

# MENU

## PRZYSTAWKI / STARTERS



### CROSTINI DUO

bagietka włoska, kozi ser, chutney z cebuli, salsa pomidorowa, prosciutto Crudo [ 19 zł ]  
[ CROSTINI DUO - Italian baguette, goat cheese, fig, onion chutney, tomato salsa ]



### PAPRYCZKI PADRON

tempura, sól Maldon, aioli, płatki chilli [ 19 zł ]  
[ PADRON PEPPER - tempura, maldon salt, aioli sauce, chilli flakes ]



### CROQUETAS DE COTTO

beszamel, Cotto, aioli paprykowe, skórka z cytryny i limonki [ 19 zł ]  
[ COTTO CROQUETTES - bechamel, pepper aioli, lemon and lime peel ]



### TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

pikle, włoskie grzyby marynowane, musztarda francuska, smazone kapary, jajko przepiórcze, focaccia [ 34 zł ]  
[ STEK TARTAR - pickles, Italian marinated mushrooms, french mustard, fried capers, quail egg, focaccia ]



### OŚMIORNICA GRILLOWANA

potatki, aioli paprykowe, aioli z czarnego czosnku, mayo harissa, puder z oliwek czarnych [ 34 zł ]  
[ GRILLED OCTOPUS - potatoes, pepper aioli, black garlic aioli, mayo harissa, black olive powder ]



### KREWETKI SMAŻONE

/5szt./ oliwa, czosnek, papryka wędzona, wino, awokado, chilli, focaccia [ 34 zł ]  
[ FRIED SHRIMPS /5pcs./ - garlic, smoked pepper, wine, avocado, chilli, focaccia ]

## SAŁATY / SALAD

### CEZAR

kurczak grillowany, sałata rzymska, sos cesar, grzanki, parmezan [ 32 zł ]  
[ Ceasar - grilled chicken, roman lettuce, caesar sauce, croutons, parmesan ]  
+ bekon 2 plastry [ two slices of bacon ] 5,00 zł  
+ grillowane krewetki 3 szt [ grilled prawns 3 pcs ] 11,00 zł

### SZPINAKOWA

szpinak, awokado, grzanki, parmezan, pomidory cherry, pomidory suszone, winegret [ 36 zł ]  
[ Spinach - avocado, croutons, parmesan, cherry tomatoes, dried tomatoes, vinaigrette ]



### AMORE MIO

sałata rzymska, szpinak baby, pomidor koktajlowy, marynowane włoskie grzyby, krewetki, sos krewetkowy na białym winie i maśle [ 49 zł ]  
[ Roman lettuce, baby spinach, cherry tomatoes, pickled Italian mushrooms, shrimps, shrimp sauce on white wine and butter ]



**PIECZYWO** serwowane w lokalu  
jest wypiekane przez nas na miejscu.

Serwis kelnerski dla grup powyżej 8 osób:  
+10% do rachunku



# MENU

## PIZZA TRAFIK

**MARGHERITA** pomidory San Marzano, mozzarella, bazylia [ 29 zł ]  
[ San marzano tomatoes, mozzarella, basil ]



**CAPRICCIOSA** pomidory San Marzano, mozzarella, pieczarki Portobello, szynka Cotto, czarne oliwki [ 32 zł ]  
[ San Marzano tomatoes, mozzarella, Portobello mushrooms, Cotto ham, black olives ]

**PARMIGIANA** pomidory San Marzano, bakłażan, Grana padano DOP, pietruszka natka [ 33 zł ]  
[ San Marzano tomatoes, eggplant, Grana Padano DOP, parsley ]



**QUATTRO FORMAGGI** pomidory San Marzano, mozzarella di Buffala Campana, Taleggio DOP, Grana padano DOP, Gorgonzola [ 34 zł ]  
[ San Marzano tomatoes, mozzarella fiordilatte, taleggio DOP, Grana padano DOP, Gorgonzola ]



**DIAVOLA** pomidory San Marzano, mozzarella, Spianata Piccante, papryka [ 35 zł ]  
[ San Marzano tomatoes, mozzarella, Spianata Piccante, pepper ]

**PROSCIUTTO CRUDO** pomidory San Marzano, mozzarella di Buffala Campana, rukola, Prosciutto Crudo, Grana Padano, oliwki czarne [ 39 zł ]  
[ San Marzano tomatoes, mozzarella di Buffala Campana, arugula, Prosciutto Crudo, Grana padano, black olives ]

## ZUPY / SOUP

**ZUPA DNIA 350ml** - zapytaj kelnera o dzisiejszą zupę  
[ Soup of the day - ask the waiter about today's soup ]

**BULION Z TRZECH MIĘS Z TORTELLINI** [ 19 zł ]  
[ Broth of three meats with tortellini ]

**KREM Z POMIDORÓW Z GRZANKĄ I BAZYLIOWYM PESTO** [ 23 zł ]  
[ Tomato cream with toast and basil pesto ]

\* ciasto zawiera mieszankę trzech rodzajów mąki: sojowej, ryżowej i pszennej, produkt o niskiej zawartości tłuszczu, małej ilości kalorii

\*the dough contains a mixture of 3 types of flour: soy, rice and wheat, a low-fat & low-calorie product



**CODZIENNIE PRZYGOTOWYWANE SŁODKOŚCI** przez naszego cukiernika znajdują się w witrynie - serdecznie zapraszamy do zapoznania się z naszą witryną, gdzie znajdziecie ofertę DESERÓW.



# MENU

## DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

### KURCZAK SUPREME

dynia, kalafior, pomidorki konfitowane, sos veloute ziołowy [ 36 zł ]  
[ Supreme chicken - pumpkin, cauliflower, confit tomatoes, herbal veloute sauce ]

**ŻABNICA** ratatouille, makaron orzo, emulsja ziołowa [ 42 zł ]  
[ Monkfish - ratatouille, orzo pasta, herbal emulsion ]

### BRASATO AL BAROLO

demi, krokiet z beszamelu, baby warzywa, papryczki padron grillowane [ 45 zł ]  
[ demi, bechamel croquette, baby vegetables, grilled padron peppers ]

### SEAFOOD

mule, kalmary, krewetki, białe wino, masło, cebula, czosnek, chilli, pietruszka, focaccia [ 49 zł ]  
[ mules, calamari, shrimps, white wine, butter, onion, garlic, chilli, parsley, focaccia ]

**GICZ CIEŁĘCA** puree truflowe, sos własny, marchew [ 55 zł ]  
[ Veal shank - truffle puree, own sauce, carrot ]

## MAKARONY / PASTA



**GNOCCHI** włoskie kluseczki ziemniaczane, sos pomodoro, koper włoski, karczochy [ 24 zł ]  
[ Italian potato dumplings, pomodoro sauce, , fennel, artichokes ]  
+ SPINATA PICCANTE [ 27 zł ] pikantne [ hot ]



**PENNE GRZYBOWE** makaron penne, borowiki, pieczarki, wino, śmietana, cebula, mięta, Grana Padano, wódka Ostoya [ 26 zł ]  
[ MUSHROOM PENNE- pasta penne, boletus, mushrooms, wine, cream, onion, mint, Grana Padano, Ostoya vodka ]



**SPAGHETTI ALFREDO** makaron spaghetti, filet z kurczaka kukurydzianego, sos Alfredo, Grana Padano, natka pietruszki [ 31 zł ]  
[ SPAGHETTI ALFREDO - spaghetti pasta, corn chicken, Alfredo sauce, Grana padano, parsley ]



**WOŁOWINA MALTAGLIATI** makaron Maltagliati, karkówka wołowa, cukinia, papryka, cebula czerwona, papryczki padron, pieczarki Portobello, sos demi glace, natka pietruszki [ 32 zł ]  
[ MALTAGLIATI BEEF PASTA - maltagliati pasta, beef neck, courgette, peppers, red onion, padron peppers, portobello mushrooms, demi glace sauce, parsleys ]

**TAGLIATELLE SCOLIO** makaron z sepią, mule, małże VENUS, krewetki, kalmary, białe wino, masło, natka pietruszki, pomidory koktajlowe [ 56 zł ]  
[ tagliatelle sepia, mules, VENUS clams, shrimps, calamari, white wine, butter, parsley, cherry tomatoes ]

Pomidory San Marzano, Mozzarella di Bufalla Campana, Grana Padano, Taleggio, Provolone Valpadana Piccante, Prosciutto, Coppa, Guanciale, są to produkty DOP skrót Denominazione di Origine Protetta, czyli są to włoskie produkty regionalne z CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA.



# MENU

## BURGERY / BURGERS

### CLASSIC BURGER

wołowina 100%, pomidor, bekon, ser cheddar, sałata, ogórek kiszony, sos aioli [ 29 zł ]  
[ 100% beef, tomato, bacon, cheddar cheese, lettuce, pickles, aioli sauce ]

### GOAT CHEESE BURGER

kozi ser, burak, karmelizowana czerwona cebula, szpinak baby, sos winegret [ 29 zł ]  
[ goat cheese, beetroot, caramelized red onion, baby spinach, vinaigrette ]



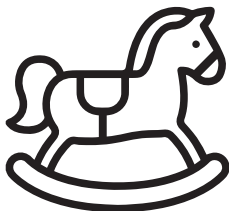
+ porcja frytek do burgera 130 g / 6 zł  
+ French fries for burger 130 g / 6 zł

\*bułki do burgerów  
wypiekane są  
w naszej siostrzanej  
restauracji  
Chwila Moment  
\*zawierają bataty

\*Burger rolls are  
baked in our  
sister restaurant  
Chwila Moment  
\* contain sweet  
potatoes

## DLA DZIECI / KIDS' MENU

**KREM Z POMIDORÓW** pomidory San Marzano, bazylia [ 15 zł ]  
[ Tomato cream: San Marzano tomatoes, basil ]



### GNOCCHI (KLUSECZKI ZIEMNIACZANE)

- masło [ 16 zł ]  
- masło, cukier, cynamon [ 17 zł ]  
- sos pomodoro, parmezan [ 19 zł ]  
[ GNOCCHI (potato dumplings)  
- butter  
- butter, sugar, cinnamon  
- pomodoro sauce, parmesan ]



**GRILLOWANE FILECIKI Z KURCZAKA** frytki, ketchup [ 19 zł ]  
[ Grilled chicken fillets: French fries, ketchup ]

**DESER** Lody waniliowe 2 gałki, maliny z miętą [ 15 zł ]  
[ Dessert: vanilla ice cream 2 scoops, raspberries with mint ]



TRAFIK Jedzenie & Przyjaciele, Skwer Kościuszki 10, 81-370 Gdynia  
www.trafikgdynia.pl | info@trafikgdynia.pl | trafikgdynia @trafik.gdynia  
#trafikjedzenie&przyjaciele #trafikgdynia #trafikfoodlovers #trafik.art #trafikcocktailbar

