

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

Pate z wątróbki drobiowej/ konfitura z cebuli/ żel z jeżyny/ chips z jabłka/ briocha **59**
 Chicken liver pate/ onion jam/ blackberry gel/ apple crisp and brioche
 Hühnerleberpastete/ Zwiebelmarmelade/ Brombeergel/ Apfelchips/ Brioche (125 ml) (250 ml)

+ wine pairing: **Regent, Saint Vincent lub Negroamaro Il Pumo** **24 47**

 **Carpaccio z buraka/ wędzona ricotta/ oliwa rozmarynowa/ figa/ mus z porzeczki** **42**
 Beetroot carpaccio/ smoked ricotta/ rosemary olive oil/ fig/ currant mousse
 Rote-Bete-Carpaccio/ geräucherter Ricotta/ Rosmarin-Olivenöl/ Feige/ Johannisbeermousse (125 ml) (250 ml)

+ wine pairing: **Savignon Blanc, Mount Vernon lub Johaniter Solaris, Folwark Pszczew** **25 49**

Wellington z łososia w cieście francuskim/ sos bure blanc z kawiozem **62**
 Salmon Wellington in puff pastry/ beurre blanc sauce with caviar
 Lachs-Wellington im Blätterteig/ Beurre-Blanc-Sauce mit Kaviar (125 ml) (250 ml)

+ wine pairing: **Bordeaux Blanc, Ronan lub Pinot Gris, Saint Vincent** **22 43**

Vongole duszone w białym winie z chilli/ czosnek/ natka pietruszki **69**
 Vongole stewed in white wine with chilli/ garlic/ parsley
 In Weißwein gedünstete Vongole mit Chili/ Knoblauch/ Petersilie (125 ml) (250 ml)

+ wine pairing: **Pinot Gris, Pod Lipą lub Johaniter Solaris, Folwark Pszczew** **24 47**

Tatar z jelenia/ pikle/ majonez lubczykowy/ jajko przepiórcze/ opalany dymem **89**
 Deer tartare/ pickles/ lovage mayonnaise/ quail egg/ smoke-fired
 Hirschtatar/ Gewürzgurken/ Liebstockelmayonnaise/ Wachtelei/ geräucher (125 ml) (250 ml)



+ wine pairing: **Regent, Saint Vincent lub Geografico Chianti Riserva** **24 47**

Tatar z polędwicy argentyńskiej/ pikle/ majonez lubczykowy/ opalany dymem **79**
 Argentinian sirloin tartare/ pickles/ lovage mayonnaise/ smoke-fired
 Argentinisches Rinderfilet-Tartar/ Gewürzgurken/ Liebstockelmayonnaise/ geräuchert (125 ml) (250 ml)

+ wine pairing: **Malbec Piedra Negra lub Cabernet Cortis, Folwark Pszczew** **25 49**

PRZYSTAWKI

STARTERS / VORSPEISE

 Marynowane greckie papryczki antipasti z kremowym serkiem (6 szt.)	15	
Marinated Greek antipasti bell peppers with cream cheese (6 pcs.)		(125 ml) (250 ml)
Marinierte griechische Antipasti-Paprika mit Frischkäse (6 Stk.)		
+ wine pairing: Chardonnay, Los Voscós lub Pinot Noir, Pod Lipą	24	47
 Marynowane greckie oliwki z pestkami (12 szt.)	15	
Marinated Greek olives with pits (12 pcs.)		(125 ml) (250 ml)
Marinierte griechische Oliven mit Kernen (12 Stk.)		
+ wine pairing: Bordeaux Blanc, Ronan lub Geografico Chianti Riserva	24	47
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**

 **Krem z kiszzonego ogórka/ piana z chrzanu/ koper** **36**
 Pickled cucumber cream/ horseradish foam/ dill
 Eingelegte Gurkencreme/ Meerrettichschaum/ Dill (125 ml) (250 ml)

+ wine pairing: **Johaniter Solaris, Folwark Pszczew lub Chardonnay, Los Voscos** **24 47**

  **Krem z dyni na mleku kokosowym z nuta orientalna/ smażone grzyby shitake** **36**
 Pumpkin cream with coconut milk with oriental note/ fried shitake mushrooms
 Kürbiscreme mit Kokosmilch mit orientalischer Note/ gebratene Shitake (125 ml) (250 ml)

+ wine pairing: **Riesling, Marcinowice lub Bordeaux Blanc, Ronan** **26 51**

Bulion z królika/ koper włoski/ marchew/ pierożki z królikiem **44**
 Rabbit broth/ fennel/ carrots/ rabbit dumplings
 Kaninchenbrühe/ Fenchel/ Karotten/ Kaninchenknödel (125 ml) (250 ml)


+ wine pairing: **Savignon Blanc, Mount Vernon lub Pinot Noir, Pod Lipą** **25 49**

MAKARONY

PASTAS / PASTAS

Rigattoni z polędwiczką wieprzową/ borowiki w sosie śmietanowym/ natka pietruszki **59**
 Rigattoni with pork tenderloin/ boletus in cream sauce/ parsley
 Rigattoni mit Schweinefilet und Steinpilzen in Sahnesauce/ Petersilie (125 ml) (250 ml)

+ wine pairing: **Pinot Gris, Pod Lipą lub Riesling, Saint Vincent** **24 47**


 **Czarne spaghetti z krewetkami (6 szt.)/ pomidorkami cherry/ kremowy sos pomidorowy z mascarpone** **76**
 Black spaghetti with shrimps (6 pcs)/ cherry tomatoes/ creamy tomato sauce/ mascarpone
 Schwarze Spaghetti mit Garnelen (6 Stück)/ Kirschtomaten/ cremiger Tomaten-sauce/ Mascarpone (125 ml) (250 ml)


+ wine pairing: **Petit Chablis lub Negroamaro Il Pumo** **34 67**

Linguine z kurczakiem w emulsji maślano-truflowej/ pomidorki cherry/ natka pietruszki **62**
 Linguine with chicken in butter and truffle emulsion/ cherry tomatoes/ parsley
 Linguine mit Hühnchen in Butter-Trüffel-Emulsion/ Kirschtomaten/ Petersilie (125 ml) (250 ml)

+ wine pairing: **Johaniter Solaris, Folwark Pszczew lub Pinot Noir, Pod Lipą** **24 47**

RYBY**FISH / FISH**

 Gładzica/ smażona cukinia/ brukselka/ ziemniak/ sos kaparowy na białym winie 95		
Plaice/ fried zucchini/ Brussels sprouts/ potato/ caper sauce in white wine		
Scholle/ gebratene Zucchini/ Rosenkohl/ Kartoffeln/ Kapernsauce in Weißwein	(125 ml)	(250 ml)
+ wine pairing: Riesling, Saint Vincent lub Riesling, Marcinowice	24	47

 Filet z sandacza/ purée z kalafiora/ czarna soczewica/ szpinak/ czosnek/ sos z kopru włoskiego 84		
Zander fillet/ cauliflower purée/ black lentils/ spinach/ garlic		
Zanderfilet/ Blumenkohlpüree/ schwarze Linsen/ Spinat und Knoblauch/ Fenchelsauc	(125 ml)	(250 ml)
+ wine pairing: Pinot Gris, Saint Vincent lub Savignon Blanc, Mount Vernon	22	43

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)

+ wine pairing: **Pinot Noir, Saint Vincent lub Zingled Out Zinfandel 25 49**

Nowozelandzki comber jagnięcy, purée z dyni/ crostini z fioletowych 120
 ziemniaków/ grillowany karczochy/ borowiki
 New Zealand saddle of lamb/ pumpkin purée/ purple potato crostini/ grilled
 artichokes/ porcini mushrooms
 Neuseeländischer Lammrücken/ Kürbispüree/ lila Kartoffel-Crostini/ gegrillte
 Artischocken/ Steinpilze (125 ml) (250 ml)

+ wine pairing: **Cabernet Cortis, Folwark Pszczew lub Zingled Out Zinfandel 25 49**

Stek z polędwicy argentyńskiej (min. 200 g)/ gratine z dyni/ glazurowane 79 / 100g
 marchewki/ masło z czarnego czosnku
 Argentinian sirloin steak (min. 200 g)/ pumpkin gratin/ glazed carrots/ black garlic butter
 Argentinisches Lendensteak (mind. 200 g)/ Kürbisgratin/ glasierte Karotten
 schwarze Knoblauchbutter (125 ml) (250 ml)

+ wine pairing: **Piedra Negra, Malbec lub Pinot Noir, Pod Lipą 23 45**

Gulasz z jelenia/ purée ziemniaczane/ sałatka z kiszunkami 79
 Deer goulash/ potato purée/ salad with pickles
 Hirschgulasch/ Kartoffelpüree/ Salat mit Gurken (125 ml) (250 ml)

+ wine pairing: **Piedra Negra, Malbec lub Regent, Saint Vincent 24 47**

Udko z kaczki confit/ kluska leniwa/ purée z modrej kapusty/ śliwka w miodzie/ 74
 tymianek/ sos demi-glace
 Duck leg confit/ lazy dumpling/ red cabbage purée/ plum in honey/ thyme/
 demi-glace sauce
 Entenkeulen-Confit/ Lazy Dumpling/ Rotkohlpüree/ Pflaume in Honig/ Thymian/
 Demiglace-Sauce (125 ml) (250 ml)


+ wine pairing: **Pinot Noir, Saint Vincent lub Zingled out Zinfandel 25 49**

Skok z królika/ ziemniaki purée/ buraczki zasmażone z czosnkiem/ piklowana 74
 dynia/ śmietankowy demi-glace
 Rabbit jump/ mashed potatoes/ beetroot fried with garlic/ pickled pumpkin/ creamy
 demi-glace sauce
 Kaninchensprung/ Kartoffelpüree/ mit Knoblauch gebratene Rote Bete/ eingelegter
 Kürbis/ cremiges Demiglace-Sauce (125 ml) (250 ml)

+ wine pairing: **Riesling, Saint Vincent lub Negroamaro Il Pumo 22 43**

DANIA JARSKIE

MEATLESS / FLEISCHLOSE

 Gołąbek z kaszą gryczaną i warzywami/ warzywny demi-glace/ jajko sadzone	56	
Stuffed cabbage with buckwheat and vegetables/ vegetable-demi glace/ egg		(125 ml) (250 ml)
Gefüllter Kohl mit Buchweizen und Gemüse/ Gemüse-Demi-Glace/ Ei		
+ wine pairing: Savignon Blanc, Mount Vernon lub Pinot Noir, Saint Vincent	22	43

 Placki z kiszanej kapusty/ cream fresh	34	
Sauerkraut pancakes/ cream fresh		(125 ml) (250 ml)
Sauerkrautpfannkuchen/ frische Sahne		
+ wine pairing: Riesling, Saint Vincent lub Pinot Gris, Pod Lipą	24	47

+ łosoś wędzony (100 g)/ Smoked salmon (100 g)/ Räucherlachs (100g) **30**

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

Kasza kuskus (100 g)/ Cous cous (100 g)/ Couscous (100 g)	15
Frytki steak house (150 g)/ Steakhouse fries (150 g)/ Steakhaus-Pommes (150 g)	15
Frytki z batatów (150 g)/ Sweet potato fries (150 g)/ Süßkartoffel-Pommes (150 g)	18
Frytki belgijskie (150 g)/ Belgian fries (150 g)/ Belgische Pommes (150 g)	19
Mix sałat z sosem Vinaigrette (200 g)	21
Salad mix with vinaigrette (200 g)/ Salatmischung mit Vinaigrettesauce (200 g)	
Mix warzyw gotowanych (200 g)	21
Mix of cooked vegetables (200 g)/ Mischung aus gekochtem Gemüse (200 g)	
Mix warzyw grillowanych (200 g)	21
Mix of grilled vegetables (200 g)/ Mischung aus gegrilltem Gemüse (200 g)	
Kurczak (140 g)/ Chicken (140 g)/ Huhn (140 g)	27
Krewetki Black Tiger (4 szt.)	49
Black Tiger Shrimp (4 pcs.)/ Black Tiger Garnelen (4 Stk.)	
Półdwica wołowa argentyńska (100 g)	79
Argentinian beef tenderloin (100 g)/ Argentinisches Rinderfilet (100g)	
Tofu (160 g)	29
Łosoś wędzony (100 g)/ Smoked salmon (100 g)/ Räucherlachs (100g)	30
Kaczka wędzona (140 g)/ Smoked duck (140 g)/ Geräucherte Ente (140g)	35

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 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	64	
	(125 ml) (250 ml)	
+ wine pairing: Zingled Out Zinfandel lub Pinot Noir, Saint Vincent		24 47

Burger z jelenia Rukola/ majonez jałowcowy/ konfitura z cebuli z żurawiną i rozmarynem/ wędzony ser/ ogórek kiszony/ frytki belgijskie Deer burger, arugula/ juniper mayonnaise/ onion jam with cranberries and rosemary/ smoked cheese/ pickled cucumber/ Belgian fries Hirschburger/ Rucola/ Wacholdermayonnaise/ Zwiebelmarmelade mit Preiselbeeren und Rosmarin/ geräucherter Käse/ eingelegte Gurke/ belgische Pommes Frite	79	
	(125 ml) (250 ml)	
+ wine pairing: Cabernet Cortis, Folwark Pszczew lub Geografico Chianti Riserva		29 57

SALATKI**SALADS/ SALATE**

<p> Sałatka z piklowaną morelą/ rukolą/ pomidorki cherry/ orzechy laskowe/ winegret z pomarańczowo-imbirowym/ grzanki</p> <p>Salad with pickled apricot/ arugula/ cherry tomatoes/ hazelnuts/ orange-ginger vinaigrette/ croutons</p> <p>Salat mit eingelegter Aprikose/ Rucola/ Kirschtomaten/ Haselnüssen/ Orangen-Ingwer-Vinaigrette/ Croutons</p>	<p>32</p> <p>(125 ml) (250 ml)</p>
<p>+ wine pairing: Pinot Gris, Saint Vincent lub Sauvignon Blanc, Mount Vernon</p>	
<p> Sałatka z pieczonym burakiem/ gruszką/ lazur/ orzechy włoskie/ winegret malinowy/ grzanki</p> <p>Salad with baked beetroot/ pear/ blueberry/ walnuts/ raspberry vinaigrette/ croutons</p> <p>Salat mit gebackener Roter Bete/ Birne/ Heidelbeere/ Walnüssen/ Himbeervinaigrette/ Croutons</p>	<p>34</p> <p>(125 ml) (250 ml)</p>
<p>+ wine pairing: Pinot Gris, Pod Lipą lub Riesling, Marcinowice</p>	

Dodatki/ Additives/ Additive

Kurczak (140 g)/ Chicken (140 g)/ Huhn (140 g)	27
Krewetki Black Tiger (4 szt.)	49
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
Łosoś wędzony (100 g)/ Smoked salmon (100 g)/ Räucherlachs (100g)	34
Kaczka wędzona (140 g)/ Smoked duck (140 g)/ Geräucherte Ente (140g)	35

DESERY**DESSERT / NACHSPEISEN**

	Pieczone jabłko z żurawina/ lody piernikowe Baked apple with cranberries/ gingerbread ice cream Bratäpfel mit Preiselbeeren/ Lebkucheneis	35	(125 ml)	(250 ml)
+ wine pairing: Pinot Noir, Pod Lipą lub Bordeaux Blanc, Ronan		25	49	
	Canelloni z kremem pistacjowym (1szt.)/ sorbet malinowy Cannelloni with pistachio cream (1 pcs)/ raspberry sorbet Canelloni mit Pistaziencreme (1 Stück)/ Himbeersorbet	36	(125 ml)	(250 ml)
+ wine pairing: Johaniter Solaris, Folwark Pszczew lub Riesling, Saint Vincent		24	47	
	Sernik dyniowy na spodzie oreo/ chipsy z dyni Pumpkin cheesecake with Oreo base/ pumpkin chips Kürbis-Käsekuchen mit Oreo-Basis/ Kürbischips	32	(125 ml)	(250 ml)
+ wine pairing: Regent, Saint Vincent lub Chardonnay, Los Voscós		24	47	
	Deser rzemieślniczych lodów z owocami Dessert of artisan ice cream with fruit Dessert aus hausgemachtem Eis mit Früchten	39	(125 ml)	(250 ml)
+ wine pairing: Pinot Gris, Pod Lipą lub Pinot Noir, Pod Lipą		25	49	

NAPOJE ZIMNE

COLD DRINKS / KALTE GETRÄNKE

Sok Cappy 250 ml - Jabłko / Pomarańcz / Grejpfrut Cappy Juice 250 ml - Apple / Orange / Grapefruit Cappy Juice 250 ml - Apfel / Orange / Grapefruit	11
Lemoniada 250 ml Lemonade 250 ml Limonade 250 ml	19
Świeżo wyciskany sok 250 ml - Pomarańcza / Grejpfrut / Mix Freshly squeezed juice 250 ml - Orange / Grapefruit / Mix Frisch gepresster Saft 250 ml - Orange / Grapefruit / Mix	25
CocaCola / Coca Cola Zero / Fanta / Tonic / Sprite 250 ml	11
Ice Tea 250 ml - Brzoskwinia / Cytryna Ice Tea 250 ml - Peach / Lemon Eistee 250 ml - Pfirsich / Zitrone	11
Woda SAN PELLEGRINO gazowana 700 ml SAN PELLEGRINO sparkling water 700ml SAN PELLEGRINO Sprudelwasser 700 ml	26
Woda Pierrot 330 ml - Gazowana / niegazowana Water Pierrot 330 ml - Sparkling / still water Wasser Pierrot 330 ml - Sprudelwasser	9
Woda karafka 1 l / Szaszłyk owocowy Water carafe 1 l / Fruit shashlik Wasserkaraffe 1 l / Obstschaschlik	18
Lemoniada 1 l Lemonade 1 l Limonade 1 l	32

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.

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

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 5,3%	17	19
Bernard 4,5%	17	19
Grimbergen blonde 5,5%/ blanche 5%	22	26
Okocim Export 5,6%	14	16
Kronenbourg 1664 Blanc 5%	22	26

Piwa butelkowe / Bottled beers / Flaschenbiere

Regionalne piwa z browaru Witnica

Regional beers from the Witnica brewery

Regionale Biere aus die Witnica-Brauerei

	(0,5l)	
Bernard Sváteční Ležák 5%	16	
Bernard Černý Ležák 5%	20	
Heineken 0,0%	20	
	14	

WÓDKI

PURE VODKA KLARER WODKA

	(40 ml)	(700 ml)
Absolut Biały 40%	17	
Belvedere 40%	30	460
Bols Marine 40%	16	
Bols Marine Vanilla 37,5%	16	
Chopin Rye 40%	22	
Chopin Black 40%	26	
Finlandia 40%	19	300
Luksusowa 40%	15	
Ostoya Biała 40%	19	300
Ostoya Czarna 40%	21	
Stock Prestige Biały 40%	16	
Reyka 40%	28	430
Wyborowa Biała 40%	16	250
Żubrówka Biała 40%	15	
Żubrówka Bison Grass 40%	15	
Żubrówka Rzeński Rokitnik 30%	15	
Żubrówka Korzenna Moc 30%	15	
Żubrówka Czarna 40%	17	
Żubrówka Czarna Leżakowana w Beczkach z Dębu 40%	17	
Żubrówka Czarna Leżakowana w Beczkach z Jesionu 40%	17	
Ovii Wódka z Truskawek 40%	18	280
Ovii Wódka z Pyry 40%	18	280

WÓDKI SMAKOWE

FLAVOURED VODKA AROMATISIER WODKA

	(40 ml)
Finlandia Cranberry 37,5%	17
Finlandia Redberry 37,5%	17
Żołądkowa Gorzka Tradycyjna 34%	15
Soplica Cytryna Mięta 30%	13
Soplica Mirabelka 30%	13
Soplica Orzech Laskowy 28%	13
Soplica Truskawka 28%	13
Soplica Wiśniowa 28%	13
Soplica Żurawina 28%	13
Soplica Staropolska Czarna Jeżyna 28%	18
Soplica Staropolska Dereniowa 40%	18
Soplica Staropolska Głogowa 40%	18

TEQUILA

	(40 ml)	(700 ml)
Olmecca Blanco / Gold 35%	19	
Sierra Silver / Reposado 38%	18	280
Sierra Antiguo Plata 100% Agava 38%	21	
Patron Silver 40%	31	
Patron Gold 40%	34	500
El Jimador 38%	19	

PREMIUM OKOWITY

PREMIUM SPIRITS

	(40 ml)	(500 ml)
Okowita z Jabłek 40%	22	340
Okowita z Gruszki 40%	22	340
Okowita z Winogron 20%	22	340



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

	(40 ml)	(700 ml)
Aberlour 12 YO 40%	29	
Ardbeg 46%	31	
Glenfiddich 12 YO 40%	30	
Glenfiddich 15 YO 40%	35	540
Glenfiddich 18 YO 40%	42	
Glenmorangie 10 YO 43%	29	440
Talisker 45,8%	30	

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

	(40 ml)	(700 ml)
Tullamore Dew 40%	20	300
Tullamore Dew Cider Cask 40%	21	
Tullamore Dew Honey 35%	20	
Tullamore Dew XO Rum Cask 43%	20	
Tullamore Dew 12 YO 40%	20	300
Jameson 40%	21	
Jameson Stout Edition 40%	24	360
Jameson Black Barrel 40%	24	

BRANDY I KONIAK

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

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

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

WHISKY JAPOŃSKA**JAPANESE WHISKY/
JAPANISCHER WHISKY**

	(40 ml)
Tenjaku Pure Malt 43%	21
Tenjaku Blended 40%	19

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 81 Proof 40%	20	
Wild Turkey Bourbon 101 Proof 50%	20	
Wild Turkey Rye 40%	21	
Wild Turkey Rye Breed 58%	27	400
Wild Turkey American Honey 35%	21	
Jim Beam 40%	19	
Wild Turkey Longbranch 43%	27	

LIKIERY

LIQUEURS

	(40 ml)	(700 ml)		(40 ml)	(700 ml)
Absinthe 45-74%	19		Cachaça Canario 40%	16	
Advocaat Bombardino 16%	15		Cointreau 40%	16	
Amaretto Madruzzo 28%	17		Cointreau Noir 40%	24	
Aperol 11%	17		Fernet-Branca Casa Fondata 39%	18	
P31	17		Jagermeister 35%	19	290
Archers Shnapps 18%	17		Jagermeister Manifest 38%	24	
Baileys 17%	17		Kahlua 20%	19	
Becherovka 38%	15	230	Malibu 21%	16	
Bols 24%: Banana / Blue / Cacao	15		Passoa 17%	16	
White / Coconut / Creme de Cas-			Ricard Pastis de Marseille 45%	15	
sis / Cucumber / Mango / Melon			Sambuca 48%	20	
/ Peach / Pineapple Chipotle /			Italicus 20%	24	
Strawberry / Watermelon / Yoghurt					
Cachaca 5l 38-48%	16				

GIN

	(40 ml)	(700 ml)		(40 ml)
Lubuski Gin 37.5%	16	240	Tenjaku 37%	19
Finsbury London Dry Gin 47%	18		Bols Genever 42%	22
Finsbury Wild Strawberry 37,5%	18	270	McQueen and the Violet Fog 40%	26
Finsbury 47 Platinum 47%	20		Ki No Bi Kyoto Dry Gin 45%	18
Bombay Sapphire 43%	23	350	Tenjaku Graft Gin 37.5%	19
Hendrick's Gin 41%	26	400	Malfy Originale 41%	27
Hendrick's Gin 43% Flora Adora/ Neptunia/ Orbium / Grand Cabaret	32		Malfy Con Limone 41%	27
Beefeater 40%	20		Malfy Pink Rosa 41%	27
Beefeater Pink / Orange 37%	20		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 Spe- ciale 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

MOCKTAILE 0%

MOCKTAILS 0% / MOCKTAILS 0%

APEROL SPRITZ %

27

HUGO %

28

KIR %

19



KOKTAJLE AUTORSKIE

AUTHOR'S COCKTAILS / AUTORENCOCKTAILS

PORNSTAR MARTINI

Rum Bumbu / Passoa / purée z marakui / limonka / Prosecco **32**
Rum Bumbu / Passoa / purée Passion Fruit / lime / Prosecco
Rum Bumbu / Passoa / Püree Passionsfrucht / Limette / Prosecco

ORANGE OLD FASHIONED

Whisky Grant's Summer Orange / Cointreau / Aperol / Karmel / Angostura **33**
Whisky Grant's Summer Orange / Cointreau / Aperol / Caramel / Angostura
Whisky Grant's Summer Orange / Cointreau / Aperol / Karamell / Angostura

MANIFEST

Jagermeister Manifest / Amaretto / espresso / Kanadyjski syrop klonowy **28**
Jagermeister Manifest / Amaretto / espresso / Canadian maple syrup
Jägermeister Manifest / Amaretto / Espresso / Kanadischer Ahornsirup

DIRTY MARTINI

Gin / Martini Bianco / Crème de cassis / limonka / aquafaba **32**
Gin / Martini Bianco / Crème de cassis / lime / aquafaba
Gin / Martini Bianco / Crème de Cassis / Limette / Aquafaba

LE ROI LOUIS

Chambord / Pink Gin / Finlandia Cranberry / limonka / aquafaba **41**
Chambord / Pink Gin / Finlandia Cranberry / lime / aquafaba
Chambord / Pink Gin / Finlandia Cranberry / Limette / Aquafaba

KOKTAJLE KLASYCZNE

CLASSIC COCKTAILS / KLASSISCHE COCKTAILS

APEROL SPRITZ 12%

Aperol/ Prosecco/ Woda gazowana/ pomarańcz

Aperol/ Prosecco/ sparkling water/ orange

Aperol/ Prosecco/ Sprudelwasser/ Orange

32

WHISKY SOUR 31%

Whisky/ Angostura/ cukier/ limonka/ aquafaba

Whisky/ Angostura/ sugar/ lime/ aquafaba

Whisky/ Angostura/ Zucker/ Limette/ Aquafaba

28

SEX ON THE BEACH 18%

Finlandia cranberry/ Archer's Schnapps/ sok pomarańczowy

Finlandia cranberry/ Archer's Schnapps/ orange juice

Finlandia Preiselbeere/ Archer's Schnapps/ Orangensaft

29

