

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
13:00–22:00

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) **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 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 winniczki 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 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/ Kartoffeln-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.

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 boczniki / 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*

Tataki z marlina / sałatka Hijiki / sos sojowy / ponzu / kolendra  **59**
 Marlion tataki / hijiki salad / soy sauce / ponzu / cilantro
 Marlion Tataki / Hijiki-Salat / Sojasauce / Ponzu / Koriander

Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)
 Winnica Marcinowice, Gewurztraminer 12,5%  **29 56 160**
 Weingut Frank Gruner Veltliner Organic 11,5%  **160**

Pstrąg wędzony / seler marynowany / wędzony twaróg / ogórek kiszony / kawior / koper / pieczywo  **59**
 Smoked trout / marinated celery / smoked cottage cheese / pickled cucumber / caviar / dill / bread
 Geräucherte Forelle, mariniertes Sellerie / geräucherter Hüttenkäse / eingelegte Gurke / Kaviar / Dill / Brot

Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)
 Mount Vernon, Sauvignon Blanc 13,5%  **30 58 150**
 Villa Wolf Gewurztraminer Pfalz 11,5%  **155**

Vongole duszone w białym winie i maśle / foccacia  **55**
 Vongole clams stewed in white wine and butter / focaccia
 Vongole-Muscheln, geschmort in Weißwein und Butter / Focaccia

Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)
 Johaniter Solaris, Folwark Pszczew 13,5%  **38 50 155**
 Maison Louis Latour Puligny-Montrachet AOC 13%  **460**

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 (2 szt.) / makaron vermicelli / czosnek / sos sojowy / kawior z pstrąga / soliród 89**
 Scallops (2 pcs.) / vermicelli pasta / garlic / soy sauce / trout caviar / salted fish
 Jakobsmuscheln (2 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 polędwicy argentyńskiej / kapary / szalotka / jajko przepiórcze / pikle / chleb 79
 z masłem / dym z olchy
 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**

Szef Kuchni Poleca! / Chef Recommends!

Carpaccio z polędwicy argentyńskiej / redukcja balsamiczna / oliwa z oliwek / rukola / pecorino / majonez smardzowy / focaccia 69
 Argentine beef tenderloin carpaccio / balsamic reduction / olive oil / arugula / pecorino cheese / morel mayonnaise / focaccia
 Argentinisches Rinderfilet-Carpaccio / Balsamico-Reduktion / Olivenöl / Rucola / Pecorino-Käse / Morchel-Mayonnaise / Focaccia

+Krewetki Black Tiger (4 szt.) / Black Tiger shrimp (4 pcs.) / Black Tiger Garnelen (4 Stk.) 40

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

Dodatki/ Additives/ Additive

Pieczywo/ Bread/ Brot 8

Masło/ Butter 3

ZUPY

SOUPS / SUPPEN

Codzienna przyjemność* / Everyday pleasure*

Kremowy żurek na zakwasie / purée / jajko / biała kiełbasa

29

Creamy sour rye soup / purée / egg / white sausage

Cremige saure Roggensuppe / Püree / Ei / Weißwurst

Krem z dyni na mleku kokosowym z liśćmi kaffiru / skórka z limonki i kolendra / crème fraîche  29

Pumpkin cream with coconut milk / kaffir lime leaves / lime zest and cilantro / crème fraîche

Kürbiscreme mit Kokosmilch / Kaffernlimettenblättern / Limettenschale und Koriander / crème fraîche

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

Zupa pho z kaczką / makaron ryżowy / pak choi / kolendra / limonka / szczypior / kielki fasoli mung

52

Pho soup with duck / rice noodles / pak choi / coriander / lime / chives / mung bean sprouts

Pho-Suppe mit Ente / Reissnudeln / Pak Choi / Koriander / Limette / Schnittlauch

Mungobohnensprossen

MAKARONY

PASTAS / PASTAS

Codzienna przyjemność* / Everyday pleasure*

Linguenie z pesto bazylowym / parmezan / ziarna słonecznika / pomidory cherry **39**

Linguenie with basil pesto / parmesan / sunflower seeds / cherry tomatoes

Linguine mit Basilikumpesto / Parmesan / Sonnenblumenkernen / Kirschtomaten

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

Pinot Gris, Saint Vincent 13,5% 

30 58 155

Zumbali Chenin Blanc 12,5% 

115

Tagliatelle / sos pomidorowy / boczek / rukola / parmezan **49**

Tagliatelle / tomato sauce / bacon / rocket / parmesan

Tagliatelle / Tomatensauce / Speck / Rucola / Parmesan

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

Regent, Saint Vincent 12,5% 

29 56 155

Cerro Anon Crianza Rioja DOCa 13,5% 

115

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

Cepelinki (10 szt.) / kozi ser i trufla / 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

Papardelle z borowikami / polędwiczka wieprzowa / sos śmietanowy / natka pietruszki **67**

Papardelle with porcini mushrooms / pork tenderloin / cream sauce / parsley

Pappardelle mit Steinpilzen / Schweinefilet / Sahnesauce / Petersilie

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

Johaniter Solaris, Folwark Pszczew 13,5% 

38 50 155

Johann Brunner Riesling 9,5% 

190

Ekskluzywne doznania* / Exclusive experiences*

Czarne tagliatelle / ośmiorniczki baby / krewetki (3 szt.) / emulsja maślano-winna / pomidorki cherry / kapary / chilli / czosnek / natka pietruszki   **92**

Black tagliatelle / baby octopus / shrimps (3 pcs.) / butter-wine emulsion / cherry tomatoes / capers / chili, garlic / parsley

Schwarze Tagliatelle / Baby-Oktopus / Garnelen (3 Stk.) / Butter-Wein-Emulsion / Kirschtomaten / Kapern / Chili / Knoblauch / Petersilie

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*

Pieczone bataty / tzatziki / ser feta / granat / rukola

43

Baked sweet potatoes / tzatziki / feta cheese / pomegranate / arugula

Gebackene Süßkartoffeln / Tzatziki / Feta-Käse / Granatapfel / Rucola

Wine pairing:

Winnica Folwark Pszczew, Johanniter Solaris 13,5%

La Chablisienne Pas Si Petit Chablis AOC 12,5%

(125 ml) (250 ml) (butelka)

38

50

155

195

Wolno gotowany wędzony boczek / purée z kiszonej kapusty / mini placki ziemniaczane / piklowana śliwka / demi glace

59

Slow-cooked smoked bacon / sauerkraut purée / mini potato pancakes / pickled plum / demi-glace

Langsam gegarter geräucherter Speck / Sauerkrautpüree / Mini-Kartoffelpuffer / eingelegte Pflaume / Demi-Glace

Wine pairing:

Pod Lipą, Pinot Noir 12,5%

Winnica Marcinowice, Pinot Noir – klony francuskie 12,5%

(125 ml) (250 ml) (butelka)

26

50

155

155

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

Makrela / czarna soczewica / brokuł bimi / sos holenderski z prosecco

59

Mackerel / black lentils / bimi broccoli / hollandaise sauce with prosecco

Makrele / schwarze Linsen / Bimi-Brokkoli / Sauce Hollandaise mit Prosecco

Wine pairing:

Gewurztraminer, Marcinowice 12,5%

Winnica Gostchorze, Gost Art Pinot Noir 12,5%

(125 ml) (250 ml) (butelka)

29

56

160

180

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

Burger z jeleniem / rukola / majonez rozmarynowy / ogórek kiszony / camembert / żurawina / szalotka duszona z tymiankiem / amerykańskie frytki steakhouse **74**
 Venison burger / arugula, rosemary mayonnaise / pickled cucumber / camembert / cranberries / shallots braised with thyme / American steakhouse fries
 Wildburger / Rucola / Rosmarin-Mayonnaise / eingelegte Gurke / Camembert / Preiselbeeren / mit Thymian geschmorte Schalotten / amerikanische Steakhouse-Pommes

Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)
 Zingled Out, Zinfandel 13,5%  **32 62 165**
 Tombacco Aglianico del Beneventa 14,0%  **145**

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**

Stek z miecznika / potrawka z bobu / cukinii / kurek / w emulsji maślano-winnej / pomidory cherry / koperek / purée ziemniaczane  **85**
 Swordfish steak / broad bean stew / zucchini / chanterelle / in a butter-wine emulsion / cherry tomatoes / dill / potato purée
 Schwertfischsteak / Saubohneneintopf / Zucchini / Pfifferlinge / in Butter-Wein-Emulsion / Kirsche / Dill / Kartoffelpüree

Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)
 Resling, Marcinowice Pożny Zbiór 11,5%  **29 56 160**
 Henye Furmint Semi Sweet 11,5%  **120**

Filet z kaczki sous vide / kluska leniwa / karmelizowane buraki / pieczona gruszka / sos porzeczkowy **79**
 Duck fillet sous vide / lazy dumpling / caramelized beetroot / baked pear / currant sauce
 Entenfilet sous vide / Lazy Dumpling / karamellisierte Rote Bete / gebackene Birne / Johannisbeersauce

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

Ekskluzywne doznania* / Exclusive experiences*

Mostek wołowy sous vide / purée z selera z czarnym czosnkiem / konfitowane smardze / brukselka w bułce tartej / topinambur / sos chrzanowy 86

Beef brisket sous vide / celeriac purée with black garlic / confit morels / Brussels sprouts in breadcrumbs / Jerusalem artichoke / horseradish sauce

Rinderbrust sous vide / Selleriepüree mit schwarzem Knoblauch / Morchelconfit / Rosenkohl in Paniermehl / Topinambur / Meerrettichsauce

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

Cabernet Cortis Regent, Folwark Pszczew 12,0%  **29 58 160**

Zingled Out, Zinfandel 13,5%  **165**

Pieczeń jagnięca / purée z dyni / modra kapusta / kopytka z lubczykiem / jabłkowy sos demi glace 99

Roast lamb / pumpkin purée / red cabbage / potato dumplings with lovage / apple demi-glace sauce

Lammbraten, Kürbispüree / Rotkohl / Kartoffelknödel mit Liebstöckel / Apfel-Demi-Glace-Sauce

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

Mount Vernon, Sauvignon Blanc 13,5%  **30 58 150**

Winnica Marcinowice, Riesling 12,0%  **160**

Stek z argentyńskiej polędwicy / truflowe purée ziemniaczane / pieczony kalafior / sos demi glace z grzybami 89 / 100 g*

Argentine sirloin steak / truffle mashed potatoes / roasted cauliflower / mushroom demi-glace sauce

Argentinisches Rinderfilet / Trüffelpotterfelpüree / gerösteter Blumenkohl / Pilz-Demi-Glace-Sauce

*Zamówienie minimum 200g / *Minimum order 200g / *Mindestbestellmenge 200 g

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
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 pieczoną dynią / mini mozzarella / pomidory cherry / granat / prażony **65**

słonecznik / grzanki / winegret francuski 

Roasted pumpkin salad / mini mozzarella / cherry tomatoes / pomegranate / roasted sunflower seeds / croutons / French vinaigrette

Gerösteter Kürbissalat / Mini-Mozzarella / Kirschtomaten / Granatapfel / geröstete Sonnenblumenkerne / Croutons / französische Vinaigrette

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

Winnica Pod Lipa, Pinot Noir 12,5% 

38 50 145

Teva Emerald Resling 12,5% 

160

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

Sałatka z piklowanym winogronem / figą / serem lazur / orzechy włoskimi / grzanki / **65**

winegret balsamiczny 

Salad with pickled grapes / figs / blue cheese / walnuts / croutons / balsamic vinaigrette

Salat mit eingelegten Trauben / Feigen / Blauschimmelkäse / Walnüssen / Croutons / Balsamico-Vinaigrette

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

Johaniter Solaris, Folwark Pszczew 13,5% 

38 50 155

Glarima Blanco Joven Somontano DO 13,5% 

100

Ekskluzywne doznania* / Exclusive experiences*

Sałatka z wędzoną kaczka / gruszka / piklowany burak / pomidory cherry / orzech **75**

laskowy / winegret porzeczkowy / grzanki

Smoked duck salad / pear / pickled beetroot / cherry tomatoes / hazelnut / blackcurrant vinaigrette / croutons

Salat aus geräucherter Ente / Birne / eingelegte Rote Bete / Kirschtomaten / Haselnuss / schwarze Johannisbeervinaigrette / Croutons

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

Pinot Noir, Pod lipą 12,5% 

26 50 155

Piedra Negra Malbec Reserva 14,5% 

170

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 Lipa, Pinot Gris 13,5% 	30 58 145
Glarima Blanco Joven Somontano DO 13,5% 	100

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

Sernik lawendowy / beza / konfitura z moreli 	35
Lavender cheesecake / meringue / apricot jam	
Lavendel-Käsekuchen / Baiser / Aprikosenmarmelade	
Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)	
Winnica Saint Vincent, Pinot Gris 13,5% 	30 58 145
Mount Vernon, Sauvignon Blanc 13,5% 	150

Brownie / mascarpone z fasolką tonką / chutney z dyni z jabłkiem 	35
Brownie / mascarpone with tonka beans / pumpkin chutney with apple	
Brownie / Mascarpone mit Tonkabohnen / Kürbis-Chutney mit Apfel	
Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)	
Winnica Pod Lipa, Pinot Noir 12,5% 	30 58 160
Glarima Blanco Joven Somontano 13,0% 	100

Ekskluzywne doznania* / Exclusive experiences*

Gotowana w białym winie gruszka / sos czekoladowy / orzech laskowy / lody dyniowe 	45
Pear cooked in white wine / chocolate sauce / hazelnuts / pumpkin ice cream	
In Weißwein gekochte Birne / Schokoladensauce / Haselnüsse / Kürbiseis	
Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)	
Winnica Marcinowice – Późny zbiór, Riesling 11,5% 	25 56 160
Henye Furmit Semi Sweet 11,5% 	120

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 700 ml – gazowana San Pellegrino 700ml – sparkling water San Pellegrino 700 ml – Sprudelwasser	26
Woda Acqua Panna 700 ml – niegazowana Water Acqua Panna 700ml – still water Wasser Acqua Panna 700ml – Stilles Wasser	26
Woda Pierrot 330 ml – gazowana / niegazowana Water Pierrot 330 ml – sparkling / still water Wasser Pierrot 330 ml – Sprudelwasser / stilles Wasser	12
Woda karafka 1 l / szaszłyk z cytrusów Water carafe 1 l / citrus skewer Wasserkaraffe 1 l / Zitrusspieß	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

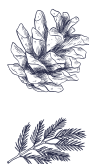
TEA / TEE

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

Richmont

19

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



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



29

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

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

(0,5l)

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

Regionalne piwa z browaru Witnica

Regional beers from the Witnica brewery

Regionale Biere aus die Witnica-Brauerei

(0,5l)

19



(0,5l)

22

Bernard Sváteční Ležák 5%

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 / pomarańcz

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

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

39

RED AND WINE

Campari / Okowita z wyłoczyn 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

47

SMKOKED WINE

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

99

SWEET GRAPE

Okowita z wyłoczyn 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

59

SZARLOTKA

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

59

GRAPE STAR MARTINI

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

64

LEMONADE WINE

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

65

TRUSKAWKA

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

59



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 Schnapps / 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**Rum Havana Club 3Yo / Coca-Cola / limonka****29**

Rum Havana Club 3Yo / Coca-Cola / lime

Rum Havana Club 3Yo / Coca-Cola / Limette

PORNSTAR MARTINI**Wódka Bols Marine Vanilia / Passoa / purée z marakui / limonka / Prosecco****32**

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)	(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)
Olmeca Blanco 38%	23	
Olmeca 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	

WHISKEY IRLANDZKA

IRISH WHISKEY

IRISCHER WHISKEY

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

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 Honey 35%	19	
Jack Daniel's Fire 35%	19	
Wild Turkey Bourbon 101 Proof 50%	20	
Wild Turkey American Honey 35%	21	
Wild Turkey Longbranch 43%	27	

LIKIERY

LIQUEURS

	(40 ml)	(700 ml)
Absinthe 45-74%	19	
Aperol 11%	17	
Archers Schnapps 18%	17	
Baileys 17%	17	
Becherovka 38%	15	230
Cointreau 40%	16	
Cointreau Noir 40%	24	
Fernet-Branca Casa Fondata 39%	18	
Jagermeister 35%	19	
Jagermeister Manifest 38%	24	290
Kahlua 20%	19	
Malibu 21%	16	
Passoa 17%	16	
Ricard Pastis de Marseille 45%	15	
Sambuca 48%	20	

GIN

	(40 ml)	(700 ml)
Lubuski Gin 37.5%	16	240
Hendrick's Gin 41%	26	400
Hendrick's Gin 43%	32	
Hendrick's Gin Grand Cabaret 43%	32	
Beefeater 40%	20	
Beefeater Pink / Orange 37%	20	
Malfy Con Limone 41%	27	
Malfy Pink Rosa 41%	27	
Malfy Con Arancia 41%	27	

VERMOUTH

	(40 ml)
Campari Bitter 25%	18
	(100 ml)
Martini Rosato 15% / Bianco 15% / Rosso 15% / Fiero 14,9%	18

ALLERGENS / ALLERGENE

[illegible]

