

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 35zł | from 35zł

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 14 osób** obsługujemy tylko w ramach rezerwacji imprez okolicznościowych.

We care about your comfort, which is why we serve **groups of more than 14 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 do godziny 21:30.
The kitchen takes orders 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 **239/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*

Dolmadakia na ciepło 4 szt. (mini greckie gołąbki w liściach winogron) / tzatziki  **35**
 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**

Marynowane greckie papryczki antipasti z kremowym serkiem (6 szt.) / marynowane greckie oliwki z pestkami (9 szt.)  **35**
 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**

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

Deska serów i wędlin dla 2/3 osób (6 kawałków chleba, masło) 99
Board of cheese and cold-cuts for 2/3 people (6 pieces of bread, butter)
Käse und Aufschnitt für 2-3 Personen (6 Stück Brot, Butter)

Deska serów i wędlin dla 4/6 osób (12 kawałków chleba, masło) 200
Board of cheese and cold-cuts for 4/6 people (12 pieces of bread, butter)
Käse und Aufschnitt für 4-6 Personen (12 Stück Brot, Butter)

Mozzarella burrata / burak / figa/ consommé pomidorowe / bazylia 49 
Mozzarella burrata / beetroot / fig / tomato consommé / basil
Mozzarella burrata / Rote Bete / Feige / Tomatenconsommé / Basilikum

Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)
Mount Vernon, Sauvignon Blanc 13,5%  **150**

Tatar z łososia / majonez kafirowy / por / imbir marynowany / rukiew wodna / chipsy ryżowe 59 
Salmon tartare / kafir mayonnaise / leek / pickled ginger / watercress / rice chips
Lachstatar / Kaffirlimetten-Mayonnaise / Lauch / eingelegter Ingwer / Brunnenkresse / reischips

Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)
Winnica Saint Vincent Riesling 12.5%  **27** **52** **142**
Chablisienne Pas Si Petit Chablis AOC 12,5%  **195**

Ekskluzywne doznania* | Exclusive experiences*

Carpaccio z polędwicy argentyńskiej / redukcja balsamiczna / oliwa z oliwek / rukola / pecorino / smardze / focaccia **79**

Argentine beef tenderloin carpaccio / balsamic reduction / olive oil / arugula / pecorino cheese / morel / focaccia

Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet / Balsamico-Reduktion / Olivenöl / Rucola / Pecorino-Käse / Morchel / Focaccia

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

Regent, Saint Vincent 12,5%	29	56	155
Pago Florentino Cencibel Vino de Pago 13,5%			175

Krewetki black tiger (5 szt.) duszone w winie / 'nduja / czosnek / kolendra / pomidorki cherry **79**

Prawns black tiger (5 pcs) stewed in white wine with 'nduja / garlic / coriander / cherry tomatoes

Garnelen Black Tiger (5 Stk.) in Weisswein mit 'Nduja / Knoblauch / Koriander / Kirschtomaten geschmort

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

Winnica Folwark Pszczew, Johanniter Solaris 13,5%	30	58	155
Mosaico De Portugal Vinho Verde DOC 11%			105

Tatar z polędwicy argentyńskiej / kiszonki / majonez truflowy / chleb z masłem / dym z olchy **89**

Argentine Beef tartare / pickles / truffle mayonnaise / bread with butter / alder smoke

Tatar vom argentinischen Rinderfilet / Eingemachtes / Trüffelmayonnaise / 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 z topinamburu / prażony słonecznik / olej z orzechów laskowych / cytryna 
Jerusalem artichoke cream soup / roasted sunflower seeds / hazelnut oil / lemon
Topinambur Cremesuppe / geröstete Sonnenblumenkerne / Haselnussöl / Zitrone

39

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

Zupa pho z kaczką / makaron ryżowy / pak choi / kolendra / limonka / szczypior / kiełki fasoli mung
Pho soup with duck / rice noodles / pak choi / coriander / lime / chives / mung bean sprouts
Pho-Suppe mit Ente / Reismudeln / Pak Choi / Koriander / Limette / Schnittlauch
Mungobohnensprossen

55

Kremowy barszcz biały na gęsinie / purée ziemniaczane / jajko przepiórcze / crostini z gęsi **46**
Creamy white borscht with goose / potato purée / quail egg / goose crostini
Cremiger weißer Borschtsch mit Gans / Kartoffelpüree / Wachtelei / Gänse-Crostini

MAKARONY

PASTAS / PASTAS

Codzienna przyjemność* / Everyday pleasure*

Zielone tagliatelle z pesto / pomidorki cherry / prażony słonecznik / parmezan  **49**
 Green tagliatelle with pesto / cherry tomatoes / roasted sunflower seeds / parmesan
 Grüne Tagliatelle mit Pesto / Kirschtomaten / gerösteten Sonnenblumenkernen / Parmesan

Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)
 Winnica Pod Lipą Pinot Gris 13,5%  **30** **58** **145**
 Mount Vernon, Sauvignon Blanc 13,5%  **150**

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

Pappardelle z polędwiczka wieprzową i borowikami **68**
 Pappardelle with pork tenderloin and boletus mushroom
 Pappardelle mit Schweinefilet und Steinpilzen

Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)
 Winnica Pod Lipą Riesling 12,5%  **26** **50** **155**
 Weingut Frank Gruner Veltliner Organic 12,5%  **160**

Linguinie carbonara guanciale / parmezan / jajko **63**
 Linguinie carbonara guanciale / parmesan / egg
 Linguinie Carbonara Guanciale / Parmesan / Ei

Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)
 Winnica Saint Vincent Gewürztraminer 12,5%  **27** **53** **130**
 Dr Loosen Blauschiefer Riesling Trocken Mosel 12%  **190**

Czarne tagliatelle z krewetkami black tiger (5 szt.) / szpinak / suszone pomidory / czosnek / chilli / w sosie winno-śmietanowym   **79**
 Black tagliatelle with black tiger prawns (5 pcs) / spinach / sun-dried tomatoes / garlic / chili / in a wine-cream sauce
 Schwarze Tagliatelle mit Black Tiger Garnelen (5 Stk.) / Spinat / getrockneten Tomaten / Knoblauch / Chili / Wein-Sahne-Sauce

Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)
 Winnica Folwark Pszczew Johanniter Solaris 13,5%  **30** **58** **155**
 Mount Vernon, Sauvignon Blanc 13,5%  **150**

Ekskluzywne doznania / Exclusive experiences**

Makaron tagliatelle z pastą truflową / świeżą czarną truflą / parmezan **180**

Tagliatelle pasta with truffle paste / fresh black truffle / parmesan

Tagliatelle-Pasta mit Trüffelpaste / frischem schwarze Trüffel / Parmesan

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

Winnica Saint Vincent Pinot Gris 13% 

26

50

155

Mosaico De Portugal Vinho Verde DOC 11% Portugal 

105

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE

Codzienna przyjemność* / Everyday pleasure*

Policzki wołowe duszone w czerwonym winie / purée z pieczonego buraka / kalafior romanesco / crostini z fioletowego ziemniaka **89**
 Beef cheeks stewed in red wine / baked beetroot purée / romanesco broccoli / purple potato crostini
 Rinderbäckchen in Rotwein geschmort / Püree von gebackener Roter Bete / Romanesco / lila Kartoffel-Crostini

Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)
 Folwark Pszczew Dario 12%  **29** **57** **160**
 Zingled Out Zinfandel 13,5%  **165**

Curry z indyka / ryż basmati / sałatka raita / kolendra **65**
 Turkey curry / basmati rice / raita salad / coriander
 Puten-Curry / Basmatireis / Raita-Salat / Koriander

Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)
 Winnica Saint Vincent Gewürztraminer 12,5%  **27** **53** **130**

Pieczone bataty/ tzatziki / ser feta / granat / rukola  **49**
 Baked sweet potatoes/tzatziki / feta cheese / pomegranate / arugula
 Gebackene Süßkartoffeln/ Tzaiziki / Feta-Käse / Granatapfel / Rucola

Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)
 Winnica Folwark Pszczew Johanniter Solaris 13,5%  **30** **58** **155**
 La Chablisienne Pas Si Petit Chablis AOC 12,5%  **195**

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

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)
Winnica Saint Vincent, Regent 12,5%  **29 56 155**
Pago Florentino Cencibel Vino de Pago 13,5%  **175**

Żebra wieprzowe w sosie BBQ / frytki belgijskie / surówka colesław 79

Pork ribs in BBQ sauce / Belgian fries / coleslaw salad
Schweinerippchen in BBQ-Sauce / belgische Pommes / Coleslaw-Salat

Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)
Winnica Pod Lipą, Pinot Noir 12,5%  **26 50 155**
San Marzano Il Pumo Negroamaro Salento IGP 13,5%  **125**

Burger Wino i Grono: mięso wołowe / pomidor / ogórek kiszony / rukola / sos BBQ z wędzoną śliwką / cheddar / majonez musztardowy / boczek / frytki belgijskie / ketchup 75

Wino & Grono Burger: beef / tomato / pickle / arugula / BBQ sauce with smoked plum / cheddar / mustard mayonnaise / bacon / Belgian fries / ketchup
Wino & Grono Burger: Rindfleisch / Tomate / Gurke / Rucola / BBQ-Sauce mit geräucherter Pflaume / Cheddar / Senf-Mayonnaise / Speck / belgische Pommes / Ketchup

Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)
Folwark Pszczew Dario 12%  **29 57 160**
Corte Giara "La Groletta" Amarone Della Valpolicella 15%  **315**

***Dodatek / Addition / Zusatz :** **+40**
Podwójne mięso do burgera / Double burger patty / Doppeltes Burger-Patty

Vege burger z komosy ryżowej, fasoli i kukurydzy / roszponka / guacamole / ser wegański / pomidor / czerwona cebula / frytki belgijskie / ketchup 75

Vege burger with quinoa, beans and corn / corn-lettuce / guacamole / vegan cheese / tomato / red onion / Belgian fries / ketchup
Vege Burger mit Quinoa, Bohnen und Mais / Feldsalat / Guacamole / veganem Käse / Tomate / roter Zwiebel / belgische Pommes / Ketchup

Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)
Winnica Pod Lipą Riesling 12,5%  **26 50 155**
Glarima Blanco Joven Somontano DOC 13%  **100**
Winnica Marcinowice-Późny Zbiór Riesling 11,5%  **25 56 160**
Dr Loosen Blauschiefer Riesling Trocken Mosel 12%  **190**

Ekskluzywne doznania* / Exclusive experiences*

Stek z argentyńskiej polędwicy(100 gr) / truflowe purée ziemniaczane / pieczony kalafior / sos demi glace z grzybami**99**
(100g)Argentine sirloin steak (100 gr) / truffle mashed potatoes / roasted cauliflower / mushroom demi-glace sauce
Argentinisches Rinderfilet(100 gr) / Trüffelpartoffelpüree / gerösteter Blumenkohl / Pilz-Demi-Glace-Sauce

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

Piedra Negra, Malbec Organic 13,0%		28	54	125
Piedra Negra Malbec Reserva 14,5%				170

*Steki są serwowane według wagi, minimum 200g / *Steaks are served by weight, minimum 200g /
 *Steaks werden nach Gewicht serviert, Mindestgewicht 200 g

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.

Polędwica z molwy / czarna soczewica / purée z groszku / marchew paryska / sos beurre-blanc z kawiozem**87**Blue ling sirloin / Beluga lentils / green peas purée / Parisian carrots / beurre-blanc sauce with caviar
Lengfischfilet / Beluga-Linsen / Erbsenpüree / Pariser Karotten / Beurre-Blanc-Sauce mit Kaviar

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

Winnica Marcinowice-Późny Zbiór Riesling 11,5%		25	56	160
Dr Loosen Blauschiefer Riesling Trocken Mosel 12%				190

Sum / sos orientalny / makaron ryżowy / sałatka wakame / kolendra / sezam / szczypiorek**85**Catfish / oriental sauce / rice noodles / wakame salad / coriander / sesame / chives
Wels / orientalische Sauce / Reisnudeln / Wakame-Salat / Koriander / Sesam / Schnittlauch

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

Winnica Pod Lipą Pinot Gris 13,5%		30	58	145
Teva Emerald Riesling 12,5%				160

Dodatki do dań / Additives / Zusatz

Frytki belgijskie 150 gr / Belgian fries 150 gr / Belgische Pommes 150 gr	22
Frytki z batatów 200 gr / Sweet potato fries 200 gr / Süßkartoffel-Pommes 200 gr	23
Mix sałat z vinaigrette i warzywami 300 gr / Mixed salads with vinaigrette and vegetables 300 gr / Gemischter Salat mit Vinaigrette und Gemüse 300 gr	19
Krewetki black tiger 4 szt. / Black tiger prawns 4 pcs. / Black Tiger Garnelen 4 Stk.	62
Filet z kurczaka 140g / Chicken fillet 140g / Hähnchenfilet 140g	39
Polędwica argentyńska 100 gr / Argentinian sirloin 100 gr / Argentinisches Lendenstück 100 gr	99
Świeża czarna trufla ok. 0,5g / Fresh black truffle approx. 0.5g / Frischer schwarzer Trüffel, ca. 0,5 g	20

SALATKI

SALADS/ SALATE

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

Sałatka z pieczoną dynią / mini mozzarella / pomidory cherry / granat / prażony słonecznik / grzanki / winegret francuski  **65**

Salad with roasted pumpkin / mini mozzarella / cherry tomatoes / pomegranate / roasted sunflower seeds / croutons / french vinaigrette
Salat mit gebackener Kürbis / Mini-Mozzarella / Kirschtomaten / Granatapfelkerne / geröstete Sonnenblumenkerne / Croutons / Französisches Dressing

Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)
Winnica Pod Lipą, Pinot Noir 12,5%  **26 50 155**
Teva Emerald Riesling 12,5%  **160**

Sałatka Cezar / kurczak / boczek / sałata rzymska / sos cezar z anchois / parmezan / pomidorki cherry / grzanki **79**

Caesar salad / chicken / bacon / romaine lettuce / Caesar dressing with anchovies / parmesan / cherry tomatoes / croutons
Caesar Salat / Hähnchen / Speck / Römersalat / Caesar-Dressing mit Sardellen / Parmesan / Kirschtomaten / Croutons

Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)
Winnica Folwark Pszczew Johanniter Solaris 13,5%  **30 58 155**
Villa Wolf Gewürztraminer Pfalz 11,5%  **155**

Dodatki do sałatek / Additions to salads / Zusätze zu Salaten

Polędwica argentyńska 100 gr / Argentinian sirloin 100 gr / **99**
Argentinisches Lendenstück 100 gr

Filet z kurczaka 140g / Chicken fillet 140g / Hähnchenfilet 140g **39**

Krewetki black tiger 4 szt. / Black tiger prawns 4 pcs. / Black Tiger Garnelen 4 Stk. **62**

DESERY

DESSERT / NACHSPEISEN

Codzienna przyjemność* / Everyday pleasure*

Deser rzemieślniczych lodów (2 gałki) / owoce / bita śmietana 	30
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*

Chleb bananowy na ciepło / konfitura ze śliwki z kardamonem 	38
Banana bread served hot / plum marmalade with cardamom	
Warmes Bananenbrot / Pflaumenkonfitüre mit Kardamom	
Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)	
Winnica Pod Lipą Riesling 12,5% 	26 50 155
Maison Foucher En Mirebau Cabernet d'Anjou AOC 11,5% 	105

Miodownik / lody jogurtowe z wiśnią 	38
Honey cake / yogurt ice cream with cherry	
Honigkuchen, Joghurt-Eis mit Kirsche	
Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)	
Winnica Marcinowice Późny Zbiór Riesling 11,5% 	25 56 160
Henye Furmint Semi Sweet 11,5% 	120

Foundant / lody słony karmel / prażone orzeszki ziemne 	39
Foundant / salted caramel ice cream / roasted peanuts	
Foundant / gesalzenes Karamelleis / geröstete Erdnüsse	
Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)	
Winnica Marcinowice Późny Zbiór Riesling 11,5% 	25 56 160
Henye Furmint 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	13
Lemoniada 250 ml Lemonade 250 ml Limonade 250 ml	23
Świeżo wyciskany sok 250 ml - pomarańcza / grejpfrut / mix Freshly squeezed juice 250 ml - orange / grapefruit / mix Frisch gepresster Saft 250 ml - Orange / Grapefruit / Mix	28
CocaCola / Coca Cola Zero / Fanta / Tonic / Sprite 250 ml	13
Ice Tea 250 ml - brzoskwinia / cytryna Ice Tea 250 ml - peach / lemon Eistee 250 ml - Pfirsich / Zitrone	13
Woda San Pellegrino 700 ml - gazowana San Pellegrino 700ml - sparkling water San Pellegrino 700 ml - Sprudelwasser	28
Woda Acqua Panna 700 ml - niegazowana Water Acqua Panna 700ml - still water Wasser Acqua Panna 700ml - Stilles Wasser	28
Woda Wysowianka Zdrój 300 ml - gazowana / niegazowana Water Wysowianka Zdrój 300 ml - sparkling / still water Wasser Wysowianka Zdrój 300 ml - Sprudelwasser / stilles Waser	12
Woda karafka 1 l / szaszłyk z cytrusów Water carafe 1 l / citrus skewer Wasserkaraffe 1 l / Zitrusspieß	22

NAPOJE CIEPŁE

WARM BEVERAGES / WARME GETRÄNKE

Espresso 35 ml	10
Espresso doppio 60 ml	15
Americano / Americano z mlekiem 130 ml Americano / Americano with milk 130 ml Americano / Americano mit Milch 130 ml	15
Cappuccino 200 ml	17
Latte / Latte Macchiato 310 ml	19
Kawa po irlandzku z whisky Jameson 250 ml, 12% Irish coffee with whiskey Jameson 250 ml, 12% Irischer Kaffee mit Whisky Jameson 250 ml, 12%	32
Flat white 130 ml	18
Espresso macchiato 55 ml	14
Espresso Tonik 310 ml	24

HERBATY

TEA / TEE

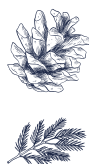
Herbata podawana jest w imbryku.
 Tea is served in a teapot.
 Tee wird in einer Teekanne serviert.

Richmont 270 ml

21

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



32

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

***Do każdej herbaty istnieje możliwość dobrania alkoholu :**

**Each tea can be paired with an alcoholic beverage :*

**Zu jeder Teesorte passt ein passendes alkoholisches Getränk :*

Rum Havana 3YO 37,5% - 20 ml

10

Likier Cointreau 40 % - 20 ml

10

Whisky Tullamore Honey 35% - 20 ml

12

PIWA

BEER / BIER

Piwo lane / Draft beer / Fassbier

* zapytaj kelnera o aktualną ofertę/

* ask the waiter about the current offer/

* fragen Sie den Kellner nach dem aktuellen Angebot

	(0,3l)	(0,5l)
Erdinger 5,3%	19	21
Bernard 4,5%	19	21
Grimbergen blonde 5,5%/ blanche 5%	24	28
Okocim Export 5,6%	18	20

Piwa butelkowe / Bottled beers / Flaschenbiere

	(0,5l)	
Bernard Jasny Lager 12 5.0%	25	
Bernard Ciemny Lager 12 5.0%	25	
Heineken 0.0%	25	

Regionalne piwa z browaru Witnica

Regional beers from the Witnica brewery

Regionale Biere aus die Witnica-Brauerei

(0,5l)
23

**Lubuskie Jasne 6.1% / Pszeniczne Jasne, Górna fermentacja 5.0% / Witnicki Porter 8.5% /
Lubuskie Bezalkoholowe / Lubuskie Mango Alcohol Free**

MOCKTAILE 0%

MOCKTAILS 0% / MOCKTAILS 0%

APERITIF SPRITZ 0% bezalkoholowy aperitif / bezalkoholowe Prosecco / woda gazowana / pomarańcza bon-alcoholic aperitif / non-alcoholic Prosecco / sparkling water / orange alkoholfreier Aperitif / alkoholfreier Prosecco / Sodawasser / Orange	35
HUGO 0% Syrup z kwiatu bzu / bezalkoholowe Prosecco / woda gazowana / świeża mięta / limonka elderflower syrup / non-alcoholic Prosecco / sparkling water / fresh mint / lime Holunderblütensirup / alkoholfreier Prosecco / Sodawasser / frische Minze / Limette	35
CUBA LIBRE 0% bezalkoholowy rum Captain Morgan 0.0% / Coca-Cola / świeża limonka Captain Morgan 0.0% (Non-alcoholic) / Coca-Cola / fresh lime Captain Morgan 0.0% (Alkoholfrei) / Coca-Cola / frische Limette	35
GIN & TONIC 0% bezalkoholowy gin Beefeater 0.0% / tonic, świeży ogórek Beefeater 0.0% (Non-alcoholic) / tonic / fresh cucumber Beefeater 0.0% (Alkoholfrei) / Tonic / frische Gurke	35
VIRGIN MARTINI 0% Martini Vibrante / syrop cukrowy / oliwka Martini Vibrante / sugar syrup / olive Martini Vibrante / Zuckersirup / Olive	35
CRODINO 0% Crodino / lód / plaster świeżej pomarańczy Crodino / ice / fresh orange slice Crodino / Eis / frische Orangescheibe	25

KOKTAJLE AUTORSKIE

AUTHOR'S COCKTAILS / AUTORENCOCKTAILS

- BLOOM 14%** **35**
Gin Hendrick's Grand Cabaret / Gin Malfy Con Limone / cytrusy / cukier / Foamee
Gin Hendrick's Grand Cabaret / Gin Malfy Con Limone / citrus / sugar / Foamee
Gin Hendrick's Grand Cabaret / Gin Malfy Con Limone / Zitrusfrüchte / Zucker / Foamee
***słodko-kwaśny, aromatyczny, kwiatowy / sweet & sour, aromatic, floral / süß-sauer, aromatisch, blumig**
- DEER TEA 12%** **32**
Jagermeister Manifest / herbata Rooibos / sok ze świeżej pomarańczy / cukier
Jagermeister Manifest / Rooibos tea / fresh orange juice / sugar
Jagermeister Manifest / Rooibostee / frischer Orangensaft / Zucker
***słodki, ziołowy, delikatny / sweet, herbal, delicate / süß, kräuterig, mild**
- AZTEC 17%** **39**
Tequila Silver / Cointreau / likier Lychee / cytrusy / cukier
Tequila Silver / Cointreau / Lychee liqueur / citrus / sugar
Tequila Silver / Cointreau / Litschilikör / Zitrusfrüchte / Zucker
***słodko-kwaśny, aromatyczny, egzotyczny / sweet & sour, aromatic, exotic / süß-sauer, aromatisch, exotisch**
- BLUSH 11%** **29**
Gin Beefeater Pink Strawberry / cytrusy / cukier / syrop malinowy / Foamee
Beefeater Pink Strawberry / citrus / sugar / raspberry syrup / Foamee
Beefeater Pink Strawberry / Zitrusfrüchte / Zucker / Himbeersirup / Foamee
***słodko-kwaśny, orzeźwiający, owocowy / sweet & sour, refreshing, fruity / süß-sauer, erfrischend, fruchtig**
- FOG ON THE PICCADILLY ST. 13%** **25**
Gin infuzowany herbatą Earl Grey / cytrusy / cukier
Earl Grey infused Gin / citrus / sugar
Earl Grey Tee-infundierter Gin / Zitrusfrüchte / Zucker
***słodko-gorzki, delikatny, aromatyczny / bittersweet, smooth, aromatic / bittersüß, sanft, aromatisch**
- BERGAMOTKA 15%** **38**
Italicus Rosolio di Bergamotto / Gin Beefeater / Tonic Elderflower
Italicus Rosolio di Bergamotto / Gin Beefeater / Tonic Elderflower
Italicus Rosolio di Bergamotto / Gin Beefeater / Tonic Elderflower
***wytrawny, świeży, orzeźwiający / dry, fresh, refreshing / herb, frisch, belebend**
- BUMBONIK 11%** **32**
Rum BumBu / Tonic Kinley / świeża pomarańcza
Rum BumBu / Tonic Kinley / fresh orange
BumBu Rum / Kinley Tonic / Frische Orange
***słodki, orzeźwiający, owocowy / sweet, refreshing, fruity / süß, erfrischend, fruchtig**
- PINK LIT 9%** **32**
Lillet / tonic Pink Strawberry
Lillet, tonic Pink Strawberry
Lillet, tonic Pink Strawberry
***wytrawny, owocowy / dry, fruity / herb, fruchtig**



KOKTAJLE KLASYCZNE

CLASSIC COCKTAILS / KLASSISCHE COCKTAILS

GIN & TONIC 10%

38

Gin Hendrick's / Tonic Kinley / plastry świeżego ogórka

Hendrick's Gin / Kinley Tonic / fresh cucumber slices

Hendrick's Gin / Kinley Tonic / frische Gurkenscheiben

*wytrawny, świeży, orzeźwiający / dry, fresh, refreshing / herb, frisch, belebend

#OMG 9%

39

Whisky Monkey Shoulder / Kinley Ginger Tonic / plaster pomarańczy

Monkey Shoulder Whisky / Kinley Ginger Tonic / fresh orange slice

Monkey Shoulder Whisky, Kinley Ginger Tonic, frische Orangenscheibe

*słodko-gorzki, intensywny / bittersweet, intense / bittersüß, intensiv

ESPRESSO MARTINI 17%

48

Wódka / Kahlua / Bailey's / espresso / cukier

Vodka / Kahlua / Bailey's / espresso / sugar

Wodka / Kahlua, Bailey's / Espresso / Zucker

*słodki, kremowy, delikatny / sweet, creamy, smooth / süß, cremig, sanft

WHISKY SOUR 14%

38

Whisky blended / Angostura / cytrusy / cukier / Foamee

Blended whisky / Angostura / citrus / sugar / Foamee

Blended Whisky / Angostura / Zitrusfrüchte / Zucker / Foamee

*słodko-kwaśny, orzeźwiający / sweet & sour, refreshing / süß-sauer, erfrischend

APEROL SPRITZ 10%

38

Aperol / Prosecco / woda gazowana / plaster pomarańczy

Aperol / Prosecco / sparkling water / fresh orange slice

Aperol / Prosecco / Sodawasser / frische Orangenscheibe

*słodko-gorzki, musujący, świeży / bittersweet, sparkling, fresh / bittersüß, prickelnd, frisch

ITALICUS SPRITZ 12%

32

Italicus Rosolio di Bergamotto / Prosecco / woda gazowana

Italicus Rosolio di Bergamotto / Prosecco / sparkling water

Italicus Rosolio di Bergamotto / Prosecco / Sprudelwasser

*lekki, kwiatowy, perlisty / fresh, dry, and revitalizing / Leicht, blumig und prickelnd

LILLET FRAISE 13%

32

Lillet Blanc / Prosecco / woda gazowana

Lillet Blanc / Prosecco / sparkling water

Lillet Blanc / Prosecco / Sprudelwasser

*subtelny, winno-owocowy, orzeźwiający / subtle, wine-based, and refreshing / subtil, weinfruchtig und erfrischend

WÓDKI

PURE VODKA

KLARER WODKA

	(40 ml)	(500 ml)	(700 ml)
Reyka 40%	34		500
Bols Marine 40%	18	190	
Żubrówka Bison Grass 40%	20	210	
Żubrówka Czarna 40%	26		370
Ostoya Biała 40%	21	220	
Wyborowa 40%	18	190	
Ovii Wódka z Truskawek 40%	26		400
Ovii Wódka z Pyry 40%	26		400

PREMIUM OKOWITY OVII

PREMIUM SPIRITS

	(40 ml)	(500 ml)
Okowita z wytłoczyn z winogron 43%	29	300
Okowita z jabłek 43%	29	300
Okowita z gruszki 43%	29	300



TEQUILA

	(40 ml)	(700 ml)
Salitos Silver 38 %	19	290
Salitos Gold 38 %	19	290
Olmeca Blanco 38 %	23	350
Olmeca Gold 38 %	25	380

RUM

	(40 ml)	(700 ml)
Sailor Jerry 40%	20	310
BumBu Original 40%	23	355
Havana 3yo 37,5%	19	290
Havana 7yo 37,5%	22	340
Havana Club Seleccion de Maestros 45%	36	550

SZKOCKI SINGLE MALT

SCOTCH SINGLE MALT

SCHOTTISCHER SINGLE MALT

	(40 ml)	(700 ml)
Glenfiddich 12yo 40%	32	490
Glenfiddich 15yo 40%	38	580
Glenfiddich 18yo 40%	70	1050
Bruichladdich - Classic Laddie 50%	40	600
The Glenlivet 12yo 40%	31	480
The Glenlivet 15yo 40%	37	570
The Glenlivet 18yo 40%	69	1040
Glenmorangie 10yo 46%	49	750
Ardbeg 10yo 46%	38	580
Talisker 45,8%	34	530
Aberlour 12yo 40%	33	510

SZKOCKI BLEND

SCOTCH BLEND

SCHOTTISCHER BLEND

	(40 ml)	(700 ml)
Monkey Shoulder 40%	29	445
Monkey Shoulder Smokey 40%	33	510
Grant's Triple Wood 40%	26	400
Grant's Summer Orange 35%	26	400
Grant's 12yo 40%	29	445
Chivas Regal 12yo 40%	31	480
Chivas Regal 13yo Extra 40%	33	510
Chivas Regal 15yo 40%	35	540
Chivas Regal 18yo 40%	44	680
Chivas Regal 20yo 40%	80	1200
Chivas Regal 25yo 40%	135	1950
Royal Salute 21yo 40%	85	1300
Ballantine's 40%	28	430
Ballantine's 12yo 40%	32	490



WHISKEY IRLANDZKA

IRISH WHISKEY

IRISCHER WHISKEY

	(40 ml)	(700 ml)
Tullamore DEW 40%	26	400
Tullamore DEW 12yo 40%	28	430
Tullamore DEW Honey 35%	26	400
Jameson 40%	25	390
Jameson Stout Edition 40%	27	420

WHISKY JAPOŃSKA

JAPANESE WHISKY

JAPANISCHER WHISKY

	(40 ml)	(700 ml)
Tenjaku Pure Malt 43%	28	430
Tenjaku Blended 40%	30	460

BRANDY I KONIAK

	(20 ml)	(40 ml)	(700 ml)
Metaxa 5* 38%		20	310
Metaxa 7* 40%		26	400
Metaxa 12* 40%		28	430
Stock 84 38%		20	310
Stock 84 XO 38%		24	370
Hennessy VS 40%	20	34	527
Martell VSOP 40%	25	43	660
Martell XO 40%	60	105	1535

BURBON

BOURBON

	(40 ml)	(700 ml)
Wild Turkey Bourbon 101 Proof 50,5%	23	350
Wild Turkey RYE 40,5%	20	310
Wild Turkey American Honey 35%	22	340
Wild Turkey Longbranch 43%	29	450
Jack Daniel's No.7 40%	22	340
Jack Daniel's Fire 35%	20	310
Jack Daniel's Gentleman 40%	28	430
Jack Daniel's Single Barrel 45%	40	620

LIKIERY

LIQUEURS / LIKÖRE

	(40 ml)	(700 ml)		(40 ml)	(700 ml)
Aperol 11%	18	280	Absinthe 55%	22	340
Campari 25%	18	280	Archer's 18%	17	260
Sarti Rosa 14%	17	260	Bailey's 17%	18	280
Becherovka 38%	17	260	Fernet Branca 39%	19	290
Cointreau 40%	18	280	Kahula 20%	19	290
Jagermeister 35%	19	290	Malibu 21%	17	260
Jagermeister Manifest 38%	24	550 (1000 ml)	Ricard Pastis de Marseille 45%	17	260
Passoa 17%	17	260	Sambuca 48%	24	370
Lillet L'aperitif 17%	17	260			

GIN

	(40 ml)	(700 ml)
Hendrick's 41,4%	32	490
Hendrick's Grand Cabaret 43,4%	34	520
Hendrick's Flora Adora 43,4%	34	520
Hendrick's Oasium 43,4%	34	520
Tenjaku Of Japan 37,5%	27	410
Genever 42%	26	400
Malfy Con Limone 41%	27	410
Malfy Con Arancia 41%	27	410
Beefeater 40%	24	370
Beefeater Pink Strawberry 37,5%	24	370
Lubuski 37,5%	17	260

VERMOUTH

	(100 ml)	(1000 ml)
Martini Bianco 14,4%	18	150
Martini Rosso 14,5%	18	150
Martini Rosato 14,4%	18	150
Martini Fiero 14,4%	18	150

PRODUKTY 0%

PRODUCTS 0% / PRODUKTE 0%

	(40 ml)	(700 ml)
Crodino <0,4% 175 ml	25	
Gin Beefeater 0,00%	18	280
Martini Vibrante L'aperitivo <0,5%	20 (120 ml)	125 (750 ml)
Rum Captain Morgan Spiced Gold 0,00%	18	280
Mionetto Aperitivo 0,00%	18	190 (500 ml)

POZOSTAŁE

THE REMAINING / DER REST

	(40 ml)	(700 ml)
Calvados Pays D'Auge 40%	25	380
Porto Graham's 20%	24	360
Sherry Tio Pepe 15%	22	340
Armagnac Cles des Ducs 40%	23	350

ALLERGENS / ALLERGENE

[illegible]

