

CZAS NA ŚNIADANIE BREAKFAST

serwowane do godz. 13.00
served only till 13.00

Jajecznica na maśle

z 3 jaj, pomidor, szczypior, pieczywo, masło

Scrambled eggs
tomatoes, chive, bread, butter 18.00 zł

Jajecznica na szynce lub bekonie

z 3 jaj, pomidor, szczypior, pieczywo, masło

Scrambled eggs with ham or bacon
tomatoes, chive, bread, butter 21.00 zł

Jajka sadzone na bekonie

z 3 jaj, pomidor, szczypior, pieczywo, masło

Fried eggs with bacon
tomatoe, chive, bread, butter 22.00 zł

Tosty

zapekane z szynką, ogórkiem kiszonym,
świeżym pomidorem i serem, podawane z
mixem sałat z sosem vinaigrette

Toast
with ham, pickled cucumber,
fresh tomatoes and cheese, side salad
with vinaigrette dressing 23.00 zł

Angielskie

frankfurterki 2 szt, jajka sadzone 2 szt, boczek
grillowany, fasolka w sosie pomidorowym,
pieczywo, masło

English breakfast
sausages, fried eggs, grilled bacon,
beans, bread, butter 36.00 zł

BURGERY BURGERS

KURCZAK BURGER

bulka maślana z sezamem, ser cheddar, cebula
czerwona, 140 g pierś z kurczaka w panco,
sos majonezowo-musztardowy, bekon,
ogórek kiszony, świeży pomidor,
podawany z frytkami stekowymi

CHICKEN BURGER

shortbread with sesame, cheddar cheese, red
onion, 140 g chicken breast meat,
mayonnaise and mustard sauce, bacon, pickled
cucumber, fresh tomato
served with french fries 36.00 zł

BURGER WOŁOWY KLASYCZNY

bulka maślana z sezamem, ser cheddar, cebula
czerwona, 200 g mięso wołowe,
sos majonezowo-musztardowy, bekon,
ogórek kiszony, świeży pomidor,
podawany z frytkami stekowymi

CLASSIC BEEF BURGER

shortbread with sesame, cheddar cheese, red
onion, 200 g beef, mayonnaise and mustard sauce,
bacon, pickled cucumber, fresh tomato
served with french fries 36.00 zł

BURGER WOŁOWY Z KOZIM SEREM

bulka maślana z sezamem, ser kozi, cebula
czerwona, 200 g mięso wołowe, żurawina,
rukola, sos majonezowo-musztardowy,
podawany z frytkami stekowymi

GOAT BURGER

shortbread with sesame, goat cheese, red onion,
200 g beef, cranberry, rocket salad,
mayonnaise and mustard sauce,
served with french fries 38.00 zł

PRZYSTAWKI STARTERS

Bruschetta

z ziołami, czosnkiem,
serem Grana Padano podawana z
mixem sałat z sosem vinaigrette

Bruschetta

*flavored with herbs and garlic, served with
Grana Padano cheese, side salad with
vinaigrette dressing*

24.00 zł

Pieczony camembert

podawany z żurawiną

*Baked camembert cheese
served with cranberry*

150/200g 28.00 zł

Tatar z polędwicy wołowej

podawany z kwaszonym ogórkiem,
marynowanymi borowikami,
cebulą i jajkiem, pieczywo, masło

Beef tenderloin tartar

*served with pickled cucumber,
marinated mushrooms, onion and
an egg yolk, bread, butter*

100/250g 36.00 zł

Deska serów

pleśniowych oraz żółtych podawana z
krakersami i miodem

*Selection of aromatic cheese
served with crackers and honey*

350 g 46.00 zł

ZUPY SOUPS

Zupa krem z dyni

z mleczkiem kokosowym
i imbirem

*Pumpkin cream soup
with coconut milk
and fresh ginger*

250 ml 22.00 zł

Żurek staropolski

z białą kielbasą,
grzybami i wędzonką
podawany z jajkiem sadzonym,
pieczywo

*Traditional 'Żurek' soup
with sausage, mushrooms,
smoked bacon*

served with fried egg, bread

300 ml 23.00 zł

Ognisty garnek

zupa gulaszowa z wieprzowiną,
chilli, czerwoną fasolą i warzywami,
serwowana w kociołku, pieczywo

Goulash soup

*spicy stew with pieces of pork,
with red beans, chilli and vegetables,
served in a hot pot, bread*

350 ml 28.00 zł

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSE

Warzywne risotto

grzyby, suszone pomidory, cukinia,
czerwona cebula, ser Grana Padano

Vegetable risotto

*mushrooms, sun-dried tomatoes, zucchini,
red onion and Grana Padano cheese*

250g 34.00 zł

Risotto z polędwiczka wieprzową

papryka, pieczarki, cebula czerwona, czosnek
prażone pestki dyni, ser Grana Padano

Risotto with pork tenderloin

*paprika, mushrooms, red onion, garlic,
roasted pumpkin seeds, Grana Padano cheese*

150/250g 39.00 zł

Gulasz wołowy

z warzywami, zapiekany z ziemniaczanymi
talarkami i serem

Beef stew with vegetables

roasted with potato slices and cheese

200/350g 44.00 zł

Stek

z polędwicy wołowej

podawany z masłem czosnkowym,
sosem pieprzowym,
ziemniaczanym krokietem i
grillowanymi warzywnymi

Beefsteak

*with garlic butter, served with green
pepper sauce, potato croquettes
and grilled vegetables*

200/350 g 98.00 zł

MAKARON PASTA

Tagliatelle z kurczakiem

w sosie śmietanowym,
z cukinią i pomidorkami cherry,
ser Grana Padano

Chicken tagliatelle

*in cream sauce served with zucchini and
cherry tomatoes,
Grana Padano cheese*

100/350g 36.00zł

Tagliatelle z polędwiczka wieprzową

przyrządzone na oliwie,
z suszonymi pomidorami,
cukinią i czerwoną cebulą,
ser Grana Padano

Pork tenderloin

tagliatelle

*prepared in olive oil with sun- dried
tomatoes, zucchini and red onion,
Grana Padano cheese*

100/350g 38.00 zł

Tagliatelle z łososiem

przyrządzone na oliwie, ze szpinakiem,
czosnkiem i suszonymi pomidorami

Salmon tagliatelle

*prepared in olive oil with spinach,
garlic and sun-dried tomatoes*

100/350g 42.00zł

SAŁATKI *FRESH SALADS*

Salatka „Elephant”

kompozycja kruchych sałat,
ser lazur, orzechy włoskie,
suszone pomidory, szynka dojrzewająca,
sos miodowo – musztardowy, grzanki

‘Elephant’ salad

*composition of lettuce, blue cheese, nuts,
sun-dried tomatoes, dry-cured ham,
mustard-honey dressing, croutons*

300g 34.00 zł

Salatka z kurczakiem

kompozycja kruchych sałat,
pomidorki koktajlowe,
grillowany kurczak, sos Cesar,
ser Grana Padano, grzanki

Chicken salad

*composition of lettuce, cherry tomatoes,
grilled chicken, Ceasar sauce,
Grana Padano cheese, croutons*

300g 36.00 zł

Salatka z kozim serem

kompozycja kruchych sałat,
orzechy włoskie,
buraki, sos malinowy, grzanki

Goat cheese salad

*composition of fresh lettuce,
nuts, beet, raspberry dressing,
croutons*

300g 36.00 zł

PIEROGI *HOMEMADE DUMPLINGS*

RUSKIE

podawane ze śmietaną

with cottage cheese and onion

served with sour cream

6 szt./6pcs. 28.00 zł

Z DORSZEM

i czarnuszką podawane z sosem porowym

with cod

and black cumin

served with leek dressing

6 szt./6pcs. 34.00 zł

Z KACZKĄ

podawane z żurawiną

with duck

served with cranberry

6 szt./6pcs. 36.00 zł

MISA DLA 2 OSÓB

mix 3 rodzajów pierogów, podawany z
sosami, mixem sałat z sosem vinaigrette

FEAST FOR TWO PERSON

*mix 3 kinds of dumplings served with sauce
and side salad with vinaigrette dressing*

12 szt./12pcs. 65.00 zł

DLA DZIECI *FOR CHILDREN*

OBOJĘTNIE.../ Dunno...

nuggetsy z kurczaka z frytkami

chicken nuggets and french fries

19.00 zł

DANIA RYBNE *FISH COURSE*

Dorsz smażony

podawany z ziemniaczanymi
krokietami i grillowanymi
warzywami

Fried cod

*served with potato croquettes
and grilled vegetable*

200/300g 44.00 zł

Halibut

podawany z risotto,
sosem z ogórka kiszzonego
i sałatką colesław

Halibut

*served with risotto,
pickled cucumber sauce
and coleslaw salad*

200/300g 54.00zł

Łosoś

z sosem serowo – porowym
podawany z
ziemniaczanymi krokietami
i mixem sałat z sosem vinaigrette

Salmon

*in cheese-leek sauce
served with potato croquettes
and a mix of lettuce with vinaigrette*

200/300g 58.00 zł

DANIA MIĘSNE *MEAT COURSE*

Pierś z kurczaka z kozim serem

podawana z sosem malinowym,
frytkami i sałatką colesław

Chicken breast

with goat cheese

*served with raspberry sauce,
french fries and coleslaw salad*

180/335 g 39.00 zł

Beef strogonof

podawany z kluskami
ziemniaczanymi, kwaśną śmietaną
i musem z buraków

Beef strogonof

*served with potato dumplings,
sour cream and beetroot mousse*

200/300g 42.00 zł

Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym

podawane z kluskami
ziemniaczanymi i musem z buraków

Pork tenderloin

in mushroom sauce

*served with potato dumplings,
and beetroot mousse*

200/300g 46.00 zł

PIZZA 32 CM

pieczona na szamocie

1. **Margarita** 25.00 zł

sos, ser
tomatoe sauce, cheese

2. **Pepperoni** 30.00 zł

sos, ser, salami pepperoni picante
tomatoe sauce, cheese, salami pepperoni picante

3. **Capriciosa** 30.00 zł

sos, ser, pieczarki, szynka
tomatoe sauce, cheese, mushrooms, ham

4. **Tropicana** 32.00 zł

sos, ser, szynka, ananas
tomatoe sauce, cheese, ham, pineapple

5. **Diabolo** 36.00 zł

sos, ser, tabasco, salami, pieczarki, ostra papryka
tomatoe sauce, cheese, tabasco, salame, mushrooms,
spicy paprika

6. **Z kurczakiem** 38.00 zł

sos, ser, kurczak, cebula, pomidor
tomatoe sauce, cheese, chicken, onion, fresh tomatoes

7. **Quattro Formaggi** 38.00 zł

sos, cztery rodzaje sera
tomatoe sauce, four kinds of cheese

8. **Wiejska** 38.00 zł

sos, ser, kielbasa, cebula, boczek, ogórek kiszony
tomatoe sauce, cheese, sausage, onion, bacon, pickled
cucumber

9. **Z wołowiną** 42.00 zł

sos, ser, wołowina, cebula, papryka
tomatoe sauce, cheese, beef, onion, paprika

10. **Pizza "Elephant"** 42.00 zł

sos, ser, szynka dojrzewająca, pieczarki,
pomidory suszone, bazylia
tomatoe sauce, cheese, dry-cured ham, mushrooms
sun-dried tomatoes, basilic

Dodatki: Extras: 4.00 zł

salami pepperoni picante /szynka/szynka dojrzewająca/
bekon/pomidor/cebula/ostra papryka/ pieczarki/
ananas/pomidor/pomidory suszone/ogórek kiszony/
kurczak/kielbasa/wołowina/papryka

salami pepperoni picante / ham/dry-cured ham/bacon/
sausage/tomatoes/onion/pineapple/spicy paprika/
mushrooms/sun-dried tomatoes/pickled cucumber/
chicken/sausage/beef/paprika

DESERY

DESSERTS

Szarlotka na ciepło

z lodami

*Warm apple cake
with ice cream*

18.00 zł

Brownie

gorące ciasto czekoladowe z lodami

*Brownie
hot chocolate cake
with ice cream*

18.00 zł

Ciasto marchewkowe

Carrot cake

19.00 zł

Maliny zapiekane

pod owsianą kruszonką podawane z
lodami

*Baked raspberries – oat crumble
served with ice cream*

22.00 zł

Puchar lodów waniliowych

z musem owocowym

*Vanilla ice cream
with fruits mousse*

22.00 zł

ROZGRZEWAJĄCE HERBATY TEA TIME

1. Na zdrowie - forest fruits

mieszanka czarnych jagód, malin, rodzynek,
ananasa, hibiskusa i witaminy C

*For health: mix of blueberries, raspberries,
raisins, pineapple, hibiscus and vitamin C*

2. Orzeźwiająca - peach lemon star

owocowa z kawałkami brzoskwini, częstkami
hibiskusa, jabłka i cytrusami

*Refreshing: fruit tea, with pieces of peach,
hibiscus, apples and citrus fruits*

3. Orientalna - ceylon fop

wysoko ceniona odmiana czarnej herbaty

Oriental: highly prized cultivar of black tea

4. Na miłość - black chilli chocolate

wzbogacona kokosem, czekoladą i chilli

For the love:

with coconut, chocolate and chilli

5. Na powodzenie w interesach - earl grey blue

z dodatkiem bergamotki i płatków błękitnego
bławatka

For success in business:

with bergamot & blue cornflower

6. Uspokajająca - green jasmine

wzbogacona aromatycznym jaśminem

Reassuring: enriched with aromatic jasmine

7. Na dobry humor - mexican dream

z dodatkiem jabłka, róży, cynamonu, skórki
pomarańczowej, imbiru, kardamonu, goździków
i czarnego pieprzu

*For a good humor: with apple, rose,
cinnamon, orange peel, ginger, cardamom, cloves
and black pepper*

12.00 zł

KAWY COFFEE

Espresso 9.00 zł

Espresso doppio 12.00 zł

Kawa czarna 9.00 zł

Classic black

Americano 12.00 zł

Café bombón 12.00 zł

espresso, mleczko skondensowane, piana z mleka

espresso, condensed milk, milk foam

Cappuccino 13.50 zł

Caffè latte 14.50 zł

Caffè latte macchiato 15.00 zł

Frappe 19.00 zł

espresso, mleko, lody waniliowe

espresso, milk, ice cream

„Elephant” 26.00 zł

espresso, spienione mleko, 20 ml kahlua,

bita śmietana

espresso, hot milk, 20 ml kahlua, whipped cream

Kawa & Baileys 28.00 zł

espresso, 20ml BAILEYS, bita śmietana

espresso, 20ml BAILEYS, whipped cream

Irish Coffee 30.00 zł

espresso, 40ml Highlands Friends, bita śmietana

espresso, 40ml Highlands Friends, whipped cream

Gorąca czekolada czarna 16.00 zł

Dark chocolate

MUSIC COCKTAILS

Madonna

Bombay 40ml/syrop truskawka/sok żurawinowy/
sok z limonki/wino czerwone 20ml/
truskawka liofilizowana

„Ulubiony koktajl królowej muzyki Pop - Madonny”
Bombay 40ml/strawberry cranberry/lime/red wine/
freeze-dried strawberry
„Favourite cocktail of all-time pop queen Madonna”

Nocturne in E-flat major

wódka Chopin 40ml/Chardonnay 20ml/sok z limonki
/mięta/Prosecco/syrop cukrowy/angostura bitters
„Koktajl inspirowany twórczością wybitnego
polskiego kompozytora i pianisty -
Fryderyka Chopina”
Chopin vodka 40ml/Chardonnay 20ml/lime/ mint /
Prosecco/sugar syrup/angostura bitters
„Inspired by the famous Polish composer F. Chopin”

So Corny!

Jack Daniels 40ml/sok z limonki/białko jaja/
syrop popcorn Monin
Jack Daniels 40ml/ lime/ egg white/ popcorn Monin
„ You got me horny in the morning and you know
I try to call you but I can't find the telephone...”

Blueberry Hill

Bombay 40ml/Blue Curacao 20ml/sok z limonki /
puree jagodowe Monin/bitters lawendowy
„Koktajlowe dopełnienie ikonicznego utworu
Blueberry Hill wykonywanego m.in. przez Fats
Domino, Louisa Armstronga i wielu innych
kultowych artystów”
Bombay 40ml/Blue Curacao
20ml/lime/blueberry/lavender Bitters
Inspired by the great „Blueberry Hill” song

Pink Floyd

Gordons Pink Gin 40ml / sok ananasowy / sok z
limonki / syrop truskawowy
„Koktajl inspirowany muzyką wielkiego zespołu
Pink Floyd”
Gordons Pink Gin 40ml / pineapple juice / lime /
strawberry sirup
„Inspired by the majestic band Pink Floyd”

27.00 zł

CLASSIC COCKTAILS

Mojito / MEGA MOJITO 28.00 zł / 65.00 zł
40/100 ml Brugal Blanco Supremo cukier trzcinowy,
limonka, świeża mięta, woda gazowana
40/100 ml Brugal Blanco Supremo, sugar syrup, lime, fresh
mint, soda water

Pinacolada 29.00 zł
40 ml Brugal Blanco Supremo, 20 ml Malibu, puree
kokosowe Monin, sok ananasowy, świeży ananas, mleko
40 ml Brugal Blanco Supremo, 20 ml Malibu, coconut syrup
Monin, pineapple juice, fresh pineapple, milk

Sex On The Beach 29.00 zł
40 ml wódka, syrop brzoskwiniowy, sok pomarańczowy,
sok żurawinowy (25%)
40 ml vodka, peach syrup, orange juice, cranberry juice (25%)

Caipiroska / Caipirinha 26.00 zł
lime, grapefruit, mango, cranberry, blackcurrant, redberry,
coconut
40 ml Finlandia Vodka Fusion*, limonka, cukier trzcinowy
40 ml Finlandia Vodka Fusion*, lime, cane sugar

Whisky Sour 26.00 zł
40 ml Jameson, sok z limonki, Angostura Bitters,
syrop cukrowy, białko
40 ml Jameson, lime juice, Angostura Bitters,
sugar syrup, egg whites

Cosmopolitan 28.00 zł
40 ml Finlandia Lime Fusion*, 20 ml Triple Sec,
40 ml sok żurawinowy (25%), sok z limonki
40 ml Finlandia lime Fusion*, 20 ml Triple Sec,
40 ml cranberry juice (25%), lime juice

Lynchburg Lemonade 30.00 zł
40 ml Jack Daniels*, 20ml Triple sec, limonka, syrop
cukrowy, 7UP
40 ml Jack Daniels*, 20ml Triple sec, lime, sugar syrup, 7UP

Copa Finlandia 26.00 zł
lime, grapefruit, mango, cranberry, blackcurrant,
redberry, coconut
40 ml Finlandia Fusion, sok owocowy
40 ml Finlandia Fusion, fruit juice

Daiquiri truskawkowe 29.00 zł
40 ml Brugal Blanco Supremo, sok z limonki, syrop
cukrowy, truskawki
40 ml Brugal Blanco Supremo, lime juice, sugar syrup,
strawberry

White Russian / Black Russian 26.00 zł
40 ml wódka, 20 ml Kahlua/ mleko
40 ml vodka, 20 ml Kahlua/ milk

Old Fashioned
40 ml Woodford Reserve®, Angostura Bitters, 28.00 zł
syrop cukrowy
40 ml Woodford Reserve®, Angostura Bitters, sugar syrup

NON- ALCOHOLIC COCKTAILS

Shirley Temple 20.00 zł
7UP, syrop z granatu, limonka
7UP, grenadine, lime

VIRGIN MOJITO 20.00 zł
mięta, limonka, cukier trzcinowy, woda gazowana
mint, lime, sugar cane, sparkling water

Vanilla Milkshake 20.00 zł
Mleko, lody waniliowe, syrop waniliowy Monin
Milk, vanilla ice cream, vanilla sirup Monin

OREO 20.00 zł
ciasteczka Oreo, mleko, lody waniliowe
Oreo cookies, milk, vanilla ice cream

SHOTS

Jager Bomb 30.00 zł
40 ml Jagermeister, Red Bull
40 ml Jagermeister, Red Bull

Russian Heroin 19.00 zł
20ml Kahlua, 20ml Absynth
20ml Kahlua, 20ml Absynt

B52 19.00 zł
20ml Kahlua, 20ml Baileys, 20ml Triple Sec
20ml Kahlua, 20ml Baileys, 20ml Triple Sec

Apple Pie on Fire 19.00 zł
20ml Jack Daniels Fire, sok jabłkowy, tabasco
20ml Jack Daniels Fire, apple juice, tabasco

ALKOHOL SPIRITS

VODKA

FINLANDIA VODKA *	4cl 12.00zł 50cl 140.00zł
FINLANDIA FUSION *	4cl 12.00zł 50cl 140.00zł
<i>lime, grapefruit, mango, cranberry, blackcurrant, redberry, coconut</i>	
ABSINTH	4cl 18.00zł
CHOPIN	4cl 22.00zł
CIROC	4cl 20.00zł
BELVEDERE VODKA	4cl 23.00zł
SASKA	4cl 10.00zł 50cl 120.00zł
ŻUBRÓWKA	4cl 12.00zł 50cl 140.00zł
WIŚNIÓWKA	4cl 12.00zł

WHISKY

JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKEY*	4cl 22.00zł
JACK DANIEL'S TENNESSEE RYE*	4cl 22.00zł
JACK DANIEL'S TENNESSEE HONEY*	4cl 22.00zł
JACK DANIEL'S TENNESSEE FIRE*	4cl 22.00zł
BULLEIT*	4cl 20.00zł
GENTLEMAN JACK*	4cl 27.00zł
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL*	4cl 37.00zł
JAMESON IRISH WHISKEY	4cl 20.00zł
WOODFORD RESERVE *	4cl 30.00zł
JOHNNIE WALKER RED LABEL	4cl 20.00zł
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	4cl 24.00zł
GLENGLOSSAUGH TORFA	4cl 30.00zł
GLENGLOSSAUGH REVIVAL	4cl 30.00zł
GLENGLOSSAUGH EVOLUTION	4cl 30.00zł
BENRIACH 10YO	4cl 32.00zł
GLENDRONACH 12YO	4cl 31.00zł
GLENDRONACH 18YO	4cl 55.00zł

**HAVE FUN
BUT PLEASE
DRINK
RESPONSIBLY**

PIWO Z BECZKI BEER ON TAP

ŻYWIEC

0,3l - 12.00 zł
0,5l - 14.00 zł



ŻYWIEC BIAŁE

0,3l - 12.00 zł
0,5l - 14.00 zł

PIWO BUTELKOWE BOTTLED BEER

ŻYWIEC:

- IPA 0,5l - 14.00 zł
- IPA 0% 0,5l - 14.00 zł
- PORTER 0,5l - 14.00 zł
- AMERYKAŃSKA PSZENICA 0,5l - 14.00 zł

WARKA SMAKOWA

0,5l - 14.00 zł

HEINEKEN

0,5l - 14.00 zł

HEINEKEN 0%

0,5l - 14.00 zł

EB

0,5l - 14.00 zł

DESPERADOS

0,4l - 14.00 zł

DZIKI SAD/ beer with cider

0,4l - 14.00 zł

SNACKS

Chipsy	<i>Chips</i>	10.00 zł
Orzeszki	<i>Peanuts</i>	10.00 zł
Paluszki	<i>Salty sticks</i>	10.00 zł

NAPOJE GORĄCE HOT BEVERAGES

RUM GROG

60ml rum, sok z limonki, miód, wrzątek
60ml rum, lime juice, honey, hot water

22.00zł

AUTUMN TEA

limonka, pomarańcza, cytryna, miód, imbir,
herbata czarna

lime, orange, lemon, honey, ginger, black tea

17.00zł

NAPOJE ZIMNE COLD DRINKS

Sok owocowy:

0,2l - 9.00 zł

pomarańcza, jabłko, pomidor, czarna porzeczka

Fruit juice:

orange, apple, tomatoe, blackcurrant

ŚWIEŻO WYCISKANY SOK Z POMARAŃCZY

Fresh orange juice

0,25l - 18.00 zł



0,2l - 8.00 zł

Woda mineralna

0,33l - 8.00 zł

Mineral water

0,7l - 15.00 zł

Mrożona herbata

brzoskwiniowa/cytrynowa



0,2l - 9.00 zł

Ice tea: peach or lemon

ENERGY DRINK



0,25l - 12.00 zł

WINA WINES

Szampan / Champagne

Francja / France



Michel Lenique Selection Brut

75 cl - 299 zł

Region: Szampania / Champagne

Szczep / Grape: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Rodzaj / Type: Wytrawne / Dry

Najlepiej smakuje z: świeże owoce, desery, lekkie sałaty, jako aperitif

Best served with: fresh fruits, desserts, light salads, as an aperitif

Wino Musujące / Sparkling Wine

Włochy / Italy



Cielo Prosecco D.O.C Treviso Brut

75 cl - 110 zł

10 cl - 18 zł

Region: Veneto / Veneto

Szczep / Grape: Glera

Rodzaj / Type: Wytrawne / Dry

Najlepiej smakuje z: świeże owoce, desery, lekkie sałaty, jako aperitif

Best served with: fresh fruits, desserts, light salads, as an aperitif

Hiszpania / Spain



Cava Reserva Brut Roger Goulard

75 cl - 125 zł

Region: Cava / Cava

Szczep / Grape: Macabeo, Perellada, Xarello

Rodzaj / Type: Wytrawne / Dry

Najlepiej smakuje z: świeże owoce, desery, lekkie sałaty, jako aperitif

Best served with: fresh fruits, desserts, light salads, as an aperitif

Wino Różowe / Rose Wine

Hiszpania / Spain



Masia La Sala Rosado

75 cl - 105 zł

25 cl - 35 zł

10 cl - 18 zł

Region: Penedes / Penedes

Szczep / Grape: Merlot, Sumoll, Tempranillo

Rodzaj / Type: Delikatnie wytrawne / Slightly dry

Najlepiej smakuje z: sałatki, delikatne dania z ryb, owoców morza i drobiu, jako aperitif

Best served with: salads, delicate fish, seafood and poultry dishes, as an aperitif

WINA WINES

Wino Białe / White Wine

Włochy / Italy



Pinot Grigio Giannitessari

75 cl - 105 zł

25 cl - 45 zł

10 cl - 20 zł

Region: Wenecja / Venezia

Szczep / Grape: Pinot Grigio

Rodzaj / Type: Delikatnie wytrawne / Slightly dry

Najlepiej smakuje z: przystawki, ryby, owoce morza

Best served with: starters, fish, seafood

Hiszpania / Spain



Segrel Albariño

75 cl - 120 zł

25 cl - 45 zł

10 cl - 20 zł

Region: Galicja / Rais Baixas

Szczep / Grape: Albariño

Rodzaj / Type: Delikatnie wytrawne / Slightly dry

Najlepiej smakuje z: przystawki, ryby, owoce morza

Best served with: starters, fish, seafood

Portugalia / Portugal



Vinho Verde Conde Villar

75 cl - 95 zł

25 cl - 35 zł

10 cl - 16 zł

Region: Vinho Verde / Vinho Verde

Szczep / Grape: Loureiro, Arinto, Trajadura

Rodzaj / Type: Delikatnie wytrawne / Slightly dry

Najlepiej smakuje z: sałatki, makarony, dania z drobiu

Best served with: salads, pasta, poultry dishes

Chile / Chile



Manantiales Chardonnay

75 cl - 120 zł

25 cl - 45 zł

10 cl - 20 zł

Region: Centralna Dolina / Central Valley

Szczep / Grape: Chardonnay

Rodzaj / Type: Delikatnie wytrawne / Slightly dry

Najlepiej smakuje z: z białym mięsem, ryby, owoce morza

Best served with: white meat, fish, seafood

WINA WINES

Wino Białe / White Wine

Niemcy / Germany



Riesling Trocken Schmetterling

75 cl - 105 zł
25 cl - 45 zł
10 cl - 20 zł

Region: Nahe / Nahe
Szczep / Grape: Riesling
Rodzaj / Type: Delikatnie wytrawne / Slightly dry
Najlepiej smakuje z: przystawki, lekkie z ryb i drobiu, owoce morza
Best served with: starters, light dishes, seafood

Nowa Zelandia / New Zeland



The Founder Sauvignon Blanc

75 cl - 129 zł
25 cl - 48 zł
10 cl - 20 zł

Region: Marlborough / Marlborough
Szczep / Grape: Sauvignon Blanc
Rodzaj / Type: Wytrawne / Dry
Najlepiej smakuje z: przystawki, ryby, owoce morza
Best served with: starters, fish, seafood

Wino Czerwone / Red Wine

Portugalia / Portugal



Tapeda de Villar DOC

75 cl - 95 zł
25 cl - 35 zł
10 cl - 16 zł

Region: Alentejo / Alentejo
Szczep / Grape: Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Aragonez, Trincadeira
Rodzaj / Type: Wytrawne / Dry
Najlepiej smakuje z: pasta z bogatymi mięsnymi sosami, baranina, dojrzale sery
Best served with: pasta with rich meat sauces, red meat mutton, mature cheese

Włochy / Italy



Primitivo di Manduria Primus

75 cl - 129 zł
25 cl - 48 zł
10 cl - 20 zł

Region: Puglia / Apulia
Szczep / Grape: Primitivo
Rodzaj / Type: Delikatnie wytrawne / Slightly dry
Leżakowanie: 6 miesięcy w butelce
Najlepiej smakuje z: pasta z bogatymi mięsnymi sosami, baranina, dojrzale sery
Best served with: pasta with rich meat sauces, red meat mutton, mature cheese

WINA WINES

Wino Czerwone / Red Wine

Chile / Chile



Tagua Tagua Reserva Carménère

75 cl - 105 zł
25 cl - 45 zł
10 cl - 20 zł

Region: Dolina Rapel / Rapel Valley
Szczep / Grape: Carménère
Rodzaj / Type: Delikatnie wytrawne / Slightly dry
Najlepiej smakuje z: salatk, makarony, dania z drobiu
Best served with: salads, pasta, poultry dishes

Hiszpania / Spain



Vallplata Tinto Tempranillo Merlot

75 cl - 95 zł
25 cl - 35 zł
10 cl - 16 zł

Region: Katalonia / Catalunya
Szczep / Grape: Tempranillo, Merlot
Rodzaj / Type: Delikatnie wytrawne / Slightly dry
Najlepiej smakuje z: dania mięsne, makarony
Best served with: meat dishes, pasta

Baila Tempranillo Semi Sweet

75 cl - 85 zł
25 cl - 33 zł
10 cl - 14 zł

Region: Castilla Leon / Castilla Leon
Szczep / Grape: Tempranillo
Rodzaj / Type: Delikatnie słodkie / Semi sweet
Najlepiej smakuje z: salatk, makarony, dania z drobiu
Best served with: salads, pasta, poultry dishes

Argentyna / Argentina



Old Vines Malbec

75 cl - 105 zł
25 cl - 45 zł
10 cl - 20 zł

Region: Uco Valley
Szczep / Grape: Malbec
Rodzaj / Type: Delikatnie wytrawne / Slightly dry
Najlepiej smakuje z: pasta z bogatymi mięsnymi sosami, baranina, dojrzale sery
Best served with: pasta with rich meat sauces, red meat mutton, mature cheese

Grzaniec Gotycki
Wino grzane / Hot wine



20 cl - 16 zł