

## Prostě italština!

Toto pravidlo nás provází od samého počátku.

Pokud máte rádi pravou italskou kuchyni,

Pak jste na správném místě.

**Zveme Vás do našich restaurací.**

### ***I Love Pasta* Restaurant - těstovinová manufaktura**

Je proslulá svými domácími pomazánkami a autentickou italskou kuchyní. Mezi typické pokrmy patří

Carbonara Premium a Tiramisù.

Wiejska 15A, Jelenia Góra

### ***I Love Pizza* Pizzeria - oheň vládne zde!**

Jakmile ochutnáte pizzu z pece na dřevo, nebudete chtít sníst další.

Podwale 17A, Jelenia Góra

### ***Miluji Itálii* - italský životní styl**

Kulinářský koncept kombinující restauraci a lahůdkářství.



K přípravě pokrmů v našich restauracích používáme pečlivě vybrané produkty, z nichž většina pochází z lahůdkářství I Love Italy, kde si můžete i zakoupit. Najdete zde lahodné uzeniny, sýry, vína, kávu a další pochoutky se značkou kvality #buyitaly.

Vážíte si nás – děkujeme!

Společně tvoříme rodinu I Love.



Italští auditoři kontrolovali jídelní lístek, původ a kvalitu surovin, zkušenosti a vzdělání kuchařů, chuť pokrmů, výzdobu a atmosféru. Obdrželi jsme *certifikát Ospitalità Italiana*. V Polsku ji má pouze 28 restaurací.



Doporučujeme restaurace I Love Pasta a I Love Italy v prestižním průvodci *Polsko 100 nejlepších restaurací*.



Naše restaurace jsou doporučovány elitní federací Italská asociace kuchařů.



*Restaurant Guru* označil I Love Pasta za nejlepší v roce 2024 restauraci a Miluji Itálii za nejlepší italskou restauraci, Zamilujte si pizzu pro nejlepší pizzu v Jelení Hoře.



Zlaté vidličky jsou udělovány nejlepším restauracím a šéfkuchařům v Polsku. Miluji těstoviny a miluji Itálii je získaly v kategorii Středomořská kuchyně, zatímco šéfkuchař I Love Italy - Michał Matuszewski obdržel titul Vel mistr kulinářského umění.

idedoilove.pl



## ANTIPASTI | PŘEDKRMY

### 1. CICCHETTI | 56 zř | 14€

Skutečná specialita z Benátek, která ukazuje bohatost a rozmanitost tohoto regionu. Tajemstvím těchto mini sendvičů a svačin jsou dokonale vybrané suroviny. Tento předkrm vám umožní objevit až 6 různých chuťových kompozic.

### 2. BURRATA CON POMODORI E PESTO | 48zř | 12€ | 300g

Krémový sýr Burrata z Apulie, podávaný s rukolou, cherry rajčátky, Pesto alla Genovese a extra panenský olivový olej.

### 3. TARTARE DI FILETTO | 68 zř | 17€ | 250 g

Ručně krájený hovězí tatarák, s domácí lanýžovou majonézou, smaženými kapary, šalotkou, nakládanými hříbkami, piniovými oříšky, domácími sušenými rajčaty a kořením. Podáváme s pečivem.

### 4. VEGETARIÁNSKÝ TARTARE | 56 zř | 14€ | 250 g

Ručně krájený tatarák z pečených lilků, čerstvých a sušených rajčat, kaparů, červené cibule s přísadou sýru starcciatella, křupavé hlívy ústřičné a petrželového oleje. Pokrm podáváme s pečivem.

### 5. CARPACCIO DI MANZO | 72 zř | 18€ | 250 g



Carpaccio bylo vytvořeno v Benátkách v roce 1950. Název pokrmu pochází ze jména slavného benátského malíře Vittore Carpaccia. Je to tenké nakrájené hovězí svíčková z jednoho kusu, podávaná s rukolou, cherry rajčátky a sýrem Parmigiano Reggiano. Pokrm je uzený kouřem z citronového dřeva.

### 6. CARPACCIO AL TARTUFO | 84zř | 21€ | 250g

Najence rozdrcená hovězí svíčková s přísadami. Pokrm se podává s čerstvým černým lanýžem.

### 7. PATATINE FRITTE AL PARMIGIANO REGGIANO | 32 zř | 8€ | 150g

Hranolky přelité sýrem Parmigiano Reggiano a lanýžovým práškem.

### 8. SPECIALITA ITALIANE | 48 zř | 12€ | na 100 g

Individuálně sestavené prkénko se sýrem, uzeninami a speciality dostupnými v naší výloze.

### 9. PURÉ DI PATATE AL TARTUFO | 36zř | 9€ | 220g

Krémová bramborová kaše se sýrem Parmigiano Reggiano a gratinovaným lanýžovým olejem s vejcem, podávaná s čerstvě nastrohaným lanýžem.

## MINESTRE | POLÉVKY

### 10. TORTELLINI IN BRODO | 36 zř | 9€ | 300 ml

Ručně vyráběné pirožky s náplní z masa v drůbežím a hovězím vývaru.

### 11. ZUPPA DI POMODORO | 36 zř | 9€ | 300 ml

Krémová a aromatická rajčatová polévka, podávaná s olivovým olejem, mozzarellou, pestem alla genovese a praženými mandlemi.

## PRIMI | PRVNÍ CHOD


### 12. RAVIOLI ALLA CAPRESE | 52 zř | 13€ | 350 g

Dvanřt ručně vyráběných ravioli se sýry Mozzarella a Ricotta.  
Podáváme v rajřatové a bazalkové omáčce.

### 13. SPAGHETTI ALLA CARBONARA | 56 zř | 14€ | 460 g

Tradiční pokrm řřmské kuchyně. Těstoviny v omáčce na bázi  
sýra Pecorino Romano, Guanciale a vaječných řloutků.

### 14. SPAGHETTI AGLIO, OLIO E GAMBERI | 72 zř | 18€ | 300 g

řpagetové těstoviny s omáčkou na bázi řesneku, peperoncina, oliv, petrřelky a krevet. 

### 15. RIGATONI CON RAGU NAPOLETANO | 56 zř | 14€ | 400 g

Makaronové rigatoni v bohaté masové omáčce s hověžím masem, vepřovou krkovičkou a vepřovými řebry s  
pancettou, prosciutto Crudo di Parma a rajřatovou omáčkou.


### 16. GNOCCHI AL TARTUFO | 72zř | 18€ | 350g

Gnocchi v omáčce na bázi lanýřů, másla a sýra  
Parmigiano Reggiano s řřídavkem řerstvých lanýřů.



### 17. CARAMELLE ALL'ANATRA | 60 zř | 15€ | 350 g

Dvanřt ručně vyráběných raviol ve tvaru bonbónů s náplnř z pečené kachny,  
Podáváme se spáleným máslem a piniovými ořřšky.

### 18. CONCHIGLIONI RIPIENI AI FORNO | 60zř | 15€ | 460 g

Těstoviny ve tvaru muřle plněné nádivkou ze řampionů Portobello, cuketou a sýrem Mascarpone. Pečené v  
italské sýrové omáčce. 

### 19. RISOTTO CACIO E PEPE CON TARTUFO | 72zř | 18€ | 360g

Krémové rizoto na bázi pepře a sýra Pecorino Romano podáváme s vločkami řerstvě nastrohaného lanýře.  
Přřpravuje se z rýře Arborio pěstované na severu Itálie. Správně přřravený pokrm má mírně tekutou  
konzistenci, rýře se vařř al dente.  

## SECONDI | DRUHÝ CHOD

20. INSALATA DI GAMBERI | 64zł | 16€ | 280g 

Pět smažených tygřích krevet podávaných na různých druzích salátu s přídatkem cherry rajčat, mrkve a cibule.

21. INSALATA CAESAR | 60zł | 15€ | 350 g

Hlavní ingredience jsou římský salát, sýr Parmigiano Reggiano, krutonky a kuřecí prsa.

22. FRITTO MISTO DI MARE | 80zł | 20€ | 350 g 

Různé druhy čerstvých mořských plodů a zeleniny, obalované a smažené v hlubokém tuku.

23. POLPO CON PUREA DI PATATE | 99zł | 25€ | 280g 

Chapadla chobotnice grilovaná na živém ohni, podávaná na jemné bramborové kaši, doplněná pečenými artyčoky a aromatickou petrželovou salsou.

24. TRIPPA ALLA FIORENTINA | 56 zł | 14€ | 300g

Tedy hovězí dršťky ve florentském stylu. Hustý guláš se zeleninou a rajčaty, pečený se sýrem Parmigiano Reggiano. Pokrm se podává s chlebem.

25. SALTIMBOCCA ALLA ROMANA | 96 zł | 24€ | 450 g

Jedno z nejznámějších italských jídel na světě. Ten pravý musí být připraven s telecím masem, šunkou Prosciutto Crudo a lístky šalvěje. Podáváme s pečivem.

26. TAGLIATA DI MANZO | 119 PLN | 29€ | 400 g

Grilovaná a nakrájená hovězí svíčková, podávaná s jedlým zlatem. Sloužil podává se s rukolou, chlebem, cherry rajčátky a sýrem Parmigiano Reggiano.

27. STRACOTTO AL CHIANTI | 72zł | 18€ | 350g

Hovězí líčka dušená na červeném víně Chianti, podávaná s bramborovou kaší, borettanovou cibulkou a petrželovým olejem.

28. COTOLETTA DI MELANZANE CON SALSA DI POMODORO | 48zł | 12€ | 380 

Smažený lilek ve strouhance, podávaný na rajčatové omáčce.

## BAMBINI MENU | DĚTSKÉ MENU

29. PASTA IN BRODO | 24zł | 6€ | 200 ml

Domácí těstoviny v kuřecím a hovězím vývaru.

30. PENNE V BIANCO | 20zł | 5€ | 180 g 

Penne těstoviny podávané s máslem nebo olivovým olejem.

31. SPAGHETTI AL POMODORO | 28zł | 7€ | 230 

Špagetové těstoviny podávané v klasické rajčatové omáčce.

32. GNOCCHI AL POMODORO | 32zł | 8€ | 210 g 

Gnocchi podávané v rajčatové omáčce.

33. RIGATONI CON RAGU NAPOLETANO | 34 zł | 8.50€ | 230 g

Těstoviny Rigatoni v bohaté masové omáčce z hovězího masa, vepřové krkovičky a žeber s pancettou, prosciutto Crudo di Parma a rajčatovou omáčkou.

## CONTORNI | PŘÍLOHY

34. INSALATA MISTA | 32 zř | 8€ | 180 g



Klasický, malý italský salát. Připravuje se z mrkve, rajčat, salátů a cibule.

35. STUZZICHINI | 28zř | 7€ | 150 g



Sada občerstvení ideální k alkoholu. Skládá se z oliv, italských brambůrků a solených arašídů.

36. PANE | 16 zř | 4€ | 200 g

Košík domácího pečiva.

## DOLCI | CUKROVÍ

37. PROFITEROLES AL CIOCCOLATO | 34 zř | 8,50€ | 150g

Jedná se o obláčky z odpalovaného těsta plněné vanilkovým krémem a zalité čokoládovou omáčkou.

38. CAFFÉ AFFOGATO | 26 zř | 6,50€ | 100 g

Dezert na bázi kávy a smetanové zmrzliny.

39. PANNA COTTA | 32 zř | 8€ | 180 g

Klasický italský dezert na smetaně.

Podáváme s domácí sezónní ovocnou omáčkou.

40. TIRAMISÙ | 36 zř | 9€ | 250 g

Klasický dezert italské kuchyně. Připraveno podle receptury restaurace I Love Pasta.

Web Restaurant Guru jej prohlásil za nejlepší tiramisu v Jelení Hoře.

41. CUORE CALDO AL PISTACCHIO | 39 zř | 9,50€ | 220 g

Sušenka z bílé čokolády s tekutým pistáciovým středem, pečená těsně před podáváním, podávaná s kopečkem smetanové zmrzliny a sezónní ovoce

42. GELATO | 9zř | 2€ | 70 g

Řemeslná zmrzlina v sezónních příchutích. Ohledně dostupní nabídky zeptejte se prosím personálu.

43. BABÀ AL RUM | 32zř | 8€ | 120g

Neapolský dezert. Servírované tři malé muffiny nasáklé rumem s domácí šlehačkou a sezónním ovocem.

44. COPPA DI GHIACCIO | 28zř | 7€ | 120g

Lískooříšková zmrzlina s giandayou, pražené lískové oříšky



45. ILLY CREMA | 12 zř | 3€ | 60g

Ledová kávová smetana.



Espresso | 12 zř | 3€ | 30 ml  
Espresso Doppio | 16zř | 4€ | 60 ml  
Espresso Macchiato | 16 zř | 4€ | 60 ml  
Cappucino | 16 zř | 4€ | 200 ml  
Latte Macchiato | 18 zř | 4,50€ | 300 ml  
Caffe Latte | 18 zř | 4,50€ | 300 ml  
Flat White | 18 zř | 4,50€ | 200 ml  
Babyccino | 16 zř | 4€ | 200ml  
Americano | 16 zř | 4€ | 200 ml  
Pistaccino (pistáciové cappucino %) | 20 zř | 5€ | 200 ml  
Caffe del Giorno | 20 zř | 5€ | 200 ml

### **ŠŤÁVY A LIMONÁDY**

Domáci limonáda | 20 zř | 5€ | 0,3 l  
CAPPY Jablečná šťáva, pomeranč | 10 zř | 2,50€ | 0,25 l  
Čerstvě vymačkaná šťáva | 26 zř | 6,50€ | 0,3 l

### **VODA**

Karafa (0,5 l) perlivé / neperlivé vody | 10 zř | 2,50€  
Karafa (1 liter) perlivé / neperlivé vody | 14 zř | 3,50€

### **ITALSKÁ BALENÁ VODA**

Sycené/nesycené oxidem uhličitým | 16zř | 4€ | 0,7 l

### **NÁPOJE**

Coca Cola, Coca Cola ZERO, Fanta, Sprite, Tonic | 12 zř | 3€ | 0,25 l  
ČÍŇÒ, ARANCIATA, LIMONATA | 14 zř | 3,50€ | 0,33 l

### **TOČENÉ PIVO**

#### **REGIONÁLNÍ ŘEMESLNÝ PIVOVAR „MARIENTAL“**

IPA (0,3L/ 0,5L) | 14zř/ 16zř | 4€ / 5€  
PILS (0,3 l / 0,5 l | 14zř / 16zř | 4€ / 5€

### **PIVO (LÁHEV)**

MENABREA LA 150° AMBRATA | 16 zř | 4€ | 330 ml  
MENABREA LA 150° BIONDA | 16 zř | 4€ | 330 ml  
MENABREA ARTE V BOTTIGLIA | 16 zř | 4€ | 330 ml

### **NEALKOHOLICKÉ PIVO (LÁHEV)**

Miłosław | 14 zř | 3,50€ | 0,5L  
MENABREA ZERO ZERO | 14 zř | 3,50€ | 330 ml

**LISTOVÝ ČAJ NEWBY | 20 zř | 4 € | 0,5 l**

**CEYLON**

Srílanský černý čaj s osvěžující a plnou chutí; suchý závěr s aromatickým nádechem citrusů.

**CINNAMON**

Lahodný černý čaj s plnou, suchou, hladkou chutí, skořicové aroma a teplý, uklidňující závěr.

**ČERNÝ ČAJ EARL GREY**

Černý čaj s citrusovým aroma, jemným závěrem a vyváženou, plnou chutí se sladkým tónem bergamotu.

**JASMIN BLOSSOM**

Aromatická, sladká a jemná směs s podmanivou vůní jasmínu.

**SILVER NEEDLE**

Bílý čaj s tóny melounu a medu, s lehce krémovou chutí a jasným, osvěžujícím závěrem.

**MANGO & STRAWBERRY**

Lahodný nálev s vůní jahod a manga, s vyváženou sladkokyselou chutí.

**PEPPERMINT**

Aromatický mátový nálev se svěží a silnou chutí.

**ROOIBOS TIRAMISU**

Rooibos nálev s cukrovým aroma kaka, chutí oříšků, kávy a čokolády; sladký a vytrvalý závěr.

**PERSIAN ROSE**

Jedinečná směs pupat íránských růží s jemným aroma růží, jemná květinová chuť a jemný, dlouhotrvající závěr.

**GREEN SENCHA**

Čajové lístky Sencha nasbírané brzy na jaře jsou při výrobním procesu vystaveny horké páře, díky čemuž neztrácejí svou přirozenou svěžest.

**HIBISCUS RED BERRIES**

Unikátní směs bobulí s ibiškem, který je proslulý svými blahodárnými účinky na imunitní a trávicí systém.

**KVETOUČÍ ČAJ | 26 zř | 6,50€**

Ručně vyráběné kvetoucí čaje jsou skutečnými mistrovskými díly.

Vytvořeno pro milovníky vznešených chutí.

**BLUEBERRY**

Propracované složení lístků a květů zeleného čaje překvapí svou jemností.

**TÉ FREDDO | 26zř | 6,50€ | 300 ml**

Na aktuálně dostupnou příchut' ledového čaje se prosím zeptejte personálu.