

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.

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
Monkey 47 Dry Gin 47%	32	360 (500 ml)
Ki No Bi Kyoto Dry Gin 45,7%	36	590
Beefeater 40%	24	370
Beefeater Pink Strawberry 37,5%	24	370
Lubuski 37,5%	17	260

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)

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

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 Duc's 40%	23	350

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 rodzaje 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 rodzaje 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 rodzaje win (po 1 kieliszku 75 ml) + food paring* 279/os.

4 types of wine (1 glass of 75 ml each) + 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 wyłoczyn 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 wyłoczyn z winogron/** Grape pomace spirit/ Traubentresterbrand
 - **Tatar z argentyńskiej polędwicy wołowej z domowymi kiszunkami 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.

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
Jameson Black Barrel 40%	29	450
Jameson Crested 40%	31	480

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

LIKIERY

LIQUEURS / LIKÖRE

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

WHISKY JAPOŃSKA

JAPANESE WHISKY

JAPANISCHER WHISKY

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

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

WÓDKI

PURE VODKA

KLARER WODKA

	(40 ml)	(50 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	
Ostoya Czarna 40%	23	356	
Wyborowa 40%	18	190	
Absolut 40 %	23		356
Absolut Elyx 42,3%	33		511
Ovii Wódka z Truskawek 40%	26		400
Ovii Wódka z Pyry 40%	26		400

TEQUILA

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

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

PREMIUM OKOWITY

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



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 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

PRZYSTAWKI

STARTERS / VORSPEISE

Codzienna przyjemność* / Everyday pleasure*

- Dolmadakia na ciepło 4 szt. (mini greckie gołąbki w liściach winogron) / tzatziki** **35**
Dolmadakia served hot 4 pcs. (mini Greek cabbage rolls in grape leaves) / tzatziki
Dolmadakia heiß 4 Stück. (griechische Mini-Kohlröula den 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**

- Mozzarella Burrata / pomidory kolorowe / skórka cytryny / lody bazyliowe / Focaccia** **55**
Mozzarella Burrata / heirloom tomatoes / lemon zest / basil ice cream / Focaccia
Mozzarella Burrata / bunte Tomaten / Zitronenschale / Basilikumeis / Focaccia

Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)
Winnica Aris Sur Lie Barrique 12,5% **30** **58** **155**
Johann Brunner Riesling 11% **150**

Codzienna przyjemność* | Everyday pleasure*

Deska serów i wędlin z antipasti i konfiturą żurawinową dla 2/3 osób (6 kawałków chleba, masło) **99**
 Board of cheese and cold-cuts with antipasti and cranberry confiture for 2/3 people (6 pieces of bread, butter)
 Käse- und Aufschnittplatte mit Antipasti und Preiselbeerkonfitüre für 2/3 Personen (6 Stück Brot, Butter)

Deska serów i wędlin z antipasti i konfiturą żurawinową dla 4/6 osób (12 kawałków chleba, masło) **200**
 Board of cheese and cold-cuts with antipasti and cranberry confiture for 4/6 people (12 pieces of bread, butter)
 Käse- und Aufschnittplatte mit Antipasti und Preiselbeerkonfitüre für 4/6 Personen (12 Stück Brot, Butter)

Danie Sezonowe | Seasonal Dish | Saisongericht

Białe szparagi / jajko poche / sos pomarańczowy / karmelizowane truskawki **55**
 White asparagus / poached egg / orange sauce / caramelized strawberries
 Weißer Spargel / pochirtes Ei / Orangensauce / karamellierte Erdbeeren

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

Białe szparagi / jajko poche / sos truflowy / karmelizowane truskawki **58**
 White asparagus / poached egg / truffle sauce / caramelized strawberries
 Weißer Spargel / pochirtes Ei / Trüffelsauce / karamellierte Erdbeeren

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

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 Ostoya / Kahlua / Bailey's / espresso / cukier
 Vodka Ostoya / Kahlua / Bailey's / espresso / sugar
 Wodka Ostoya / Kahlua / Bailey's / Espresso / Zucker
 *słodki, kremowy, delikatny / sweet, creamy, smooth / süß, cremig, sanft

WHISKY SOUR 14% **38**
Whisky Chivas / Angostura / cytrusy / cukier / Foamee
 Whisky Chivas / Angostura / citrus / sugar / Foamee
 Whisky Chivas / 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

KOKTAJLE AUTORSKIE

AUTHOR'S COCKTAILS / AUTORENCOCKTAILS

BLOOM 14% 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	35
DEER TEA 12% 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	32
AZTEC 17% 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	39
BLUSH 11% 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	29
FOG ON THE PICCADILLY ST. 13% 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	25
BERGAMOTKA 15% 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	38
BUMBONIK 11% 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	32
PINK LIT 9% Lillet / tonic Pink Strawberry Lillet, tonic Pink Strawberry Lillet, tonic Pink Strawberry *wytrawny, owocowy / dry, fruity / herb, fruchtig	32

Ekskluzywne doznania* / Exclusive experiences*

 Tatar z tuńczyka / majonez sriracha / smażony ryż w panko / kolendra / konfitowane shitake / sos sojowy z ponzu Tuna tartare / sriracha mayo / panko fried rice / coriander / shitake confit / Ponzu soy sauce Thunfischtatar / Sriracha-Mayo / in Panko frittiertes Reis / Koriander / Shiitake-Confit / Ponzu-Sojasauce	69
Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka) Winnica Saint Vincent, Riesling 12,5%  27 52 142 La Chablisienne Pas Si Petit Chablis AOC 12,5%  195	
 Ceviche z tuńczyka / sok z limonki / kawior z pstrągą / szczypiorek / rzodkiewka / chili / pieczywo Tuna ceviche / lime juice / trout caviar / chives / radish / chili / bread Thunfisch-Ceviche / Limettensaft / Forellenkaviar / Schnittlauch / Radieschen / Chili / Brot	69
Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka) Winnica Marcinowice Riesling Późny Zbiór 11,5%  30 58 155 Portugal Vinho Verde DOC 11%  105	
 Ceviche z okonia morskiego / sok z limonki / kawior z pstrągą / szczypiorek / rzodkiewka / chili / pieczywo Sea bass ceviche / lime juice / trout caviar / chives / radish / chili bread Seebarsch-Ceviche / Limettensaft / Forellenkaviar / Schnittlauch / Radieschen / Chili / Brot	79
Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka) Winnica Saint Vincent -Gewurztraminer 12,5%  30 58 155 Weingut Frank Veltliner Organic 12,5%  105	
<i>Szef Kuchni Poleca! / Chef Recommends!</i>	
Tatar z polędwicy argentyńskiej / pikle / majonez lubczykowy / kapary / szalotka / gorczyca / jajo przepiórcze / chleb z masłem / dym z olchy Argentine beef tartare / pickles / lovage mayo / capers / shallot / mustard / quail egg / bread with butter / alder smoke Rindertatar vom argentinischen Filet / Pickles / Liebstöckel-Mayo / Kapern / Schalotte / Senfsaat / Wachtelei / Brot mit Butter / Erlenrauch	89
Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka) Winnica Pod Lipa, Pinot Noir 12,5%  26 50 155 Piedra Negra Malbec Reserva 14,5%  185	
Dodatki/ Additives/ Additive _____	
Pieczywo/ Bread/ Brot	15
Masło/ Butter	5


ZUPY

SOUPS / SUPPEN

Codzienna przyjemność* | Everyday pleasure*

-  **Krem ze szparagów / crème fraîche / oliwa cytrynowa** **42**
Asparagus cream soup / crème fraîche / lemon oil
Spargelcremesuppe / Crème fraîche / Zitronenöl
-  **Krem z kalarepy / chrupiąca kalarepa / mięta** **39**
Kohlrabi cream soup / crunchy kohlrabi / mint
Kohlrabicremesuppe / knackiger Kohlrabi / Minze

Ekskluzywne doznania* | Exclusive experiences*

-  **Zupa rybna na pomidorach / trzy rodzaje ryb (łosoś, tuńczyk, sandacz) / kolendra / pieczywo** **59**
Tomato-based fish soup / three types of fish (salmon, tuna, zander) / coriander / bread
Fischsuppe auf Tomatenbasis / drei Fischarten (Lachs, Thunfisch, Zander) / Koriander / Brot

MOCKTAILE 0%

MOCKTAILS 0% / MOCKTAILS 0%

APERITIF SPRITZ 0% **35**
bezalkoholowy aperitif / bezalkoholowe Prosecco / woda gazowana / pomarańcza
bon-alcoholic aperitif / non-alcoholic Prosecco / sparkling water / orange
alkoholfreier Aperitif / alkoholfreier Prosecco / Sodawasser / Orange

HUGO 0% **35**
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

CUBA LIBRE 0% **35**
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

GIN & TONIC 0% **35**
bezalkoholowy gin Beefeater 0.0% / tonic / świeży ogórek
Beefeater 0.0% (Non-alcoholic) / tonic / fresh cucumber
Beefeater 0.0% (Alkoholfrei) / Tonic / frische Gurke

VIRGIN MARTINI 0% **35**
Martini Vibrante / syrop cukrowy / oliwka
Martini Vibrante / sugar syrup / olive
Martini Vibrante / Zuckersirup / Olive

CRODINO 0% **25**
Crodino / lód / plaster świeżej pomarańczy
Crodino / ice / fresh orange slice
Crodino / Eis / frische Orangescheibe

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 Alkohol Free

MAKARONY

PASTAS / PASTAS

Codzienna przyjemność* / Everyday pleasure*

 **Zielone tagliatelle / pesto bazyliowe / pomidorki cherry / prażony słonecznik / parmezan** **49**
Green tagliatelle / basil pesto / cherry tomatoes / roasted sunflower seeds / parmesan
Grüne Tagliatelle / Basilikumpesto / Kirschtomaten / geröstete Sonnenblumenkerne / Parmesan



Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)
Winnica Saint Vincent -Gewurztraminer 12,5%  **30 58 155**
Cloudy Bay Sauvignon Blanc 13,5%  **280**

Makaron Penne / kurczak / suszone pomidory / sos szpinakowo-śmietanowy / parmezan **59**
Penne pasta / chicken / sun-dried tomatoes / spinach and cream sauce / parmesan
Penne-Nudeln / Hähnchen / getrocknete Tomaten / Spinat-Sahne-Sauce / Parmesan

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


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

Pappardelle / szparagi / chipsy z szynki parmeńskiej / emulsja na białym winie / koperek / pomidory cherry / ser Bursztyn **75**
Pappardelle / asparagus / Parma ham crisps / white wine emulsion / dill / cherry tomatoes / Polish regional hard-ripened cheese
Pappardelle / Spargel / Parma-schinken-Chips / Weißwein-Emulsion / Dill / Kirschtomaten / Polnischer regionaler Hartkäse

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

Odkryj azjatyckie smaki w interpretacji naszego kucharza Aldiego z Indonezji, który wnosi do tego dania swoją pasję i wyspiarskie doświadczenie.

Discover Asian flavors interpreted by our cook Aldy from Indonesia, who brings his passion and island expertise into this dish.

 **Pad Thai z kurczakiem w panko / makaron ryżowy / kolendra / orzeszki ziemne / kielki fasoli mung / limonka** **75**
Pad Thai with panko chicken / rice noodles / coriander / peanuts / mung bean sprouts / lime
Pad Thai mit Panko-Hähnchen / Reismudeln / Koriander / Erdnüsse / Mungobohnensprossen / Limette

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

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES / HAUPTGERICHTE

Codzienna przyjemność* / Everyday pleasure*

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

Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)
 Winnica Aris Sur Lie Barrique 12,5%  **30** **58** **155**
 Aragonite Saint-Veran AOC Chardonnay 13,5  **380**

*Nad autentycznością receptury i oryginalnym smakiem
 czuwa nasz Kucharz – Vinod, pochodzący z Indii.*

*The authenticity and original flavor of this dish are
 ensured by our Cook – Vinod, who comes from India.*

**Indyjski kurczak tikka / smażona okra / tortilla / zielony chutney
 szpinakowo-miętowy z kolendrą** **75**
 Indian Chicken Tikka / fried okra / tortilla / green spinach, mint and
 coriander chutney
 Indisches Chicken Tikka / gebratene Okra / Tortilla /
 grünes Spinat-Minze-Koriander-Chutney

Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)
 Winnica Pod Lipką Riesling 12,5%  **27** **53** **130**
 Frank Veltliner Organic 12,5%  **165**

BURGER WINO I GRONO

**Mięso wołowe / pomidor / ogórek kiszony / rukola / sos BBQ z wędzoną śliwką /
 cheddar / majonez musztardowy / boczek / frytki belgijskie / ketchup** **75**
 Ground Beef Burger / tomato / pickle / arugula / BBQ sauce with smoked plum / cheddar /
 mustard mayonnaise / bacon / Belgian fries / ketchup
 Rindfleisch / Tomate / Gurke / Rucola / BBQ-Sauce mit geräucherter Pflaume /
 Cheddar / Senf-Mayonnaise / Speck / belgische Pommes / Ketchup

Podwójne mięso / Double patty / Doppeltes Patty **40**

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

**Burger z panierowaną fetą / rukola / pomidor / ogórek / czerwona cebula / tzatziki /
 frytki belgijskie / ketchup** **75**
 Vegetarian Burger with Feta cheese covered in bread crumbs / arugula / tomato /
 cucumber / red onion / tzatziki /
 Belgian fries / ketchup
 Feta-Burger (paniert) / Rucola / Tomate / Gurke / rote Zwiebel / Tzatziki /
 belgische Pommes / Ketchup

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

 **Ryby i owoce morza / Fish and seafood**

 **Pikantne / Spicy**

 **Vege**

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 Grey / 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 inter Teas / Richmont Winterteas **32**
 Ginger Paradise / Honey & Hot Raspberry / Orange & Spicy Cinnamon



*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**


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

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


Skok z królika / szpinakowe kluski lane / młode marchewki w bułce tartej / sos demi-glace lubczykowy **79**
Rabbit leg / spinach egg-drop dumplings / baby carrots in breadcrumbs / lovage demi-glace sauce
Kaninchenkeule / Spinat-Eierspätzle / junge Karotten in Semmelbröseln / Liebestöckel-Demi-Glace-Sauce

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**



Żeberka w sosie BBQ / frytki belgijskie / warzywa grillowane **79**
BBQ pork ribs / Belgian fries / grilled vegetables
Schweinerippchen in BBQ-Sauce / belgische Pommes / gegrilltes Gemüse

Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)
Winnica Saint Vincent Regent 12,5%  **29** **56** **155**
Zingled Out Zinfandel 13.5%  **165**

Filet z kaczki sous-vide / kluska leniwa / szparagi / sos pomarańczowy **79**
Sous-vide duck fillet / Polish quark dumpling / asparagus / orange sauce
Entenfilet sous vide / Schlemmerklöße / Spargel / 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**

 **Filet z sandacza / gratin ziemniaczany / dziki brokuł** **80**
Zander fillet / potato gratin / broccolini
Zanderfilet / Kartoffelgratin / wilder Brokkoli in Tempura

Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)
Winnica Marcinowice Riesling Późny Zbiór 11,5%  **25** **56** **160**
Dr Loosen Blauschiefer Riesling Trocken Mosel 12%  **190**

+ sos homarowy z szyszkami rakowymi **15**
+ lobster sauce with crayfish tails
+ Hummersauce mit Flusskrebsschwänzen

*Rekomendacja Szefa kuchni
Wybierz to danie w duecie z naszym luksusowym sosem homarowym z szyszkami rakowymi. To najczęściej wybierany przez gości dodatek, który idealnie łączy smaki ryby i owoców morza.*

*Chef's Recommendation
Pair this dish with our luxurious lobster sauce with crayfish tails. It's the side most frequently chosen by our guests, perfectly combining the flavors of fish and seafood.*

Ekskluzywne doznania* | Exclusive experiences*

 **Stek z tuńczyka / puree z młodego kalafiora / szparagi / sos chimichurri z mięta**
 Tuna steak / young cauliflower purée / asparagus / mint chimichurri sauce
 Thunfischsteak / junges Blumenkohlpüree / Spargel / Chimichurri-Sauce mit Minze **120**

Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)
 Winnica Saint Vincent - Gewurztraminer 12,5%  **30 58 155**
 Cloudy Bay Sauvignon Blanc 13,5%  **280**

Na specjalne zamówienie / On special request / Auf besonderen Wunsch

Szef Kuchni przygotowuje danie z płatkami złota jadalnego (23 karaty). **+149**
 the Chef will prepare a dish with edible gold flakes (23 carats).
 bereitet der Küchenchef ein Gericht mit essbaren Goldflocken (23 Karat) zu.

Stek z polędwicy argentyńskiej / ziemniak z gzikiem / mizeria z kompresowanego ogórka / sos pieprzowy
 Argentinian beef tenderloin steak / potato with "gzik" (quark dip) / compressed cucumber salad / pepper sauce **99**
 Argentinisches Rinderfiletsteak / Kartoffel mit "Gzik" (Quark-Dip) / komprimierter Gurkensalat / Pfeffersauce / 100 g*

*Minimalna waga steka 200g / *Minimum steak weight 200g / *Mindestgewicht des Steaks 200 g

Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)
 Folwark Pszczew Dario 12%  **29 57 160**
 Piedra Negra Malbec Reserva 14,5%  **185**

NAPOJE ZIMNE

COLD DRINKS / KALTE GETRÄNKE

Sok Cappy 250 ml - jabłko / pomarańcz / grejpfrut **13**
 Cappy Juice 250 ml - apple / orange / grapefruit
 Cappy Juice 250 ml - Apfel / Orange / Grapefruit

Lemoniada 250 ml **23**
 Lemonade 250 ml
 Limonade 250 ml

Świeżo wyciskany sok 250 ml - pomarańcza / grejpfrut / mix **28**
 Freshly squeezed juice 250 ml - orange / grapefruit / mix
 Frisch gepresster Saft 250 ml - Orange / Grapefruit / Mix

CocaCola / Coca Cola Zero / Fanta / Tonic / Sprite 250 ml **13**

Ice Tea 250 ml - brzoskwinia / cytryna **13**
 Ice Tea 250 ml - peach / lemon
 Eistee 250 ml - Pfirsich / Zitrone

Woda San Pellegrino 700 ml - gazowana **28**
 San Pellegrino 700ml - sparkling water
 San Pellegrino 700 ml - Sprudelwasser

Woda Acqua Panna 700 ml - niegazowana **28**
 Water Acqua Panna 700ml - still water
 Wasser Acqua Panna 700ml - Stilles Wasser

Woda Wysowianka Zdrój 300 ml - gazowana / niegazowana **12**
 Water Wysowianka Zdrój 300 ml - sparkling / still water
 Wasser Wysowianka Zdrój 300 ml - Sprudelwasser / stilles Waser

Woda karafka 1 l / szaszłyk z cytrusów **22**
 Water carafe 1 l / citrus skewer
 Wasserkaraffe 1 l / Zitrusspieß







Meduzyna Jaśmin Kombucha BIO 330 ml **22**
 Meduzyna Jaśmin Kombucha BIO 330 ml
 Meduzyna Jaśmin Kombucha BIO 330 ml

Meduzyna Nepal Kombucha BIO 330 ml **22**
 Meduzyna Nepal Kombucha BIO 330 ml
 Meduzyna Nepal Kombucha BIO 330 ml

DESERY

DESSERT / NACHSPEISEN

Codzienna przyjemność* | Everyday pleasure*

<p>🌱 Ptyś z kremem marakujowym / kruszonka Cream puff with passion fruit cream / crumble Windbeutel mit Maracujacreme / Streusel</p> <p>Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)</p> <p>Winnica Saint Vincent - Gewurztraminer 12,5%  30 58 155</p> <p>Gavi di Gavi DOCG Cortese Włochy 12,5%  165</p>	40
<p>🌱 Panna cotta z werbeną cytrynową / sorbet z mango / biała czekolada Lemon verbena panna cotta / mango sorbet / white chocolate Zitronenverbene-Panna-Cotta / Mangosorbet / weiße Schokolade</p> <p>Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)</p> <p>Winnica Marcinowice Późny Zbiór Riesling 11,5%  25 56 160</p> <p>Henyé Furmint Semi Sweet 11,5%  120</p>	39
<p>🌱 Deser lodowy (2 gałki lodów / owoce / bita śmietana) Ice cream sundae (2 scoops of ice cream / fruit / whipped cream) Eisbecher (2 Kugeln Eis / Früchte / Schlagsahne)</p> <p>Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)</p> <p>Winnica Pod Lipą Riesling 12,5%  26 50 155</p> <p>Maison Foucher En Mirebau Cabernet d'Anjou AOC 11,5%  105</p>	32

LIVE COOKING
 Serwis przy stoliku!
 Tableside service!
 Service am Tisch!

Ekskluzywne doznania* | Exclusive experiences*

<p>🌱 Naleśniki flambirowane (2 szt.) / likier pomarańczowy / lody / mięta Flambéed crêpes (2 pcs.) / orange liqueur / ice cream / mint Flambierte Crêpes (2 Stk.) / Orangenlikör / Eis / Minze</p> <p>Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)</p> <p>Winnica Saint Vincent Riesling 12.5%  27 52 142</p> <p>Cloudy Bay Sauvignon Blanc 13,5%  280</p>	55
--	-----------


Dodatki do dań / Additives / Zusatz

Frytki z batatów (200g) / Sweet potato fries (200g) / Süßkartoffel-Pommes (200g)	23
Frytki belgijskie (150g) / Belgian fries (150g) / Belgische Pommes (150g)	23
Mix sałat z sosem Vinaigrette (300g) Salad mix with vinaigrette (300g) / Salatmischung mit Vinaigrettesauce (300g)	26
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
Polędwica argentyńska (100g)	89


SAŁATKI

SALADS/ SALATE

Codzienna przyjemność* / Everyday pleasure*

 **Sałatka wiosenna Vege / mix sałat / arbuz / awokado / pomidorki cherry / orzechy nerkowca / kolorowe buraki / sos winegret cytrynowo-miętowy z imbirem / grzanki (2 szt.)** **49**
 Spring Vege Salad / mixed salads / watermelon / avocado / cherry tomatoes / cashew nuts / heirloom beets / lemon, mint and ginger vinaigrette / croutons (2 pcs)
 Frühlingssalat Vege / Salatmischung / Wassermelone / Avocado / Cherrytomaten / Cashewkerne / bunte Bete / Zitronen-Minz-Vinaigrette mit Ingwer / Croûtons (2 Stk.)

Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)
 Winnica Marcinowice Riesling Późny Zbiór 11,5%  **25 56 160**
 Chablisienne Pas Si Petit Chablis AOC 12,5%  **195**

 **Sałatka z kurczakiem / mix sałat / arbuz / awokado / pomidorki cherry / orzechy nerkowca / kolorowe buraki / sos winegret cytrynowo-miętowy z imbirem / grzanki (2 szt.)** **69**
 Chicken salad / mixed salads / watermelon / avocado / cherry tomatoes / cashew nuts / heirloom beets / lemon, mint and ginger vinaigrette / croutons (2 pcs)
 Hähnchensalat / Salatmischung / Wassermelone / Avocado / Cherrytomaten / Cashewkerne / bunte Bete / Zitronen-Minz-Vinaigrette mit Ingwer / Croûtons (2 Stk.)

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

Połędwica argentyńska (100g) **89**
 Argentinian sirloin (100g) / Argentinisches Lendenstück (100g)


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**


Tuńczyk (100g) / Tuna (100g) / Thunfisch (100g) **49**

Grzanki (2 szt.) / croutons (2 pcs) / Croûtons (2 Stk.) **12**


Ekskluzywne doznania* / Exclusive experiences*

 **Sałatka z tuńczykiem / mix sałat / arbuz / awokado / pomidorki cherry / czerwona cebula / orzechy nerkowca / kolorowe buraki / sos winegret cytrynowo-miętowy z imbirem / grzanki (2 szt.)** **85**
 Tuna Salad / mixed salads / watermelon / avocado / cherry tomatoes / red onion / cashew nuts / heirloom beets / lemon, mint and ginger vinaigrette / croutons (2 pcs)
 Thunfischsalat / Salatmischung / Wassermelone / Avocado / Cherrytomaten / rote Zwiebeln / Cashewkerne / bunte Bete / Zitronen-Minz-Vinaigrette mit Ingwer / Croûtons (2 Stk.)

Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)
 Winnica Aris Sur Lie Barrique 12,5%  **30 58 155**
 Villa Wolf Gewürztraminer Pfalz 11,5%  **155**

 **Sałatka z krewetkami (4 szt.) / mix sałat / arbuz / awokado / pomidorki cherry / orzechy nerkowca / kolorowe buraki / sos winegret cytrynowo-miętowy z imbirem / grzanki (2 szt.)** **95**
 Shrimp Salad (4 pcs) / mixed salads / watermelon / avocado / cherry tomatoes / cashew nuts / heirloom beets / lemon, mint and ginger vinaigrette / croutons (2 pcs)
 Garnelensalat (4 Stk.) / Salatmischung / Wassermelone / Avocado / Cherrytomaten / Cashewkerne / bunte Bete / Zitronen-Minz-Vinaigrette mit Ingwer / Croûtons (2 Stk.)

Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)
 Winnica Saint Vincent Riesling 12.5%  **27 52 142**
 Villa Wolf Gewürztraminer Pfalz 11,5%  **155**

 **Sałatka z argentyńską połówką wołową / mix sałat / arbuz / awokado / pomidorki cherry / orzechy nerkowca / kolorowe buraki / sos winegret cytrynowo-miętowy z imbirem / grzanki (2 szt.)** **99**
 Argentine beef tenderloin salad / mixed salads / watermelon / avocado / cherry tomatoes / cashew nuts / heirloom beets / lemon, mint and ginger vinaigrette / croutons (2 pcs)
 Salat mit argentinischem Rinderfilet / Salatmischung / Wassermelone / Avocado / Cherrytomaten / Cashewkerne / bunte Bete / Zitronen-Minz-Vinaigrette mit Ingwer / Croûtons (2 Stk.)

Wine pairing: _____ (125 ml) (250 ml) (butelka)
 Folwark Pszczew Dario 12%  **29 57 160**
 Piedra Negra Malbec Organic 14%  **145**