Wino i Grono @winoigrono_restauracja

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
7:00-11:00

69 PLN

Godziny otwarcia restauracji / opening hours:

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

Pt.-Sb. /Fri-Sat
13:00-23:00

Ndz. /Sun
12:00-22:00

Kuchnia przyjmuje zamówienia w piątki i soboty do 22:00 , a w pozostałe dni do godziny 21:30.
The kitchen takes orders on Fridays and Saturdays until 10:00 pm and on other days until 9:30 pm.

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.

WINO:GRONO
RESTAURACJA

Wino i Grono @winoigrono_restauracja

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

4 rodzajów win (po 1 kieliszku 75 ml) **89/os.**
4 types of wine (1 glass of 75 ml each)
4 Weinsorten (je 1 Glas à 75 ml)

4 rodzajów win (po 1 kieliszku 75 ml) + deska winiarza **139/os.**
4 types of wine (1 glass of 75 ml each) + winemaker's board
4 Weinsorten (je 1 Glas à 75 ml) + Winzerverpflegung

4 rodzajów win (po 1 kieliszku 75 ml) + finger food paring* **279/os.**
4 types of wine (1 glass of 75 ml each) + finger food paring*
4 Weinsorten (je 1 Glas à 75 ml) + Speisenbegleitung*

**** 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)*

Degustacja komentowana z prezentacją **+25/os.**
Commented tasting with presentatio
Kommentierte Verkostung mit Präsentation

(należy zamówić z conajmniej 24-godzinnym wyprzedzeniem, minimum 6 os.)
(must be ordered at least 24 hours in advance, minimum 6 people).
(muss mindestens 24 Stunden im Voraus bestellt werden, mindestens 6 Personen).

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 winniczki!
Special offer for wines from our wine cellar!
Sonderangebot für Weine aus unserem Weingut!

WINO:GRONO
RESTAURACJA

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/ Kartofeln-Wodka
- **Okowita z wytłoczyn z winogron/** Grape pomace spirit/ Traubentresterbrand

+ NIESPODZIANKA/ SURPRISE/ ÜBERRASCHUNG

119/os.

4 RODZAJE ALKOHOLI OVII (PO 1 KIELISZKU 40 ML)

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

O dostępność zapytaj kelnera.
Ask your waiter about availability.
Fragen Sie Ihren Kellner nach der Verfügbarkeit.

109/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/ Kartofeln-Wodka
- **Okowita z wytłoczyn z winogron/** Grape pomace spirit/ Traubentresterbrand
- **Tatar z argentyńskiej polędwicy wołowej z domowymi kiszonkami i pieczywem z masłem smakowym/** Tartare of Argentine beef tenderloin with homemade pickles and bread with flavored butter/ Tatar vom argentinischen Rinderfilet mit hausgemachten Gurken und Brot mit aromatisierter Butter

+ NIESPODZIANKA/ SURPRISE/ ÜBERRASCHUNG

179/os.

WINO:GRONO
RESTAURACJA

PRZYSTAWKI

STARTERS / VORSPEISE

Matjas holenderski/ pieczony ziemniak/ piklowana cebula/ wędzona maślanka/ kawior z pstrąga **59**
Dutch matjas/ baked potato/ pickled onion/ smoked buttermilk/ trout caviar
Holländischer Matjes/ gebackene Kartoffel/ eingelegte Zwiebel/ geräucherte Buttermilch/ Forellenkaviar

	(125 ml)	(250 ml)	(butelka)
*+ wine pairing: - **Winnica Pod Lipa, Pinot Gris 13,5%***	28	54	145
*- **La Chablisienne Pas Si Petit Chablis AOC 12,5%***			195

Tatar z polędwicy argentyńskiej/ kapary/ szalotka/ jajko przepiórcze/ pikle/ chleb z masłem **79**
Argentine sirloin tartare/ capers/ shallots/ quail egg/ pickles/ bread with butter
Argentinischer Lendentartar/ Kapern/ Schalotten/ Wachtelei/ Essiggurken/ Brot mit Butter

	(125 ml)	(250 ml)	(butelka)
*+ wine pairing: - **Winnica Folwark Pszczew, Cabernet Cortis 15,0%***	28	54	160
*- **Piedra Negra Malbec Reserva 14,5%***			170

Dolmadakia na ciepło 4 szt. (mini greckie gołąbki w liściach winogron)/ tzatziki **32**
Dolmadakia hot 4 pcs. (mini Greek cabbage rolls in grape leaves)/ tzatziki
Dolmadakia hot 4 pcs. (griechische Mini-Kohlrouladen in Weinblättern)/ Tzatziki

	(125 ml)	(250 ml)	(butelka)
*+ wine pairing: - **Winnica Folwark Pszczew, Johanniter Solaris 13,5%***	30	58	155
*- **Teva Emerald Riesling 12,5%***			160

Carpaccio z pieczonego selera/ majonez szafranowy/ konfitowane shitake/ orzech włoski/ żel z yuzu **49**
Roasted celery carpaccio/ saffron mayonnaise/ confit shitake/ walnut/ yuzu gel
Gebratenes Sellerie-Carpaccio/ Safran-Mayonnaise/ confitierter Shitake/ Walnuss/ Yuzu-Gel

	(125 ml)	(250 ml)	(butelka)
*+ wine pairing: - **Winnica Saint Vincent, Pinot Gris 13,5%***	26	50	155
*- **Mosaico De Portugal Vinho Verde DOC 11,5%***			105

Kaszanka w panko/ duszona w białym winie/ szalotka/ żel z jabłka **39**
Black pudding in panko/ braised in white wine/ shallots/ apple gelato
Blutwurst in Panko/ geschmort in Weißwein/ Schalotten/ Apfelgelato

	(125 ml)	(250 ml)	(butelka)
*+ wine pairing: - **Zingled Out, Zinfandel 13,5%***	32	62	165
*- **"Sessantanni" Primitivo Di Manduria DOC 14,5%***			285

Krewetki Black Tiger 8/12 (4 szt.) w sosie kokosowym z mango/ chilli/ liście kaffiru/ kolendra **69**
Black Tiger Shrimp 8/12 (4 pcs.) in coconut sauce with mango/ chili/ kaffir leaves/ cilantro
Schwarzer Tiger Shrimp (4 Stück) in Kokossoße mit Mango/ Chili/ Kaffirblätter/ Koriander

	(125 ml)	(250 ml)	(butelka)
*+ wine pairing: - **Argiolas Costamolino, Vermentino 13,5%***	30	58	155
*- **Johann Brunner Riesling Mosel 9,5%***			190

Ryby i owoce morza / Fish and seafood
Pikantne / Spicy
Vege

WINO:GRONO — RESTAURACJA —

*** Lista alergenów na końcu menu**
* List of allergens at the end of the menu
* Liste der Allergene am Ende des Menüs

PRZYSTAWKI

STARTERS / VORSPEISE

Marynowane greckie papryczki antipasti z kremowym serkiem (6 szt.) **18**
Marinated Greek antipasti bell peppers with cream cheese (6 pcs.)
Marinierte griechische Antipasti-Paprika mit Frischkäse (6 Stk.)

	(125 ml)	(250 ml)	(butelka)
*+ wine pairing: - **Winnica Saint Vincent, Riesling 12,5%***	**27**	**52**	**145**
*- **Dr Loosen Blauschiefer Riesling Trocken Mosel 12%***			**140**

Marynowane greckie oliwki z pestkami (12 szt.) **16**
Marinated Greek olives with pits (12 pcs.)
Marinierte griechische Oliven mit Kernen (12 Stk.)

	(125 ml)	(250 ml)	(butelka)
*+ wine pairing: - **Winnica Marcinowice – Późny zbiór, Riesling 11,5%***	**29**	**56**	**160**
*- **Weingut Frank Gruner Veltliner Organic 11,5%***			**160**

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**

Ryby i owoce morza / Fish and seafood
Pikantne / Spicy
Vege

WINO:GRONO
RESTAURACJA

*** Lista alergenów na końcu menu**
* List of allergens at the end of the menu
* Liste der Allergene am Ende des Menüs

ZUPY

SOUPS / SUPPEN

Żur na zakwasie z borowikami/ purée ziemniaczane/ jajko **45**
Sourdough soup with boletus/ potato purée/ egg
Sauerteig-Sauerteig-Suppe mit Steinpilzen/Kartoffelpüree/Ei

Zupa rybna na pomidorach z kolendrą **56**
Fish soup on tomatoes with cilantro
Fischsuppe auf Tomaten mit Koriander

Krem z selera/ chipsy z topinambury/ oliwa truflowa
Celery cream/ topinambura chips/ truffle oil **29**
Selleriecreme/ Topinamburchips/ Trüffelöl

Ryby i owoce morza / Fish and seafood
Pikantne / Spicy
Vege

WINO:GRONO
RESTAURACJA

*** Lista alergenów na końcu menu**
* List of allergens at the end of the menu
* Liste der Allergene am Ende des Menüs

MAKARONY

PASTAS / PASTAS

Zielone tagiatelle aglio e olio z cukinią, parmezanem i pomidorkami cherry **39**
Green tagiatelle aglio e olio with zucchini, parmesan and cherry tomatoes
Grüne Tagiatelle aglio e olio mit Zucchini, Parmesan und Kirschtomaten

+ Kurczak (140 g)/ Chicken (140 g)/ Huhn (140 g) **27**

+ Krewetki Black Tiger 16/20 (4 szt.)/ Black Tiger Shrimp 16/20(4 pcs.)/ Black Tiger Garnelen 16/20 (4 Stk.) **54**

	(125 ml)	(250 ml)	(butelka)
*+ wine pairing: - **Winnica Folwark Pszczew, Johanniter Solaris 13,5%***	**30**	**58**	**155**
*- **Zumbali Chenin Blanc 12,5%***			**115**

Linguine carbonara z parmezanem, jajkiem i guanciale **65**
Linguine carbonara with parmesan cheese, egg and guanciale
Linguine Carbonara mit Parmesankäse, Ei und Guanciale

	(125 ml)	(250 ml)	(butelka)
*+ wine pairing: - **Winnica Pod Lipa, Pinot Gris 13,5%***	**28**	**54**	**145**
*- **Glarima Blanco Joven Somontano DO 13,5%***			**100**

Czarny makaron tagliatelle z krewetkami Black Tiger 16/20, suszonymi pomidorami, cebulą, chilli i natką pietruszki w sosie winno-śmietanowym **79**
Black tagliatelle pasta with Black Tiger shrimps 16/20, sun-dried tomatoes, onion, chilli and parsley in a wine and cream sauce
Schwarze Tagliatelle mit Black Tiger Garnelen 16/20, sonnengetrockneten Tomaten, Zwiebeln, Chili und Petersilie in einer Wein-Sahne-Sauce

	(125 ml)	(250 ml)	(butelka)
*+ wine pairing: - **Winnica Saint Vincent, Riesling 12,5%***	**27**	**52**	**145**
*- **Maison Louis Latour Puligny-Montrachet AOC 13,5%***			**460**

Ryby i owoce morza / Fish and seafood
Pikantne / Spicy
Vege

WINO:GRONO
RESTAURACJA

*** Lista alergenów na końcu menu**
* List of allergens at the end of the menu
* Liste der Allergene am Ende des Menüs

MIĘSA

MEAT / FLEISCH

Policzki wołowe w sosie chrzanowym/ purée z selera/ kalafior/ palone ziemniaki **86**
Beef cheeks in horseradish sauce/ celery purée, cauliflower/ roasted potatoes
Rinderbäckchen in Meerrettichsoße/ Selleriepüree/ Blumenkohl/ Bratkartoffeln

	(125ml)	(250 ml)	(butelka)
*+ wine pairing: - **Winnica Folwark Pszczew, Cabernet Cortis 15,0%***	28	54	160
*- **Piedra Negra Malbec Organicch 14%***			125

Żeberka w sosie BBQ/ surówka coleslaw/ frytki belgijskie **62**
Ribs in BBQ sauce/ coleslaw/ Belgian fries
Rippchen in BBQ-Sauce/ Krautsalat/ belgische Pommes frites

	(125 ml)	(250 ml)	(butelka)
*+ wine pairing: - **Winnica Pod Lipa, Pinot Noir 12,5%***	26	50	155
*- **Tombacco Aglianico del Beneventan 14%***			145

Pierś z kaczki sous vide/ pieczona gruszka/ kluska lubczykowa/ burak w miodzie/ demi glace z żurawina **79**
Duck breast sous vide/ roasted pear/ lovage noodle/ beet in honey/ demi glace with cranberries
Entenbrust sous vide/ gebratene Birne/ Liebstöckel-Nudeln/ Rüben in Honig/ Demi Glace mit Preiselbeeren

	(125 ml)	(250 ml)	(butelka)
*+ wine pairing: - **Winnica Saint Vincent, Regent 12,5%***	29	56	155
*- **Pago Florentino Cencibel Vino de Pago 13,5%***			175

Stek z polędwicy argentyńskiej/ warzywa grillowane/ sos chimichuri/ masło truflowe **89** / 100 g
Argentine sirloin steak/ grilled vegetables/ chimichuri sauce/ truffle butter
Argentinisches Lendensteak/ gegrilltes Gemüse/ Chimichuri-Sauce/ Trüffelbutter

Na specjalne zamówienie Szef Kuchni przygotuje danie z płatkami złota jadalnego (23 karaty). **149**
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.

	(125 ml)	(250 ml)	(butelka)
*+ wine pairing: - **Piedra Negra, Malbec Organic 13,0%***	28	54	125
*- **Piedra Negra Malbec Reserva 14,5%***			170

Żołądki gęsie w sosie musztardowym/ kasza gryczana niepalona/ karmelizowane warzywa korzeniowe **54**
Goose stomachs in mustard sauce/ unroasted buckwheat groats/ caramelized root vegetables
Gänsemägen in Senfsauce/ ungeröstete Buchweizengrütze/ karamellisiertes Wurzelgemüse

	(125 ml)	(250 ml)	(butelka)
*+ wine pairing: - **Geografico Chianti Riserva, Sangiovese 13,0%***	25	49	115
*- **Domaine Vieux Telegraphe Telegramme 15%***			295

Ryby i owoce morza / Fish and seafood
Pikantne / Spicy
Vege

WINO:GRONO — RESTAURACJA —

*** Lista alergenów na końcu menu**
* List of allergens at the end of the menu
* Liste der Allergene am Ende des Menüs

RYBY

FISH / FISH

Zdrowy wybór! Kwasy omega-3 i witaminy! / Healthy choice! Omega-3 acids and vitamins!

Filet z łososia MOWI/ gotowane warzywa/ tajski sos/ cytryna / sezam/ kolendra **89**
MOWI salmon fillet/ cooked vegetables/ Thai sauce/ lemon / sesame/ cilantro
MOWI Lachsfilet/ gekochtes Gemüse/ Thai-Sauce/ Zitrone / Sesam/ Koriander

	(125 ml)	(250 ml)	(butelka)
*+ wine pairing: - **Winnica Saint Vincent, Riesling 12,5%***	**27**	**52**	**145**
*- **Teva Emerald Riesling 12,5%***			**160**

Zdrowy wybór! Witamina B12 i D, jod i selen! / Healthy choice! Vitamin B12, D, iodine and selenium!

Filet z makreli/ sos homarowy/ szpinak duszony z czosnkiem i pomidorkami cherry **69**
Fillet of mackerel/lobster sauce/spinach stewed with garlic and cherry tomatoes
Makrelenfilet/Hummer-Sauce/Spinat gedünstet mit Knoblauch und Kirschtomaten

	(125 ml)	(250 ml)	(butelka)
*+ wine pairing: - **Winnica Pod Lipa, Pinot Noir 12,5%***	**26**	**50**	**155**
*- **Winnica Marcinowice, Pinot Noir Klony Francuskie 12,5%***			**155**

Dodatki do dań/ Additions to dishes/ Zusätze zu den Gerichten

Frytki cienkie (150 g)/ Thin fries (150 g)/ Dünne Pommes frites (150 g)	**19**
Frytki steak house (150 g)/ Steakhouse fries (150 g)/ Steakhaus-Pommes (150 g)	**19**
Frytki z batatów (150 g)/ Sweet potato fries (150 g)/ Süßkartoffel-Pommes (150 g)	**21**
Frytki belgijskie (150 g)/ Belgian fries (150 g)/ Belgische Pommes (150 g)	**18**
Mix sałat z sosem Vinaigrette (200 g) Salad mix with vinaigrette (200 g)/ Salatmischung mit Vinaigrettesauce (200 g)	**18**
Mix warzyw grillowanych (200 g) Mix of grilled vegetables (200 g)/ Mischung aus gegrilltem Gemüse (200 g)	**24**
Mix warzyw gotowanych (200 g) Mix of cooked vegetables (200 g)/ Mischung aus gekochtem Gemüse (200 g)	**18**

Ryby i owoce morza / Fish and seafood
Pikantne / Spicy
Vege

WINO:GRONO — RESTAURACJA —

*** Lista alergenów na końcu menu**
* List of allergens at the end of the menu
* Liste der Allergene am Ende des Menüs

DANIA JARSKIE

MEATLESS / FLEISCHLOSE

Smażony bakłażan/ pasta miso z gruszką/ figa/ jogurt grecki/ skórka z limonki **59**
Fried eggplant/ miso paste with pear/ fig/ Greek yogurt/ lime zest
Gebratene Aubergine/ Miso-Paste mit Birne/ Feige/ Griechischer Joghurt/ Limettenschalen

	(125 ml)	(250 ml)	(butelka)
*+ wine pairing: - **Mount Vernon, Sauvignon Blanc 13,5%***	**29**	**56**	**150**
*- **Izadi Larrosa Rose, Garnacha 14%***			**140**

PIEROGI

DUMPLINGS / KNÖDEL

Pierogi ukraińskie (5 szt.) z okrasą z cebuli i boczku **39**
Ukrainian dumplings (5 pcs.) with onion and bacon
Ukrainische Knödel (5 Stück) mit Zwiebeln und Speck

	(125 ml)	(250 ml)	(butelka)
*+ wine pairing: - **Winnica Saint Vincent, Pinot Gris 13,5%***	**26**	**50**	**155**
*-**Mosaico De Portugal Vinho Verde DOC, Loureiro 11,5%***			**105**

Pierogi z kaszanką (5 szt.) z sosem demi glace i karmelizowanymi śliwkami **39**
Pudding dumplings (5 pieces) with demi glace sauce and caramelized plums
Puddingknödel (5 Stück) mit Demi-Glace-Sauce und karamellisierten Pflaumen

	(125 ml)	(250 ml)	(butelka)
*+ wine pairing: - **Zingled Out, Zinfandel 13,5%***	**32**	**62**	**165**
*- **Yoga Cabernet Sauvignon Petite Sirah, Merlot 13,5%***			**150**

Możliwość zamowienia powiększonej porcji pierogów (10 szt.) **76**
Possibility to order an enlarged portion of dumplings (10 pcs.)
Möglichkeit, eine vergrößerte Portion Knödel zu bestellen (10 Stück)

Ryby i owoce morza / Fish and seafood
Pikantne / Spicy
Vege

WINO:GRONO — RESTAURACJA —

*** Lista alergenów na końcu menu**
* List of allergens at the end of the menu
* Liste der Allergene am Ende des Menüs

BURGERY

BURGERS / BURGER

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

Najczęściej wybierane! / Most chosen!

Burger Wino i Grono **65**
Wołowina/ ser cheddar/ pomidor/ ogórek/ karmelizowana cebulka/ majonez/ meksykańska salsa pomidorowa/ amerykańskie frytki steakhouse
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

Na specjalne zamówienie Szef Kuchni przygotuje danie z płatkami złota jadalnego (23 karaty). **149**
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.

	(125 ml)	(250 ml)	(butelka)
*+ wine pairing: - **Agustinos, Cabernet Sauvignon 13,0%***	**26**	**50**	**105**
*- **Cerro Añon Crianza Rioja DOCa 13,5%***			**140**

Halloumi Burger **65**
Halloumi / rukola / tzatziki / cebula czerwona / pomidor / frytki steakhouse
Halloumi / arugula / tzatziki / red onion / tomato / steakhouse fries
Halloumi / Rucola / Tzatziki / rote Zwiebel / Tomate / Steakhouse-Pommes

	(125 ml)	(250 ml)	(butelka)
*+ wine pairing: - **Winnica Saint Vincent, Pinot Gris 13,5%***	**26**	**50**	**155**
*- **La Chablisienne Pas Si Petit Chablis AOC 12,5%***			**195**

Ryby i owoce morza / Fish and seafood
Pikantne / Spicy
Vege

WINO:GRONO RESTAURACJA

*** Lista alergenów na końcu menu**
* List of allergens at the end of the menu
* Liste der Allergene am Ende des Menüs

SAŁATKI

SALADS/ SALATE

Sałatka Cezar/ sałata rzymska/ sos z anchois/ kapary/ pomidorki cherry/ parmezan/ boczek/ pierś z kurczaka (140 g)/ grzanki — **69**
Caesar salad/ romaine lettuce/ anchovy dressing/ capers/ cherry tomatoes/ parmesan cheese/ bacon/ chicken breast (140 g)/ croutons
Caesar Salat/ Römersalat/ Sardellendressing/ Kapern/ Kirschtomaten/ Parmesankäse/ Speck/ Hähnchenbrust (140 g)/ Croutons

	(125 ml)	(250 ml)	(butelka)
*+ wine pairing: - **Winnica Marcinowice – Późny zbiór, Riesling 11,5%***	**49**	**56**	**160**
*- **Maison Louis Latour Puligny-Montrachet AOC 13,5%***			**460**

Sałatka Cezar/ sałata rzymska/ sos z anchois/ kapary/ pomidorki cherry/ parmezan/ boczek/ polędwica argentyńska (100 g)/ grzanki — **98**
Caesar salad/ romaine lettuce/ anchovy dressing/ capers/ cherry tomatoes/ parmesan cheese/ bacon/ Argentine sirloin (100 g)/ croutons
Caesar Salat/ Römersalat/ Sardellendressing/ Kapern/ Kirschtomaten/ Parmesan/ Speck/ Argentinisches Lendenfilet (100 g)/ Croutons

	(125 ml)	(250 ml)	(butelka)
*+ wine pairing: - **Winnica Saint Vincent, Regent 12,5%***	**29**	**56**	**155**
*- **Piedra Negra Malbec Organicch 14%***			**125**

Sałatka z łososiem Missisipi z sezamem (150 g)/ mix sałat/ ogórek/ pomidorki cherry/ groszek cukrowy/ sos winegret z marynowanego imbiru/ grzanki — **72**
Salad with Mississippi salmon with sesame (150 g)/ lettuce mix/ cucumber/ cherry tomatoes/ sugar snap peas/ marinated ginger vinaigrette dressing/ croutons
Salat mit Mississippi-Lachs mit Sesam (150 g)/ Salatmischung/ Gurken/ Kirschtomaten/ Zuckerschoten/ mariniertes Ingwer-Vinaigrette-Dressing/ Croutons

	(125 ml)	(250 ml)	(butelka)
*+ wine pairing: - **Winnica Saint Vincent, Riesling 12,5%***	**27**	**52**	**145**
*- **Dr Loosen Blauschiefer Riesling Trocken Mosel 11%***			**130**

Sałatka z krewetkami (4 szt.)/ mix sałat/ ogórek/ pomidorki cherry/ groszek cukrowy/ sos winegret z marynowanego imbiru/ grzanki — **85**
Shrimp salad (4 pcs.)/ lettuce mix/ cucumber/ tomatoes cherry/ sugar snap peas/ marinated ginger vinaigrette dressing/ croutons
Krabbensalat (4 Stück)/ Salatmischung/ Gurken/ Tomaten/ Zuckerschoten/ mariniertes Ingwer-Vinaigrette-Dressing/ Croutons

	(125 ml)	(250 ml)	(butelka)
*+ wine pairing: - **Argiolas Costamolino, Vermentino 13,5%***	**30**	**58**	**155**
*- **Teva Emerald Riesling 12,5%***			**160**

Sałatka z deglasowanymi burakami w balsamico/ mix sałat/ gruszka/ lazur/ orzech włoski/ winegret malinowy/ grzanki — **37**
Salad with deglazed beets in balsamico/ lettuce mix/ pear/ azure/ walnut/ raspberry vinaigrette/ croutons
Salat mit entglasierten Rüben in Balsamico/ Salatmischung/ Birne/ Azur/ Walnuss/ Himbeervinaigrette/ Croutons

	(125 ml)	(250 ml)	(butelka)
*+ wine pairing: - **Agustinos Reserva, Chardonnay 13,5%***	**27**	**52**	**105**
*- **Maison Foucher En Mirebau Cabernet d'Anjou AOC 11,5%***			**105**

Ryby i owoce morza / Fish and seafood
Pikantne / Spicy
Vege

WINO:GRONO — RESTAURACJA —

*** Lista alergenów na końcu menu**
* List of allergens at the end of the menu
* Liste der Allergene am Ende des Menüs

DESERY

DESSERT / NACHSPEISEN

Fondant czekoladowy/ sorbet z wiśni — **37**
Chocolate fondant/ cherry sorbet
Schokoladenfondant/ Kirschensorbet

	(125 ml)	(250 ml)	(butelka)
*+ wine pairing: - **Winnica Marcinowice – Późny zbiór, Riesling 11,5%***	**29**	**56**	**160**
*- **Henye Furmint Semi Sweet 11,5%***			**120**

Sernik dubajski z pistacjami — **39**
Dubai cheesecake with pistachios
Dubai-Käsekuchen mit Pistazien

	(125 ml)	(250 ml)	(butelka)
*+ wine pairing: - **Winnica Folwark Pszczew, Johanniter Solaris 13,5%***	**30**	**58**	**155**
*- **Maison Louis Latour Puligny-Montrachet AOC 13%***			**460**

Na specjalne zamówienie Szef Kuchni przygotuje danie z płatkami złota jadalnego (23 karaty). — **149**
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.

Grecka chałwa z pomarańczą i kakao/ sorbet pomarańczowy z miętą — **39**
Greek challah with orange and cocoa/ orange sorbet with mint
Griechisches Challah mit Orange und Kakao/ Orangensorbet mit Minze

	(125 ml)	(250 ml)	(butelka)
*+ wine pairing: - **Mount Vernon, Sauvignon Blanc 13,5%***	**30**	**58**	**150**
*- **Villa Wolf Gewürztarminer Pfalz 11,5%***			**155**

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

	(125 ml)	(250 ml)	(butelka)
*+ wine pairing: - **Winnica Pod Lipa, Pinot Gris 13,5%***	**30**	**58**	**145**
*- **Glarima Blanco Joven Somontano DO 13,5%***			**100**

Gałka lodów rzemieślniczych lodów — **12**
A scoop of artisanal ice cream ice cream
Eine Kugel handwerklich hergestelltes Speiseeis

Ryby i owoce morza / Fish and seafood
Pikantne / Spicy
Vege

WINO:GRONO — RESTAURACJA —

*** Lista alergenów na końcu menu**
* List of allergens at the end of the menu
* Liste der Allergene am Ende des Menüs

NAPOJE ZIMNE

COLD DRINKS / KALTE GETRÄNKE

Sok Cappy 250 ml - Jabłko / Pomarańcz / Grejpfrut **12**
Cappy Juice 250 ml - Apple / Orange / Grapefruit
Cappy Juice 250 ml - Apfel / Orange / Grapefruit

Lemoniada 250 ml **20**
Lemonade 250 ml
Limonade 250 ml

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 **12**

Ice Tea 250 ml - Brzoskwinia / Cytryna **12**
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 **12**
Water Pierrot 330 ml - Sparkling / still water
Wasser Pierrot 330 ml - Sprudelwasser

Woda karafka 1 l / Szaszłyk owocowy **20**
Water carafe 1 l / Fruit shashlik
Wasserkaraffe 1 l / Obstschaschlik

NAPOJE CIEPŁE

WARM BEVERAGES / WARME GETRÄNKE

Espresso 35 ml	**10**
Espresso doppio 60 ml	**15**
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	**28**
Flat white	**17**
Espresso macchiato	**12**
Espresso Tonik	**22**

HERBATY

TEA / TEE

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

Richmont **19**
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

Herbaty Zimowe Richmont / *Richmont Winter Teas* / *Richmont Wintertees* **29**
Ginger Paradise / Honey & Hot Raspberry / Orange & Spicy Cinnamon

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 **39**
Mexican Dream with Regent Saint Vincent wine
Mexikanischer Traum mit Regent Saint Vincent Wein

Czarna czekolada chilli z białym i ciemnym rumem **39**
Black chilli chocolate with white and dark rum
Schwarze Chilischokolade mit weißem und dunklem Rum

Ceylon gold z likierem pomarańczowym **39**
Ceylon gold with orange liqueur
Ceylon Gold mit Orangenlikör

WINO:GRONO
RESTAURACJA

PIWA

BEER / BIER

Piwo lane / Draft beer / Fassbier

*** zapytaj kelnera o aktualną ofertę/**
* ask the waiter about the current offer/
* fragen Sie den Kellner nach dem aktuellen Angebot

	(0,3l)	(0,5l)
Erdinger 5,3%	**18**	**20**
Bernard 4,5%	**18**	**20**
Grimbergen blonde 5,5%/ blanche 5%	**24**	**28**
Okocim Export 5,6%	**17**	**19**

Piwa butelkowe / Bottled beers / Flaschenbiere

	(0,5l)
Regionalne piwa z browaru Witnica Regional beers from the Witnica brewery Regionale Biere aus die Witnica-Brauerei	**19**

	(0,5l)
Bernard Sváteční Ležák 5%	**22**
Bernard Černý Ležák 5%	**22**
Heineken 0,0%	**16**

MOCKTAILE 0%

MOCKTAILS 0% / MOCKTAILS 0%

APEROL SPRITZ 0% **33**
Aperol 0% / Prosecco 0% / woda gazowana / pomarancz
Aperol 0% / Prosecco 0% / sparkling water / orange
Aperol 0% / Prosecco 0% / Sprudelwasser / Orange

HUGO 0% **33**
Syrop z czarnego bzu / Prosecco bezalkoholowe / mięta / limonka / woda gazowana
Elderberry syrup / non-alcoholic Prosecco / mint / lime / sparkling water
Holundersirup / alkoholfreier Prosecco / Minze / Limette / Sprudelwasser

KIR 0% **25**
Prosecco bezalkoholowe / syrop z czarnej porzeczki
Prosecco non-alcoholic / black currant syrup
Prosecco alkoholfrei / schwarzer Johannisbeersirup

MOJITO FREE 0% **32**
Limonka / syrop miętowy / mięta świeża / woda gazowana
Lime / mint syrup / fresh mint / sparkling water
Limette / Minzsirup / frische Minze / Sprudelwasser

MOCKMANGO **38**
Sok z pomarańczy / sok z limonki / purée z mango/ miód / zielony ogórek
Orange juice / lime juice / mango purée / honey / green cucumber
Orangensaft / Limettensaft / Mangopüree / Honig / grüne Gurke

KOKTAJLE AUTORSKIE

AUTHOR'S COCKTAILS / AUTORENCOCKTAILS

ORANGE OLD FASHIONED — **39**
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

RED AND WINE — **47**
Campari / Okowita z wytłoczyn z winogron / Wino Marcinowice Późny Zbiór / syrop cukrowy infuzowany wanilią
Campari / grape Okowita / Marcinowice wine late harvest / vanilla infused sugar syrup
Campari / Weintraube Okowita / Marcinowice Wein Spätlese / Vanillezuckersirup

SMKOKED WINE — **99**
Wino Pod Lipą Pinot Noir / Talisker /Rum Havana Club 3 / sok z limonki /syrop cukrowy infuzowany wanilią / Metaxa 5 Stars Orange
Wine Pod Lipą Pinot Noir / Talisker /Rum Havana Club 3 / lime juice / vanilla infused sugar syrup / Metaxa 5 Stars Orange
Wein Pod Lipą Pinot Noir / Talisker /Rum Havana Club 3 / Limettensaft / Vanillezuckersirup / Metaxa 5 Stars Orange

SWEET GRAPE — **59**
Okowita z wytłoczyn z winogron / Wino Marcinowice Późny Zbiór / syrop cukrowy / sok z limonki / Bols Elderflower
Grape Okowita / Marcinowice Late Harvest wine / sugar syrup / lime juice / Bols Elderflower
Weintraube Okowita / Marcinowice Spätlesewein / Zuckersirup / Limettensaft / Bols Elderflower

SZARLOTKA — **59**
Okowita jabłkowa / syrop cynamonowy / sok jabłkowy / sok z limonki / TopUP Riesling Saint Vincent
Apple Okowita / cinnamon syrup / apple juice / lime juice / TopUP Riesling Saint Vincent
Apfel Okowita / Zimtsirup / Apfelsaft / Limettensaft / TopUP Riesling Saint Vincent

GRAPE STAR MARTINI — **64**
Okowita z winogron / syrop cukrowy / sok z limonki /Top UP Prosecco infuziowane winogronem
Grape Okowita / sugar syrup / lime juice /Top UP Prosecco infused with grape
Trauben-Okowita / Zuckersirup / Limettensaft /Top UP Prosecco mit Traubenzusatz

LEMONADE WINE — **65**
Wino Johanniter Solaris / Cointreau / Gin Malfycon Limone / syrop cukrowy / sok z limonki / krople Foamee
Johanniter Solaris wine / Cointreau / Gin Malfycon Limone / sugar syrup / lime juice / Foamee drops
Johanniter Solaris Wein / Cointreau / Gin Malfycon Limone / Zuckersirup / Limettensaft / Foamee Tropfen

TRUSKAWKA — **59**
Wódka truskawkowa / sok z limonki /syrop cukrowy / purée truskawkowe /TopUP Rossecco
Strawberry vodka / lime juice / sugar syrup / strawberry purée / TopUP Rossecco
Erdbeer-Wodka / Limettensaft / Zuckersirup / Erdbeerpüree / TopUP Rossecco

WINO:GRONO
RESTAURACJA

KOKTAJLE KLASYCZNE

CLASSIC COCKTAILS / KLASSISCHE COCKTAILS

APEROL SPRITZ 12% — **32**
Aperol/ Prosecco/ Woda gazowana/ pomarańcz
Aperol/ Prosecco/ sparkling water/ orange
Aperol/ Prosecco/ Sprudelwasser/ Orange

WHISKY SOUR 31% — **28**
Whisky/ Angostura/ cukier/ limonka/ aquafaba
Whisky/ Angostura/ sugar/ lime/ aquafaba
Whisky/ Angostura/ Zucker/ Limette/ Aquafaba

SEX ON THE BEACH 18% — **29**
Finlandia cranberry/ Archer's Schnapps/ sok pomarańczowy
Finlandia cranberry/ Archer's Schnapps/ orange juice
Finlandia Preiselbeere/ Archer's Schnaps/ Orangensaft

MOJITO HAVANA CLUB 3YO — **35**
Rum Havana Club 3Yo / mięta / cukier brazowy / limonka / woda gazowana
Rum Havana Club 3Yo / mint / brown sugar / lime / sparkling water
Rum Havana Club 3Yo / Minze / brauner Zucker / Limette / Sprudelwasser

MOJITO JAGERMEISTER — **35**
Jagermeister / mięta / cukier brazowy / limonka / woda gazowana
Jagermeister / mint / brown sugar / lime / sparkling water
Jägermeister / Minze / brauner Zucker / Limette / Sprudelwasser

CUBA LIBRE — **29**
Rum Havana Club 3Yo / Coca-Cola / limonka
Rum Havana Club 3Yo / Coca-Cola / lime
Rum Havana Club 3Yo / Coca-Cola / Limette

PORNSTAR MARTINI — **32**
Wódka Bols Marine Vanilia / Passoa / purée z marakui / limonka / Prosecco
Bols Marine Vanilia Vodka / Passoa / passion fruit purée / lime / Prosecco
Bols Marine Vanilia Vodka / Passoa / Passionsfruchtpüree / Limette / Prosecco

WÓDKI

PURE VODKA
KLARER WODKA

	(40 ml)	(700 ml)
Belvedere 40%	34	527
Bols Marine 40%	16	
Bols Marine Vanilla 37,5%	16	
Ostoya Biała 40%	21	325
Ostoya Czarna 40%	25	
Reyka 40%	34	527
Wyborowa Biała 40%	24	373
Żubrówka Bison Grass 40%	24	
Ovii Wódka z Truskawek 40%	26	403
Ovii Wódka z Pyry 40%	26	403

TEQUILA

	(40 ml)	(700 ml)
Olmeca Blanco 38%	23	
Olmeca Gold 35%	25	
Patron Silver 40%	32	
Patron Gold 40%	35	543

PREMIUM OKOWITY

PREMIUM SPIRITS

	(40 ml)	(500 ml)
Okowita z Jabłek 40%	29	450
Okowita z Gruszki 40%	29	450
Okowita z Winogron 43%	29	450

Dziedzictwo Kulinarne
www.culinary-heritage.com
LUBUSKIE

SZKOCKI SINGLE MALT

SCOTCH SINGLE MALT
SCHOTTISCHER SINGLE MALT

	(40 ml)	(700 ml)
Aberlour 12 YO 40%	31	
Ardbeg 46%	34	
Glenfiddich 12 YO 40%	32	
Glenfiddich 15 YO 40%	37	574
Glenfiddich 18 YO 40%	45	
Glenmorangie 10 YO 43%	32	482

SZKOCKI BLEND

SCOTCH BLEND
SCHOTTISCHER BLEND

	(40 ml)	(700 ml)
Ballantine's 40%	24	372
Ballantine's 12YO 40%	28	
Chivas Regal 12YO 40%	28	434
Chivas Regal 13YO Extra 40%	32	
Chivas Regal 15YO 40%	34	
Chivas Regal 18YO 40%	43	667
Chivas 25YO 40%	119	
Grant's Triple Wood 40%	24	372
Grant's 12YO 40%	27	
Monkey Shoulder 40%	27	419
Monkey Shoulder Smokey 40%	32	

WINO:GRONO
RESTAURACJA

WHISKEY IRLANDZKA

IRISH WHISKEY
IRISCHER WHISKEY

	(40 ml)	(700 ml)
Tullamore Dew 40%	22	330
Tullamore Dew 12 YO 40%	22	342
Jameson 40%	26	
Jameson Stout Edition 40%	26	403
Jameson Black Barrel 40%	26	

WHISKY JAPOŃSKA

JAPANESE WHISKY/
JAPANISCHER WHISKY

	(40 ml)
Tenjaku Pure Malt 43%	26
Tenjaku Blended 40%	24

BRANDY I KONIAK

	(40 ml)	(700 ml)
Stock 84 40%	20	
Stock 84 XO 40%	27	
Metaxa 5 Stars 38%	20	310
Metaxa 7 Stars 38%	26	
Metaxa 12 Stars 40%	32	
Hennessy VS 40%	34	527
Martell VSOP 40%	43	
Martell XO 40%	99	1535

BURBON

BOURBON

	(40 ml)	(700 ml)
Jack Daniel's No.7 40%	21	310
Jack Daniel's Gentleman 40%	23	
Jack Daniel's Single Barrel 50%	31	460
Jack Daniel's Honey 35%	19	
Jack Daniel's Fire 35%	19	
Wild Turkey Bourbon 101 Proof 50%	20	
Wild Turkey American Honey 35%	21	
Jim Beam 40%	19	
Wild Turkey Longbranch 43%	27	

LIKIERY

LIQUEURS

	(40 ml)	(700 ml)
Absinthe 45-74%	19	
Advocaat Bombardino 16%	15	
Amaretto Madruzzo 28%	17	
Aperol 11%	17	
P31	17	
Archers Shnapps 18%	17	
Baileys 17%	17	
Becherovka 38%	15	230
Bols 24%: Banana / Blue / Cacao White / Coconut / Creme de Cassis / Cucumber / Mango / Melon / Peach / Pineapple Chipotle / Strawberry / Watermelon / Yoghurt	15	
Cachaca 51 38-48%	16	

	(40 ml)	(700 ml)
Cachaça Canario 40%	16	
Cointreau 40%	16	
Cointreau Noir 40%	24	
Fernet-Branca Casa Fondata 39%	18	
Jagermeister 35%	19	290
Jagermeister Manifest 38%	24	
Kahlua 20%	19	
Malibu 21%	16	
Passoa 17%	16	
Ricard Pastis de Marseille 45%	15	
Sambuca 48%	20	
Italicus 20%	24	

WINO:GRONO
RESTAURACJA

GIN

	(40 ml)	(700 ml)
Lubuski Gin 37.5%	16	240
Finsbury London Dry Gin 47%	18	
Finsbury Wild Strawberry 37,5%	18	270
Finsbury 47 Platinum 47%	20	
Bombay Sapphire 43%	23	350
Hendrick's Gin 41%	26	400
Hendrick's Gin 43% Flora Adora/ Neptunia/ Orbium / Grand Cabaret	32	
Beefeater 40%	20	
Beefeater Pink / Orange 37%	20	

	(40 ml)
Tenjaku 37%	19
Bols Genever 42%	22
McQueen and the Violet Fog 40%	26
Ki No Bi Kyoto Dry Gin 45%	18
Tenjaku Graft Gin 37.5%	19
Malfy Originale 41%	27
Malfy Con Limone 41%	27
Malfy Pink Rosa 41%	27
Malfy Con Arancia 41%	27

RUM

	(40 ml)
Havana 3YO 37%	18
Havana 7YO 37%	21
Sailor Jerry 40%	19
Bumbu Original 40%	21
Bumbu XO 40%	22
Bumbu Cream 15%	23
Captain Morgan Black 35%	20
Rum Stroh 80' 80%	20
Barcelo Blanco / Dorado	19
Barcelo Gran Anejo	21

VERMOUTH

	(40 ml)
Campari Bitter 25%	18
Campari Bitter Cask Tales 25%	29

	(100 ml)
Martini Rosato 15%/ Bianco 15%/ Rosso 15%/ Fiero 14,9%/ Martini Riserva Speciale Rubino 18%	18 29

INNE ALKOHOLE

OTHER ALCOHOLS/ ANDERE ALKOHOLE

	(40 ml)
Chateau du Breuil Calvados Pays D'auge 41%	22
Tio Pepe Jerez Xeres Sherry 15%	15
W&J Graham's The Tawny Port 20%	18

WINO:GRONO
RESTAURACJA

ALERGENY
ALLERGENS / ALLERGENE

	jaja/eggs	**laktoza**/ lactose	**gluten**	**soja**/soy	**sezam**/ sesame	**skorupiaki**/ Shellfish	**orzech**/ peanuts	**grzyby**/ mushrooms	**ryba**/fish	**cytrusy**/citrus	**czosnek**/garlic	**kolendra**/ coriander	**seler**/celery	**cebula**/onion	**chilli**	**gorczyca**/ mustard seeds	**imbir**/ginger
Matjas holenderski | Dutch matjas		X							X	X	X			X			
Tatar z polędwicy argentyńskiej | Argentine sirloin tartare	X							X								X	
Dolmadakia				X						X	X			X			
Carpaccio z pieczonego selera | Roasted celery carpaccio	X	X					X	X		X	X	X	X				
Kaszanka w panko | Black pudding in panko	X	X	X								X			X		X	
Krewetki (4 szt.) w sosie kokosowym z mango | Shrimp (4 pcs.) in coconut sauce with mango			X	X	X	X					X	X			X		
Marynowane greckie papryczki antipasti | Marinated Greek antipasti bell peppers																	
Marynowane greckie oliwki | Marinated Greek olives	X	X	X														
Deska serów i wędlin | Cheese and cold cuts board	X	X	X														
Żur na zakwasie | Sourdough soup	X	X	X	X			X				X		X	X			
Zupa rybna | Fish soup	X	X	X	X	X		X	X			X	X	X	X	X		X
Krem z selera | Celery cream		X									X				X		
Zielone tagiatelle aglio e olio | Green tagiatelle aglio e olio	X	X	X								X				X		
Linguine carbonara	X	X	X								X						
Czarny makaron tagliatelle z krewetkami | Black tagliatelle pasta with shrimps	X	X	X			X			X		X			X	X		
Policzki wołowe | Beef cheeks		X	X	X							X		X	X			
Żeberka w sosie BBQ | Ribs in BBQ sauce	X	X	X								X			X			
Pierś z kaczki s/v | Duck breast s/v	X	X	X	X							X		X	X			
Stek z polędwicy argentyńskiej | Argentine sirloin steak		X	X								X			X		X	
Żołądki gęsie | Goose stomachs		X	X	X						X	X				X	X	
Filet z łosoś MOWI | MOWI salmon fillet	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X	X		X
Filet z makreli | Fillet of mackerel		X	X	X	X	X			X	X	X		X	X			
Smażony bakłażan | Fried eggplant		X	X							X	X						
Pierogi ukraińskie | Ukrainian dumplings	X	X	X								X			X			
Pierogi z kaszanką | Pudding dumplings	X	X	X			X					X			X			
Burger Wino i Grono | Wino i Grono Burger	X	X	X								X					X	
Halloumi Burger	X	X	X								X			X			
Sałatka Cezar | Caesar salad	X	X	X	X		X			X	X	X						
Sałatka z łososiem Missisipi | Salad with Mississippi salmon	X	X	X	X				X	X	X		X				X	X
Sałatka z krewetkami | Shrimp salad	X	X	X	X		X		X	X	X		X				X	X
Sałatka z deglasowanymi burakami | Salad with deglazed beets		X	X				X				X					X	
Fondant czekoladowy | Chocolate fondant	X	X	X				X					X					
Sernik dubajski | Dubai cheesecake	X	X	X				X										
Grecka chałwa | Greek challah				X			X										
Deser rzemieślniczych lodów | Artisanal ice cream dessert	X	X	X					X									