

MENU

PRZYSTAWKI / STARTERS

BRUSCHETTA POMODORO

mozzarella di Buffala, pomidory, oliwa z oliwek, czosnek, bazylia,
focaccia naszego wypieku [22 zł]
[mozzarella di Buffala, tomatoes, olive oil, garlic, basil, focaccia of our baking]



TATAR WOŁOWY NA GRZANCE

suszony pomidor, oliwki, cebula, żółtko, oliwa z oliwek,
marynowane włoskie grzyby, focaccia naszego wypieku [24 zł]
[dried tomato, olives, onion, yolk, olive oil, pickled Italian mushrooms, focaccia of our baking]

CARPACCIO BRESAOLA dojrzewająca szynka wołowa, rukola,
płatki sera Grana Padano, focaccia naszego wypieku [29 zł]

[maturing beef ham, arugula, Grana Padano flakes, focaccia of our baking]

ANTIPASTI Prosciutto Crudo - włoska szynka dojrzewająca,

Bresaola - wołowa szynka dojrzewająca, Spianata piccante - włoska wędlina dojrzewająca,

Szpek - rodzaj włoskiego bekonu, oliwki sycylijskie, rukola,

marynowane włoskie grzyby, focaccia naszego wypieku [49 zł]

[Prosciutto Crudo - Italian ripening ham, Bresaola - maturing beef ham,

Spianata piccante - Italian ripening sausage, Spik - a kind of Italian bacon,

Sicilian olives, arugula, italian marinated mushrooms, focaccia of our baking]

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

GULASZ Z POLICZKÓW WOŁOWYCH

sos warzywny z czerwonym winem, polenta, Grana Padano [36 zł]
[Beef cheek stew - vegetable sauce with red wine, polenta, Grana Padano]

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA

sos borowikowy, gnocchi, karmelizowany burak [46 zł]
[Pork tenderloin - boletus sauce, gnocchi, caramelized beetroot]

PSTRĄG ZAPIEKANY Z ZIEMNIAKAMI I BOROWIKAMI

warzywa z patelni - cukinia, papryka, marchewka, ziemniaki [42 zł]
[Trout baked with potatoes and boletus:
vegetables from the pan - zucchini, pepper, carrots, potatoes]

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]

MAKARONY / PASTA

MAKARON GARGANELLI ALL'ORTOLLANA

makaron garganelli, sos pomodoro, bakłażan, cebula czerwona, papryka,
pieczarki Portobello, pietruszka, Grana Padano [29 zł]
[garganelli pasta, pomodoro sauce, eggplant, red onion, pepper,
Portobello mushrooms, parsley, Grana Padano]



SPAGHETTI AGLIO E OLIO

makaron spaghetti, oliwa z oliwek,
chili, natka pietruszki, czosnek, parmezan [29 zł]
[spaghetti, olive oil, chilli, parsley, garlic, parmesan]



GNOCCHI

kurczak, sos śmietanowy, pieczarki, cebula, czosnek [32 zł]
[chicken, cream sauce, champignons, onion, garlic]

SPAGHETTI SCOLIO

makaron spaghetti, mule, małże typu VENUS, krewetki,
kalmary, białe wino, masło, pietruszka, pomidory koktajlowe [49 zł]
[spaghetti, 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]



ITALIAN BURGER

wołowina 100%, suszony pomidor, rukola, cebula czerwona, Grana Padano, sos aioli [29 zł]
[100% beef, dried tomato, arugula, red onion, Grana Padano, aioli sauce]

+ 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

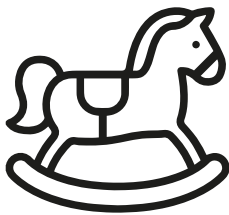
*Burger rolls are
baked in our
sister restaurant
Chwila Moment
* contain sweet
potatoes

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

