



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

ZUPA CEBULOWA NA BIAŁYM WINIE

31,-

grzanka zapiekana z serem Comte

ONION SOUP WITH WHITE WINE

toast baked with Comté cheese

TATAR WOŁOWY

49,-

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

BEEF TARTARE

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

DESKA SERÓW I WĘDLIN 2-3 OS.

109,-

selekcja serów rzemieślniczych i wędlin hiszpańskich, marynowana gruszka, miód, orzechy, pieczywo

CHEESE AND COLD CUTS PLATTER

selection of artisan cheeses and Spanish cold cuts, marinated pear, honey, nuts, bread

BURGERY.

BURGERS.

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

BURGER BRODACZA

55,-

soczysty kotlet 100% wołowiny, bułka z własnego wypieku, ser panierowany, mix sałat, marynowana cebula, domowy sos remulada

BEARDED MAN'S BURGER

juicy 100% beef patty, homemade bun, breaded cheese, mixed salad, marinated onion, homemade remoulade sauce

SAŁATKI.

SALADS

SAŁATKA WOŁA'WINA

49,-

mix sałat i warzyw ogrodowych, rostbef z grilla na różowo, figa,
ser gorgonzola, marynowana dynia

WOŁA'WINA SALAD

mixed salad and garden vegetables, medium-rare grilled roast beef, fig,
gorgonzola cheese, marinated pumpkin

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

DANIA GŁÓWNE.

MAIN COURSES.

SZNYCEL ZE ŚWINI ZŁOTNICKIEJ 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

ŁOSOŚ W ZIOŁACH I CYTRUSACH 63,-

marynowany łosoś z pieca, szpinak baby z pomidorkami cherry, ryż z pieczoną szalotką

SALMON WITH HERBS AND CITRUS FRUITS

marinated oven-baked salmon, baby spinach with cherry tomatoes, rice with roasted shallots

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

POLICZEK WOŁOWY W SOSIE WŁASNYM

67,-

truffle puree ziemniaczane, grzyby, zioła

BEEF CHEEK IN OWN SAUCE

truffle mashed potatoes, mushrooms, herbs

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

KACZA PIERŚ SOUS-VIDE

67,-

pierś z kaczki sous-vide, puree z pietruszki, gruszka marynowana, sos cytrusowy z chilli, redukcja z kwasu chlebowego, burak karmelizowany z sosem balsamicznym i miodem

SOUS-VIDE DUCK BREAST

sous-vide duck breast, parsley root purée, marinated pear, citrus sauce with chili, kvass reduction, caramelized beetroot with balsamic sauce and honey

GICZ JAGNIĘCA W SOSIE TYMIANKOWYM

130,-

puree truffle, emulsja z palonego ziemniaka, brokuł bimi w emulsji maślanej, konfitowany pomidor cherry

LAMB SHANK IN THYME SAUCE

truffle purée, roasted potato emulsion, broccoli rabe in butter emulsion, confit cherry tomatoes

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.

NUGETTSY Z POLEDWICZEK DROBIOWYCH

24,-

frytki, sałatka z warzyw ogrodowych

CHICKEN NUGETTS

french fries, garden vegetable salad

DESERY.

DESSERTS.

BROWNIE MOCNO CZEKOLADOWE

32,-

krówka z anyżem, maliny na ciepło, beza

RICH CHOCOLATE BROWNIE

fudge with anise, warm raspberries, meringue

SZARLOTKA NA CIEPŁO Z LODAMI

32,-

szarlotka na ciepło, lody waniliowe, kruszonka

HOT APPLE PIE WITH ICE CREAM

warm apple pie, vanilla ice cream, crumble topping



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