



WOŁA'WINA
churrasco ogień & wino

menu

W O Ł A ' W I N A



Ul. Strachowskiego 7a
Wrocław

do grup powyżej 6 osób doliczany jest serwis 10%

NA POCZĄTEK.

STARTERS.

ŻUREK STAROPOLSKI

27,-

domowy zakwas, kielbaska cieleca, kremowe puree ziemniaczane, jajeczko

TRADITIONAL POLISH SOUR SOUP

homemade sourdough, veal sausage, creamy mashed potatoes, egg

KREM Z KUREK

31,-

grzanki, oliwa truflowa, zioła

CREAM OF HEN

crostini, truffle oil, herbs

TATAR WOŁOWY

49,-

majonez dębowy, marynowanych grzyby shimeji, puder grzybowy, kawior z sera bursztyn i gorzycy, karmelizowany słonecznik, sezonowe kiełki

BEEF TARTARE

Oak mayonnaise, marinated shimeji mushrooms, mushroom powder, caviar with amber and mustard cheese, caramelized sunflower seeds, seasonal sprouts

CHAŁKA Z BURAKIEM I KOZIM SEREM

32,-

chalka na palonym maśle, pieczony burak, pestki słonecznika, kozi ser, zioła

CHALLAH WITH BEET AND GOAT CHEESE

challah on burnt butter, roasted beet, sunflower seeds, goat cheese, herbs

SAŁATKI. BURGERY.

SALADS & BURGERS.



SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM

49,-

sałata rzymska, kurczak sous vide, jajko, parmezan, grzanki

CESAR SALAD WITH CHICKEN

romaine lettuce, sous vide chicken, egg, parmesan cheese, croutons

SAŁATKA Z MARYNOWANA GRUSZKĄ I KOZIM SEREM 43,-

mieszanka sezonowych sałat z vinegrette estragonowym, karmelizowany orzech włoski, podsuszone pomidory cherry, marynowana gruszka, kozi ser + 8,- kurczak , + 14,- krewetki

SALAD WITH MARINATED PEAR AND GOAT CHEESE

Mixed seasonal lettuce with tarragon vinaigrette, caramelized walnut, sun-dried cherry tomatoes, marinated pear, goat cheese
+ 8,- chicken , + 14,- shrimp

REUBEN BURGER *****

49,-

homemade pastrami, kandyzowana kiszona kapusta z szafranem, sos z chrzanowy, majonez gorczycowy, piklowana szalotka, bułka maślana

REUBEN BURGER *****

Homemade pastrami, candied sauerkraut with saffron, horseradish sauce, mustard mayonnaise, pickled shallots, butternut squash roll

BURGER KLASYCZNY

45,-

soczysty kotlet 100% wołowiny, bułka z własnego wypieku, chips z boczku, marynowana cebula, pomidor, sałata zielona, ser cheddar, domowy sos remulada

CLASSIC BURGER

100% beef cutlet, homemade roll, bacon chips, pickled onions, tomato, green lettuce, cheddar cheese, homemade remoulade sauce

DANIA GŁÓWNE.

MAIN COURSES.

menu

W O Ł A ' W I N A

SZNYCEL ZE ŚWINI ŻŁOTNICKIEJ 57,-

kremowe puree ziemniaczane, cytryna, anchois, kapustka zasmażana na ciepło

SCHNITZEL

creamy mashed potatoes, lemon, anchovies, hot fried cabbage

ŻEBRO SCHABOWE XXL 69,-

żebro schabowe w emulsji BBQ, pieczony ziemniak faszerowany boczkiem i zapieczony serem mimolette, sałatka z czerwonej kapusty

PORK RIB XXL

Pork rib in BBQ emulsion, baked potato stuffed with bacon and baked with mimolette cheese, red cabbage salad

POŁĘDWICA Z DORSZA 61,-

emulsja z palonego ziemniaka, kiszona kapusta na wywarze z wędzonych ryb, brokuł bimi w emulsji maślanej

COD FILLET

roasted potato emulsion, sauerkraut on smoked fish stock, broccoli bimi in butter emulsion

PANIEROWANY SER PO CZESKU 49,-

frytki steakowe, domowy sos remulada, sałatka z warzyw ogrodowych

FRIED CHEESE CZECH STYLE

Steak fries, homemade remulada sauce, garden vegetable salad

DANIA GŁÓWNE.

MAIN COURSES.

menu

W O Ł A ' W I N A

ROLADA PO ŚLĄSKU

71,-

rolada po śląsku z boczkiem wędzonym, ogórkiem kiszonym i cebulą, długo duszona w sosie rozmarynowym, kluseczki ziemniaczane z okrasą, kapusta modra na ciepło z truskawkami, cynamonem i prażonymi jabłkami

SILESIAN STYLE ROULADE

Silesian-style roulade with smoked bacon, pickled cucumber and onion, long braised in rosemary sauce, potato dumplings, hot red cabbage with strawberries, cinnamon and roasted apples

STEAK Z KARCZKU MARYNOWANY

59,-

Masło ziołowe, sos chimichurri, ziemniak z ogniska zapiekany z serem, sałatka z czerwonej kapusty

MARINATED NECK STEAK

Herb butter, chimichurri sauce, campfire potatoes baked with cheese, red cabbage salad

POLICZEK WOŁOWY W SOSIE WŁASNYM

67,-

trufłowe puree ziemniaczane, grzyby, zioła

BEEF CHEEK IN OWN SAUCE

truffle mashed potatoes, mushrooms, herbs

STEAK.



menu

W O Ł A ' W I N A

SIOUX Z ANTRYKOTU MARMURKOWEGO 109,-
cena za 250g

ENTRECOTE SIOUX
price per 250g

MIGNON Z POŁĘDWICY 130,-
cena za 210g

SIRLOIN MIGNON
price per 210g

NEW YORK Z ROSTBEFU MARMURKOWEGO 109,-
cena za 250g

NEW YORK STRIP
price per 250g

TOMAHAWK Z ANTRYKOTU Z KOŚCIĄ 29,-
cena za 100g

TOMAHAWK OF ENTRECOTE WITH BON
price per 100g

DODATKI DO WYBORU W CENIE

frytki steakhouse; pieczony ziemniak z ogniska zapiekany serem z tzatzykami ; sałatka z warzyw ogrodowych; warzywa grillowane z tymiankiem ; sos BBQ, salsa mexico

ADD-ONS OF YOUR CHOICE INCLUDED

steakhouse fries; baked potato with Mimolette cheese and tzatziki cheese; garden vegetable salad; grilled vegetables with thyme ; BBQ sauce, salsa mexico

DLA DZIECI.

KIDS MENU.

NALEŚNIKI

23,-

kremowy twaróg śmietankowy, owoce, mus malinowy, bita śmietana

PANCAKES

creamy cottage cheese, fruit, raspberry mousse, whipped cream

NUGETTSY Z POLEDWICZEK DROBIOWYCH

24,-

frytki, sałatka z warzyw ogrodowych

CHICKEN NUGGETS

french fries, garden vegetable salad

DESERY.

DESSERTS.

FONDANT CZEKOLADOWY

29,-

ciepłe maliny, kruszonka, lody śmietankowe

CHOCOLATE FONDANT

warm raspberries, crumble, cream ice cream

PUCHAREK LODOWY

35,-

lody waniliowe, sorbet malinowy, lody czekoladowe, bita śmietana, beza, polewa czekoladowa

ICE CREAM CUP

vanilla ice cream, raspberry sorbet, chocolate ice cream, whipped cream, meringue, chocolate sauce



NAPOJE GORĄCE.

HOT BEVERAGES.

menu

W O Ł A ' W I N A

AMERICANO	13,-
ESPRESSO	11,-
ESPRESSO DOUBLE	13,-
CAPUCCINO	14,-
CAFE LATTE	15,-
HERBATA TEA	12,-
HERBATA ZIMOWA WINTER TEA	22,-

NAPOJE ZIMNE.

COLD BEVERAGES.

LEMONIADA CYTRYNOWA

wyciśnięta cytryna, syrop cukrowy, woda gazowana

LEMONADE

squeezed lemon, sugar syrup, sparkling water

17,-

SOK ŚWIEŻO WYCISKANY

pomarańcz; grejpfrut; mix

FRESHLY SQUEEZED JUICE

orange; grapefruit; mix

19,-

SOKI "CAPPY"

jabłkowy, pomarańczowy, multiwitamina - 250 ml

"CAPPY" JUICE

jabłkowy, pomarańczowy, multiwitamina - 250 ml

9,-

DZBANEK SOKU 1L

jabłko; pomarańcz

JUICE JUG 1L

apple; orange

35,-

NAPOJE GAZOWANE

SODAS

Coca cola, coca cola ,fanta, sprite, tonic, fuze tea 250ml

9,-

WODA 300ML SZKLANA BUTELKA

gazowana; niegazowana

WATER 300ML GLASS BOTTLE

sparkling; flat

10,-

WODA 700ML SZKLANA BUTELKA

gazowana; niegazowana

WATER 700ML GLASS BOTTLE

sparkling; flat

14,-

PIWO.

BEER.



PIWO LANE 330 ML

15,-

DRAUGHT BEER 330 ML

Grimbergen blonde, Kronenbourg blonde

PIWO LANE 500 ML

20,-

DRAUGHT BEER 330 ML

Grimbergen blonde, Kronenbourg blonde

PIWO BUTELKOWE ZATECKI 500 ML

12,-

ZATECKI BOTTLED BEER 500 ML

PIWO BUTELKOWE 0% ZATECKI 500 ML

12,-

ZATECKI 0% BOTTLED BEER 500 ML

ALKOHOLE.

SPIRITS.

WÓDKA 40 ML

15,-

VODKA 40 ML

Ostoya, Absolut

WHISKEY 40 ML

21,-

Jameson, Jack Daniels

WHISKEY 40 ML

24,-

Chivas

WINO CZERWONE GRZANE

23,-

MULLED RED WINE

KARTA WIN DOSTĘPNA U OBSŁUGI

ASK THE SERVICE ABOUT THE WINE CARD

DRINKI.

DRINKS.

MOHITO

28,-

cukier Muscovado, świeża limonka, liście mięty, rum Bacardi

Muscovado sugar, fresh lime, mint leaves, Bacardi rum

CUBA LIBRE

26,-

bacardi, limonka, coca-cola

bacardi, lime, coca-cola

APEROL SPRITZ

32,-

aperol, prosecco, pomarańcza, woda

aperol, prosecco, orange, soda

OJCIEC CHRZESTNY

23,-

whiskey Jameson, amaretto, angostura

MARGARITTA

22,-

tequila, Cointreau, sok z cytryny

tequila, Cointreau, lemon juice

TEQUILA SUNRISE

24,-

tequila, sok pomarańczony, grenadyna

tequila, orange juice, grenadine