



Pizza Napoletana

ul. Haffnera 3, Sopot

tel. +48 511 101 108

@lanostrasopot · #zdrowapizza

PIERWSZA #ZDROWAPIZZA W TRÓJMIEŚCIE · BIOSKŁADNIKI · PIZZE ROBI WŁAŚCICIEL
FIRST #HEALTHYPIZZA IN TRI-CITY · ORGANIC INGREDIENTS · MADE BY THE OWNER

NA POCZĄTEK · TO START

Focaccia Aglio e Origano

35 zł

Puszysta, aromatyczna — idealna do dzielenia się przy stole.

Fluffy and aromatic — perfect for sharing at the table.

Czosnek · oregano · oliwa z oliwek extra virgin

Garlic · oregano · extra virgin olive oil

NOWOŚĆ · NEW

Pizza Burrata Premium

62 zł

Najwyższej jakości Burrata La Maremmana z mleka bawolego — po rozcięciu uwalnia płynne, kremowe wnętrze stracciatelli, dopełnione konfiturą z peperoncino.

The finest Burrata La Maremmana from buffalo milk — when cut it releases a flowing, creamy stracciatella centre, with peperoncino confit.

sos z ręcznie gnecionych pomidorów · Burrata La Maremmana · ser tarty twardy (mix Pecorino + Parmezan) · konfitura z peperoncino · skórka z cytryny · czarny pieprz · bazylia · oliwa z oliwek extra virgin

hand-crushed tomato sauce · Burrata La Maremmana · grated hard cheese (Pecorino & Parmesan mix) · peperoncino confit · lemon zest · black pepper · fresh basil · extra virgin olive oil

NASZE MARGHERITY · OUR MARGHERITAS

Esencja pizzy neapolitańskiej w dwóch odsłonach · The essence of Neapolitan pizza in two variations

Margherita con Bufala

54 zł

Wersja premium z mozzarellą z mleka bawolego — wyrazisty, lekko słonawy smak.

Premium version with buffalo-milk mozzarella — expressive, slightly salty.

sos z ręcznie gnecionych pomidorów · Mozzarella di Bufala · ser tarty twardy (mix Pecorino + Parmezan) · bazylia · oliwa z oliwek extra virgin

hand-crushed tomato sauce · Mozzarella di Bufala · grated hard cheese (Pecorino & Parmesan mix) · basil · extra virgin olive oil

Margherita Classica

45 zł

Fundament neapolitańskiej tradycji w najlepszym wydaniu.

The foundation of Neapolitan tradition at its finest.

sos z ręcznie gnecionych pomidorów · mozzarella (mix di bufala i fior di latte) · ser tarty twardy (mix Pecorino + Parmezan) · bazylia · oliwa z oliwek extra virgin

hand-crushed tomato sauce · mozzarella (bufala & fior di latte mix) · grated hard cheese (Pecorino & Parmesan mix) · basil · extra virgin olive oil



PIZZA Z 'NDUJA DI SPILINGA · WITH 'NDUJA DI SPILINGA

Ognisty smak Kalabrii w autorskiej interpretacji · The fiery taste of Calabria, our interpretation

'Nduja e Mascarpone

59 zł

Idealny balans ostrości i kremowej łagodności — ogień peperoncino przełamany aksamitnym mascarpone.

sos z ręcznie gniecionych pomidorów · mozzarella (mix di bufala i fior di latte) · 'Nduja di Spilinga · mascarpone · ser tarty twardy (mix Pecorino + Parmezan) · bazylia · oliwa z oliwek extra virgin

A balance of heat and creamy smoothness — peperoncino fire tempered by velvety mascarpone.

hand-crushed tomato sauce · mozzarella (bufala & fior di latte mix) · 'Nduja di Spilinga · mascarpone · grated hard cheese (Pecorino & Parmesan mix) · basil · extra virgin olive oil

'Nduja con Cipolla Rossa

62 zł

Konkretna kompozycja — 'nduja, wędzony boczek i słodka czerwona cebula.

sos z ręcznie gniecionych pomidorów · mozzarella (mix di bufala i fior di latte) · 'Nduja di Spilinga · wędzony boczek · czerwona cebula · ser tarty twardy (mix Pecorino + Parmezan) · pieprz · oliwa z oliwek extra virgin

A bold combination — 'nduja, smoked pancetta and sweet red onion.

hand-crushed tomato sauce · mozzarella (bufala & fior di latte mix) · 'Nduja di Spilinga · smoked pancetta · red onion · grated hard cheese (Pecorino & Parmesan mix) · black pepper · extra virgin olive oil

PIZZA NEAPOLITAŃSKA · NEAPOLITAN PIZZA

Quattro Formaggi

57 zł

Kremowa uczta czterech serów — ulubiony klasyk szefa.

sos z ręcznie gniecionych pomidorów · mozzarella (mix di bufala i fior di latte) · gorgonzola · mascarpone · ser tarty twardy (mix Pecorino + Parmezan) · bazylia · oliwa z oliwek extra virgin

A creamy feast of four cheeses — a beloved chef classic.

hand-crushed tomato sauce · mozzarella (bufala & fior di latte mix) · gorgonzola · mascarpone · grated hard cheese (Pecorino & Parmesan mix) · basil · extra virgin olive oil

Dolce Marinara

48 zł

Świeży smak pomidorów przełamany pesto z czosnku niedźwiedziego i słodką konfiturą pomidorową.

sos z ręcznie gniecionych pomidorów · pesto z czosnku niedźwiedziego · konfitura pomidorowa · oregano · oliwa z oliwek extra virgin

Fresh tomato flavour balanced by wild-garlic pesto and sweet tomato confit.

hand-crushed tomato sauce · wild-garlic pesto · tomato confit · oregano · extra virgin olive oil

Salami

55 zł

Klasyczne, łagodne salami.

sos z ręcznie gniecionych pomidorów · mozzarella (mix di bufala i fior di latte) · salami · ser tarty twardy (mix Pecorino + Parmezan) · bazylia · oliwa z oliwek extra virgin

Classic, mild salami.

hand-crushed tomato sauce · mozzarella (bufala & fior di latte mix) · salami · grated hard cheese (Pecorino & Parmesan mix) · basil · extra virgin olive oil

Salami Piccante

55 zł

Pikantne salami piccante.

sos z ręcznie gniecionych pomidorów · mozzarella (mix di bufala i fior di latte) · salami piccante · ser tarty twardy (mix Pecorino + Parmezan) · bazylia · oliwa z oliwek extra virgin

Spicy salami piccante.

hand-crushed tomato sauce · mozzarella (bufala & fior di latte mix) · salami piccante · grated hard cheese (Pecorino & Parmesan mix) · basil · extra virgin olive oil

Marinara

42 zł

Najstarsza pizza Neapolu — prosta, aromatyczna, bez sera.

sos z ręcznie gniecionych pomidorów · czosnek · oregano · sól · oliwa z oliwek extra virgin

The oldest pizza from Naples — simple, aromatic, cheese-free.

hand-crushed tomato sauce · garlic · oregano · salt · extra virgin olive oil



WINA BIO · ORGANIC WINE

LAMPKA · 125 ML · GLASS

Bianco — Corvezzo Pinot Grigio	24 zł
Rosso — Arivi Montepulciano d'Abruzzo	25 zł

BUTELKA · 0,75 L · BOTTLE

Corvezzo Pinot Grigio	115 zł
Arivi Montepulciano d'Abruzzo	119 zł
Giol Pinot Grigio / Merlot senza solfiti bez siarczanów sulphite-free	135 / 129 zł

PIWO · BEER

ALKOHOLOWE · ALCOHOLIC

Peroni Nastro Azzurro 0,33l	16 zł
Peroni Gran Riserva Bianca 0,33l	17 zł

BEZALKOHOLOWE 0% · NON-ALCOHOLIC

Peroni Nastro Azzurro 0% 0,33l	16 zł
Bianca IPA 0% 0,33l	17 zł

NAPOJE · DRINKS

WŁOSKIE ORZEŻWIENIE BIO · ITALIAN REFRESHMENTS

Galvanina Musująca / Sparkling 0,355l Cytryna / Pomarańcza / Czerwony Grejpfrut Lemon / Orange / Red Grapefruit	17 zł
Galvanina Mrożona / Iced Tea 0,355l Smak: Brzoskwinia Flavour: Peach	17 zł
Woda / Water Galvanina 0,355l	12 zł
Woda filtrowana / Filtered water 1l	15 zł
Coca-Cola 0,25l	12 zł
Bio Spritz Galvanina 0,2l Włoski aperitif bezalkoholowy Italian non-alcoholic aperitif	20 zł

KAWA ETIOPIA BIO · COFFEE

Espresso	13 zł
Doppio	18 zł
Americano	15 zł
Cappuccino mleko roślinne +3 zł plant milk +3 zł	17 zł

HERBATA · TEA

Rozgrzewająca / Warming BIO Wild Yunnan · pomarańcza · cynamon · goździki · anyż · imbir · miód Wild Yunnan · orange · cinnamon · cloves · anise · ginger · honey	25 zł
Czarna / Black — Wild Yunnan Moonlight	15 zł
Zielona / Green — White Monkey	13 zł

SŁOWNICZEK SMAKU · FLAVOUR GLOSSARY

Ręcznie gniecione pomidory · Hand-crushed tomatoes

San Marzano — słodkie pelati, idealny balans kwasowości i słodczy.
San Marzano — sweet pelati, perfect balance of acidity and sweetness.

Fior di Latte

Delikatna mozzarella krowia, łagodny maślany smak.
Delicate cow's-milk mozzarella, mild and buttery.

Pecorino Romano DOP

Ser owczy, intensywny; z Parmigiano dla umami.
Sheep's cheese; paired with Parmigiano for umami.

Czosnek Niedźwiedzi · Wild Garlic

Delikatniejszy od czosnku — świeży, ziołowy aromat.
Milder than garlic — fresh, herbal aroma.

Mozzarella di Bufala

Wyrazisty smak mleka bawolic, kremowa struktura.
Bold buffalo-milk flavour, creamy texture.

Burrata La Maremmana

Po rozcięciu uwalnia kremowe wnętrze stracciatelli.
When cut, releases a creamy stracciatella centre.

'Nduja di Spilinga

Miękka, pikantna kielbasa z peperoncino — Kalabria.
Soft spicy sausage with peperoncino — Calabria.