

M E N U



WIELOKULTUROWE MENU MULTICULTURAL MENU

Drogi gościu!

W tym menu doświadcz autorskiej eksplozji smaków z różnych stron Świata!

W Wino i Grono łączymy regiony i kultury – dzięki temu możesz spróbować smaków z różnych zakątków Polski i świata bez potrzeby ich odwiedzania.

Każdy talerz jest okazją do pysznej podróży i poznania kultury innych regionów, a to wszystko dzięki łączeniu różnych smaków i potraw w jednym miejscu!

Cieszymy się, że decydujesz się właśnie na nas, dlatego uprzejmie prosimy o wcześniejszą rezerwację telefoniczną, aby nigdy nie zabrakło dla Ciebie miejsca. Chętnie wysłuchamy wszelkich próśb i postaramy się je zrealizować.

Informujemy również o obowiązującym skróconym menu przy grupach od 10 do 20 osób, dzięki temu znacznie skrócimy czas oczekiwania na dania.

Dear guest!

In this menu, experience the author's explosion of flavors from different parts of the world!

At Wino i Grono, we combine regions and cultures – thanks to this, you can try flavors from different parts of Poland and the world without the need to visit them.

Each plate is an opportunity for a delicious journey and getting to know the culture of other regions, all thanks to combining different flavors and dishes in one place!

We are glad that you choose us, so we kindly ask you to make an earlier telephone reservation so that you never run out of space. We will be happy to listen to any requests and we will try to fulfill them.

We also inform you about the applicable shortened menu for groups of 10 to 20 people, thanks to which we will significantly shorten the waiting time for dishes.

Śniadania / Breakfasts:

Wyjątkowe śniadania w formie bufetu z ponad 100 pozycjami. (O szczegóły zapytaj obsługę.)
Exceptional breakfast buffet with over 100 items. (Ask the staff for details.)

Pon.-Pt. / Mon-Fri
6:30-10:30

Sb.-Ndz. / Sat-Sun
6:30-11:00

60 PLN

Godziny otwarcia restauracji / opening hours:

Pon.-Czw. / Mon-Thurs
13:00-22:00

Pt.-Ndz. / Fri-Sun
12:00-22:00

zamówienia przyjmujemy do godziny 21:30 / orders are accepted until 21:30

FRESH & SLOW

Wszystkie potrawy są przygotowywane na bieżąco, dlatego średni czas oczekiwania na dania może trwać od 20 do 40 minut. Kelner chętnie poinformuje o czasie oczekiwania.

All dishes are prepared on an ongoing basis, so the average waiting time for dishes can last from 20 to 40 minutes. The waiter will be happy to inform you about the waiting time.

Rozpocznij swoją przygodę w restauracji Wino i Grono od degustacji:
Start your adventure at the Wino i Grono Restaurant with a tasting:
Beginnen Sie Ihr Abenteuer im Wino i Grono Restaurant mit einer Verkostung:

DEGUSTACJA WIN

WINE TASTING/ WEINPROBE

6 rodzajów win (po 1 kieliszku 75 ml)
6 types of wine (1 glass of 75 ml each)
6 Weinsorten (je 1 Glas à 75 ml)

89/os.

6 rodzajów win (po 1 kieliszku 75 ml) + deska winiarza
6 types of wine (1 glass of 75 ml each) + winemaker's board
6 Weinsorten (je 1 Glas à 75 ml) + Winzerverpflegung

139/os.

6 rodzajów win (po 1 kieliszku 75 ml) + finger food paring*
6 types of wine (1 glass of 75 ml each) + finger food paring*
6 Weinsorten (je 1 Glas à 75 ml) + Speisenbegleitung*

179/os.

** Food pairing należy zamówić z co najmniej 24-godzinnym wyprzedzeniem (minimalna liczba osób: 2)/ Food pairing must be ordered at least 24 hours in advance (minimum number of people: 2)/ Foodpairing muss mindestens 24 Stunden im Voraus bestellt werden (Mindestanzahl der Personen: 2)*

Skorzystaj z naszej specjalnej oferty, aby przedłużyć swoją przygodę z degustacją wina.
Take advantage of our special offer to extend your wine tasting adventure.
Nutzen Sie unser spezielles Angebot, um Ihre Weinverkostung zu verlängern.



TAKE THE WINE HOME -20%

Oferta specjalna na wina z naszej winnicy!
Special offer for wines from our wine cellar!
Sonderangebot für Weine aus unserem Weingut!



DEGUSTACJA ALKOHOLI PREMIUM

TASTING PREMIUM SPIRITS

VERKOSTUNG PREMIUM-SPIRITUOSEN

3 RODZAJE ALKOHOLI MOCNYCH (PO 1 KIELISZKU 40 ML)

3 types of strong alcohol (40 ml glass each)
3 Sorten starker Alkohol (je 1 40-ml-Glas)

- **Wódka Reyka/** Reyka vodka/ Reyka-Wodka
 - **Wódka z pyry/** Potato vodka/ Kartoffeln-Wodka
 - **Okowita z wyciżczyn z winogron/** Grape pomace spirit/ Traubentresterbrand
- + **NIESPODZIANKA/** SURPRISE/ ÜBERRASCHUNG

59/os.

3 RODZAJE ALKOHOLI MOCNYCH (PO 1 KIELISZKU 40 ML) + TATAR

3 types of strong alcohol (1 40 ml glass each) + Beef tartare
3 Sorten starker Alkohol (je 1 40-ml-Glas) + Rindertatar

- **Wódka Reyka/** Reyka vodka/ Reyka-Wodka
 - **Wódka z pyry/** Potato vodka/ Kartoffeln-Wodka
 - **Okowita z wyciżczyn z winogron/** Grape pomace spirit/ Traubentresterbrand
 - **Tatar z argentyńskiej polędwicy wołowej z domowymi kiszunkami, majonezem truflowym i pieczywem z masłem smakowym**
Tartare of Argentine beef tenderloin with homemade pickles, truffle mayonnaise and bread with flavored butter/ Tatar vom argentinischen Rinderfilet mit hausgemachten Gurken, Trüffelmayonnaise und Brot mit aromatisierter Butter
- + **NIESPODZIANKA/** SURPRISE/ ÜBERRASCHUNG

129/os.

PRZYSTAWKI

STARTERS / VORSPEISE

	Ceviche z okonia morskiego/ sok z japońskiego yuzu/ szczypiorek/ plastry rzodkiewki/ kawior z taszy	62
	Sea bass ceviche/ Japanese yuzu juice/ chives/ radish slices/ Lumpfish caviar Wolfsbarsch-Ceviche/ japanischer Yuzu-Saft/ Schnittlauch/ Radieschenscheiben/ Seehasenkaviar	
	+ wine pairing: Marcinowice, Riesling (późny zbiór), półśłodkie 125ml	26
	Regionalne zielone szparagi/ sos holenderski/ jajko poche/ kompresowana truskawka w campari	49
	Regional green asparagus/ Hollandaise sauce/ poached egg/ compressed strawberry in Campari Regionaler grüner Spargel/ Sauce Hollandaise/ pochiertes Ei/ gepresste Erdbeere in Campari	
	+ wine pairing: Folwark Pszczew, Johanniter/ Solaris, wytrawne 125 ml	24
	Krewetki w emulsji pomarańczowej z pomidorkami cherry (5 szt.) i chorizo	74
	Shrimps in orange emulsion with cherry tomatoes (5 pcs.) and chorizo Garnelen in Orangenemulsion mit Kirschtomaten (5 Stk.) und Chorizo	
	+ wine pairing: Mount Vernon, Sauvignon Blan, wytrawne 125 ml	27
	Włoska burrata/ kolorowe pomidory/ arbuz/ pesto/ nasturcja	49
	Italian burrata/ colorful tomatoes/ watermelon/ pesto/ nasturtium Italienische Burrata/ bunte Tomaten/ Wassermelone/ Pesto/ Kapuzinerkresse	
	+ wine pairing: Saint Vincent, Pinot Gris, wytrawne 125 ml	22
	Marynowane greckie papryczki antipasti z kremowym serkiem (6 szt.)	15
	Marinated Greek antipasti bell peppers with cream cheese (6 pcs.) Marinierte griechische Antipasti-Paprika mit Frischkäse (6 Stk.)	
	+ wine pairing: Saint Vincent, Riesling, wytrawne 125 ml	24
	Marynowane greckie oliwki z pestkami (12 szt.)	15
	Marinated Greek olives with pits (12 pcs.) Marinierte griechische Oliven mit Kernen (12 Stk.)	
	+ wine pairing: Saint Vincent, Riesling, wytrawne 125 ml	24

Tatar z argentyńskiej polędwicy wołowej/ domowe kiszunki/ majonez truflowy/ pieczywo z masłem smakowym **79**

Argentinian beef tenderloin tartare/ homemade pickles/ truffle mayonnaise/ bread with flavored butter

Argentinisches Rinderfilet-Tartar/ hausgemachte Gurken/ Trüffelmayonnaise/ Brot mit aromatisierter Butter

+ wine pairing: Saint Vincent, Regent, wytrawne 125 ml **24**

Krewetki w emulsji pomarańczowej z pomidorkami (5 szt.) **69**

Shrimps in orange emulsion with cherry tomatoes (5 pcs.)

Garnelen in Orangenemulsion mit Kirschtomaten (5 Stk.)

+ wine pairing: Mount Vernon, Sauvignon Blan, wytrawne 125 ml **27**

Mule duszone w białym winie i pomidorach/ bagietka **69**

Moules sauteed in white wine and tomatoes/ baguette

In Weißwein und Tomaten gebratene Maultiere/Baguette

+ wine pairing: Folwark Pszczew, Johanniter/ Solaris, wytrawne 125 ml **24**

Deska serów i wędlin z antipasti i pieczywem dla 2 os. **79**

Cheese and cold cuts board with antipasti and bread for 2 people

Käse- und Aufschnittbrett mit Antipasti und Brot für 2 Personen

Deska serów i wędlin z antipasti i pieczywem dla 4 os. **154**

Cheese and cold cuts board with antipasti and bread for 4 people

Käse- und Aufschnittbrett mit Antipasti und Brot für 4 Personen

Dodatki/ Additives/ Additive

Pieczywo/ Bread/ Brot **8**

Masło/ Butter **3**

ZUPY

SOUPS / SUPPEN

Polecamy! / We recommend!

-  **Zupa rybna na pomidorach z warzywami i kolendrą** **49**
Fish soup with tomatoes/ vegetables/ coriander
Fischsuppe mit Tomaten/ Gemüse/ Koriander
-  **Krem z regionalnych zielonych szparagów/ chrupiące szparagi/ puder z oliwek/ zielona oliwa** **36**
Regional green asparagus cream/ crispy asparagus/ olive powder/ green olive oil
Regionale grüne Spargelcreme/ knuspriger Spargel/ Olivenpulver/ grünes Olivenöl
-  **Krem z młodej marchwi na mleku kokosowym/ blanszowany groszek cukrowy/ cream fresh** **35**
Cream of young carrots with coconut milk/ blanched sugar snap peas/ cream fresh
Creme aus jungen Karotten mit Kokosmilch/ blanchierte Zuckerschoten/ Sahne frisch

MAKARONY

PASTAS / PASTAS

Makaron bucatini w emulsji maślano-limonkowej z groszkiem/ pomidorkami cherry/ szynką parmeńską i żółtko w panierce **62**

Bucatini pasta in butter and lime emulsion with peas/ cherry tomatoes/ Parma ham and egg yolk in breadcrumbs

Bucatini-Nudeln in Butter-Limetten-Emulsion mit Erbsen/ Kirschtomaten/ Parmaschinken und Eigelb in Semmelbröseln

+ wine pairing: La Chablisienne Pas Si Petit, Chardonnay, wytrawne 125ml **34**

  **Linguine aglio olio z cukinią i parmezanem** **39**

Linguine aglio olio with zucchini and parmesan

Linguine Aglio Olio mit Zucchini und Parmesan

+ wine pairing: Folwark Pszczew, Johanniter/ Solaris, wytrawne 125 ml **24**

+ Kurczak (140 g) **29**

Chicken (140 g)

Huhn (140 g)

+ Krewetki Black Tiger (4 szt.) **54**

Black Tiger Shrimp (4 pcs.)

Black Tiger Garnelen (4 Stk.)

+ Polędwica wołowa argentyńska (100 g) **79**

Argentinian beef tenderloin (100 g)

Argentinisches Rinderfilet (100g)

+ Tofu (160 g) **29**

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES / HAUPTGERICHTE

Poładwiczka wieprzowa/ purée z groszku z miętą/ młode marchewki/ młode ziemniaki/ sos beurre blanc 69

Pork tenderloin/ pea purée with mint/ baby carrots/ young potatoes/ beurre blanc sauce

Schweinefilet/ Erbsenpüree mit Minze/ Babykarotten/ junge Kartoffeln/ Beurre-Blanc-Sauce

+ wine pairing: Saint Vincent, Pinot Gris, wytrawne 125 ml **22**

Żeberka w sosie BBQ z dodatkiem Jacka Daniel's/ frytki belgijskie/ sałatka colesław 59

BBQ ribs with Jack Daniel's sauce/ Belgian fries/ coleslaw salad

BBQ-Rippchen mit Jack Daniel's Sauce/ belgischen Pommes/ Krautsalat

+ wine pairing: Pod Lipą, Pinot Noir, wytrawne 125 ml **25**

Filet z kaczki sous vide/ kluska leniwa/ szparagi/ sos pomarańczowy 74

Sous vide duck fillet/ lazy dumpling/ asparagus/ orange sauce

Sous Vide Entenfilet/ Lazy Dumpling/ Spargel/ Orangensauce

+ wine pairing: Zingled out, Zinfandel, wytrawne 125 ml **30**

Skok z królika/ kopytka lubczykowe/ młoda duszona kapusta/ sos demi glace 69

Rabbit jump/ lovage dumplings/ young stewed cabbage/ demi glace sauce

Hasensprung/ Liebstöckelknödel/ junger Schmorkohl/ Demi-Glace-Sauce

+ wine pairing: Saint Vincent, Pinot Gris, wytrawne 125 ml **22**

 **Pieczony okoń morski z masłem tymiankowo-cytrynowym (ok 350 g)/ grillowane warzywa w sosie chimichurri 89**

Baked sea bass with thyme and lemon butter (300 g)/ grilled vegetables in chimichurri sauce

Gebackener Wolfsbarsch mit Thymian und Zitronenbutter (300 g)/ gegrilltes Gemüse in Chimichurri-Sauce

+ wine pairing: Folwark Pszczew, Johanniter/ Solaris, wytrawne 125 ml **24**

 **Stek z łososia/ sos z szparagowo-kaparowy/ dziki brokuł bimi 84**

Salmon steak/ asparagus and caper sauce/ wild bimi broccoli

Lachssteak/ Spargel-Kapern-Sauce/ wilder Bimi-Brokkoli

+ wine pairing: Saint Vincent, Pinot Gris, wytrawne 125 ml **22**

 **Stek z arbuza marynowany w sosie sojowym/ smażone grzyby shiitake/ kielki fasoli mung/ sezam/ kolendra 49**

Watermelon steak marinated in soy sauce/ fried shiitake mushrooms/ mung bean sprouts/ sesame/ coriander

In Sojasauce mariniertes Wassermelonesteak/ gebratene Shiitake-Pilze/ Mungobohnensprossen/ Sesam/ Koriander

+ wine pairing: Marcinowice, Riesling (późny zbiór), półstodkie, 125 ml **26**

Gołąbek z kaszą gryczaną i warzywami/ warzywny demi glace/ jajko sadzone **56**
 Stuffed cabbage with buckwheat and vegetables/ vegetable demi glace/ egg
 Gefüllter Kohl mit Buchweizen und Gemüse/ Gemüse-Demi-Glace/ Ei

+ wine pairing: Saint Vincent, Pinot Gris, wytrawne 125 ml **22**

Stek z argentyńskiej polędwicy wołowej (minimum 200g)/ pieczony ziemniak z gzikem/ mizeria z kompresowanego ogórka/ masło z czosnku niedźwiedziego **79**
 (100 g)
 Argentine beef tenderloin steak (minimum 200g)/ roasted potato with gzik/
 compressed cucumber cucumber salad/ wild garlic butter
 Argentinisches Rinderfiletsteak (Mindestgewicht 200 g)/ Bratkartoffel mit Gzik/
 gepresster Gurkensalat/ Bärlauchbutter

+ wine pairing: Piedra Negra, Malbec, wytrawne 125 ml **23**

Na specjalne zamówienie Szef Kuchni przygotowuje danie z płatkami złota jadalnego **149**
(23 karaty).
 On special request, the Chef will prepare a dish with edible gold flakes
 (23 carats).
 Auf besonderen Wunsch bereitet der Küchenchef ein Gericht mit essbaren Goldflocken
 (23 Karat) zu.

Dodatki/ Additives/ Additive

Kasza kuskus (200g) **25**
 Cous cous (20g)/ Couscous (200g)

Frytki steak house (150g) **16**
 Steakhouse fries (150g)/ Steakhaus-Pommes (150g)

Frytki z batatów (150g) **19**
 Sweet potato fries (150 g)/ Süßkartoffel-Pommes (150 g)

Frytki belgijskie (150g) **21**
 Belgian fries (150 g)/ Belgische Pommes (150 g)

Mix sałat z sosem Vinaigrette (200g) **24**
 Salad mix with vinaigrette (200 g)/ Salatmischung mit Vinaigrettesauce (200 g)

Mix warzyw gotowanych (200g) **24**
 Mix of cooked vegetables (200 g)/ Mischung aus gekochtem Gemüse (200 g)

Mix warzyw grillowanych (200g) **24**
 Mix of grilled vegetables (200 g)/ Mischung aus gegrilltem Gemüse (200 g)

Kurczak (140 g) **29**
 Chicken (140 g)/ Huhn (140 g)

Krewetki Black Tiger (4 szt.) **54**
 Black Tiger Shrimp (4 pcs.)/ Black Tiger Garnelen (4 Stk.)


Polędwica wołowa argentyńska (100 g) **79**
 Argentinian beef tenderloin (100 g)/ Argentinisches Rinderfilet (100g)

Tofu (160 g) **29**

BURGERY**BURGERS / BURGER**


Sami pieczemy butki do burgerów
 We bake burger buns ourselves
 Burgerbrötchen backen wir selbst

Najczęściej wybierane! / Most chosen!

-  **Burger Wino i Grono**
Wołowina/ ser cheddar/ pomidor/ ogórek/ karmelizowana cebulka/ majonez/
meksykańska salsa pomidorowa/ amerykańskie frytki steakhouse **64**
- Beef/ cheddar cheese/ tomato/ cucumber/ caramelized onion/ mayonnaise/ Mexican tomato salsa/ American steakhouse fries
- Rindfleisch/ Cheddar-Käse/ Tomate/ Gurke/ karamellisierte Zwiebel/ Mayonnaise/ mexikanische Tomatensalsa/ amerikanische Steakhouse-Pommes



+ wine pairing: Saint Vincent, Regent 125 ml **24**

-  **Burger z panierowana fetą/ tzazyki/ roszponka/ pomidor/ ogórek/ cebula czerwona/**
grilowana papryka florinis/ frytki z batatów/ ketchup **60**
- Burger with breaded feta/ tzazaki/ lamb's lettuce/ tomato/ cucumber/ red onion/ grilled florinis pepper/ sweet potato fries/ ketchup
- Burger mit paniertem Feta/ Tzazaki/ Feldsalat/ Tomate/ Gurke/ roten Zwiebeln/ gegrilltem Florinis-Paprika/ Süßkartoffel-Pommes/ Ketchup

+ wine pairing: Saint Vincent, Riesling, wytrawne 125 ml **24**

SALATKI**SALADS/ SALATE**

Sałatka z łososiem w sosie Mississippi BBQ i czarnym sezamie/ mix sałat/ ogórek/ pomidor/ groszek cukrowy/ winegret na imbirze marynowanym/ grzanki **66**

Salad with salmon in Mississippi bbq sauce and black sesame/ salad mix/ cucumber/ tomato/ sugar snap peas/ marinated ginger vinaigrette

Salat mit Lachs in Mississippi-BBQ-Sauce und schwarzem Sesam/ Salatmischung/ Gurke/ Tomate/ Zuckerschoten/ marinierte Ingwervinaigrette

+ wine pairing: Marcinowice, Riesling (późny zbiór), półsłodkie 125ml **26**

VP **Sałatka grecka/ grecka feta/ greckie oliwki kalamata/ oregano/ grzanki** **59**

Greek salad/ Greek feta/ Greek kalamata olives/ oregano/ croutons

Griechischer Salat/ griechischer Feta/ griechische Kalamata-Oliven/ Oregano/ Croutons

+ wine pairing: Saint Vincent, Riesling, wytrawne 125 ml **24**

Sałatka z tofu/ mix sałat/ ogórek/ pomidor/ groszek cukrowy/ winegret na imbirze marynowanym/ grzanki **48**

Tofu salad/ lettuce mix/ cucumber/ tomato/ sugar snap peas/ marinated ginger vinaigrette/ croutons

Tofusalat/ Salatmischung/ Gurke/ Tomate/ Zuckerschoten/ marinierte Ingwervinaigrette/ Croutons

+ wine pairing: Marcinowice, Riesling (późny zbiór), półsłodkie 125 ml **26**

+ Kurczak (140 g) **29**
Chicken (140 g)
Huhn (140 g)

+ Krewetki Black Tiger (4 szt.) **54**
Black Tiger Shrimp (4 pcs.)
Black Tiger Garnelen (4 Stk.)

+ Polędwica wołowa argentyńska (100 g) **79**
Argentinian beef tenderloin (100 g)
Argentinisches Rinderfilet (100g)

+ Tofu (160 g) **29**



DESERY

DESSERT / NACHSPEISEN

-  **Cytrynowy Crème-Brûlée podane w skórkach z cytryny** **29**
Lemon creme brulee served in lemon peels
Zitronen-Crème-Brûlée, serviert in Zitronenschalen

-  **Millefeuille z truskawkami i rabarbarem** **39**
Millefeuille with strawberries and rhubarb
Millefeuille mit Erdbeeren und Rhabarbe

-  **Malinowa chmurka z bezą / mascarpone i malinami** **37**
Raspberry cloud with meringue / mascarpone and raspberries
Himbeerwolke mit Baiser/Mascarpone und Himbeeren

-  **Deser rzemieślniczych lodów z owocami** **39**
Dessert of artisan ice cream with fruit
Dessert aus hausgemachtem Eis mit Früchten

-  **Gałka lodów rzemieślniczych** **11**
A scoop of artisanal ice cream
Eine Kugel handgemachtes Eis

NAPOJE CIEPŁE

WARM BEVERAGES / WARME GETRÄNKE

Espresso 35 ml	10
Espresso doppio 60 ml	14
Americano / Americano z mlekiem Americano / Americano with milk Americano / Americano mit Milch	14
Cappuccino 130 ml	15
Latte / Latte Macchiato 330 ml	17
Kawa po irlandzku z whisky Irish coffee with whiskey Irischer Kaffee mit Whisky	25

HERBATY

TEA / TEE

*Herbata podawana jest w imbryku.
Tea is served in a teapot.
Tee wird in einer Teekanne serviert.*

Julius Meinl Czarna / Biała / Zielona / Miętowa / Różana / Owocowa Black / White / Green / Mint / Rose / Fruit Schwarz / Weiß / Grün / Minze / Rose / Frucht	14
--	----

Richmont Czarna / Earl Grey / Yerba Mate / Biała / Malinowa / Melon Mint / Rooibos / Zielona / Owoce leśne / Zielona Jaśminowa / Czarna z Chilli i Czekoladą / Cynamonowa / Imbirowa / Miętowa Black / Earl Gray / Yerba Mate / White / Raspberry / Melon Mint / Rooibos / Green / Forest fruits / Green Jasmin / Black with Chilli and Chocolate / Cinnamon / Ginger / Mint Schwarz / Earl Grey / Yerba Mate / Weißer / Himbeere / Melonenminze / Rooibos / Grüner / Waldfrüchte / Grüner Jasmin / Schwarz mit Chili und Schokolade / Zimt / Ingwer / Minze	16
---	----



Herbaty Zimowe Richmont / Richmont Winter Teas / Richmont Winterteas Ginger Paradise / Honey & Hot Raspberry / Orange & Spicy Cinnamon	24
--	----



*Podawane w szklanicy
Served in a large glass
Serviert in einem großen Glas*



Herbaty z alkoholem Richmont / Richmont alcohol teas / Richmont Alkoholtees	
--	--

Mexican Dream z winem Regent Saint Vincent Mexican Dream with Regent Saint Vincent wine Mexikanischer Traum mit Regent Saint Vincent Wein	32
--	----

Czarna czekolada chilli z białym i ciemnym rumem Black chilli chocolate with white and dark rum Schwarze Chilischokolade mit weißem und dunklem Rum	32
--	----

Ceylon gold z likierem pomarańczowym Ceylon gold with orange liqueur Ceylon Gold mit Orangenlikör	32
--	----

NAPOJE ZIMNE

COLD DRINKS / KALTE GETRÄNKE

Sok Cappy 250 ml - Jabłko / Pomarańcz / Grejpfrut **11**
Cappy Juice 250 ml - Apple / Orange / Grapefruit
Cappy Juice 250 ml - Apfel / Orange / Grapefruit

Lemoniada **19**
Lemonade
Limonade

Świeżo wyciskany sok 250 ml - Pomarańcza / Grejpfrut / Mix **25**
Freshly squeezed juice 250 ml - Orange / Grapefruit / Mix
Frisch gepresster Saft 250 ml - Orange / Grapefruit / Mix

CocaCola / Coca Cola Zero / Fanta / Tonic / Sprite 250 ml **11**

Ice Tea 250 ml - Brzoskwinia / Cytryna **11**
Ice Tea 250 ml - Peach / Lemon
Eistee 250 ml - Pfirsich / Zitrone

Woda SAN PELLEGRINO gazowana 700 ml **26**
SAN PELLEGRINO sparkling water 700ml
SAN PELLEGRINO Sprudelwasser 700 ml

Woda Pierrot 330 ml - Gazowana / niegazowana **9**
Water Pierrot 330 ml - Sparkling / still water
Wasser Pierrot 330 ml - Sprudelwasser

Woda karafka 1 l / Szaszłyk owocowy **18**
Water carafe 1 l / Fruit shashlik
Wasserkaraffe 1 l / Obstschaschlik

PIWA

BEER / BIER

Piwo lane / Draft beer / Fassbier

* **spytaj kelnera o aktualną ofertę**

* ask the waiter about the current offer

* fragen Sie den Kellner nach dem aktuellen Angebot

	(0,3l)	(0,5l)
Erdinger	17	19
Bernard	17	19
Grimbergen blonde / blanche	22	26
Okocim Export	14	16

Piwa butelkowe / Bottled beers / Flaschenbiere

Regionalne piwa z browaru Witnica

Regional beers from the Witnica brewery

Regionale Biere aus die Witnica-Brauerei

Bernard Sváteční Ležák

Bernard Černý Ležák

Heineken 0,0%

(0,5l)

16



(0,5l)

20

20

14

WÓDKI**PURE VODKA
KLARER WODKA**

	(40 ml)	(700 ml)
Absolut Biały	17	
Belvedere	30	460
Bols Marine	16	
Bols Marine Vanilla	16	
Chopin Rye	22	
Chopin Black	26	
Finlandia	19	300
Luksusowa	15	
Ostoya Biała	19	300
Ostoya Czarna	21	
Stock Prestige Biały	16	
Reyka	28	430
Wyborowa Biała	16	250
Żubrówka Biała	15	
Żubrówka Bison Grass	15	
Żubrówka Rzeński Rokitnik	15	
Żubrówka Korzenna Moc	15	
Żubrówka Czarna	17	
Żubrówka Czarna Leżakowana w Beczkach z Dębu	17	
Żubrówka Czarna Leżakowana w Beczkach z Jesionu	17	
Ovii Wódka z Truskawek	18	280
Ovii Wódka z Pyry	18	280

WÓDKI SMAKOWE**FLAVOURED VODKA
AROMATISIER WODKA**

	(40 ml)
Finlandia Cranberry	17
Finlandia Redberry	17
Żołądkowa Gorzka Tradycyjna	15
Soplica Cytryna Mięta	13
Soplica Mirabelka	13
Soplica Orzech Laskowy	13
Soplica Truskawka	13
Soplica Wiśniowa	13
Soplica Żurawina	13
Soplica Staropolska Czarna Jeżyna	18
Soplica Staropolska Dereniowa	18
Soplica Staropolska Głogowa	18

TEQUILA

	(40 ml)	(700 ml)
Olmecca Blanco / Gold	19	
Sierra Silver / Reposado	18	280
Sierra Antiquo Plata 100% Agava	21	
Patron Silver	31	
Patron Gold	34	500
El Jimador	19	

PREMIUM OKOWITY**PREMIUM SPIRITS**

	(40 ml)	(500 ml)
Okowita z Jabłek	22	340
Okowita z Gruszki	22	340
Okowita z Winogron	22	340



SZKOCKI SINGLE MALT**SCOTCH SINGLE MALT****SCHOTTISCHER SINGLE MALT**

	(40 ml)	(700 ml)
Aberlour 12 YO	29	
Ardbeg	31	
Glenfiddich 12 YO	30	
Glenfiddich 15 YO	35	540
Glenfiddich 18 YO	42	
Glenmorangie 10 YO	29	440
Talisker	30	

WHISKEY IRLANDZKA**IRISH WHISKEY****IRISCHER WHISKEY**

	(40 ml)	(700 ml)
Tullamore Dew	20	300
Tullamore Dew Cider Cask	21	
Tullamore Dew Honey	20	
Tullamore Dew XO Rum Cask	20	
Tullamore Dew 12 YO	20	300
Jameson	21	
Jameson Stout Edition	24	360
Jameson Black Barrel	24	

BRANDY I KONIAK

	(40 ml)	(700 ml)
Stock 84	15	
Stock 84 XO	22	
Metaxa 5 Stars	15	230
Metaxa 7 Stars	21	
Metaxa 12 Stars	26	
Hennessy VS	29	440
Martell VSOP	38	
Martell XO	94	990

SZKOCKI BLEND**SCOTCH BLEND****SCHOTTISCHER BLEND**

	(40 ml)	(700 ml)
Ballantine's	20	300
Ballantine's 12YO	24	
Chivas Regal 12YO	24	370
Chivas Regal 13YO Extra	26	
Chivas Regal 15YO	30	
Chivas Regal 18YO	39	600
Chivas Royal Salute 21YO	43	
Chivas 25YO	115	
Deacon	22	
Grant's Triple Wood	20	390
Grant's Cask Editions	21	
Grant's 12YO	23	
Grant's Smoky	23	
Johnnie Walker Black Label	22	
Monkey Shoulder	23	350
Monkey Shoulder Smokey	27	

WHISKY JAPOŃSKA**JAPANESE WHISKY/
JAPANISCHER WHISKY**

	(40 ml)
Tenjaku Pure Malt	21
Tenjaku Blended	19

BURBON**BOURBON**

	(40 ml)	(700 ml)
Jack Daniel's No.7	21	310
Jack Daniel's Gentleman	23	
Jack Daniel's Single Barrel	31	460
Jack Daniel's Honey	19	
Jack Daniel's Fire	19	
Wild Turkey Bourbon 81 Proof	20	
Wild Turkey Bourbon 101 Proof	20	
Wild Turkey Rye	21	
Wild Turkey Rye Breed	27	400
Wild Turkey American Honey	21	
Jim Beam	19	
Wild Turkey Longbranch	27	

LIKIERY**LIQUEURS**

	(40 ml)	(700 ml)		(40 ml)	(700 ml)
Absinthe	19		Cachaça Canario	16	
Advocaat Bombardino	15		Cointreau	16	
Amaretto Madruzzo	17		Cointreau Noir	24	
Aperol	17		Fernet-Branca Casa Fondata	18	
P31	17		Jagermeister	19	290
Archers Schnapps	17		Jagermeister Manifest	24	
Baileys	17		Kahlua	19	
Becherovka	15	230	Malibu	16	
Bols: Banana / Blue / Cacao White / Coconut / Creme de Cassis / Cu- cumber / Mango / Melon / Peach / Pineapple Chipotle / Strawberry / Watermelon / Yoghurt	15		Passoa	16	
			Ricard Pastis de Marseille	15	
Cachaca 51	16		Sambuca	20	
			Italicus	24	

GIN

	(40 ml)	(700 ml)		(40 ml)
Lubuski Gin	16	240	Tenjaku	19
Finsbury London Dry Gin	18		Bols Genever	22
Finsbury Wild Strawberry	18	270	McQueen and the Violet Fog	26
Finsbury 47 Platinum	20		Ki No Bi Kyoto Dry Gin	18
Bombay Sapphire	23	350	Tenjaku Graft Gin	19
Hendrick's Gin	26	400	Malfy Originale	27
Hendrick's Gin Flora Adora / Neptunia / Orbium / Grand Cabaret	32		Malfy Con Limone	27
Beefeater	20		Malfy Pink Rosa	27
Beefeater Pink / Orange	20		Malfy Con Arancia	27

RUM

	(40 ml)
Havana 3YO	18
Havana 7YO	21
Sailor Jerry	19
Bumbu Original	21
Bumbu XO	22
Bumbu Cream	23
Captain Morgan Black	20
Rum Stroh 80'	20
Barcelo Blanco / Dorado	19
Barcelo Gran Anejo	21

VERMOUTH

	(40 ml)
Campari Bitter	18
Campari Bitter Cask Tales	29
	(100 ml)
Martini Rosato / Bianco / Rosso / Fiero	18
Martini Riserva Speciale Rubino	29

INNE ALKOHOLE**OTHER ALCOHOLS/ ANDERE ALKOHOLE**

	(40 ml)
Chateau du Breuil Calvados Pays D'auge	22
Tio Pepe Jerez Xeres Sherry	15
W&J Graham's The Tawny Port	18

KOKTAJLE

COCKTAILS / COCKTAILS

WIGRONI	36
Rum Bumbu / Jack Daniel's / Campari / winogrona	
Rum Bumbu / Jack Daniel's / Campari / grapes	
Rum Bumbu / Jack Daniel's / Campari / Trauben	
PORNSTAR MARTINI	32
Rum Bumbu / Passoa / purée z marakui / limonka / Prosecco	
Rum Bumbu / Passoa / purée Passion Fruit / lime / Prosecco	
Rum Bumbu / Passoa / Püree Passionsfrucht / Limette / Prosecco	
ORANGE OLD FASHIONED	33
Whisky Grant's Summer Orange / Cointreau / Aperol / Karmel / Angostura	
Whisky Grant's Summer Orange / Cointreau / Aperol / Caramel / Angostura	
Whisky Grant's Summer Orange / Cointreau / Aperol / Karamell / Angostura	
SHIRLEY TEMPLE	28
Ostoja Vodka / syrop Maraschino / piwo imbirowe / limonka	
Ostoja Vodka / syrop Maraschino / piwo imbirowe / limonka	
Ostoja Vodka / Maraschinosirup / Ginger Beer / Limette	
SAN ESCOBAR	28
Tequila Silver / Crème de cassis / imbir / limonka	
Tequila Silver / Crème de cassis / ginger / lime	
Tequila Silver / Crème de Cassis / Ingwer / Limette	
WEDNESDAY ADDAMS	31
Tequila Antiguo / Aperol / czarny bez / chilli / limonka	
Tequila Antiguo / Aperol / elderberry / chilli / lime	
Tequila Antiguo / Aperol / Holunder / Chili / Limette	
MANIFEST	28
Jagermeister Manifest / Amaretto / espresso / Kanadyjski syrop klonowy	
Jagermeister Manifest / Amaretto / espresso / Canadian maple syrup	
Jägermeister Manifest / Amaretto / Espresso / Kanadischer Ahornsirup	
DIRTY MARTINI	32
Gin / Martini Bianco / Crème de cassis / limonka / aquafaba	
Gin / Martini Bianco / Crème de cassis / lime / aquafaba	
Gin / Martini Bianco / Crème de Cassis / Limette / Aquafaba	
LE ROI LOUIS	41
Chambord / Pink Gin / Finlandia Cranberry / limonka / aquafaba	
Chambord / Pink Gin / Finlandia Cranberry / lime / aquafaba	
Chambord / Pink Gin / Finlandia Cranberry / Limette / Aquafaba	
HIBISCUS	31
Gin / Aperol / hibiskus / limonka / aquafaba	
Gin / Aperol / hibiscus / lime / aquafaba	
Gin / Aperol / Hibiskus / Limette / Aquafaba	

