

PASODOBRE LUNCH

ZUPA / SOUP

SOPA DE MARISCO ②④⑨

zupa z owocami morza, julienne warzywne, pomidory, chili
seafood soup with julienne vegetables, tomatoes, and chili
350 g

55 zł

CALDO DE AJO ①⑦⑨

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

44 zł

TAPAS

CARPACCIO DE TOMATE ①⑦ V

carpaccio z pomidorów, ser stracciatella, marynowana czerwona cebula, czereśnia, focaccia

tomato carpaccio, stracciatella cheese, pickled red onion, cherry, focaccia
300 g

45 zł

FOCACCIA MARINERA DE SARDINAS Y TOMATE ①④⑦ 49 zł

focaccia, pomidory, sardynki, kapary, cytryna, salsa verde, czosnek

focaccia, tomatoes, sardines, capers, lemon, salsa verde, garlic
300 g

TARTAR DE SOLOMILLO DE TERNERA ①⑦

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

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

77 zł

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

CABALLA CON TOMATES ①②④⑨

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

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

86 zł

LOMO DE CERDO ①③⑦⑨⑩

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

72 zł

SOLOMILLO DE TERNERA ①③⑥⑦⑨⑩⑪

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

156 zł

ENSALADA MIXTA ①⑤⑦⑧ V

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

72 zł

DESER/DESSERT

TARTA DE QUESO SAN SEBASTIÁN ①③⑤⑦⑧ V

sernik San Sebastian, chantilly z mlecznej czekolady, prażone orzechy laskowe, konfitura z truskawek i rabarbaru

San Sebastian cheesecake, milk chocolate Chantilly cream, roasted hazelnuts, strawberry and rhubarb preserve
120 g

39 zł

FLAN ①③⑤⑦⑧ V

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

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

38 zł

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 ①②

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 ③⑦ 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 sauce
100 g

CROQUETAS DE CHISTORRA ①③⑦ 2 szt. 25 zł / 4 szt. 48 zł

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

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 ①③④

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 ①⑦⑪ V

47 zł

deska tradycyjnych hiszpańskich serów dojrzewających, konfitura
z pigwy, krakersy Reganäs

selection of traditional Spanish cured cheeses, quince jam and Reganäs
crackers
100 g

TABLA DE EMBUTIDOS ①⑪

58 zł

deska tradycyjnych hiszpańskich wędlin dojrzewających, krakersy
Reganäs

selection of traditional Spanish cured meats, Reganäs 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

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

sernik San Sebastian, chantilly z mlecznej czekolady, prażone orzechy laskowe, konfitura z truskawek i rabarbaru

San Sebastian cheesecake, milk chocolate Chantilly cream, roasted hazelnuts, strawberry and rhubarb preserve

120 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 espresso 30 ml	13 zł
Café doble podwójne espresso espresso doppio 60 ml	17 zł
Café romano espresso z cytryną lemon espresso 30 ml	14 zł
Café americano czarna kawa americano 120 ml	16 zł
Café blanco biała kawa white coffee 150 ml	19 zł
Café latte 240 ml	21 zł
Café capuccino 180 ml	20 zł
Café con leche flat white 150 ml	21 zł
Café carajillo espresso z brandy brandy espresso 60 ml	24 zł
Café cortado espresso, spienione mleko espresso, frothed milk 60 ml	16 zł
Te de otono czarna/owocowa herbata, przyprawy korzenne, cytrusy, imbir, miód, maliny black.fruit tea, spices, citrus, ginger, honey and raspberries 300 ml	25 zł
Infusión de romero napar z rozmarynu i imbiru, cytrusy, syrop rozmarynowo imbirowy rosemary and ginger infusion, citrus, rosemary ginger syrup 250 ml	25 zł
Té herbata tea 300 ml	16 zł

sirope extra dodatkowy składnik do herbaty/kawy additional syrup to tea/coffee	6 zł
---	------

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Pepsi zero cukru, Pepsi, Mirinda, 7UP zero cukru, Schweppes Tonic 200 ml	13 zł
woda Cisowianka niegazowana / Perlage still / fizzy "Cisowianka" water 300 ml / 700 ml	11 zł / 20 zł
woda Acqua Panna (niegazowana) Acqua Panna mineral water (still) 250 ml / 750 ml	17 zł / 24 zł
woda San Pellegrino (gazowana) San Pellegrino water (sparkling) 250 ml / 750 ml	17 zł / 24 zł
lemoniada fruit lemonade 250 ml / 1 l	16 zł / 55 zł
sok owocowy: pomarańcza / jabłko; nektar: czarna porzeczka orange / apple fruit juice; blackcurrant nectar 200 ml	16 zł
sok świeżo wyciskany (pomarańcza / grejpfrut / mieszany) freshly squeezed juice (orange / grapefruit / mixed) 250 ml	25 zł
Red Bull drink edition, sugar free, tropical edition, peach edition 250 ml	17 zł
tonik Thomas Henry smaki: tonic water, cherry blossom, mystic mango, pink grapefruit, bitter lemon 200 ml	16 zł

DRINKI BEZALKOHOLOWE / ALCOHOL FREE DRINKS

Sangria musująca <0,5% Riesling bezalkoholowy, wanilia, marakuja, jabłko, cytryna, pomarańcza, kiwi 250 ml / 1 l	35 zł / 120 zł
Virgin Mojito 140 ml	29 zł
Pornstar Martini 180 ml	31 zł

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 Pilsner (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
Olmea, Cointreau, limonka, sól	
Olmea, Cointreau, lime, salt	
120 ml	
Mango Margarita	42 zł
Olmea, cointreau, mango, limonka, cukier, sól	
Olmea, Cointreau, pineapple, lime, sugar, salt	
160 ml	
Negroni otónal	39 zł
beefeater z cynamonem, campari, carpano classico rosso	
cinamon beefeater, campari, carpano classico rosso	
90 ml	
Cuba Libre	35 zł
Havana 3, Pepsi, limonka	
Havana 3, peps, 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 liqueur, 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	
Chivas 12', sok z cytryny, roibos, miód, imbir, biało	
Chivas 12, lemon juice, rooibos, honey, ginger, egg white	
120 ml	
El Cielo	37 zł
Angostura di amaro, jack daniel's, syrop migdałowy, cytryna, biało	
angostura di amaro, jack daniel's, almond syrup, lemon, egg white	
160 ml	
Espumoso	37 zł
Jagermeister, malfy con arancia, Cava, cytryna, surop 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

Olmecca Altos Plata alk. 38% obj. **28 zł**
Olmecca 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. **59 zł**

SHERRY 80 ml

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

WINA / WINE

WINA NA KIELISZKI / WINE BY THE GLASS

Evadne Verdejo Sparkling, DO Castilla y Leon

Familia Oliveda Brut, DO Cava

Joan Sarda Organic Chardonnay, DO Penedes

Vinedos de Nieva Verdejo, DO Rueda

Bodegas el Angosto Soldadito Marinero, DO Soldadito Marinero, DO Valencia

Castro Ventosa de Valtuille Mencia, DO Bierzo

Bideona Tempranillo de Laderas, DO Ca Rioja

Vina Zorzal Garnacha, DO Navarra

125 ml

N/V | alk. 0% obj.

24 zł

N/V | alk. 11,5% obj.

24 zł

150 ml

alk. 12% obj.

24 zł

alk. 13% obj.

24 zł

alk. 12,4 % obj.

24 zł

alk. 13% obj.

24 zł

alk. 14% obj.

26 zł

alk. 13,5% obj.

25 zł

WINA MUSUJĄCE / SPARKLING WINE

Evadne Verdejo Sparkling, DO Castilla y Leon

Familia Oliveda Brut, DO Cava

Familia Oliveda Rosat Brut, DO Cava

Familia Oliveda Brut Nature Reserva, DO Cava

Can Sumoi Muntanya Extra Brut, DO Penedes

Sumarroca Cava Brut Rose Reserva, DO Cava

Recaredo Terres Brut Nature, Corpinnat

0,75l

N/V | alk. 0,0% obj.

110 zł

N/V | alk. 11,5% obj.

115 zł

N/V | alk. 11,5% obj.

115 zł

N/V | alk. 11,5% obj.

135 zł

2024 | alk. 12% obj.

185 zł

2023 | alk. 12% obj.

185 zł

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

Bodegas el Angosto Soldadito Marinero, DO Valencia

Joan Sarda Organic Chardonnay, DO Penedes

Vinedos de Nivea Verdejo, DO Rueda

Bideona Viura de Cabezadas, DO Ca Rioja

Vina Zorzal Rosado Garnacha, DO Navarra

Arzuaga Pago Mota Chardonnay, DO Navarra

Gaba DO Xil Telmo Rodriguez, DO Veldeorras

Muga Blanco, DO Ca Rioja

Fulcro a Pedreira Albarino, DO Rias Baixas

Jose Pariente Savignon Blanc, DO Rueda

Barco del Corneta Verdejo, DO Castilla y Leon

Suertes del Marques Trenzado, DO Valle de Orotava

Baigorri Blanco, DO Ca Rioja

Muchada-Leclapart Univers, Cadiz DO Andalucia

Vega Sicilia Oremus Mandolas Furmint, Tokaji PDO Hungria

(Coravin by the glass 125 ml - 60 zł)

Suertes del Marques Vidonia, DO Valle de la Orotava

0,75l

N/V | alk. 12,4 % obj.

105 zł

N/V | alk. 12% obj.

115 zł

2024 | alk. 13% obj.

115 zł

2023 | alk. 13% obj.

130 zł

2024 | alk. 13,5% obj.

130 zł

2024 | alk. 13,5 % obj.

140 zł

2024 | alk. 13,5% obj.

165 zł

2024 | alk. 13,5% obj.

180 zł

2024 | alk. 13% obj.

200 zł

2025 | alk. 13% obj.

210 zł

2020 | alk. 12,5% obj.

250 zł

2023 | alk. 12,5% obj.

265 zł

2018 | alk. 13% obj.

280 zł

2020 | alk. 13% obj.

350 zł

2022 | alk. 13,5% obj.

360 zł

2022 | alk. 12,5% obj.

430 zł

2020 | alk. 14% obj.

830 zł

(Coravin by the glass 125 ml - 75 zł)

Remelluri Blanco, DO Ca Rioja

(Coravin by the glass 125 ml - 140 zł)

WINA / WINE

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 trufłą 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:



PEPSICO



Red Bull