

## ŚNIADANIA / BREAKFAST

### TOSTADAS CON SALSA Y JAMÓN ① ⑦

tost maślany z sałsa pomidorową i szynką Jamón Serano, mix sałat z warzywami i serem manchego  
buttered toast with tomato salsa and Jamón Serano ham, mixed salad with vegetables and manchego cheese

250 g

44zł

### TOSTADAS CON QUESO ① ⑤ ⑦ ⑧

tost maślany, mozzarella, pomidorki cherry, pesto bazyliowe, mix sałat z hiszpańskimi oliwkami  
buttered toast, mozzarella, cherry tomatoes, basil pesto, mixed salad with Spanish olives

300 g

38 zł

### QUESO FRESCO "GZIK" ① ⑦

gzik, bekon, tost maślany, rzodkiewka, mix sałat z warzywami  
quark cheese, bacon, buttered toast, radish, mixed salad with vegetables

300 g

38 zł

### HUEVOS REVUELTOS ① ③ ⑦ ⑩

jajecznica na maśle, kiełbaski, pomidor, ogórek, ser, pieczywo, masło  
scrambled eggs in butter, sausages, tomato, cucumber, cheese, bread, butter

300 g

38 zł

### SHAKSHUKA CON CHORIZO ① ③ ⑥ ⑦

szakszuka z chorizo, chrupiąca grzanka  
shakshuka with chorizo, crispy toast

280 g

44 zł

### CHURROS CON FRUTA ① ③ ⑦

churros z sosem czekoladowym i sałatką owocową  
churros with chocolate sauce and fruit salad

170 g

37 zł

### ŚNIADANIA SERWUJEMY OD GODZINY 9:00 DO 11:30

Breakfast is served from 9 am to 11:30 am

### SERWIS NIE JEST DOLICZANY DO RACHUNKU

Service is not included

## ŚNIADANIA / BREAKFAST

## SEZONOWE SMAKI / SEASONAL FLAVORS

### ZUPA / SOUP

#### GAZPACHO DE QUESO ①⑦

gaspacho, sernik, żel pomidorowy z bazylią  
gaspacho, cheese, tomato gel with basil  
300g

28 zł

### PINCHOS

Podawane na bagietce  
served on baguette

#### ESPÁRRAGOS JAMÓN IBÉRICO ①③⑦

szparagi, szynka Jamón Ibérico, majonez jalapeno, ser Manchego  
asparagus, Ibérico ham, jalapeno mayonnaise, Manchego cheese  
80g

33 zł

### SAŁATKA / SALAD

#### ENSALADA MIXTA CON BURRATA ESPÁRRAGOS ①⑦

mix sałat ze szparagami i marynowanymi pomidorami oraz Burratą, malinowy vinaigrette, foccacia  
mixed salads with asparagus and marinated tomatoes, Burrata, raspberry vinaigrette, foccacia, micro herbs  
350g

59 zł

### DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

#### MEJILLONES CON CHORIZO ②①⑦

mule, emulsja pomidorowa w białym winie, chorizo, pieczywo  
mussels, tomato emulsion in white wine, chorizo, bread  
500g

64 zł

### DESER / DESSERTS

#### TARTA DE QUESO CON PISTACHO ①③⑤⑦⑧

sernik pistacjowy, żel z pomarańczy, tiul czekoladowy  
pistachio cheesecake, orange gel, chocolate tulle  
110g

29 zł

## TAPAS

### SELECCIÓN DE ACEITUNAS EN AOVE

hiszpańskie oliwki w oliwie z oliwek  
olive mix  
70 g

21 zł

### ACEITUNAS GORDAL RELLENAS DE QUESO CREMA 7

oliwki królewskie faszerowane kremowym serkiem  
royal olives stuffed with cream cheese  
80 g

25 zł

### PATATAS BRAVAS 3

ziemniaki podwójnie smażone z pikantnymi sosami brava i aioli  
double fried potatoes with spicy brava and aioli sauces  
200 g

24 zł

### PIMIENTOS DE PADRÓN

smażone papryczki Padrón z solą morską w płatkach  
fried Padrón peppers with sea salt flakes  
100 g

24 zł

### SETA DE CARDO EMPANADA CON ALIOLI 1 3 7

panierowane boczniaki z sosem aioli  
breaded oyster mushrooms with aioli sauce  
120 g

23 zł

### CROQUETAS DE JAMÓN 1 3 6 7

krokiety z dojrzewającą szynką Jamón Serrano  
croquettes with Serrano ham  
2 szt. 100 g / 4 szt. 200 g

2 szt. / 2 pcs 19 zł  
4 szt. / 4 pcs 34 zł

### CROQUETAS DE TRUFA 1 3 6 7

krokiety z kwaśną śmietaną i świeżą truflą  
croquette with sour cream and truffle  
2 szt. 80 g / 4 szt. 160 g

2 szt. / 2 pcs 21 zł  
4 szt. / 4 pcs 37 zł

### CHIRRETE FRITO 4

chrupiące ateryunki (małe rybki) z cytryną i solą morską, salsa verde  
crispy smelts (small fish) with lemon and sea salt, salsa verde  
125 g

25 zł

### CALAMARES A LA ROMANA 1 3 10 14

krążki z kalmara smażone w cieście, sos aioli  
squid rings fried in dough, aioli sauce  
130 g

27 zł

### PULPO A LA GALLEGA 2 3 10

ośmiornica z ziemniakami, wędzoną papryką i majonezem z czarnego czosnku  
octopus with potatoes, smoked paprika and black garlic mayo  
120 g

57 zł

### GAMBAS PIL PIL 1 2

krewetki z oliwą z oliwek, czosnkiem  
chili, ostrą papryką pimentón, pieczywo  
prawns with olive oil, garlic, chili and pimentón pepper, bread  
5 szt. (pcs) 80 g / 10 szt. (pcs) 160 g

5 szt. / 5 pcs 39 zł  
10 szt. / 10 pcs 72 zł

### PAN CON A.O.V.E. 1

pieczywo, oliwa z oliwek z solą morską w płatkach  
bread with olive oil and sea salt flakes  
120 g

16 zł

### PLATO DE JAMÓN IBERICO

szynka Jamon Iberico 100%  
ham Iberico 100%  
50 g

47 zł

### TABLA DE QUESOS CURADOS 1 7 11

deska tradycyjnych hiszpańskich serów dojrzewających,  
konfitura z pigwy, krakersy Regañás  
selection of traditional Spanish cured cheeses, quince jam and Regañás crackers  
100 g

45 zł

### TABLA DE EMBUTIDOS 1 11

deska tradycyjnych hiszpańskich wędlin dojrzewających, krakersy Regañás  
selection of traditional Spanish cured meats, Regañás crackers  
100 g

56 zł

### PINCHOS

podawane na bagietce / served on a baguette

2 szt. / 2 pcs

### TARTAR DE TOMATE 1 7

tatar z pomidorów  
tomato tartare  
70 g

18 zł

### GAMBAS 1 2 7

krewetki  
shrimps  
80 g

34 zł

### SOLOMILLO DE TERNERA 1 7 9

połędwica wołowa  
beef sirloin  
100 g

38 zł

## DANIA GŁÓWNE I DESERY / MAIN COURSES AND DESSERTS

### ZUPA / SOUP

#### SOPA DE MARISCO ①②④⑥⑨⑭

zupa z owocami morza i warzywami  
seafood soup with vegetables  
250 ml

43 zł

### DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

#### CALAMAR PLANCHA ①②③⑦⑭

stek z kalmara z pomidorami i cieciorą  
squid steak with tomatoes and chickpeas  
250 g

68 zł

#### MARISCADA AL AJILLO ①②⑦⑭

mix owoców morza w emulsji winno-maślanej  
z chili i natką pietruszki, chrupiąca bagietka  
mixed seafood in butter-wine emulsion with chili and parsley, crispy baguette  
300 g

94 zł

#### ENSALADA MIXTA CON QUESO DE CABRA ①⑦

mix sałat z warzywami, tost maślany z kozim serem  
i karmelizowaną figą, malinowy sos balsamiczny  
mixed salads with vegetables, buttered toast with goat cheese  
and caramelized fig, raspberry balsamic sauce  
300 g

55 zł

#### SOLOMILLO DE TERNERA ①③⑦⑨⑩

stek z polędwicy wołowej, smażone ziemniaki  
z majonezem chorizo, grillowane warzywa, sos z zielonym pieprzem  
beef tenderloin steak, fried potatoes with chorizo mayo,  
grilled vegetables, green pepper sauce  
300 g

119 zł

### DANIA DLA DZIECI

#### NUGGETS DE POLLO ①③⑦

nuggetsy z kurczaka, frytki stekowe, ketchup  
chicken nuggets, patatas bravas, ketchup  
250 g

34 zł

### DESERY / DESSERTS

#### FLAN ①③⑤⑦⑧

flan karmelowy, ganache pistacjowy, sablé migdałowe  
caramel flan, pistachio ganache, almond sablé  
110 g

28 zł

#### TARTA VASCA DE QUESO ①③⑦

sernik baskijski, żelka brzoskwiniowa, tiul marakuja  
basque cheesecake, peach jelly, passion fruit tulle  
110 g

29 zł

#### CHURROS CON CHOCOLATE ①③⑦

churros z sosem czekoladowym  
churros with chocolate sauce  
110 g

28 zł

**SERWIS NIE JEST DOLICZANY DO RACHUNKU**

Service is not included

## NAPOJE / DRINKS

### NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

<b>Café solo</b> espresso 30 ml	12 zł
<b>Café doble</b> podwójne espresso espresso doppio 60 ml	16 zł
<b>Café romano</b> espresso z cytryną lemon espresso 30 ml	13 zł
<b>Café americano</b> czarna kawa americano 120 ml	14 zł
<b>Café blanco</b> biała kawa white coffee 150 ml	15 zł
<b>Café latte</b> 240 ml	19 zł
<b>Café capuchino</b> 180 ml	17 zł
<b>Café con leche</b> flat white 150 ml	18 zł
<b>Café carajillo</b> espresso z brandy brandy espresso 60 ml	21 zł
<b>Té</b> herbata tea 300 ml	13 zł
<b>Té de invierno</b> herbata zimowa winter tea 350 ml	18 zł
<b>Té de invierno afrutado</b> herbata owocowa zimowa winter fruit tea 350 ml	19 zł

### NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

<b>Pepsi / Pepsi Max / 7up / Tonic Schweppes / Mirinda</b> 200 ml	10 zł
<b>woda Cisowianka niegazowana / Perlage</b> still / sparkling Cisowianka water 300 ml	10 zł
<b>woda Cisowianka niegazowana / Perlage</b> still / sparkling Cisowianka water 700 ml	18 zł
<b>woda Acqua Panna (niegazowana)</b> Acqua Panna mineral water (still) 250 ml	12 zł
<b>woda Acqua Panna (niegazowana)</b> Acqua Panna mineral water (still) 750 ml	20 zł
<b>woda San Pellegrino (gazowana)</b> San Pellegrino water (sparkling) 250 ml	12 zł
<b>woda San Pellegrino (gazowana)</b> San Pellegrino water (sparkling) 750 ml	20 zł
<b>sok owocowy (pomarańcza / jabłko / czarna porzeczka)</b> fruit juice (orange / apple / black currant) 200 ml	10 zł
<b>sok świeżo wyciskany (pomarańcza / grejpfrut / mieszany)</b> freshly squeezed juice (orange / grapefruit / mixed) 300 ml	24 zł
<b>Red Bull</b> 250 ml	15 zł
<b>Tonic (Indian / kwiat bzu / rabarbar-malina / śródziemnomorski)</b> Tonic (Indian / elderflower / rhubarb-raspberry / mediterranean) 200 ml	15 zł

SERWIS NIE JEST DOLICZANY DO RACHUNKU

Service is not included

## PIWA I KOKTAJLE / BEERS AND COCKTAILS

### PIWA / BEERS

<b>Estrella Damm</b> 0,33l	15 zł
<b>Estrella Galicia</b> 0,33l	15 zł
<b>Miłosław IPA 0%</b> 0,5l	18 zł
<b>Miłosław Niefiltrowane</b> 0,5l	18 zł
<b>Miłosław Pilsner</b> 0,5l	18 zł

### KOKTAJLE / COCKTAILS

<b>Abrazo de Otoño</b> Ostoya Vodka, hiszpańskie brandy, dynia z przyprawami, miód, cytryna, tymianek Ostoya Vodka, Spanish brandy, pumpkin spice, honey, lemon, thyme 130 ml	37 zł	<b>Margarita</b> Olmeca Altos Blanco, likier pomarańczowy, limonka, sól Maldon Olmeca Altos Blanco, orange liqueur, lime, Maldon salt 85 ml	32 zł
<b>Espresso Español</b> Wyborowa Exquisite, likier kawowy, wanilia, espresso, pomarańcza Wyborowa Exquisite, coffee liqueur, vanilla, espresso, orange 110 ml	37 zł	<b>Hugo Spritz</b> Cava, likier czarny bez, mięta, limonka, woda gazowana Cava, elderflower liqueur, mint, lime, sparkling water 190 ml	29 zł
<b>Pera Ámbar</b> Havana Club 7, Cava, gruszka, cynamon, limonka, orzechy Havana Club 7, Cava, pear, cinnamon, lime, nuts 145 ml	37 zł	<b>Sangría Original</b> czerowne wino, hiszpańskie brandy, pomarańcza, jabłko, cytryna, cynamon red wine, Spanish brandy, orange, apple, lemon, cinnamon 250 ml / 1L	30 / 99 zł
<b>Elixir Dorado</b> Chivas Regal 12, torfowa whisky, cytryna, imbir, pigwa, miód, biańko, rooibos Chivas Regal 12, peated whisky, lemon, ginger, quince, honey, egg white, rooibos 130 ml	37 zł	<b>Sangría Blanca</b> białe wino, Lillet Blanc, kiwi, cytryna, jabłko, pomarańcza white wine, Lillet Blanc, kiwi, lemon, apple, orange 250 ml / 1L	30 / 99 zł
<b>Armonía Floral</b> Beefeater Gin, likier czarny bez, woda z kwiatów pomarańczy, woda gazowana, liść szkieletowy Beefeater Gin, elderflower liqueur, orange blossom water, sparkling water, skeleton leaf 120 ml	37 zł	<b>Sangría Cava</b> Cava, likier czarny bez, wanilia, jabłko, cytryna, pomarańcza, kiwi Cava, elderflower liqueur, vanilla, apple, lemon, orange, kiwi 250 ml / 1L	35 / 109 zł
<b>Poder de Manzana</b> Cognac Martell VS, Calvados, korzenne jabłko, kardamon, biańko, gałka muszkatołowa Cognac Martell VS, Calvados, spiced apple, cardamom, egg white, nutmeg 130 ml	37 zł	<b>Vino Caliente</b> grzane wino, cynamon, goździki, migdały, imbir mulled wine, cinnamon, cloves, almonds, ginger 180 ml	25 zł
<b>Ciruela en Compota</b> Olmeca Altos Reposado, likier pomarańczowy, śliwka, limonka, wino Porto Olmeca Altos Reposado, orange liqueur, plum, lime, Port wine 120 ml	37 zł	<b>Vino Caliente Español</b> grzane wino, hiszpańskie brandy, cynamon, goździki, migdały, imbir mulled wine, Spanish brandy, cinnamon, cloves, almonds, ginger 180 ml	35 zł

**SERWIS NIE JEST DOLICZANY DO RACHUNKU**  
Service is not included

ALKOHOLE / ALCOHOLS

<b>WÓDKA / VODKA</b>	40 ml	<b>TEQUILA &amp; MEZCAL</b>	40 ml	<b>The Glenlivet 12YO</b>	28 zł
Wyborowa Exquisite	25 zł	Olmecca Altos Plata	28 zł	The Glenlivet 15YO	42 zł
Wyborowa Polski Ziemniak	17 zł	Olmecca Altos Reposado	30 zł	Talisker 10YO	34 zł
Wyborowa Polska Pszenica	17 zł	Herradura Añejo	41 zł	Johnnie Walker Black Label	28 zł
Wyborowa	17 zł	Del Maguey Crema de Mezcal	39 zł	Ardbeg 10YO	34 zł
Ostoya	19 zł	La Ninfa Raicilla	75 zł	_____	
Ostoya Black	21 zł	_____		<b>IRISH WHISKEY</b>	40 ml
Absolut Elyx	25 zł	<b>VERMOUTH &amp; BITTER</b>	40 ml	Jameson Irish Whiskey	21 zł
Absolut Pear	19 zł	Averna Amaro	22 zł	Jameson Caskmates IPA	23 zł
Absolut Lime	19 zł	Campari	19 zł	Jameson Black Barrel	26 zł
Absolut Vanilia	19 zł	Cynar	17 zł	Jameson Crested	26 zł
Uluvka	45 zł	Fernet Branca	23 zł	_____	
Ciroc	29 zł	Fernet Branca Menthe	23 zł	<b>BOURBON</b>	40 ml
_____			80 ml	Rittenhouse Rye	31 zł
<b>GIN</b>	40 ml	Lillet Blanc	19 zł	Elijah Craig Barrel Proof	62 zł
Beefeater Gin	19 zł	Lillet Rose	19 zł	Jack Daniel's NO.7	21 zł
Beefeater 24	22 zł	Carpano	22 zł	Jack Daniel's Single Barrel	42 zł
Beefeater Pink	19 zł	_____		Woodford Reserve	29 zł
Beefeater Blood Orange	19 zł	<b>LIQUEUR</b>	40 ml	_____	
Monkey 47 Dry Gin	38 zł	Jägermeister	21 zł	<b>COGNAC &amp; BRANDY</b>	40 ml
Monkey 47 Sloe Gin	38 zł	Cherry Heering	21 zł	Martell VS	26 zł
Malfy Gin Originale	26 zł	Midori Melon	21 zł	Martell VSOP	36 zł
Malfy Gin Con Limone	26 zł	Toschi Fragoli	19 zł	Martell XO	89 zł
Malfy Gin Rosa	26 zł	Amaro di Angostura	19 zł	Cardenal Mendoza	26 zł
Malfy Gin Con Arancia	26 zł	Tatratea Original	24 zł	Gran Duque D'Alba	26 zł
Tanqueray NO. TEN	29 zł	Tatratea Forest Fruit	27 zł	Gran Duque D'Alba XO	42 zł
Tanqueray Flor de Sevilla	29 zł	Tatratea Apple & Pear	27 zł	Lustau Gran Reserva	31 zł
Gin Colombian Treasure Dictador	38 zł	_____		Torres 10YO	22 zł
_____		<b>SCOTCH WHISKY</b>	40 ml	Torres 15YO	26 zł
<b>RUM</b>	40 ml	Ballantine's 7YO	23 zł	Torres 20YO	31 zł
Havana Club 3YO	19 zł	Ballantine's 12YO	26 zł	Torres Jaime 30YO	59 zł
Havana Club 7YO	23 zł	Chivas Regal 12YO	23 zł	_____	
Havana Club Especial	19 zł	Chivas Regal 13YO	28 zł	<b>SHERRY &amp; PORTO</b>	40 ml
Havana Club Seleccion de Maestros	39 zł	Chivas Regal XV	31 zł	Lustau	24 zł
Dictador 20YO	41 zł	Chivas Regal 18YO	42 zł	(Pedro Ximenez, Fino, Amontillado)	80 ml
Don Papa	39 zł	Aberlour 12YO	35 zł	Croft Fine Tawny Porto	20 zł
Zacapa 23YO	48 zł	Aberlour A'bunadh Alba	55 zł		
		Tamdhu 12YO Sherry Oak Cask	39 zł		
		Tomintoul 15YO Portwood Finish	59 zł		

SERWIS NIE JEST DOLICZANY DO RACHUNKU

Service is not included

WINA / WINE

<b>WINA NA KIELISZKI / WINE BY THE GLASS</b>	100 ml	<b>WINA BIAŁE I RÓŻOWE / WHITE AND ROSE WINE</b>	0,75 l
<b>Dr. LO Alcohol-free Sparkling Riesling, Dr. Loosen</b> N/V	21 zł	<b>Joan Sardá Organic Chardonnay, DO Penedès</b> 2022	89 zł
<b>Família Oliveda Brut, DO Cava</b> N/V	21 zł	<b>Vinedos de Nieva Blanco Nieva Verdejo, DO Rueda</b> 2022	89 zł
	150 ml	<b>Bideona Viura de Cabezadas, DOCa Rioja</b> 2019	99 zł
<b>Joan Sardá Organic Chardonnay, DO Penedès</b> 2022	21 zł	<b>Bodegas el Angosto Soldadito Marinero, Valencia</b> 2022	89 zł
<b>Vinedos de Nieva Blanco Nieva Verdejo, DO Rueda</b> 2022	21 zł	<b>Viña Zorzal Rosado Garnacha, DO Navarra</b> 2021	109 zł
<b>Bideona Viura de Cabezadas, DOCa Rioja</b> 2019	24 zł	<b>Valdespino Viña Macharnudo Alto Cask Fermented Palomino, Jerez</b> 2021	140 zł
<b>Viña Zorzal Rosado Garnacha, DO Navarra</b> 2021	25 zł	<b>Recaredo Celler Credo Miranius, DO Penedes</b> 2022	150 zł
<b>Castro Ventosa El Castro de Valtuille Mencia, DO Bierzo</b> 2022	24 zł	<b>Muga Blanco, DOCa Rioja</b> 2022	160 zł
<b>Badiola Tempranillo de Laderas, DOCa Rioja</b> 2020	24 zł	<b>Castro Ventosa El Castro de Valtuille Godello, DO Bierzo</b> 2021	160 zł
<b>Frontonio Botijo Rojo, Valdejalón</b> 2021	24 zł	<b>Fulcro A Pedreira Albariño, DO Rias Baixas</b> 2022	170 zł
<hr/>			
<b>WINA MUSUJAÇE / SPARKLING WINE</b>	0,75 l	<b>Bideona Las Parcelas Blanco, DOCa Rioja</b> 2019	170 zł
<b>Dr. LO Alcohol-free Sparkling Riesling, Dr. Loosen</b> N/V	90 zł	<b>Barco del Corneta</b> 2020	240 zł
<b>Família Oliveda Brut, DO Cava</b> N/V	89 zł	<b>Suertes del Marqués Trenzado, DO Valle de Orotava</b> 2022	240 zł
<b>Família Oliveda Rosat Brut, DO Cava</b> N/V	89 zł	<b>Baigorri Blanco Fermentado en Barrica, DOCa Rioja</b> 2018	260 zł
<b>Família Oliveda Brut Nature Reserva, DO Cava</b> N/V	130 zł	<b>Muchada-Léclapart Univers, Cádiz</b> 2020	280 zł
<b>Raventós i Blanc Blanc de Blanc, Conca del Riu Anoia</b> 2021	170 zł	<b>Suertes del Marqués Vidonia, DO Valle de la Orotava</b> 2021	340 zł
<b>Raventós i Blanc de Nit Rose, Conca del Riu Anoia</b> 2021	180 zł	<b>Remelluri Blanco, DOCa Rioja</b> 2020	540 zł
<b>Recaredo Terrers Brut Nature, Corpinnat</b> 2018	280 zł		
<b>G.H. Mumm Cordon Rouge</b> N/V	400 zł		

SERWIS NIE JEST DOLICZANY DO RACHUNKU  
Service is not included



WINA / WINE

WINA CZERWONE / RED WINE

0,75 l

<b>Castro Ventosa El Castro de Valtuille Mencia, DO Bierzo</b> 2022	<b>99 zł</b>	<b>Marcos Eguren Almirez, DO Toro</b> 2020	<b>240 zł</b>
<b>Badiola Tempranillo de Laderas, DOCa Rioja</b> 2020	<b>99 zł</b>	<b>Comando G La Bruja de Rozas, DO Sierra de Gredos</b> 2021	<b>260 zł</b>
<b>Frontonio Botijo Rojo, Valdejalón</b> 2021	<b>99 zł</b>	<b>Remelluri Reserva, DOCa Rioja</b> 2015	<b>320 zł</b>
<b>Enrique Mendoza La Tremenda Monastrell, DO Alicante</b> 2021	<b>99 zł</b>	<b>Vall Llach Embrouix, DOQ Priorat</b> 2021	<b>330 zł</b>
<b>Viña Zorzal Garnacha, DO Navarra</b> 2022	<b>109 zł</b>	<b>Muga Reserva Selección Especial, DOCa Rioja</b> 2019	<b>380 zł</b>
<b>Pago de Cirsus Oak Aged, DO Navarra</b> 2021	<b>130 zł</b>	<b>Arzuaga Reserva, DO Ribera del Duero</b> 2019	<b>400 zł</b>
<b>Castro Ventosa Valtuille, DO Bierzo</b> 2021	<b>140 zł</b>	<b>Pago de Carraovejas, DO Ribera del Duero</b> 2019	<b>420 zł</b>
<b>Marcos Eguren Sierra Cantabria Crianza, DOCa Rioja</b> 2020	<b>150 zł</b>	<b>López de Heredia Viña Tondonia Reserva, DOCa Rioja</b> 2011	<b>480 zł</b>
<b>Viña Sastre Roble, DO Ribera del Duero</b> 2021	<b>150 zł</b>	<b>Marques de Riscal Gran Reserva, DOCa Rioja</b> 2017	<b>480 zł</b>
<b>Rubén Días La Escalera Garnacha, DOP Cebreros</b> 2020	<b>170 zł</b>	<b>Telmo Rodríguez Matallana, DO Ribera del Duero</b> 2019	<b>540 zł</b>
<b>Bruno Murciano L'Alegria, DO Utiel-Requena</b> 2021	<b>170 zł</b>	<b>López de Heredia Viña Tondonia Reserva, DOCa Rioja</b> 2001	<b>740 zł</b>
<b>Bodega Sommos Alquez de Sommos, DO Calatayud</b> N/V	<b>170 zł</b>	<b>Muga Prado Enea Gran Reserva, DOCa Rioja</b> 2015	<b>740 zł</b>
<b>Coca y Fitó Coca Maragda, DO Montsant</b> 2017	<b>180 zł</b>	<b>Vega Sicilia Pintia, DO Toro</b> 2018	<b>750 zł</b>
<b>Coca y Fitó Samsara, DOQ Priorat</b> 2019	<b>180 zł</b>	<b>Flor de Pingus, DO Ribera Del Duero</b> 2020	<b>940 zł</b>
<b>Envínate Benje Tinto, DO Ycoden-Daute-Isora</b> 2021	<b>180 zł</b>	<b>Vega Sicilia Valbuena 5, DO Ribera del Duero</b> 2018	<b>1 490 zł</b>
<b>Envínate Lousas Viña de Aldea, DO Ribeira Sacra</b> 2021	<b>220 zł</b>	<b>Vega Sicilia Reserva Especial Unico, DO Ribera del Duero</b> 2012	<b>3 999 zł</b>
<b>López de Heredia Viña Tondonia Cubillo Crianza, DOCa Rioja</b> 2015	<b>240 zł</b>		
<b>Viña Sastre Crianza, DO Ribera del Duero</b> 2020	<b>240 zł</b>		

SERWIS NIE JEST DOLICZANY DO RACHUNKU  
Service is not included

## 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