

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 wytłoczyn 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 wytłoczyn 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**

 **Mini falafel z hummusem buraczanym/ świeży ogórek/ listki sałat** **39**
 Mini falafel with beetroot hummus/ fresh cucumber/ lettuce leaves
 Mini-Falafel mit Rote-Bete-Hummus/ frischer Gurke/ Salatblättern

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

 **Grecka feta zapiekana z pomidorami/ papryka/ oliwki kalamata** **45**
 Greek feta baked with tomatoes/ bell peppers/ kalamata olives
 Griechischer Feta gebacken mit Tomaten/ Paprika/ Kalamata-Oliven

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

  **Marynowane papryczki antipasti z kremowym serkiem (6 szt.)** **15**
 Marinated antipasti peppers with cream cheese (6 pcs.)
 Marinierte Antipasti-Paprikaschoten mit Frischkäse (6 Stk.)

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

 **Marynowane greckie oliwki z pestkami (12 szt.)** **15**
 Pickled Greek olives with pits (12 pcs.)
 Eingelegte griechische Oliven mit Kern (12 Stk.)



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

Tatar z argentyńskiej polędwicy wołowej/ domowe kiszonki/ 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 z pomidorkami cherry i natką pietruszki w sosie winno maślanym (5 szt.)/ bagietka** **69**
 Shrimps with cherry tomatoes and parsley in wine-butter sauce (5 pcs.)/ baguette
 Garnelen mit Kirschtomaten und Petersilie in Wein-Butter-Sauce (5 Stk.)/ Stangenbrot

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

  **Tatar z tuńczyka na ryżu w panko/ majonez sriracha/ rzodkiew/ sezam/ szczypiorek** **69**
 Tuna tartare on rice in panko/ sriracha mayo/ radish/ sesame/ chives
 Thunfischtatar auf Reis in Panko/ Sriracha-Mayonnaise/ Rettich/ Sesam/ Schnittlauch

+ 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!

-  **Krem z topinamburu/ oliwa cytrynowa/ chipsy z topinamburu** **34**
Jerusalem artichoke cream/ lemon oil/ Jerusalem artichoke chips
Topinamburcreme/ Zitronenöl/ Topinamburchips
- Kremowy żurek na zakwasie/ biała kielbasa/ chips z boczku/ jajko/ purée ziemniaczane** **38**
Creamy sour-rye soup/ white sausage/ bacon chips/ egg/ mashed potatoes
Sauerrahmsuppe/ Weißwurst/ Speckchips/ Ei/ Kartoffelpüree
- Bulion z kaczki/ gałka muszkatołowa/ warzywa/ pierożki z kaczką** **44**
Duck broth/ nutmeg/ vegetables/ dumplings with duck
Entenbrühe/ Muskatnuss/ Gemüse/ Knödel mit Ente

MAKARONY

PASTAS / PASTAS

Włoskie linguine z krewetkami i polędwicą wołową w sosie na pomidorach/ mascarpone **89**

Italian linguine with shrimps and sirloin in a tomato sauce/ mascarpone

Italienische Linguine mit Garnelen und Lendenstück in Tomatensauce/ Mascarpone

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

Penne z kurczakiem i pomidorami suszonymi w sosie śmietanowym z gorgonzolą i szpinakiem **58**

Penne with chicken and dried tomatoes in a creamy sauce with gorgonzola and spinach

Penne mit Hähnchen und getrockneten Tomaten in Sahnesauce mit Gorgonzola und Spinat

+ wine pairing: *Marques D Castilla, Garnacha/Tempranillo, wytrawne 125 ml* **16**

+ 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

Supreme z kurczaka kukurydzianego sous-vide/ purée z marchewki/ groszek cukrowy/ kalafior romanesco/ sos demi glace 65

Supreme of corn chicken sous-vide/ carrot purée/ sugar snap peas/ romanesco cauliflower/ demi glace sauce

Corn Chicken Supreme Sous Vide/ Karottenpüree/ Zuckerschoten/ Romanesco-Blumenkohl/ Demi-Glace-Sauce

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

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/ purée z czerwonej kapusty/ kluska leniwa/ karmelizowana śliwka w miodzie/ sos demi glace z tymiankiem 69

Sous vide duck fillet/ red cabbage purée/ lazy dumpling/ caramelized plum in honey/ demi glace sauce with thyme

Sous-vide-Entenfilet/ Rotkohlpüree/ Fauler Knödel/ karamellisierte Pflaume in Honig/ Demi-Glace-Sauce mit Thymian

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

Gic z jagnięca/ purée ziemniaczane z chrzanem/ karmelizowane warzywa korzeniowe 94

Lamb shank/ mashed potatoes with horseradish/ caramelized root vegetables

Lammkeule/ Kartoffelpüree mit Meerrettich/ karamellisiertes Wurzelgemüse

+ wine pairing: Agustinos Reserva, Carmenere, wytrawne 125 ml 18

 **Filet z sandacza w sosie holenderskim z kawiozem z pstrąga/ blanszowane warzywa 79**

Zander fillet in hollandaise sauce with trout caviar/ blanched vegetables

Zanderfilet in Sauce Hollandaise mit Forellenkaviar/ blanchiert Gemüse

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

 **Stek z tuńczyka na potrawce z warzyw w białym winie/ purée ziemniaczane 82**

Tuna steak on a vegetable stew in white wine/ mashed potatoes

Thunfischsteak auf Gemüseeeintopf in Weißwein/ Kartoffelpüree

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

 **Stek z selera zapiekany z lazurem/ prażone jabłka/ orzechy włoskie/ mix sałat/ mus malinowy z octem z granatu 54**

Celery steak baked with blue cheese/ roasted apples/ walnuts/ salad mix/ raspberry mousse with pomegranate vinegar

Mit Azurblau gebackenes Selleriesteak/ Bratäpfel/ Walnüsse/ Salatmischung/ Himbeermousse mit Granatapfelessig

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

Stek z argentyńskiej polędwicy wołowej (minimum 200g)/ pieczony ziemniak z gzikiem/ sałatka z kiszzonego ogórka i pomidorków cherry/ masło z czarnego czosnku **79**
(100 g)
Argentinian beef tenderloin steak (minimum 200g) / baked potato with gzik / pickled cucumber and cherry tomato salad / black garlic butter
Argentinisches Rinderfiletsteak (mindestens 200 g) / Ofenkartoffel mit Gzik / eingelegter Gurken- und Kirschtomatensalat / schwarze Knoblauchbutter

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

Na specjalne zamówienie Szef Kuchni przygotowuje 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.

Dodatki/ Additives/ Additive

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** **64**
Regionalna, ekologiczna wołowina wysokiej klasy rasy Hereford (Stożne)/ ser cheddar/ pomidor/ ogórek/ karmelizowana cebulka/ majonez/ meksykańska salsa pomidorowa/ amerykańskie frytki steakhouse
 Regional organic Hereford beef (Stożne)/ cheddar cheese/ tomato/ cucumber/ caramelized onion/ mayonnaise/ Mexican tomato salsa/ American steakhouse fries
 Regionales Bio-Hereford-Rind (Stożne)/ Cheddar-Käse/ Tomate/ Gurke/ karamellisierte Zwiebel/ Mayonnaise/ mexikanische Tomatensalsa/ amerikanische Steakhouse-Pommes



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

-  **Burger ze smażonym w panko camembertem/ sos majonezowy z konfiturą z żurawiny/ ogórek kiszony/ rukola/ smażone pieczarki/ frytki z batatów/ ketchup** **57**
 Burger with panko-fried Camembert/ mayonnaise sauce with cranberry jam/ pickled cucumber/ arugula/ fried mushrooms/ sweet potato fries/ ketchup
 Burger mit Panko-gebratenem Camembert/ Mayonnaise-Sauce mit Preiselbeermarmelade/ eingelegter Gurke/ Rucola/ gebratenen Pilzen/ Süßkartoffel-Pommes/ Ketchup

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

SALATKI**SALADS/ SALATE**

- 🌱 Sałatka z mozzarellą/ mix sałat/ pieczona dynia/ granat/ orzechy laskowe/ vinaigrette malinowy/ pomidorki cherry/ pieczywo** **52**
 Mozzarella salad/ lettuce mix/ baked pumpkin/ pomegranate/ hazelnuts/ raspberry vinaigrette/ cherry tomatoes/ bread
 Mozzarella-Salat/ Salatmischung/ gebackener Kürbis/ Granatapfel/ Haselnüsse/ Himbeervinaigrette/ Kirschtomaten / Brot

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

- Sałatka Cezar/ filet z kurczaka/ sałata rzymska/ sos z anchois/ pomidorki cherry/ kapary/ boczek/ parmezan/ pieczywo** **59**
 Caesar salad/ chicken fillet/ romaine lettuce/ anchovy sauce/ cherry tomatoes/ capers/ bacon/ parmesan/ bread
 Caesar-Salat/ Hähnchenfilet/ Römersalat/ Sardellensauce/ Kirschtomaten/ Kapern/ Speck/ Parmesan/ Brot

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

- + 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**

Finansjera z czekoladą Ruby i wodą różaną/ sorbet z malin **39**
 Financier with Ruby chocolate and rose water/ raspberry sorbet
 Financier mit Ruby-Schokolade und Rosenwasser-Himbeer-Sorbet

Czekoladowa kula/ konfitura z wiśni/ mascarpone z wanilią/ orzechy laskowe/ sos z białej czekolady **44**
 Chocolate ball/ cherry jam/ mascarpone with vanilla/ hazelnuts/ white chocolate sauce
 Schokoladenkugel/ Kirschmarmelade/ Mascarpone mit Vanille/ Haselnüssen/ weiße Schokoladensauce

+

Na specjalne zamówienie Szef Kuchni przygotowuje 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.

Wegański mus z awokado i kakao/ ciastko bakaliowe **39**
 Vegan avocado and cocoa mousse/ dried fruit biscuit
 Veganes Avocado-Kakao-Mousse/ Trockenfrüchtekuchen

Deser rzemieślniczych lodów z owocami **35**
 Dessert of artisan ice cream with fruit
 Dessert aus hausgemachtem Eis mit Früchten

Gałka lodów rzemieślniczych **10**
 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 / Grejpfрут Cappy Juice 250 ml - Apple / Orange / Grapefruit Cappy Juice 250 ml - Apfel / Orange / Grapefruit	10
Lemoniada Lemonade Limonade	18
Świeżo wyciskany sok 250 ml - Pomarańcza / Grejpfрут / Mix Freshly squeezed juice 250 ml - Orange / Grapefruit / Mix Frisch gepresster Saft 250 ml - Orange / Grapefruit / Mix	24
CocaCola / Coca Cola Zero / Fanta / Tonic / Sprite 250 ml	10
Ice Tea 250 ml - Brzoskwinia / Cytryna Ice Tea 250 ml - Peach / Lemon Eistee 250 ml - Pfirsich / Zitrone	10
Woda SAN PELLEGRINO gazowana 700 ml SAN PELLEGRINO sparkling water 700ml SAN PELLEGRINO Sprudelwasser 700 ml	25
Woda ACQUA PANNA niegazowana 700 ml ACQUA PANNA still water 700 ml ACQUA PANNA stilles Wasser 700 ml	25
Woda Pierrot 330 ml - Gazowana / niegazowana Water Pierrot 330 ml - Sparkling / still water Wasser Pierrot 330 ml - Sprudelwasser	8
Woda karafka 1 l / Szaszłyk owocowy Water carafe 1 l / Fruit shashlik Wasserkaraffe 1 l / Obstschaschlik	17

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 Antiguo 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	

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	

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

BURBON

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

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

GIN

	(40 ml)	(700 ml)		(40 ml)
Lubuski Gin	16	240	Hendrick's Gin Neptunia	27
Finsbury London Dry Gin	18		Hendrick's Gin Orbium	27
Finsbury Wild Strawberry	18	270	Beefeater	20
Finsbury 47 Platinum	20		Beefeater Pink	20
Bombay Sapphire	23	350	Beefeater Orange	20
Hendrick's Gin	26	400	Tenjaku	19
Hendrick's Gin Flora Adora	27			

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	

