

# MIE NU

WIOSNA

---

*Paulina Gulajska*

SZEFOWA KUCHNI

*Moodro*

## ŚNIADANIA

wt-pt 10:00-12:00

sob-niedz 10:00-12:30

## MENU GŁÓWNE

wt-pt 12:00-19:30

sob-niedz 13:00-19:30

DO GRUP OD 6 OSÓB DOLICZANY JEST SERWIS KELNERSKI W WYSOKOŚCI 10% RACHUNKU

NIE DZIELIMY RACHUNKÓW POWYŻEJ 6 OSÓB I W WEEKENDY

CZAS OCZEKIWANIA NA DANIA PRZY MAKSYMALNYM OBŁOŻENIU SALI MOŻE WYNIEŚĆ DO 45 MINUT

## ŚNIADANIA

|                                                                                    |        |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| BE FIT                                                                             | 47 PLN |
| ser żółty z dziurami/twarożek ze szczypiorkiem/croissant/miód                      |        |
| konfitura moodro/sałaty w dressingu cytrusowym/puszyste masło/pieczyno moodro      |        |
| 2 jajka od kur z wolnego wybiegu: wybierz: jajecznicia/sadzone                     |        |
| ŚNIADANIE MARCINA                                                                  | 49 PLN |
| frankfurterki 2 szt/fasolka w sosie pomidorowym/2 jajka sadzone od kur z wolnego   |        |
| wybiegu/pieczyno moodro/puszyste                                                   |        |
| masło                                                                              |        |
| SZAKSZUKA                                                                          | 39 PLN |
| 2 jajka od od kur z wolnego wybiegu/sos pomidorowy/chorizo/papryka/cukinia/cebula  |        |
| kruszona feta/prażona ciecierzycia/pieczyno moodro/puszyste masło                  |        |
| OMLET FRANCUSKI                                                                    | 35 PLN |
| 4 jajka od kur z wolnego wybiegu/ser comte dojrzewający 24 miesiące/salsa bomba    |        |
| puszyste masło/zest cytryna/pieczyno moodro na zakwasie                            |        |
| Dodaj awokado: pół awokado 12 zł                                                   |        |
| OMLET FRANCUSKI ZE SZPARAGAMI <i>rekomendacja szefowej kuchni vege</i>             | 46 PLN |
| 4 jajka od kur z wolnego wybiegu/ser comte dojrzewający 24 miesiące/szparagi       |        |
| puszyste masło/zest cytryna/pieczyno moodro na zakwasie                            |        |
| CROQUE MADAME                                                                      | 42 PLN |
| tost maślany moodro/ser Bursztyn/szynka Prosciutto cotto DOP/beszamel/musztarda    |        |
| jajko sadzone od kur z wolnego wybiegu/sos holenderski                             |        |
| BEEF & YOLK <i>rekomendacja szefowej kuchni</i>                                    | 48 PLN |
| maślany chrupiący tost/długo pieczony mostek wołowy/sos tatarski/kremowe żółtko    |        |
| ser bursztyn                                                                       |        |
| TOST SZPARAGI <i>vege</i>                                                          | 48 PLN |
| tost shokupan/szparagi/jajko poche/straciatella/duszony szpinak/pistacje           |        |
| GRZANKA AWOKADO                                                                    | 38 PLN |
| pieczyno moodro na zakwasie/mus awokado z limonką/jajko sadzone od                 |        |
| szczęśliwych kur/koperek/dodaj: boczek 8 zł, łosoś wędzony 12 zł                   |        |
| JAJECZNICA                                                                         | 26 PLN |
| 3 jajka od szczęśliwych kur/pieczyno moodro/puszyste masło                         |        |
| dodaj co lubisz: boczek/szczypiorek                                                |        |
| TOST FRANCUSKI <i>rekomendacja szefowej kuchni</i>                                 | 39 PLN |
| maślany tost francuski/ricotta z mleczkiem z tubki/truskawki/sos angielski/limonka |        |

## TALERZYKI

SZPARAGI *vege-rekomendacja szefowej kuchni* 42 PLN  
szparagi/ser comte/siemień lniane/jajko na miękko/sezam/brioszka  
rekomendowane wino: Wakefield Estate Riesling, Clare Valley, Australia

RAVIOLO *vege* 39 PLN  
raviolo z wędzonym twarogiem i ziemniakami/emulsja szczawiowa/szparagi/bób  
zielony groszek/ser bursztyn  
rekomendowane wino: Dom Charbielin Sanit Laurent, Opolskie

TATAR 59 PLN  
tatar z polędwicy wołowej/ogórek małosolny/kalarepa/szalotka/kapary/pancake z  
confitowanym żółtkiem i serem bursztyn  
rekomendowane wino: Tezza Valpolicella Corte Majoli, DOC Veneto, Włochy

SZASZŁYK JAGNIĘCY 44 PLN  
szaszłyk jagnięcy/puree ziemniaczane/ogórek małosolny/mięta  
rekomendowane wino: Dom Charbielin Sanit Laurent, Polska, Opolskie

WOŁOWINA W RÓŻY 34 PLN  
placek ziemniaczany/wołowina marynowana w róży/creme fraiche/jus drobiowy/chrzan  
rekomendowane wino: Tezza Valpolicella Corte Majoli, DOC Veneto, Włochy

## ZUPY

ROSÓŁ *dostępny tylko w weekend* 32 PLN  
makaron/pietruszka/marchewka

ŻUREK 37 PLN  
żur na serwatce/biała kiełbasa/puree ziemniak/confitowane żółtko

BOTWINKA *rekomendacja szefowej kuchni vege* 36 PLN  
wiosenna botwinka/puree ziemniak z cebulką/jajko na miękko/kwaśna śmietana/koper

## DANIA GŁÓWNE

WĄTRÓBKA DROBIOWA 49 PLN  
wątróbka drobiowa z młodymi ziemniakami/sos serwatkowy/młode buraki w emulsji  
miodowej/ser pszczyński/botwina  
rekomendowane wino: Dom Charbielin Sanit Laurent, Opolskie

SALATKA KOZI SER *vege* 54 PLN  
grillowany kozi ser/szparagi/bób/rabarbar/zielony groszek marynowany w mięcie  
shokupan/emulsja malinowa z octem balsamicznym/czarny bez/zioła/pistacje  
rekomendowane wino: Dom Charbielin Sanit Laurent, Opolskie

FISH&CHIPS 2.0 SKANDALICZNIE DOBRY HOT-DOG *rekomendacja szefowej kuchni* 48 PLN  
morszczuk w tempurze/bułka maślana/sos tatarski z gniecionym groszkiem/curry majo  
domowe chipsy ziemniaczane/sos angielski  
rekomendowane wino: Kamil Barczentewicz Chardonnay Beton, Lubelskie

MAKARON Z KREWETKAM 64 PLN  
makaron pappardelle/krewetki/masło/czosnek/wino/chilli/kandyzowana cytryna  
natka pietruszki/parmezan  
rekomendowane wino: Kamil Barczentewicz Gewurztraminer, Lubelskie

|                                                                                                                                                                                                                         |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>KOPYTKA</b>                                                                                                                                                                                                          | 48 PLN |
| domowe kopytka z pesto z czosnku niedźwiedziego/straciatella/limonka/prażone siemię lniane/pieprz<br>rekomendowane wino: Kamil Barczentewicz Gewurztraminer, Lubelskie                                                  |        |
| <b>ROLADA WOŁOWA</b>                                                                                                                                                                                                    | 75 PLN |
| rolada wołowa/kluski śląskie/moodro kapusta<br>rekomendowane wino: Tezza Valpolicella Corte Majoli, DOC Veneto, Włochy                                                                                                  |        |
| <b>SZNYCEL NA SMALCU</b>                                                                                                                                                                                                | 69 PLN |
| sznycel ze schabu smażony na smalcu/panczkraut z pistacjami i serem bursztyn/zioła<br>rekomendowane wino: Wakefield Estate Riesling, Clare Valley, Australia                                                            |        |
| <b>CEZAR 2.0</b>                                                                                                                                                                                                        | 46 PLN |
| udko z kurczaka confit/pół sałaty rzymskiej/sos cezar/ser Bursztyn/szczypiorek<br>domów: młode ziemniaki z koperkiem 12 zł<br>rekomendowane wino: Kamil Barczentewicz Chardonnay Beton, Lubelskie                       |        |
| <b>SMASH BURGER</b>                                                                                                                                                                                                     | 58 PLN |
| 160 gram mięso wołowe/bułka moodro/cebula/cheddar x 4/bekon w glazurze syropu klonowego/ogórek piklowany/house special sauce/frytki 150 gram<br>rekomendowane wino: Fiori Di Sole Long Barn Pinot Noir, Kalifornia, USA |        |
| <b>PIEROGI <i>vege</i></b>                                                                                                                                                                                              | 48 PLN |
| pierogi z młodą kapustą i ziemniakami/sos smardzowy/palone masło czosnek niedźwiedzi<br>rekomendowane wino: Kamil Barczentewicz Chardonnay Beton, Lubelskie                                                             |        |
| <b>DLA DZIECI</b>                                                                                                                                                                                                       |        |
| <b>JAK U BABCI</b> <i>dostępny tylko w weekend</i>                                                                                                                                                                      | 18 PLN |
| rosołek z makaronem                                                                                                                                                                                                     |        |
| <b>KOPYTKA</b>                                                                                                                                                                                                          | 32 PLN |
| kopytka/śmietana/palone masło/cukier                                                                                                                                                                                    |        |
| <b>JAK U MAMY</b>                                                                                                                                                                                                       | 34 PLN |
| chrupiące polędwiczki z kurczaka/maślane puree/zielony groszek                                                                                                                                                          |        |
| <b>DODATKI</b>                                                                                                                                                                                                          |        |
| FRYTKI house special sauce                                                                                                                                                                                              | 25 PLN |
| FRYTKI ROYALE frytki z batatów/ser bursztyn                                                                                                                                                                             | 26 PLN |
| MŁODE ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM I MASŁEM                                                                                                                                                                                    | 12 PLN |
| SALAATY                                                                                                                                                                                                                 | 19 PLN |
| mix zielonych liści/dressing cytrusowy                                                                                                                                                                                  |        |
| PIECZYWO                                                                                                                                                                                                                | 15 PLN |
| pieczywo na zakwasie/masło/sól maldon                                                                                                                                                                                   |        |
| <b>ENDORFINY</b>                                                                                                                                                                                                        |        |
| <b>MALINY</b>                                                                                                                                                                                                           | 38 PLN |
| maliny/palone mleko/biała czekolada/pismayie/pistacje<br>rekomendowane wino: Budahazy Szent Tamaz Furmint-Harslevelu Late Harvest, Tokaj, Węgry                                                                         |        |
| <b>SZPAJZA <i>gluten free</i></b>                                                                                                                                                                                       | 32 PLN |
| szpajza rabarbarowa/bita śmietana/beza/pismayie<br>rekomendowane wino: Budahazy Szent Tamaz Furmint-Harslevelu Late Harvest, Tokaj, Węgry                                                                               |        |

## NAPOJE

|                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| COCA-COLA ZERO CUKRU 250ml           | 14 PLN |
| COCA COLA ORIGINAL TASTE 250 ml      | 14 PLN |
| FANTA/SPRITE 250ml                   | 14 PLN |
| KINLEY 250ml                         | 14 PLN |
| KROPLA BESKIDU 330ML                 | 10 PLN |
| naturalna woda mineralna niegazowana |        |
| KROPLA DELICE 330ML                  | 10 PLN |
| FUZETEA 250ML                        | 13 PLN |
| CAPPY 250ML                          | 13 PLN |
| pomarańcza/jabłko                    |        |
| BURN 250ML                           | 16 PLN |
| ON LEMON                             | 18 PLN |
| GALVANINA FRIZZANTE 330 ML           | 14 PLN |
| GALVANINA FRIZZANTE 750 ML           | 21 PLN |

## BEZALKO

|                                                   |         |           |
|---------------------------------------------------|---------|-----------|
| LEMONIADA                                         | 0,4l/1L | 20/40 PLN |
| cytrusowa/gruszka z rozmarynem/marakuja z kokosem |         |           |
| grapefruit-lawenda/czarny bez-bergamotka          |         |           |
| DETOX WATER                                       |         | 22 PLN    |
| woda kokosowa/limonka/mięta/lód                   |         |           |
| WODA MOODRO KARAFKA                               | 1l      | 15 PLN    |
| gazowana/niegazowana                              |         |           |

## SOKI/ SMOOTHIE

|                                           |        |        |
|-------------------------------------------|--------|--------|
| SOK SWIEŻO WYCISKANY                      | 300 ML | 22 PLN |
| pomarańczowa/grejpfrut/mix                |        |        |
| SMOOTHIE PASSION FRUIT                    |        | 25 PLN |
| marakuja/brzoskwinia/mango/sok pomarańcza |        |        |
| SMOOTHIE ACAI                             |        | 25 PLN |
| acai/mango/truskawka/jagoda               |        |        |
| SMOOTHIE MATCHA                           |        | 27 PLN |
| matcha/avocado/mango/kokos/limonka        |        |        |

## MATCHA

|                                          |  |        |
|------------------------------------------|--|--------|
| MATCHA LATTE                             |  | 21 PLN |
| matcha/mleko migdałowe                   |  |        |
| MATCHA KUROMITSU KINAKO LATTE            |  | 25 PLN |
| matcha tradycyjna/mleko migdałowe        |  |        |
| syrop z czarnego okinawskiego cukru      |  |        |
| MATCHA PISTACJA                          |  | 25 PLN |
| matcha/mleko kokosowe/syrop pistacja     |  |        |
| MATCHA ORCHIDEA                          |  | 25 PLN |
| matcha/mleko migdałowe/syrop orchidea    |  |        |
| MATCHA ORANGE CRUSH                      |  | 27 PLN |
| sok pomarańczowy świeżo wyciskany/matcha |  |        |
| kruszony lód                             |  |        |
| YŌKIRO HOJICHA LATTE                     |  | 23 PLN |
| prażona japońska herbata/mleko           |  |        |
| MATCHA KOKOS                             |  | 23 PLN |
| woda kokosowa/matcha/lód                 |  |        |
| YUZU KOKOS MATCHA                        |  | 26 PLN |
| woda kokosowa/matcha/syrop luzu/lód      |  |        |

## HERBATA OXALIS DZBANEK

|                                                  |        |
|--------------------------------------------------|--------|
| BLACK TEA/EARL GREY 330 ML                       | 18 PLN |
| ZIELONA Z JAŚMINEM                               |        |
| MOGO MOGO                                        |        |
| zielona Sencha/banan/mango/melon                 |        |
| liście passiflory/bławatek                       |        |
| ROSE GARDEN                                      |        |
| czarna herbata/płatki róży/rodzynki/morele/mango |        |
| AKSAMITNA BRZOSKWINIA                            |        |
| biała/brzoskwinia/rodzynki/bławatek              |        |

## KAWA

|                                         |               |
|-----------------------------------------|---------------|
| ESPRESSO/ESPRESSO DOPPIO                | 12 PLN/14 PLN |
| ESPRESSO MACCHIATO                      | 13 PLN        |
| AMERICANO/AMERICANO WHITE               | 13 PLN/14 PLN |
| LATTE                                   | 17 PLN        |
| CAPPUCCINO                              | 16 PLN        |
| FLAT WHITE                              | 17 PLN        |
| CORTADO CAFFEE                          | 16 PLN        |
| CA PHE DEN                              | 15 PLN        |
| klasyczna kawa wietnamska z filtra Phin |               |
| CA PHE SUA DA                           | 17 PLN        |
| klasyczna kawa wietnamska z filtra Phin |               |
| mleko skondensowane/lód                 |               |
| KAKAO                                   | 10 PLN        |
| CIEPŁE MLEKO KARMELOWE                  | 10 PLN        |

## KAWY MROŻONE

|                                            |        |
|--------------------------------------------|--------|
| ICE AMERICANO                              | 14 PLN |
| americano/lód                              |        |
| ICE COFFEE                                 | 16 PLN |
| mleko/lód                                  |        |
| TONIC ESPRESSO                             | 19 PLN |
| tonic/espresso/lód                         |        |
| CHERRY TONIK ESPRESSO                      | 22 PLN |
| tonic/espresso/syrop wiśnia-czarny bez/lód |        |
| ESPRESSO ORANGE                            | 25 PLN |
| sok pomarańczowy świeżo wyciskany          |        |
| espresso/lód                               |        |
| SALTED CARAMEL ICE LATTE                   | 22 PLN |
| mleko/syrop/lód                            |        |
| PISTACJA/BIAŁA CZEKOLADA ICE LATTE         | 22 PLN |
| mleko/syrop/lód                            |        |
| VANILIA ICE LATTE                          | 22 PLN |
| mleko/syrop/lód                            |        |

*Dodaj: bita śmietana 4 zł*

## PROSECCO COLECTION

|                                                                                              |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| PROSECCO<br>kieliszek                                                                        | 18 PLN |
| PROSECCO ELDELFLOWER<br>kieliszek prosecco/syrop czarny bez<br>MIMOZA                        | 22 PLN |
| kieliszek prosecco/sok pomarańczowy                                                          | 25 PLN |
| APEROL SPRITZ<br>aperol/prosecco/woda gazowana<br>pomarańcza/lód                             | 36 PLN |
| HUGO SPRITZ<br>prosecco/syrop z kwiatów czarnego bzu<br>woda Kropla Delice/limonka/mięta/lód | 35 PLN |
| ROSE SPRITZ<br>prosecco/Sarti Rosa/syrop róża/woda gaz<br>lód/limonka                        | 34 PLN |
| LIMONCELLO SPRITZ<br>prosecco/limoncello/woda gaz/werbena cytryna<br>mięta/lód               | 35 PLN |
| MILANO SPRITZ<br>campari/prosecco/syrop poziomka<br>sok Cappy pomarańczowy/lód/mięta         | 35 PLN |
| PORNSTAR MARTINI<br>wódka waniliowa/mus marakuja<br>prosecco/limonka/lód                     | 36 PLN |

## DRINKI BEZALKOHOLOWE

|                                                                                    |        |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| APEROL SPRITZ 0%<br>Kinley Tonic/syrop orange spritz<br>pomarańcza/lód             | 26 PLN |
| MOJITO VIRGIN<br>mięta/limonka/cukier trzciniowy/woda<br>Kropla Beskidu/Sprite/lód | 26 PLN |
| MOJITO PEAR<br>gruszk puree/rozmaryn/woda Krople Delice<br>Sprite/lód              | 26 PLN |

## PIWO

### PIWO HAJER

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| SZMATERLOK-WEIZEN 4,8%             | 24 PLN |
| ZELTER-PILS 4,8%                   | 23 PLN |
| SZPAJZA-HAZY IPA 5,7%              | 25 PLN |
| MIGLANC BEZALKOHOLOWE IPA 0%       | 23 PLN |
| FRELA-BRZOSKWINIOWY WEIZEN 4,8%    | 24 PLN |
| RAJZA DO KALIFORNI AMERICAN ALE 5% | 25 PLN |
| CWINGA AMERICAN LAGER 4,8%         | 25 PLN |
| FARORZ-AMERICAN STOUT 5,5%         | 26 PLN |

### PIWO PERONI

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| PERONI NASTRO AZZURRO 5%    | 18 PLN |
| PERONI NASTRO AZURA ZERO 0% | 18 PLN |

### PIWO CORONA

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| CORONA EXTRA 4,5%/CORONA CERO 0% | 21 PLN |
|----------------------------------|--------|

### PIWO BLANC

|                    |        |
|--------------------|--------|
| PIWO BLANC 1664 5% | 18 PLN |
|--------------------|--------|

## GIN COLECTION

|                                                                                              |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| GIN LONDON<br>Glendalough Wild Botanical Gin<br>Kinley /lód/limonka/mięta                    | 34 PLN |
| GIN BARCELONA<br>Glendalough Wild Botanical Gin/Kinley<br>syrop czarny bez/lód/limonka/mięta | 35 PLN |
| GIN PARIS<br>Glendalough Wild Rose Gin/Kinley<br>syrop poziomka/lód/limonka/mięta            | 35 PLN |

## RUM COLECTION

|                                                                                    |        |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| MOJITO<br>Barcelo Blanco rum/cukier trzciniowy<br>limonka/mięta/woda Kropla Delice | 35 PLN |
| MOJITO PEAR<br>Barcelo Blanco rum/puree gruszka<br>rozmaryn/lód/woda gaz           | 36 PLN |

## WÓDKA

|                                                                          |            |
|--------------------------------------------------------------------------|------------|
| FINLANDIA CLASSIC 40ML/500ML                                             | 16/170 PLN |
| FINLANDIA SMAKOWA 40 ML/700ML                                            | 18/210 PLN |
| Coconut/Mango<br>Botanical Cucumber & Mint<br>Botanical Wildberry & Rose |            |
| ABSOLUT CITRON 40 ML                                                     | 16 PLN     |
| CIROC FROM FINE FRENCH GRAPES <i>premium</i>                             | 25 PLN     |
| ŻUBRÓWKA BISON 40ML/500ML.                                               | 14/120 PLN |
| J.A.BACZEWSKI 40ML/500ML                                                 | 16/170 PLN |
| BELVEDERE ORGANIC VODKA 40 ML <i>premium</i>                             | 29 PLN     |
| OGIŃSKI VODKA 40 ML                                                      | 9 PLN      |
| OSTOYA VODKA 40 ML                                                       | 14 PLN     |
| WÓDKA ŻYTANIA TRIPLE HEAD 40ML                                           | 19 PLN     |
| WÓDKA ZIEMNIACZANA TRIPLE HEAD 40ML                                      | 19 PLN     |
| OKOWITA TRIPLE HEAD 40ML                                                 | 25 PLN     |
| jabłko/jabłko starzona/porzeczka/gruszka                                 |            |

## RUM

|                     |        |
|---------------------|--------|
| BARCELO BLANCO 40ML | 18 PLN |
| BARCELO DORADO 40ML | 18 PLN |

## GIN

|                                                                 |        |
|-----------------------------------------------------------------|--------|
| GLENDALOUGH WILD BOTANICAL 40ML                                 | 23 PLN |
| GLENDALOUGH ROSE 40ML                                           | 23 PLN |
| GIN TESSELLIS DESTIERY HANDCRAFTED<br>polski gin <i>premium</i> | 33 PLN |
| ROKU GIN JAPANESE CRAFT GIN 40 ML <i>premium</i>                | 22 PLN |
| MONKEY 47 HANDCRAFTED 40 ML                                     | 33 PLN |

## WHISKY

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| JACK DANIELS 40ML               | 18 PLN |
| JACK DANIELS HONEY 40 ML        | 18 PLN |
| THE FAMOUS GROUSE BLENDED 40 ML | 14 PLN |
| BALLANTINES 40ML                | 16 PLN |
| CHIVAS REGAL 12 YO 40ML         | 23 PLN |
| CHIVAS REGAL 18 YO 40 ML        | 41 PL  |

## KONIAK

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| MAISON COGNAC GAUTIER XO | 79 PLN |
|--------------------------|--------|

*Specjalne wina*

**WI  
NO**

**WINA MUSUJĄCE / SPARKLING WINES**

|                                                                               |         |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------|
| BACIO DELLA LUNA PROSECCO VALDOBIADENE<br>DOCG Veneto, Włochy                 | 120 PLN |
| MONZIO COMPAGNONI FRANCIACORTA DOCG BRUT CUVEE ALLA MODA<br>Lombardia, Włochy | 200 PLN |

**WINA BIAŁE / WHITE WINES**

|                                                                                 |         |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------|
| WINZER KREMS GRÜNER VELTLINER KREMSER SANDGRUBE<br>DAC Kremstal, Austria        | 95 PLN  |
| VIRGEN DE LAS VIÑAS PASIÓN BRAVA CHARDONNAY<br>DO Castilla-La Mancha, Hiszpania | 90 PLN  |
| DOMAINE CHANSON MONTAGNY 1ER CRU, AOC CÔTE<br>Challonnaise, Francja             | 235 PLN |
| TETRAMYTHOS RODITIS ORANGE NATURE<br>Peloponez, Grecja                          | 185 PLN |

**WINA RÓŻOWE / ROSE WINES**

|                                                 |         |
|-------------------------------------------------|---------|
| WEINGUT UMATHUM ROSA<br>DAC Burgenland, Austria | 170 PLN |
| GORGHI TONDI ROSA SEI VENTA<br>Sycylia, Włochy  | 130 PLN |
| THÖRLE ROSE<br>Saulheim , Niemcy                | 135 PLN |

**WINA CZERWONE / RED WINES**

|                                                                                         |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| WEINGUT BOUJONG PINOT NOIR<br>Mosel, Niemcy                                             | 120 PLN |
| VIRGEN DE LAS VIÑAS PASIÓN BRAVA MERLOT<br>DO Castilla-La Mancha, Hiszpania             | 85 PLN  |
| FANTINI MONTEPULCIANO D' ABRUZZO CASALE VECCHIO<br>DOC Montepulciano d' Abruzzo, Włochy | 135 PLN |
| FAMILIA ZINGARELLI CHIANTI CLASSICO<br>DOCG Chianti, Toskania, Włochy                   | 175 PLN |

Życzę Państwu samych przyjemnych chwil  
przy kieliszku win mojej selekcji

*Paweł Kania*  
sommelier moodro resto

# WI NO

## WINA MUSUJĄCE / SPARKLING WINES

|                                                                                   |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| JANE VENTURA RESERVA RUT NATURE D.O.CAVA,<br>Katalonia, Hiszpania / Wino wytrawne | 15CL 35PLN/75CL 165PLN |
| Follador Prosecco Farder Extra Dry<br>DOC Treviso, Włochy / Wino półwytrawne      | 75CL 135PLN            |
| Winnica Gostchorze GostArt Cuveé<br>Lubuskie, Polska / wino wytrawne              | 75 CL 210PLN           |

## WINA BIAŁE / WHITE WINES

|                                                                                   |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| ADORIA RIESLING<br>Dolnośląskie, Polska / wino wytrawne                           | 15CL 39PLN/75CL 199PLN |
| KAMIL BARCZENTEWICZ CHARDONNAY BETON<br>Lubelskie, Polska / wino wytrawne         | 15CL 45PLN/75CL 215PLN |
| KAMIL BARCZENTEWICZ GEWÜRZTRAMINER<br>Lubelskie, Polska / wino wytrawne           | 15CL 37PLN/75CL 175PLN |
| WINNICA TURNAU HIBERNAL<br>Zachodniopomorskie, Polska / wino półwytrawne          | 15CL 42PLN/75CL 190PLN |
| WAKEFIELD ESTATE RIESLING<br>Clare Valley, Australia / wino wytrawne              | 15CL 38PLN/75CL 175PLN |
| TEPERBERG GEWÜRZTRAMINER<br>Judean Hills, Izrael / wino półwytrawne               | 15CL 42PLN/75CL 195PLN |
| BUDAHÁZY SZENT TAMÁS FURMINT-HARSLEVELŰ LATE HARVEST<br>Tokaj, Węgry wino słodkie | 15CL 45PLN/75CL 250PLN |

## WINA RÓZOWE / ROSE WINES

|                                                                       |                        |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------------|
| WINNICA TURNAU ROSÉ<br>Zachodniopomorskie / Polska / wino półwytrawne | 15CL 42PLN/75CL 195PLN |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------------|

## WINA CZERWONE / RED WINES

|                                                                                     |                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| ARESCA "IL SOPRANO", NEBBIOLO D'ALBA<br>DOC Langhe, Piemont, Włochy / wino wytrawne | 15CL 37PLN/75CL 175PLN |
| DOM CHARBIELIN SAINT LAURENT<br>Opolskie, Polska / wino wytrawne                    | 15CL 44PLN/75CL 210PLN |
| FIOR DI SOLE LONG BARN PINOT NOIR<br>Kalifornia, USA /. wino wytrawne               | 75CL 165PLN            |

Życzę Państwu samych przyjemnych chwil  
przy kieliszku win mojej selekcji

*Paweł Kania*  
sommelier moodro resto