



GODZINY
OTWARCIA:

OD PONIEDZIAŁKU DO NIEDZIELI
12:00 - 21:00

ZAMÓWIENIA PRZYJMUJEMY DO GODZ. 20:30

REZERWACJE:

POD NUMEREM: 77 40 33 919

ZESKANUJ KOD



ZOBACZ MENU

INFORMUJEMY, ŻE NIE MA MOŻLIWOŚCI PODZIAŁU RACHUNKU.
W PRZYPADKU PŁATNOŚCI VOUCHEREM, PROSIMY O POINFORMOWANIE
OBSŁUGI PRZED ZŁOŻENIEM ZAMÓWIENIA.



PRZYSTAWKI

VORSPEISEN / APPETIZERS

PODWĘDZANY TATAR WOŁOWY | 54 ZŁ

(110G* | 300G**)

Geräuchertes Rindertatar | smoked beef tartar

polska wołowina / podgrzybek marynowany / cebula szalotka / ogórek kiszony / kapary
musztarda dijon / dym z drzew owocowych / masło / żółtko / parmezan / bułeczki 2 szt.

*Polnisches Rindfleisch / marinierter Steinpilz / Schalotte / eingelegte Gurke / Kapern / Dijon-Senf
Obstbaumrauch / Butter / Eigelb / Parmesan / Brötchen 2 Stk.*

*Polish beef / marinated bolete / shallot / pickled cucumber / capers / Dijon mustard / fruit tree smoke
butter / egg yolk / parmesan / buns 2 pcs.*

BURRATA CON PROSCIUTTO | 48 ZŁ

(30G* | 220G**)

burrata con prosciutto | burrata con prosciutto

Crudo / rukola / pomidorki koktajlowe / oliwa / pesto bazyliowe / burrata
ocet balsamiczny / grissini

*Crudo / Rucola / Kirschtomaten / Olivenöl / Basilikumpesto / Burrata
Balsamico-Essig / Grissini |*

*Crudo / arugula / cherry tomatoes / olive oil / basil pesto / burrata
balsamic vinegar / grissini*

KREWETKI BLACK TIGER | 62 ZŁ

(300G* | 400G**)

Tigergarnele | black tiger shrimps

krewetki tygrysie 3 szt. / ostre papryczki / czosnek / cukinia grillowana
oliwa z oliwek / grzanki z masłem 2 szt.

*Tigergarnelen 3 Stk. / Peperoni / Knoblauch / gegrillte Zucchini
Olivenöl / Croutons mit Butter 2 Stk. |*

tiger shrimps 3 pcs. / hot peppers / garlic / grilled zucchini / olive oil / croutons with butter 2 pcs.

WĘDZONY ŁOSOŚ NA PLACUSZKU | 49 ZŁ

(80G* | 200G**)

geräucherter Lachs auf Pfannkuchen | smoked salmon on pancake

placek ziemniaczany / łosoś wędzony / kremowy twaróg / oliwki zielone
sos z musztardą francuską

*Kartoffelpuffer / Räucherlachs / cremiger Hüttenkäse / grüne Oliven
Soße mit französischem Senf |*

*potato pancake / smoked salmon / creamy cottage cheese / green olives
sauce with French mustard*

*waga mięsa

**waga całego dania

***waga mięsa surowego (zależna od stopnia wysmażenia)



ZUPY

SUPPEN / SOUPS

(300 ML)

ZŁOCISTY ROSÓŁ | 19 ZŁ

z makaronem

Hühnernudelsuppe | chicken noodle soup

FLACZKI WOŁOWE | 24 ZŁ

Rinderpansen | beef tripe

TRADYCYJNY ŻUREK ŚLĄSKI | 27 ZŁ

z białą kielbasą

traditionelle schlesische Roggensauersuppe mit Weißwurst |

traditional Silesian sour rye soup with white sausage

ZUPA Z GRZYBÓW LEŚNYCH | 29 ZŁ

Waldpilzsuppe | mushroom soup

ZUPA CZOSNKOWA | 29 ZŁ

z szynką wędzoną i parmezanem

Knoblauchsuppe mit geräuchertem Schinken und Parmesan |

garlic soup with smoked ham and parmesan

KREM Z PIECZONEJ CUKINII | 22 ZŁ

gebackene Zucchini-creme | baked zucchini cream soup





SPECJAŁ SZEFA KUCHNI

SPEZIALITÄT DES KÜCHENCHEFS / CHEF'S SPECIALTY

GRILLOWANE ŻEBRA BBQ / 79 ZŁ
(500G* / 900G**)

gegrillte BBQ-Rippchen | grilled bbq ribs

pieczone ziemniaki z masłem ziołowym
grillowane warzywa / sos BBQ

Ofenkartoffeln mit Kräuterbutter / gegrilltes Gemüse
BBQ-Sauce |

baked potatoes with herb butter / grilled vegetables
BBQ sauce



*waga mięsa

**waga całego dania

***waga mięsa surowego (zależna od stopnia wysmażenia)



DANIA GŁÓWNE

HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

FILET Z KURCZAKA ZE SZPINAKIEM

I GORGONZOLĄ | 65 ZŁ

(150G* | 450G**)

Hähnchenfilet mit Spinat und Gorgonzola |
chicken fillet with spinach and gorgonzola

gnocchi / sos borowikowy z nutą truflową
orzeszki pini / bukiet sałat

Gnocchi in Steinpilzsauce mit einem Hauch Trüffel / Pinienkerne Salatbouquet |
gnocchi in boletus sauce with a hint of truffle / pine nuts / lettuce bouquet

DE VOLAILLE Z SEREM | 48 ZŁ

(150G* | 450G**)

De volaille mit Käse | De volaille with cheese

frytki / bukiet surówek

Pommes / Strauß Salate | french fries / side salads

KOTLET DROBIOWY

W CHRUPIĄCEJ PANIERCE | 45 ZŁ

(150G* | 450G**)

Geflügelkotelett in knusprigem Paniermehl |
poultry cutlet in crispy breadcrumbs

frytki / bukiet surówek

Pommes / Strauß Salate | french fries / side salads

FILET Z KURCZAKA Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM | 69 ZŁ

(180G* | 450G**)

Hähnchenfilet mit geräuchertem Lachs |
chicken fillet with smoked salmon

pieczony filet z kurczaka z wędzonym łososiem / puree ziemniaczane
ze szczypiorkiem / sos maślano-cytrynowy / selekcja sałat z sosem vinaigrette
i pomidorkiem koktajlowym

gebackenes Hähnchenfilet mit geräuchertem Lachs / Kartoffelpüree
mit Schnittlauch / Butter-Zitronensauce / Salatauswahl mit Vinaigrette und Kirschtomaten |
baked chicken fillet with smoked salmon / mashed potatoes
with chives / butter-lemon sauce / selection of salad with vinaigrette and cherry tomatoes

*waga mięsa

**waga całego dania

***waga mięsa surowego (zależna od stopnia wysmażenia)



DANIA GŁÓWNE

HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

POŁÓWKA KACZKI GLAZUROWANA MIODEM | 89 ZŁ

(600G* | 900G**)

halbe Ente glasiert mit Honig |

half a duck glazed with honey

pieczone jabłka / kluski śląskie / sos ciemny / żurawina

Bratäpfel / Schlesische Knödel / dunkle Soße / Preiselbeeren |

baked apples / Silesian dumplings / dark sauce / cranberries

DESKA GRILLOWA | 79 ZŁ

(270G* | 860G**)

Grillbrett |

grill board

polędwiczka wieprzowa / filet z kurczaka / ziemniaki opiekane

sałata lodowa z warzywami / kukurydza grillowana / tzatziki

Schweinelende / Hähnchenfilet / Bratkartoffeln / Eisbergsalat mit

Gemüse / gegrillter Mais / Tzatziki

pork tenderloin / chicken fillet / roasted potatoes / iceberg lettuce with

vegetables / grilled corn / tzatziki

PIERŚ Z KACZKI SOUS VIDE | 75 ZŁ

(200G* | 450G**)

Sous-Vide-Entenbrust |

sous vide duck breast

leniwe pierogi / sos ciemny / buraczki pieczone

faule Pierogi / dunkler Soße / gebackene Rüben |

"lazy" dumplings / dark sauce / baked beets

TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ | 52 ZŁ

(180G* | 480G**)

Traditionelles Schweinekotelett mit Knochen |

traditional bone-in pork chop

ziemniaki puree / kapusta zasmażana

Kartoffelpüree / gebratener Kohl |

mashed potatoes / fried cabbage

*waga mięsa

**waga całego dania

***waga mięsa surowego (zależna od stopnia wysmażenia)



DANIA GŁÓWNE

HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE W BOCZKU | 63 ZŁ

(150G* | 420G**)

Schweinefilet im Speckmantel |
pork tenderloin in bacon

placki ziemniaczane / zioła prowansalskie

sos z grzybów leśnych / bukiet sałat z sosem cytrusowym

Kartoffelpuffer / Kräuter der Provence / Waldpilzsauce / Salatbouquet mit Zitrusauce |
potato pancakes / herbes de Provence / wild mushroom sauce / lettuce bouquet
with citrus sauce

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA W SOSIE

KURKOWO - ŚMIETANOWYM | 65 ZŁ

(150G* | 550G**)

Schweinefilet in Pfifferlings-Sahnesoße |
Pork tenderloin in chanterelle cream sauce

konfitowane ziemniaki / szalwia / młoda fasolka
chrupiący boczek

konfitierte Kartoffeln / Salbei / junge Bohnen / knuspriger Speck
confit potatoes / sage / young beans / crispy bacon

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

W SOSIE PIEPRZOWYM | 129 ZŁ

(220G*** | 400G**)

Rindersteak in Pfeffersoße |
beef steak in pepper sauce

polska polędwica / batat pieczony z chilli i czosnkiem / smażona

papryka z cukinią / sos pieprzowy z koniakiem i masłem

Polnisches Rinderfilet / Süßkartoffel mit Chili und Knoblauch gebacken / gebratene
Paprika mit Zucchini / Pfeffersauce mit Cognac und Butter |

Polish beef steak / sweet potato baked with chilli and garlic / fried peppers
with zucchini / pepper sauce with cognac and butter

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ | 129 ZŁ

(220G*** | 400G**)

Rindersteak | beef steak

frytki steakhouse / bukiet sałat z sosem cytrusowym

Steakhouse-Pommes / Salatbouquet mit Zitrusauce |
steakhouse fries / salad bouquet with citrus sauce

*waga mięsa

**waga całego dania

***waga mięsa surowego (zależna od stopnia wysmażenia)



DANIA GŁÓWNE

HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

ROLADA ŚLĄSKA WOŁOWA | 62 ZŁ

(170G* | 500G**)

Schlesische Rinderroulade I
silesian beef roulade

kluski śląskie / sos pieczeniowy / modra kapusta

Schlesische Knödel / Bratensauce / Rotkohl I
silesian dumplings / roast sauce / red cabbage

GULASZ WOŁOWY

Z PLACKAMI ZIEMNIACZANYMI | 55 ZŁ

(150G* | 550G**)

Rindereintopf mit Kartoffelpuffer I
beef stew with potato pancakes

gulasz węgierski z papryką i pieczarkami
placki ziemniaczane / bukiet surówek

Ungarisches Gulasch mit Paprika und Pilzen / Kartoffelpuffer / Salatset I
Hungarian goulash with peppers and mushrooms / potato pancakes / side salads

ROLADA Z JELENIA | 72 ZŁ

(160G* | 520G**)

Hirschroulade I
deer roulade

kluski śląskie / sos z grzybów leśnych / modra kapusta / gruszka

Schlesische Knödel / Waldpilzsauce / Rotkohl / Birne I
Silesian dumplings / forest mushroom sauce / red cabbage / pear

OSSOBUCO Z JELENIA | 72 ZŁ

(200G* | 650G**)

Hirsch Ossobuco I
deer ossobuco

ossobuco z jelenia / puree ziemniaczane
buraki z miodem / sos grzybowy / puder grzybowy

Hirsch-Ossobuco / Kartoffelpüree / Rote Bete mit Honig / Pilzsauce / Pilzpulver I
beetroot with honey / mushroom sauce / mushroom powder

*waga mięsa

**waga całego dania

***waga mięsa surowego (zależna od stopnia wysmażenia)



DANIA GŁÓWNE

HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

PIECZONA POŁĘDWICA Z DORSZA | 76 ZŁ

(200G* | 450G**)

Gebackene Kabeljau-Lende |

Baked cod loin

ryż z masłem ziołowym

cukinia z czosnkiem w kremowym sosie

Reis mit Kräuterbutter / Zucchini mit Knoblauch in einer cremigen Sauce |
rice with herb butter / zucchini with garlic in a creamy sauce

ORIENTALNY FILET Z ŁOSOSIA

PIECZONY W SEZAMIE | 89 ZŁ

(200G* | 450G**)

orientalisches Lachsfilet in Sesam gebacken |

oriental salmon fillet baked in sesame seeds

filet z łososia / sezam / imbir marynowany / sos unagi

frytki steakhouse / selekcja салат z grejpfrutem i sosem cytrusowym

Lachsfilet / Sesam / marinierter Ingwer / Unagi-Sauce

Steakhouse-Pommes / Salatauswahl mit Grapefruit und Zitrusauce |

salmon fillet / sesame / marinated ginger / unagi sauce

steakhouse fries / selection of salads with grapefruit and citrus sauce

GNOCCHI ROSSO MILANO | 35 ZŁ

(250G**)

Gnocchi Rosso Milano | Gnocchi Rosso Milano

gnocchi buraczane / pesto bazyliowe / oliwa / rukola

orzeszki pini / parmezan / świeży szpinak

Rote-Bete-Gnocchi / Basilikumpesto / Olivenöl / Rucola

Pinienkerne / Parmesan / frischer Spinat |

beetroot gnocchi / basil pesto / olive oil / arugula / pine nuts / parmesan / fresh spinach

KOTLECICKI Z KALAFIORA | 38 ZŁ

(300G**)

Blumenkohlkoteletts | cauliflower cutlets

smażona cukinia z czosnkiem / sos serowy / czosnek / oliwa

Gebratene Zucchini mit Knoblauch / Käsesauce / Knoblauch / Olivenöl |

fried zucchini with garlic / cheese sauce / garlic / olive oil

*waga mięsa

**waga całego dania

***waga mięsa surowego (zależna od stopnia wysmażenia)



S A Ł A T K I

SALATE / SALADS

SALATKA CEZAR | 48 ZŁ

(160G* | 330G**)

Caesar-Salat | Caesar salad

sałatka rzymska / anchois / pierś z kurczaka / grzanki czosnkowo
ziołowe / Parmigiano Reggiano / bekon / pomidorki cherry / sos cezar

Römersalat / Sardellen / Hähnchenbrust / Knoblauch-Kräuter-Croutons

Parmigiano Reggiano / Speck / Kirschtomaten / Caesar-Sauce |

romaine salad / anchovies / chicken breast / garlic and herb croutons

Parmigiano Reggiano / bacon / cherry tomatoes / Caesar sauce

SALATKA Z SEREM BURRATA | 56 ZŁ

(300G**)

Salat mit Burrata-Käse | salad with burrata cheese

selekcja sałat / kremowa burrata / pomidorki koktajlowe / cebula czerwona
/ nasiona prężonej dyni / dressing z musztardą dijon / pomarańcza

Salatauswahl / cremige Burrata / Kirschtomaten / rote Zwiebeln

geröstete Kürbiskerne / Dressing mit Dijon-Senf / Orange |

selection of lettuces / creamy burrata / cherry tomatoes / red onion

roasted pumpkin seeds / dijon mustard dressing / orange

SALATKA GRECKA | 28 ZŁ

(300G**)

griechischer Salat | Greek salad

sałata lodowa / pomidor / ogórek / cebula / oregano / ser feta
oliwki / sos vinaigrette / sos ziołowy

Eisbergsalat / Tomate / Gurke / Zwiebel / Oregano / Fetakäse

Oliven / Vinaigrettesauce / Kräutersauce |

iceberg lettuce / tomato / cucumber / onion / oregano / feta cheese

olives / vinaigrette sauce / herb sauce

*waga mięsa

**waga całego dania

***waga mięsa surowego (zależna od stopnia wysmażenia)



MAKARONY

PASTA / PASTA

MAKARON PAPPARDELLE Z MASŁEM ZIOŁOWYM | 32 ZŁ
(200G**)

masło, bazylia, czosnek, parmezan

Pappardelle mit Kräuterbutter | Pappardelle with herb butter

MAKARON PAPPARDELLE
Z POLĘDWICZKĄ WIEPRZOWĄ I BOCZNIAKAMI | 56 ZŁ
(140G* | 350G**)

polędwiczka wieprzowa, boczniaki, czosnek, cebulka,
sos śmietanowy, parmezan

*Pappardelle mit Schweinefilet und Austernpilzen |
Pappardelle with pork tenderloin and oyster mushrooms*

MAKARON PAPPARDELLE Z ŁOSOSIEM | 69 ZŁ
(150G* | 490G**)

czosnek, pomidory, szpinak

Pappardelle mit Lachs | Pappardelle with salmon



*waga mięsa

**waga całego dania

***waga mięsa surowego (zależna od stopnia wysmażenia)



KIDS menu

ROSOŁEK Z MAKARONEM | 12 ZŁ (200ML)
Hühnernudelsuppe | Chicken noodle soup

NALEŚNIKI | 25 ZŁ (3 SZT)
z twarogiem i musem truskawkowym
Pfannkuchen mit Hüttenkäse und Erdbeermousse |
Pancakes with cottage cheese and strawberry mousse

MAKARON PAPPARDELLE Z SOSEM POMIDOROWYM | 23 ZŁ
(200G**)
Pappardelle mit Tomatensauce |
Pappardelle with tomato sauce

FILECIKI Z KURCZAKA W CHRRRUPIĄCEJ PANIERCE | 39 ZŁ
(140G* | 390G**)
z frytkami i marchewką baby z masłem
Hühnernuggets serviert mit Pommes und Babykarotten mit Butter |
Chicken nuggets served with french fries and baby carrots with butter

*Do każdego zamówienia z filecikami – niespodzianka!



BURGERY

BURGER / BURGERS

W NIEDZIELĘ BURGERY DOSTĘPNE OD GODZ. 16:00

BURGER BBQ | 48 ZŁ

(210G***)

wołowina / bekon / ser cheddar / mix sałat / pikle / czerwona cebula
/ pomidor / sos BBQ / ketchup / musztarda

Rindfleisch / Speck / Cheddar-Käse / Salatmischung / Gurken / rote

Zwiebeln / Tomate / BBQ-Sauce / Ketchup / Senf I

beef / bacon / cheddar cheese / lettuce mix / pickles / red onion / tomato
/ BBQ sauce / ketchup / mustard

BURGER ZE STRIPSAMI | 35 ZŁ

(3 SZT/140G*)

stripsy z kurczaka / sałatka / pomidor / ogórek świeży /
cebula czerwona / majonez / ketchup

Hähnchenstreifen / Salat / Tomate / frische Gurke /

rote Zwiebel / Mayonnaise / Ketchup I

chicken strips / salad / tomato / fresh cucumber /

red onion / mayonnaise / ketchup

CHEESEBURGER | 45 ZŁ

(210G***)

wołowina / ser cheddar / ser gouda / pikle / czerwona cebula /
pomidor / majonez

Rindfleisch / Cheddar-Käse / Gouda-Käse / Gurken / rote Zwiebeln /

Tomate / Mayonnaisel

beef / cheddar cheese / gouda cheese / pickles / red onion / tomato /
mayonnaise



*waga mięsa

**waga całego dania

***waga mięsa surowego (zależna od stopnia wysmażenia)



BURGERY

BURGER / BURGERS

W NIEDZIELĘ BURGERY DOSTĘPNE OD GODZ. 16:00

WEGEBURGER | 38 ZŁ

grillowany camembert / cukinia / papryka / czerwona cebula /
sałata / majonez / ketchup

*gegrillter Camembert / Zucchini / Paprika / rote Zwiebel /
Salat / Mayonnaise / Ketchup*

grilled camembert / zucchini / peppers / red onion /
lettuce / mayonnaise / ketchup



BURGER W SOSIE SEROWYM | 55 ZŁ

(210G***)

wołowina / chorizo / bekon / pikle / czerwona cebula /
sos BBQ / majonez z musztardą / sos serowy

*Rindfleisch / Chorizo / Speck / Gurken / rote Zwiebeln /
BBQ-Sauce/Mayonnaise mit Senf/Käse-Sauce /*

*beef / chorizo / bacon / pickles / red onion /
BBQ sauce / mayonnaise with mustard / cheese sauce*



BURGER DIABLO | 58 ZŁ

(210G***)

wołowina / bekon / ser cheddar / mix sałat / pikle / czerwona cebula
/ pomidor / ketchup / majonez / sos z papryczek Carolina Reaper!!!

*Rindfleisch / Speck / Cheddar-Käse / Salatmischung / Gurken / rote
Zwiebeln / Tomate / Ketchup / Mayonnaise / Carolina Reaper-
Pfeffersauce!!!*

*beef / bacon / cheddar cheese / lettuce mix / pickles / red onion / tomato
/ ketchup / mayonnaise / Carolina Reaper pepper sauce!!!*

BARDZO OSTRY ! SEHR SCHARF ! VERY SPICY !

*waga mięsa

**waga całego dania

***waga mięsa surowego (zależna od stopnia wysmażenia)



NAPOJE



0,25 L 11 ZŁ



0,25 L 11 ZŁ



TONIC WATER, PURPLE,
PINK BERRY, ELDERFLOWER

0,25 L 11 ZŁ



NATURALNA WODA MINERALNA
NIEGAZOWANA

0,33 L 11 ZŁ



NATURALNA WODA MINERALNA
GAZOWANA

0,33 L 11 ZŁ



CYTRYNOWA Z TRAWĄ CYTRYNOWĄ,
BRZOSKWINIOWA Z HIBISKUSEM

0,25 L 11 ZŁ



POMARAŃCZA, JABŁKO
MULTIWITAMINA, GREJFRUT

0,25 L 11 ZŁ



NAPÓJ ENERGETYZUJĄCY

0,25 L 18 ZŁ



NAPÓJ ENERGETYZUJĄCY

0,25 L 20 ZŁ



WIŚNIA, MANDARYNKA
GREJFRUT, IMBIR

0,2 L 16 ZŁ

©2020 The Coca-Cola Company. Wszelkie prawa zastrzeżone.
COCA-COLA, FANTA, SPRITE, KINLEY, CAPPY oraz BUTELKA KONTUROWA są zastrzeżonymi znakami towarowymi The Coca-Cola Company.
©2020 DP Beverages. FUZE TEA jest zastrzeżonym znakiem towarowym DP Beverages.

POLECAMY ZESTAW:

TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ I 52 ZŁ

+  0,25 L W CENIE 11 ZŁ



NAPOJE GORĄCE

ESPRESSO | 13 ZŁ

DOPPIO | 15 ZŁ

AMERICANO | 13 ZŁ

KAWA BIAŁA | 15 ZŁ

LATTE MACCHIATO | 17 ZŁ

CAPPUCCINO | 17 ZŁ

FLAT WHITE | 19 ZŁ

MOCCA | 21 ZŁ

TOFFEE COFFEE | 21 ZŁ

IRISCH COFFEE | 28 ZŁ

HERBATA | 24 ZŁ

podawana z owocami, sokiem z cytryny i miodem





PIWO Z BECZKI

ŻYWIEC 0,3L I 12 ZŁ

ŻYWIEC 0,5L I 14 ZŁ

ŻYWIEC BIAŁY 0% 0,3L I 12 ZŁ

ŻYWIEC BIAŁY 0% 0,5L I 14 ZŁ

PIWO BUTELKOWE

ŻYWIEC 0,5L I 15 ZŁ

ŻYWIEC PORTER 0,5L I 18 ZŁ

ŻYWIEC BEZALKOHOLOWY 0,5L I 15 ZŁ

HEINEKEN 0,5L I 15 ZŁ

BECK'S 0,33L I 18 ZŁ

PAULANER 0,5L I 18 ZŁ

STELLA ARTOIS 0,33 L I 20 ZŁ

DESPERADOS 0,4L I 16 ZŁ

KARMI 0,4L I 15 ZŁ

WARKA RADLER 0% 0,5L I 15 ZŁ



WINA BIAŁE

ADELE BIANCO

WINO DELIKATNIE PÓŁWYTRAWNE

W ustach delikatne, półwytrawne na podniebieniu, mocno wyczuwalny bukiet kwiatów z przebijającym się aromatem gruszki. Polecamy jako aperitif, idealnie nadaje się również do owoców morza, risotto, makaronów i smażonych ryb.



WŁOCHY



90 ZŁ



20 ZŁ

AOTEAROA SAUVIGNON BLANC

WINO WYTRAWNE

To bogate i chrupiące wino odzwierciedla piękno jego pochodzenia Marlborough. Z mnóstwem aromatów świeżych owoców tropikalnych i agrestu, a także niuansami bzu czarnego i pokrzywy.



NOWA
ZELANDIA



140 ZŁ

PARA DOS SAUVIGNON BLANC

WINO WYTRAWNE

Białe, wytrawne wino o kolorze jasno żółtym z zielonymi refleksami. W nosie pełen aromatów kwiatów, cytrusów, brzoskwini i grejpfruta. Wino świeże i owocowe z wyczuwalną kwasowością. Idealnie komponuje się z sushi i szparagami.



ARGENTYNA



80 ZŁ



18 ZŁ

RIESLING MOSEL FEINHERB

WINO PÓŁWYTRAWNE

Krystalicznie czysty bladożółty cytrynowy kolor. W nosie lekko słodki zapach limonki, świeżego melona, odrobina kokosa. W smaku wyczuwalna brzoskwinia, cytrusy i jabłka Granny Smith. Świetnie komponuje się z sałatkami i kuchnią azjatycką



NIEMCY



90 ZŁ



20 ZŁ

SPIER DISCOVER SWEET

WINO PÓŁSŁODKIE

Półsłodkie wino z RPA, pachnące brzoskwiniami i muszkatem. Pijąc go można poczuć miłe i delikatne miodowe nuty, przeplatające się z suszonymi brzoskwiniami. Wino wzbogacone delikatnością świeżej kwasowości. Sprawdza się w roli aperitifu do deserów, owoców oraz mniej lub bardziej pikantnych dań.



RPA



100 ZŁ



20 ZŁ



W I N A C Z E R W O N E

ADELE ROSSO

WINO DELIKATNIE PÓŁWYTRAWNE

Bogaty bukiet z przyjemnymi nutami żywych, czerwonych jagód, wiśni, jeżyn i śliwki. Intensywny rubinowy kolor z fioletowo-niebieskimi refleksami.



WŁOCHY



90 ZŁ



20 ZŁ

WINEMAKERS SECRET BARRELS

WINO WYTRAWNE

To bogate i chrupiące wino odzwierciedla piękno jego pochodzenia Marlborough. Z mnóstwem aromatów świeżych owoców tropikalnych i agrestu, a także niuansami bzu czarnego i pokrzywy.



CHILE



85 ZŁ



19 ZŁ

PARA DOS MALBEC

WINO WYTRAWNE

Para Dos Malbec to czerwone, wytrawne wino z Argentyny. Jasno czerwona barwa. W nosie bukiet dojrzałych wiśni, jagód, jeżyn i malin. Aksamitne i owocowe w ustach. Idealne do pieczonych i grillowanych mięs, pizzy i żółtych serów.



ARGENTYNA



80 ZŁ



18 ZŁ

IMBUKO CABERNET SAUVIGNON

WINO WYTRAWNE

Wino uwodzi od pierwszej chwili intensywnymi aromatami czerwonych jagód i przypraw, zwłaszcza papryki. W tle śliwka a nawet nieco nut balsamicznych. Dobrze wkomponowane garbniki nadają winu fasonu i elegancji. Długie, krągłe i gładkie. Idealne w zestawieniu z daniami z rusztu.



RPA



90 ZŁ

IMBUKO ISWITCHI PINOTAGE

WINO PÓŁSŁODKIE

Słodkie, ciemnoczerwone wino z bukietem i aromatem czerwonych jagód z dojrzałym bananem w połączeniu z nutami pysznej pikantnej wanilii, co prowadzi do przyjemnego finiszu. Idealny partner z dziczyzną, filetem wołowym lub aromatycznym curry.



RPA



85 ZŁ



17 ZŁ



W I N A M U S U J Ą C E

RODELIA PROSECCO

WINO BIAŁE / WYTRAWNE

Prosecco o jasnożółtym kolorze z zielonkawymi refleksami, wyróżniający się delikatną i długo utrzymującą się pianą. Elegancki bukiet z nutami cytrusów i zielonego jabłka, żywy i chrupiący na podniebieniu, z czystym i atrakcyjnym finiszem.



WŁOCHY



100 ZŁ

SANT ANNA PROSECCO ROSE

WINO RÓŻOWE / WYTRAWNE

Sant Anna Prosecco Rose Brut powstaje z połączenia winogron Glera, jak w tradycyjnym białym prosecco, z niewielką domieszką ciemnych gron Pinot Noir. Wtórna fermentacja przeprowadzana metodą Charmat, czyli w dużych stalowych kadziach. Radosne, letnie wino o połyskliwej różowej barwie i delikatnym i trwałym musowaniu. Świeże aromaty, wśród których wyróżniają się nuty truskawek



WŁOCHY



100 ZŁ

MARTINI ASTI

WINO BIAŁE / SŁODKIE

Martini Asti to wino musujące, białe, słodkie, uważane za najlepsze wino musujące produkowane we Włoszech. Wytwarzane jest z winogron Moscato Bianco. Posiada orzeźwiający niepowtarzalny smak świeżych słodkich winogron złagodzony umiarkowaną zawartością alkoholu. Doskonały jako dodatek do lodów i owoców.



WŁOCHY



100 ZŁ



WINA KONESERA

JEAN LEON 3055

WINO CZERWONE / WYTRAWNE

Wytrawne, w kolorze czerwonym. Wiśniowe zabarwienie. Wino bogate w świeże aromaty dojrzałych czerwonych owoców. Wyraźnie odznacza się aromat czarnego pieprzu i przypraw. Posmak dobrze zbalansowany o właściwej kwasowości. Taniny okrągłe, a finisz długotrwały.



HISZPANIA



200 ZŁ

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

WINO CZERWONE / WYTRAWNE

Winogrona użyte do produkcji tego wina zostały przed fermentacją poddane podsuszeniu w celu zwiększenia koncentracji przez miesiąc. Wino starzone w beczkach przez okresu dwóch lat. Dostojne, pełne wdzięku i elegancji.



WŁOCHY



210 ZŁ

NEBBIOLO ALBA ARESKA

WINO CZERWONE / WYTRAWNE

Nebbiolo Alba jest wytwarzany w 100% z winogron Nebbiolo uprawianych na wzgórzach wokół miasta Alba. Starzony 6 miesięcy w beczkach z dębu. Nos, początkowo miękki i pachnący, z czasem staje się eteryczny, z nutami czerwonych owoców i przypraw. W smaku wytrawne z dobrymi nutami fiołka, maliny i migdałów. Bardzo dobrze komponuje się z mięsem czerwonym, duszonym i serem.



WŁOCHY



220 ZŁ

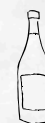
BOUTARI LEGACY

WINO CZERWONE / WYTRAWNE

Wino zostało nazwane 1879 na cześć roku, w którym firma została założona w Naoussa przez Johna Boutarisa. Kolor bordowy. Intensywna złożoność z pierwotnymi aromatami czerwonych jagód, suszonej figi, soku pomidorowego. Aromaty wtórne wynikające z intensywnego starzenia to wanilia, śliwka, prażone orzechy i odrobina pudełka cygar. Pełne, o przyjemnej kwasowości. Bardzo miękkie taniny zapewniają miękkie odczucie w ustach, bogatą gęstość z długim, ciepłym finiszem i posmakiem kakao i czerwonych owoców. Znakomite do czerwonego mięsa, dziczyzny, makaronu z sosem śmietanowym, półmiaska serów.



GRECJA



500 ZŁ

MATUA SAUVIGNON BLANC

WINO BIAŁE / WYTRAWNE

Orzeźwiająca, z kruchą, niemal wibrującą na podniebieniu kwasowością i cudownie intensywnymi aromatami. Matua dostarcza wszystkiego, czego można oczekiwać po nowozelandzkim Sauvignon Blanc. Jest tutaj bogactwo aromatów tropikalnych jak marakuja, ananas, brzoskwinia oraz owoc liczi. Wprawny nos wychwyci również akcent soku z kwiatów czarnego bzu oraz liście czarnej porzeczki. Nie czuć natomiast alkoholu, którego integracja z elementami struktury jest perfekcyjna.



NOWA
ZELANDIA



220 ZŁ



WÓDKI

 40 ml / 500 ml 

OSTOYA I 12 ZŁ / 150 ZŁ

FINLANDIA I 12 ZŁ / 150 ZŁ

BELVEDER I 25 ZŁ / 320 ZŁ

LIKIER, RUM

 40 ml

BAILEYS I 15 ZŁ

JAGERMEISTER I 19 ZŁ

SAMBUCA I 20 ZŁ

CAMPARI I 18 ZŁ

BACARDI CARTA BLANCA I 18 ZŁ

BACARDI CARTA NEGRA I 18 ZŁ

APERITIF

 100 ml

MARTINI I 18 ZŁ

APEROL I 18 ZŁ

CAMPARI I 18 ZŁ



COGNAC, BRANDY, GIN, TEQUILA

 40 ml

HENNESSY VS I 31 ZŁ

HENNESSY FINE DE COGNAC I 50 ZŁ

HENNESSY XO I 150 ZŁ

MARTELL VS I 20 ZŁ

METAXA 7* I 20 ZŁ

BOMBAY I 20 ZŁ

BULLDOG I 23 ZŁ

JOSE CUERVO SILVER I 18 ZŁ

JOSE CUERVO GOLD I 18 ZŁ



W H I S K Y

 40 ml / 700ml 

BALLANTINE'S I 15 ZŁ / 230 ZŁ

JOHNIE WALKER RED LABEL I 15 ZŁ / 200 ZŁ

JOHNIE WALKER BLACK LABEL I 25 ZŁ / 385 ZŁ

JOHNIE WALKER BLUE LABEL I 150 ZŁ / 2100 ZŁ

CHIVAS 12 YO I 25 ZŁ / 385 ZŁ

CHIVAS 18 YO I 42 ZŁ / 700 ZŁ

SINGLETON I 25 ZŁ / 385 ZŁ

JAMESON I 18 ZŁ / 260 ZŁ

JACK DANIELS I 20 ZŁ / 260 ZŁ

JACK DANIELS GENTELMAN I 28 ZŁ / 400 ZŁ

JACK DANIELS SINGLE BARREL I 40 ZŁ / 650 ZŁ



KOKTAJLE ALKOHOLOWE

APEROL SPRITZ | 27 ZŁ

Aperol (80ml) / prosecco (120ml) /
woda gazowana (40ml) / pomarańcza

CUBA LIBRE | 27 ZŁ

Rum (40ml) / Coca - Cola (120ml) / limonka

PINA COLADA | 27 ZŁ

Rum (40ml) / Malibu (40ml) /
sok ananasowy (80ml) / syrop kokosowy / mleko

SEX ON THE BEACH | 27 ZŁ

Wódka (40ml) / Archers (20 ml) /
sok pomarańczowy (100ml) / sok żurawinowy (100ml)

GIN & TONIC | 27 ZŁ

Gin (40ml) / tonik (120ml)

HUGO SPRITZ | 27 ZŁ

Prosecco (200ml) / woda gazowana (100ml) /
syrop z kwiatu bzu (30ml) / mięta



SŁODKOŚCI Z CUKIERNI DWOREK

MINI BEZA PAVLOVA / 18 ZŁ

z kremem mascarpone i owocami

TARTALETKA / 18 ZŁ

na czarnym kakao z chantilly karmelowym i czarną porzeczką

MONOPORCJE / 18 ZŁ

SERNIK / 18 ZŁ

palona biała czekolada / mango marakuja



O DOSTĘPNOŚĆ ZAPYTAJ OBSŁUGI



DESERY



SOKI ZE ŚWIEŻO WYCISKANYCH OWOCÓW | 24 ZŁ

Pomarańczowy
Pomarańczowo – Grejpfrutowy
Jabłkowo – Marchewkowy



KAWA MROŻONA | 24 ZŁ

z lodami waniliowymi, likierem jajecznym,
bitą śmietaną i wiórkami czekoladowymi



CREME BRULEE | 24 ZŁ



DESERY



PŁONĄCE NALEŚNIKI | 25 ZŁ

naleśniki czekoladowe / mascarpone / banan
bita śmietana



PUCHAR LODÓW PISTACJOWYCH | 27 ZŁ

rzemieślnicze lody pistacjowe / gruszka
olej z prażonych pestek dyni / bita śmietana



DESERY



SUFLET CZEKOLADOWY | 24 ZŁ

z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną



SZARLOTKA JABŁKOWA | 24 ZŁ

z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną



DESERY



MALINY NA CIEPŁO | 27 ZŁ
z lodami waniliowymi



ŁODOWA RÓŻA | 27 ZŁ
* DOSTĘPNA W SEZONIE WIOSENNO-LETNIM
z lodami waniliowymi
musem truskawkowym
bitą śmietaną i kawałkami truskawek



DESERY



PUCHAR LEŚNY | 27 ZŁ

z lodami owocowymi
owocami leśnymi i bitą śmietaną



PUCHAR CZEKOLADOWY | 27 ZŁ

z lodami czekoladowymi
polewą czekoladową,
bitą śmietaną i kawałkami czekolady