PASODOBRE LUNCH

ZUPA / SOUP

SOPA DE MARISCO 2 4 9 — **55 zł**

zupa z owocami morza, julienne warzywne, pomidory, chili

seafood soup with julienne vegetables, tomatoes, and chili

350 g

CALDO DE AJO 1 7 9 — **44 zł**

kastylijski bulion czosnkowy, konfitowane ziemniaki, szynka jamon serrano, espuma ziemniaczano-czosnkowa, grzanki, szczypiorek

Castilian garlic broth, confit potatoes, Jamón Serrano, potato and garlic espuma, croutons, chives.

270 g

TAPAS

TATAR DE SETA 1 5 6 7 8 *V* — **52 zł**

Tatar z boczniaków, straciatella, baba ghanoush, orzechy pini, marynowane grzyby, brioche

oyster mushrooms tatare, straciatella, baba ghanoush, pine nuts, marinated mushrooms, brioche

180 g

CARPACCIO DE PULPO 1 3 9 14 — **62 zł**

Carpaccio z ośmiornicy, brunoise z ogórka, jabłka i selera naciowego, majonez z czarnego czosnku, kawior z octu Pedro Ximenez, oliwa z oliwek

octopus carpaccio, cucumber, celery and apple brunoise, black garlic mayonaisse, Pedro Ximenez caviar, olive oil

140 g

TARTAR DE SOLOMILLO DE TERNERA 1 7 — **77 zł**

tatar z polędwicy wołowej, trufla, piklowane grzyby, aioli truflowe, chrust ziemniaczany, pieczywo

beef tenderloin tartare,truffle, pickled mushrooms, truffle aioli, potato chips, bread

150 g

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

CABALLA CON TOMATES 1 2 4 9 — **86 zł**

makrela , caponata z pomidorów, filetowane cytrusy, sałatka z kopru włoskiego, focaccia

mackerel, tomato caponata, citrus segments, fennel salad, focaccia

380 g

LOMO DE CERDO 1 3 7 9 10 — **72 zł**

schab wieprzowy w panko, kapusta zasmażana z chistorrią, puree ziemniaczane, pieczarki, cebulka perłowa, demi glace

panko-crusted pork loin, fried cabbage with chistorra sausage, mashed potatoes, mushrooms, pearl onions, demi-glace

420 g

SOLOMILLO DE TERNERA 1 3 6 7 9 10 11 — **156 zł**

stek z polędwicy wołowej, grillowana sałata rzymska, frytki z serem manchego i szczypiorkiem, demi glace

beef tenderloin steak, grilled romaine lettuce, fries with Manchego cheese and chives, demi-glace

480 g

ENSALADA MIXTA 1 5 7 8 *V* — **72 zł**

mix sałat z warzywami, kozi ser, gruszka, marynowana figa, dynia burak,prażone orzechy, focaccia

mixed salad,goat cheese, pear, marinated fig, pumpkin, beetroot, toasted nuts, focaccia

400 g

DESER/DESSERT

TARTA DE QUESO SAN SEBASTIÁN 1 3 5 7 8 *V* — **39 zł**

pistacjowy sernik San Sebastian, mus z pistacją, konfitura wiśniowa, coulis malinowe

pistachio San Sebastian cheesecake, pistachio mousse, cherry compote, raspberry coulis

130 g

FLAN 1 3 5 7 8 *V* — **38 zł**

flan karmelowy, marakuja curd, sezonowe owoce, kawior z czarnej porzeczki

caramel flan, passion fruit curd, seasonal fruits, blackcurrant caviar

110 g

Oferta lunchowa Pasodobre obowiązuje w godzinach 12:00 – 17:00 w wybrane dni.
Pełne menu obowiązuje po godzinie 17 i jest ono dostępne na stronie www.pasodobre.pl oraz tutaj:

TAPAS

GAMBAS PIL PIL 1 2 — **5 szt. 39 zł / 10 szt. 72 zł**
krewetki z oliwą z oliwek, czosnkiem, chili, ostrą papryką pimentón, pieczywo
shrimps with olive oil, garlic, chili and pimentón pepper, bread
5 szt. (ok. 80 g), 10 szt. (ok. 160 g)

CHISTORRA A LA SIDRA 1 — **43 zł**
kiełbaski chistorra flambirowane w cydrze jabłkowym, piklowane jabłko, prażona cebula, pieczywo
Chistorra sausages flambéed in apple cider, pickled apple, crispy onions, bread
160 g

PATATAS BRAVAS 3 7 *V* — **28 zł**
smażone ziemniaki, ser Manchego, sos Bravas, aioli, szczypiorek
fried potatoes, Manchego cheese, Bravas sauce, aioli, chives
200 g

PIMIENTOS DE PADRÓN *V* — **30 zł**
smażone papryczki padron z solą morską, sos chimichurri
fries padron peppers, sea salt, chimichurri souce
100 g

CROQUETAS DE CHISTORRA 1 3 7 — **2 szt. 25 zł / 4 szt. 48zł**
krokiety z kiełbasą chistorra, crème fraîche, jalapeño, mięta, dżem z cebuli
chistorra croquettes, crème fraîche, jalapeño, mint, onion jam
2 szt. 80 g, 4 szt. 160 g

CROQUETAS DE MANCHEGO 1 3 6 7 — **2 szt. 25 zł / 4 szt. 48zł**
Krokiety z serem Manchego, papryka piquillo, kozi serek, truskawkowy krem balsamiczny
manchego croquettes, piquillo pepper, goat cheese, strawberry balsamic cream
2 szt. 80 g, 4 szt. 160 g

CHIRRETE FRITO 4 — **27 zł**
chrupiące aterynki (małe rybki) z cytryną i solą morską, salsa verde
crispy smelts (small fish) with lemon and sea salt, salsa verde
125 g

CALAMARES A LA ROMANA 1 3 4 — **35 zł**
krążki z kalmara smażone w panierce panko, sos aioli
calamari rings fried in panko breadcrumbs, aioli sauce
130 g

SELECCIÓN DE ACEITUNAS EN AOVE *VG* — **22 zł**
hiszpańskie oliwki w oliwie z oliwek
olive mix
70 g

PAN CON A.O.V.E. 1 *VG* — **16 zł**
pieczywo, oliwa z oliwek z solą morską w płatkach
bread with olive oil and sea salt flakes
120 g

PLATO DE JAMÓN IBÉRICO 1 — **48 zł**
szynka Jamón Ibérico 100%
ham Ibérico 100%
50 g

TABLA DE QUESOS CURADOS 1 7 11 *V* — **47 zł**
deska tradycyjnych hiszpańskich serów dojrzewających, konfitura z pigwy, krakersy Reganãs
selection of traditional Spanish cured cheeses, quince jam and Reganãs crackers
100 g

TABLA DE EMBUTIDOS 1 11 — **58 zł**
deska tradycyjnych hiszpańskich wędlin dojrzewających, krakersy Reganãs
selection of traditional Spanish cured meats, Reganãs crackers
100 g

ACEITUNAS GORDAL RELLENAS DE QUESO CREMA 7 *V* — **26 zł**
oliwki królewskie faszerowane kremowym serkiem
royal olives stuffed with cream cheese
80 g

QUESO DE CABRA Y HIGO 1 5 7 8 — **59zł**
Mus z koziego sera, papryka piquillo, glazurowana figa, prażone migdały, brioche
goat cheese mousse, piquillo pepper, glazed fig, toasted almonds, brioche
210 g

DANIA GŁÓWNE I DESERY / MAIN COURSES AND DESSERTS

ZUPA / SOUP

CALDO DE AJO 1 7 9 — **44 zł**

kastylijski bulion czosnkowy, konfitowane ziemniaki, szynka jamon serrano, espuma ziemniaczano-czosnkowa, grzanki, szczypiorek

Castilian garlic broth, confit potatoes, Jamón Serrano, potato and garlic espuma, croutons, chives.

270 g

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

MARISCADA AL AJILLO 1 2 7 14 — **96 zł**

mix owoców morza w emulsji winno-maślanej z chilli i natką pietruszki, chrupiąca bagietka

mixed seafood in butter and wine emulsified sauce with chili and parsley, crispy baguette

300 g

ENSALADA MIXTA 1 5 7 9 V — **72 zł**

mix sałat z warzywami, kozi ser, gruszka, marynowana figa, dynia burak,prażone orzechy, focaccia

mixed salad,goat cheese, pear, marinated fig, pumpkin, beetroot, toasted nuts, focaccia

400 g

SOLOMILLO DE TERNERA 1 3 6 7 9 10 11 — **156 zł**

stek z polędwicy wołowej, grillowana sałata rzymska, frytki z serem manchego i szczypiorkiem, demi glace

beef tenderloin steak, grilled romaine lettuce, fries with Manchego cheese and chives, demi-glace

480 g

DESERY / DESSERTS

TARTA DE QUESO SAN SEBASTIÁN 1 3 5 7 8 V — **39 zł**

pistacjowy sernik San Sebastian, mus z pistacją, konfitura wiśniowa, coulis malinowe

pistachio San Sebastian cheesecake, pistachio mousse, cherry compote, raspberry coulis

130 g

FLAN 1 3 5 7 8 V — **38 zł**

flan karmelowy, marakuja curd, sezonowe owoce, kawior z czarnej porzeczki

caramel flan, passion fruit curd, seasonal fruits, blackcurrant caviar

110 g

SEZONOWE SMAKI

TARTAR DE SOLOMILLO DE TERNERA 1 7 — **77 zł**

tatar z polędwicy wołowej, trufla, piklowane grzyby, aioli truflowe, chrust ziemniaczany, pieczywo

beef tenderloin tartare,truffle, pickled mushrooms, truffle aioli, potato chips, bread

150g

PAELLA 1 3 6 7 9 10 11 — **139 zł**

paella, kiełbasa chistorra, udko z kurczaka, karczochy, alioli, podsuszane pomidorki cherry, jalapeno, groszek, papryka piquillo

paella, chistorra sausage, chicken thigh, piquillo pepper artichokes, aioli, semi-dried cherry tomatoes, jalapeño cheese, green peas

1000 g

Czas oczekiwania na to danie wynosi do 45 minut, / Waiting time for paella is up to 45 minutes.

Porcja jest przeznaczona dla dwóch osób. / Serving for two persons.

NAPOJE / DRINKS

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

Café solo 13 zł
espresso
30 ml

Café doble 17 zł
podwójne espresso
espresso doppio
60 ml

Café romano 14 zł
espresso z cytryną
lemon espresso
30 ml

Café americano 16 zł
czarna kawa
americano
120 ml

Café blanco 19 zł
biała kawa
white coffee
150 ml

Café latte 21 zł
240 ml

Café capuccino 20 zł
180 ml

Café con leche 21 zł
flat white
150 ml

Café carajillo 24 zł
espresso z brandy
brandy espresso
60 ml

Café cortado 16 zł
espresso, spienione mleko
espresso, frothed milk
60 ml

Te de otono 25 zł
czarna/owocowa herbata, przyprawy korzenne, cytrusy, imbir, miód, maliny
black.fruit tea, spices, citrus, ginger, honey and raspberries
300 ml

Infusión de romero 25 zł
napar z rozmarynu i imbiru, cytrusy, syrop rozmarynowo imbirowy
rosemary and ginger infusion, citrus, rosemary ginger syrup
250 ml

Té 16 zł
herbata
tea
300 ml

sirope extra 6 zł
dodatkowy skladnik do herbaty/kawy
addidtional syrup to tea/coffee

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Pepsi zero cukru, Pepsi, Mirinda, 7UP zero cukru, Schweppes Tonic 13 zł
200 ml

woda Cisowianka niegazowana / Perlage 11 zł / 20 zł
still / fizzy "Cisowianka" water
300 ml / 700 ml

woda Acqua Panna (niegazowana) 17 zł / 24 zł
Acqua Panna mineral water (still)
250 ml / 750 ml

woda San Pellegrino (gazowana) 17 zł / 24 zł
San Pellegrino water (sparkling)
250 ml / 750 ml

lemoniada 16 zł / 55 zł
fruit lemonade
250 ml / 1 l

sok owocowy: pomarańcza / jabłko; nektar: czarna porzeczka 16 zł
orange / apple fruit juice; blackcurrant nectar
200 ml

sok świeżo wyciskany (pomarańcza / grejpfrut / mieszany) 25 zł
freshly squeezed juice (orange / grapefruit / mixed)
250 ml

Red Bull 17 zł
drink edition, sugar free, tropical edition, peach edition
250 ml

tonik Thomas Henry 16 zł
smaki: tonic water, cherry blossom, mystic mango, pink grapefruit, bitter lemon
200 ml

DRINKI BEZALKOHOLOWE / ALCOHOL FREE DRINKS

Sangria musująca <0,5% 35 zł / 120 zł
Riesling bezalkoholowy, wanilia, marakuja, jabłko, cytryna, pomarańcza, kiwi
250 ml / 1l

Virgin Mojito 29 zł
140 ml

Pornstar Martini 31 zł
180 ml

PIWA I KOKTAJLE / BEERS AND COCKTAILS

PIWA / BEERS

Estrella Galicia (alk. 5,5% obj.) 17 zł
Estrella 0% (alk. <0,5% obj.) 17 zł
Miłosław Niefiltrowane (alk. 5,2% obj.) 21 zł
Miłosław Pilzner (alk. 5,4% obj.) 21 zł
Miłosław Ipa (alk. <0,5% obj.) 21 zł
Miłosław Pszeniczne (alk. 4,6% obj.) 21 zł

KOKTAJLE / COCKTAILS

Hugo Spritz 41 zł
Cava, likier czarny bez, mięta, limonka, woda gazowana
Cava, elderflower liqueur, mint, lime, sparkling water
160 ml

Aperol Spritz 42 zł
Aperol, Cava, woda gazowana, pomarańcza
Aperol, Cava, sparkling water, orange
140 ml

Margarita 38 zł
Olmeca, Cointreau, limonka, sól
Olmeca, Cointreau, lime, salt
120 ml

Mango Margarita 42 zł
Olmeca, cointreau, mango, limonka, cukier, sól
Olmeca, Cointreau, pineapple, lime, sugar, salt
160 ml

Negroni otonal 39 zł
beefeater z cynamonem, capmpari, carpano classico rosso
cinamon beefeater, campari, carpano classico rosso
90 ml

Cuba Libre 35 zł
Havana 3, Pepsi, limonka
Havana 3, pepsi, lime
140 ml

Pornstar Martini 40 zł
Ostoya, Cava, marakuja, wanilia, cytryna
Ostoya, Cava, passion fruit, vanilla, lemon
160 ml

Mojito 37 zł
Havana 3, woda gazowana, limonka, mięta, cukier trzcinowy
Havana 3, sparkling water, lime, mint, cane sugar
160 ml

Sangria Original 35 zł / 120 zł
Czerwone wino, brandy, pomarańcza, jabłko, cytryna, kiwi, cynamon
Red wine, brandy, orange, apple, lemon, kiwi, cinnamon
250 ml / 1 l

Sangria Blanca 35 zł / 120 zł
Białe wino, Lillet Blanc, kiwi, cytryna, jabłko, pomarańcza
White wine, Lillet Blanc, kiwi, lemon, apple, orange
250 ml / 1 l

Sangria Cava 35 zł / 120 zł
Cava, likier czarny bez, wanilia, jabłko, cytryna, pomarańcza, kiwi
Cava, elderflower liquer, vanilla, apple, lemon, orange, kiwi
250 ml / 1 l

Vino caliente 32 zł
Grzane wino czerwone, syrop korzenny, pomarańcza
red mulled wine, spice syrup, orange
200 ml

Vino caliente blanco 32 zł
Grzane wino białe, syrop korzenny, pomarańcza
white mulled wine, spice syrup, orange
200 ml

Elixir Dorado 38 zł
Chivas 12', sok z cytryny, roibos, miód, imbir, białko
Chivas 12, lemon juice, rooibos, honey, ginger, egg white
120 ml

El Cielo 37 zł
Angostura di amaro, jack daniel's, syrop migdałowy, cytryna, białko
angostura di amaro, jack daniel's, almond syrup, lemon, egg white
160 ml

Espumoso 37 zł
Jagermeister, malfy con arancia, Cava, cytryna, syrop kwiat bzu
jagermeister, malfy con arancia, Cava, lemon, elderflower syrup
150 ml

Paso Mai thai 37 zł
Havana 3, cointreau, syrop migdałowy, sherry, cytryna, angostura.
havana 3, cointreau, almond syrup, sherry, lemon, angostura

EL GORDO 45 zł
Drink-niespodzianka, zmieniający się co jakiś czas
Zapytaj obsługę, co dziś przygotowaliśmy
A surprise cocktail that changes from time to time.
Ask the staff what's in today
150 ml

ALKOHOLE

NALEWKA 60 ml / 4 x 60 ml

Nalewka regionalna Longinus 19 / 65 zł
(z jagody kamczackiej alk. 18% obj. , agrestowa alk. 18% obj. ,z derenia alk. 30% obj. , z kwiatu czarnego bzu alk. 30% obj. , z tarniny alk. 18% obj. , z orzecha włoskiego alk.40% obj.)

WÓDKA / VODA 40 ml

Wyborowa Exquisite	alk. 40% obj.	25 zł
Wyborowa Polski Ziemniak	alk. 40% obj.	17 zł
Wyborowa Polska Pszenica	alk. 40% obj.	17 zł
Wyborowa	alk. 40% obj.	17 zł
Ostoya	alk. 40% obj.	19 zł
Ostoya Black	alk. 40% obj.	21 zł
Absolut Elyx	alk. 42,3% obj.	25 zł
Absolut Pear	alk. 38% obj.	19 zł
Absolut Lime	alk. 40% obj.	19 zł
Absolut Vanilia	alk. 38% obj.	19 zł
Ciroc	alk. 40% obj.	29 zł

GIN 40 ml

Beefeater Gin	alk. 40% obj.	19 zł
Beefeater Pink	alk. 37,5% obj.	19 zł
Monkey 47 Sloe Gin	alk. 29% obj.	38 zł
Malfy Gin Originle	alk. 41% obj.	26 zł
Malfy Gin Con Limone	alk. 41% obj.	26 zł
Malfy Gin Rosa	alk. 41% obj.	26 zł
Malfy Gin Con Arancia	alk. 41% obj.	29 zł
Tanqueray NO. TEN	alk. 47,3% obj.	29 zł
Gin Colombian Treasure Dictador		38 zł

alk. 43% obj.

RUM 40 ml

Havana Club 3YO	alk. 37,5% obj.	19 zł
Havana Club 7YO	alk. 40% obj.	23 zł
Havana Club Especial	alk. 37,5% obj.	19 zł
Havana Club Seleccion de Maestros		39 zł

alk. 45% obj.

Dictador 20YO	alk. 40% obj.	41 zł
Don Papa	alk. 40% obj.	39 zł
Zacapa 23YO	alk. 40% obj.	48 zł

TEQUILA & MEZCAL 40 ml

Olmeca Altos Plata	alk. 38% obj.	28 zł
Olmeca Altos Reposado	alk. 38% obj.	30 zł

VERMOUTH & BITTER 80 ml

Lillet Blanc	alk. 17% obj.	19 zł
Lillet Rose	alk. 17% obj.	19 zł
Carpano Bianco	alk. 14,9% obj.	22 zł
Carpano Dry	alk. 18% obj.	22 zł
Carpano Classico	alk. 16% obj.	22 zł

40 ml

Averna Amaro	alk. 29% obj.	22 zł
Campari	alk. 25% obj.	19 zł
Cynar	alk. 16,5% obj.	17 zł
Fernet Branca	alk. 39% obj.	23 zł
Fernet Branca Menthe	alk. 28% obj.	23 zł

LIQUEUR 40 ml

Kahlua	alk. 16% obj.	20 zł
Baileys	alk. 17% obj.	20 zł
Jagermeister	alk. 35% obj.	21 zł
Cherry Heering	alk. 24% obj.	21 zł
Toschi Fragoli	alk. 25% obj.	19 zł
Amaro di Angostura	alk. 35% obj.	19 zł
Tatratea Original	alk. 52% obj.	24 zł
Tatratea Forest Fruit	alk. 62% obj.	27 zł
Tatratea Apple & Pear	alk. 67% obj.	27 zł

SCOTCH WHISKY 40 ML

Ballantine's 7YO	alk. 40% obj.	23 zł
Chivas Regal 12YO	alk. 40% obj.	23 zł
Chivas Regal 13YO	alk. 40% obj.	28 zł
Chivas Regal XV	alk. 40% obj.	31 zł
Chivas Regal 18YO	alk. 40% obj.	42 zł
Aberlour A'bunadh Alba	alk. 62,7% obj.	55 zł
Tamdhu 12YO Sherry Oak Cask		39 zł

alk. 43% obj.

Tamintoul 15YO Portwood Finish		59 zł

alk. 46% obj.

The Glenlivet 12 YO	alk. 40% obj.	28 zł
The Glenlivet 15YO	alk. 40% obj.	42 zł
Talisker 10YO	alk. 45,8 obj.	34 zł
Johnnie Walker Black Label		28 zł

alk. 40% obj.

Ardberg 10YO	alk. 46% obj.	34 zł

IRISH WHISKEY 40ml

Jameson Irish Whiskey	alk. 40% obj.	21 zł
Jameson Caskmates IPA	alk. 40% obj.	23 zł
Jameson Black Barrel	alk. 40% obj.	26 zł

BOURBON 40 ml

Rittenhouse Rye	alk. 50% obj.	31 zł
Elijah Craig Barrel Proof	alk. 60,5% obj.	62 zł
Jack Daniel's NO.7	alk. 40% obj.	21 zł
Jack Daniel's Single Barrel	alk. 45% obj.	42 zł
Woodford Reserve	alk. 43,2% obj.	29 zł

COGNAC & BRANDY 40 ml

Martell VS	alk. 40% obj.	26 zł
Martell VSOP	alk. 40% obj.	36 zł
Martell XO	alk. 40% obj.	89 zł
Cardenal Mendoza	alk. 40% obj.	26 zł
Gran Duque D'Alba XO	alk. 40% obj.	42 zł
Gran Duque D'Alba XO	alk. 40% obj.	42 zł
Lustau Gran Reserva	alk. 40% obj.	31 zł
Torres 10YO	alk. 38% obj.	22 zł
Torres 15YO	alk. 40% obj.	26 zł
Torres 20YO	alk. 40% obj.	31 zł
Torres Jaime 30YO	alk. 40% obj.	59zł

SHERRY 80 ml

Valdespino 25 zł
(Pedro Ximenez alk. 17% obj., Fino alk. 15% obj. Amotilldo alk. 18,5% obj.)

WINA NA KIELISZKI / WINE BY THE GLASS	125 ml	
Evadne Verdejo Sparkling, DO Castilla y Leon	N/V | alk. 0% obj.	24 zł
Família Oliveda Brut, DO Cava	N/V | alk. 11,5% obj.	24 zł
	150 ml	
Joan Sarda Organic Chardonnay, DO Penedes	alk. 12% obj.	24 zł
Vinedos de Nieva Verdejo, DO Rueda	alk. 13% obj.	24 zł
Bodegas el Angosto Soldadito Marinero, DO Soldadito Marinero, DO Valencia	alk. 12,4 % obj.	24 zł
Castro Ventosa de Valtuille Mencia, DO Bierzo	alk. 13% obj.	24 zł
Bideona Tempranillo de Laderas, DOCa Rioja	alk. 14% obj.	26 zł
Vina Zorzal Garnacha, DO Navarra	alk. 13,5% obj.	25 zł

WINA MUSUJĄCE / SPARKLING WINE	0,75l	
Evadne Verdejo Sparkling, DO Castilla y Leon	N/V | alk. 0,0% obj.	110 zł
Família Oliveda Brut, DO Cava	N/V | alk. 11,5% obj.	115 zł
Família Oliveda Rosat Brut, DO Cava	N/V | alk. 11,5% obj.	115 zł
Família Oliveda Brut Nature Reserva, DO Cava	N/V | alk. 11,5% obj.	135 zł
Can Sumoi Muntanya Extra Brut, DO Penedes	2024 | alk. 12% obj.	185 zł
Sumarroca Cava Brut Rose Reserva, DO Cava	2023 | alk. 12% obj.	185 zł
Recaredo Terres Brut Nature, Corpinnat	2019 | alk. 12% obj.	335 zł

SZAMPANY / CHAMPAGNE 0,75l		
G.H. Mumm Cordon Rouge N/V, Reims France	2025 | alk. 12% obj.	600 zł
Bruno Paillard Premiere Cuvee Extra Brut, Reims France	2025 | alk. 12% obj.	850 zł

WINA BIAŁE I RÓŻOWE / WHITE AND ROSE WINE	0,75l	
Bodegas el Angosto Soldadito Marinero, DO Valencia	N/V alk. 12,4 % obj.	105 zł
Joan Sarda Organic Chardonnay, DO Penedes	N/V | alk. 12% obj.	115 zł
Vinedos de Nivea Verdejo, DO Rueda	2024 | alk. 13% obj.	115 zł
Bideona Viura de Cabezadas, DOCa Rioja	2023 | alk. 13% obj.	130 zł
Vina Zorzal Rosado Garnacha, DO Navarra	2024 | alk. 13,5% obj.	130 zł
Arzuaga Pago Mota Chardonnay, DO Navarra	2024 | alk. 13,5 % obj.	140 zł
Gaba DO Xil Telmo Rodriguez, DO Veldeorras	2024 | alk. 13,5% obj.	165 zł
Muga Blanco, DOCa Rioja	2024 | alk. 13,5% obj.	180 zł
Fulcro a Pedreira Albarino, DO Rias Baixas	2024 | alk. 13% obj.	200 zł
Jose Pariente Savignon Blanc, DO Rueda	2025 | alk. 13% obj.	210 zł
Barco del Corneta Verdejo, DO Castilla y Leon	2020 | alk. 12,5% obj.	250 zł
Suertes del Marques Trenzado, DO Valle de Orotava	2023 | alk. 12,5% obj.	265 zł
Baigorri Blanco, DOCa Rioja	2018 | alk. 13% obj.	280 zł
Muchada-Leclapart Univers, Cadiz DO Andalucia	2020 | alk. 13% obj.	350 zł
Vega Sicilia Oremus Mandolas Furmint, Tokaji PDO Hungria	2022 | alk. 13,5% obj.	360 zł
(Coravin by the glass 125 ml - 60 zł)		
Suertes del Marques Vidonia, DO Valle de la Orotava	2022 | alk. 12,5% obj.	430 zł
(Coravin by the glass 125 ml - 75 zł)		
Remelluri Blanco, DOCa Rioja	2020 | alk. 14% obj.	830 zł
(Coravin by the glass 125 ml - 140 zł)		

WINA CZERWONE / RED WINE

	0,75l	
Pacheco Monastrell Organic, DO Jumilla	2023 | alk. 14% obj.	**105 zł**
Castro Ventosa de Valtuille Mencia, DO Bierzo	2023 | alk. 13% obj.	**115 zł**
Vina Zorzal Garnacha, DO Navarra	2023 | alk. 13,5 obj.	**115 zł**
Bideona Tempranillo de Laderas, Doca Rioja	2022 | alk. 14% obj.	**130 zł**
Genio Espanol Monastrell Roble, DO Jumilla	2021 | alk. 14% obj.	**135 zł**
Pago de Circus Oak Aged, DO Navarra	2023 | alk. 14,5% obj.	**145 zł**
Marcos Eguren Sierra Cantabria Crianza, DOCa Rioja	2021 | alk. 14,5% obj.	**155 zł**
Vina Sastre Roble, DO Ribera del Duero	2022 alk. 14% obj.	**170 zł**
Enviante Benje Tinto, DO Ycoden-Daute-Isora	2021 alk. 12% obj.	**200 zł**
Coca y Fito Maragda, DO Montsant	2018 | alk. 14,5% obj.	**210 zł**
Coca y Fita Samsara, DOQ Priorat	2021 | alk. 15% obj.	**210 zł**
Vina Sastre Crianza, DO Ribera del Duero	2020 | alk. 14% obj.	**250 zł**
Marcos Eguren Almirez, DO Toro	2023 | alk. 14,5% obj.	**270 zł**
Lopez de Heredia Vina Tondonia Cubillo Crianza, DOCA Rioja	2016 | alk. 13% obj.	**300 zł**
Remelluri Reserva, DOCA Rioja	2016 | alk. 14% obj.	**330 zł**
Vall Ilach Embriux, DOQ Priorat	2022 | alk. 15% obj.	**430 zł**
Muga Reserva Seleccion Especial, DOCa Rioja	2020 | alk. 14,5% obj.	**450 zł**
Arzuga Reserva, DO Ribera del Duero	2020 | alk. 14,5% obj.	**480 zł**
Pago de Carraovjas, DO Ribera del Duero	2011 | alk. 15% obj.	**530 zł**
Lopez de Heredia Vina Tondonia Reserva, DOCa Rioja	2011 | alk. 13% obj.	**620 zł**
Marques del Riscal Gran Reserva, DOCa Rioja	2017 | alk. 14,5% obj.	**690 zł**
Telmo Rodriguez Matallana, DO Ribera del Duero	2019 | alk. 14,5% obj.	**700 zł**
Muga Prado Enea Gran Reserva, DOCa Rioja	2015 alk. 14,5% obj.	**950 zł**
Vega Sicila Pintia, DO Toro	2019 | alk. 15% obj.	**1000 zł**
(Coravin by the glass 125 ml - 170 zł)		
Flor de Pingus, DO Ribera del Duero	2020 | alk. 14% obj.	**1400 zł**
(Coravin by the glass 125 ml - 240 zł)		
Vega Sicilia Valbuena 5, DO Ribera del Duero	2021 | alk. 14% obj.	**1900 zł**
(Coravin by the glass 125 ml - 320 zł)		
Vega Sicilia Reserva Especial Unico, DO Ribera del Duero	2015/2012 | alk. 14,5% obj.	**4500 zł**
(Coravin by the glass 125 ml - 750 zł)		

HISZPAŃSKIE DELIKATESY

OWOCE SUSZONE

Abuela Carmen – Mandarynka czarna	**20 zł**
Abuela Carmen – Cytryna czarna	**20 zł**
Abuela Carmen – Cebolla Negra – czarna cebula	**20 zł**
Abuela Carmen – Chipotle Negro	**20 zł**

PRZYPRAWY

Abuela Carmen Frito En Polvo – Smażony czosnek proszkowany	**20 zł**
Limon En Polvo Abuela Carmen – Cytryna czarna sproszkowana	**20 zł**
Pimenton De La Vera Picante – Papryka wędzona pikantna	**15 zł**
Pimenton De La Vera Dulce – Papryka wędzona łagodna	**15 zł**
Escama De Sal Marina Natural – Sól morska w płatkach naturalna 125g	**22 zł**
Escama De Sal Marina Negra Con Carbon Y Pimienta – Sól morska w płatkach czarna 125g	**27 zł**
Escama De Sal Marina Ahumada Con Gengibre – Sól morska wędzona z imbirem w płatkach 125g	**27 zł**
Escama De Sal Marina Negra Con Limone – Sól morska cytrynowa w płatkach czarna 125g	**27 zł**
Espuma De Sal Marina Natural – Pianka soli naturalna 100g	**22 zł**
Espuma De Sal Marina Negra – Pianka soli czarnej 100g	**27 zł**

PRZEKĄSKI – MIGDAŁY

Almendras Tostadas Almendroterra Doypack – Migdały prażone bez skóry 90g	**15 zł**
Estuche De Almendras Tostadas – Sabores Mixtos – Pudełko z migdałami, oliwa 120g	**30 zł**

SERY

Ser Mieszanego Mleka Baby Blended Soft – Kozi ser z winem 65g	**70 zł**

WĘDLINY

Guillen Chorizo Vela Bta 250g	**30 zł**
Guillen Salchichon Vela Bta 250g	**30 zł**
Guillen Chorizo Vela Bta 500g	**50 zł**
Guillen Salchichon Vela Bta 500g	**50 zł**
Guillen Paleta Cebo Campo 50% Ib. Corte A Cuchillo 100g	**65 zł**
Guillen Loncheado Paleta Bellota Iberica 50% Raza Iberica 100g	**45 zł**
Guillen Paleta Cebo Campo 50% Ib. Corte A Cuchillo 100g	**55 zł**
Loncheado Jamon Cebo 50% Raza Iberica 100g	**75 zł**
Loncheado Jamon Cebo 50% Raza Iberica Ch 100g	**65 zł**
Loncheado Paleta Bellota Iberica 50% Raza Ib C 100g	**85 zł**
Loncheado Paleta Bta 100% Ib Cuchillo 100g	**95 zł**
Loncheado Jamon Bta. Ib. 50% Raza Iberica Ch 100g	**100 zł**
Loncheado Jamon Bta. 100% Ib Chuchillo 100g	**105 zł**
Loncheado Chorizo Bellota Iberico 100g	**25 zł**
Loncheado Salchichon Bta. 100g	**25 zł**

HISZPAŃSKIE DELIKATESY

OLIWY BUTELKA

A.O.V.E Finca Picual Oliva Extra Virgen Picual 500ml	**60 zł**
A.O.V.E Finca Duerna Picual Oliva Extra Virgen Arbequina 500ml	**60 zł**
A.O.V.E Finca Picual Oliva Extra Virgen Picual 250ml	**50 zł**
A.O.V.E Finca Duerna Picual Oliva Extra Virgen Arbequina 250ml	**50 zł**

OLIWY PUSZKA

Aceites Arbequina Oliva z truflą czarną 250ml	**40 zł**
Aceites Arbequina Oliva z kolendrą i chili 250ml	**37 zł**
Aceites Arbequina Oliva z czosnkiem i ziołami 250ml	**35 zł**
Aceites Arbequina Oliva z kwiatem pomarańczy 250ml	**35 zł**
Aceites Arbequina Oliva z pomarańczą i czekoladą 250ml	**37 zł**
Aceites Arbequina Oliva z pomarańczą Esencia Naranja 250ml	**35 zł**

OCTY

Vinagre Balsamico Arbequina PX – ocet balsamiczny 250ml	**30 zł**
"El Guiso" Reduccion Vinagre Balsamico AL PX – krem balsamiczny 250ml	**30 zł**
Perlas Vinagre Balsamico El Guiso – kawior z octu balsamicznego	**25 zł**

OLIWKI KRÓLEWSKIE – słoik

Oliwki Gordal Bez Pestek Hot Smoked Paprika Blend 80/90	**25 zł**
Oliwki Gordal Bez Pestek Harissa Dressing 80/90	**25 zł**
Oliwki Gordal Bez Pestek Masala Dressing 80/90	**25 zł**
Oliwki Gordal Bez Pestek Spanish Seasoning 80/90	**25 zł**
Oliwki Gordal Bez Pestek Mediterranean Seasoning 80/90	**25 zł**
Oliwki Gordal Bez Pestek Chimichurri Dressing 80/90	**25 zł**
Oliwki Gordal Bez Pestek Spicy Blend 80/90	**25 zł**

OLIWKI – małe słoiki

Natural Cuquillo Olives 650/750/198g	**20 zł**
Natural Zorzalena Olives 300/380/198g	**20 zł**
Aceituna Natural Pico Limon 260/300/198g	**20 zł**
Cracked & Marinated Verdial Olives 240/320/198g	**20 zł**
Natural Mix – Fine Herbs 198g	**20 zł**

WARZYWA, PIKLE, MARYNATY

Jarro Coliflor – marynowany kalafior – słoik	**20 zł**
Jarro Banderillas Sin Pique – koreczki – słoik	**25 zł**
Jarro Kimbo – oliwki nadziewane anchois	**25 zł**
Ajo Negro Jarco Pequeño – czarny czosnek mały słoik 60g	**20 zł**
Ajo Negro Con Miel Abuela Carmen – czarny czosnek w miodzie	**25 zł**
Perlas De Ajo Negro Abuela Carmen – perły czarnego czosnku	**27 zł**
Pasta De Ajo Negro Abuela Carmen – krem z czarnego czosnku	**25 zł**

ALERGENY / ALLERGENS

1. **Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut)**
   Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut)
2. **Skorupiaki i produkty pochodne**
   Crustaceans and products thereof
3. **Jajka i produkty pochodne**
   Eggs and products thereof
4. **Ryby i produkty pochodne**
   Fish and products thereof
5. **Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne**
   Peanuts (groundnuts) and products thereof
6. **Soja i produkty pochodne**
   Soya and products thereof
7. **Mleko i produkty pochodne**
   Milk and products thereof
8. **Orzechy tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, nerkowce, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje, orzechy makadamia i produkty pochodne**
   Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and products thereof
9. **Seler zwyczajny i produkty pochodne**
   Celery and products thereof
10. **Gorczyca i produkty pochodne**
    Mustard and products thereof
11. **Nasiona sezamu i produkty pochodne**
    Sesame seeds and products thereof
12. **Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg**
    Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg
13. **Łubin i produkty pochodne**
    Lupin and products thereof
14. **Mięczaki i produkty pochodne**
    Molluscs and products thereof

Nasi partnerzy:

Bidfood więcej niż foodservice

GACEK HURTOWNIA OWOCÓW I WARZYW od 1985 roku

PEPSICO



ALERGENY / ALLERGENS