

## SEZONOWE SMAKI / SEASONAL FLAVORS

### ZUPA / SOUP

#### GAZPACHO DE QUESO 1 7 9

gaspacho, sernik, marynowane czereśnie, ogórek gruntowy, seler naciowy  
gaspacho, cheese, marinated cherries, cucumber, celery  
280g

29 zł

### TAPAS

#### TARTAR DE SOLOMILLO DE BUEY 1 3 4 10

tatar z polędwicy wołowej, żółtko, piklowana kalarepa, majonez anchois, chrust z ziemniaka, pieczywo  
beef tenderloin tartare, egg yolk, pickled kohlrabi, anchovy mayonnaise, potato crisp, bread  
170g

58 zł

#### LOMO DE ATÚN 1 3 4 7

polędwica z tuńczyka, sardynka w tempurze, tatar z pomidora, sos aioli, bagietka  
tuna steak, sardine in tempura, tomato tartare, aioli sauce, baguette  
90g

42 zł

### DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

#### PAELLA 1 2 3 4 7 9

paella z królikiem, krewetkami i mulami, tatar z pomidora, chrupiące jalapeno, sos aioli  
paella with rabbit, shrimps and mussels, tomato tartare, aioli sauce, crispy jalapeno  
1kg

139 zł

⌚ 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.

### DESER / DESSERTS

#### PARFAIT DE FRAMBUESA 1 3 5 7 8

parfait malinowe, tartalotka, krem patissiere waniliowy, biszkopt financier migdałowy, sezonowe owoce, sos z czerwonych owoców, żel z kwiatów czarnego bzu  
raspberry parfait, tartalette, vanilla patissiere cream, almond financier sponge cake, seasonal fruit, red fruit sauce, elderflower gel  
120g

29 zł

## ŚNIADANIA / BREAKFASTS

### TOSTADAS CON PISTO Y BURRATA 1 3 5 7 8

tost maślany, pisto warzywne, burrata, prażone orzeszki pini, rukola, pesto bazyliowe  
buttered toast, vegetable pisto, burrata, roasted pine nuts, arugula, basil pesto  
280 g

\* opcjonalnie z Jamón Iberico + 12 zł (50 g)

\* optional with Jamón Iberico + 12 zł (50 g)

42 zł

### TORTILLA DE HUEVO 1 3 7

omlet z dwóch jajek, pisto z chorizo, kwaśna śmietana, chrust ziemniaczany, szczypiorek, pieczywo, masło  
two-egg omelette, pisto with chorizo, sour cream, crispy potato straws, chives, bread, butter  
260 g

43 zł

### HUEVOS REVUELTOS 1 3 7 10

jajecznica na maśle z dwóch jaj, kiełbaski, mix sałat z warzywami, ser manchego, pieczywo, masło  
scrambled eggs with butter made from two eggs, sausages, mixed salad with vegetables, manchego cheese, bread, butter  
280 g

39 zł

### SHAKSHUKA CON SOBRASADA 1 3 7

szakszuka z jajkami i Sobrasadą, kwaśna śmietana, szczypiorek, mięta, pieczywo, masło  
shakshuka with eggs and Sobrasada, sour cream, chives, mint, bread, butter  
250 g

43 zł

### JALÁ DE CANELA 1 7

karmelizowana chałka z cynamonem, serek waniliowy, konfitura truskawkowa, kwaśna śmietana, sezonowe owoce  
caramelized challah with cinnamon, vanilla cream cheese, strawberry jam, sour cream, seasonal fruits  
240 g

36 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

## DANIA GŁÓWNE I DESERY / MAIN COURSES AND DESSERTS

### ZUPA / SOUP

#### SOPA DE MARISCO 1 2 4 6 9 14

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

43 zł

### DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

#### CALAMAR PLANCHA 1 2 3 7 14

stek z kalmara, salsa warzywna, panierowane krokiety z cieciorki, smażone mule w sosie pomidorowo-paprykowym  
calamari steak, vegetable salsa, breaded chickpea croquettes, fried mules in tomato and pepper sauce  
250 g

68 zł

#### MARISCADA AL AJILLO 1 2 7 14

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 BURRATA 1 7

mix sałat, burrata, kolorowe pomidory, grillowana nektarynka, piklowana kalarepa, ogórek gruntowy, grzanki bazyliowe  
mixed salad, burrata, coloured tomatoes, grilled nectarine, pickled kohlrabi, ground cucumber, basil croutons  
600 g (\*Opcjonalnie z szynką Jamón Duroc + 12 zł)

59 zł

#### SOLOMILLO DE TERNERA 3 7

stek z polędwicy wołowej, grillowana sałata rzymska, sos aioli, sos chimichuri, młode ziemniaki, chorizo, szczypiorek  
beef tenderloin steak, grilled romaine lettuce, aioli sauce, chimichuri sauce, new potatoes, chorizo, chives  
500 g

119 zł

### DANIA DLA DZIECI

#### NUGGETS DE POLLO 1 3 7

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

34 zł

### DESERY / DESSERTS

#### FLAN 1 3 5 7 8

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

28 zł

#### TARTA VASCA DE QUESO 1 3 7

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

29 zł

#### CHURROS CON CHOCOLATE 1 3 7

churros z sosem czekoladowym  
churros with chocolate sauce  
110 g

28 zł

**SERWIS NIE JEST DOLICZANY DO RACHUNKU**

Service is not included

## 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, pikantny sos brava i aioli, ser Menchago, szczypiorek  
double fried potatoes, spicy brava and aioli sauce, Menchago cheese, chives  
100 g

26 zł

### PIMIENTOS DE PADRÓN 1

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. 85 g / 4 szt. 170 g

2 szt. / 2 pcs 19 zł

4 szt. / 4 pcs 34 zł

### CROQUETAS DE TRUFA 1 3 6 7

krokiet 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 1

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

## PIWA I KOKTAJLE / BEERS AND COCKTAILS

### PIWA / BEERS

#### Estrella Damm / Galicia

0,33l

15 zł

#### Miłośław Niefiltrowane / Pilsner / 0% / Pszeniczne

0,5l

15 zł

### KOKTAJLE / COCKTAILS

#### Espresso Español

Ostoya, coffee liqueur, vanilla, espresso, orange

Ostoya, likier kawowy, wanilia, espresso, pomarańcza

110 ml

37 zł

#### Armonia Floral

Beefeater, likier czarny bez, woda z kwiatów pomarańczy, woda gazowana

Beefeater, elderflower liqueur, orange blossom water, sparkling water

120 ml

37 zł

#### Hugo Spritz

Cava, likier czarny bez, mięta, limonka, woda gazowana

Cava, elderflower liquer, mint, lime, sparkling water

160 ml

29 zł

#### Aperol Spritz

Aperol, Cava, woda gazowana, pomarańcze

Aperol, Cava, sparkling water, oranges

140 g

38 zł

#### Campari Spritz

Campari, Cava, woda gazowana

Campari, Cava, sparkling water

140 ml

38 zł

#### Spritz De Ruibarbo

tonic rabarbar, Cava, rhubarb

tonic rhubarb, Cava, rhubarb

200 ml

34 zł

#### Spritz De Pepino

tonic śródziemnomorski, Cava, ogórek

mediterranean tonic, Cava, cucumber

200 ml

34 zł

#### Margarita

Olmecca, likier pomarańczowy, limonka, sól Maldon

Olmecca, orange liqueur, lime, Maldon salt

85 ml

32 zł

#### Negroni

Beefeater, Campari, vermut Carpano classico rosso

Beefeater, Campari, vermut Carpano classico rosso

90 ml

39 zł

#### Sangría Original

czerwone wino, hiszpańskie brandy, pomarańcza, jabłko, cytryna, cynamon

red wine, Spanish brandy, orange, apple, lemon, cinnamon

250 ml / 1L

30 / 99 zł

#### Sangría Blanca

wino białe, Lillet Blanc, kiwi, cytryna, jabłko, pomarańcza

white wine, Lillet Blanc, kiwi, lemon, apple, orange

250 ml / 1L

30 / 99 zł

#### Sangría Cava

Cava, likier czarny bez, wanilia, jabłko, cytryna, pomarańcza, kiwi

Cava, elderflower liqueur, vanilla, apple, lemon, orange, kiwi

250 ml / 1L

35 / 109 zł

#### Cuba Libre

Havana 3, Pepsi, limonka

Havana 3, Pepsi, lime

140 ml

35 zł

#### Tinto de Verano

czerwone wino, 7up, cytryna

red wine, 7up, lemon

100 ml

28 zł

#### Aqua Valencia

Beefeater, Cava, świeżo wyciskany sok z pomarańczy

Beefeater, Cava, freshly squeezed orange juice

170 ml

38 zł

#### Naranja Agria

Beefeater blood orange, syrop cukrowy, sok z cytryny, biały

Beefeater blood orange, syrup sweet, lemon juice, egg white

140 ml

34 zł

#### Pornstar Martini

Ostoya, syrop z marakui, syrop waniliowy, sok z limonki

Ostoya, passion fruit syrup, vanilla syrup, lime juice, Cava

160 ml

39 zł

#### Kalimotxo

czerwone wino, Pepsi, limonka

red wine, Pepsi, lime

100 ml

28 zł

#### Mojito

Havana 3, woda gazowana, limonka, mięta, cukier trzcinowy

Havana 3, sparkling water, lime, mint, sugar syrup

160 ml

37 zł

### DRINKI BEZALKOHOLOWE / ALCOHOL FREE DRINKS

#### Virgin Mojito

140 ml

29 zł

#### Pornstar Martini 0%

180 ml

29 zł

#### Orange Spritz 0%

140 ml

29 zł

## 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>Café con hielo</b> americano na lodzie ice caffee 240 ml	15 zł
<b>Café con leche helado</b> kawa mrożona z mlekiem iced latte 240 ml	19 zł
<b>Espresso Tónico</b> tonic Fever Tree, espresso, limonka tonic Fever Tree, espresso, lime 130 ml	22 zł

<b>Té</b> herbata tea 300 ml	13 zł
<b>Te helado Tónico</b> herbata mrożona (zielona, czerwona, czarna) iced tea (black/green/red) 240 ml	16 zł
<b>Sirope extra</b> dodatkový składnik do mrożonej herbaty/kawy additional syrup to iced tea/coffee	4 zł

### NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

<b>Pepsi / Pepsi Max / 7up / Tonic Schweppes / Mirinda</b> 200 ml	12 zł
<b>woda Cisowianka niegazowana / Perlage</b> still / sparkling Cisowianka water 300 ml / 700 ml	10 / 18 zł
<b>woda Acqua Panna (niegazowana)</b> Acqua Panna mineral water (still) 250 ml / 750 ml	12 / 20 zł
<b>woda San Pellegrino (gazowana)</b> San Pellegrino water (sparkling) 250 ml / 750 ml	12 / 20 zł
<b>lemoniada</b> fruit lemonade 250 ml / 1 l	15 / 40 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) 250 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) 250 ml / 750 ml	15 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	<b>The Glenlivet 15YO</b>	42 zł
Wyborowa Polski Ziemiak	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

WINA NA KIELISZKI / WINE BY THE GLASS

100 ml	
<b>Dr. LO Alcohol-free Sparkling Riesling, Dr. Loosen</b>	<b>21 zł</b>
N/V	
<b>Familia Oliveda Brut, DO Cava</b>	<b>21 zł</b>
N/V	
150 ml	
<b>Joan Sardá Organic Chardonnay, DO Penedès</b>	<b>21 zł</b>
2022	
<b>Vinedos de Nieva Blanco Nieva Verdejo, DO Rueda</b>	<b>21 zł</b>
2022	
<b>Bideona Viura de Cabezadas, DOCa Rioja</b>	<b>24 zł</b>
2019	
<b>Viña Zorzal Rosado Garnacha, DO Navarra</b>	<b>25 zł</b>
2021	
<b>Castro Ventosa El Castro de Valtuille Mencia, DO Bierzo</b>	<b>24 zł</b>
2022	
<b>Badiola Tempranillo de Laderas, DOCa Rioja</b>	<b>24 zł</b>
2020	
<b>Frontonio Botijo Rojo, Valdejalón</b>	<b>24 zł</b>
2021	

WINA MUSUJĄCE / SPARKLING WINE

0,75 l	
<b>Dr. LO Alcohol-free Sparkling Riesling, Dr. Loosen</b>	<b>90 zł</b>
N/V	
<b>Familia Oliveda Brut, DO Cava</b>	<b>89 zł</b>
N/V	
<b>Familia Oliveda Rosat Brut, DO Cava</b>	<b>89 zł</b>
N/V	
<b>Familia Oliveda Brut Nature Reserva, DO Cava</b>	<b>130 zł</b>
N/V	
<b>Raventós i Blanc Blanc de Blanc, Conca del Riu Anoia</b>	<b>170 zł</b>
2021	
<b>Raventós i Blanc de Nit Rose, Conca del Riu Anoia</b>	<b>180 zł</b>
2021	
<b>Recaredo Terrers Brut Nature, Corpinnat</b>	<b>280 zł</b>
2018	
<b>G.H. Mumm Cordon Rouge</b>	<b>400 zł</b>
N/V	

WINA BIAŁE I RÓŻOWE / WHITE AND ROSE WINE

0,75 l	
<b>Joan Sardá Organic Chardonnay, DO Penedès</b>	<b>89 zł</b>
2022	
<b>Vinedos de Nieva Blanco Nieva Verdejo, DO Rueda</b>	<b>89 zł</b>
2022	
<b>Bideona Viura de Cabezadas, DOCa Rioja</b>	<b>99 zł</b>
2019	
<b>Bodegas el Angosto Soldadito Marinero, Valencia</b>	<b>89 zł</b>
2022	
<b>Viña Zorzal Rosado Garnacha, DO Navarra</b>	<b>109 zł</b>
2021	
<b>Valdespino Viña Macharnudo Alto Cask Fermented Palomino, Jerez</b>	<b>140 zł</b>
2021	
<b>Recaredo Celler Credo Miranius, DO Penedes</b>	<b>150 zł</b>
2022	
<b>Muga Blanco, DOCa Rioja</b>	<b>160 zł</b>
2022	
<b>Castro Ventosa El Castro de Valtuille Godello, DO Bierzo</b>	<b>160 zł</b>
2021	
<b>Fulcro A Pedreira Albariño, DO Rias Baixas</b>	<b>170 zł</b>
2022	
<b>Bideona Las Parcelas Blanco, DOCa Rioja</b>	<b>170 zł</b>
2019	
<b>Barco del Corneta</b>	<b>240 zł</b>
2020	
<b>Suertes del Marqués Trenzado, DO Valle de Orotava</b>	<b>240 zł</b>
2022	
<b>Baigorri Blanco Fermentado en Barrica, DOCa Rioja</b>	<b>260 zł</b>
2018	
<b>Muchada-Léclapart Univers, Cádiz</b>	<b>280 zł</b>
2020	
<b>Suertes del Marqués Vidonia, DO Valle de la Orotava</b>	<b>340 zł</b>
2021	
<b>Remelluri Blanco, DOCa Rioja</b>	<b>540 zł</b>
2020	

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 Embruix, 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>Envinat 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>Envinat 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