Dania główne

PÓŁ KACZKI PIECZONEJZJABŁKAMI 85 zł
kopytka, sos z majerankowy z jabłkiem i żurawiną , modra kapusta

DEVOLAILLE 55 zł
ziemniaki gotowane, masło, cebulka, koperek, surówka z białej kapusty

GOŁĄBKI DOBCZYCKIE 47 zł
kasza pęczak, ryż, 3 rodzaje mięs, sos pomidorowy, kwaśna śmietana

DŁUGO PIECZONY BARAN 85 zł
kasza pęczak z borowikami, kolendra, granat, ajika

TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ 63 zł
ziemniaki gotowane, masło, cebulka, koperek, kapusta zasmażana

SZNYCELKI CIELĘCE (tradycyjny kotlet mielony) 57 zł
ziemniaki gotowane, masło, cebulka, buraczki zasmażane

STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ
frytki stekowe, kompozycja sałat z vinegretem, pomidorki koktajlowe, świeży ogórek 129 zł

STEK Z ANGUSA **119 zł**
ziemniaki z patelni z cukinią i pomidorkami, sos barbecue

DUSZONA WOŁOWINA w czerwonym winie 69 zł
puree z chrzanem, karmelizowane warzywa, demi glace

NADZIEWANA PIERŚ Z KURCZAKA 55 zł
szpinak, czosnek, suszone pomidory, sos balsamiczny, kremowy ryż z warzywami

Main courses

ROASTED DUCK HALF WITH APPLES 85 zł
dumplings, marjoram sauce with apples and cranberries, red cabbage

CHICKEN DE VOLAILLE 55 zł
boiledpotatoes , dill, white cabbage salad

GOŁĄBKI DOBCZYCKIE 47 zł
three various meat with groats wrapped in cabbage, tomato sauce, sour cream

BAKED LAMB 85 zł
groats, mushrooms, coriander, ajika, pomegranate

TRADITIONAL PORK CHOP WITH BONE 63 zł
boiled potatoes, dill, fried sauerkrau

VEAL CUTLET(minced) 57 zł
boiled potatoes,fried beetroot

BEEF SIRLOIN STEAK 129 zł
green peppercorn sauce, steak fries, mixed salads with vinaigrette sauce

ANGUS STEAK 119 zł
fried potatotes, with zucchini and tomatoes, barbecue
sauce, green beans

BRAISED BEEF IN RED WINE 69 zł
puree with horseradish, caramelised vegetables

STUFFED CHICKEN BREAST 55 zł
spinach, garlic, sun-dried tomatoes, balsamic sauce, creamy rice

Przystawki zimne

51 zł

ŁOSOŚ MAŁOSOLNY
bliny gryczane, crème fraîche

TATAR Z POLĘDWICY WOŁOWEJ 54 zł
marynowany podgrzybek, ogórek kiszony, cebula,
skwarki, majonez z anchois

CARPACCIO Z POLĘDWICY WOŁOWEJ 54 zł
sos balsamiczny, rukola, granapadano,oliwki,kapary,karczoch,
limonka, świeżo mielony pieprz

Przystawki ciepłe

MISA MULI 51 zł
sos śmietanowy,białewino,chrupiącabagietka,pietruszka

KOZI SER W PANKO 38 zł
truskawki z miodem, sos
Sriracha

STROGONOW 29 zł
wołowina, oliwki, pieczarki,
papryka

Cold starters

PIKLED SALMON 51 zł
buckwheat pancakes, crème fraîche

BEEF TENDERLOIN TATARE 54 zł
marinated porcini mushrooms, pickled cucumber, onion, pork cracklings, anchois mayonnaise

BEEF TENDERLOIN CARPACCIO 54 zł
balsamic sauce, arugula,GranaPadano,olives,capers,artichoke, lime, freshly groundpepper

Hot starters

BOWL OF MUSSELS 51 zł
cream sauce, white wine, baguette, parsley

GOAT CHEESE IN PANKO 38 zł
strawberries with honey, Sriracha sauce

STROGONOW 29 zł
beef, olives, mushrooms, bell pepper

Zupy

ROSÓŁ Z KOŁDUNAMI 29 zł
mini pierożki z mięsem wołowo-baranim, czosnek, natka pietruszki, kolendra

BARSZCZ NA NASZYM NATURALNYM ZAKWASIE Z USZKAMI 29 zł
uszka z mięsem, świeżo mielony pieprz

ZUPA RYBNA 36 zł
3 rodzaje ryb, kluski kładzione,
koperek

KREM Z BOROWIKÓW 26 zł
cebula, czosnek, kwaśna śmietana, groszek
ptysiowy

FLAKI WOŁOWE 32 zł
seler, marchewka, pietruszka,majeranek,gałkamuszkatołowa

Sałaty

SAŁATA CEZAR 46 zł
filet z kurczaka, sałata rzymska, pomidorki koktajlowe,
bekon, sos anchois, grana padano, grzanka

SAŁATKA Z PIECZONĄ FETĄ I PAPRYKĄ 43 zł
pomidory, oliwki kalamata, oregano, chrupiąca
bagietka

BURRATA Z MIKSEM POMIDORÓW 41 zł
bazylia, krem balsamiczny, oliwa

Soups

BROTH WITH LITHUANIAN DUMPLINGS 29 zł
mini dumplings with beef and lamb, garlic, parsley, coriander

BORSCH WITH DUMPLINGS MADE WITH OUR NATURAL SOURDOUGH STARTER 29 zł
ravioli with meat, freshly ground pepper

FISH SOUP 36 zł
3 type of fish, drop dumplings, dill

BOLETUS CREAM SOUP 26 zł
onion, garlic, sour cream

BEEF TRIPE SOUP 32 zł
vegetables cut into julienne: celery, carrot, parsley, marjoram, nutmeg

Salads

CAESAR SALAD 46 zł
chicken fillet, romaine lettuce, cherry tomatoes, bacon, Caesar dressing, grana padano, crouton

BAKED FETA CHEESE SALAD 43 zł
sweet pepper, tomatoes, kalamata olives, oregano, baguette

BURRATA WITH MIX OF TOMATOES 41 zł
basil, balsamic cream, oil

Menu dla dzieci

ZUPA POMIDOROWAZMAKARONEM	21 zł
ROSÓŁ Z MAKARONEM	21 zł
FILET Z KURCZAKA W PŁATKACH KUKURYDZIANYCH I PANKO frytki stekowe, marchewka z jabłkiem, ketchup	31 zł
SPAGHETTI sos boloński, grana padano	31 zł
KLUSKI LENIWE palona bułka tarta z masłem	27 zł

Childrens menu

TOMATO SOUP WITH PASTA	21 zł
BROTH WITH NOODLES	21 zł
CHICKEN FILLET COATED IN CORNFLAKES AND PANKO chips, carrots, ketchup	31 zł
SPAGHETTI bolognese sauce, grana padano	31 zł
DUMPLINGS MADE FROM FLOUR, EGGS AND COTTAGE CHEESE roasted breadcrumbs with butter	27 z ł

Desery

KARPATKA MALOWANKOWA 32 zł
krem waniliowy, pijane wiśnie z cynamonem

KREMOWY SERNIK NA SPODZIE CIASTECZKOWYM 32 zł
sos truskawkowy, lody pistacjowe

NALEŚNIKI ZE SŁODKIM TWAROGIEM 42 zł
maślana bułka tarta, truskawki z miodem

Dodatki

ZIEMNIAKI GOTOWANE Z KOPERKIEM I CEBULKĄ 13 zł

ZIEMNIAKI Z PATELNI Z ZIOŁAMI 15 zł



FRYTKI STEKOWE 13 zł

KREMOWY RYŻ Z WARZYWAMI 15 zł

KAPUSTA ZASMAŻANA 15 zł

BURACZKI ZASMAŻANE 15 zł



ZESTAW SURÓWEK 13 zł

PIECZYWO (3 rodzaje rzemieślniczych wypieków) 6 zł

MASŁO (z oliwą i solą morską) 6 zł

Desserts

KARPATKA 32 zł
polish cake with pudding cream, cherry with liqueur, cinnamon

CREAM CHEESECAKE ON A COOKIE CRUST 32 zł
strawberry sauce, pistachio ice cream

PANCAKES WITH SWEET COTTAGE CHEESE 42 zł
breadcrumbs with butter, strawberries, honey

Side dishes

BOILED POTATOES WITH DILL AND ONION 13 zł

FRIED POTATOES IN HERBS 15 zł



CHIPS 13 zł

CREAMY RICE 15 zł

FRIED SAUERKRAUT 15 zł

FRIED BEETROOT 15 zł



SELECTION OF SALADS 13 zł

BREAD (3 types of craft bread) 6 zł

BUTTER (with sea salt and oil) 6 zł

Ryby

JESIOTR Z PIECA 75 zł
ziemniaki z koperkiem i czosnkiem, opalane pomidorki koktajlowe

PSTRĄG ZAPIEKANY 57 zł
ziemniaki tłuczone z blachy, karmelizowana włoska kapusta

Pierogi

RUSKIE 39 zł
okrasa z cebuli i masła, szczypiorek, kwaśna śmietana

Z PIECZONĄ KOZĄ 45 zł
demi glas, crème fraîche, kolendra, granat

Makarony

PAPARDELLE FRUTTI DI MARE 51 zł
ogromna krewetka tygrysia, mule, sos śmietanowy, białe wino, pomidorki koktajlowe

TAGLIATELLE Z WARZYWNYM RAGOÛT 39 zł
karczochy, oliwki kalamata, pesto, ricotta, bazylia

RAVIOLI Z PIECZONYM TOPINAMBUREM 39 zł
palone masło szałwiowe, ricotta

Fish dishes

BAKED STURGEON 75 zł
potatoes, dill, garlic,cherrytomatoes

BAKED TROUT 57 zł
potatoes,
caramelizedcabbage

Dumplings

WITH POTATO ANDCOTTAGECHEESE 39 zł
grease, chives, sour cream

DUMPLINGS WITH GOAT MEAT 45 zł
demi glace, cremèfraiche,coriander,pomegranate

Pasta dishes

PAPARDELLE FRUTTIDIMARE 51 zł
big tiger prawn, mule, cream sauce, white wine, cherry tomatoes

TAGLIATELLE WITH VEGETABLES RAGOÛT 39 zł
artichoke, kalamata olives, basil, ricotta

RAVIOLI WITH JERUSALEM ARTICHOKE 39 zł
sage butter, ricotta

Dlaczego Malowanka?

Restauracja Malowanka jest odpowiedzią na nurtujące nas pytania. Jesteście ciekawi jakie? Jest ich sporo…, jedne są bardziej poważne, inne zupełnie proste…, z niektórymi chodzimy od dawna…, a inne powstały wczoraj… Jedno z nich to…, jak smakuje Twój ulubiony kolor…? Jesteśmy w Dobczycach, u podnóża królewskiego, średniowiecznego Zamku…, wśród zieleni Doliny Raby i Jeziora Dobczyckiego, ale i pośród rozmaitych legend dotyczących tych terenów…, pośród tradycji…, ludzi i ich zwyczajów – to tożsamość tego miejsca…, tego regionu… i nas samych, którzy tu mieszkamy. Wszyscy znamy tradycyjne smaki i mamy ulubione potrawy, które przywołują wspomnienia rodzinnego stołu, beztroski, domowego ciepła…, które po prostu lubimy. Zespół Malowanki pragnie nadać temu odpowiednią rangę. Malowanka powstała z potrzeby serca, pasji, miłości i świadomości…., że jedzenie może być doznaniem przyjemnym, ale również wielowymiarowym, duchowym, odmieniającym. Żeby tak było trzeba otworzyć się na takie przeżycie. Potraktuj wizytę w Malowance wyjątkowo, niczym w teatrze …, gdzie każdy element jest ważny…, ponieważ wpływa na emocje i odczucia…, gdzie sztuka jaką niewątpliwie jest gotowanie ma swoją odpowiednią oprawę, scenografię, światło, reżyserów i aktorów, a wszystko to po to, byśmy mogli choć przez chwilę poczuć życie całym sobą – wszystkimi zmysłami.

Pozwól zaprosić się do naszego, wyjątkowego świata.

Zespół Malowanki

Wykaz alergenów oraz gramatur do wglądu u Obsługi.
Serwis nie jest wliczony w cenę.
Do grup liczących powyżej 6 osób doliczamy 10% serwisu kelnerskiego

Restauracja Malowanka Spółka Cywilna
Rynek 37 32-410 Dobczyce
tel.: 572 652 271, 512 908027
restauracja.malowanka@gmail.com

Why Malowanka?

Malowanka Restaurant is the answer to the questions that bother us. Are you curious what they are? There are quite a few of them... some are more serious, others are quite simple... some have been with us for a long time... and others arose yesterday... .

One of them is... what does your favourite colour taste like...?

We are in Dobczyce, at the foot of the royal medieval castle... among the greenery of the Raba Valley and Dobczyce Lake, but also among various legends about these areas... among traditions... people and their customs – this is the identity of this place... this region... and ourselves, who live here. We all know traditional flavours and have favourite dishes that bring back memories of the family table, carefree days, the warmth of home... that we simply enjoy.

The Malowanki team wants to give this the importance it deserves. Malowanka was created out of heartfelt need, passion, love and awareness... that eating can be a pleasant experience, but also a multidimensional, spiritual and transformative one. For this to happen, you need to open yourself up to such an experience. Treat your visit to Malowanka as something special, like going to the theatre... where every element is important... because it affects your emotions and feelings... , where the art of cooking undoubtedly has its own setting, scenery, lighting, directors and actors, all so that we can feel life with our whole being – with all our senses – for at least a moment.

Let us invite you to our unique world.

The Malowanka Team

A list of allergens and weights is available from the staff.
Service is not included in the price.
For groups of more than 6 people, we add a 10% service charge.

Restauracja Malowanka Spółka Cywilna
Rynek 37
32-410 Dobczyce
tel.: 572 652 271, 512 908 027
restauracja.malowanka@gmail.com

Napoje zimne

PEPSI, MIRINDA,7-UP,SCHWEPPES 0,2l	11 zł
SOK TOMA 0,2l jabłkowy, pomarańczowy, czarna porzeczka	11 zł
WODA CARPATICA gazowana/niegazowana 0,33l	11 zł
WODA CARPATICA gazowana/niegazowana 0,75l	23 zł
RED BULL 0,3l	18 zł
KARAFKA WODY 1l	17 zł
LEMONIADA CYTRYNOWA	15 zł / 28 zł
LEMONIADA SEZONOWA	15 zł / 28 zł

Napoje gorące

ESPRESSO	12 zł
ESPRESSO DOPPIO	17 zł
AMERICANO	15 zł
FLAT WHITE	17 zł
CAPPUCCINO	19 zł
LATTE MACCHIATO	19 zł
KAWA MROŻONA	24 zł
HERBATA SIR WILIMAM'S (zapytaj obsługę)	16 zł
HERBATA CZARNA syrop malinowy, cytryna	13 zł

Cold drinks

PEPSI, MIRINDA, 7-UP,SCHWEPPES	0,2l	11 zł
TOMA Juice 0,2l apple, orange, black currant		11 zł
CARPATICA WATER	sparkling/still 0,33l	11 zł
WODA CARPATICA	sparkling/still 0,75l	23 zł
RED BULL	0,3l	18 zł
CARAFE OF WATER 1l		17 zł
LEMONADE LEMON		15 zł / 28 zł
LEMONADE SEASON FRUITS		15 zł / 28 zł

Hot drinks

ESPRESSO		12 zł
ESPRESSO DOPPIO		17 zł
AMERICANO		15 zł
FLAT WHITE		17 zł
CAPPUCCINO		19 zł
LATTE MACCHIATO		19 zł
ICED COFFEE		24 zł
SIR WILIMAM'S TEA	(ask staff)	16 zł
BLACK TEA raspberry soup, lemon		13 zł

Piwa beczkowe

KSIĄŻĘCE LAGER 0,5l	18 zł
KSIĄŻĘCE LAGER 0,3l	13 zł

Piwa butelkowe

KSIĄŻĘCE ZŁOTE PSZENICZNE 0,5l	16 zł
KSIĄŻĘCE PORTER 0,5l	18 zł
KSIĄŻĘCE ZŁOTE PSZENICZNE 0% 0,5l	16 zł
KOZEL JASNE 0,5l	18 zł
PILSNER URQUELL 0,5l	18 zł
LECH LIME MINT 4% 0,5l	19 zł
LECH APPLE LEMONGRASS 4% 0,5l	19 zł
LECH FREE 0,5l	16 zł
LECH LIME MINT FREE 0,5l	16 zł
LECH APPLE LEMONGRASS FREE 0,5l	16 zł

Draft beer

KSIĄŻĘCE LAGER 0,5l	18 zł
KSIĄŻĘCE LAGER 0,3l	13 zł

Bottled beer

KSIĄŻĘCE ZŁOTE (Wheat) 0,5l	16 zł
KSIĄŻĘCE PORTER 0,5l	18 zł
KSIĄŻĘCE ZŁOTE (Wheat) 0% 0,5l	16 zł
KOZEL JASNE 0,5l	18 zł
PILSNER URQUELL 0,5l	18 zł
LECH LIME MINT 4% 0,5l	19 zł
LECH APPLE LEMONGRASS 4% 0,5l	19 zł
LECH FREE 0,5l	16 zł
LECH LIME MINT FREE 0,5l	16 zł
LECH APPLE LEMONGRASS FREE 0,5l	16 zł

Wina białe

125ml 750ml



SANTA LIBERA BIANCO Włochy 18 zł 75 zł

Białe, półwytrawne, szczep: Pinot Grigio

Białe, półwytrawne, eleganckie wino, z przyjemnym aromatem owoców tropikalnych i wanilii. 8-10°C. Idealne, jako aperitif na spotkanie towarzyskie. Podawać schłodzone.



PRIMOFIORE FAMOSO RUBICONE IGPBOTTER Włochy 21 zł 92 zł

Białe, wytrawne. Szczep: Famoso

Wino aromatyczne, o intensywnym i złożonym profilu. Ma jasny, cytrynowy kolor z zielonymi refleksami. W nosie wyczuwalne są nuty świeżo ściętych ziół i owoców cytrusowych wraz z odrobiną nektarynki. Na podniebieniu smukłe i eleganckie z mineralną kwasowością i utrzymującym się finiszem.



CRUDO CATARALLO ZIBIBBO Włochy 29 zł 130 zł

Białe, wytrawne. Szczep: Catarratto, Zibibbo

Intensywne owocowo-kwiatowe aromaty, plus świeżość i mineralność. W kubkach smakowych wyczuwalna słodycz oraz smak dojrzałego ananasa, mango i limonki. Wino to charakteryzuje dobra kompleksowość oraz harmonijność. Przyjemny słomkowo żółty kolor z zielonymi refleksami.



CRABO RIESLING Włochy 120 zł

Białe, wytrawne. Szczep: 100% Riesling

Wino z aromatami białych kwiatów, jabłek, brzoskwiń i cytrusów. W smaku kwiatowe, z mineralnymi oraz cytrynowymi nutami. Umiarkowane ciało z długim finiszem.

White wines

125ml 750ml



SANTA LIBERA BIANCO Italy 18 zł 75 zł

White, semi-dry, grape variety: Pinot Grigio

A white, semi-dry, elegant wine with a pleasant aroma of tropical fruits and vanilla. 8-10°C. Ideal as an aperitif during social gatherings. Serve chilled



PRIMOFIORE FAMOSO RUBICONE IGPBOTTER Italy 21 zł 92 zł

White, dry. Grape variety: Famoso

An aromatic wine with an intense and complex profile. It has a bright lemon colour with green reflections. The nose reveals notes of freshly cut herbs and citrus fruits with a hint of nectarine. On the palate, it is slender and elegant with mineral acidity and a lingering finish.



CRUDO CATARALLO ZIBIBBO Italy 29 zł 130 zł

White, dry. Grape variety: Catarratto, Zibibbo

Intense fruity and floral aromas, plus freshness and minerality. Sweetness and the taste of ripe pineapple, mango and lime are noticeable on the palate. This wine is characterised by good complexity and harmony. Pleasant straw yellow colour with green reflections.



CRABO RIESLING Italy 120 zł

White, dry. Grape variety: 100% Riesling

A wine with aromas of white flowers, apples, peaches and citrus fruits. Floral on the palate, with mineral and lemon notes. Moderate body with a long finish.

750ml



NATUREO WHITE

Hiszpania 125 zł

Białe, wytrawne, bezalkoholowe Vegan: Szczep: Muscat

Słomkowożółty kolor z zielonymi refleksami. Wino eleganckie, świeże z dużą ilością aromatów owocowych, wyraźne nuty zielonych jabłek oraz cytrusów. Lekkie, świeże, z niską zawartością alkoholu. (do 0,5%)



FREDRÓWKA SOUVIGNIER GRIS

Polska 140 zł

Białe, półwytrawne. Szczep: Souvignier Gris

Wino białe o subtelnym aromacie żółtych i białych owoców, głównie cytrusów, jabłek i gruszek, z nutami ziołowymi. W ustach eleganckie, dobrze zbalansowane.

Wino różowe



FREDRÓWKA ROSE

Polska 140 zł

Różowe, półwytrawne. Szczep: Cab.Cortis, Regent, Leon Millot

Polskie różowe wino o aromacie wiśni, maliny i czerwonej porzeczki z lekko pikantnymi nutami które zaskakują i kuszą zmysły. O delikatnej różowej barwie z subtelnymi malinowymi refleksami. W ustach świeże i dobrze zbalansowane.

750ml



NATUREO WHITE Hiszpania 125 zł

White, dry, non-alcoholic Vegan: Grape variety: Muscat

Straw yellow colour with green reflections. An elegant, fresh wine with lots of fruit aromas and distinct notes of green apples and citrus fruits. Light, fresh, with low alcohol content (up to 0.5%).



FREDRÓWKA SOUVIGNIER GRIS Polska 140 zł

White, semi-dry. Grape variety: Souvignier Gris

A white wine with a subtle aroma of yellow and white fruits, mainly citrus, apples and pears, with herbal notes. Elegant and well-balanced on the palate.

Rose wines



FREDRÓWKA ROSE Polska 140 zł

A Polish rosé wine with aromas of cherry, raspberry and red currant with slightly spicy notes that surprise and tempt the senses. Delicate pink colour with subtle raspberry reflections. Fresh and well-balanced on the palate.

Wina czerwone

125ml 750ml



SANTA LIBERAROSSO Włochy 18 zł 75 zł

Czerwone, półwytrawne. Szczep: Merlot, Cabernet

Czerwone, półwytrawne, eleganckie wino, z owocowym aromatem czarnej porzeczki i owoców leśnych, lekkie i przyjemne w piciu.



PRIMOFIORE SANGIOVESE RUBICONE IGP Włochy 21 zł 92 zł

Czerwone, wytrawne. Szczep: Sangiovese

Wino aromatyczne z delikatnymi taninami i długim, owocowym finiszem. Delikatny kolor czerwonej wiśni z granatowymi niuansami. W nosie wyczuwalne nuty wiśni, śliwki, prażonych migdałów i przypraw.



CRUDO NERO D´AVOLA CABERNET SAUVIGNON Włochy 29 zł 130 zł

Czerwone, wytrawne. Szczep: Nero d´Avola, Cabernet Sauvignon

Niepowtarzalne cuvee Crudo - organiczne. Świeży, owocowy smak z nutą przypraw, delikatną kwasowością oraz zintegrowanym dębowym charakterem.



CHUNKY RED ZINFANDEL Włochy 120 zł

Czerwone, wytrawne. Szczep: Zinfandel

Bogaty aromat ciemnych jagód z nutami dębu, mięty i wanilii. Smak pełen czerwonych owoców, takich jak czarna porzeczka, wiśnia. Wyczuwalne nuty czekolady, mięty, wanilii, kawy i lukrecji.



BARBERA D'ALBA F. OBERTO Włochy 175 zł

Czerwone, wytrawne. Szczep: Barbera

Aromaty czerwonych owoców, takich jak wiśnie, maliny i jeżyny, z delikatnymi nutami przypraw korzennych, fiołków oraz subtelnym akcentem wanilii i dębu. W smaku dominują dojrzałe czerwone owoce, z akcentami śliwek, czekolady oraz pieprzu, wspierane przez wyraźną kwasowość, która dodaje winu świeżości i elegancji. Długi, aksamitny finisz z nutami dojrzałych owoców, wanilii i dębu, które powoli ustępują miejsca delikatnymprzyprawom.

Red wines

125ml 750ml



SANTA LIBERA ROSSO Italy 18 zł 75 zł

Red, semi-dry. Grape variety: Merlot, Cabernet

A red, semi-dry, elegant wine with a fruity aroma of blackcurrant and forest fruits, light and pleasant to drink. A perfect accompaniment to Italian cuisine.



PRIMOFIORE SANGIOVESE RUBICONE IGP Italy 21 zł 92 zł

Red, dry. Grape variety: Sangiovese

An aromatic wine with delicate tannins and a long, fruity finish. Delicate red cherry colour with garnet nuances. Notes of cherry, plum, roasted almonds and spices on the nose.



CRUDO NERO D´AVOLA CABERNET SAUVIGNON Italy 29 zł 130 zł

Red, dry. Grape variety: Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon

A unique Crudo cuvée – organic. Fresh, fruity flavour with a hint of spice, delicate acidity and integrated oak character.



CHUNKY RED ZINFANDEL Italy 120 zł

Red, dry. Grape variety: Zinfandel

Rich aroma of dark berries with notes of oak, mint and vanilla. Flavour full of red fruits such as blackcurrant and cherry. Noticeable notes of chocolate, mint, vanilla, coffee and liquorice



BARBERA D'ALBA F. OBERTO Italy 175 zł

Red, dry. Grape variety: Barbera

Aromas of red fruits such as cherries, raspberries and blackberries, with delicate notes of spices, violets and a subtle hint of vanilla and oak. The palate is dominated by ripe red fruit, with hints of plum, chocolate and pepper, supported by a distinct acidity that adds freshness and elegance to the wine. A long, velvety finish with notes of ripe fruit, vanilla and oak, which slowly give way to delicate spices.

Wina domu

0,5 l

TREBBIANO DELRUBICONE Włochy 49 zł

Białe, wytrawne. Szczep: Trebbiano

Białe, włoskie wino z ważnego winiarskiego regionu Veneto położonego wokół Werony. Wino starzeje się przez 4 miesiące w zbiornikach z drożdżowym osadem. Typowe wino regionalne, o lekkim charakterze. Słomkowo żółty kolor. Mała

SANGIOVESE DEL RUBICONE Włochy 49 zł

Czerwone, wytrawne. Szczep:
Sangiovese

Fermentacja zachodzi przy użyciu bakterii mlekowych. Następnie dojrzewa przez 5 miesięcy w zbiornikach. Posiada delikatny bukiet z aromatem fiołków, wytrawne, dobrze zbalansowane, z lekkim maślanym zakończeniem.

House wines

0,5l

TREBBIANO DELRUBICONE Italy 49 zł

White, dry. Grape variety: Trebbiano

A white Italian wine from the important wine-growing region of Veneto, located around Verona. The wine is aged for four months in tanks with yeast sediment. A typical regional wine with a light character. Straw yellow in colour. Low acidity and a pleasant finish.

SANGIOVESE DEL RUBICONE Italy 49 zł

Red, dry. Grape variety: Sangiovese

Fermentation takes place using lactic acid bacteria. It is then aged for 5 months in tanks. Ithas a delicate bouquet with aromas of violets, dry, well-balanced, with a light buttery finish.

Wina lokalne

125ml 750ml

WINNICAPOD BOCIANIMGNIAZDEM



WINO CZERWONE, OWOCOWE, LEŚNE

Polska 25 zł 96 zł

Czerwone, wytrawne. Szczep: Rondo, Regent, Cabernet-Cortis

Wyjątkowa kompozycja szczepów Rondo, Regent, Cabernet Cortis tworzy wino o głębokim kolorze i wyrazistym charakterze. W smaku dominują soczyste owoce leśne - jeżyny , czarne porzeczki i jagody - delikatnie przełamane subtelną nutą dębu. Dzięki temu wino zyskuje elegancką strukturę i szlachetność, która zadowoli miłośników wytrawnych czerwieni.



WINO BIAŁE CUVÈE

Polska 25 zł 96 zł

Białe, półwytawne. Szczep: blend lokalnych szczepów

Unikalne połączenie najlepszych lokalnych szczepów daje wino o wyjątkowym, lekkim charakterze . W bukiecie dominują nuty soczystych owoców tropikalnych, które nadają mu świeżości i egzotycznego akcentu.



WINO BIAŁE

Polska 25 zł 96 zł

Białe, wytrawne, muskatowe. Szczep: Blend lokalnych szczepów Wyjątkowe regionalne wino o intensywnym, muskatowym bukiecie. Aromatyczne i pełne charakteru, zachwyca świeżością oraz delikatną strukturą. Jego wytrawny smak doskonale podkreśla nuty kwiatowe i owocowe, tworząc harmonię idealną dla wymagającego podniebienia.

Local wines

125ml 750ml



RED WINE, FRUITY,FOREST Poland 25 zł 96 zł

Red, dry. Grape variety: Rondo, Regent, Cabernet-Cortis

The unique blend of Rondo, Regent and Cabernet Cortis grape varieties creates a wine with a deep colour and distinctive character. The taste is dominated by juicy forest fruits - blackberries, blackcurrants and blueberries - delicately broken by a subtle hint of oak. This gives the wine an elegant structure and nobility that will satisfy lovers of dry reds.



WHITE WINE CUVÈE Poland 25 zł 96 zł

White, semi-dry. Grape variety: blend of local varieties

A unique combination of the best local varieties results in a wine with a unique, light character. The bouquet is dominated by notes of juicy tropical fruits, which give it freshness and an exotic touch.



WHITE WINE - MUSCAT Poland 25 zł 96 zł

White, dry, Muscat. Grape variety: Blend of local varieties

A unique regional wine with an intense muscat bouquet. Aromatic and full of character, it delights with its freshness and delicate structure. Its dry taste perfectly highlights floral and fruity notes, creating a harmony ideal for the discerning palate

Wina musujące

750ml



TENUTA SANT'ANNA PROSECCO 0,2l — Włochy — 39 zł

Białe, półwytrawne, musujące. Szczep: Glera

Jasny, słomkowy kolor. Aromaty akacji, brzoskwiń i kwiatów gruszy. Łagodne i przyjemne w smaku. Orzeźwiające i delikatne, z nutą owocową i przyjemną soczystością.



BORGO DEL COL ALTO PROSECCO — Włochy — 110 zł

Białe, półwytrawne, musujące. Szczep: Glera

Wino musujące tworzone metodą Charmat. Blado słomkowy kolor. Świeży, owocowy bukiet, o zapachu złotego jabłka oraz egzotycznych owoców. Wino świeże i idealnie zbalansowane.



POL RENE SPARKLING DEMI SEC — Francja — 60 zł

Białe, półsłodkie, musujące. Szczep: Ugini blanc

W zapachu wino jest świeże, owocowe i kwiatowe. Zielone jabłka i owoce cytrusowe pobudzają podniebienie, a zrównoważona, ale mrowiąca kwasowość wzmacnia utrzymujący się finisz. Idealne jako aperitif.



POL RENE SPARKLING WHITE — Francja — 60 zł

Białe, wytrawne, musujące. Szczep: Mainly Ugni Blanc

Jasnożółta barwa z jasnymi drobinkami i cienkim kordonem bąbelków. Eteryczny zrównoważony bukiet z nutami jabłek i owoców cytrusowych z mrowiącą w ustach kwasowość, która zwiększa długotrwałe wykończenie.

Sparkling wines

750ml



TENUTA SANT'ANNA PROSECCO Italy 39 zł

0,2l

White, semi-dry, sparkling. Grape variety: Glera

Light straw colour. Aromas of acacia, peaches and pear blossoms. Mild and pleasant on the palate. Refreshing and delicate, with fruity notes and pleasant juiciness..



BORGO DEL COL ALTO PROSECCO Italy 110 zł

White, semi-dry, sparkling. Grape variety: Glera

Sparkling wine produced using the Charmat method. Pale straw colour. Fresh, fruity bouquet with aromas of golden apple and exotic fruits. A fresh and perfectly balanced wine..



POL RENE SPARKLING DEMI SEC France 60 zł

White, semi-sweet, sparkling. Grape variety: Ugini blanc

The wine has a fresh, fruity and floral aroma. Green apples and citrus fruits stimulate the palate, while the balanced but tingling acidity enhances the lingering finish. Perfect as an aperitif.



POL RENE SPARKLING WHITE France 60 zł

White, dry, sparkling. Grape variety: Mainly Ugni Blanc

Light yellow colour with bright particles and a thin cordon of bubbles. An ethereal, balanced bouquet with notes of apples and citrus fruits, with a tingling acidity that enhances the long finish.

750ml



TORRESELLA PROSECCO ROSE Włochy 110 zł

Różowe, wytrawne, musujące. Szczep: Glera, Pinot Nero

Bladoróżowy odcień wina zapowiada aromatyczny, kwiatowy bukiet, w którym wyczuwalne są nuty cytrusów oraz aromat czerwonych owoców jagodowych. Zapach jest jednocześnie delikatny i bogaty. Na podniebieniu wyczuwalna intensywna i czarująca świeżość.



APPALINA SPARKLING CHERDONNAY Niemcy 85 zł

Białe, półsłodkie, musujące, bezalkoholowe. Szczep: Chardonnay

To białe, musujące, półsłodkie wino, charakteryzuje się jasnym, słomkowym kolorem oraz subtelnie wyraźnymi aromatami jabłek, brzoskwiń i cytrusów. W smaku jest świeże, pełne i delikatne, z nutami cytrusowymi i mineralnymi, które doskonale komponują się z musującymi bąbelkami. Świenie sprawdzi się jako aperitif,



GRAN BACH CAVA Hiszpania 110 zł

Białe, wytrawne, musujące. Szczep: Macabeo, Xarel-lo, Parellada, Chardonnay

Lekko musujące, owocowe, orzeźwiające, łagodne nuty miodowe i chleba tostowego. Owocowe aromay jabłek, gruszek, cytrusów i migdałów.

Champagne



CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT RESERVE Francja 650 zł

Białe wytrawne, musujące. Szczep: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Prawdziwy, tradycyjny Champagne na specjalne okazje. Lśniący, złoto żółty kolor. Delikatne, tętniące życiem bąbelki z przyjemną, długo utrzymującą się pianką. Aromaty świeżych brzoskwiń, białych kwiatów i wanilii. Pełny życia, świeży i harmonijny o smaku świeżych owoców i miodu.

750ml



TORRESELLA PROSECCO ROSE Italy 110 zł

Rosé, dry, sparkling. Grape variety: Glera, Pinot Nero

The pale pink colour of the wine heralds an aromatic, floral bouquet with notes of citrus and red berries. The aroma is both delicate and rich. The palate is intense and enchantingly fresh.



APPALINA SPARKLING CHERDONNAY Germany 85 zł

White, semi-sweet, sparkling, non-alcoholic. Grape variety: Chardonnay

This white, sparkling, semi-sweet wine is characterised by a light straw colour and subtly distinct aromas of apples, peaches and citrus fruits. The taste is fresh, full and delicate, with citrus and mineral notes that go perfectly with the sparkling bubbles. It is ideal as an aperitif



GRAN BACH CAVA Spain 110 zł

White, dry, sparkling. Grape varieties: Macabeo, Xarel-lo, Parellada, Chardonnay

Lightly sparkling, fruity, refreshing, with mild notes of honey and toasted bread. Fruity aromas of apples, pears, citrus and almonds.

Champagne



CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT RESERVE France 650 zł

Dry white sparkling wine. Grape varieties: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

A genuine, traditional Champagne for special occasions. Shiny, golden yellow colour. Delicate, lively bubbles with a pleasant, long-lasting foam. Aromas of fresh peaches, white flowers and vanilla. Lively, fresh and harmonious with a taste of fresh fruit and honey.

Drinki

MOJITO orzeźwiający, cytrusowo-miętowy 28 zł
limonka, cukier trzcinowy, mięta, rum, woda gazowana

WHISKY SOUR kwaśno-słodki, klasyczny 28 zł
burbon, sok z cytryny, syrop cukrowy,
białko
HUGO Lekki, ziołowo-kwiatowy prosecco, mięta, 22 zł
syrop z kwiatów czarnego bzu, limonka

APEROL SPRITZ gorzko słodki, orzeźwiający 22 zł
aperol, prosecco, woda gazowana,
pomarańcza
PORNSTAR MARTINI owocowy, tropikalny, elegancki sok z 37 zł
limonki, sok z marakui, syrop waniliowy, wódka, prosecco

KOZA JAK Z MALOWANKI autorski, z przytupem 37 zł
wódka, sok z limonki, tonic, woda gazowana,
syropy spiced red berries & blood orange
MAŁOPOLSKI KUNSZT autorski, owocowy, wytrawny rum, 28 zł
sok ananasowy, sprite, syrop kokosowy, syrop Grenadine

DOBCZYCKI autorski, owocowy, 28 zł
wytrawny sok żurawinowy, gin, tonic,
syrop lime
VIRGIN MOJITO SPECIAL bezalkoholowy, orzeźwiający limonka, 20 zł
cukier trzcinowy, mięta, woda gazowana, owoce sezonowe

Coctails

MOJITO refreshing, citrus and mint lime, cane sugar, mint, rum, sparkling water	28 zł
WHISKY SOUR sweet and sour, classic bourbon, lemon juice, sugar syrup, egg white	28 zł
HUGO light, herbal and floral prosecco, mint, elderflower syrup, lime	22 zł
APEROL SPRITZ bitter-sweet, refreshing aperol, prosecco, sparkling water, orange	22 zł
PORNSTAR MARTINI fruity, tropical, elegant lime juice, passion fruit juice, vanilla syrup, vodka, prosecco	37 zł
KOZA JAK Z MALOWANKI original, with a kick vodka, lime juice, tonic water, sparkling water, spiced red berries & blood orange syrups	37 zł
MAŁOPOLSKI KUNSZT original, fruity, dry rum, pineapple juice, Sprite, coconut syrup, grenadine syrup	28 zł
DOBCZYCKI original, fruity, dry cranberry juice, gin, tonic water, lime syrup	28 zł
VIRGIN MOJITO SPECIAL non-alcoholic, refreshing lime, cane sugar, mint, sparkling water, seasonal fruit	20 zł

Alkohole

WYBOROWA	40ml/0,5l	12 zł / 99 zł
BELVEDERE	40ml/0,5l	28 zł / 299 zł
AMUDSEN	40ml/0,5l	14 zł / 109 zł
JACK DA NIELS	40 ml/0,7l	20 zł / 260 zł
CHIVAS	40ml/0, 7l	24 zł / 280 zł
BALLANTI NE'S	40ml/0,7l	15 zł / 170 zł
JIM BEAM	40m l/0,7l	17 zł / 240 zł
HENNESSY VS	40ml/0,7l	34 zł / 380 zł
BACARDI RUM	40ml/0,7l	17 zł / 180 zł
MARTINI BIANCO	100ml/1l	15 zł / 140 zł
MARTINI ROSATO	100ml/1l	15 zł / 140 zł
TEQUILA SIERRA	40 ml/0,7l	18 zł / 250 zł
BOMBAY SAPPHIRE	40 ml/0,7l	20 zł / 270 zł
RUM BACARDI B LACK	40ml/0,7l	16 zł / 240 zł
JAGERMEISTER	40ml/0,7l	17 zł / 240 zł

Alkohols

WYBOROWA	40ml/0,5l	12 zł / 99 zł
BELVEDERE	40ml/0,5l	28 zł / 299 zł
AMUDSEN	40ml/0,5l	14 zł / 109 zł
JACK DA NIELS	40 ml/0,7l	20 zł / 260 zł
CHIVAS	40ml/0, 7l	24 zł / 280 zł
BALLANTI NE'S	40ml/0,7l	15 zł / 170 zł
JIM BEAM	40m l/0,7l	17 zł / 240 zł
HENNESSY VS	40ml/0,7l	34 zł / 380 zł
BACARDI RUM	40ml/0,7l	17 zł / 180 zł
MARTINI BIANCO	100ml/1l	15 zł / 140 zł
MARTINI ROSATO	100ml/1l	15 zł / 140 zł
TEQUILA SIERRA	40 ml/0,7l	18 zł / 250 zł
BOMBAY SAPPHIRE	40 ml/0,7l	20 zł / 270 zł
RUM BACARDI B LACK	40ml/0,7l	16 zł / 240 zł
JAGERMEISTER	40ml/0,7l	17 zł / 240 zł

Wina z winnicy

WINE BOYZ BAND

125ml 750ml

Zespół założony przez Kubę Lorka i Szymona Rzeźniczka od lat związanych z produkcją win i cydrów. Tworzymy covery na winogronach od naszych przyjaciół, znanych i cenionych winiarzy. Interpretujemy owoc pracy i terroir ludzi, których prywatnie lubimy, szanujemy, których wina zapadły nam w pamięci. Często sięgamy po niebanalne rozwiązania, w każdą z tych butelek włożyliśmy mnóstwo serca oraz podkręciliśmy naszą wiedzą i umiejętnościami. Zapraszamy do spróbowania naszej playlisty.



LOREK MUSIAK 2023 180 zł

Wino musujące powstające metodą tradycyjną (klasyczną) z odmian seyval blanc i johaniter, z naszej winnicy. Rocznik 2023r. Wino ciągle dojrzewające na osadzie.



TONI COVER ORANGE SESSION.23 35 zł 180 zł

Pomarańczowe wino powstałe z odmiany grüner veltliner. Owoce pochodzą z austriackiej winnicy Toniego Zöhrera (Krems). 2 tygodnie maceracji na skórkach, dojrzewanie w tanku ze stali nierdzewnej. Lekkie i aromatyczne, delikatnie pikantne w finiszu. Powstało niecałe 900 butelek tego wina.



JOZEF COVER ZEN SESSION.25 27 zł 120 zł

Białe wino powstałe z endemicznej odmiany Zengö. Owoce pochodzą z węgierskiej winnicy Jozefa Simona (Eger). Winogrona odszypułkowane i zmielone, dojrzewanie na grubym osadzie w tanku ze stali nierdzewnej. Wino o świeżym, owocowym charakterze, harmonijne, z dobrze zaznaczoną kwasowością. Powstało 900 butelek tego wina.



IMRE COVER SESSION.24 195 zł

Białe wino powstałe z odmiany olaszriesling. Owoce pochodzą z węgierskiej, naturalnie prowadzonej winnicy Imre Kalo (Szomolya koło Egeru). Wiek krzewów 35-40 lat, pełna biodynamika. Winogrona odszypułkowane i zmielone; fermentacja i dojrzewanie (na drobnym osadzie) w tanku ze stali nierdzewnej. Wino o mocnej budowie, gęste, delikatnie mineralne. W nosie i ustach zółty owoc, renkloda, subtelnie ziołowy finisz. Wino z bardzo dużym potencjałem dojrzewania w butelce. Powstało 500 butelek tego wina.

125ml 750ml



ZOLTAN COVER LIVE SESSION.23 180 zł

Czerwone wino powstałe z odmiany kekfrankos. Owoce pochodzą z parceli Baranya należącej do Zoltana Heimanna (Szekszard). 4 dni maceracji na skórkach, fermentowanie w 500 litrowej, starej beczce z dębu węgierskiego. Żywe, sporo owocu z dzikim twistem. Powstało 675 butelek tego wina.



JUDITH COVER SESSION.24 35 zł 180 zł

Czerwone wino powstałe z odmiany zweigelt. Owoce pochodzą z austriackiej, naturalnie prowadzonej winnicy Judith Beck (Burgenland). Maceracja 4 dni, ze sporym udziałem całych gron. Fermentacja i dojrzewanie (na grubym osadzie) w tanku ze stali nierdzewnej. Soczyste i owocowe wino; niebanalne i jednocześnie bardzo pijalne. Powstało 750 butelek tego wina.

Cydr #Ogień Lorek

Cydry produkowane przez Marcina i Kubę Lorka z jabłek pochodzących ze starych sadów Beskidu Wyspowego. Jabłonki, z których pozyskiwane są owoce rosną w przydomowych, nieinterwencyjnych sadach, ich wiek to ok. 80-100 lat. Cydry są nie filtrowane, niesiarkowane.



CYDR OGIEŃ 65 zł

Cydr powstał specjalnie z myślą o Restobar Ogień. Miks dwóch odmian 70% grochówka i 30% szara reneta. Cydr robiony metodą tradycyjną przy użyciu drożdży szampańskich, ciągle dojrzewa na osadzie.

330ml



CYDR GROCHÓWKA 33 zł

Cydr jednoodmianowy 100% grochówka. Fermentujący i dojrzewający w tankach ze stali nierdzewnej. Bardzo świeży, jabłkowy w aromacie. Ładnie zbalansowana kwasowość i tanina, co wynika z użycia właśnie tej odmiany jabłek. Cydr robiony metodą tradycyjną przy użyciu drożdży szampańskich, ciągle dojrzewa na osadzie.

125ml 750ml



ZOLTAN COVER LIVE SESSION.23

180 zł

Czerwone wino powstałe z odmiany kekfrankos. Owoce pochodzą z parceli Baranya należącej do Zoltana Heimanna (Szekszard). 4 dni maceracji na skórkach, fermentowanie w 500 litrowej, starej beczce z dębu węgierskiego. Żywe, sporo owocu z dzikim twistem. Powstało 675 butelek tego wina.



JUDITH COVER SESSION.24

35 zł 180 zł

Czerwone wino powstałe z odmiany zweigelt. Owoce pochodzą z austriackiej, naturalnie prowadzonej winnicy Judith Beck (Burgenland). Maceracja 4 dni, ze sporym udziałem całych gron. Fermentacja i dojrzewanie (na grubym osadzie) w tanku ze stali nierdzewnej. Soczyste i owocowe wino; niebanalne i jednocześnie bardzo pijalne. Powstało 750 butelek tego wina.

Cydr #Ogień Lorek

Cydry produkowane przez Marcina i Kubę Lorka z jabłek pochodzących ze starych sadów Beskidu Wyspowego. Jabłonki, z których pozyskiwane są owoce rosną w przydomowych, nieinterwencyjnych sadach, ich wiek to ok. 80-100 lat. Cydry są nie filtrowane, niesiarkowane.



CYDR OGIEŃ

65 zł

Cydr powstał specjalnie z myślą o Restobar Ogień. Miks dwóch odmian 70% grochówka i 30% szara reneta. Cydr robiony metodą tradycyjną przy użyciu drożdży szampańskich, ciągle dojrzewa na osadzie.

330ml



CYDR GROCHÓWKA

33 zł

Cydr jednoodmianowy 100% grochówka. Fermentujący i dojrzewający w tankach ze stali nierdzewnej. Bardzo świeży, jabłkowy w aromacie. Ładnie zbalansowana kwasowość i tanina, co wynika z użycia właśnie tej odmiany jabłek. Cydr robiony metodą tradycyjną przy użyciu drożdży szampańskich, ciągle dojrzewa na osadzie.