



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 PIECZONEGO PASTERNAKU

26,-

pieczony pasternak, kasztany i orzechy, gruszka, oliwa cytrynowa

### ROASTED PARSNIP CREAM

roasted parsnips, chestnuts and nuts, pear, lemon oil

### 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

### CHAŁKA Z BURAKIEM I KOZIM SEREM

32,-

challah 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.

### 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, mix sałat z sosem domowym vinegret

#### PORK RIB XXL

Pork rib in BBQ emulsion, baked potato stuffed with bacon and baked with mimolette cheese, salad mix with house vinaigrette dressing

### 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

### FILET Z KURCZAKA SUPREME

55,-

puree z pasternaku, sezonowe warzywa w emulsji maślanej

### CHICKEN FILLET SUPREME

Parsnip puree, seasonal vegetables in butter emulsion

### 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 MARMURKOWEJ** 130,-  
cena za 230g

**SIRLOIN MIGNON**  
price per 250g

**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 serem Mimolette i boczkiem i serem tzatziki; 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 bacon 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

### SERNIK Z TOPINAMBURA

29,-

słony karmel, pijana rodzynka

### SUNCHOKE CHEESECAKE

salted caramel, raisin with alcohol



# 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<br>TEA               | 12,- |
| HERBATA ZIMOWA<br>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