

◊ MENU ◊

RESTO BAR



ZALIPIANKI

EWA WACHOWICZ

RESTO BAR



ZALIPIANKI

EWA WACHOWICZ

Jest takie miejsce na skraju Starego Miasta, w sąsiedztwie krakowskich Plant, gdzie barwna tradycja małopolskiego Zalipia wpisuje się w kulinarne dziedzictwo grodu królów Polski. Stworzone z pasją, powstałe z miłości do gotowania, z szacunkiem dla natury. Bazujące na lokalnych produktach i sprawdzonych recepturach. Takie są moje Zalipianki.

There is such a place, just on the edge of the Old Town, overlooking the famous Planty, where the colourful tradition of the village of Zalipie merges with the culinary heritage of the city of Polish kings. Created with passion, born out of love for cooking, with respect to nature. Based on local products and proven recipes. That is my kind of Zalipianki.

Ewa Wachowicz



Uprzejmie informujemy o możliwości zamawiania połowy porcji wybranych dań z naszego menu za 70% ceny.

We kindly inform you about the possibility of ordering half portions of selected items from our menu at 70% of the basic price.

O szczegóły dotyczące alergenów pokarmowych prosimy zapytać obsługę.
Food allergen information available upon request.

Serwis nie jest wliczony w cenę.
Service is not included.

Do grup liczących 10 lub więcej osób, doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.
We charge 10% service for groups over 10 people.

ul. Szewska 24, 31-009 Kraków | tel. 502 845 579
kontakt@zalipianki.pl
www.facebook.com/zalipiankiewawachowicz



ŚNIADANIA*

BREAKFAST

***serwujemy do 13:00, podajemy z pieczywem, w tym z wypiekanym u nas podpłomykiem**
served till 1 pm with bread, including in-house baked flatbread

Wędliny, pasztety oraz przetwory robimy sami, kupujemy też od lokalnych wytwórców
Meat products, pâtés, pickles and preserves are made in-house or sourced from local producers

Bundz wędzony, grillowany oscypek, twaróg wiejski 19 zł
pomidor, ogórek, rzodkiewka, szczypior, konfitura żurawinowa
Polish-style breakfast: smoked sheep cheese, grilled smoked sheep cheese, quark
tomato, cucumber, radish, chives, cranberry preserve

Szynka z indyka, pieczona polędwiczka wieprzowa 19 zł
białe kielbaski z grilla, pasztet pieczony, pomidory koktajlowe,
ogórek kiszony, krem z gorczycy z miodem, sos tatarski
Turkey ham, roasted pork tenderloin, grilled white sausages, baked pâté
cherry tomatoes, pickled cucumbers, mustard with honey, tartar sauce

Pstrąg wędzony, pasta jajeczna, bundz wędzony, pasta z makreli 19 zł
pasta z fasoli, korniszony, pomidory koktajlowe, cebula
Smoked trout, egg paste, smoked sheep cheese, mackerel paste,
bean paste, gherkins, cherry tomatoes, onion

Placuszki razowe, sałatka z owoców sezonowych 18 zł
prażone orzechy laskowe, konfitura z naszej spiżarni, miód
Wholemeal pancakes, seasonal fruit salad, roasted hazelnuts
preserve from our pantry, honey



ŚNIADANIA*

BREAKFAST

***serwujemy do 13:00, podajemy z pieczywem, w tym z wypiekany u nas podłomykiem**
served till 1 pm with bread, including in-house baked flatbread

Wędliny, pasztety oraz przetwory robimy sami, kupujemy też od lokalnych wytwórców
Meat products, pâtés, pickles and preserves are made in-house or sourced from local producers

Jogurt naturalny z granolą i musli
świeże owoce, miód

17 zł

Plain yogurt with granola and muesli
fresh fruits, honey

Jajecznica z trzech jaj

do wyboru 3 dodatki: boczek, grillowane pieczarki, ser żółty,
biała fasola w oliwie ziołowej i czosnku, smalec domowy z jabłkiem

16 zł

3 scrambled eggs

*choose any 3 sides: bacon, grilled mushrooms, yellow cheese,
white beans in herb olive oil and garlic, homemade lard with apples*

Omlet z trzech jaj

do wyboru 3 dodatki: kielbasa krakowska sucha, szynka z indyka,
twaróg, oscypek, ser żółty, pieczarki, pomidor, szpinak, cebula, por

18 zł

3-egg omelette

*choose any 3 sides: dried sausage, turkey ham, quark, smoked sheep cheese,
yellow cheese, mushrooms, tomato, spinach, onion, leek*



ZUPY

SOUPS

Krem z ogórka kiszzonego
słodka śmietana

19 zł

Pickled cucumber cream soup
sweet cream

Zalewajka na wędzonce
jajko przepiórcze, kurki

19 zł

Traditional peasant sour rye soup cooked with smoked meat
quail egg, chanterelles

Barszcz czerwony
twaróg kozi lub kołoduny

19 zł

Beetroot soup
goat cheese or meat-filled dumplings

Rosół z domowej kaczki i kury
makaron

17 zł

Home-raised duck and chicken soup
noodles

Zupa pomidorowa na przecierze własnej roboty
lane kluski

18 zł

Tomato soup with homemade tomato paste
homemade noodles



NA POCZĄTEK

APPETISERS

Tatar po polsku

z siekanej polędwicy wołowej

Polish-style chopped beef tenderloin tartare

38 zł

Carpaccio z półgęska

winegret jarzębinowy, płatki oscypka

Goose breast carpaccio

rowanberry vinaigrette, smoked sheep cheese flakes

34 zł

Galareta z królika

marchew karmelizowana w miodzie, mus chrzanowy

Rabbit aspic

carrots caramelised in honey, horseradish mousse

29 zł

Wątróbka kaczka karmelizowana w miodzie z wiśniówką

małe cebulki marynowane, wiśnie

Duck liver caramelised in honey with cherry tincture

marinated small onions, cherries

26 zł



NA POCZĄTEK

APPETISERS

Placuszki ziemniaczane, pstrąg wędzony
korniszon, serek śmietankowy, cebula

31 zł

Potato pancakes, smoked trout
gherkins, cream cheese, onion

Śledź w trzech smakach

24 zł

- z żurawiną suszoną i śliwką wędzoną w dymie
- w śmietanie z jabłkiem i cebulą
- w oleju z cebulą i korniszonem

Herring in three flavours

- with dried cranberries and smoked plums
- in sour cream, with apples and onion
- in oil, with onion and gherkins

Salata z szyszkami rakowymi

34 zł

sos z nasturcji, jajo kurze, pomidor, ogórek, rzodkiewka, cebula

Salad with crayfish necks

nasturtium sauce, egg, tomato, cucumber, radish, onion



DANIA GŁÓWNE

MAINS

Maczanka po krakowsku

podpłomyk, boczek, ogórek kiszony

34 zł

Krakow-style pulled pork

flatbread, bacon, pickled cucumber

Tradycyjny kotlet schabowy z kością

purée ziemniaczane okraszone boczkiem i cebulą,
kapusta zasmażana z grzybami

34 zł

Traditional boned pork chop

potato purée garnished with bacon and onion,
browned sauerkraut with wild mushrooms

Policzki wołowe

opiekane ziemniaki z tymiankiem, sos chrzanowy,
marchew fioletowa ze śliwką wędzoną

41 zł

Beef cheeks

roasted potatoes with thyme, horseradish sauce,
purple carrots with smoked plums

Polędwica wołowa z grilla

frytki z brukwi, sos z marynowanego pieprzu zielonego,
grillowany pomidor

72 zł

Grilled beef tenderloin

turnip fries, marinated green pepper sauce, grilled tomato



DANIA GŁÓWNE

MAINS

Gicz cielęca z pieca

purée z brukwi, krem z gorczycy z miodem i mus chrzanowy,
cykoria w syropie różanym

44 zł

Roasted veal shank

*turnip purée, cream of mustard with honey and horseradish mousse,
chicory in rose syrup*

Gulasz z dzika z warzywami korzeniowymi

kopytka

38 zł

Boar stew with root vegetables

homemade potato dumplings

Udko kacze z pieca

zapieczone purée z ziemniaków, sos z jarzębiny i porzeczki czerwonej,
buraczki i jabłka w winie

47 zł

Roasted duck leg

*baked potato purée, rowanberry and red berry sauce,
beetroots and apples in wine*

Pierś kurczaka z kostką

kasza krakowska, marchew duszona w pomarańczach, sos kurkowy

36 zł

Boned chicken breast

Krakow-style groats, carrots stewed in oranges, chanterelle sauce



DANIA GŁÓWNE

MAINS

Filet z pstrąga prosto z patelni

ziołowa zapiekanka ziemniaczana z oscypkiem, sos koperkowy,
pieczarki duszone w winie czerwonym z groszkiem cukrowym

42 zł

Pan-fried trout fillet

*herb potato casserole with smoked sheep cheese, dill sauce,
mushrooms stewed in red wine with sugar peas*

Pierogi z kaczką

cebula karmelizowana w miodzie i winie

31 zł

Duck meat-filled dumplings

onion caramelised in honey and wine

Pierogi z twarogiem, ziemniakami i lubczykiem

Quark, potato and lovage-filled dumplings

25 zł

Naleśniki ze szpinakiem zapieczone z beszamelem i oscypkiem

Spinach-filled crepes baked with bechamel and smoked sheep cheese

31 zł

Kluski leniwe

sos grzybowy, oscypek

29 zł

Polish quark dumplings

mushroom sauce, smoked sheep cheese

Leniwe na słodko

masło palone, szalwia

25 zł

Polish quark dumplings, the sweet version

burnt butter, sage



DESERY

DESSERTS

Beza 17 zł

kwaśna konfitura z owoców
leśnych, bita śmietana

Meringue

*sour forest fruit preserve,
whipped cream*

Szarlotka na rubinoli 18 zł

lody waniliowe,
sos cynamonowy

Rubinola apple pie

vanilla ice cream, cinnamon sauce

Sernik krakowski 18 zł

wiśnie

Krakow-style cheesecake

cherries

Torcik naleśnikowy na ciepło 18 zł

serek waniliowy,
konfitura jagodowa

Crepe tart, served warm

vanilla cream cheese, berry preserve

Ciasto czekoladowe 19 zł

konfitura z czerwonej porzeczki

Chocolate cake

redberry preserve

Lody 19 zł

- waniliowe
- karmelowe z solą morską
- orzechowe

Dodatki do wyboru: ajerkoniak, owoce
sezonowe, orzechy włoskie w karmelu

Ice cream:

- vanilla
- caramel & sea salt
- walnut

*Add-ins of choice: advocaat,
seasonal fruits, walnuts in caramel*



KOKTAJLE MLECZNE

z lodami waniliowymi

MILKSHAKES

with vanilla ice cream

Waniliowy 15 zł

Vanilla

Truskawkowy 15 zł

Strawberry

Bananowy 15 zł

Banana

Czekoladowy 15 zł

Chocolate

Jeżynowy 15 zł

Blackberry



ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI

FRESHLY SQUEEZED JUICES

Pomarańczowy <i>Orange</i>	14 zł
Grejpfrutowy <i>Grapefruit</i>	14 zł
Pomarańczowo- -grejpfrutowy <i>Orange & grapefruit</i>	14 zł
Jabłkowy <i>Apple</i>	14 zł
Marchwiowy <i>Carrot</i>	14 zł
Marchwiowo-jabłkowo- -pomarańczowy <i>Carrot, apple & orange</i>	14 zł
Marchwiowo-selerowo- -jabłkowy <i>Carrot, celery & apple</i>	14 zł



DOMOWE LEMONIADY

HOMEMADE LEMONADES

Cytrynowa lub cytrynowa z miętą <i>Lemon or lemon with mint</i>	13 zł
Pomarańczowa lub grejpfrutowa <i>Orange or grapefruit</i>	14 zł
Ogórkowa <i>Cucumber</i>	14 zł
Malinowa <i>Raspberry</i>	14 zł
Truskawkowa z rozmarynem <i>Strawberry & rosemary</i>	14 zł
Śliwkowa <i>Plum</i>	14 zł
Karafka lemoniady 1l <i>Carafe of lemonade 1l</i>	25 zł



NAPOJE ZIMNE

COLD BEVERAGES

Soki 7 zł
Juice
200 ml

Pepsi, Pepsi bez kalorii 7 zł
Pepsi, Pepsi no calories
7Up, Mirinda Orange
200 ml

Schweppes Tonic, 7 zł
Bitter Lemon
200 ml

Cisowianka 14 zł
Polish premium mineral water
700 ml

Woda Górską Natura 7 zł
Spring water
300 ml

Lipton Ice Tea 7 zł
cytrynowa, brzoskwiniowa,
zielona herbata
Lemon, Peach, Green Tea
200 ml

Karafka wody 14 zł
Carafe of water
1 l

Karafka soku 25 zł
/Pepsi/7Up
Carafe of juice
/Pepsi/7Up
1 l

Frappe 14 zł

Kawa mrożona 15 zł
z lodami i bitą śmietaną
Iced coffee with ice cream
and whipped cream

Red Bull Energy Drink 12 zł

Rockstar Energy Drink 10 zł





NAPOJE GORĄCE

HOT BEVERAGES

Espresso 7 zł

Espresso macchiato 7 zł

Espresso affogato 10 zł

Americano 8 / 10 zł
150 ml/250 ml

Latte macchiato 10 zł

Cappuccino 9 / 11 zł
150 ml/250 ml

Kawa po irlandzku 19 zł
Irish coffee

Gorąca czekolada 10 zł
Hot chocolate

Kakao 10 zł
Cocoa

Herbata 8 zł
Tea

English Breakfast, Earl Grey,
Jasmine, Marrakech Mint,
Gunpowder, Frutti di Bosco



PIWO LANE

DRAUGHT BEER

Żywiec 11/12 zł
0,3 l / 0,5 l

Żywiec białe pszeniczne 12/13 zł
White wheat beer
0,3 l / 0,5 l



PIWO BUTELKOWE

BOTTLED BEER

Heineken 0,33 l 12 zł

Desperados 0,4 l 12 zł

Paulaner Dunkel 0,5 l 15 zł

Żywiec 0,3 l 11 zł

Żywiec bezalkoholowy 11 zł
Non-alcoholic Żywiec 0,33 l

Żywiec Porter 0,33 l 11 zł

Warka Radler 0,5 l 12 zł

Cydr jabłkowy 0,33 l 16 zł
Apple cider

Cydr jabłkowo-miodowy 16 zł
Apple & honey cider 0,33 l





KOKTAJLE

COCTAILS

Copa Finlandia

18 zł

Grapefruit&Tonic

Blackcurrant&Orange

Redberry&Lemonade

Mango&Apple

Lime&Cola

Cranberry&Lemonade

Coconut&Pineapple

Whiskey Sour z domową konfiturą 25 zł

Jack Daniel's, sok z cytryny,
syrop cukrowy, domowa konfitura, białko
*Jack Daniel's, lemon juice, sugar syrup,
homemade jam, egg white*

Martini Negroni Rubino

23 zł

Bombay Sapphire,
Martini Rubino, Martini Bitter

SHORT

Old Fashioned

28 zł

Jack Daniel's Gentleman Jack,
cukier trzcinowy, skórki pomarańczowy,
Angostura

*Jack Daniel's Gentleman Jack,
cane sugar, orange zest, Angostura*

Martini Negroni Ambrato

23 zł

Bombay Sapphire,
Martini Ambrato, Martini Bitter

Ocho Old Fashioned

24 zł

Bacardi 8 Años, cukier trzcinowy,
woda sodowa, Angostura
*Bacardi 8 Años, cane sugar,
soda, Angostura*

Whiskey Sour

22 zł

Jack Daniel's / Jack Daniel's Fire
sok z cytryny, syrop cukrowy,
białko, Angostura

*Jack Daniel's / Jack Daniel's Fire,
lemon juice, sugar syrup, egg white,
Angostura*

Caipiroska

21 zł

Finlandia Vodka, cukier trzcinowy, limonka
Finlandia Vodka, cane sugar, lime



KOKTAJLE

COCTAILS

LONG

Lynchburg Lemonade

24 zł

Jack Daniel's, triple sec, sok z cytryny, 7Up

Jack Daniel's, triple sec, lemon juice, 7Up

Raspberry Lynchburg

26 zł

Jack Daniel's, crème de cassis, purée malinowe, Angostura, 7Up

Jack Daniel's, crème de cassis, raspberry purée, Angostura, 7Up

Bacardi Mojito

21 zł

Bacardi Carta Blanca, limonka, mięta, cukier trzcinowy, woda sodowa

Bacardi Carta Blanca, lime, mint, cane sugar, soda

Cydr Mojito

20 zł

cydr, limonka, mięta, cukier trzcinowy

cider, lime, mint, cane sugar

Mojito owocowe

23 zł

truskawkowe lub malinowe, Bacardi Carta Blanca,
limonka, mięta, cukier trzcinowy, 7Up

Fruit Mojito

*strawberry or raspberry, Bacardi Carta Blanca,
lime, mint, cane sugar, 7Up*



KOKTAJLE

COCKTAILS

LONG

Bacardi Cuba Libre 21 zł

Bacardi Carta Oro, limonka, pepsi

Bacardi Carta Oro, lime, pepsi

Long Island Iced Tea 26 zł

Finlandia Vodka, Bacardi Carta Blanca, Bombay Sapphire,
El Jimador Blanco, triple sec, pepsi, sour

Tatanka 20 zł

Żubrówka, sok jabłkowy

Bison Grass Vodka, apple juice

Bombay Tonic 22 zł

Bombay Sapphire, Tonic, limonka

Bombay Sapphire, Tonic, lime

Bloody Mary 22 zł

Finlandia Vodka, sok pomidorowy, przyprawy

Finlandia Vodka, tomato juice, spices

Bombay Collins 22 zł

Bombay Sapphire, sok z cytryny, syrop cukrowy, woda sodowa

Bombay Sapphire, lemon juice, sugar syrup, soda

Martini Bianco & Tonic 22 zł



KOKTAJLE

COCTAILS

Martini Bitter Sour

22 zł

Martini Bitter, syrop cukrowy, sok z cytryny, cukier waniliowy, białko

Martini Bitter, sugar syrup, lemon juice, vanilla sugar, egg white

Bombay Martini

25 zł

Bombay Sapphire, Archers, sok z cytryny,
syrop cukrowy, bitter pomarańczowy

*Bombay Sapphire, Archers, lemon juice,
sugar syrup, orange bitter*

Margarita

24 zł

El Jimador Blanco, triple sec, sok z cytryny i limonki

El Jimador Blanco, triple sec, lemon & lime juice

Zmrożona Truskawkowa Margarita

27 zł

truskawki, El Jimador Blanco, triple sec, sok z cytryny i limonki

Iced Strawberry Margarita

strawberries, El Jimador Blanco, triple sec, lemon & lime juice

The Old Cuban

26 zł

Bacardi 8 Años, syrop cukrowy, sok z limonki,
mięta, Angostura, Martini Prosecco

*Bacardi 8 Años, sugar syrup, lime juice, mint,
Angostura, Martini Prosecco*

Cosmopolitan

24 zł

Finlandia Lime, triple sec, sok żurawinowy, sok z cytryny,
syrop cukrowy

*Finlandia Lime, triple sec, cranberry juice,
lemon juice, sugar syrup*



KOKTAJLE

COCTAILS

Bacardi Daiquiri

22 zł

Bacardi Carta Blanca, sok z limonki, syrop cukrowy
Bacardi Carta Blanca, lime juice, sugar syrup

Coffee Martini

25 zł

Metaxa 5, Kahlua, espresso, śmietanka, syrop orzechowy
Metaxa 5, Kahlua, espresso, sweet cream, nut syrup

Grey Goose Le Grande Fizz

24 zł

Grey Goose, St. Germain, sok z limonki, woda sodowa
Grey Goose, St. Germain, lime juice, soda

Grey Goose Martini

29 zł

Grey Goose, Martini Extra Dry, Angostura

Martini Royale Bianco

22 zł

Martini Bianco, Martini Prosecco, sok z limonki, mięta
Martini Bianco, Martini Prosecco, lime juice, mint

Martini Royale Rosato

22 zł

Martini Rosato, Martini Prosecco, pomarańcza
Martini Rosato, Martini Prosecco, orange

Aperol Spritz

24 zł

Prosecco, Aperol, woda sodowa
Prosecco, Aperol, soda



KOKTAJLE

COCKTAILS

SHOT

Prawdziwe nalewki

38 zł

6x20 ml

Dereń, Jarzębiak, Owoce Lasu,
Pigwowiec, Rokitnik, Żurawina

Tinctures

6x20 ml

*Dogwood, Rowanberry, Forest Fruits,
Quince, Seaberry, Cranberry*

Finlandia Vodka Friut Shots

25/48 zł

6 szt./12 szt. 40 ml

truskawka, malina lub jeżyna
strawberry, raspberry or blackberry



PRAWDZIWE NALEWKI

TINCTURES 40 ml

Dereń

12 zł

Dogwood

Jarzębiak

12 zł

Rowanberry

Owoce lasu

12 zł

Forest fruits

Pigwowiec

12 zł

Quince

Rokitnik

12 zł

Seaberry

Żurawina

12 zł

Cranberry

Malina

12 zł

Raspberry

Wiśnia

12 zł

Cherry



ALKOHOLE

ALCOHOLS

WÓDKA SUPER PREMIUM 40 ml
SUPER PREMIUM VODKA 4 cl

Grey Goose 19 zł

Młody Ziemniak 20 zł
Premium Polish Potato Vodka

Miodula 16 zł
Leżakowana Prezydencka
Honey Vodka

WÓDKA 40 ml
VODKA 4 cl

Finlandia Vodka 11 zł

Finlandia 11 zł
Blackcurrant
Coconut
Grapefruit
Cranberry
Lime
Mango
Redberry

Śliwowica 16 zł
Plum Vodka

Bimber 14 zł
Moonshine

Tarninówka 12 zł
Plum Vodka

Spatea Earl Grey 12 zł

Żubrówka 10 zł
Bison Grass Vodka

Żołądkowa Gorzka 10 zł
Herbal Vodka

Krupnik 10 zł
Honey Vodka



ALKOHOLE

ALCOHOLS

GIN 40 ml 4 cl

Bombay Sapphire	15 zł
Hendrick's	18 zł

RUM 40 ml 4 cl

Bacardi Carta Blanca	14 zł
Bacardi Carta Negra	14 zł
Bacardi Carta Oro	15 zł
Bacardi Oakheart	15 zł
Bacardi 8 AÑOS	20 zł
Bacardi Razz	15 zł
Bacardi 1909	16 zł

WHISKY & BOURBON 40 ml 4 cl

Jack Daniel's	18 zł
Jack Daniel's Tennessee Honey	18 zł
Jack Daniel's Tennessee Fire	18 zł
Jack Daniel's Gentleman Jack	24 zł
Jack Daniel's Single Barrel	28 zł
Jack Daniel's Tennessee Gold 27	42 zł
Jack Daniel's Sinatra Select	50 zł
Woodford Reserve	26 zł
Dewar's White Label	16 zł
Dewar's 12 YO	22 zł
Dewar's 15 YO	25 zł
Chivas Regal 12 YO	19 zł
Jameson	18 zł





ALKOHOLE

ALCOHOLS

SINGLE MALT WHISKY 40 ml 4 cl

The BenRiach Heart of Speyside	20 zł
The BenRiach 10YO	22 zł
The GlenDronach 12 YO	26 zł
The GlenDronach Allardice 18YO	35 zł
GlenGlassaugh Revival	22 zł
GlenGlassaugh Evolution	27 zł
Aberfeldy 12 YO	22 zł
Aberfeldy 16 YO	29 zł
Aultmore 12 YO	24 zł
Craigellachie 13 YO	24 zł
The Deveron 12 YO	22 zł
Royal Brackla 12 YO	29 zł

TEQUILA 40 ml 4 cl

El Jimador Blanco	15 zł
El Jimador Reposado	16 zł
Herradura Plata	28 zł
Herradura Reposado	29 zł
Herradura Anejo	30 zł

KONIAKI I BRANDY 40 ml COGNAC & BRANDY 4 cl

Otard VS	24 zł
Otard VSOP	28 zł
Hennessy VS	22 zł
Remy Martin VSOP	27 zł
Metaxa 5*	17 zł
Metaxa 7*	20 zł

LIKIERY 40 ml LIQUEURS 4 cl

Ajerkoniak	12 zł
<i>Eggnog</i>	
ST. Germain	18 zł
Jägermeister	14 zł
Kahlua	14 zł
Malibu	14 zł
Bailey's	16 zł
Campari	12 zł
Aperol	12 zł

WERMUTY VERMOUTHS

Martini Bianco	100 ml	14 zł
Martini Rosso	100 ml	14 zł
Martini Rosato	100 ml	14 zł
Martini Extra Dry	100 ml	14 zł
Martini Gran Lusso	50 ml	16 zł
Martini Ambrato	50 ml	16 zł
Martini Rubino	50 ml	16 zł
Martini Bitter	50 ml	16 zł



WINA WINES

WINA RÓŻOWE

ROSE WINES

Rose Winnica Płochockich	<i>Sandomierz / Polska</i>	130/26 zł
Rizzardi Chiaretto Bardolino Classico	<i>Veneto / Włochy</i>	105/21 zł

WINA CZERWONE

RED WINES

Dourthe N°1 <i>Merlot/Cabernet</i>	<i>Bordeaux / Francja</i>	110/22 zł
Lavau Cotes Du Rhone, 2014	<i>Valley of Rhodan / Francja</i>	95 zł
Domaine De Nalys Châteauneuf Du Pape	<i>Valley of Rhodan / Francja</i>	240 zł
Cellaro Luma Nero d'Avola	<i>Sicilia / Włochy</i>	120 zł
Bichi Borghesi Chianti Colli Senesi	<i>Toscana / Włochy</i>	90 zł
Luccarelli Il Bacca Primitivo Di Manduria	<i>Apulia / Włochy</i>	245 zł
Gagliasso Barolo Tre Utin	<i>Piemont / Włochy</i>	295 zł
Gaja Brunello Di Montalcino	<i>Toscana / Włochy</i>	450 zł
Castillo De Mendoza Reserva	<i>Rioja / Hiszpania</i>	170 zł
Inurrieta Cuatrocientos Crianza	<i>Navarra / Hiszpania</i>	115 zł
Lapostolle Cabernet Sauvignon	<i>Rapel Valley / Chile</i>	130 zł
Famiglia Bianchi Malbec	<i>Mendoza / Argentyna</i>	115 zł
Wakefield Promised Land Shiraz	<i>Clare Valley / Australia</i>	95 zł
Shimshon Gold Syrah	<i>Golan Hills / Izrael</i>	130 zł
Fiore di Sole Long Barn Zinfandel	<i>Nappa Valley / USA</i>	95/19 zł
Chateau Musar	<i>Bekaa Valley / Liban</i>	310 zł
<i>Cabernet Sauvignon/Cinsault/Carignan</i>		
Cabernet Turnau	<i>Baniewice / Polska</i>	190 zł
Dom Bliskowice 4 Canva	<i>Bliskowice / Polska</i>	150/30 zł
<i>Regent/Cabernet Cortis</i>		

WINA DESEROWE

DESSERT WINES

Araldica Moscato d'Asti	<i>Piemont / Włochy</i>	95/19 zł
Tokaji Szamorodni Sweet	<i>Węgry</i>	60 ml 15 zł
Pedro Ximénez 1927	<i>Andalusia / Hiszpania</i>	60 ml 18 zł



WINA WINES

WINA DOMU HOUSE WINES

Białe / czerwone
White / red

150 ml
14 zł

0,5 l
35 zł

1 l
65 zł

SZAMPANY I WINA MUSUJĄCE

CHAMPAGNES AND SPARKLING WINES

Bollinger Special Cuvée Champagne

Francja

410 zł

Martini Prosecco

Włochy

69/14 zł

Martini Asti

Włochy

69 zł

Martini Rose

Włochy

69 zł

Martini Brut

Włochy

69 zł

Montelvini Prosecco Extra Dry

Treviso / Włochy

95 zł

Marqués De Moja Brut

Penedes / Hiszpania

80 zł

WINA BIAŁE

WHITE WINES

Dourthe N°1 Sauvignon Blanc

Bordeaux / Francja

110/22 zł

Bestheim Gewurztraminer

Alsace / Francja

110 zł

Chablis Domaine De Vauroux

Chablis / Francja

190 zł

Cellaro Luma Grillo

Sicilia / Włochy

80 zł

Alois Lageder Riff Pinot Grigio

Venezie / Włochy

95/19 zł

Markus Molitor Riesling Haus Klosterberg

Mosel / Niemcy

140 zł

Castillo De Mendoza Vitaran Blanco Viura

Rioja / Hiszpania

95 zł

Pago De Cirsus Chardonnay

Navarra / Hiszpania

140 zł

Fermentado En Barrica

Curico Valley / Chile

90 zł

Aresti Chardonnay Reserve Special Release

Clare Valley / Australia

130 zł

Wakefield Estate Riesling

Stellenbosh / RPA

90 zł

Delheim Chenin Blanc

Marloborough / Nowa Zelandia

135 zł

Hunky Dory Sauvignon Blanc

Sandomierz / Polska

130/26 zł

Valmus Winnica Płochockich,
Seyval Blanc/Muscat

Baniewice / Polska

150 zł

Solaris Turnau

