

ODKRYJ SMAKI SEZONOWE

DISCOVER SEASONAL FLAVORS

KOKTAJLE

COCKTAILS

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, woda gazowana
Aperol, Prosecco, sparkling water

CHOYA SPRITZ

Choya, Prosecco, limonka
Choya, Prosecco, lime

34

KIIRO MANGO

Koktajl alkoholowy z owoców mango, idealny jako aperitif
Refreshing mango cocktail with vodka, perfect as an aperitif

34

JIN NO CHERI

Mus wiśniowy, gin, syrop yuzu, limonka
Cherry mousse with gin, yuzu syrup, lime

34

NAPOJE SEZONOWE

SEASONAL DRINKS

REMONEDO

Klasyczna, orzeźwiająca lemoniada
Refreshing, classic lemonade

20

SAKURA ICE TEA

Mrożona zielona herbata z wiśniami
Green ice tea with cherries

20

AISUKOHI

Mrożona kawa z syropem karmelowym i mlekiem
Iced coffee with caramel syrup and milk

20



SUSHI I SASHIMI

SUSHI & SASHIMI



TALERZYK ŻÓŁTY / YELLOW PLATE

Maki i nigiri wegetariańskie lub omlet
Vegetarian sushi, tamago
Vegetarian sushi or omelette

19



TALERZYK ZIELONY / GREEN PLATE

Pstrąg, ryba maślana
Masu, ibodai
Trout, butterfish

23



TALERZYK NIEBIESKI / BLUE PLATE

Dorada, sandacz, łosoś lub okoń morski
Tai, zanda, sake, suzuki
Sea bream, zander, salmon or sea bass

27



TALERZYK SZARY / GREY PLATE

Miecznik, halibut lub rekin
Mekajiki, hirame, same
Swordfish, halibut or shark

32



TALERZYK CZERWONY / RED PLATE

Tuńczyk, ośmiornica, kalmar, krewetka lub łosoś alaskański
Maguro, tako, ika, ebi, sockeye
Tuna, octopus, squid, prawn or Alaskan salmon

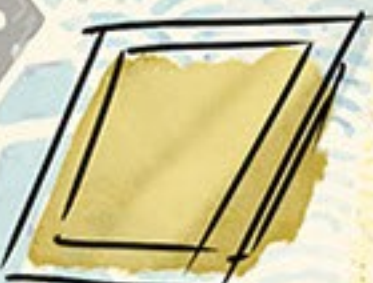
37



TALERZYK BIAŁY / WHITE PLATE

Węgorz unagi, seriola, małże św. Jakuba, ikra, krab
Unagi, hamachi, hotategai, ikura, soft shell crab
Unagi eel, yellowtail, scallop, roe, soft shell crab

45



TALERZYK ZŁOTY / GOLD PLATE

Specjalności Sushi Mastera na zamówienie
Individual order, ask Sushi Master for his specialities

58

RODZAJE SUSHI

TYPES OF SUSHI

NIGIRI

Podstawowa forma sushi, ryby i owoce morza ułożone na kulce ryżu
Basic form of sushi, fish and seafood on the rice ball



HOSOMAKI

Cienkie rolki sushi zawijane w algę morską nori z jednym składnikiem
Thin sushi rolls wrapped in nori seaweed with one ingredient



FUTOMAKI

Grube rolki z kilkoma składnikami
Thick maki rolls with several ingredients



URAMAKI / CALIFORNIA MAKI

"Odwrócone" maki z ryżem na zewnątrz i algą morską w środku
"Reversed" maki with rice outside and nori seaweed inside



GUNKANMAKI

Kuleczka ryżu owinięta algą morską w formie koszyeczka z różnymi składnikami
Rice ball wrapped in nori in a form of basket with various ingredients



DATEMAKI

Maki zawijane w omlet z jaj przepiórczych
Maki wrapped in quail egg omelette



TEMAKI

Maki zwinięte w algę morską w formie rożka z różnymi składnikami
Maki wrapped in nori in a form of cone with various ingredients



FUTOMAKI

6 SZT.



Łosoś / salmon	32
Tuńczyk / tuna	45
Łosoś alaskański / Alaskan salmon	45
Dorada / sea bream	32
Okoń morski / sea bass	32
Halibut / halibut	37
Dwie krewetki w tempurze / tempura prawns	37
Tatar z łososia / salmon tartare	37
Tatar z tuńczyka / tuna tartare	45
Grillowany węgorz / grilled Unagi eel	45
Świeże warzywa / fresh vegetables	23
Warzywa w tempurze / tempura vegetables	27
Grillowane tofu / grilled tofu	27

NIGIRI

2 SZT.



Łosoś / salmon	27
Tuńczyk / tuna	37
Dorada / sea bream	27
Omlet tamago / tamago omelette	19
Halibut / halibut	32
Seriola / yellowtail	45
Łosoś alaskański / Alaskan salmon	37
Węgorz unagi / Unagi eel	45

URAMAKI

4 SZT.



Łosoś obłożony awokado / salmon with avocado on top	37
Łosoś obłożony tuńczykiem / salmon with tuna on top	45
Krewetka w tempurze / tempura prawn	37
Kalmar w panko / panko squid	37
Świeże warzywa obłożone awokado / fresh vegetables with avocado on top	27
Grillowane tofu / grilled tofu	27
Warzywa w tempurze obłożone tatarem z łososia / tempura vegetables with salmon tartare on top	37
Kimchi w tempurze obłożone tatarem z tuńczyka / tempura kimchi with tuna tartare on top	45
Krewetka w tempurze obłożona grillowanym węgorzem / tempura prawn with grilled Unagi eel on top	45
Krewetka w panko obłożona opalonym łososiem / panko prawn with grilled salmon on top	45
Tuńczyk obłożony łososiem alaskańskim / tuna with Alaskan salmon on top	45

Jeśli chcesz zamówić talerzyk, którego nie ma poniżej - poproś o to obsługę - przygotujemy dla Ciebie sushi dokładnie tak jak lubisz.

For any other sushi composition, please request it with your Sushi Master, we would be delighted to prepare sushi exactly as you like it.

すし SUSHI PLATES

HOSOMAKI

6 SZT.



<i>Łosoś / salmon</i>	27
<i>Tuńczyk / tuna</i>	37
<i>Dorada / sea bream</i>	27
<i>Grillowany węgorz unagi / grilled unagi eel</i>	45
<i>Omlet tamago / tamago omelette</i>	19
<i>Awokado / avocado</i>	19
<i>Ogórek / cucumber</i>	19
<i>Rzodkiew oshinko / oshinko radish</i>	19
<i>Tykwa kanpyo / kanpyo</i>	19

GUNKANMAKI

2 SZT.



DO WYBORU W NORI LUB W OGÓRKU

<i>Tatar z łososia / salmon tartare</i>	32
<i>Tatar z tuńczyka / tuna tartare</i>	37
<i>Ikra łososia / salmon roe</i>	45
<i>Ikra tobiko z ryby latającej / flying fish roe</i>	45
<i>Sałatka z krewetek / prawn salad</i>	37
<i>Goma wakame / wakame seaweed</i>	19
<i>Kimchi / kimchi</i>	19

GUNKANMAKI W INARIAGE

2 SZT.

<i>Tatar z łososia / salmon tartare</i>	32
<i>Tatar z tuńczyka / tuna tartare</i>	37
<i>Ikra łososia / salmon roe</i>	45
<i>Goma wakame / wakame seaweed</i>	19

TEMPURA MAKI 6 SZT.

(SMAŻONE W CAŁOŚCI W TEMPURZE)

<i>Tatar z łososia, smażone w panko / salmon tartare, fried in panko</i>	45
<i>Węgorz unagi, smażone w tempurze / unagi eel, fried in tempura</i>	45
<i>Łosoś, smażone w migdałach / salmon, fried in almond crust</i>	45
<i>Krewetka, smażone w sezamie / prawn, fried in sesame crust</i>	45

FRESHMAKI

4 SZT.

DO WYBORU W OGÓRKU LUB W NORI

<i>Dorada lub okoń z liściem shiso / sea bream or sea bass with shiso leaf</i>	37
<i>Łosoś z świeżymi warzywami / salmon with fresh vegetables</i>	37
<i>Tuńczyk i szparag w panko / tuna and panko asparagus</i>	45
<i>Seriola z liściem shiso / yellowtail with shiso leaf</i>	45
<i>Łosoś alaskański z grillowanym szparagiem / Alaskan salmon with grilled asparagus</i>	45



ZESTAWY SUSHI SETS

FUNAMORI

Łódź sushi - 80 kawalków sushi
Sushi boat with 80 pieces of sushi

585

セット
ZESTAWY
SUSHI



350

HASHIMORI

HASHIMORI

Most sushi - 40 kawałków sushi
Sushi bridge with 40 pieces of sushi



EDOMAE

EDOMAE 9SZT.

Kompozycja Sushi Mastera.
Sushi Master composition.

96

SHIMOGO 18SZT.

futomaki krewetki, cała rolka w tempurze 6szt.
uramaki krewetka w tempurze obłożone opalonym lososiem 4szt.
gunkanmaki z tatar z lososia 2szt.
uramaki kalmar w tempurze obłożone kawiozem z ryby latającej 6szt.

futomaki in tempura with shrimps 6pcs
uramaki tempura prawn with grilled salmon on top 4pcs
gunkanmaki with salmon tartare 2pcs
uramaki with tempura squid and flying fish roe 6pcs



SHIMOGO

166

BANDAI 20SZT.

futomaki dorada 6szt.
uramaki opalany miecznik 4szt.
inariage tatar z lososia 4szt.
nigiri losoś 3szt.
nigiri tuńczyk 3szt.

futomaki sea bream 6pcs
uramaki grilled swordfish 4pcs
inariage salmon tartare 4pcs
nigiri salmon 3pcs
nigiri tuna 3pcs

199

ASAKAWA 20SZT.

futomaki krewetki w tempurze 6szt.
futomaki losoś grillowany 6szt.
uramaki rekin w panko 4szt.
uramaki warzywa w tempurze obłożone opalonym lososiem 4szt.

futomaki tempura prawns 6pcs
futomaki grilled salmon 6pcs
uramaki shark in panko 4pcs
uramaki vegetables in tempura with grilled salmon on top 4pcs

142



DOM SUSHI



KATSURAO 28SZT.

212

futomaki pikantny siekany tuńczyk 6szt.
futomaki okoń morski 6szt.
freshmaki losoś i szparag w panko 6szt.
nigiri losoś 2szt.
nigiri seriola 2szt.
hosomaki losoś 6szt.

futomaki spicy tuna 6pcs
futomaki sea bass 6pcs
freshmaki salmon and asparagus in panko 6pcs
nigiri salmon 2pcs
nigiri yellowtail 2pcs
hosomaki salmon 6pcs

NISHIGO 26SZT.

195

futomaki halibut w panko 6szt.
futomaki losoś 6szt.
futomaki krewetki w tempurze 6szt.
uramaki warzywa w tempurze obłożone tatarem z lososia 4szt.
uramaki krewetka w panko obłożona wędzorem 4szt.

futomaki halibut in panko 6pcs
futomaki salmon 6pcs
futomaki tempura prawns 6pcs
uramaki tempura vegetables and salmon tartare on top 4pcs
uramaki prawn in panko with unagi eel on top 4pcs



NISHIGO



HIRATA 20SZT.

futomaki losoś 6szt.
futomaki tuńczyk 6szt.
freshmaki tatar z lososia
i warzywa w tempurze 4szt.
uramaki świeże warzywa
obłożone tuńczykiem 4szt.

futomaki salmon 6pcs
futomaki tuna 6pcs
freshmaki salmon tartare
and vegetables in tempura 4pcs
uramaki fresh vegetables and tuna on top 4pcs

156

TENEI 12SZT.

79

futomaki kalmar w panko 6szt.
futomaki halibut w tempurze 6szt.
futomaki squid in panko 6pcs
futomaki tempura halibut 6pcs

YABUKI 18SZT.

95

futomaki świeże warzywa i cukinia w panko 6szt.
hosomaki ogórek 6szt.
uramaki warzywa w tempurze obłożone awokado 4szt.
inariage goma wakame 2szt.

futomaki fresh vegetables and zucchini in panko 6pcs
hosomaki cucumber 6pcs
uramaki tempura vegetables and avocado on top 4pcs
inariage goma wakame 2pcs



YABUKI

SASHIMI



SASHIMI

MAŁE SASHIMI / SMALL SASHIMI

Jeden gatunek ryby 3 kawałki

One kind of fish 3 pieces

46

ŚREDNIE SASHIMI / MEDIUM SASHIMI

Trzy gatunki ryb 9 kawałków

Three different kinds of fish 9 pieces

83

DUŻE SASHIMI / BIG SASHIMI

Pięć gatunków ryb 15 kawałków

Five different kinds of fish 15 pieces

136

TATAR NEGITORO



NEGITORO

NEGITORO SALMON

Tatar z łososia z jajem przepiórczym

Salmon tatar with quail egg

59

NEGITORO

Tatar z tuńczyka z jajem przepiórczym

Tuna tatar with quail egg

68

NEGITORO HAMACHI

Tatar z serioli z jajem przepiórczym

Yellowtail tatar with quail egg

89

NEGITORO SOCKEYE

Tatar z łososia alaskańskiego z jajem przepiórczym

Alaskan salmon tatar with quail egg

89

スープ
ZUPY
SOUPS



MISOSHIRU

MISOSHIRU 

Tradycyjna zupa japońska
Traditional Japanese soup



20

SAKE NO MISOSHIRU

Tradycyjna zupa japońska z pieczonym łososiem
Traditional Japanese soup with roasted salmon

25



SUIMONO

Japońska zupa rybna z owocami morza
Japanese seafood soup



SUIMONO

34



SAKANA NO OSUIMONO

SAKANA NO OSUIMONO

Pikantna zupa z pomidorów na białym winie z owocami morza
Spicy seafood tomato soup with white wine

37



TAI FUU SUPPU

TAI FUU SUPPU

Tradycyjna zupa tajska z mlekiem kokosowym, do wyboru:
z kurczakiem lub owocami morza
Traditional Thai soup with coconut milk,
with selection of chicken or seafood

Kurczak
Chicken

32

Owoce morza
Seafood

37





KIMCHI 


Warzywa marynowane na ostro
Spicy pickles

20

EDAMAME 

Japońska fasolka z solą morską
Edamame bean with sea salt

20

GOMA WAKAME 

Salatka z glonów morskich
Seaweed salad

20

TEMPURA MIX

Krewetki tygrysie, losoś, kalmar i warzywa w chrupiącym japońskim cieście
| tradycyjnie lub na ostro |
Black tiger prawns, squid and vegetable tempura
| traditional or spicy |

49

EBI TEMPURA

Sześć krewetek tygrysi w chrupiącym japońskim cieście
| tradycyjnie lub na ostro |
Six black tiger prawns in tempura batter
| traditional or spicy |

59

YASAI TEMPURA 
Siedem warzyw w chrupiącym japońskim cieście
| tradycyjnie lub na ostro |
Seven vegetables in tempura batter
| traditional or spicy |

38



EBI TEMPURA

GYOZA

Japońskie smażone pierożki z wieprzowiną z cytrusowym sosem ponzu lub z kaczką i sosem wiśniowym
Japanese dumplings filled with pork served with ponzu sauce or with duck and cherry sauce

32



GYOZA

HARUMAKI 

Chrupiące spring rolls z warzywami z pikantnym sosem czosnkowo-kolendrowym.
Crispy spring rolls in vegetables filling, served with spicy garlic-coriander sauce.

29



TAKO NO ASHI

Ośmiornica grillowana na maśle i czosnku z sambalem, piklowana rzepa
Octopus grilled in butter and garlic, pickled turnips

84

SAKE ABURI

Opalany losoś z salsą oraz sosem miso-musztardowym
Roasted salmon with salsa and miso-mustard sauce

38



MAGURO ABURI

Opalany tuńczyk z salsą oraz sosem miso-musztardowym
Roasted tuna with salsa and miso-mustard sauce

48

TAKOYAKI

Japoński street food: 4 smażone kulki z ciasta z ośmiornicą,
płatkami bonito, szczypiorkiem i spicy mayo
Japanese street food: 4 fried octopus dough balls,
bonito flakes, chives and spicy mayo

35

TORI NO KARAAGE

Tradycyjny japoński street food: marynowana panierowana
pierś kurczaka lub tofu z sosem spicy mayo
Traditional Japanese street food: pan-fried
battered chicken breast or tofu with spicy mayo sauce

35



BENTO

DLA DZIECI

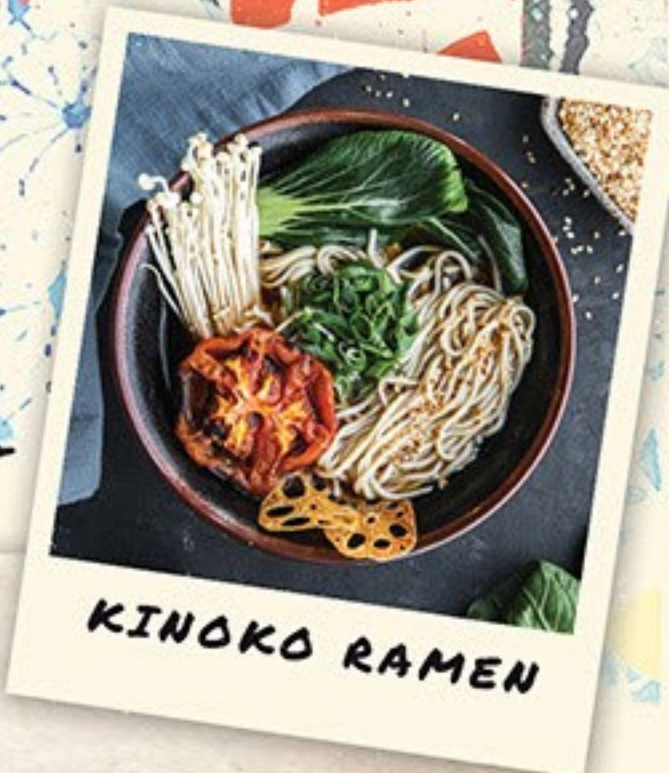
BENTO

Panierowany kurczak lub okoń morski, hosomaki z ogórkiem lub awokado,
świeże owoce, chipsy krewetkowe
Crispy chicken or sea bass, hosomaki cucumber or avocado, fresh fruits, shrimp chips

49



RAMEN
&
UDON



KINOKO RAMEN

49

KINOKO RAMEN

Pszenny makaron ramen z warzywami sezonowymi w intensywnym bulionie grzybowym
Wheat ramen noodles with seasonal vegetables in intense aromatic mushroom bouillon

SHOYU RAMEN

Pszenny makaron ramen z wieprzowiną w aromatycznym bulionie
Wheat ramen noodles with pork in aromatic bouillon

57

KAMO RAMEN

Pszenny makaron ramen z szarpanym mięsem z kaczki w aromatycznym bulionie, lekko pikantny
Wheat ramen noodles with pulled duck in aromatic bouillon, slightly spicy

59



KAMO RAMEN

59

BIFU TANTANMEN

Pszenny makaron ramen ze słodko-pikantną wołowiną z pieprzem syczuańskim, pak choyem i jajkiem ajitsuke w bulionie z sezamowym tare
Wheat ramen noodles with sweet and spicy beef with Sichuan pepper, pak choy and ajitsuke egg in sesame tare bouillon



SEAFOOD UDON

68

SEAFOOD UDON

Pszenny makaron udon smażony z owocami morza i warzywami
Wheat noodles fried with seafood and vegetables

49

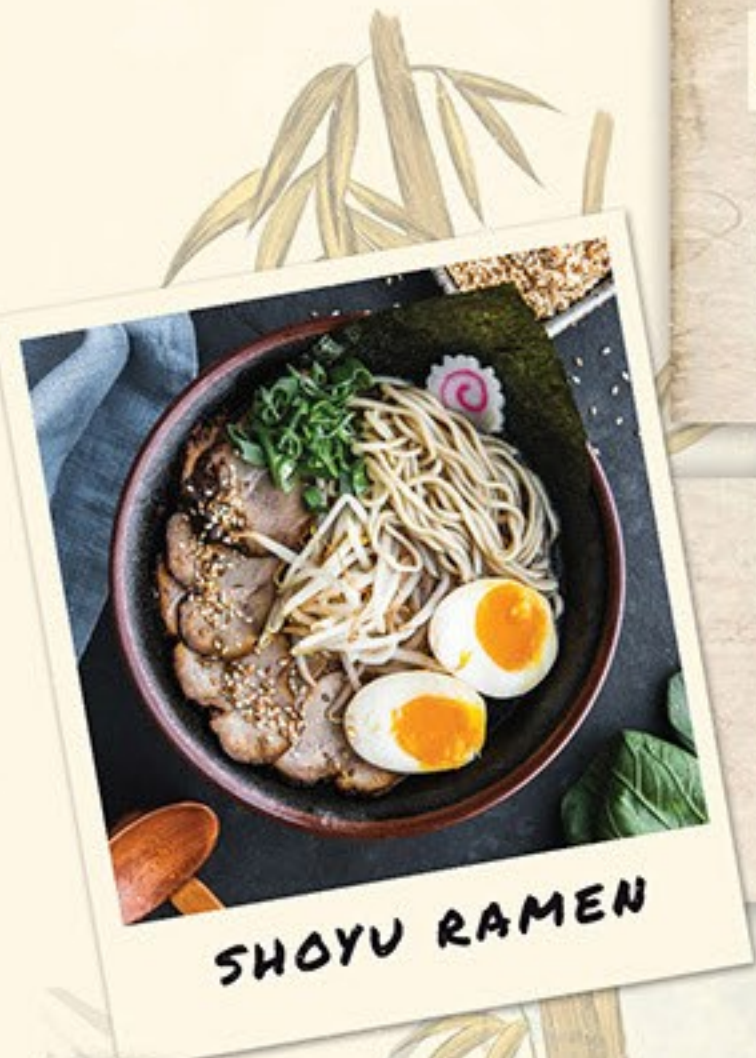
UDON VEGE

Pszenny makaron udon smażony z tofu i warzywami
Wheat noodles fried with tofu and vegetables

58

SUKIYAKI UDON

Pszenny makaron udon z wołowiną w słodkim aromatycznym bulionie
Wheat noodles with beef in sweet aromatic bouillon



SHOYU RAMEN



BIFU TANTANMEN



SUKIYAKI UDON

デザート
DESERY
DESSERTS



MOCHI ICE CREAM

MOCHI ICE CREAM

28

Tradycyjny japoński deser, lody w cieście ryżowym.

Zapytaj obsługę o smaki.

Traditional Japanese dessert, ice cream in a rice mochi dough.

Ask about flavours.

KOKONATTSU AISU

25

Lody kokosowe w łupinie kokosa

Coconut ice cream served in a coconut shell



KOKONATTSU AISU

UJI

25

Deser z nasion chia z zieloną herbatą matcha oraz musem mango

Chia seeds dessert with matcha green tea and mango mousse



UJI

DESER DNIA
DESSERT OF THE DAY

ZAPYTAJ OBSŁUGĘ O DOSTĘPNE DESERY

ASK THE SERVICE ABOUT AVAILABLE DESSERT

Wszystkie dania mogą zawierać alergeny pokarmowe lub ich pochodne.
Szczegółowe informacje zawarte są w informatorze znajdującym się przy stanowisku kasowym obsługi.

飲み物
NAPOJE
DRINKS

HERBATA / TEA

21

CZAJNIK 600 ml / TEAPOT

SENCHA - Herbata zielona / Green tea

EARL GREY - Herbata czarna Earl Grey / Earl Grey black tea

SENCHA SAKURA - Herbata zielona wiśniowa / Cherry green tea

JASUMINCHA - Herbata jaśminowa / Jasmine tea

GENMAICHA - Herbata zielona z prażonym ryżem / Roastred rice green tea

KAWA / COFFEE

Espresso	10
Podwójne espresso / Double espresso	13
Americano - czarna lub biała / black or white	11
Cappuccino	15
Latte	15

mleko roślinne / plant milk 2
syrop karmelowy / caramel syrup 2

NAPOJE / SOFT DRINKS

Woda Kropla Beskidu - Gazowana i niegazowana / Kropla Beskidu water - Still and sparkling (0,33 ml)	9
Woda San Pellegrino (0,75 ml)	21
Woda Acqua Panna (0,75 ml)	21
Coca Cola, Coca Cola ZERO, Fanta, Sprite, Tonic	9
Sok Cappy / Fruit juice (0,25 ml)	9
Napój aloesowy / Aloe drink (0,25 ml)	13

PIWA / BEER

Kirin	20
Asahi	20
Sapporo	20
Iki Yuzu	20
Iki Ginger	20
Żywiec	16
Lech Free	16

WÓDKA / VODKA 40 ML

Absolut	20
Żubrówka	18
Eiko Japanese	30

WHISKY 40 ML

Tenjaku	39
Jack Daniel's Gentelman Jack	28

GIN 40 ML

Roku Gin	26
Tenjaku Gin	26

SAKE

Hakushika Yamada Nishiki Tokubetsu Honjozo	48	(butelka 300 ml)
Tancho Yarawaka	42	(karafka 280 ml) 10 (czarka - 60 ml)

WINA MUSUJĄCE / SPARKLING WINE

COSSETANIA CAVA BRUT ROSATO D.O.CAVA

Kraj pochodzenia: Hiszpania / Country of origin: Spain

Świeże i wyraziste wino musujące, produkowane metodą "szampańską". Sprawdza się świetnie jako aperitif.
Fresh and expressive sparkling wine, produced with method like champagne. Perfect as an aperitif.



130 ml



Butelka/Bottle

21

109

BACIO DELLA LUNA EXTRA DRY PROSECCO D.O.C.

Kraj pochodzenia: Włochy / Country of origin: Italy

Delikatne wino musujące o słomkowym kolorze z nutami zielonej limonki.
Delikatne bąbelki z wyczuwalnym intensywnie owocowym bukietem.

Delicate sparkling wine of a straw colour and hints of green lime.
Delicate bubbles with clearly and intensely fruity bouquet.



130 ml



Butelka/Bottle

21

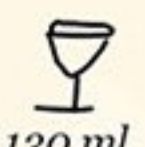
109

CASTEL D'OR 0%

Kraj pochodzenia: Hiszpania / Country of origin: Spain

Wino o jasno słomkowo-żółtym kolorze z drobnymi bąbelkami. Bardzo orzeźwiająca nuty tropikalne z nutą cytrusów.

Delicate sparkling wine of a light straw-yellow colour. Very refreshing with tropical and citrus hints.



130 ml



Butelka/Bottle

19

90

WINA BIAŁE / WHITE WINE

DOM SUSHI, TREBBIANO

Kraj pochodzenia: Włochy / Country of origin: Italy

Białe wino monoszczepowe, półwytrawne o dominującym aromacie cytrusów.
W smaku delikatne i świeże. Idealne do sushi.

Mono-strain, semi-dry white wine, intensely fruity with citrus aroma. Delicate and fresh taste.
Ideal with sushi.



130 ml



250 ml



Butelka/Bottle

19

36

95

CHOYA SILVER PLUM WINE

Kraj pochodzenia: Japonia / Country of origin: Japan

Wino białe, słodkie i niezwykle subtelne z japońskiego owocu ume.
Wyśmienite do deserów i jako aperitif.

Sweet and very subtle white wine, made of Japanese ume fruit.
Excellent with desserts and as an aperitif.



130 ml



250 ml



Butelka/Bottle

18

35

68

MOONLITE CAMPO MACCIONE, CHARDONNAY, IGT TOSCANA

Kraj pochodzenia: Włochy / Country of origin: Italy

Wino o słomkowo-żółtym kolorze z zielonymi refleksami. Intensywne aromaty białych kwiatów, bogate w cytrusowe nuty.

Straw coloured wine with green reflections. Subtle flavors of citrus fruits and white flowers.



130 ml



250 ml



Butelka/Bottle

27

52

145

CLARK ESTATE, SAUVIGNON BLANC

Kraj pochodzenia: Nowa Zelandia / Country of origin: New Zealand

Zachwycające aromatyczne wino z wyraźnymi nutami soczystych owoców pestkowych, pączków czarnej porzeczki i agrestu. Orzeźwiająca z minimalną kwasowością.

A delightfully aromatic wine with notes of juicy stone fruit, blackcurrant buds and gooseberries. Refreshing with minimal acidity.



Butelka/Bottle

180

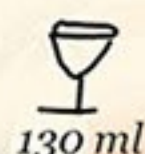
WINA BIAŁE / WHITE WINE

RIESLING HOCHGEWÄCHS, RHEINHESSEN

Kraj pochodzenia: Niemcy / *Country of origin:* Germany

Wino półwytrawne, aromatyczne i delikatnie słodkie, z nutami brzoskwini i moreli. Idealne do lekkiej kuchni azjatyckiej oraz jako aperitif.

Semi-dry wine, aromatic and slightly sweet with peach and apricot aromas. Perfect for seafood, fish and as an aperitif.



130 ml

27



250 ml

52



Butelka/Bottle

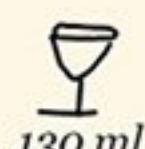
145

GRÜNER VELTLINER, ERNSTHOFER, WACHAU

Kraj pochodzenia: Austria / *Country of origin:* Austria

Wino lekko owocowe z wyczuwalnymi przyprawami i charakterystyczną nutą białego pieprzu.

Well-balanced fruity wine with characteristic spice of white pepper.



130 ml

26



250 ml

50



Butelka/Bottle

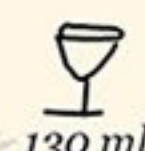
135

SOL FINCA NAVAHERMOSA, VERDEJO IGP

Kraj pochodzenia: Hiszpania / *Country of origin:* Spain

Wino w aromacie świeże, kwiatowo-ziółowe z wyczuwalnymi owocami cytrusowymi i tropikalnymi.

Wine with fresh, floral and herbal aroma with noticeable citrus and tropical fruits.



130 ml

19



250 ml

36



Butelka/Bottle

95

WINO RÓŻOWE / ROSÉ WINE

ONTAÑON CLARETE, D.O.C.A. RIOJA

Kraj pochodzenia: Hiszpania / *Country of origin:* Spain

Różowe wino o trwałym i delikatnym zapachu. Bardzo owocowe w smaku, z intensywnymi nutami brzoskwini, truskawki i czarnej porzeczki.

A delicious fruity rosé wine opens with pretty aromas of peach, strawberry and blackcurrant. In mouth crisp and fresh.



130 ml

26



250 ml

50



Butelka/Bottle

135

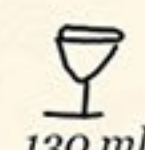
WINA CZERWONE / RED WINE

LA FIOLE, A.C. CÔTES DU RHÔNE

Kraj pochodzenia: Francja / *Country of origin:* France

Bukiet dojrzałych owoców wiśni i malin połączony z aromatami przypraw. Wyczuwalna lekka kwasowość. Idealne do mięs.

Bouquet of ripe cherries and raspberries with a touch of aromatic spices. Noticable slight acidity. Ideal for meat.



130 ml

26



250 ml

50



Butelka/Bottle

140

I MURI PRIMITIVO I.G.P. PUGLIA

Kraj pochodzenia: Włochy / *Country of origin:* Italy

Mocne, ciemne wino z wyczuwalnymi aromatami borówki, czarnej porzeczki i kakao. W ustach okrągłe, z idącą w słodycz końcówką.

Strong, dark wine with aromas of dark berries and cassis with hints of cocoa. In mouth round with a sweet finish.



130 ml

24



250 ml

46



Butelka/Bottle

130