

## 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 made from two eggs with butter, 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 made from two eggs with 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

## SEZONOWE MENU / SEASONAL MENU

### ZUPA / SOUP

#### SOPA DE AJO ①③⑨

kastylijska zupa czosnkowa z chorizo i grzankami, ziemniaki, jajko  
castilian garlic soup with chorizo and croutons, potatoes, egg  
300g

39 zł

### TAPAS

#### TARTAR DE SOLOMILLO DE BUEY ①③⑩

tatar z poledwicy wołowej, żółtko, piklowane grzyby, majonez truflowy, chrust ziemniaczany, świeża trufła, pieczywo pszenne  
beef tenderloin tartare, egg yolk, pickled mushrooms, truffle mayonnaise, potato straws, fresh truffle, wheat bread  
170g

59 zł

#### LOMO DE ATÚN AHUMADO ①②④⑥⑦

podwędzana poledwica z tuńczyka, salsa pomidorowa z papryką piquillo, marynowane mule, chrupiący tost, anchois, kapary, majonez chorizo, ser Manchego  
smoked tuna steak, tomato salsa with piquillo peppers, marinated mussels, anchovies, capers, chorizo mayonnaise, Manchego cheese, crispy toast  
160g

46 zł

### SAŁATKA / SALAD

#### ENSALADA CON CALABAZA HOKKAIDO ①③⑤⑥⑦⑧

mus z koziego sera, karmelizowana dynia Hokkaido w przyprawach korzennych, grillowane portobello, karczochy w panko, krem balsamiczny z granatów, chipsy z jarmużu, prażone migdały  
goat cheese mousse, caramelized Hokkaido pumpkin with spices, grilled portobello, panko-crusted artichokes, pomegranate balsamic cream, kale chips, roasted almonds  
360g

53 zł

### DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

#### CARRILLERAS DE CERDO IBÉRICO ①③⑦⑨

policzki wieprzowe rasy Ibérico, gulasz madrycki z chorizo i boczkiem, kaszanka w panko, ziemniaki, słodka kapusta zasmażana, piklowane cebulki perłowe  
Ibérico pork cheeks, Madrid-style goulash with chorizo and bacon, black pudding in panco, potatoes, sweet fried cabbage, pickled pearl onions  
400g

98 zł

#### PAELLA ⑦⑨

paella ze skokami królika i udkiem kurczaka, tatar z pomidora i papryki piquillo z anchois i kaparami, kremowy serek z jalapeno, karczochy, dziki brokuł, sos aioli  
paella with rabbit legs and chicken thigh, tomato and piquillo pepper tartare with anchovies and capers, creamy cheese with jalapeño, artichokes, wild broccoli, aioli sauce  
1000g

119 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

#### MOUSSE DE CALABAZA ①③⑤⑦⑧

mus dyniowy, marakuja, biszkopt migdałowy, beza włoska, żel z gruszki i bergamotki, tiul orzechowy z palonym masłem i solą morską  
pumpkin mousse, passion fruit, almond sponge cake, Italian meringue, pear and bergamot gel, hazelnut tuile with browned butter and sea salt  
120g

31 zł

## TAPAS

### SELECCIÓN DE ACEITUNAS EN AOVE

hiszpańskie oliwki w oliwie z oliwek  
olive mix  
70 g

22 zł

### ACEITUNAS GORDAL RELLENAS DE QUESO CREMA 7

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

26 zł

### PATATAS BRAVAS 3 7

ziemniaki podwójnie smażone, pikantny sos brava i aioli, ser Manchego, szczypiorek  
double fried potatoes, spicy brava and aioli sauce, Manchego cheese, chives  
200 g

27 zł

### PIMIENTOS DE PADRÓN 1

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

26 zł

### SETAS DE OSTRA A LA MADRILEÑA 1 3 7 9 11

boczniki po madrycku, potrawka warzywna z zieloną soczewicą, grzanki z serem Manchego, piklowana cebulka, sos aioli  
madrid style oyster mashrooms, vegetable stew with green lentils, croutons with Manchego cheese, pickled onion, aioli sauce  
200 g

35 zł

### CROQUETAS DE JAMÓN 1 3 7

krokiety z dojrzewającą szynką Jamón Serrano, konfiturą z cebuli i wina Pedro Ximenez  
croquettes with cured Jamón Serrano ham, onion jam and Pedro Ximenez wine  
2 szt. 85 g / 4 szt. 170 g

2 szt. / 2 pcs 25 zł  
4 szt. / 4 pcs 46 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 25 zł  
4 szt. / 4 pcs 46 zł

### CHIRRETE FRITO 4

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

27 zł

### CALAMARES A LA ROMANA 1 3 4

krażki z kalmara smażone w panierce panko, sos aioli  
calamari rings fried in panko breadcrumbs, aioli sauce  
130 g

35 zł

### CARPACCIO DE PULPO 3 7 9 14

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, apple and celery brunoise, black garlic mayonnaise, Pedro Ximenez vinegar caviar, olive oil  
140 g

59 zł

### GAMBAS PIL PIL 1 2

krewetki z oliwą z oliwek, czosnkiem  
chili, ostrą papryką pimentón, pieczywo  
shrimps 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

48 zł

### TABLA DE QUESOS CURADOS 1 7 11

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

47 zł

### TABLA DE EMBUTIDOS 1 11

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

58 zł

### CHISTORRA AL VINO BLANCO 1 7 11

kiełbaski Chistorra flambirowane na białym winie, konfitura z cebuli, pieczywo  
Chistorra sausages flambéed in white wine, onion jam, bread  
120 g

39 zł

### MEJILLONES GRATINADOS 1 7 14

małże nowozelandzkie, sofrito z bazylią, masło ziołowe, crunch serowy, kawior z octu Moscatel  
New Zealand mussels, basil sofrito, herbal butter, cheese crunch, Moscatel vinegar caviar  
90 g

48 zł

### PINCHOS TARTAR DE TOMATE 1 7

bagietka, tatar z pomidora, krem balsamiczny Pedro Ximenez  
baguette, tomato tartare, Pedro Ximenez balsamic cream  
70 g

21 zł

### PINCHOS BOQUERONES 1 3 4 7

bagietka, sardynka, tatar z pomidora, chrupiące chilli z czosnkiem, majonez cytrusowy  
baguette, sardine, tomato tartare, crispy chili with garlic, citrus mayonnaise  
100 g

29 zł

## TAPAS

## DANIA GŁÓWNE I DESERY / MAIN COURSES AND DESSERTS

### ZUPA / SOUP

**BULLINADA** ① ② ③ ④ ⑦ ⑨ ⑭ **47 zł**  
kiełbaski z tuńczyka i łososia, mule, kalmar, koper włoski, szafran,  
aioli, skórka z pomarańczy, ziemniaki  
tuna and salmon sausages, mussels, calamari, fennel, saffron, aioli, orange peel, potatoes  
250 ml

### DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

**CALAMAR RELLENO** ① ③ ④ ⑦ ⑨ ⑭ **86 zł**  
faszerowany kalmar, soczewica ze szpinakiem, krokietki ziemniaczane  
z chorizo, dziki brokuł, piklowany koper włoski, sos beurre blanc  
stuffed calamari, beluga lentils with spinach, potato croquettes with chorizo,  
wild broccoli, pickled fennel, beurre blanc sauce  
400 g

**MARISCADA AL AJILLO** ① ② ⑦ ⑭ **96 zł**  
mix owoców morza w emulsji winno-maślanej z chili i natką pietruszki,  
chrupiąca bagietka  
mixed seafood in butter and wine emulsified sauce with chili and parsley, crispy baguette  
300 g

**ENSALADA MIXTA CON BURRATA** ① ⑤ ⑦ ⑧ ⑩ **65 zł**  
mix sałat z warzywami, burrata, gruszka gotowana w winie, figa, burak,  
karmelizowane migdały, podsuszane pomidory cherry, vinaigrette  
malinowy, pesto bazylkowe  
mixed salad with vegetables, burrata, wine-poached pear, fig, beetroot, caramelized  
almonds, sun-dried cherry tomatoes, raspberry vinaigrette, basil pesto  
350 g

**SOLOMILLO DE TERNERA** ① ③ ⑦ ⑨ **139 zł**  
stek z polędwicy wołowej, grillowana sałata rzymska  
z sosem chimichurri, ziemniaki puree z chorizo i jajkiem,  
crunch z ziemniaka ze szczypiorkiem, demi glace z cebulką perłową  
beef tenderloin steak, grilled romaine lettuce with chimichurri sauce,  
mashed potatoes with chorizo and egg, potato crunch with chives,  
pearl onion demi glace  
460 g

### DANIA DLA DZIECI

**NUGGETS DE POLLO** ① ③ ⑦ **34 zł**  
nuggetsy z kurczaka, frytki, ketchup  
chicken nuggets, fries, ketchup  
250 g

### DESERY / DESSERTS

**FLAN** ① ③ ⑤ ⑦ ⑧ **35 zł**  
flan karmelowy, marakuja curd, sezonowe owoce,  
kawior z czarnej porzeczki  
caramel flan, passion fruit curd, seasonal fruits, blackcurrant caviar  
110 g

**TARTA DE QUESO SAN SEBASTIÁN** ① ③ ⑤ ⑦ ⑧ **35 zł**  
sernik San Sebastian, pistacjowe ciasto kataifi,  
ganache czekoladowy, żelka malinowa  
San Sebastian cheesecake, pistachio kataifi cake,  
chocolate ganache, raspberry jelly  
110 g

**CHURROS CON CREMA PASTELERA** ① ③ ⑤ ⑦ ⑧ **31 zł**  
Churros w cukrze pomarańczowym, krem patissiere  
z pomarańczą i białą czekoladą  
Orange sugar churros, pastry cream with orange and white chocolate  
110 g

**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	15 zł
<b>Café blanco</b> biała kawa white coffee 150 ml	16 zł
<b>Café latte</b> 240 ml	20 zł
<b>Café capuchino</b> 180 ml	19 zł
<b>Café con leche</b> flat white 150 ml	20 zł
<b>Café carajillo</b> espresso z brandy brandy espresso 60 ml	23 zł
<b>Espresso Tónico</b> espresso, tonik Schweppes, limonka / espresso, tonic Shweppes, lime 130 ml	22 zł
<b>Café cortado</b> espresso, spienione mleko / espresso, frothed milk 60 ml	15 zł
<b>Cafe con hielo</b> americano na lodzie / Iced Americano 240 ml	16 zł
<b>Cafe con leche helado</b> kawa mrożona z mlekiem / Iced coffee with milk 240 ml	20 zł
<b>Té helado</b> mrożona herbata czarna, cytryna, syrop cukrowy, mięta, owoce iced black tea, lemon, sugar syrup, mint, fruit 240 ml	17 zł
<b>Té</b> herbata / tea 300 ml	15 zł

<b>Sirope extra</b> dodatki składnik do herbaty/kawy additional syrup to tea/coffee	4 zł
---	------

### NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

<b>Pepsi zero cukru, Pepsi, Mirinda, 7 UP zero cukru, Schweppes Tonic</b> 200 ml	13 zł
<b>woda Cisowianka niegazowana / Perlage</b> still / fizyzy "Cisowianka" water 300 ml / 700 ml	10 / 19 zł
<b>woda Acqua Panna (niegazowana)</b> Acqua Panna mineral water (still) 250 ml / 750 ml	13 / 22 zł
<b>woda San Pellegrino (gazowana)</b> San Pellegrino water (sparkling) 250 ml / 750 ml	13 / 22 zł
<b>lemoniada</b> fruit lemonade 250 ml / 1 l	16 / 40 zł
<b>sok owocowy: pomarańcza / jabłko; nektar: czarna porzeczka</b> orange / apple fruit juice; blackcurrant nectar 200 ml	11 zł
<b>sok świeżo wyciskany (pomarańcza / grejpfrut / mieszany)</b> freshly squeezed juice (orange / grapefruit / mixed) 250 ml	25 zł
<b>Red Bull</b> 250 ml	17 zł
<b>tonik Thomas Henry</b> smaki: tonic water, cherry blossom, dry tonic, mystic mango, pink grapefruit, spicy ginger beer 200 ml	16 zł
<hr/>	
<b>DRINKI BEZALKOHOLOWE / ALCOHOL FREE DRINKS</b>	
<b>Sangria musująca &lt;0,5%</b> Riesling bezalkoholowy, wanilia, marakuja, jabłko, cytryna, pomarańcza, kiwi	250 ml / 32 zł 1 liter / 105 zł
<b>Virgin Mojito</b> 140 ml	29 zł
<b>Pornstar Martini</b> 180 ml	29 zł
<b>Orange Spritz 0%</b> 140 ml	29 zł

## PIWA I KOKTAJLE / BEERS AND COCKTAILS

### PIWA / BEERS

0,33l

**Estrella Damm** alk. 4,6% obj.

17 zł

**Estrella Galicia** alk. 5,5% obj.

17 zł

**Estrella 0%** alk. <0,5% obj.

17 zł

0,5l

**Miłosław Niefiltrowane** alk. 5,2% obj.

21 zł

**Miłosław Pilzner** alk. 5,4% obj.

21 zł

**Miłosław Ipa 0%** alk. < 0,5% obj.

21 zł

**Miłosław Pszeniczne** alk. 4,6% obj.

21 zł

### KOKTAJLE / COCKTAILS

#### Espresso Español

Ostoya, likier kawowy, wanilia, espresso, pomarańcza

Ostoya, coffee liqueur, vanilla, espresso, orange

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 liqueur, mint, lime, sparkling water

160 ml

34 zł

#### Aperol Spritz

Aperol, Cava, woda gazowana, pomarańcza

Aperol, Cava, sparkling water, orange

140 g

38 zł

#### Campari Spritz

Campari, Cava, woda gazowana, pomarańcza

Campari, Cava, sparkling water, orange

140 ml

38 zł

#### Mango Margarita

Olmecca, Cointreau, limonka, mango, sól Maldon

Olmecca, Cointreau, lime, mango, Maldon salt

140 ml

34 zł

#### Margarita

Olmecca, Cointreau, limonka, sól Maldon

Olmecca, Cointreau, lime, Maldon salt

85 ml

32 zł

#### Negroni

Beefeater, Campari, Carpano Classico Rosso

Beefeater, Campari, Carpano Classico Rosso

90 ml

39 zł

#### Cuba Libre

Havana 3, Pepsi, limonka

Havana 3, Pepsi, lime

140 ml

35 zł

#### Sangría Original

Czerwne wino, brandy, pomarańcza, jabłko,

cytryna, kiwi, cynamon

Red wine, brandy, orange, apple, lemon, kiwi, cinnamon

250 ml / 1L

30 / 99 zł

#### Sangría Blanca

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

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

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

#### Agua de Valencia

Beefeater, Cava, świeżo wyciskany sok z pomarańczy

Beefeater, Cava, fresh orange juice

170 ml

38 zł

#### Naranja Agria

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

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

140 ml

34 zł

#### Pornstar Martini

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

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

160 ml

39 zł

#### Mojito

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

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

160 ml

37 zł

#### Jager Mojito

Jagermeister, limonka, syrop cukrowy, maliny, mięta, woda gazowana

Jagermeister, lime, sugar syrup, raspberries, mint, sparkling water

200 ml

39 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 N/V</b>	<b>23 zł</b>	<b>Joan Sardá Organic Chardonnay, DO Penedès 2023</b>	<b>99 zł</b>
alk. < 0,5% obj. N/V		alk. 12% obj.	
<b>Família Oliveda Brut, DO Cava N/V</b>	<b>23 zł</b>	<b>Vinedos de Nieva Blanco Nieva Verdejo, DO Rueda 2023</b>	<b>99 zł</b>
alk. 11,5% obj.		alk. 13% obj.	
	150 ml	<b>Bideona Viura de Cabezadas, DOCa Rioja 2021</b>	<b>99 zł</b>
<b>Joan Sardá Organic Chardonnay, DO Penedès 2022</b>	<b>23 zł</b>	alk. 13% obj.	
alk. 12% obj. 2022		<b>Bodegas el Angosto Soldadito Marinero, Valencia 2022</b>	<b>99 zł</b>
<b>Vinedos de Nieva Blanco Nieva Verdejo, DO Rueda 2021</b>	<b>23 zł</b>	alk. 12,5% obj.	
alk. 13% obj.		<b>Viña Zorzal Rosado Garnacha, DO Navarra 2023</b>	<b>119 zł</b>
<b>Bodegas el Angosto Soldadito Marinero, Valencia 2024</b>	<b>23 zł</b>	alk. 13,5% obj.	
alk. 13,5% obj.		<b>Valdespino Viña Macharnudo Alto Cask Fermented Palomino, Jerez 2021</b>	<b>140 zł</b>
<b>Bideona Viura de Cabezadas, DOCa Rioja 2021</b>	<b>25 zł</b>	alk. 12,5% obj.	
alk. 13% obj.		<b>Recaredo Celler Credo Miranius, DO Penedes 2022</b>	<b>150 zł</b>
<b>Castro Ventosa El Castro de Valtuille Mencia, DO Bierzo 2022</b>	<b>25 zł</b>	alk. 11,5% obj.	
alk. 13% obj.		<b>Muga Blanco, DOCa Rioja 2023</b>	<b>170 zł</b>
<b>Badiola Tempranillo de Laderas, DOCa Rioja 2020</b>	<b>25 zł</b>	alk. 13,5% obj.	
alk. 14% obj.		<b>Castro Ventosa El Castro de Valtuille Godello, DO Bierzo 2023</b>	<b>170 zł</b>
<b>Frontonio Botijo Rojo, Valdejalón 2021</b>	<b>25 zł</b>	alk. 13,5% obj.	
alk. 13,5% obj.		<b>Fulcro A Pedreira Albariño, DO Rias Baixas 2023</b>	<b>170 zł</b>
		alk. 13% obj.	
<b>WINA MUSUJAÇE / SPARKLING WINE</b>	0,75 l	<b>Bideona Las Parcelas Blanco, DOCa Rioja 2020</b>	<b>170 zł</b>
<b>Dr. LO Alcohol-free Sparkling Riesling, Dr. Loosen N/V</b>	<b>99 zł</b>	alk. 13% obj.	
alk. < 0,5% obj.		<b>Barco del Corneta 2020</b>	<b>240 zł</b>
<b>Família Oliveda Brut, DO Cava N/V</b>	<b>99 zł</b>	alk. 13,5% obj.	
alk. 11,5% obj.		<b>Suertes del Marqués Trenzado, DO Valle de Orotava 2022</b>	<b>240 zł</b>
<b>Família Oliveda Rosat Brut, DO Cava N/V</b>	<b>99 zł</b>	alk. 12,5% obj.	
alk. 11,5% obj.		<b>Baigorri Blanco Fermentado en Barrica, DOCa Rioja 2018</b>	<b>260 zł</b>
<b>Família Oliveda Brut Nature Reserva, DO Cava N/V</b>	<b>130 zł</b>	alk. 13% obj.	
alk. 11,5% obj.		<b>Muchada-Léclapart Univers, Cádiz 2020</b>	<b>280 zł</b>
<b>Raventós i Blanc Blanc de Blanc, Conca del Riu Anoia 2021/2022</b>	<b>170 zł</b>	alk. 13% obj.	
alk. 12% obj.		<b>Suertes del Marqués Vidonia, DO Valle de la Orotava 2021</b>	<b>340 zł</b>
<b>Raventós i Blanc de Nit Rose, Conca del Riu Anoia 2021/2022</b>	<b>180 zł</b>	alk. 12,5% obj.	
alk. 12% obj.		<b>Remelluri Blanco, DOCa Rioja 2020</b>	<b>540 zł</b>
<b>Recaredo Terrers Brut Nature, Corpinnat 2019</b>	<b>280 zł</b>	alk. 14% obj.	
alk. 12% obj.			
<b>G.H. Mumm Cordon Rouge N/V</b>	<b>400 zł</b>		
alk. 12,5% obj.			

**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 2023</b> alk. 13% obj.	<b>109 zł</b>	<b>Marcos Eguren Almirez, DO Toro 2020</b> alk. 14,5% obj.	<b>240 zł</b>
<b>Bideona Tempranillo de Laderas, DOCa Rioja 2021</b> alk. 14% obj.	<b>109 zł</b>	<b>Comando G La Bruja de Rozas, DO Sierra de Gredos 2021</b> alk. 14% obj.	<b>260 zł</b>
<b>Frontonio Botijo Rojo, Valdejalón 2021</b> alk. 13,5% obj.	<b>109 zł</b>	<b>Remelluri Reserva, DOCa Rioja 2016</b> alk. 14% obj.	<b>320 zł</b>
<b>Enrique Mendoza La Tremenda Monastrell, DO Alicante 2022</b> alk. 13,5% obj.	<b>109 zł</b>	<b>Vall Llach Embruix, DOQ Priorat 2022</b> alk. 15% obj.	<b>330 zł</b>
<b>Viña Zorzal Garnacha, DO Navarra 2023</b> alk. 13,5% obj.	<b>119 zł</b>	<b>Muga Reserva Selección Especial, DOCa Rioja 2020</b> alk. 14,5% obj.	<b>380 zł</b>
<b>Pago de Cirsus Oak Aged, DO Navarra 2022</b> alk. 14,5% obj.	<b>149 zł</b>	<b>Arzuaga Reserva, DO Ribera del Duero 2020</b> alk. 14,5% obj.	<b>400 zł</b>
<b>Castro Ventosa Valtuille, DO Bierzo 2023</b> alk. 13% obj.	<b>140 zł</b>	<b>Pago de Carraovejas, DO Ribera del Duero 2019</b> alk. 15% obj.	<b>420 zł</b>
<b>Marcos Eguren Sierra Cantabria Crianza, DOCa Rioja 2020</b> alk. 14,5% obj.	<b>150 zł</b>	<b>López de Heredia Viña Tondonia Reserva, DOCa Rioja 2011</b> alk. 13% obj.	<b>480 zł</b>
<b>Viña Sastre Roble, DO Ribera del Duero 2022</b> alk. 14% obj.	<b>160 zł</b>	<b>Marques de Riscal Gran Reserva, DOCa Rioja 2017</b> alk. 14,5% obj.	<b>480 zł</b>
<b>Rubén Días La Escalera Garnacha, DOP Cebreros 2023</b> alk. 15% obj.	<b>170 zł</b>	<b>Telmo Rodríguez Matallana, DO Ribera del Duero 2019</b> alk. 14,5% obj.	<b>540 zł</b>
<b>Bruno Murciano L'Alegria, DO Utiel-Requena 2021</b> alk. 13% obj.	<b>170 zł</b>	<b>Muga Prado Enea Gran Reserva, DOCa Rioja 2016</b> alk. 14,5% obj.	<b>740 zł</b>
<b>Bodega Sommos Alquez de Sommos, DO Calatayud</b> alk. 15% obj.	<b>170 zł</b>	<b>Vega Sicilia Pintia, DO Toro 2019</b> alk. 15% obj.	<b>750 zł</b>
<b>Coca y Fitó Coca Maragda, DO Montsant 2018</b> alk. 14,5% obj.	<b>180 zł</b>	<b>Flor de Pingus, DO Ribera Del Duero 2020</b> alk. 14% obj.	<b>940 zł</b>
<b>Coca y Fitó Samsara, DOQ Priorat 2021</b> alk. 15% obj.	<b>180 zł</b>	<b>Vega Sicilia Valbuena 5, DO Ribera del Duero 2018</b> alk. 14,5% obj.	<b>1 490 zł</b>
<b>Envínate Benje Tinto, DO Ycoden-Daute-Isora 2021</b> alk. 12% obj.	<b>180 zł</b>	<b>Vega Sicilia Reserva Especial Unico, DO Ribera del Duero 2012</b> alk. 14,5% obj.	<b>3 999 zł</b>
<b>Envínate Lousas Viña de Aldea, DO Ribeira Sacra 2021</b> alk. 12,5% obj.	<b>220 zł</b>		
<b>López de Heredia Viña Tondonia Cubillo Crianza, DOCa Rioja 2016</b> alk. 13% obj.	<b>250 zł</b>		
<b>Viña Sastre Crianza, DO Ribera del Duero 2020</b> alk. 14% obj.	<b>250 zł</b>		

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



## ALKOHOLE / SPIRITS

<b>NALEWKA</b>	60 ml / 4 x 60 ml				
<b>Nalewka regionalna Longinus</b>	<b>19 / 65 zł</b>				
<small>(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. 30% obj., z orzecha włoskiego alk. 40% obj.)</small>					
<b>WÓDKA / VODKA</b>	40 ml				
<b>Wyborowa Exquisite</b>	alk. 40% obj.	<b>25 zł</b>			
<b>Wyborowa Polski Ziemniak</b>	alk. 40% obj.	<b>17 zł</b>			
<b>Wyborowa Polska Pszenica</b>	alk. 40% obj.	<b>17 zł</b>			
<b>Wyborowa</b>	alk. 40% obj.	<b>17 zł</b>			
<b>Ostoya</b>	alk. 40% obj.	<b>19 zł</b>			
<b>Ostoya Black</b>	alk. 40% obj.	<b>21 zł</b>			
<b>Absolut Elyx</b>	alk. 42,3% obj.	<b>25 zł</b>			
<b>Absolut Pear</b>	alk. 38% obj.	<b>19 zł</b>			
<b>Absolut Lime</b>	alk. 40% obj.	<b>19 zł</b>			
<b>Absolut Vanilia</b>	alk. 38% obj.	<b>19 zł</b>			
<b>Uluwka</b>	alk. 40% obj.	<b>45 zł</b>			
<b>Ciroc</b>	alk. 40% obj.	<b>29 zł</b>			
<b>GIN</b>	40 ml				
<b>Beefeater Gin</b>	alk. 40% obj.	<b>19 zł</b>			
<b>Beefeater 24</b>	alk. 45% obj.	<b>22 zł</b>			
<b>Beefeater Pink</b>	alk. 37,5% obj.	<b>19 zł</b>			
<b>Beefeater Blood Orange</b>	alk. 37,5% obj.	<b>19 zł</b>			
<b>Monkey 47 Dry Gin</b>	alk. 47% obj.	<b>38 zł</b>			
<b>Monkey 47 Sloe Gin</b>	alk. 29% obj.	<b>38 zł</b>			
<b>Malfy Gin Originale</b>	alk. 41% obj.	<b>26 zł</b>			
<b>Malfy Gin Con Limone</b>	alk. 41% obj.	<b>26 zł</b>			
<b>Malfy Gin Rosa</b>	alk. 41% obj.	<b>26 zł</b>			
<b>Malfy Gin Con Arancia</b>	alk. 41% obj.	<b>26 zł</b>			
<b>Tanqueray NO. TEN</b>	alk. 47,3% obj.	<b>29 zł</b>			
<b>Tanqueray Flor de Sevilla</b>	alk. 41,3% obj.	<b>29 zł</b>			
<b>Gin Colombian Treasure Dictador</b>	alk. 43% obj.	<b>38 zł</b>			
<b>RUM</b>	40 ml				
<b>Havana Club 3YO</b>	alk. 37,5% obj.	<b>19 zł</b>			
<b>Havana Club 7YO</b>	alk. 40% obj.	<b>23 zł</b>			
<b>Havana Club Especial</b>	alk. 37,5% obj.	<b>19 zł</b>			
<b>Havana Club Selecccion de Maestros</b>	alk. 45% obj.	<b>39 zł</b>			
<b>Dictador 20YO</b>	alk. 40% obj.	<b>41 zł</b>			
<b>Don Papa</b>	alk. 40% obj.	<b>39 zł</b>			
<b>Zacapa 23YO</b>	alk. 40% obj.	<b>48 zł</b>			
<b>TEQUILA &amp; MEZCAL</b>	40 ml				
<b>Olmeca Altos Plata</b>	alk. 38% obj.	<b>28 zł</b>			
<b>Olmeca Altos Reposado</b>	alk. 38% obj.	<b>30 zł</b>			
<b>Herradura Añejo</b>	alk. 40% obj.	<b>41 zł</b>			
<b>Del Maguey Crema de Mezcal</b>	alk. 42% obj.	<b>39 zł</b>			
<b>VERMOUTH &amp; BITTER</b>	80 ml				
<b>Lillet Blanc</b>	alk. 17% obj.	<b>19 zł</b>			
<b>Lillet Rose</b>	alk. 17% obj.	<b>19 zł</b>			
<b>Carpano Bianco</b>	alk. 14,9% obj.	<b>22 zł</b>			
<b>Carpano Dry</b>	alk. 18% obj.	<b>22 zł</b>			
<b>Carpano Classico</b>	alk. 16% obj.	<b>22 zł</b>			
<b>Averna Amaro</b>	alk. 29% obj.	<b>22 zł</b>			
<b>Campari</b>	alk. 25% obj.	<b>19 zł</b>			
<b>Cynar</b>	alk. 16,5% obj.	<b>17 zł</b>			
<b>Fernet Branca</b>	alk. 39% obj.	<b>23 zł</b>			
<b>Fernet Branca Menthe</b>	alk. 28% obj.	<b>23 zł</b>			
<b>LIQUEUR</b>	40 ml				
<b>Kahlua</b>	alk. 16% obj.	<b>20 zł</b>			
<b>Baileys</b>	alk. 17% obj.	<b>20 zł</b>			
<b>Jägermeister</b>	alk. 35% obj.	<b>21 zł</b>			
<b>Cherry Heering</b>	alk. 24% obj.	<b>21 zł</b>			
<b>Toschi Fragoli</b>	alk. 25% obj.	<b>19 zł</b>			
<b>Amaro di Angostura</b>	alk. 35% obj.	<b>19 zł</b>			
<b>Tatratea Original</b>	alk. 52% obj.	<b>24 zł</b>			
<b>Tatratea Forest Fruit</b>	alk. 62% obj.	<b>27 zł</b>			
<b>Tatratea Apple &amp; Pear</b>	alk. 67% obj.	<b>27 zł</b>			
<b>SCOTCH WHISKY</b>	40 ml				
<b>Ballantine's 7YO</b>	alk. 40% obj.	<b>23 zł</b>			
<b>Chivas Regal 12YO</b>	alk. 40% obj.	<b>23 zł</b>			
<b>Chivas Regal 13YO</b>	alk. 40% obj.	<b>28 zł</b>			
<b>Chivas Regal XV</b>	alk. 40% obj.	<b>31 zł</b>			
<b>Chivas Regal 18YO</b>	alk. 40% obj.	<b>42 zł</b>			
<b>Aberlour 12YO</b>	alk. 40% obj.	<b>35 zł</b>			
<b>Aberlour A'bunadh Alba</b>	alk. 62,7% obj.	<b>55 zł</b>			
<b>Tamdhu 12YO Sherry Oak Cask</b>	alk. 43% obj.	<b>39 zł</b>			
<b>Tomintoul 15YO Portwood Finish</b>	alk. 46% obj.	<b>59 zł</b>			
<b>The Glenlivet 12YO</b>	alk. 40% obj.	<b>28 zł</b>			
<b>The Glenlivet 15YO</b>	alk. 40% obj.	<b>42 zł</b>			
<b>Talisker 10YO</b>	alk. 45,8% obj.	<b>34 zł</b>			
<b>Johnnie Walker Black Label</b>	alk. 40% obj.	<b>28 zł</b>			
<b>Ardbeg 10YO</b>	alk. 46% obj.	<b>34 zł</b>			
<b>IRISH WHISKEY</b>	40 ml				
<b>Jameson Irish Whiskey</b>	alk. 40% obj.	<b>21 zł</b>			
<b>Jameson Caskmates IPA</b>	alk. 40% obj.	<b>23 zł</b>			
<b>Jameson Black Barrel</b>	alk. 40% obj.	<b>26 zł</b>			
<b>Jameson Crested</b>	alk. 40% obj.	<b>26 zł</b>			
<b>BOURBON</b>	40 ml				
<b>Rittenhouse Rye</b>	alk. 50% obj.	<b>31 zł</b>			
<b>Elijah Craig Barrel Proof</b>	alk. 60,5% obj.	<b>62 zł</b>			
<b>Jack Daniel's NO.7</b>	alk. 40% obj.	<b>21 zł</b>			
<b>Jack Daniel's Single Barrel</b>	alk. 45% obj.	<b>42 zł</b>			
<b>Woodford Reserve</b>	alk. 43,2% obj.	<b>29 zł</b>			
<b>COGNAC &amp; BRANDY</b>	40 ml				
<b>Martell VS</b>	alk. 40% obj.	<b>26 zł</b>			
<b>Martell VSOP</b>	alk. 40% obj.	<b>36 zł</b>			
<b>Martell XO</b>	alk. 40% obj.	<b>89 zł</b>			
<b>Cardenal Mendoza</b>	alk. 40% obj.	<b>26 zł</b>			
<b>Gran Duque D'Alba</b>	alk. 40% obj.	<b>26 zł</b>			
<b>Gran Duque D'Alba XO</b>	alk. 40% obj.	<b>42 zł</b>			
<b>Lustau Gran Reserva</b>	alk. 40% obj.	<b>31 zł</b>			
<b>Torres 10YO</b>	alk. 38% obj.	<b>22 zł</b>			
<b>Torres 15YO</b>	alk. 40% obj.	<b>26 zł</b>			
<b>Torres 20YO</b>	alk. 40% obj.	<b>31 zł</b>			
<b>Torres Jaime 30YO</b>	alk. 40% obj.	<b>59 zł</b>			
<b>SHERRY &amp; PORTO</b>	40 ml				
<b>Lustau</b>		<b>24 zł</b>			
<small>(Pedro Ximenez alk. 17% obj., Fino alk. 15% obj., Amontillado alk. 18,5% obj.)</small>					

### OLIWY BUTELKA

A.O.V.E Finca Picual Oliwa Extra Virgen Picual 500ml	60 zł
A.O.V.E Finca Duernas Picual Oliwa Extra Virgen Arbequina 500ml	60 zł
A.O.V.E Finca Picual Oliwa Extra Virgen Picual 250ml	50 zł
A.O.V.E Finca Duernas Picual Oliwa Extra Virgen Arbequina 250ml	50 zł

### OLIWY PUSZKA

Aceites Arbonaida Oliwa z truflą czarną 250ml	40 zł
Aceites Arbonaida Oliwa z kolendrą i chilli 250ml	37 zł
Aceites Arbonaida Oliwa z czosnkiem i ziołami 250ml	35 zł
Aceites Arbonaida Oliwa z kwiatem pomarańczy 250ml	35 zł
Aceites Arbonaida Oliwa z pomarańczą i czekoladą 250ml	37 zł
Aceites Arbonaida Oliwa z pomarańczą Esencias Naranja 250ml	35 zł

### OCTY

Vinagre Balsamico Arbonaida 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 Harrisa 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 słoik

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

Tarro Coliflor - Marynowany kalafior - słoik	20 zł
Tarro Banderillas Sin Pique - Koreczki - słoik	25 zł
Tarro Kimbos - Oliwki nadziewane ogórkiem	25 zł
Ajo Negro Tarro Pequeno - Czarny czosnek - mały słoik 60g	20 zł
Ajo Negro Con Piel Abuela Carmen - Czarny czosnek w łupinie	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

**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 proszkowana	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 Carb'on Y Pimenta - Sól morska w płatkach czarna 125g	27 zł
Escama De Sal Marina Ahumanda Con Gengibre - Sól morska wędzona z imbirem w płatkach 125g	27 zł
Escama De Sal Marina Negra Con Limone - Sól morska z cytryną w płatkach 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 Almondterra Doypack - Migdały prażone bez skóry 90g	15 zł
Estuche De Almendras Tostadas - Sabores Mixtos - Pudełko z migdałami, oliwą 120g	30 zł

**SERY**

Ser Mieszanego Mleka Baby Blended Soft - Kozi ser z winem 615g	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 Chuchillo 100g	65 zł
Guillen Loncheado Paleta Bellota Iberica 50% Raza Iberica 100g	45 zł
Guillen Paleta Cebo Campo 50% Ib. Corte A Chuchillo 100g	55 zł
Loncheado Jamon Cebo Campo Ibe 50% Raza Iberic 100g	75 zł
Loncheado Jamon Cebo Ibe 50% Raza Iberica Ch 100g	65 zł
Loncheado Paleta Bellota Iberica 50% Raza Ibe C 100g	85 zł
Loncheado Paleta Bta 100% Ibe Cuchillo 100g	95 zł
Loncheado Jamon Bta. Ibe. 50% Raza Iberica Ch 100g	100 zł
Loncheado Jamon Bta. 100% Ibe Chuchillo 100g	105 zł
Loncheado Chorizo Bellota Ibe. 100g	25 zł
Loncheado Salchichon Bta. 100g	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:

