cynamon | brązowy cukier
apples | ice cream | cinnamon | brown sugar

Lody dyniowe 250 g 27
kruszonka | orzechy | gruszka
pumpkin ice cream | crumble | nuts | pear



 Danie rybne
Fish dish

 Danie vege
Vegetarian dish

Lista alergenów dostępna u obsługi na życzenie.
A list of allergens is available from staff upon request.

Pizza autorska | Author’s pizza

La Burrata 700 g 48
sos pomidorowy | mozzarella | burrata | pomidory koktajlowe | rukola | pesto bazyliowe
tomato sauce | mozzarella | burrata | cherry tomatoes | arugula | basil pesto

Pizza Italiana VEGE 420 g 41
sos pomidorowy | mozzarella | karczoch marynowany | suszony pomidor |
rukola | oliwki
tomato sauce | mozzarella | marinated artichoke | dried tomato | arugula |
olives

SEZONOWA PIZZA AUTORSKA | SEASONAL AUTHOR'S PIZZA

Pizza alla norma 390 g 40
sos pomidorowy | bakłażan | ricotta | mozzarella
tomato sauce | eggplant | ricotta | mozzarella

Pizza Klasyczna | Classic Pizza

Margherita 370 g 37
sos pomidorowy | mozzarella | bazylia
tomato sauce | mozzarella | basil

Capricciosa 430 g 41
sos pomidorowy | mozzarella | prosiutto cotto | pieczarki
tomato sauce | mozzarella | prosiutto cotto | mushrooms

Salami Piccante 430 g 43
sos pomidorowy | mozzarella | Spianata Piccante | oliwki
tomato sauce | mozzarella | Spianata Piccante | olives

Carbonara 430 g 45
sos śmietanowy | mozzarella | pancetta | Grana padano
cream sauce | mozzarella | pancetta | Grana padano

Quattro Formaggi 440 g 45
sos pomidorowy | mozzarella | Asagio | Provolone | Gorgonzola
tomato sauce | mozzarella | Asagio | Provolone | Gorgonzola

Prosciutto 630 g 49
sos pomidorowy | mozzarella | Prosciutto Crudo | Grana Padano |
pomidory koktajlowe | rukola
tomato sauce | mozzarella | prosciutto Crudo | Grana Padano | cherry tomatoes |
arugula

Nduja 380 g 44
sos pomidorowy | mozzarella | pikantna włoska kiełbasa | Mascarpone
tomato saucespicy | mozzarella | italian sausage | Mascarpone

Gamberetti 430 g 51
sos pomidorowy | mozzarella | krewetki | czosnek | pietruszka
tomato sauce | mozzarella | shrimp | garlic | parsley



Menu Dziecięce | Children's Menu

Rosół z makaronem 350 g 17
Chicken soup with noodles

Fileciki z kurczaka z frytkami i marchewką i ketchupem 390 g 27
Chicken fillets with fries, carrots and ketchup

Spaghetti bolognese 260 g 24
Spaghetti bolognese

Naleśniki z dżemem i owocami 160 g 22
Pancakes with jam and fruit

Lody z bitą śmietaną 120 g 15
Ice cream with whipped cream

Gorąca czekolada z bitą śmietaną i piankami 23
Hot chocolate with whipped cream and marshmallows

NAPOJE DRINKS

SMAKI BUKOVEJ FLAVORS OF BUKOVA	
Gorące bombardino z bitą śmietaną likier Bombardino śmietana hot Bombardino cream	24
Klasyczne grzane wino czerwone wino przyprawy korzenne pomarańcza red wine spices orange	24
Herbata BUKOVA z domową konfiturą pomarańcza cytryna żurawina morwa biała goździki miód orange lemon cranberry white mulberry cloves honey	25
Czekolada na gorąco Lamborghini Lamborghini hot chocolate orange cinnamon	28

Napoje gorące | Hot drinks

Espresso	10
Espresso Doppio	12
Americano	14
Flat white	16
Cappuccino	15
Caffe Latte	18
Herbata classic tea	18



Napoje zimne | Cold drinks

Wyciskany sok z pomarańczy orange juice	24
Woda mineralna gazowana lub niegazowana water sparkling or still water	9
Pepsi, Mirinda, 7Up, Tonik	10
Sok pomarańczowy, czarna porzeczka, jabłko orange juice, black currant, apple	10
Red Bull	18
PROSTO Z WŁOCH STRAIGHT FROM ITALY	
Naturalny sok owocowy o smak zapytaj kelnera natural fruit juices: ask the waiter about the taste	14
Oranżada cytryna sycylijska, pomarańcza, cytrynowe mojito orangeade: sicilian lemon, orange, lemon mojito	14

Autorskie napoje zimne | Original cold drinks

Lemoniada cytrynowa 200 ml 1 l	23	44
lemon lemonade		
Lemoniada sezonowa - o smak zapytaj kelnera 200 ml 1 l	23	44
seasonal lemonade - ask the waiter about the taste		
Herbata mrożona 450 ml	27	
ice tea		



Wino Musujące | Sparkling wine

Castell d’Or Cabaret Semi Sec (11,5%) półwytrawne, Hiszpania, Cava DO semi-dry, Spain	20	100
--	----	-----

Prosecco Treviso DOC Extra Dry Farder – Follador (11,5%) białe, półwytrawne, Włochy, Wenecja Euganejska white, semi-dry, Italy, Veneto		105
---	--	-----

Wino Białe | White wine

Pinot Grigio delle Venezie DOC – Zenato (12,5%) wytrawne, Włochy, Wenecja Euganejska dry, Italy, Veneto	24	120
--	----	-----

Grillo DOC ORGANIC - Gorgi Tondi (12,5%) wytrawne, Włochy, Sycylia dry, Italy, Sicilia		100
---	--	-----

Malvasia Dop – Isola Augusta (13%) wytrawne, Włochy, Wenecja Julijska dry, Italy, Friuli	28	140
---	----	-----

Moscato – Oude Kaap (8%) półśłodkie, RPA, Prowincja Przylądkowa Zachodnia semi-sweet, South African, Western Cape	18	90
--	----	----

Torre Zambra (13%) wytrawne, Włochy, Abruzzo dry, Italy, Abruzzo	24	140
---	----	-----

Wino Czerwone | Red wine

Chianti Classico DOCG Poggio Civetta – Farnese Vini (13,5%) wytrawne, Włochy, Toskania dry, Italy, Toscana		140
---	--	-----

Idi di Marzo Appassimento Carnalis organico (14%) wytrawne, Włochy, Abruzzo, Montepulciano d'Abruzzo dry, Italy, Abruzzo, Montepulciano d'Abruzzo	20	120
--	----	-----

Valpolicella Classico Superiore DOC – Zenato (13,5%) wytrawne, Włochy, Wenecja Euganejska dry, Italy, Veneto		180
---	--	-----

Likiery włoskie | Italian liqueurs

40 ml	
Bombardino (17%)	20
Vecchia Romagna Brandy (38%)	24
Sambuca Negroni (14%)	18
Grappa Toscana (40%)	24
Grappa Chianti Classico (40%)	24



MOCNE NAPOJE
STRONG DRINKS

Piwa | Beer

Piwo lane z Browaru Zamkowego Cieszyn		
Beer from the local brewery		
Pilsner (4,8%)	0,3 l	16
Pilsner (4,8%)	0,5 l	18
Litovel Pils (5%)	0,3 l	16
Litovel Pils (5%)	0,5 l	18
Piwa butelkowe		
Beer in bottle		
Litovel Cerny Citron (4%)	0,5 l	18
Litovel Cerny Citron (0%)	0,5 l	18
Porter Cieszyn (9,8%)	0,5 l	20
Pinta Atak chmielu (6,1%)	0,5 l	22
Pinta Beskidy Pszeniczne (6%)	0,5 l	22
Pinta Mini Maxi IPA (0%)	0,5 l	22
Miłosław pszenica (0%)	0,5 l	20
Lager Cieszyn (5,2%)	0,5 l	20
Lager Cieszyn (0%)	0,5 l	20

Koktajle 0% | 0% Cocktails

Verde Tea 0%	28
Vinho Verde 0% białko zielona herbata czarny bez limonka	
Vinho Verde 0% egg white green tea elderflower lime	
Aperol Spritz free 0%	32
aperol 0% czerwona pomarańcza soda	
aperol 0% red orange soda	
Luna 0%	29
tequila 0% lawenda limonka	
tequila 0% lavender lime	
Sole Piccante 0%	29
gin 0% limonka ananas mango spice	
gin 0% lime pineapple mango spice	

Alkohole | Alcohols

Wódka 40 ml	13
Ogiński (40%)	28
Uluvka (40%)	17
ORA (40%)	12
Żółdkowa Gorzka (40%)	12
Wiśniówka (32%)	19
Śliwowica (50%)	16
Miodula (40%)	18
Jagermeister (35%)	
Tequila 40 ml	20
Tequila Olmeca Gold, Silver (35%)	25
Mezcal (38%)	
Gin 40 ml	21
Bombay gin (40%)	33
Hendrick's GIN (43%)	
Rum 40 ml	38
Don Papa (40%)	16
Bacardi Black (40%)	16
Bacardi White (37,5%)	
Koniak Brandy 40 ml	20
Metaxa 7 (40%)	30
Hennessy Fine (40%)	
Vermuth 100ml	16
Martini Bianco (14,4%)	16
Martini Rosso (14,4%)	35
Vermouth del cavaliere (18%)	
Whisky Bourbon 40 ml	15
Ballantines (40%)	15
Jameson (40%)	18
Jack Daniel's (40%)	21
Johnnie Walker black (40%)	26
Gentelman Jack (40%)	49
Glenfiddich 18YO (40%)	33
Ardbeg 10yo (46%)	



Koktajle | Cocktails

Bukova star Polskie po włosku	34
wódka waniliowa marakuja ananas cytryna wino musujące	
vanilla vodka passion fruit pineapple lemon sparkling wine	
Caipirinha Mango Spice	29
cachaça limonka mango spice karmelizowana limonka	
cachaça lime mango spice caramelized lime	
Dolce Vita	28
rum sok ananasowy poziomka sok z limonki	
rum pineapple juice wild strawberry lime juice	
Bourbon Sour	34
bourbon Cointreau białko sok z limonki syrop cukrowy	
bourbon Cointreau egg white lime juice simple syrup	
Oro Salato	30
Brandy Stock słony karmel popcorn limonka angostura	
Brandy Stock salted caramel popcorn lime angostura	
Ruby Margarita	30
tequila limonka czerwona pomarańcza trawa cytrynowa	
tequila lime blood orange lemongrass	
Portonegro	30
gin campari porto	
gin campari port wine	
Mojito Liczi	33
rum liczi limonka mięta cukier trzcinowy	
rum lychee lime mint cane sugar	
Lima	37
cachaca malibu passoa mango limonka ananas	
cachaca malibu passoa mango lime pineapple	
Mela Mia	29
szarlotka limonka angostura Bacardi oro	
apple pie lime angostura Bacardi oro	
Twist	32
sake choya lichi wiśnia limonka	
sake choya lichi cherry lime	

Z naszego ogrodu na Wasz stół

Wyłącznie oryginalne
włoskie produkty!

Nasza kuchnia pracuje wyłącznie
na oryginalnych włoskich produktach.
We are working only on original,
imported from Italy ingredients

Vege

Wybierz danie z karty
a my przygotujemy je w wersji vege.
Choose a dish from the menu
and we prepare it in a vege version.

Wszystkie potrawy są świeże
i przyrządzane na bieżąco,
dlatego czas oczekiwania wynosi
od 30 do 45 minut.
All dishes are fresh prepared,
so waiting time could be 30-45 minutes

Półówki dań płatne 75% ceny
A half of dishes paid 75%



Nie masz pomysłu na prezent?
Wybieraj spośród naszych propozycji
kart podarunkowych.
O szczegóły zapytaj kelnera.

Don't have an idea for a gift?
Choose from our gift options.
Ask the waiter for details.



Ci Vediamo !

- f bukovarestauracjazklimatem
- ig bukova_restauracja_zklimatem
- globe www.restauracjabukova.pl

Twoja opinia jest dla nas ważna.
Podziel się nią.

