

M E N U



Jedna restauracja. 3 doświadczenia kulinarne.

One restaurant. 3 culinary experiences.

Od klasycznych dań na co dzień, przez flagowe Smaki Wino i Grono, po ekskluzywne kreacje.

From everyday classics, the flagship Tastes of Wine and Grape, to exclusive creations.

1

CODZIENNA PRZYJEMNOŚĆ EVERYDAY PLEASURE

Jakość premium w zasięgu
codziennego budżetu.

Premium quality within reach
of everyday budgets.

Już od 25 zł | from 25 zł

2

SMAKI WINO I GRONO TASTES OF WINO I GRONO

Gdy zwykły dzień zasługuje
na niezwykłą oprawę albo...
...by podkreślić szczególną
chwilę.

When an ordinary day deserves
an extraordinary setting, or...
...to highlight a special moment.

3

EKSKLUZYWNE DOZNANIA EXCLUSIVE EXPERIENCES

Najwyższej jakości składniki
i wyjątkowe smaki.

Highest quality ingredients
and unique flavors.

Komponuj doświadczenie kulinarne wybierając dania z dowolnych poziomów podczas tej samej wizyty.

Compose a culinary experience by selecting dishes from any level during the same visit.

Uwaga! Attention!

Zależy nam na Waszym komforcie, dlatego **grupy powyżej 8 osób** obsługujemy tylko w ramach rezerwacji imprez okolicznościowych.

We care about your comfort, which is why we serve **groups of more than 8 people** only for special event bookings.

**Drogi Gościu! Dear Guest!**

Przed Wami menu, które jest zaproszeniem do wyjątkowej kulinarnej podróży po smakach Polski i świata. W Wino i Grono wprowadziliśmy pionierską koncepcję trzech poziomów menu.

Nasze innowacyjne menu pozwala Wam decydować o tym, na jakie kulinarne doznania macie dzisiaj ochotę – od przystępnych codziennych przyjemności, przez wyrafinowane smaki, po ekskluzywne doznania dla najbardziej wymagających podniebień.

Niezależnie od wybranego poziomu, każde danie zostało skomponowane ze starannie dobranych składników, tworzących unikalne sezonowe kompozycje łączące lokalne produkty z wyjątkowymi akcentami z całego świata.

Do zobaczenia przy stole!
Zespół Wino i Grono

Before you is a menu that is an invitation to a unique culinary journey through the flavors of Poland and the world. At Wino i Grono, we have introduced the pioneering concept of three levels of menus.

Our innovative menu allows you to decide what culinary experience you are in the mood for today – from affordable everyday pleasures, through refined flavors, to exclusive experiences for the most demanding palates.

Regardless of the level you choose, each dish is composed from carefully selected ingredients, creating unique seasonal compositions combining local products with unique touches from around the world.

See you at the table!
Wino i Grono team

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
6:30–10:00

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.



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)
4 types of wine (1 glass of 75 ml each)
4 Weinsorten (je 1 Glas à 75 ml)

89/os.

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

139/os.

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

279/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)*

Degustacja komentowana z prezentacją
Commented tasting with presentation
Kommentierte Verkostung mit Präsentation

+25/os.

(należy zamówić z co najmniej 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).



TAKE THE WINE HOME -20%

Kup butelki wina z naszej winnicy i skorzystaj z 20% rabatu na wynos!
Buy bottles of wine from our wine cellar and enjoy a 20% take-home discount!
Kaufen Sie Weinflaschen aus unserem Weinkeller und genießen Sie einen
Rabatt von 20 % für die Mitnahme!



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 wytloczyn 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/ Kartoffeln-Wodka
 - **Okowita z wytloczyn 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.

PRZYSTAWKI

STARTERS / VORSPEISE

Codzienna przyjemność* / Everyday pleasure*

Marynowane greckie papryczki antipasti / z kremowym serkiem (6 szt.) / marynowane greckie oliwki z pestkami (9 szt.)  **25**

Marinated Greek antipasti peppers / with cream cheese (6 pcs) / marinated Greek olives with seeds (9 pcs)

Marinierte griechische Antipasti-Paprika mit Frischkäse (6 Stück) / Marinierte griechische Oliven mit Kernen (9 Stück)

Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)

Winnica Saint Vincent, Riesling 12,5% 

27

52

142

Zumbali Chenin Blanc 12,5% 

115

Dolmadakia na ciepło 4 szt. (mini greckie gołąbki w liściach winogron) / tzatziki  **29**

Dolmadakia hot 4 pcs. (mini Greek cabbage rolls in grape leaves) / tzatziki

Dolmadakia heiß 4 Stück. (griechische Mini-Kohlrouladen in Weinblättern) / Tzatziki

Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)

Winnica Folwark Pszczew, Johanniter Solaris 13,5% 

30

58

155

Teva Emerald Riesling 12,5% 

160

Duszone boczniaki / pak choi / sos hoisin / sezam / dymka  **32**

Braised oyster mushrooms / pak choi / hoisin sauce / sesame / spring onion

Geschmorte Austernpilze / Pak Choi / Hoisin-Sauce / Sesam / Frühlingszwiebeln

Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)

Winnica Marcinowice, Gewurztraminer 12,5% 

29

56

160

Mosaico De Portugal Vinho Verde DOC, Loureiro 11,5% 

105

Smaki Wino i Grono* / Tastes of Wino i Grono*

Bób / boczek / emulsja winna / piklowane wiśnie / koper / wędzony twaróg solankowy **55**

Broad beans / bacon / wine emulsion / pickled cherries / dill / smoked cottage cheese brine

Saubohnen / Speck / Weinemulsion / eingelegte Kirschen / Dill / geräucherte Hüttenkäsepökung

Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)

Winnica Saint Vincent, Pinot Gris 13,5% 

26

50

155

La Chablisienne Pas Si Petit Chablis AOC 12,5% 

195

Ceviche z miecznika / awokado / mango / kolendra / limonka **59**

Ceviche of swordfish / avocado / mango / cilantro / lime

Ceviche von Schwertfisch / Avocado / Mango / Koriander / Limette

Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)

Winnica Saint Vincent, Riesling 12,5% 

27

52

145

Maison Louis Latour Puligny-Montrachet AOC 13,5% 

460

Śledź na purée z młodego buraka / palony ziemniak / wędzona śmietana / piklowana cebula  **59**

Herring on baby beet purée / roasted potato / smoked cream / pickled onions

Hering auf Baby-Rübenpüree / Röstkartoffeln / geräucherte Sahne / eingelegte Zwiebeln

Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)

Winnica Pod Lipa, Pinot Gris 13,5% 

28

54

145

Weingut Frank Gruner Veltliner Organic 11,5% 

160

**Smaki Wino i Grono* / Tastes of Wino i Grono*****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

Ekskluzywne doznania* / Exclusive experiences***Przegrzebki (4 szt.) / makaron vermicelli / czosnek / sos sojowy / kawior z pstrąga / soliród 89**

Scallops (4 pcs.) / vermicelli pasta / garlic / soy sauce / trout caviar / salted fish

Jakobsmuscheln (4 Stück) / Fadennudeln / Knoblauch / Sojasauce / Forellenkaviar / gesalzener Fisch

Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)

Winnica Saint Vincent, Riesling 12,5%

27**52****145**

La Chablisienne Pas Si Petit Chablis AOC 12,5%

195**Tatar z poledwicy argentyńskiej / kapary / szalotka / jajko przepiórcze / pikle / chleb z masłem / dym z olchy 79**

Argentine sirloin tartare / capers / shallots / quail egg / pickles / bread with butter / alder smoke

Argentinischer Lendentartar / Kapern / Schalotten / Wachtelei / Essiggurken / Brot mit Butter / Erlenrauch

Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)

Winnica Pod Lipa, Pinot Noir 12,5%

26**50****155**

Piedra Negra Malbec Reserva 14,5%

170**Dodatki/ Additives/ Additive****Pieczywo/ Bread/ Brot****8****Masło/ Butter****3**

ZUPY

SOUPS / SUPPEN

Codzienna przyjemność* / Everyday pleasure*

Krem ze szczawiu / purée ziemniaczane / jajko przepiórcze / chips z boczku  **28**
Sorrel cream / potato purée / quail egg / bacon chips
Sauerampfercreme / Kartoffelpüree / Wachtelei / Speckchips

Krem z szparagów / grzanka z pesto szparagowym / jogurt grecki  **29**
Cream of asparagus / toast with asparagus pesto / Greek yogurt
Spargelsahne / Toast mit Spargelpesto / griechischem Joghurt

Smaki Wino i Grono* / Tastes of Wino i Grono*

Zupa rybna na pomidorach / z kolendrą / chleb  **45**
Fish soup on tomatoes / with cilantro / bread
Fischsuppe auf Tomaten / mit Koriander / Brot

MAKARONY

PASTAS / PASTAS

Codzienna przyjemność* / Everyday pleasure*

Zielone tagliatelle aglio e olio / cukinia / parmezan / pomidorki cherry  **39**

Green tagliatelle aglio e olio / zucchini / parmesan / cherry tomatoes

Grüne tagliatelle aglio e olio / Zucchini / Parmesan / Kirschtomaten

Wine pairing: (125 ml) (250 ml) (butelka)

Winnica Folwark Pszczew, Johanniter Solaris 13,5%  **30 58 155**

Zumbali Chenin Blanc 12,5%  **115**

Pappardelle w kremowym sosie śmietanowym / boczek / kurki / parmezan **49**

Pappardelle in a creamy cream sauce / bacon / chanterelles / parmesan cheese

Pappardelle in cremiger Sahnesauce / Speck / Pfifferlinge / Parmesankäse

Wine pairing: (125 ml) (250 ml) (butelka)

Winnica Saint Vincent, Riesling 12,5%  **27 52 145**

Teva Emerald Riesling 12,5%  **160**

Smaki Wino i Grono* / Tastes of Wino i Grono*

Cepelinki (10 szt.) / kozi ser i trufła / w maśle szałwiowym / parmezan  **65**

Cepelins (10 pcs) / goat cheese and truffle / in sage butter / Parmesan cheese

Steinpilze (10 Stück) / Ziegenkäse und Trüffel / in Salbeibutter / Parmesankäse

Wine pairing: (125 ml) (250 ml) (butelka)

Winnica Saint Vincent, Pinot Noir 12,5%  **30 58 160**

Glarima Blanco Joven Somontano DO 13,5%  **100**

Zielone ravioli (8 szt.) / ricotta / szpinak / maślano-cytrynowa emulsja / ser długo **62**

dojrzewający Bursztyn 

Green ravioli (8 pcs) / ricotta / spinach / butter-lemon emulsion / Amber long-ripened cheese

Grüne Ravioli (8 Stk.) / Ricotta / Spinat / Butter-Zitronen-Emulsion / Bernsteinfarbener, lang

gereifter Käse

Wine pairing: (125 ml) (250 ml) (butelka)

Winnica Marcinowice, Gewurztraminer 12,5%  **29 56 160**

Mount Vernon, Sauvignon Blanc 13,5%  **150**

Ekskluzywne doznania* / Exclusive experiences*

Czarne tagliatelle z suszonymi pomidorami / sos z mascarone / czosnek / cebula / chilli / krewetki 16/20 (4 szt.)  **92**

Black tagliatelle with sun-dried tomatoes / sauce with mascarone / garlic / onion / chili / shrimp 16/20 (4 pcs.)

Schwarze tagliatelle mit sonnengetrockneten Tomaten / Sauce mit Mascarone / Knoblauch / Zwiebeln / Chili / Garnelen 16/20 (4 Stk.)

Wine pairing: (125 ml) (250 ml) (butelka)

Winnica Saint Vincent, Riesling 12,5%  **27 52 145**

Maison Louis Latour Puligny-Montrachet AOC 13,5%  **460**

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES / HAUPTGERICHTE

Codzienna przyjemność* / Everyday pleasure*

Kasza kuskus / pesto bazyliowe / grillowane warzywa **42**

Couscous groats / basil pesto / grilled vegetables
Couscous-Grütze / Basilikum-Pesto / gegrilltem Gemüse

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

Żeberka w sosie BBQ / surówka coleslaw / frytki belgijskie **59**

Ribs in BBQ sauce / coleslaw / Belgian fries
Rippchen in BBQ-Sauce / Krautsalat / belgische Pommes frites

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

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 **59**

Fillet of mackerel / lobster sauce / spinach stewed with garlic and cherry tomatoes
Makrelenfilet / Hummer-Sauce / Spinat gedünstet mit Knoblauch und Kirschtomaten

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

Smaki Wino i Grono* / Tastes of Wino i Grono*

HALLOUMI BURGER **69**

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

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

Często zamawiane! / Often ordered!

BURGER WINO I GRONO **69**

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

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

**Smaki Wino i Grono* / Tastes of Wino i Grono*****Stek z miecznika / sos szczawiowy / sałatka z selera naciowego / rabarbaru / truskawki / mięty** **89**Swordfish steak / oxalis sauce / salad with celery / rhubarb / strawberry / mint
Schwertfischsteak / Oxalis-Sauce / Salat mit Sellerie / Rhabarber / Erdbeeren / Minze**Wine pairing:** _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)Winnica Marcinowice, Gewurztraminer 12,5% **29** **56** **160**Johann Brunner Riesling Mosel 9,5% **190****Pierś z kaczki sous vide / kluska lubczykowa / fasolka szparagowa / sos pomarańczowy** **79**Sous vide duck breast / lovage noodles / green beans / orange sauce
Sous-vide Entenbrust / Liebstockel-Nudeln / grüne Bohnen / Orangensauce**Wine pairing:** _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)Winnica Saint Vincent, Regent 12,5% **29** **56** **155**Pago Florentino Cencibel Vino de Pago 13,5% **175****Polędwiczka wieprzowa sous vide / purée z młodej marchwi / groszek cukrowy w emulsji maślanej / młody ziemniak / sos demi glace** **75**

Pork tenderloin sous vide / baby carrot purée / sugar snap peas in butter emulsion / new potato / demi glace sauce

Schweinefilet sous vide / Babykarottenpüree / Zuckerschoten in Butteremulsion / neue Kartoffel / Sauce demi glace

Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)Winnica Pod Lipa, Pinot Noir 12,5% **26** **50** **155**"Sessantanni" Primitivo Di Manduria DOC 14,5% **285****Ekskluzywne doznania* / Exclusive experiences*****Comber jagnięcy / purée z groszku z mięta / kalafior romanesco / fondant ziemniaczany / sos jabłkowy demi glace** **120**

Lamb loin / pea purée with mint / cauliflower romanesco / potato fondant / applesauce demi glace

Lammkarree / Erbsenpüree mit Minze / Blumenkohl Romanesco / Kartoffelfondant / Apfelmus-Demi-Glace

Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)Geografico Chianti Riserva, Sangiovese 13% **25** **49** **115**Tombacco Aglianico del Beneventan 14% **145****Stek z polędwicy argentyńskiej / warzywa grillowane / sos chimichuri / masło truflowe** **89**Argentine sirloin steak / grilled vegetables / chimichuri sauce / truffle butter / 100 g
Argentinisches Lendensteak / gegrilltes Gemüse / Chimichuri-Sauce / Trüffelbutter**Wine pairing:** _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)Piedra Negra, Malbec Organic 13,0% **28** **54** **125**Piedra Negra Malbec Reserva 14,5% **170****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.



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
Kurczak (140 g) / Chicken (140 g) / Huhn (140 g)	27
Krewetki Black Tiger (4 szt.) / Black Tiger shrimp (4 pcs.) / Black Tiger Garnelen (4 Stk.)	54
Polędwica wołowa (100 g) / Beef tenderloin (100 g) / Rinderlende (100 g)	79

SALATKI

SALADS/ SALATE

Codzienna przyjemność* / Everyday pleasure*

Sałatka z mini mozzarellą / pomidorki cherry / arbuz / fasolka szparagowa mix sałat / prażony słonecznik / grzanki  **44**

Salad with mini mozzarella / cherry tomatoes / watermelon / string beans lettuce mix / roasted sunflower seeds / croutons

Salat mit Mini-Mozzarella / Kirschtomaten / Wassermelone / Bohnen / Salatmischung / gerösteten Sonnenblumenkernen / Croutons

Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)

Winnica Marcinowice – Późny zbiór, Riesling 11,5% 

29

56

160

Villa Wolf Gewürztraminer Pfalz 11,5% 

155

Smaki Wino i Grono* / Tastes of Wino i Grono*

Sałatka z mango / sercami palm / filet z kurczaka / mix sałat / pomidorkami cherry / mango / orzechy nerkowca / winegret sojowo-limonkowy / grzanki **65**

Salad with mango / hearts of palm / chicken fillet / lettuce mix / cherry tomatoes / mango / cashew nuts / soy-lime vinaigrette / croutons

Salat mit Mango / Palmherzen, Hähnchenfilet / Salatmischung / Kirschtomaten / Mango / Cashewnüssen / Soja-Limetten-Vinaigrette / Croutons

Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)

Winnica Pod Lipa, Pinot Noir 12,5% 

26

50

155

Zingled Out, Zinfandel 13,5% 

165

Ekskluzywne doznania* / Exclusive experiences*

Sałatka z łososiem Missisipi (150 g)  mix sałat / ogórek / pomidorki cherry / groszek cukrowy z sosem winegret z marynowanego imbiru / grzanki / sezam **85**

Salad with Mississippi salmon (150 g) / lettuce mix / cucumber / cherry tomatoes / sugar snap peas with marinated ginger vinaigrette dressing / croutons / sesame seeds

Salat mit Mississippi-Lachs (150 g) / Salatmischung / Gurken / Kirschtomaten / Zuckerschoten mit mariniertes Ingwer-Vinaigrette-Dressing / Croutons / Sesamsamen

Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)

Winnica Saint Vincent, Riesling 12,5% 

27

52

145

Mount Vernon, Sauvignon Blanc 13,5% 

150

Sałatka z krewetkami 16/20 (4 szt.)  mix sałat / ogórek / pomidorki cherry / groszek cukrowy z sosem winegret z marynowanego imbiru / grzanki **85**

Shrimp 16/20 salad (4 pcs.) / lettuce mix / cucumber / tomatoes cherry / sugar snap peas with marinated ginger vinaigrette dressing / croutons / croutons

Krabbensalat 16/20 (4 Stück) / Salatmischung / Gurken / Tomaten / Zuckerschoten mit mariniertes Ingwer-Vinaigrette-Dressing / Croutons

Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)

Argiolas Costamolino, Vermentino 13,5% 

30

58

155

Teva Emerald Riesling 12,5% 

160

DESERY

DESSERT / NACHSPEISEN

Codzienna przyjemność* / Everyday pleasure*

Deser rzemieślniczych lodów (2 gałki) / owoce / bita śmietana 	24
Dessert of artisanal ice cream (2 scoops) / fruit / whipped cream	
Dessert aus handwerklich hergestelltem Eis (2 Kugeln) / Obst / Schlagsahne	
Wine pairing: _____	(125 ml) (250 ml) (butelka)
Winnica Pod Lipą, Pinot Gris 13,5% 	30 58 145
Glarima Blanco Joven Somontano DO 13,5% 	100

Smaki Wino i Grono* / Tastes of Wino i Grono*

Panna cotta z yuzu / cytrusy 	35
Panna cotta with yuzu / citrus	
Panna Cotta mit Yuzu / Zitrusfrüchten	
Wine pairing: _____	(125 ml) (250 ml) (butelka)
Winnica Marcinowice – Późny zbiór, Riesling 11,5% 	25 56 160
Henye Furmint Semi Sweet 11,5% 	120
Eton Mess / truskawki 	35
Eton Mess / Strawberries	
Eton Mess / Erdbeeren	
Wine pairing: _____	(125 ml) (250 ml) (butelka)
Mount Vernon, Sauvignon Blanc 13,5% 	30 58 150
Villa Wolf Gewürztraminer Pfalz 11,5% 	155

Ekskluzywne doznania* / Exclusive experiences*

Sernik dubajski / pistacje 	45
Dubai cheesecake / pistachios	
Dubai-Käsekuchen / Pistazien	
Wine pairing: _____	(125 ml) (250 ml) (butelka)
Winnica Folwark Pszczew, Johanniter Solaris 13,5% 	38 50 155
Maison Louis Latour Puligny-Montrachet AOC 13% 	460



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	12
Lemoniada 250 ml Lemonade 250 ml Limonade 250 ml	20
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	12
Ice Tea 250 ml – Brzoskwinia / Cytryna Ice Tea 250 ml – Peach / Lemon Eistee 250 ml – Pfirsich / Zitrone	12
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	12
Woda karafka 1 l / Szaszłyk owocowy Water carafe 1 l / Fruit shashlik Wasserkaraffe 1 l / Obstschaschlik	20



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 Grey / 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

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

Herbaty mrożone Richmont / Richmont iced teas / Richmont-Eistees

29

Ceylon Gold / Peach Lemon Star / Forest Fruits / Raspberry Pear / Green Jasmine

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

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

Erdinger 5,3%

(0,3l)

18

Bernard 4,5%

18

Grimbergen blonde 5,5% / blanche 5%

24

Okocim Export 5,6%

17

(0,5l)

20

20

28

19

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 5%

(0,5l)

19

Bernard Černý Ležák 5%

(0,5l)

22

Heineken 0,0%

22

16





MOCKTAILE 0%

MOCKTAILS 0% / MOCKTAILS 0%

APEROL SPRITZ 0%

33**Aperol 0% / Prosecco 0% / woda gazowana / pomarańcz**

Aperol 0% / Prosecco 0% / sparkling water / orange

Aperol 0% / Prosecco 0% / Sprudelwasser / Orange

HUGO 0%

33**Syrup 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

Wino 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 infuzowane 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



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 Schnaps/ Orangensaft	29
MOJITO HAVANA CLUB 3YO 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	35
MOJITO JAGERMEISTER Jagermeister / mięta / cukier brazowy / limonka / woda gazowana Jagermeister / mint / brown sugar / lime / sparkling water Jägermeister / Minze / brauner Zucker / Limette / Sprudelwasser	35
CUBA LIBRE Rum Havana Club 3Yo / Coca-Cola / limonka Rum Havana Club 3Yo / Coca-Cola / lime Rum Havana Club 3Yo / Coca-Cola / Limette	29
PORNSTAR MARTINI 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	32

WÓDKI

PURE VODKA

KLARER WODKA

	(40 ml)	(500 ml)
Bols Marine 40%	16	
Ostoya Biała 40%	21	220
Wyborowa Biała 40%	18	190
Żubrówka Bison Grass 40%	24	

	(40 ml)	(700 ml)
Reyka 40%	34	527
Ovii Wódka z Truskawek 40%	26	403
Ovii Wódka z Pyry 40%	26	403

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



TEQUILA

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

RUM

	(40 ml)
Havana 3YO 37%	18
Havana 7YO 37%	21
Sailor Jerry 40%	19
Bumbu Original 40%	21

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	