SEZON
DOBREGO SMAKU

Rozgrzewające dania, aromatyczne dodatki i smaki, dla których warto zostać dłużej.

KARTA SEZONOWA

Dworek

GODZINY OTWARCIA:

OD WTORKU DO PIĄTKU
13:00 - 21:00
OD SOBOTY DO NIEDZIELI
12:00 - 21:00

ZAMÓWIENIA PRZYJMUJEMY
DO GODZ. 20:30

REZERWACJE POD NUMEREM:
77 40 33 919

Informujemy, że nie ma możliwości podziału rachunku. W przypadku płatności voucherem, prosimy o poinformowanie obsługi przed złożeniem zamówienia.

CZAS NA GĘSINĘ!

ZEIT FÜR GANS / TIME FOR GOOSE







ROSÓŁ Z GĘSI | 25 ZŁ

z pieczonej gęsi / makaron / marchewka / natka pietruszki
Hühnernudelsuppe | chicken noodle soup

ROLADKA Z GĘSI | 98 ZŁ

Gänseroulade | goose roulade
z kasztanami / żurawiną / leniwe kluski na maśle / kapusta czerwona z truskawkami / sos ciemny
mit Maronen / Preiselbeeren / polnischen Quarkklößchen in Butter / Rotkohl mit Erdbeeren / dunkler Sauce | with chestnuts / cranberries / buttered Polish lazy dumplings / red cabbage with strawberries / rich brown gravy

UDKO Z GĘSI | 98 ZŁ

Konfierte Gänsekeule | confit goose leg
konfitowane / purée dyniowe z mlekiem kokosowym / buraczki z imbirem / jabłko grillowane z żurawiną / sos ciemny
Kürbispüree mit Kokosmilch / Rote Bete mit Ingwer / gegrillter Apfel mit Cranberrys / dunkle Sauce | pumpkin purée with coconut milk / beetroot with ginger / grilled apple with cranberries / rich brown gravy

PIERŚ Z GĘSI | 94 zł

Konfierte Gänsebrust | confit goose breast
konfitowana / kluski dyniowe pieczone z masłem / czerwona kapusta z truskawkami / sos ciemny
mit Butter gebackene Kürbisklößchen / Rotkohl mit Erdbeeren / dunkle Sauce | pumpkin dumplings baked with butter / red cabbage with strawberries / rich brown gravy

ROGALE ŚW. MARCINA

ST.-MARTINS-HÖRNCHEN /
ST. MARTIN'S CROISSANTS



NA MIEJSCU: 20 ZŁ

VOR ORT | ON-SITE
nadzienie z białego maku z dodatkiem migdałów, orzechów oraz miodu **z sosem waniliowym**
Füllung aus weißem Mohn mit Mandeln, Nüssen und Honig, dazu Vanillesauce | white poppy seed filling with the addition of almonds, nuts, and honey, served with vanilla sauce

NA WYNOS: 18 ZŁ

ZUM MITNEHMEN | TO GO
nadzienie z białego maku z dodatkiem migdałów, orzechów oraz miodu.
Füllung aus weißem Mohn mit Zusatz von Mandeln, Nüssen und Honig | filling made from white poppy seeds with the addition of almonds, nuts, and honey



JESIENNE PROPOZYCJE SZEFA KUCHNI

HERBSTEMPFEHLUNGEN DES KÜCHENCHEFS / CHEF'S AUTUMN SPECIALS

JESIENNY KREM | 22 ZŁ

Herbstliche Cremesuppe | Autumn cream soup

Krem z dyni / imbir / mleko kokosowe / prażone pestki dyni / oliwa chili

Kürbiscremesuppe / Ingwer / Kokosmilch / geröstete Kürbiskerne / Chiliöl |

cream of pumpkin soup / ginger / coconut milk / toasted pumpkin seeds / chilli oil

PIWNA GOLONKA Z PIECA | 69 ZŁ

Schweinshaxe in bier gebraten | beer-roasted pork knuckle

Golonko pieczone w piwie / kapusta zasmażana / pieczone ziemniaki / chrzan / musztarda

in Bier gebratene Schweinshaxe / geschmortes Sauerkraut / Ofenkartoffeln / Meerrettich / Senf | beer-roasted pork knuckle / sautéed sauerkraut / roasted potatoes / horseradish / mustard

ZŁOCISTY PLACEK | 38 ZŁ

Goldbrauner Kartoffelpuffer | golden potato pancake

Placek ziemniaczany z kurkami / śmietana / koperek

Kartoffelpuffer mit Pfifferlingen / Sauerrahm / Dill |

potato pancake with chanterelles / sour cream / dill

Dworek



ZUPY
SUPPEN / SOUPS
(300 ML)

ZŁOCISTY ROSÓŁ | 19 ZŁ
z makaronem
Hühnernudelsuppe | chicken noodle soup

TRADYCYJNY ŻUREK ŚLĄSKI | 27 ZŁ
z białą kiełbasą
traditionelle schlesische Roggensauersuppe mit Weißwurst |
traditional Silesian sour rye soup with white sousage

ZUPA Z GRZYBÓW LEŚNYCH | 29 ZŁ
Waldpilzsuppe | mushroom soup

Dworek



PRZYSTAWKI

VORSPEISEN / APPETIZERS

PODWĘDZANY TATAR WOŁOWY | 55 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.

TATAR Z POMIDORA MALINOWEGO | 27 ZŁ

(350G**)

Himbeertomate Tatar | raspberry tomato tartare

pomidor malinowy / rukola / puder z oliwek / oliwa bazyliowa / ciabatta

Tatar aus Himbeertomaten / Rucola / Olivenpulver / Basilikumöl / Ciabatta |
raspberry tomato tartare / arugula / olive powder / basil olive oil / ciabatta

* WAGA MIĘSA
** WAGA CAŁEGO DANIA
*** WAGA MIĘSA SUROWEGO
(ZALEŻNA OD STOPNIA WYSMAŻENIA)

Dworek



SZEF KUCHNI POLECA

SPEZIALITÄT DES KÜCHENCHEFS
CHEF'S SPECIALTY

GRILLOWANE ŻEBRA BBQ | 79 ZŁ

(500G* | 900G**)
gegrillte BBQ-Rippchen | grilled bbq ribs
żeberka wieprzowe / 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)

Dworek



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
filet z kurczaka / 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 | 49 ZŁ

(150G* | 450G**)
De volaille mit Käse | De volaille with cheese
filet z kurczaka / frytki / bukiet surówek
Pommes / Strauß Salate | french fries / side salads

TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY | 55 ZŁ

(180G* | 480G**)
Traditionelles Schweinekotelett | traditional pork chop
schab wieprzowy / konfitowane ziemniaki / kapusta zasmażana /
jajko sadzone
konfitierte Kartoffeln / Spiegelei / gebratener Kohl |
confit potatoes / fried egg / fried cabbage

* 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
kaczka / kluski / pieczone jabłka / sos ciemny / żurawina
Bratäpfel / Schlesische Knödel / dunkle Soße / Preiselbeeren |
baked apples / Silesian dumplings / dark sauce / cranberries

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA W SOSIE KURKOWO - ŚMIETANOWYM | 65 ZŁ

(150G* | 550G**)
Schweinefilet in Pfifferlings-Sahnesoße | Pork tenderloin in chanterelle cream sauce
polędwiczka wieprzowa / konfitowane ziemniaki / szałwia / młoda fasolka / chrupiący boczek / kurki
konfitierte Kartoffeln / Salbei / junge Bohnen / knuspriger Speck
confit potatoes / sage / young beans / crispy bacon

STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ W SOSIE PIEPRZOWYM | 138 ZŁ

(220G*** | 400G**)
Rindersteak in Pfeffersoße | beef steak in pepper sauce
polska polędwica / batat pieczony z chilli i czosnkiem / papryka / cukinia / sos pieprzowy z koniakiem
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

* WAGA MIĘSA
** WAGA CAŁEGO DANIA
*** WAGA MIĘSA SUROWEGO
(ZALEŻNA OD STOPNIA WYSMAŻENIA)

DANIA GŁÓWNE

HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES



ROLADA ŚLĄSKA WOŁOWA | 68 ZŁ

(170G* | 500G**)
Schlesische Rinderroulade | silesian beef roulade
udziec wołowy / kluski śląskie / modra kapusta / sos pieczeniowy
Schlesische Knödel / Bratensauce / Rotkohl |
silesian dumplings / roast sauce / red cabbage

GULASZ WOŁOWY Z PLACKAMI ZIEMNIACZANYMI | 58 ZŁ

(150G* | 550G**)
Rindereintopf mit Kartoffelpuffer | beef stew with potato pancakes
polska wołowina / papryka / pieczarki / śmietana / placki ziemniaczane / bukiet surówek
Ungarisches Gulasch mit Paprika und Pilzen / Kartoffelpuffer / Salatset |
Hungarian goulash with peppers and mushrooms / potato pancakes / side salads

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 sałat
z grejpfrutem i sosem cytrusowym
Lachsfilet / Sesam / marinierter Ingwer / Unagi-Sauce Steakhouse-Pommes / Salatauswahl
mit Grapefruit und Zitrussauce | salmon fillet / sesame / marinated ginger / unagi sauce
steakhouse fries / selection of salads with grapefruit and citrus sauce

KOTLECIKI Z KALAFIORA | 38 ZŁ

(300G**)
Blumenkohlkoteletts | cauliflower cutlets
kalafior / 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)



SAŁATKI
SALATE / SALADS

SAŁATKA CEZAR | 49 ZŁ
(160G* | 330G**)
Caesar-Salat | Caesar salad
sałatka rzymska / pierś z kurczaka / anchois / grzanki czosnkowo ziołowe
Parmigiano Reggiano / bekon / pomidorki cherry / sos cezar
Römersalat / Sardellen / Hähnchenbrust / Knoblauch-Kräuter-Croutons
Parmigiano Reggiano / Speck / Kirschtomaten / Caesar-Dressing |
romaine salad / anchovies / chicken breast / garlic and herb croutons
Parmigiano Reggiano / bacon / cherry tomatoes / Caesar dressing

SAŁATKA GRECKA | 33 ZŁ
(300G)**
griechischer Salat | Greek salad
sałata lodowa / pomidor / ogórek / cebula / ser feta
oliwki / sos vinaigrette / sos ziołowy
Eisbergsalat / Tomate / Gurke / Zwiebel / Oregano / Fetakäse
Oliven / Vinaigrette-Dressing / Kräuter-Dressing |
iceberg lettuce / tomato / cucumber / onion / oregano / feta cheese
olives / vinaigrette dressing / herb dressing

* 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 CZEKOLADOWE | 25 ZŁ
mascarpone / banany / bita śmietana
Schokoladenpfannkuchen mit Mascarpone, Bananen und Schlagsahne | chocolate crêpes with mascarpone, bananas, and whipped cream

FILECIKI Z KURCZAKA W CHRUPIĄCEJ PANIERCE | 41 ZŁ
(140g* | 390g**)
filet z kurczaka / frytki / marchewka baby z masełkiem
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 | 54 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 |
beef / bacon / cheddar cheese / lettuce mix / pickles / red onion / tomato
BBQ sauce / ketchup / mustard

BURGER ZE STRIPSAMI | 39 ZŁ

(3 SZT/140G*)
stripsy z kurczaka / sałatka / pomidor / ogórek świeży /
cebula czerwona / majonez / ketchup
Hähnchenstreifen / Salat / Tomate / frische Gurke /
rote Zwiebel / Mayonnaise / Ketchup |
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 / Mayonnaise|
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 | 39 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

Coca-Cola ORIGINAL TASTE / Coca-Cola ZERO CUKRU		0,25 L	11 ZŁ
FANTA / Sprite		0,25 L	11 ZŁ
KINLEY	TONIC WATER, PURPLE, PINK BERRY, ELDERFLOWER	0,25 L	11 ZŁ
KROPLA BESKIDU	NATURALNA WODA MINERLNA NIEGAZOWANA	0,33 L	11 ZŁ
délice BY KROPLA	NATURALNA WODA MINERLNA GAZOWANA	0,33 L	11 ZŁ
fuzetea	CYTRYNOWA Z TRAWĄ CYTRYNOWĄ, BRZOSKWINIOWA Z HIBISKUSEM	0,25 L	11 ZŁ
Cappy	POMARAŃCZA, JABŁKO MULTIWITAMINA, GREJFRUT	0,25 L	11 ZŁ
BURN ENERGY DRINK	NAPÓJ ENERGETYZUJĄCY	0,25 L	18 ZŁ
Red Bull	NAPÓJ ENERGETYZUJĄCY	0,25 L	20 ZŁ
THREE CENTS	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 I 55 ZŁ

\+ Coca-Cola ZERO CUKRU 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

COSTA COFFEE

PIWO Z BECZKI

ŻYWIEC 0,3L | 13 ZŁ

ŻYWIEC 0,5L | 15 ZŁ

ŻYWIEC BIAŁY 0% 0,3L | 13 ZŁ

ŻYWIEC BIAŁY 0% 0,5L | 15 ZŁ

PIWO BUTELKOWE

ŻYWIEC 0,5L | 15 ZŁ

ŻYWIEC PORTER 0,5L | 18 ZŁ

ŻYWIEC BEZALKOHOLOWY 0,5L | 15 ZŁ

HEINEKEN 0,5L | 15 ZŁ

BECK'S 0,33L | 18 ZŁ

PAULANER 0,5L | 18 ZŁ

STELLA ARTOIS 0,33 L | 20 ZŁ

DESPERADOS 0,4L | 16 ZŁ

KARMI 0,4L | 15 ZŁ

WARKA RADLER 0% 0,5L | 15 ZŁ

WINA BIAŁE



LES TERRASSES D'ARDÈCHE BLANC
WINO WYTRAWNE

Kompozycja Sauvignon Blanc i Grenache Blanc.
Świeże, aromatyczne wino z nutami cytrusów, białych kwiatów i brzoskwini. Delikatnie mineralne, z przyjemną kwasowością.

Francja
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
150 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



PAPARUDA CHARDONNAY
WINO WYTRAWNE

Przyjemnie owocowe, o aromatach dojrzałych jabłek, brzoskwiń i owoców tropikalnych. Delikatne, harmonijne, z subtelną świeżością.

Rumunia
100 ZŁ
20 ZŁ

0%



VIÑA ALDEA BLANCO 0%
WINO WYTRAWNE

Bezalkoholowe Verdejo, lekkie i orzeźwiające, z aromatami dojrzałych winogron i przyjemnym owocowym finiszem

Hiszpania
90 ZŁ
20 ZŁ

WINA CZERWONE



LES TERRASSES D'ARDÈCHE ROUGE
WINO WYTRAWNE

Połączenie Merlot i Syrah. Soczyste, owocowe wino z aromatami czarnej porzeczki, wiśni i subtelnych przypraw. Aksamitne, z łagodnymi taninami.

Francja
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
90 ZŁ
20 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 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
90 ZŁ
20 ZŁ



ELUSIA ROSSO
WINO WYTRAWNE

Wykwintne i dżemowe wino łączące w sobie nuty dojrzałych jagód i wyraźnie smaki dżemu wiśniowego, dżemu z dzikich jagód lub ciemnej śliwki. Dojrzałe taniny nadają niezbędną strukturę.

Włochy
140 ZŁ
25 ZŁ

0%



VIÑA ALDEA TINTO 0%
WINO WYTRAWNE

Bezalkoholowe Tempranillo o owocowym charakterze, łagodnym smaku i delikatnej strukturze.

Hiszpania
90 ZŁ
20 ZŁ

WINA MUSUJĄCE



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



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

120 ZŁ

CHAMPAGNE



MOET & CHANDON
DELIKATNIE MUSUJĄCY

Moët & Chandon Brut Impérial to najbardziej uwielbiany szampan świata od 1743r. Odzwierciedla różnorodność i komplementarność trzech szczepów szampańskich winogron: Pinot Noir, Chardonnay oraz Meunier, a także bogactwo najlepszych winnic regionu. Cechują go delikatnie musujące bąbelki i orzeźwiający smak, który zapewnia intensywna owocowość jabłka, brzoskwini oraz aromaty cytrusów i kwiatu lipy. Wspaniale smakuje jako świeży i lekki aperitif, jak również doskonale łączy się z lekką kuchnią ostygami, przegrzebkami, sushi, białymi rybami, z białym mięsem i białymi owocami.

Francja

900 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

220 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

230 ZŁ



NEBBIOLO ALBA ARESCA
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

240 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

650 ZŁ



MATUA SAUVIGNON BLANC
WINO BIAŁE / WYTRAWNE

Orzeźwiające, 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

230 ZŁ

WÓDKI

40 ml / 500ml

OSTOYA | 12 ZŁ / 150 ZŁ

FINLANDIA | 12 ZŁ / 150 ZŁ

BELVEDER | 25 ZŁ / 320 ZŁ

LIKIER, RUM

40 ml

BAILEYS | 15 ZŁ

JAGERMEISTER | 19 ZŁ

SAMBUCA | 20 ZŁ

CAMPARI | 18 ZŁ

BACARDI CARTA BLANCA | 18 ZŁ

BACARDI CARTA NEGRA | 18 ZŁ

APERITIF

100 ml

MARTINI | 18 ZŁ

APEROL | 18 ZŁ

CAMPARI | 18 ZŁ

COGNAC, BRANDY, GIN, TEQUILA

40 ml

HENNESSY VS | 31 ZŁ

HENNESSY FINE DE COGNAC | 50 ZŁ

HENNESSY XO | 150 ZŁ

MARTELL VS | 20 ZŁ

METAXA 7* | 20 ZŁ

BOMBAY | 20 ZŁ

BULLDOG | 23 ZŁ

JOSE CUERVO SILVER | 18 ZŁ

JOSE CUERVO GOLD | 18 ZŁ

WHISKY

40 ml / 700ml

BALLANTINE'S | 15 ZŁ / 230 ZŁ

JOHNIE WALKER RED LABEL | 15 ZŁ / 200 ZŁ

JOHNIE WALKER BLACK LABEL | 25 ZŁ / 385 ZŁ

JOHNIE WALKER BLUE LABEL | 150 ZŁ / 2100 ZŁ

CHIVAS 12 YO | 25 ZŁ / 385 ZŁ

CHIVAS 18 YO | 42 ZŁ / 700 ZŁ

SINGLETON | 25 ZŁ / 385 ZŁ

JAMESON | 18 ZŁ / 260 ZŁ

JACK DANIELS | 20 ZŁ / 260 ZŁ

JACK DANIELS GENTELMAN | 28 ZŁ / 400 ZŁ

JACK DANIELS SINGLE BARREL | 40 ZŁ / 650 ZŁ

KOKTAJLE ALKOHOLOWE

APEROL SPRITZ | 29 ZŁ

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

CUBA LIBRE | 29 ZŁ

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

PINA COLADA | 29 ZŁ

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

SEX ON THE BEACH | 29 ZŁ

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

GIN & TONIC | 29 ZŁ

Gin (40ml) / tonik (120ml)

HUGO SPRITZ | 29 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



SUFLET CZEKOLADOWY | 26 ZŁ

z gałką lodów waniliowych
i bitą śmietaną



SZARLOTKA JABŁKOWA | 26 ZŁ

z gałką lodów waniliowych
i bitą śmietaną



SOKI ZE ŚWIEŻO WYCISKANYCH OWOCÓW | 27 ZŁ

Pomarańczowy z hiszpańskich pomarańczy
Pomarańczowo - Grejpfrutowy
Jabłkowo - Marchewkowy

DESERY



MALINY NA CIEPŁO | 27 ZŁ

z lodami waniliowymi



PUCHAR LEŚNY | 27 ZŁ

z lodami owocowymi
owocami leśnymi i bitą śmietaną



LODOWA RÓŻA | 27 ZŁ

z lodami waniliowymi
musem truskawkowym
bitą śmietaną i kawałkami truskawek