POLAND 100 BEST RESTAURANTS 2025

GUSTO RESTAURANT

Z pasji i miłości do celebrowania dobrego jedzenia
we wspaniałej atmosferze.

With passion and love for celebrating good food
in a wonderful atmosphere.

Bardzo miło nam zaprosić Państwa do skosztowania naszego wyjątkowego menu.
Wszystkie dania tworzone są z produktów najwyższej jakości,
dbamy o to, aby każdy znalazł tu coś dla siebie.
Niech to będzie kulinarna przygoda, na którą wybierzemy się wspólnie.
Smacznego!

We are very pleased to invite you to taste our exceptional menu.
All dishes are made from the highest quality ingredients,
and we ensure that everyone finds something for themselves here.
Let this be a culinary adventure that we embark on together.
Enjoy your meal!

Obsługa grup powyżej 6 osób wiąże się opłatą serwisową w wysokości 10% wartości całego rachunku.
/ Serving groups of more than 6 people will incur a service fee of 10% of the total bill value.

MENU

SEZONOWE SPECJAŁY / SEASONAL SPECIALS

GUSTO RESTAURANT

	SMAŻONE STEKI Z BOCZNIAKA KRÓLEWSKIEGO / MUS Z KASZTANÓW / CHIPS Z BOCZKU / OLIWA TRUFLOWA / FOCACCIA PAN-FRIED KING OYSTER MUSHROOM STEAKS / CHESTNUT MOUSSE / BACON CRISP / TRUFFLE OIL / FOCACCIA	250 g	49 PLN
VEGE	PIECZONA DYNIA / BOCZNIAKI / SER ŁOMNICKI / MUS Z PIECZONYCH POMIDORÓW / SZCZYPIORKOWA OLIWA ROASTED SQUASH / OYSTER MUSHROOMS / ŁOMNICKI CHEESE / ROASTED TOMATO MOUSSE / CHIVE OIL	300 g	56 PLN
	PACCHERI AL RAGU DI CINGHIALE / KARK Z DZIKA / MARSALA / WARZYWA SEZONOWE / GRANA PADANO PACCHERI WITH WILD BOAR RAGÙ / WILD BOAR NECK / MARSALA / SEASONAL VEGETABLES / GRANA PADANO	350 g	59 PLN
	ZUPA KREM Z DYNI / POMARAŃCZA / PESTKI DYNI / OLEJ Z PESTEK Z DYNI / FOCACCIA CREAM OF PUMPKIN SOUP / ORANGE / PUMPKIN SEEDS / PUMPKIN SEED OIL / FOCACCIA	300 ml	29 PLN

BG - bezglutenowe / gluten free BL - bez laktozy / lactose-free VEG - wegetariańskie / vegetarian
Lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej / A list of allergens is available from the waiter service
Obsługa grup powyżej 6 osób wiąże się opłatą serwisową w wysokości 10% wartości całego rachunku.
/ Serving groups of more than 6 people will incur a service fee of 10% of the total bill value.

MENU

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

	ANTIPASTI DLA DWÓCH OSÓB SPIANATA, MORTADELA Z PISTACJAMI, PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO, PRIMOSALE, PANCETTA, KAPARY, KARCZOCHY, SUSZONE POMIDORY **ANTIPASTI FOR TWO** SPIANATA, MORTADELLA WITH PISTACHIOS, PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO, PRIMOSALE, PANCETTA, CAPERS, ARTICHOKES, DRIED TOMATOES	250 g	89 PLN
	TATAR Z POLĘDWICY WOŁOWEJ / KURKI MARYNOWANE / MUSZTARDA FRANCUSKA / SZALOTKA / MAJONEZ SZCZYPIORKOWY / ŻÓŁTKO PLASTYCZNE BEEF TENDERLOIN TARTARE / MARINATED CHANTERELLES / FRENCH MUSTARD / SHALLOT / CHIVE MAYONNAISE / EGG YOLK	250 g	65 PLN
	KREWETKI W EMULSJI / CHILI / CZOSNEK / PIETRUSZKA / BIAŁE WINO / MASŁO / FOCACCIA SHRIMP IN EMULSION / CHILI / GARLIC / PARSLEY / WHITE WINE / BUTTER / FOCACCIA	250 g	49 PLN
	BRUSCHETTA / CONCASSÉ POMIDOROWE / PESTO BAZYLIOWE / MOZZARELLA FIOR DI LATTE BRUSCHETTA / TOMATO CONCASSE / BASIL PESTO / MOZZARELLA FIOR DI LATTE	250 g	29 PLN
	PIECZYWO / BREAD		14 PLN

ZUPY / SOUPS

BG	KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW, MOZZARELLA FIOR DI LATTE CREAM OF BAKED TOMATOES WITH FIOR DI LATTE MOZZARELLA	300 ml	32 PLN
	ŻUREK, PURÉE ZIEMNIACZANE / JAJKO / PUDER Z SUSZONYCH BOROWIKÓW / OLIWA SZCZYPIORKOWA / CHIPS Z BOCZKU SOUR RYE SOUP / POTATO PURÉE / EGG / DRIED PORCINI MUSHROOM POWDER / CHIVE OIL / BACON CRISP	300 ml	36 PLN

BG - bezglutenowe / gluten free BL - bez laktozy / lactose-free VEG - wegetariańskie / vegetarian
Lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej / A list of allergens is available from the waiter service
Obsługa grup powyżej 6 osób wiąże się opłatą serwisową w wysokości 10% wartości całego rachunku.
/ Serving groups of more than 6 people will incur a service fee of 10% of the total bill value.

MENU

PASTA

GUSTO RESTAURANT

SPAGHETTI Z KREWETKAMI / CHILI / CZOSNEK / PIETRUSZKA / WINO / POMIDOR KOKTAJLOWY SPAGHETTI WITH PRAWNS / CHILI / GARLIC / PARSLEY / WINE / CHERRY TOMATO	250 g	69 PLN
SPAGHETTI CARBONARA (FLAMBIROWANA, SERWOWANA Z KRĘGU PARMIGIANO REGGIANO) (FLAMBÉED, SERVED FROM A WHEEL OF PARMIGIANO REGGIANO)	250 g	62 PLN
GNOCCHI AI POMODORINI / PIECZONE POMIDORY KOKTAJLOWE W SOSIE / GRANA PADANO GNOCCHI AI POMODORINI / ROASTED CHERRY TOMATOES IN SAUCE / GRANA PADANO	300 g	43 PLN
PENNE CON POLLO / PIERŚ Z KURCZAKA / PIECZARKI / MŁODY SZPINAK / CEBULA / CZOSNEK / GRANA PADANO / SOS ŚMIETANOWY PENNE CON POLLO / CHICKEN BREAST / MUSHROOMS / BABY SPINACH / ONION / GARLIC / GRANA PADANO / CREAM SAUCE	300 g	45 PLN
PENNE AL RAGU' / RAGU' WOŁOWE / SELER NACIOWY / MARCHEW / GRANA PADANO PENNE AL RAGÙ / BEEF RAGÙ / CELERY / CARROT/ GRANA PADANO	300 g	45 PLN
GNOCCHI ALLA CREMA DI SCAMPI / LANGUSTYNKI / SOS Z LANGUSTYNEK / WINO / CZOSNEK / CHILI GNOCCHI ALLA CREMA DI SCAMPI / LANGOUSTINES / LANGOUSTINE SAUCE / WINE / GARLIC / CHILI	350 g	59 PLN
SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO	250 g	32 PLN
RISOTTO SZAFRANOWE Z KREWETKAMI / SZALOTKA / GROSZEK / KREWETKI SAFFRON RISOTTO WITH SHRIMP / SHALLOT / PEAS / SHRIMP	300 g	59 PLN

BG - bezglutenowe / gluten free BL - bez laktozy / lactose-free VEG - wegetariańskie / vegetarian
Lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej / A list of allergens is available from the waiter service
Obsługa grup powyżej 6 osób wiąże się opłatą serwisową w wysokości 10% wartości całego rachunku.
/ Serving groups of more than 6 people will incur a service fee of 10% of the total bill value.

MENU

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

GUSTO RESTAURANT

BG	STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ / DEMI-GLACE / PALONA SZALOTKA / DZIKI BROKUŁ / KROKIET ZIEMNIACZANY BEEF TENDERLOIN STEAK / DEMI-GLACE / ROASTED SHALLOTS / WILD BROCCOLI / POTATO CROQUETTE	300 g	135 PLN
BG	POLICZKI WOŁOWE / PURÉE ZIEMNIACZANE / DZIKI BROKUŁ / DEMI-GLACE TYMIANKOWY BEEF CHEEKS / MASHED POTATOES / WILD BROCCOLI / THYME DEMI-GLACE	300 g	85 PLN
	POLĘDWICA Z DORSZA W PANIERCE ZIOŁOWEJ / MAJONEZ Z WĘDZONEJ PAPRYKI / SAŁATKA Z KOPRU WŁOSKIEGO / MŁODE MARCHEWKI HERB-CRUSTED COD LOIN / SMOKED PAPRIKA MAYONNAISE / FENNEL SALAD / BABY CARROTS	300 g	69 PLN
	KURCZAK SUPREME / MUS Z DYNI / PIECZONY ZIEMNIAK / WARZYWA SEZONOWE PIECZONE CHICKEN SUPREME / PUMPKIN MOUSSE / ROASTED POTATO / ROASTED SEASONAL VEGETABLES	350 g	56 PLN
BG	PSTRĄG Z MYSŁAKOWIC / CZERWONE CHIMICHURRI / SEZONOWE PIECZONE WARZYWA / OGÓREK MAŁOSOLNY / MUS CHRZANOWY TROUT FROM MYSŁAKOWICE / RED CHIMICHURRI / SEASONAL BAKED VEGETABLES / PICKLED CUCUMBER / HORSERADISH MOUSSE	400 g	69 PLN
	SCHAB Z KOŚCIĄ / PURÉE CHRZANOWE / SAŁATA RZYMSKA / ŚMIETANA BONE-IN PORK LOIN / HORSERADISH PURÉE / ROMAINE LETTUCE / SOUR CREAM	400 g	69 PLN
	BURGER WŁOSKI / SAŁATA RZYMSKA / SOS AIOLI / WOŁOWINA / BUŁKA MAŚLANA / POMIDOR / OGÓREK KONSERWOWY / BOCZEK / REGIONALNY SER WĘDZONY / FRYTKI STEKOWE ITALIAN BURGER / ROMAINE LETTUCE / AIOLI SAUCE / BEEF / BUTTER BUN / TOMATO / PICKLED CUCUMBER / BACON / REGIONAL SMOKED CHEESE / STEAK FRIES	400 g	66 PLN

BG - bezglutenowe / gluten free BL - bez laktozy / lactose-free VEG - wegetariańskie / vegetarian
Lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej / A list of allergens is available from the waiter service
Obsługa grup powyżej 6 osób wiąże się opłatą serwisową w wysokości 10% wartości całego rachunku.
/ Serving groups of more than 6 people will incur a service fee of 10% of the total bill value.

MENU

SAŁATKI / SALADS

SAŁATA RZYMSKA / POMIDOR KOKTAJLOWY / SMAŻONA BURRATA W ZIOŁOWEJ PANIERCE / MAJONEZ Z SUSZONYCH POMIDORÓW / PIKLOWANA RZEPA ROMAINE LETTUCE / CHERRY TOMATO / FRIED BURRATA IN A HERB CRUST / SUN-DRIED TOMATO MAYONNAISE / PICKLED TURNIP	300 g	65 PLN
SAŁATKA CEZAR Z KREWETKAMI CAESAR SALAD WITH SHRIMPS SAŁATA RZYMSKA / CRUNCHY Z PIECZYWA / KREWETKI / PARMEZAN / POMIDOR KOKTAJLOWY / SOS CEZAR ROMAINE LETTUCE / CRUNCHY BREAD / SHRIMP / PARMESAN CHEESE / CHERRY TOMATO / CAESAR DRESSING	300 g	59 PLN
SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM CHICKEN CAESAR SALAD SAŁATA RZYMSKA / CRUNCHY Z PIECZYWA / BOCZEK / GRANA PADANO / KURCZAK ZAGRODOWY / POMIDOR KOKTAJLOWY / SOS CEZAR ROMAINE LETTUCE / BREAD CROUTONS / BACON / GRANA PADANO CHEESE / FREE-RANGE CHICKEN / CHERRY TOMATOES / CAESAR DRESSING	300 g	52 PLN

DESERY / DESSERTS

VEG	FONDANT Z SERCEM PISTACJOWYM / MUS Z DERENIA / LODY ŚMIETANKOWE FONDANT WITH A PISTACHIO CENTER / CORNELIAN CHERRY MOUSSE / CREAM ICE CREAM	150 g	39 PLN
VEG	SBRICIOLATA DI MELE / ZABAGLIONE AL MARSALA / KARMELIZOWANA BRUSZNICA SBRICIOLATA DI MELE / ZABAGLIONE AL MARSALA / CARAMELIZED LINGONBERRY	190 g	35 PLN
VEG	TIRAMISU	150 g	38 PLN

BG - bezglutenowe / gluten free BL - bez laktozy / lactose-free VEG - wegetariańskie / vegetarian
Lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej / A list of allergens is available from the waiter service
Obsługa grup powyżej 6 osób wiąże się opłatą serwisową w wysokości 10% wartości całego rachunku.
/ Serving groups of more than 6 people will incur a service fee of 10% of the total bill value.

MENU

PIZZA KLASYCZNA / CLASSIC PIZZA
32 cm

GUSTO RESTAURANT

DODAJ BURRATĘ DO PIZZY / ADD BURRATA TO YOUR PIZZA	125 g	17 PLN

PIZZA TREMONTI — 49 PLN
SOS ŚMIETANOWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BOCZEK, CEBULA, SER WĘDZONY, SZCZAW KRWISTY, BOCZNIAK
CREAM SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BACON, ONION, SMOKED CHEESE, RED SORREL, OYSTER MUSHROOM

PIZZA NDUJA CREMOSA — 49 PLN
SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, NDUJA, CZARNE OLIWKI, MASCARPONE
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, NDUJA, BLACK OLIVES, MASCARPONE

PIZZA PARMA — 49 PLN
SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROCIUTTO CRUDO, RUKOLA, PARMEZAN
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROCIUTTO CRUDO, ARUGULA, PARMESAN

PIZZA GÓRSKA — 49 PLN
BIAŁY SOS, BOCZEK, OSCYPEK, CEBULA CZERWONA, FIOR DI LATTE
WHITE SAUCE, BACON, OSCYPEK CHEESE, RED ONION, FIOR DI LATTE

PIZZA ZUCCA E FUNGHI — 49 PLN
BIAŁY SOS, BOCZNIAKI, SER KOZI, DYNIA, FIOR DI LATTE, MIÓD, CHILI
WHITE SAUCE, OYSTER MUSHROOMS, GOAT CHEESE, PUMPKIN, FIOR DI LATTE, HONEY, CHILI

PIZZA TYROLSKA — 45 PLN
SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SUSZONY POMIDOR, SPECK WĘDZONY, STRIACCATELLA, CEBULA CZERWONA
TYROLEAN PIZZA, TOMATO SAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, SUN-DRIED TOMATO, SMOKED SPECK, STRACCIATELLA, RED ONION

PIZZA SALAMI PICCANTE — 45 PLN
SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALAMI PICCANTE, SALAMI SPIANATA, PEPERONCINI
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALAMI PICCANTE, SALAMI SPIANATA, PEPERONCINI

PIZZA QUATTRO FORMAGGI — 45 PLN
SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PARMEZAN, SER KOZI, GORGONZOLA
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PARMESAN CHEESE, GOAT CHEESE, GORGONZOLA CHEESE

BG - bezglutenowe / gluten free BL - bez laktozy / lactose-free VEG - wegetariańskie / vegetarian
Lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej / A list of allergens is available from the waiter service
Obsługa grup powyżej 6 osób wiąże się opłatą serwisową w wysokości 10% wartości całego rachunku.
/ Serving groups of more than 6 people will incur a service fee of 10% of the total bill value.

MENU

PIZZA KLASYCZNA / CLASSIC PIZZA

32 cm

GUSTO RESTAURANT

PIZZA CAPRICIOSA — 39 PLN
SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PIECZARKI, SZYNKA, BAZYLIA, KARCZOCHY, OLIWKI
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MUSHROOMS, HAM, BASIL, ARTICHOKES, OLIVES

PIZZA CALZONE — 39 PLN
SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PIECZARKI, SZYNKA
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MUSHROOMS, HAM

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI — 38 PLN
SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PIECZARKI, SZYNKA, BAZYLIA
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MUSHROOMS, HAM, BASIL

PIZZA MARINARA WITH ANCHOVIES — 36 PLN
SOS POMIDOROWY, CZOSNEK, OREGANO, ANCHOIS
TOMATO SAUCE, GARLIC, OREGANO, ANCHOVIES

PIZZA MARINARA CLASSICA — 34 PLN
SOS POMIDOROWY, CZOSNEK, OREGANO
TOMATO SAUCE, GARLIC, OREGANO

PIZZA MARGHERITA — 32 PLN
SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE

FOCACCIA — 29 PLN
ROZMARYN, SÓL MORSKA, MARYNOWANE OLIWKI Z SUSZONYMI POMIDORAMI
ROSEMARY, SEA SALT, PICKLED OLIVES WITH DRIED TOMATOES

BG - bezglutenowe / gluten free BL - bez laktozy / lactose-free VEG - wegetariańskie / vegetarian
Lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej / A list of allergens is available from the waiter service
Obsługa grup powyżej 6 osób wiąże się opłatą serwisową w wysokości 10% wartości całego rachunku.
/ Serving groups of more than 6 people will incur a service fee of 10% of the total bill value.