



[WWW.FACEBOOK.COM/DOMOLORESTAURACJA](https://www.facebook.com/DOMOLORESTAURACJA)



[WWW.INSTAGRAM.COM/DOMOLORESTAURACJA](https://www.instagram.com/DOMOLORESTAURACJA)

HASŁO DO WIFI: *lubimydomolo*

DOMOLO menu

W DOMOLO *lubimy* ♥ RECENZJE.



PRZYSTAWKI

 **BRUSCHETTA Z POMIDORAMI 16 zł**
ser grana padano, pesto

GALARETA 29 zł
golonka wieprzowa, piklowana gorczyca, pikle, emulsja cytrynowa, olej lubczykowy, grzanka

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ 38 zł
lubczyk, pikle, żółtko, musztarda, masło, pieczywo

ZUPY

ROSÓŁ Z MAKARONEM 14 zł

ZALEWAJKA NA MAŚLANCE Z GRZYBAMI 17 zł

ZUPA KREWETKOWA TOM YAM 34 zł

ZUPA DNIA 17 zł
Zapytaj obsługę o wyjątkową zupę dnia.

 **DANIE BEZMIĘSNE**
*Jeśli jesteś weganinem, powiedz o tym naszej obsłudze.
Coś dla Ciebie wymyślimy :)*

INFORMACJE O ALERGENACH DOSTĘPNE SĄ U OBSŁUGI RESTAURACJI

**KURCZAK
A'LA SALTIMBOCCA 38 zł**

*ziemniak, marchewka, cukinia, pomidor
koktajlowy*

WINO: *Laguna del Conte Conte di Campiano*
 17 zł |  79 zł

**RISOTTO Z OWOCAMI
MORZA 42 zł**

*sepia, grana padano,
natka pietruszki*

WINO: *Sheep Dreams Sauvignon Blanc*
 99 zł

POLICZKI WOŁOWE 54 zł

*puree ziemniaczane, szalotka
w winie, jarmuż*

WINO: *Primitivo di Manduria Conte di Campiano*
 99 zł

**GRILLOWANA
DORADA 57 zł**

opiekane ziemniaki, warzywa

WINO: *Tareni Frappato*
 17 zł |  79 zł

**STEAK Z SEZONOWANEGO
ROSTBEFU WOŁOWEGO 82 zł**

*ziemniaki Hasselback,
bagna-cauda, sałatka*

WINO: *Trapiche Reserva Malbec*
 99 zł

 **MELANZANE ALLA
PARMIGIANA 38 zł**

*bakłażan, sos pomidorowy, grana padano,
pecorino, mozzarella fior di latte, mix sałat*

WINO: *Valle d'Oro Montepulciano*
 17 zł |  79 zł

**DANIA
GŁÓWNE**



ZAPIEKANE GNOCCHI 32 zł

szpinak, pomidor koktajlowy, mozzarella fior di latte, natka pietruszki

WINO: *Ventisquero Clasico Sauvignon Blanc*

 14 zł |  59 zł

PAPPARDELLE Z RAGOUT WOŁOWYM 36 zł

pomidor koktajlowy, pecorino, natka pietruszki

WINO: *Messer del Fauno Nero d'Avola*

 14 zł |  59 zł

TAGLIATELLE Z KURCZAKIEM 38 zł

podgrzybek, śmietanka, gorgonzola, boczek, czosnek, natka pietruszki

WINO: *Gayda Chardonnay*

 79 zł

CZARNY MAKARON Z KREWETKAMI 46 zł

cukinia, pomidor koktajlowy, białe wino, piri piri, natka pietruszki

WINO: *Messer del Fauno Pinot Grigio*

 14 zł |  59 zł

MAKARONY

SALATKI

SAŁATKA GRECKA 29 zł

pomidor, ogórek, papryka, feta, czerwona cebula, oliwki kalamata, oregano, oliwa, ocet winny

WINO: *Messer del Fauno Pinot Grigio*

 14 zł |  59 zł

SAŁATKA Z KURCZAKIEM 32 zł

mix sałat, pomidor koktajlowy, ogórek zielony, grillowany boczek, jajo poche, pestki dyni i słonecznika, sos a'la cezarski

WINO: *Peter&Peter Riesling Feinherb*

 79 zł

BOWL ZE STEKIEM Z TUŃCZYKA 52 zł

ziemniak, mix sałat, czerwona cebula, anchois, jajo poche, oliwki kalamata, pomidor koktajlowy, kapary, dressing cytrusowy

WINO: *Tareni Frappato*

 17 zł |  79 zł

BURGERY * BUŁKA WŁASNEGO WYPIEKU

BURGER Z CIECIERZYCY, SOCZEWICY I BURAKA 29 zł

sos sweet chili, pomidor, szpinak baby, słonecznik, frytki

BURGER Z KURCZAKIEM 32 zł

sałata rzymska, boczek, cheddar, cebula czerwona, frytki, sos majonezowy / sos BBQ

BURGER Z SZARPANĄ WIEPRZOWINĄ 35 zł

coleslaw z czerwonej kapusty, ogórek zielony, sos mango, frytki

BURGER WOŁOWY 37 zł

ogórek konserwowy, pomidor, cebula czerwona, boczek, cheddar, rucola, frytki

BURGER GÓRALA 39 zł

wołowina, placek ziemniaczany, ser wędzony, kapusta kiszona, boczek, sos ranch, frytki

DANIE BEZMIĘSNE

*Jeśli jesteś weganinem, powiedz o tym naszej obsłudze.
Coś dla Ciebie wymyślimy :)*

INFORMACJE O ALERGENACH DOSTĘPNE
SĄ U OBSŁUGI RESTAURACJI



NOWA



MARGHERITA 25 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte



VEGETARIANA 29 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, pieczarki, karczochy, cukinia, oliwki kalamata, piri piri, oregano

COTTO 31 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, szynka cotto



BUFALA 35 zł
sos pomidorowy, mozzarella di bufala, grana padano, bazylia

SALAMI / SALAMI PICANTE 35 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, salami/salami picante, grana padano, oliwki kalamata

CAPRICCIOSA 35 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, pieczarki, szynka cotto, karczochy, oregano



PERA 35 zł
sos serowy, mozzarella fior di latte, gruszka, gorgonzola, orzechy włoskie, miód, rucola

CON CARNE 36 zł
sos miodowo-musztardowy, mozzarella fior di latte, szarpana wieprzowina, cebula czerwona, jalapeno

PARMA 39 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, szynka parmeńska, grana padano, rucola, pomidor koktajlowy



QUATTRO FORMAGGI 39 zł
sos serowy, mozzarella fior di latte, gorgonzola, grana padano, straciatella



FUNGHI DI BOSCO 39 zł
sos serowy, mozzarella fior di latte, grana padano, podgrzybek, natka pietruszki

TONNO 39 zł
sos śmietankowy, skórka cytryny, mozzarella fior di latte, grana padano, surowa polędwica z tuńczyka, natka pietruszki



DANIE BEZMIĘSNE
*Jeśli jesteś weganinem, powiedz o tym naszej obsłudze.
Coś dla Ciebie wymyślimy :)*

PIZZA

* 33 CM

DLA DZIECI

**POMIDOROWA / ROSÓŁ
Z MAKARONEM 9 zł**

SPAGHETTI BOLOGNESE 17 zł



KLUSKI LENIWE Z MASEŁKIEM 17 zł



**NALEŚNIKI Z BANANEM
I NUTELLĄ 17 zł**

NUGGETSY Z KURCZAKA 20 zł
frytki, surówka z marchewki i jabłka

DESERY



FONDANT CZEKOLADOWY 21 zł
gałka lodów, mus malinowy, palona czekolada, kruszonka kakaowa



CREME BRULLE 21 zł
gałka lodów, mus malinowy, palona czekolada, kruszonka kakaowa



SERNIK Z BIAŁEJ CZEKOLADY 23 zł
gałka lodów, mus malinowy, palona czekolada, kruszonka kakaowa

**INFORMACJE O ALERGENACH DOSTĘPNE
SĄ U OBSŁUGI RESTAURACJI**



NAPOJE CIEPŁE

ESPRESSO 7 zł
ESPRESSO DOPPIO 10 zł
KAWA CZARNA 9 zł
KAWA BIAŁA 10 zł
CAPPUCCINO 12 zł
LATTE MACCHIATO 13 zł
IRISH COFFEE 18 zł
HERBATA DILMAH 8 zł

** zapytaj obsługę o jej wyjątkowe smaki*

NAPOJE ZIMNE

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO,
FANTA, SPRITE 250ml 7 zł

KINLEY 250ml 7 zł
Tonic, Mojito, Bitter Rose, Bitter Lemon

SOK CAPPY 250ml 7 zł
*pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina,
czarna porzeczka, grejpfrutowy*

FUZE TEA 250ml 7 zł
cytryna z trawą cytrynową, brzoskwinia z hibiskusem

KROPLA BESKIDU *niegazowana* 330/750ml 6/11 zł

KROPLA DELICE *gazowana* 330/750ml 6/11 zł

BURN - napój energetyczny 250ml 8 zł

DOMOŁOWE SPECJAŁY

ZIMOWA HERBATA 17 zł
MOJITO VIRGIN 15 zł
GRZANIEC MIODOWY 18 zł
CZEKOLADA NA GORĄCO Z MARSHMALLOW 18 zł
SOK ZE ŚWIEŻO WYCISKANYCH
CYTRUSÓW 20 zł

DOMOŁOWE KOKTAJLE ALKOHOLOWE

KOKOSOWA KUROWA 26 zł
*ovovit J.A. Baczewski, malibu, mleko kokosowe, prażone wiórki
kokosowe, prażone płatki migdałowe*

ZIMOWY PONCZ 26 zł
*jeżynówka J.A. Baczewski, sok Cappy jabłkowy, Angustura,
cynamon, pomarańcza, goździk, lizak*

MOJITO 26 zł
rum, limonka, woda gazowana Kropla Delice, mięta, cukier trzcinowy

HOT APPLE WHISKY 23 zł
*whisky J.A. Baczewski, sok Cappy jabłkowy, cytryna, cukier,
śmietanka, cynamon, anyż*

COSMOPOLITAN 26 zł
wódka J.A. Baczewski, Cointreau, syrop żurawinowy, limonka

HUGO 26 zł
frizzante, syrop z czarnego bzu, woda gazowana Kropla Delice, limonka, mięta

APEROL SPRITZ 28 zł
Aperol, frizzante, woda gazowana Kropla Delice, pomarańcza

GRINCH SPRITZ 26 zł
Aperitivo P31, frizzante, woda gazowana Kropla Delice, pomarańcza

CUBA LIBRE 26 zł
rum, Coca-Cola, limonka



ALKOHOL

PIWO

LITOVEL PREMIUM Z BECZKI 0,3/0,5l 9/12 zł
LITOVEL PSZENICZNE Z BECZKI 0,3/0,5l 9/12 zł

PIWA BUTELKOWE 9/12 zł

** zapytaj obsługę o dostępne piwa butelkowe
alkoholowe i niskoalkoholowe.*

WINA

*** ZAPYTAJ OBSŁUGĘ O KARTĘ WIN**

GRZANE WINO 18 zł

FRIZZANTE Z KRANU 0,15/0,5l 12/37 zł

WINO DOMU KARAFKA 0,5l 28 zł

MUSUJĄCA GRUSZKA 0,75l 59 zł

WÓDKA

WÓDKA J.A. BACZEWSKI 40ml 10 zł

WÓDKA SMAKOWA J.A. BACZEWSKI 40ml 11 zł

** zapytaj obsługę o jej wyjątkowe smaki.*

WÓDKA J.A. BACZEWSKI
SUWEREN 40ml 17 zł

RUM/TEQUILA/GIN

RUM HAVANA CLUB 3 YO/7 YO 40ml 14/16 zł

TEQUILA ESPOLON BLANCO 40 ml 16 zł

TEQUILA ESPOLON REPOSADO 40 ml 18 zł

GIN J.A. BACZEWSKI 40 ml 15 zł

APERITIF/DIGESTIF

CAMPARI 40ml 10 zł

MARTINI 100ml 14 zł

JAGERMEISTER 40ml 12 zł

WHISKY/ COGNAC / BRANDY

WHISKY J.A. BACZEWSKI 40ml 16 zł

JACK DANIEL'S 40ml 18 zł

JAMESON 40ml 18 zł

SINGLETON 12 YO 40ml 28 zł

BAINS 40 ml 26 zł

METAXA 5* 40ml 15 zł

