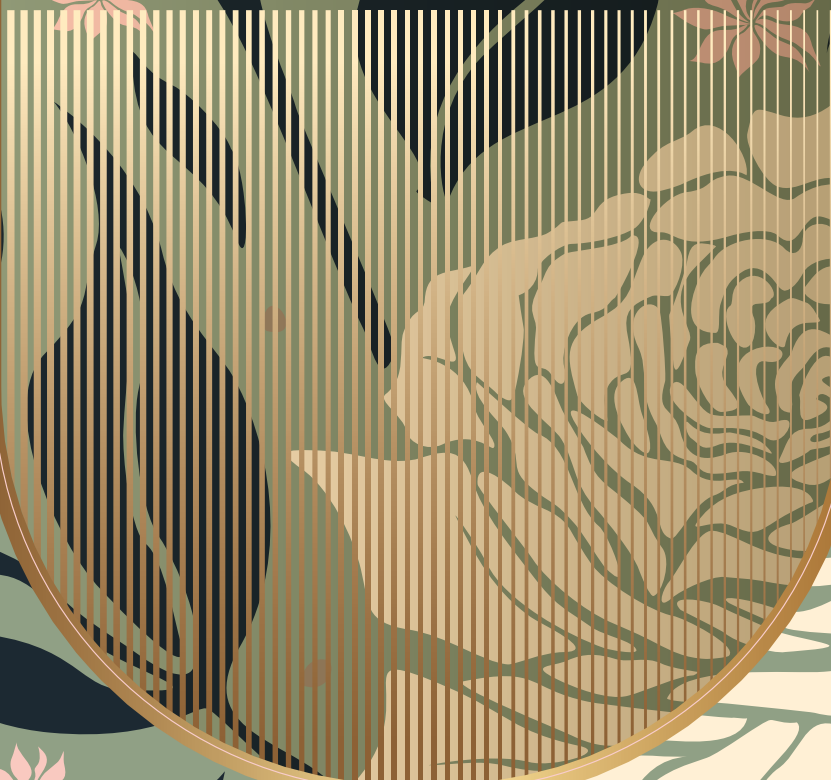




PORTOFINO
RESTAURACJA

MENU



INSPIROWANI NATURĄ

STARTERY

Tatar wołowy

cipollini/ maślaki/ piklowany ogórek/ filo/
pesto/ dijon/ bagietki | 39



Naleśniki szpinakowe

mozzarella/ sok z buraka/ suszone pomidory/
pestki dyni | 32

Krewetki stir fry

kiszzone warzywa/ sos spice-lemon | 39

ZUPY

Rosół wołowo-drobiowy

kluseczki kładzione/ warzywa | 16

Gumbo z owocami morza

udon/ chorizo/ mleczko kokosowe/ pomidory/
szalotka/ dymka/ sezam | 22



Krem ze szparagów

warzywa sezonowe/ orzeszki/ oliwa smakowa | 20

Chłodnik

botwinka/ rzodkiewka/ ogórek/ koper/ dymka/
maślanka/ tarte jajko | 18

BURGERY

ZESTAW ZAWIERA FRYTKI STEAKHOUSE I COLESŁAW

Classic cheese

wołowina/ bekon/ cheddar/ piklowany ogórek/
mix sałat/ sos Reubena | 39

BBQ

wołowina/ cheddar/ jalapeno/ pomidor/ mix
sałat/ sos BBQ | 39

SALATKI

À la Cezar

kurczak/ bekon/ parmezan/
grzanki/ pomidor/ sos Aioli/
ogórek/ bagietki z czosnkiem
i masłem | 35

Szparagi

burrata/ chipsy z szynki
crudo/ mix sałat/ pomidorki
cherry/ orzechy włoskie/
pesto/ bagietki z czosnkiem
i masłem | 38



Ricotta w tempurze

owoce sezonowe/ suszone
pomidory/ cipollini/ sos sweet
harissa/ bagietki z czosnkiem
i masłem | 36

MAKARONY

Gnocchi z kurczakiem

bocznik/ trufla/ kruszonka
crudo/ słonecznik/ sos
maślany/ stracciatella | 38



Casarecce z gorgonzolą

szparagi/ cukinia/ suszony
pomidor/ rukola/ parmezan |
38

Ravioli z krewetkami

ricotta/ szpinak/ Ajvar dip/ sos
truflowo-cytrynowy/ orzechy/
grana padano | 42

DANIA GŁÓWNE



SUPREME Z KURCZAKA

truflowy bulgur/ boczniak/ sałatka szpinakowa z nowalijkami/ oliwa smakowa/ sos z białego pieprzu | 39

PIERŚ Z KACZKI SOUS-VIDE

purée z botwinki/ fasolka szparagowa/ mus marakuja/ sos demi glace | 54

ŻEBERKA SCHABOWE

frytki steakhouse/ sos Dan Dan/ crème fraîche/ colesław | 44

GOLEŃ WOŁOWA

brokuł w tempurze/ podwędzane purée z białych warzyw/ owocowy demi glace/ chrust warzywny | 49



ARANCINI Z ZIELONYCH WARZYW

Truflowy bulgur/ grillowana cukinia/ Ajvar dip | 37

DORSZ ATLANTYCKI

krem ze świeżych ziół/ pieczony ziemniak/ warzywa sezonowe/ kruszonka z parmezanu i pomidorów/ stracciatella/ oliwa | 42

PSTRĄG Z PUSTELNI

frytki steakhouse/ sałatka sezonowa/ majonez cytrynowy | 44

DANIA DLA DZIECI



Chrupiący kurczak z frytkami | 20

Gnocchi z parmezanem i masłem | 16

Naleśniki z owocami | 16

Frytki steakhouse/ ketchup | 10

DESERY

Tarta pistacjowa

puder orzechowy/ mus marakuja/
oblat czekoladowy | 22

Sernik czekoladowy

nutella/ mus truskawkowy/
owoce | 22

Szarlotka orzechowa

jabłka/ gruszki/ sos karmelowy/
Lody Portofino | 22

Puchar lodowy Portofino

2 gałki lodów/ owoce sezonowe/
kruszonka | 22



*Lody Portofino
z regionalnego mleka,
masła i śmietany*



KAWA | HERBATA

Espresso | 9

Espresso Doppio | 11

Americano | 10

Americano z mlekiem | 12

Cappuccino | 11

Latte | 13

Flat White | 12

Herbata czarna/ zielona/
smakowa | 10



Syropy smakowe do kawy - wanilia,
orzech, czekolada, karmel | 3

NAPOJE SEZONOWE

Lemoniada | 0,4l-13 | 1l-28

cytrynowa/ sezonowa

Radler Portofino | 0,4l-16

piwo Portofino/ lemoniada cytrynowa/ cytryna

Kawa mrożona | 16

espresso/ mleko/ kostki lodu/ syrop waniliowy/
bita śmietana

Espresso tonic | 16

Schweppes/ espresso/ kostki lodu

Prosecco z musem z owoców
sezonowych | 18

Aperol Spritz | Hugo Spritz | 59

karafka

KOKTAILE BEZALKOHOLOWE

Hugo Spritz | Aperol Spritz | Mojito | 19

NAPOJE ZIMNE

Pepsi/ Pepsi Max/ 7up/ Mirinda/
Schweppes | 0,2l-8

Soki | 0,2l-8 | 1l-16

pomarańczowy/ jabłkowy/ z czarnej porzeczki/
grejpfrutowy/ pomidorowy

Lipton Ice Tea - brzoskwinia | 0,2l-8

Woda gazowana/ niegazowana | 0,3l-7

KARAFKA WODY Z OWOCAMI I MIĘTĄ | 1l-14



PIWA BUTELKOWE

Portofino jasne/ciemne	0,5 l 15
Perła Chmielowa/ Export	0,5 l 12
Perła bezalkoholowa	0,5 l 10
Piwo kraftowe	0,5 l 19
Warka Radler 0%	0,5 l 11

PIWA BECZKOWE

Portofino jasne	0,3 l 12
Portofino jasne	0,5 l 14
Perła Chmielowa	0,3 l 9
Perła Chmielowa	0,5 l 11

WÓDKA 40 ml | 500 ml

Amundsen	11 125
Stock Prestige	10 100
Ostoya	12 145
Saska Smakowa	9 90

GIN 40 ml

Millhill's London Dry	16
Millhill's Strawberry Fields	16
Millhill's Pineapple Breeze	16

WHISKY | BRANDY 40 ml

Jim Beam	14
Jim Beam Honey	14
Maker's Mark	22
Dubliner	14
Jack Daniel's	18
Metaxa 5	16

TEQUILA 40 ml

Salitos Silver	18
Salitos Gold	18

KOKTAJLE

APEROL SPRITZ | Aperol/ Prosecco/ woda gazowana/ pomarańcza | 25

HUGO SPRITZ | Prosecco/ woda gazowana/ syrop z czarnego bzu/ mięta/ limonka | 24

MOJITO | Republica White/ 7up/ mięta/ limonka | 22

CUBA LIBRE | Republica Dark/ Pepsi/ limonka | 22

PORTO ROSA | Amundsen/ Passoa/ sok malinowy/ syrop cukrowy/ sok z cytryny | 24

WHISKY SOUR | Jim Beam/ Angostura/ białko/ sok z cytryny | 23

PORTOFINO | Millhill's/ sok z grejpfruta/ tonik | 18

MARTINI FIERRO | Martini/ tonik/ woda gazowana/ cytryna | 24

RUM 40 ml

Republica White	14
Republica Dark	14
Dictador 12	26
Havana 3	16
Havana Especial	16

LIKIER 40 ml

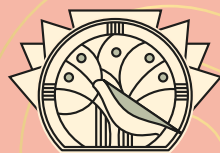
De Kuyper Triple Sec	12
Jägermeister	14
Kahlua	15
Baileys	15

WERMUT 100 ml

Martini | Bianco/Rosso/Extra Dry/Fierro 14

PROSECCO 150 ml | 750 ml


Stock Prosecco Treviso 16 | 80



PORTOFINO
RESTAURACJA

 PORTOFINOLUBLIN

 RESTAURACJAPORTOFINO_LUBLIN

 +48 81 750 03 90

WSZYSTKIE CENY PODANE SĄ W PLN
ALERGENY I GRAMATURA DAŃ DOSTĘPNE W BARZE



dania wegetariańskie



niezależnie od natężenia ruchu rachunków nie dzielimy