

# MENU

## PRZYSTAWKI / STARTERS

### DWIE WŁOSKIE GRZANKI [ CROSTINI DUO ] [ 23 zł ]

- I - Bagietka włoska, kozi ser, chutney z cebuli, świeże owoce  
[ Italian baguette, goat cheese, onion chutney, fresh fruits ]  
II - Salsa pomidorowa, Prosciutto Crudo [ Tomato salsa, Prosciutto Crudo ]

### KROKIETY BESZAMELOWE

- beszamel, szynka Cotto, aioli paprykowe, skórka z cytryny i limonki [ 23 zł ]  
[ BECHAMEL CROQUETTES - bechamel, Cotto ham, pepper aioli, lemon and lime peel ]

- TATAR WOŁOWY** pikle, włoskie grzyby marynowane,  
musztarda francuska, smazone kapary, jajko przepiórcze, focaccia [ 34 zł ]  
[ BEEF 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 [ 35 zł ]  
[ GRILLED OCTOPUS - potatoes, pepper aioli, black garlic aioli, mayo harissa, black olive powder ]

- KREWETKI Z AWOKADO** /5szt./ oliwa, czosnek, papryka wędzona,  
wino, awokado, chilli, focaccia [ 35 zł ]  
[ FRIED SHRIMPS /5pcs./ - garlic, smoked pepper, wine, avocado, chilli, focaccia ]

## SAŁATY / SALAD

- CEZAR** kurczak grillowany, sałata rzymska, sos cesar, grzanki, parmezan [ 34 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 ]



**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 di Buffalla, bazylia [ 32 zł ]  
[ San marzano tomatoes, mozzarella di Buffalla, basil ]



**CAPRICCIOSA** pomidory San Marzano, mozzarella, pieczarki, szynka Cotto, czarne oliwki [ 33 zł ]  
[ San Marzano tomatoes, mozzarella, mushrooms, Cotto ham, black olives ]

**PARMIGIANA** pomidory San Marzano, bakłażan, Grana padano DOP, pietruszka natka [ 34 zł ]  
[ San Marzano tomatoes, eggplant, Grana Padano DOP, parsley ]



**QUATTRO FORMAGGI** pomidory San Marzano, mozzarella di Buffalla Campana, Taleggio DOP, Grana padano DOP, Gorgonzola [ 35 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 domowymi lanymi kluskami [ 22 zł ]  
[ Broth of three meats with homemade poured noodles ]

**KREM Z POMIDORÓW SAN MARZANO** z grzanką i bazyliowym pesto [ 23 zł ]  
[ San Marzano 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** pierś z kurczaka ze skrzydełkiem sous-vide, puree ziemniaczane, pomidorki konfitowane, sos veloute ziołowy [ 38 zł ]  
[ Supreme chicken - chicken breast with sous-vide wing, potato puree, cauliflower, confit tomatoes, herbal veloute sauce ]

**DORSZ** z ratatouille, makaron orzo, emulsja ziołowa [ 45 zł ]  
[ Cod with ratatouille, orzo pasta, herbal emulsion ]

## SEAFOOD

mule, kalmary, krewetki, białe wino, masło, cebula, czosnek, chilli, pietruszka, focaccia [ 55 zł ]  
[ mules, calamari, shrimps, white wine, butter, onion, garlic, chilli, parsley, focaccia ]

**GICZ CIEŁĘCA** puree truflowe, sos własny, mini marchewki [ 58 zł ]  
[ Veal shank - truffle puree, own sauce, mini carrots ]

**SCHAB W PANIERCE Z PARMEZANEM** puree ziemniaczane, mizeria z kukurydzą [ 45 zł ]  
[ Pork loin in breadcrumbs with parmesan, potato puree, cucumber salad with corn ]

## MAKARONY / PASTA

**GNOCCHI** włoskie kluseczki ziemniaczane, sos pomodoro, koper włoski, karczochy [ 31 zł ]  
[ Italian potato dumplings, pomodoro sauce, , fennel, artichokes ]  
+ SPINATA PICCANTE [ 33 zł ] pikantne [ hot ]



**PENNE GRZYBOWE** makaron penne, borowiki, pieczarki, wino, śmietana, cebula, mięta, Grana Padano, wódka Ostoya [ 31 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 [ 35 zł ]  
[ SPAGHETTI ALFREDO - spaghetti pasta, corn chicken, Alfredo sauce, Grana padano, parsley ]

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

**TAGLIATELLE SCOLIO** makaron z sepią, mule, małże VENUS, krewetki, kalmary, białe wino, masło, natka pietruszki, pomidory koktajlowe [ 58 zł ]  
[ tagliatelle sepie, 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 [ 31 zł ]  
[ 100% beef, tomato, bacon, cheddar cheese, lettuce, pickles, aioli sauce ]

### GOAT CHEESE BURGER

kozi ser, burak, karmelizowana czerwona cebula, szpinak baby, sos winegret [ 31 zł ]  
[ goat cheese, beetroot, caramelized red onion, baby spinach, vinaigrette ]

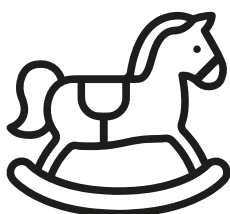


+ porcja frytek do burgera 130 g / 6 zł

+ French fries for burger 130 g / 6 zł

## 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 [ 21 zł ]  
[ Grilled chicken fillets: French fries, ketchup ]

**DESER** Lody waniliowe 2 gałki, maliny z miętą [ 17 zł ]  
[ Dessert: vanilla ice cream 2 scoops, raspberries with mint ]

+ Bita śmietana / + whipped cream [ 5 zł ]



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

