

Wszystkie dania przygotowujemy z naturalnych i zdrowych produktów, takich jak kupujemy do domu. Czas oczekiwania na danie gorące może wynieść od 30 do 45 minut w zależności od tego, ilu Gości w danym momencie nas odwiedza

PRZYSTAWKI	
Sałatka Capresse / pomidor/ świeża mozzarella/ bazyliowe pesto/ rukola/ chrupiąca bagietka.	16zł

Polecamy wino białe Pinot Grigio/ Włochy 9zł/100ml

Tatar wołowy z ogórkiem kiszonym/ cebula szalotka/ musztarda francuska/ marynowanymi kurkami/ ziarna prażonego słonecznika/ żółtko/ chrupiąca bagietka.	35zł
--	------

Polecamy kieliszek wódki Wyborowej 7,5zł/40ml

Krewetki flambirowane na Limoncello z pomidorkami cherry/ czosnek/ pietruszka/ szpinak. Podawane na sałatce z rozszponki i melona.	34zł
---	------

Polecamy wino białe Sauvignon Blanc Tautara Bay/ Nowa Zelandia 14zł/100ml

Carpaccio z polędwicy wołowej podawane z paloną bryndzą/ kapary/ konfitowane pomidorki cherry/ rukola/ płatki parmezanu Parmigiano Reggiano/ oliwa.	34zł
--	------

Polecamy wino białe Riesling Classic/ Niemcy 14zł/100ml



SAŁATKI	
Kurczak w zagrodzie 	
Sałatka z kurczakiem z chrupiącą skórka/ pomidorki cherry/ oscypek/ zielony ogórek/ marynowana papryka/ mix prażonych orzechów/ sałata/ domowy sos vinegret/ chrupiąca bagietka.	29zł wersja wegetariańska - 23zł

Polecamy wino białe Malvasia Pasqua/ Włochy 12zł/100ml

Mamma Mia! 	
Sałatka z szynką dojrzewającą Prosciutto Crudo/ mozzarella/ pomidorki cherry/ karczochy/ piklowana cebula/ melon/ sałata/ domowy dresing orzechowy/ chrupiąca bagietka.	35zł wersja wegetariańska - 27zł

Polecamy wino białe Riesling Classic/ Niemcy 14zł/100ml



ZUPY	
 Regionalny żurek na maślanec z wędzonym boczkem/ biała kiełbasa. Serwowany z tradycyjnym wiejskim chlebem.	16zł
Francuska zupa cebulowa według oryginalnej receptury, zapiekana w piecu z grzanką z dojrzewającym serem.	19zł
WEEKENDOWA SPECJALNOŚĆ „19-stki” Krem z pieczonych pomidorów z płatkami parmezanu Parmigiano Reggiano/ słodka śmietanka/ bazylia.	15zł

WŁOSKIE KLASYKI <i>w pysznym wydaniu</i>	
<i>Ich prawdziwy sukces to świeży włoski makaron i wyśmienicie skomponowane dodatki. Naprawdę warto się skusić.</i>	

 Spaghetti Aglio Olio Oliwa/ czosnek/ pietruszka/ chilli/ płatki tartego parmezanu Parmigiano Reggiano/ listki świeżej rukoli.	27zł 35 zł z krewetkami
Polecamy wino białe Pinot Grigio/ Włochy 9zł/100ml	
Spaghetti Bolognese z płatkami parmezanu Parmigiano Reggiano.	29zł
Polecamy wino czerwone Montepulciano d'Abruzzo/ Włochy 13zł/100ml	
 Klusieczki gnocchi ze świeżym szpinakiem/ ser Lazur/ bazyliowe pesto/ płatki parmezanu Parmigiano Reggiano.	26zł

Polecamy wino białe Gran Maestro Bianco/ Włochy 16zł/100ml	
Tagliatelle w sosie pomidorowym z grillowanym kurczakiem/ cukinia/ mozzarella/ prażone orzechy włoskie/ parmezan Parmigiano Reggiano.	27zł
Polecamy wino białe Chardonnay delle Venezia/ Włochy 13zł/100ml	



DANIA REGIONALNE	
<i>Z wykorzystaniem sezonowych produktów, by czerpać z natury, to co o danej porze roku najcenniejsze!</i>	
Kurczak zapiekany z pomidorem/ beszkidzkie sery/ młode ziemniaki z koperkiem/ brokuł gotowany na parze z prażonymi płatkami migdałów.	32zł

Polecamy wino białe Simphonia Bianco/ Włochy 11zł/100ml

Regionalny pstrąg z ekologicznej hodowli z Porąbki pieczony w piecu/ pieczone ziemniaki w mundurku z wędzonym serkiem góralskim/ surówka z regionalnej kiszzonej kapusty.	43zł
---	------

Polecamy wino białe Chardonnay delle Venezia/ Włochy 13zł/100ml

Polędwiczka wieprzowa duszona w sosie z leśnych grzybów/ kopytka ziemniaczane z koperkiem/ fasolka szparagowa z masłem.	42zł
---	------

Polecamy wino czerwone Chianti Arezio/ Włochy 13zł/100ml

Menu dla dzieci	
Mini pizza margherita	15zł
Chrupaczki - polędwiczki z kurczaka z surówką z marchewki i jabłka/ frytki julienne	19zł
Spaghetti Bolognese z płatkami parmezanu Parmigiano Reggiano	18zł



BURGERY	
<i>Wszystkie bułki do burgerów są wypiekane na nasze specjalne zamówienie przez tradycyjną piekarnię żywiecką - cenimy nasze, hołdujemy regionalnym tradycjom rzemieślniczym, wspieramy naszych wytwórców - regionalnie, tradycyjnie, pysznie!</i>	
CHICAGO Burger wołowy w bułce z sezamem/ ser Cheddar/ jajko sadzone/ grillowany bekon /kompozycja świeżych sałat /żółty sos „19-stki”	26zł

 REGIONALNY „19 – stki” Burger z grillowanym kurczakiem w bułce z sezamem /kompozycja świeżych sałat /serek góralski oscypek /chipsy z bekonu /grillowane pieczarki / papryka marynowana /ogórek konserwowy/autorski sos majonezowy z musztardą Dijon, korniszonem i szalotką	25zł
---	------

 WEGETARIAŃSKI Wegeburger z pieczonego kalafiora z prażonym słonecznikiem, podawany z pomidorem/ ogórkiem/ kruchą sałata w bułce maślanej z sosem zielonej pietruszki.	24zł
--	------

Do każdego BURGERA polecamy - frytki julienne w specjalnej cenie 5zł

Polecamy piwa z browarów kraftowych zapytaj kelnera jakie dziś serwujemy!

PIZZA „19-stki”	
<i>SEKRETY NASZEJ PIZZY</i>	
CIASTO - według oryginalnej włoskiej receptury - powoli dojrzewające od 24- 48h, wypiekane w temperaturze 440-470 stopni. Wysokiej jakości, oryginalne włoskie SKŁADNIKI	
SOS POMIDOROWY - nasza autorska receptura i pyszne włoskie pomidory Pelati	
selekcja ŚWIEŻYCH ZIOŁ z eko produkcji RADOŚĆ z dzielenia się z Wami naszą pasją	

MARGHERITA sos pomidorowy/ świeża mozzarella/ oregano/ świeża bazylia.	18zł
Polecamy wino białe Pinot Grigio/ Włochy 9zł/100ml	
MARGHERITA DI BUFALA sos pomidorowy/ świeża mozzarella DI BUFALA DOP/ oregano/ świeża bazylia.	27zł

Polecamy wino białe Malvasia Pasqua/ Włochy 12zł/100ml

CAPRICIOSA sos pomidorowy/ świeża mozzarella/ szynka włoska gotowana / świeżo tarte płatki parmezanu Parmigiano Reggiano / pieczarki.	26zł
--	------

Polecamy wino czerwone Montepulciano d'Abruzzo/ Włochy 13zł/100ml

REGIONALNA „19 – stki” sos pomidorowy/ regionalny boczek z wędzarni/ beszkidzkie specjały: bryndza/ oscypek/ pieczarki/ cebula.	28zł
--	------

Polecamy Piwo łane Żywiec 0,5l 8zł

PROSCIUTTO sos pomidorowy /świeża mozzarella /szynka Prosciutto Crudo/ parmezan Parmigiano Reggiano /pomidorki cherry /rukola.	33zł
---	------

Polecamy wino czerwone Chianti Arezio/ Włochy 13zł/100ml

Prawdziwe BURGERY 	
QUATTRO FORMAGGI sos pomidorowy /świeża mozzarella /ser Grana Padano / ser Gorgonzola DOP/ ser Camembert /bazylia.	29zł
Polecamy wino białe Gran Maestro Bianco/ Włochy 16zł/100ml	
SALAMI PICANTE sos pomidorowy/ salami Napoli picante/ pomidory cherry/ papryka Jalapeño/ świeża mozzarella/ rukola.	29zł
Polecamy wino czerwone Rioja Crianza/ Hiszpania 16zł/100ml	
 VEGETARIANA sos pomidorowy /świeża mozzarella /pieczarki /grillowane warzywa /cebula / czarne oliwki / świeżo starty Grana Padano /oliwa extra vergine z nutą papryki i czosnku.	26zł



A NA DESER...

Sernik mascarpone z karmelem, lody waniliowe, sos czekoladowy, bita śmietana. 22zł

Szarlotka na gorąco z sosem waniliowym, bitą śmietaną, prażonymi płatkami migdałów i gałką lodów waniliowych. 18zł

Do deseru polecamy: Wino czerwone Dolce Novella Monteverdi/ Włochy 14 zł/100ml

KAWY

Espresso	6zł
Espresso macchiato	6,5zł
Podwójne espresso	8,5zł
Americano	9,5zł
Czarna kawa	7zł
Biała kawa	7,5zł
Cappucino	10zł
Cafe Latte	12zł
Kawa parzona	7zł
Espresso con panna	8,5zł
Flat white	10zł
Espresso affogato	9zł
Podwójne espresso affogato	11zł
Mleko sojowe	2zł
Mleko	1zł

KAWY ...inne niż wszystkie

French Coffe: espresso, mleko, bita śmietana, prażone płatki migdałów, likier Kahlua. 13,5zł

Grande latte z malinami: espresso podwójne, bita śmietana, maliny, sos czekoladowy. 500ml/19zł

Grande latte cookie: podwójne espresso, bita śmietana, ciasteczka Oreo, sos czekoladowy. 500ml/19zł

Frappucino waniliowe: espresso, mleko, syrop waniliowy, wiórki czekolady 14zł

Frappucino kokosowe: espresso, mleko, syrop kokosowy, wiórki kokosow 14zł

Kawa mrożona „19-stki”: espresso, mleko, lody waniliowe , bita śmietana, płatki czekolady. 19zł

HERBATY

Herbata ALTHAUS grand pack - różne smaki 9,50zł

Herbata ALTHAUS sypana - różne smaki 13zł

HERBATY ...inne niż wszystkie

Green Ice: zielona herbata, zielony ogórek, cytryna, limonka, mięta 14zł/300ml 18zł/500ml 29zł/1l

Wild Berries Ice: borówkowa herbata, maliny, cytryna, limonka, mięta 14zł/300ml 18zł/500ml 29zł/1l

Apple Ice: herbata jabłkowa, jabłko, cytryna, limonka, mięta 14zł/300ml 18zł/500ml 29zł/1l

ZIMNE NAPOJE

Karafka wody mineralnej 6zł 0,5l / 11zł 1l

Coca Cola/Cola Zero/ Fanta/ Sprite/Tonic 6,5zł 250ml

Woda butelka gazowana 300ml/6zł

Woda butelka niegazowana 300ml/6zł

DOMOWA

Lemoniada 9,5zł 300ml

Karafka lemoniady 16zł 0,5l

Karafka lemoniady 27zł 1l

ŚWIEŻE SOKI

Jabłko, Pomarańcza Grejpfrut 9zł 200ml / 13zł 300ml / 21zł 500ml

JUICE SURPRISE

Śłońce Toscanii - sok świeżo wyciskany z pomarańczy, sorbet cytrynowy 16zł/300ml

Bezludna Wyspa - sok świeżo wyciskany z grejpfruta, sorbet malinowy 16zł/300ml

BEER MONIADA

Happy Lemon: Żywiec lany, domowa lemoniada, cytrusy, mięta 13zł 500ml

WINA

BIAŁE

IL Leale Pinot Grigio DOC
Region: Weron. Czyste, wytrawne białe wino o jasnym słomkowym kolorze gładkie, delikatne i świeże o aromacie jabłka, gruszek i cytrusów. 9zł 100ml / 33zł 500ml

Simphonia Bianco
Region: Emilia-Romania-Włochy
Słomkowa barwa, lekkie, a zarazem o dobre strukturze. 11zł 100ml / 39zł 500ml

Malvasia di Puglia
Region: Apulia-Włochy. Delikatny aromat z nutami egzotycznych owoców. 12zł 100ml / 43zł 500ml

Pinot Grigio delle Venezie Luna IGT
Region: Wenecja-Włochy. Wino aromatyczne o owocowych nutach. Wyczuwalne nuty kwiatowe: akacja, delikatny smak gruszek i moreli. 13zł 100ml / 49zł 500ml

Chardonnay delle Venezia IGT
Region: Wenecja-Włochy. Żłocista barwa, w smaku delikatnie owocowe. Łagodny aromat jabłek i gruszek. 13zł 100ml / 49zł 500ml

PIWA BUTELKOWE

Żywiec 0,5l 8zł
Żywiec Białe 0,5l 9zł
Żywiec bezalkoholowy 0,5l 9zł
Warka Radler 0,5l 8zł
Żywiec Białe bezalkoholowe 0,5l 8zł
Cieszyńskie butelkowe 0,5l 12zł

PIWO LANE

Żywiec 0,3l 6zł
Żywiec 0,5l 8zł
Syrop malinowy 1zł

CZERWONE

Puglia Primitivo IGT
Region: Apulia - Włochy
Pełne wino czerwone o delikatnej teksturze. 9zł 100ml / 33zł 500ml

Simphonia Sangiovese Rosso
Region: Emilia-Romania - Włochy
Czerwono - rubinowa barwa z wyczuwalnymi nutami świeżych owoców. 11zł 100ml / 39zł 500ml

Montepulciano d'Abruzzo DOC
Region: Abruzja-Włochy.
Smak dojrzałych czerwonych owoców z nutą korzennych przypraw. 13zł 100ml / 49zł 500ml

Chianti Arezio DOCG
Region: Toskania-Włochy.
Brylantowa rubinowa barwa, czysty winny aromat. 13zł 100ml / 49zł 500ml

DRINKI

Mimoza - Prosecco 100ml, świeży sok pomarańczowy 18zł

Aperol Spritz - Aperol 40ml, Prosecco 100ml, woda gazowana, plastry pomarańczy 24zł

Mojito – Rum Bacardi 40ml, limonka, mięta, woda gazowana, cukier trzcinowy 19zł

Sex on The Beach - Wódka 40ml, likier brzoskwinowy 20ml, Malibu 20ml, sok pomarańczowy 100ml, Syrop malinowy 40ml 21zł

Virgin Mojito 0% - BEZALKOHOLOWE tonic, limonka, mięta, cukier trzcinowy 14zł

Prosecco D.O.C. 14zł

BISTRO

Rynek 19

PIZZA & wino menu

7 DNI W TYGODNIU Z DOSTAWĄ DO CIEBIE

ZADZWOŃ I ZAMÓW 33 861 91 91

FB: facebook.com/rynek19 | Bistro Rynek 19 Pizza &Wino
Ul. Rynek 19, 34-300 Żywiec, Tel. 33 861 91 91