

SALATKI

Blue Rita	28 zł
rukola, ser lazur, pomidory koktajlowe, marynowana dynia, pestki słonecznika, olej z pestek dyni, ocet jabłkowy	
Cesarska	28 zł
kurczak, parmezan, sałata, czarne oliwki, pomidory koktajlowe, grzanki, sos vinaigrette	
Chrupiąca	28 zł
sałata, rukola, szpinak, mozzarella, pomidory, czarne oliwki, sos vinaigrette, chipsy ziemniaczane	
Grecka	28 zł
ser feta, pomidor, ogórek, papryka, czerwona cebula, czarne oliwki, oliwa ziołowa	
Miedzy Słowami	28 zł
suszone pomidory, ser camembert, pomidory koktajlowe, rukola, orzechy włoskie, sałata, olej z pestek dyni	
Nicejska	28 zł
tuńczyk, anchois, czarne oliwki, pomidory koktajlowe, ogórek, sałata, sos ziołowy	
Wiejska	28 zł
szpinak, feta, pomidory koktajlowe, szynka smażona, pestki słonecznika, sos czosnkowy	
Zielone Lato	28 zł
świeży szpinak, płatki migdałów, pomidory koktajlowe, tuńczyk, ser camembert, sos vinaigrette	

TORTILLE

Kurczak	25 zł
kurczak, sos czosnkowy, czarne oliwki, pomidor, sałata lodowa	
Łosoś	25 zł
łosoś, świeży szpinak, pomidor, sos koperkowy	
Mozzarella	25 zł
mozzarella, pesto, pomidor, sałata lodowa, czarne oliwki	
Ser pleśniowy	25 zł
ser pleśniowy, świeży szpinak, czarne oliwki, pomidor	

PIZZERINKI na cienkim cieście

warzywnym, bez glutenu	
Serowa VEGE	17/28 zł
camembert, lazur, mozzarella, pomidorki koktajlowe, sos pomidorowy	
Tofu VEGE	17/28 zł
smażone tofu w sosie sojowo-truflowym, czerwona cebula, pomidorki koktajlowe, mozzarella, sos czosnkowy	
Hummus VEGE	17/28 zł
hummus, czerwona cebula, oliwki, papryka, suszone pomidory, zatar	
Buraczkowa VEGE	17/28 zł
buraki, dynia marynowana, słonecznik, krem balsamico, tamarynd, miód, rukola	
Hawajska	17/28 zł
szynka, ananas, kukurydza, mozzarella, sos czosnkowy	
Pepperoni	17/28 zł
pepperoni, czarne oliwki, mozzarella, sos pomidorowy	
Wiejska	17/28 zł
szynka smażona, kielbasa dojrzewająca, czerwona cebula, pieczarki, mozzarella, sos pomidorowy	

GRZANKI

Hawajska	17 zł
szynka, ser, ananas, oliwki, czosnek	
Kurczak	17 zł
kurczak, pomidor, sałata lodowa, sos curry	
Łosoś	17 zł
łosoś, rukola, pieprz, serek limonkowy	
Mozzarella	17 zł
mozzarella, pomidor, sałata lodowa, czarne oliwki, pesto	
Suszone pomidory	17 zł
suszone pomidory, camembert, orzechy włoskie, rukola, oliwa	
Tuńczyk	17 zł
tuńczyk, pomidor, ogórki, sałata lodowa, sos majonezowy	
Wegańska	17 zł
hummus, suszone pomidory, daktylę, pomarańcza, sałata	

TOSTY

Mozzarella	14 zł
mozzarella, pomidor, pesto, ketchup	
Salami	12 zł
salami, ser gouda, sos koperkowy, ketchup	
Szynka	12 zł
szynka, ser gouda, zioła prowansalskie, ketchup	
+ Sos koperkowy / czosnkowy	2 zł

PIWO Z BECZKI

Okocim / Kasztelan niepasteryzowany	
małe (300 ml)	10 zł
duże (500 ml)	12 zł
dzbanek (1,5 l)	32 zł
+ Sok	1 zł
wiśniowy, imbirowy, malinowy	

PIWO BUTELKOWE

Okocim	12 zł
Carlsberg	12 zł
Lech Free (0,33 l)	9 zł
Bawaria 0%	12 zł
Książęce	12 zł
ciemne, pszeniczne, czerwony lager	
Łomża miodowa	12 zł
Somersby (0,4 l)	11 zł
Cydr (0,33 l)	11 zł
Piwo kraftowe (0,5 l)	16 zł
Piwo czeskie (0,5 l)	12 zł

GRZAŃCE

Grzane piwo (500 ml)	15 zł
przyprawy korzenne, miód lub sok wiśniowy, malinowy, imbirowy	
Grzane wino (200 ml)	17 zł
przyprawy korzenne, pomarańcza	

DOMOWA SANGRIA

z lodem i owocami	
kieliszek (350 ml)	17 zł
dzbanek (1,5 l)	67 zł

LIKIERY 40ml

Bailey's	13 zł
Kahlua	16 zł
Cointreau	17 zł
Miód pitny dwójniak (125 ml)	16 zł

WHISKY I WHISKEY 40 ml

Ballantine's	12 zł
Jack Daniels	16 zł
Jameson	15 zł
Jim Beam	15 zł
Tullamore Dew	14 zł
Wild Turkey	15 zł

KONIAKI I BRANDY 40 ml

Hennessy V.S. Cognac	21 zł
Hennessy Fine de Cognac	29 zł
Stock 84	13 zł

SHOTY 40 ml

Absynt	15 zł
Gin Gordon's	12 zł
Jagermeister	13 zł
Rum Havana Club	13 zł
Rum Sailor Jerry	15 zł
Tequila Olmeca Blanco	13 zł
Tequila el Jimador	15 zł
Wiśniówka	9 zł
Wyborowa	9 zł
Żołądkowa Gorzka	9 zł
Żubrówka	9 zł



„Między Słowami”, ul. Chmielna 30
00-020 Warszawa
tel.: 22 243 18 95

DO STOLIKÓW POWYŻEJ 4 OSÓB
DOLICZAMY SERWIS W WYSOKOŚCI 10%

* kawy podawane z podwójnym espresso



KAWY

Americano	9 zł
Americano z mlekiem	10 zł
Americano con panna	12 zł
americano z bitą śmietaną	
Espresso	8 zł
Espresso macchiato	8 zł
espresso z odrobiną mlecznej piany	
Espresso affogato	11 zł
espresso z kulką lodów waniliowych	
Espresso doppio	11 zł
Cappuccino*	13 zł
Cappuccino Baileys*	18 zł
Cappuccino Amaretto*	18 zł
Latte*	15 zł
Latte smakowa*	18 zł
z syropem o smaku brzoskwińowym lub waniliowym, cynamonowym, bananowym, irish cream, migdałowym, jaśminowym, orzechowym, mango, kokosowym, creme brule, białej czekolady, piernikowym	
Latte Elektra*	18 zł
latte z miodem i cynamonem	
Latte karmelowa*	18 zł
sos karmelowy, bita śmietana	
Latte Mocca*	18 zł
latte, sos czekoladowy, bita śmietana	
Latte Amaretto	18 zł
Latte Bailey's	18 zł
Kawa Mexicana	18 zł
czarna kawa z Kahlua i tequilą	
Kawa po irlandzku	18 zł
czarna kawa, whisky, bita śmietana	
Chai latte	18 zł
Dodatkowe mleko do kawy	1 zł

KAWY MROŻONE

Ice Latte	15 zł
Ice Latte smakowe	18 zł
Frappe	18 zł
ice latte z kulką lodów waniliowych	

HERBATY

Herbata mała (330 ml)	10 zł
English Breakfast, Earl Grey, owocowa, zielona, cytrynowo-miętowa, jaśminowa	
Herbata duża (550 ml)	14 zł
English Breakfast, Earl Grey, owocowa, zielona, jaśminowa, rooibush, żeń-szeń	
Herbata domowa	16 zł
czarna z domową konfiturą malinowo-wiśniową	
Indochiny	14 zł
zielona herbata ze świeżym imbirem	
Maghreb	15 zł
czarna herbata z cynamonem i miodem	
Między Słowami	15 zł
czarna herbata z pomarańczą, cytryną, sokiem malinowym, goździkami i cynamonem	
Zimowa	17 zł
z wiśniówką i pomarańczą	

HERBATY MROŻONE

Ice Tea (360 ml)	12 zł
Sencha Mojito (360 ml)	15 zł
Mango Sun (360 ml)	15 zł

CHAI

Chai (360 ml)	13 zł
gorące mleko, syrop korzenny	
Ice chai (360 ml)	13 zł
mleko, syrop korzenny, lód	

GORĄCA CZEKOLADA

Czekolada	13 zł
Czekolada z bitą śmietaną	16 zł
Czekolada smakowa	16 zł
Czekolada Amaretto	18 zł
Czekolada Bailey's	18 zł

DRINKI BEZALKOHOLOWE

Christine (300 ml)	12 zł
syrop malinowy, sok porzeczkowy, Sprite	
Cuban (300 ml)	12 zł
świeża mięta, limonka, woda gazowana	
Ginger Tonic (300 ml)	12 zł
tonik, syrop imbirowy	
Sunny (300 ml)	12 zł
sok grejpfrutowy, pomarańczowy, sok z cytryny, grenadina	

KOKTAJE OWOCOWE

Ananasowo-miętowy	17 zł
ananas, świeża mięta, banan	
Bananowy	17 zł
banan, lody waniliowe, mleko	
Grejpfrutowy	17 zł
grejpfrut, banan, ananas	
Imbirowo-ananasowy	17 zł
ananas, świeży imbir, banan, jogurt	
Malinowy	17 zł
maliny, banan, jabłko	
Mango	17 zł
mango puree, sok ananasowy	
Truskawkowy	17 zł
truskawki, banan, jabłko	
Tutti-frutti	17 zł
truskawki, maliny, mango puree, sok pomarańczowy	
Zielony	17 zł
jabłko, ananas, szpinak, sok jabłkowy	

SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE

Pomarańcza/Grejpfrut (300 ml)	14 zł
Mieszany (300 ml)	14 zł

ZIMNE NAPOJE

Soki (300 ml)	7 zł
pomarańczowy, grejpfrutowy, porzeczkowy, ananasowy, jabłkowy, żurawinowy	
Red Bull Energy Drink	10 zł
Coca Cola, Sprite, Tonic	6 zł
Woda Kropla Beskidu (330 ml)	6 zł
niegazowana / gazowana	
Lemoniada (350 ml)	12 zł

DESERY

Blok czekoladowy	14 zł
Deser lodowy "Banana Split"	14 zł
3 kulki lodów waniliowych, banan, sos czekoladowy, bita śmietana	
Lody z owocami	14 zł
3 kulki lodów waniliowych, owoce, sos z leśnych owoców, bita śmietana	
Panna młoda	19 zł
3 kulki lodów waniliowych, baza, miód pitny (I), róża, chaber	
Szarlotka na ciepło	14 zł
Szarlotka na ciepło z lodami	17 zł

Desery pełnię smaku uzyskują z winem musującym z naszej Karty Win.

PRZEKĄSKI

Hummus (150 g)	16 zł
podawany z pieczoną tortillą i suszonymi pomidorami	
Nachos	15 zł
z sosem czosnkowym lub koperkowym	
Orzeszki ziemne (150 g)	10 zł
Pieczywo czosnkowe	12 zł
Zielone oliwki (100 g)	10 zł



Śniadania

Nie tylko dla gości hotelowych śniadania tradycyjne do 12.00
i szwedzki stół od 7.00 do 10.00
w weekendy i święta od 8.00 do 11.00

Kawa lub herbata do śniadania 3 zł
każda następna 5 zł

1. **Naleśniki** smażone na maśle (2 szt.-tradycyjne lub czekoladowe) z serem wanilinowym 14 zł
2. **Naleśniki** (2 szt.) z bananem, bitą śmietaną i sosem czekoladowym 14 zł
3. **Naleśniki** (2 szt.) ze śmietanką, bezą i serkiem mascarpone 16 zł
4. **Gofry** z kasztanów z owocami i serkiem 18 zł
5. **Gofry** z dodatkami /pszenne, gryczane/ 14 zł
6. **Racuchy** z jabłkiem 12 zł
7. **Twarożek** ze szczypiorkiem /masło, pieczywo/ 12 zł
8. **Jajecznica na gofrze** (3 szt.) ze szczypiorkiem /masło, gofr/ 14 zł
9. **Jajecznica** (2 szt.) z wędliną i szczypiorkiem + warzywa i żółty ser /masło, pieczywo/ 16 zł
10. **Jajka sadzone** (2 szt.) /masło, pieczywo/ 12 zł
11. **Omlet** z 2 jaj 12 zł
+ dodatki do wyboru po 2 zł: wędlina, ser, pomidor, papryka
12. **Frankfurterki** opiekane + warzywa i żółty ser, keczup /masło, pieczywo/ 17 zł
13. **Croissant** 8 zł + konfitura, miód lub Nutella po 3 zł
14. **Croissant** z szynką, serem i oliwkami 12 zł
15. **Croissant** z serem camembert i suszonymi pomidorami 12 zł
16. Domowa **granola** z jogurtem lub mlekiem i owocami 14 zł
17. **Tofucznica** ze "skwarkami", szczypiorkiem, suszonymi pomidorami /pieczywo, pomidory, hummus/ 16 zł **VEGE**
18. **Owsianka** /mleko roślinne, suszone owoce, siemię lniane, cynamon, kakao/ 14 zł **VEGE**
19. **Kanapka z hummusem** /suszone pomidory, daktyl, pomarańcza, sałata/ 16 zł **VEGE**

Szwedzki stół bez limitu- 33 zł

Na stole najczęściej znajduje się:

Pieczywo białe, ziarniste, żytnie, croissanty, tostowe, ciastka, woda gazowana i niegazowana, sok pomarańczowy i jabłkowy, jogurt naturalny, owocowy, mleko, masło, hummus, śledzie po hawajsku, sułańsku, w occie i oleju, jajka na twardo, jajka z majonezem i lososiem, makrela wędzona, twarożek kiri, ser żółty, topiony, wiejski, twaróg ze szczypiorkiem, camembert z żurawiną, ser solankowy, capri, a la' oscypek, tofu wędzone, pasztet, wędlina, ogórki, pomidory, caprese, naleśniki z serem w wersji tradycyjnej i czekoladowe, racuchy z jabłkami, nutella, kilka dżemów, miód, zielone oliwki, banany, jabłka, mandarynki. Na zamówienie na ciepło jajecznica, kielbaski.
Herbata zielona, owocowa, czarna, kawa.

DRINKI:

1. Lynchburg Lemonade	21
Jack Daniel's, Triple sec, sweet, sour, Sprite	
2. Whisky Sour	18
Whisky, białko, sweet, sour, Angostura	
3. Passion Fruit Collins	15
Wyborowa, mango, marakuja, sour, Sprite	
4. Godfather	21
Whisky, Amaretto	
5. Big Bad Motherfucker (0,5l)	39
Double Long Island Ice tea	
6. Honey Bunny	18
Wiśniówka, mango, marakuja, sour, Sprite	
7. Stodka Dorotka	18
Rum, peach puree, sour, sok ananasowy, sok pomarańczowy, grenadina	
8. Cuba libre.	18
Rum, limonka, Cola	
9. Tequila sunrise	15
Tequila, sok pomarańczowy, grenadina	
10. Vodka sour	18
Wyborowa, białko, sweet, sour, Angostura	
11. Bloody Mary	18
Vodka, sok pomidorowy, sweet, sour, sól, pieprz, Tabasco Hobanero, Worcester	
12. Chuck & Luke	15
Tullamore Dew, sok jabłkowy	
13. Long Island Ice Tea	21
Rum, Tequila, Wódka, Gin, Triple Sec, sweet sour, Colo	
14. Aperol Spritz	21
Aperol, Prosecco, woda gazowana	
15. Gin & Tonic	15
Gin, Tonic	

SHOTS:

1. Kick Ass	12
Sambuca, Tequila, Tabasco Jalapeno	
2. Charlie Sheen	15
Wiśniówka, Śliwowica	
3. The Black Story	15
Kahlúa, Whiskey	
4. B-52	18
Kahlúa, Baileys, Triple sec	
5. Ruska Heroína	15
Kahlúa, Absynt	
6. Mad Dog	12
Wódka, Sok malinowy, Tabasco Habanero	
7. Między Słowami	10
Spiytus, Biała Czekolada	
8. Małpi Mózg	15
Archers, Baileys, Grenadina	

GRZAŃCE: Wino, piwo, cydr

Karta Win

WINO DOMOWE

Zawsze tanie, zawsze smaczne.

Białe / Czerwone
125 ml – 9 zł Karafka 500 ml – 32 zł

SAUVIGNON BLANC

Białe.

Szczep uprawiany na całym świecie. Najwięcej we Francji, Nowej Zelandii, Chile i RPA. Daje wina bardzo owocowe, z wysoką kwasowością i średnią zawartością alkoholu. Charakteryzuje się aromatem agrestu, zielonego melona, grapefruita, brzoskwiń i maraku. Po winach z Nowej Zelandii możemy spodziewać się dominującej maraku. Drugie nasze wino pochodzi z południowej Hiszpanii. Łatwiej będzie w nim znaleźć zapach brzoskwiń.

Dzień promocji szczepu: **PONIEDZIAŁEK** *

- | | | | |
|----|--|------------------------------|--------------------|
| 1. | Rio Lilo Airen Sauvignon Blanc Jumilla DO | K | Hiszpania / Murcia |
| | 125 ml – 12 zł (9,60 zł*) | 750 ml – 59 zł (53,10 zł*) | |
| 2. | Rongopai Sauvignon Blanc Marlborough - | M | Nowa Zelandia |
| | 125 ml – 18 zł (14,40 zł*) | 750 ml – 92 zł (82,80 zł*) | |
| 3. | Babich Sauvignon Blanc Marlborough | M | Nowa Zelandia |
| | 125 ml – 28 zł (22,40 zł*) | 750 ml – 138 zł (124,20 zł*) | |

CHARDONNAY

Białe.

Najwięcej upraw chardonnay znajdziemy we Francji, USA, Australii i Włoszech. Charakteryzuje się mniejszą owocowością od rieslinga, ale silniejszą budową i większą zawartością alkoholu. Aromat określa żółte jabłko, karambola, ananas, masło i kreda. Prezentujemy dwa wina pochodzące z podobnych klimatycznie, ale odległych, ciepłych upraw sugerujących poszukiwanie woni jabłka i ananasa. Zgodnie z zaleceniami serwujemy je w wyższej temperaturze, bez schładzania kieliszka. Zyskuje na powolnym ociepleniu.

Dzień promocji szczepu: **WTOREK** *

- | | | | |
|----|--------------------------------|----------------------------|-----------------------|
| 4. | Nottage Hill Chardonnay | M | Australia / Wschodnia |
| | 125 ml – 15 zł (12,00 zł*) | 750 ml – 76 zł (68,40 zł*) | |
| 5. | Cruz Alta Chardonnay | M | Argentyna |
| | 125 ml – 18 zł (14,40 zł*) | 750 ml – 92 zł (82,80 zł*) | |

RIESLING

Białe.

Królestwem rieslinga są Niemcy. Szczep daje wina bardzo owocowe z niską zawartością alkoholu. Charakteryzuje się zapachami limonki, zielonego jabłka, pszczelego wosku, jaśminu i nalty. Wraz z ciepłym klimatem upraw traci aromat limonki na rzecz jabłka, pomarańczy i nektarynki.

Dzień promocji szczepu: **PIĄTEK** *

- | | | | |
|----|--|------------------------------|-------------------|
| 6. | L'Evidence AOC d'Alsace Frey Sohler | ABP | Francja / Alzacja |
| | 125 ml – 18 zł (14,40 zł*) | 750 ml – 92 zł (82,80 zł*) | |
| 7. | Faust Riesling Halbtrocken Rheingau | K | Niemcy / Hesja |
| | 125 ml – 20 zł (16,00 zł*) | 750 ml – 98 zł (88,20 zł*) | |
| 8. | Riesling AOC d'Alsace Frey Sohler | ABP | Francja / Alzacja |
| | 125 ml – 23 zł (18,40 zł*) | 750 ml – 112 zł (100,80 zł*) | |

PINOT NOIR

Czerwone.

Szczep tworzy lekkie, czerwone wina o niskiej zawartości tanin i bogatym aromacie owocowym. Większość upraw znajduje się we Francji i USA. Aromat charakteryzuje żurawina, wiśnia, malina, goździki i leśne grzyby. W przeciwieństwie do europejskich win, gdzie bardziej czuć żurawinę i grzyby, w amerykańskich i australijskich dominuje malina oraz goździki.

Dzień promocji szczepu: **CZWARTEK** *

- | | | | |
|-----|--|----------------------------|---------------------|
| 9. | Casal Monteiro Terra de Touros Pinot Noir | K | Portugalia / Tag |
| | 125 ml – 12 zł (9,60 zł*) | 750 ml – 59 zł (53,10 zł*) | |
| 10. | Domaine Cassagnau Pinot Noir | M | Francja / Szampania |
| | 125 ml – 18 zł (14,40 zł*) | 750 ml – 92 zł (82,80 zł*) | |

MERLOT

Czerwone.

Bardzo zrównoważony w smaku, klasyczny szczep. Uprawiany na całym świecie, ale głównie we Francji. Kujarszony jest z maliną, czeremchą, śliwką, czekoladą i cedrem. W zależności od klimatu upraw pojawiają się akcenty czerwonych porzeczek przechodzące do śliwek, aż po dżem jagodowy.
Dzień promocji szczepu: **ŚRODA** *

- | | | | |
|-----|--|----------------------------|-------------------------|
| 11. | Casal Monteiro Terra de Touros Merlot | K | <i>Portugalia / Tag</i> |
| | 125 ml – 12 zł (9,60 zł*) | 750 ml – 59 zł (53,10 zł*) | |
| 12. | Le Menhir de Roux | ABP | <i>Francja / PACA</i> |
| | 125 ml – 15 zł (12,00 zł*) | 750 ml – 76 zł (68,40 zł*) | |
| 13. | Stone Barn Merlot | M | <i>USA / Kalifornia</i> |
| | 125 ml – 18 zł (14,40 zł*) | 750 ml – 92 zł (82,80 zł*) | |

ZINFANDEL czyli PRIMITIVO

Czerwone / różowe.

W smaku mocno zbudowane, owocowe. Aromaty dominujące to jeżyny, truskawki, konfitura brzoskwiniowa, przyprawa 5 smaków i tytoń. Zinfandel, amerykańska duma, po badaniach genetycznych okazał się włoskim primitivo. Nie ujmując ani szczepowi, ani USA gdzie głównie produkuje się z niego znakomite różowe wino, zwane tam białym. Wraz z cieplejszym klimatem upraw zyskuje aromat coraz bardziej jeżynowy składający się ku rodzynkom.
Dzień promocji szczepu: **SOBOTA** *

- | | | | |
|-----|--------------------------------------|----------------------------|-------------------------|
| 14. | Miopasso Primitivo Puglia IGP | K | <i>Włochy / Apulia</i> |
| | 125 ml – 15 zł (12,00 zł*) | 750 ml – 76 zł (68,40 zł*) | |
| 15. | Zinfandel Puglia | M | <i>Włochy / Apulia</i> |
| | 125 ml – 17 zł (13,60 zł*) | 750 ml – 87 zł (78,30 zł*) | |
| 16. | Stone Barn White Zinfandel | M | <i>USA / Kalifornia</i> |
| | 125 ml – 18 zł (14,40 zł*) | 750 ml – 92 zł (82,80 zł*) | |

TEMPRANILLO / SYRAH

TEMPRANILLO. Czerwone.

Prawie wyłącznie iberyjski szczep. Charakteryzuje się mocną budową, wysoką taninowością i kwasowością. Aromaty dominujące to wiśnie, czereśnie, suszone figi, cedr, tytoń i koperek. Im cieplejszy rok, tym bardziej tempranillo traci aromat wiśni, który poprzez suszone truskawki i jeżyny zmierza ku rodzynkom.
SYRAH. Czerwone.
Większość upraw znajduje się we Francji, Australii i na półwyspie iberyjskim. W smaku bardziej owocowy i z mniejszą ilością tanin od tempranillo. Główne aromaty to jagody, śliwki, mleczna czekolada, tytoń i pieprz ziołowy. Wraz z cieplejszym klimatem upraw traci aromat śliwek kierując się w stronę jagód i dżemu jeżynowemu.
Dzień promocji szczepu: **NIEDZIELA** *

- | | | | |
|-----|---|------------------------------|------------------------------|
| 17. | Rioja Vega Tempranillo Semi Crianza | M | <i>Hiszpania / Rioja</i> |
| | 125 ml – 15 zł (12,00 zł*) | 750 ml – 76 zł (68,40 zł*) | |
| 18. | La Bastide Syrah Vieilles Vignes d'Hauterive VdP | K | <i>Francja / Langwedocja</i> |
| | 125 ml – 18 zł (14,40 zł*) | 750 ml – 92 zł (82,80 zł*) | |
| 19. | Les Rocals Chateau Roux | ABP | <i>Francja / PACA</i> |
| | 125 ml – 23 zł (18,40 zł*) | 750 ml – 112 zł (100,80 zł*) | |

WINA MUSUJĄCE

CAVA

Niedoceniany, hiszpański odpowiednik szampana. W większości produkowany w Katalonii ze szczepu macabeo / viura.

PROSECCO

Najmodniejsze wino musujące z Włoch. Produkowane w stalowych kadziach z winogron szczepu glera.

- | | | | |
|-----|-----------------|----------------|------------------|
| 20. | Cava | | <i>Hiszpania</i> |
| | 125 ml – 15 zł | 750 ml – 69 zł | |
| 21. | Prosecco | | <i>Włochy</i> |
| | 125 ml – 15 zł | 750 ml – 69 zł | |