

# 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

### SAKURA UMESHU

Grzane wino Choya Silver z dodatkiem zielonej herbaty wiśniowej.  
Mulled Choya Silver wine with cherry green tea.

28

### REMONJINJA

Napar imbirowo-cytrynowy z rozmarynem i miodem.  
Warming up ginger-lemon infusion with rosemary and honey.

20

### ATAKAI

Grzany Aperol z winem Dom Sushi, sokiem jabłkowym i cynamonem  
Mulled Aperol with Dom Sushi wine, apple juice and cinnamon

34

WI-FI  
PASSWORD:  
COLD BEER

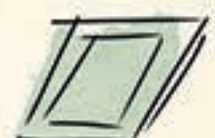






**TALERZYK ŻÓŁTY / YELLOW PLATE**

**18**



**TALERZYK ZIELONY / GREEN PLATE**

**22**



**TALERZYK NIEBIESKI / BLUE PLATE**

**25**



**TALERZYK SZARY / GREY PLATE**

**29**



**TALERZYK CZERWONY / RED PLATE**

**34**



**TALERZYK BIAŁY / WHITE PLATE**

**42**



**TALERZYK ZŁOTY / GOLD PLATE**

**54**

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

### **WYBÓR RYB I OWOCÓW MORZA**

*SELECTION OF FISH AND SEAFOOD*

*Pstrąg, Ryba Maślana, Dorada, Sandacz, Łosoś, Okoń morski, Miecznik, Halibut, Rekin  
Trout, Butterfish, Sea bream, Zander, Salmon, Sea bass, Swordfish, Halibut, Shark*

*Tuńczyk, Ośmiornica, Kalmar, Krewetka, Łosoś alaskański, Węgorz Unagi, Seriola, Małże św. Jakuba  
Tuna, Octopus, Squid, Prawn, Alaskan salmon, Unagi Eel, Yellowtail, Scallop*

*Ikra, Krab Softshell*

*Roe, Softshell Crab*

### **WEGETARIAŃSKIE OPCJE**

*VEGETARIAN OPTIONS*

*Tamagoyaki, Tofu, Awokado, Kanpyo, Oshinko i inne warzywa  
Tamagoyaki, Tofu, Avocado, Kanpyo, Oshinko and other vegetables*



# 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 koszyczka 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





**TEMPURA MAKI 6 SZT.**  
(SMAŻONE W CAŁOŚCI W TEMPURZE)

Tatar z lososia, smażone w panko / salmon tartare, fried in panko	42
Węgorz unagi, smażone w tempurze / unagi eel, fried in tempura	42
Łosoś, smażone w migdałach / salmon, fried in almond crust	42
Krewetka, smażone w sezamie / prawn, fried in sesame crust	42

**NIGIRI**

2 SZT.



Łosoś / salmon	25
Tuńczyk / tuna	34
Dorada / sea bream	25
Omlet tamago / tamago omelette	18
Halibut / halibut	29
Seriola / yellowtail	42
Łosoś alaskański / Alaskan salmon	34
Węgorz unagi / Unagi eel	42

**FUTOMAKI**

6 SZT.



Łosoś / salmon	29
Tuńczyk / tuna	42
Dwie krewetki w tempurze / tempura prawns	34
Krewetki smażone na maśle, czosnku i sambalu / grilled prawns with garlic and sambal sauce	34
Grillowany węgorz / grilled Unagi eel	42
Świeże warzywa i szparag w panko / fresh vegetables and panko asparagus	22
Ryba maślana w kokosie / butterfish fried in coconut crust	34
Kalmar w panko / panko squid	34

**URAMAKI**

4 SZT.

Łosoś obłożony awokado / salmon with avocado on top	34
Łosoś obłożony tuńczykiem / salmon with tuna on top	42
Krewetka w migdałach / prawn fried in almond crust	34
Kalmar w panko / panko squid	29
Okoń w panko / panko sea bass	34
Świeże warzywa obłożone awokado / fresh vegetables with avocado on top	25
Warzywa w tempurze obłożone tatarem z lososia / tempura vegetables with salmon tartare on top	34
Krewetka w tempurze obłożona grillowanym węgorzem / tempura prawn with grilled Unagi eel on top	42
Krewetka w panko obłożona opalonym lososiem / panko prawn with grilled salmon on top	42
Tuńczyk obłożony ikrą tobiko / tuna with Flying fish roe on top	42





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.

Łosoś / salmon	25
Tuńczyk / tuna	34
Dorada / sea bream	25
Grillowany węgorz unagi / grilled unagi eel	42
Omlet tamago / tamago omelette	18
Awokado / avocado	18
Ogórek / cucumber	18
Rzodkiew oshinko / oshinko radish	18
Tykwa kanpyo / kanpyo	18



## GUNKANMAKI

2 SZT.

DO WYBORU W NORI LUB W OGÓRKU

Tatar z łososia / salmon tartare	29
Tatar z tuńczyka / tuna tartare	34
Ikra łososia / salmon roe	42
Ikra tobiko z ryby latającej / flying fish roe	42
Salatka z krewetek / prawn salad	34
Goma wakame / wakame seaweed	18
Kimchi / kimchi	18



## GUNKANMAKI W INARIAGE

2 SZT.

Tatar z łososia / salmon tartare	29
Tatar z tuńczyka / tuna tartare	34
Ikra łososia / salmon roe	42
Goma wakame / wakame seaweed	18

## GOLDPLATE SPECJALNOŚĆ SUSHI MASTERA

54

**EBI AMONDO** - uramaki krewetka w migdałach obłożone łososiem, tuńczykiem i awokado 8 szt. /  
uramaki prawn fried in almond crust with salmon, tuna and avocado on top 8 pcs

**DRAGON ROLL** - uramaki krewetka w panko obłożone węgorzem 8 szt. /  
uramaki panko prawn with unagi eel on top 8 pcs

**KAKIAGE & TATAR** - uramaki warzywa w tempurze obłożone tatarem z łososia lub tuńczyka 8 szt. /  
uramaki tempura vegetables with salmon or tuna tartare on top 8 pcs

**SPECIAL CRAB** - futomaki krab w tempurze, tuńczyk, ikra tobiko 6 szt. /  
futomaki tempura softshell, tuna and flying fish roe 6 pcs

**SWEET DATE** - datemaki łosoś i lychee, sos mango 8 szt. /  
datemaki salmon and lychee with mango dressing 8 pcs

**HOSOTEN** - hosomaki w tempurze obłożone tatarem z łososia 8 szt. /  
hosomaki fired in tempura with salmon tartare on top 8 pcs





## FUNAMORI

Łódź sushi - 80 kawałków sushi\*

Sushi boat with 80 pieces of sushi\*

540

\*Zdjęcie przedstawia propozycję podania, zestaw może się różnić od tego na zdjęciu.  
The photo shows a serving suggestion, the actual set may differ from the one pictured.





EDOMAE

EDOMAE 9SZT.

*Kompozycja Sushi Mastera\**

*Sushi Master composition\**

89

HASHIMORI 40SZT.

*Kompozycja Sushi Mastera\**

*Sushi Master composition\**

325



HASHIMORI



SUSHI

Hosomaki z awokado 6szt.  
Hosomaki with avocado 6pcs

Hosomaki z ogórkiem 6szt.  
Hosomaki with cucumber 6pcs

Hosomaki z oshinko 6szt.  
Hosomaki with oshinko 6pcs

Nigiri awokado 2szt.  
Nigiri with avocado 2pcs

Futomaki z warzywami w tempurze 6szt.  
Futomaki with vegetables in tempura 6pcs

Futomaki ze świeżymi warzywami 6szt.  
Futomaki with fresh vegetables 6pcs

Futomaki z cukinią w panko 6szt.  
Futomaki with zucchini 6pcs

18

18

18

18

25

22

22

Uramaki z warzywami w tempurze  
obłożone awokado 4szt.

Uramaki with vegetables in tempura and avocado on top 4pcs

Uramaki z grillowanym tofu 4szt.  
Uramaki with grilled tofu 4pcs

Freshmaki w papierku ryżowym z  
warzywami i szparagiem w tempurze 4szt.  
Freshmaki in rice paper with vegetables and asparagus in tempura 4pcs

Tempura maki świeże warzywa 6szt.  
Tempura maki with vegetables 6pcs

Gunkanmaki goma wakame 2szt.  
Gunkanmaki with goma wakame 2pcs

Futomaki ze szparagiem w panko i warzywami 6szt.  
Futomaki with asparagus in panko and vegetables 6pcs

25

25

25

25

18

22

Jeśli chcesz zamówić sushi, którego nie ma na liście - zapytaj o to naszych Sushi Masterów - przygotują dla Ciebie sushi takie jak lubisz.  
If you wish to order anything else please ask our Sushi Master, he will prepare something special just for you.

PRZYSTAWKI  
APPETIZERS

MISOSHIRU

18

Tradycyjna zupa japońska z  
tofu i glonami wakame

Traditional Japanese soup with tofu  
and wakame seaweed

EDAMAME

19

Japońska fasolka  
z solą morską

Edamame bean with sea salt

YASAI TEMPURA

35

Warzywa w chrupiącym  
japońskim cieście

Vegetables in tempura

HARUMAKI

26

Chrupiące spring rolls  
z warzywami

Crispy spring-rolls with vegetables filling

DANIA GŁÓWNE  
MAIN COURSES

KINOKO RAMEN

49

Pszenny makaron ramen z  
warzywami sezonowymi w  
intensywnym bulionie grzybowym

Wheat ramen noodles with seasonal vegetables in intense  
aromatic mushroom bouillon

VEGE UDON

46

Pszenny makaron udon smażony z  
tofu, warzywami oraz orzeszkami  
ziemnymi w sosie misoyaki

Wheat udon noodles fried with tofu, vegetables and  
peanuts in misoyaki sauce

DESER  
DESSERT

28

MOCHI PASSION FRUIT

Wegańskie lody mochi  
o smaku mango-marakuja 3szt.

Traditional Japanese dessert,  
ice cream in a rice mochi dough 3pcs

ONTAÑON CLARETE, D.O.CA. RIOJA

Kraj pochodzenia: Hiszpania

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.



26



50



135





# SASHIMI



**SASHIMI**

## MAŁE SASHIMI / SMALL SASHIMI

*Jeden gatunek ryby 3 kawałki*  
*One kind of fish 3 pieces*

42

## ŚREDNIE SASHIMI / MEDIUM SASHIMI

*Trzy gatunki ryb 9 kawałków*  
*Three different kinds of fish 9 pieces*

79

## DUŻE SASHIMI / BIG SASHIMI

*Pięć gatunków ryb 15 kawałków*  
*Five different kinds of fish 15 pieces*

128

# TATAR NEGITORO



**NEGITORO**

## NEGITORO SALMON

*Tatar z lososia z jajem przepiórczym*  
*Salmon tatar with quail egg*

55

## NEGITORO

*Tatar z tuńczyka z jajem przepiórczym*  
*Tuna tatar with quail egg*

62

## NEGITORO HAMACHI

*Tatar z serioli z jajem przepiórczym*  
*Yellowtail tatar with quail egg*

84

## NEGITORO SOCKEYE

*Tatar z lososia alaskańskiego z jajem przepiórczym*  
*Alaskan salmon tatar with quail egg*

84



スープ  
**ZUPY**  
SOUPS



**MISOSHIRU** 

*Tradycyjna zupa japońska*  
*Traditional Japanese soup*



18

**SAKE NO MISOSHIRU**

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

23



**SUIMONO**

*Japońska zupa rybna z owocami morza*  
*Japanese seafood soup*



29



**SAKANA NO OSUIMONO**

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

34



**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

29

Owoce morza  
Seafood

34







**KIMCHI** 

Warzywa marynowane na ostro  
Spicy pickles

19

**EDAMAME** 

Japońska fasolka z solą morską  
Edamame bean with sea salt

19



**GOMA WAKAME** 

Salatka z glonów morskich  
Seaweed salad

19

**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 |

45


**EBI TEMPURA**

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

55



EBI TEMPURA

**YASAI TEMPURA** 

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

35

**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

28

**HARUMAKI** 

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

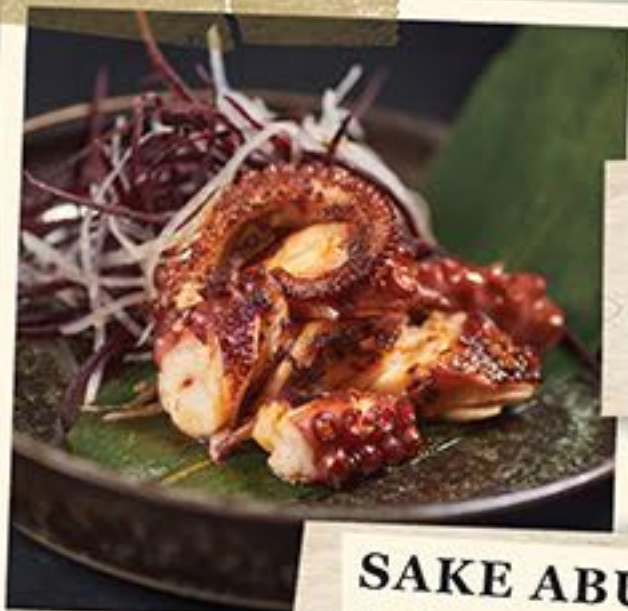
26



GYOZA



79



### TAKO NO ASHI

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

### 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

32



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

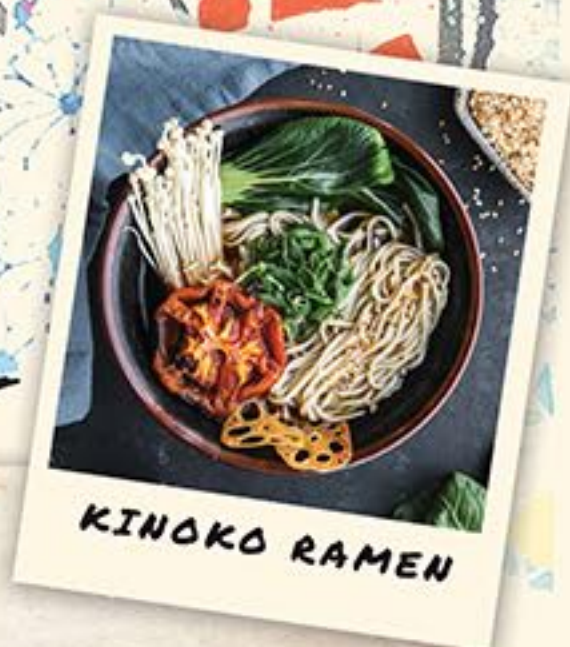




**RAMEN  
&  
UDON**



麵  
RAMEN  
+  
UDON



KINOKO RAMEN

KINOKO RAMEN

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

49

SHOYU RAMEN

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

53

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*

56

KAMO RAMEN

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*

56

SEAFOOD UDON

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

65

SEAFOOD UDON

UDON VEGE

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

46

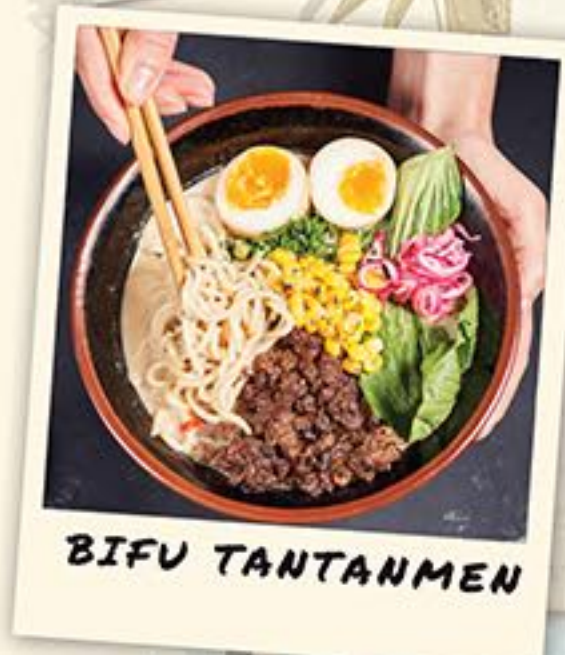
SUKIYAKI UDON

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

53



SHOYU RAMEN



BIFU TANTANMEN



SUKIYAKI UDON



デザート  
**DESERY**  
DESSERTS



**MOCHI ICE CREAM**

**MOCHI ICE CREAM**

**28**

*Tradycyjny japoński deser, lody w cięście 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**



飲み物  
**NAPOJE**  
DRINKS

**HERBATA / TEA**

18

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

Podwójne espresso / Double espresso

Americano - czarna lub biała / black or white

Cappuccino

Latte

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 (330 ml)

Woda San Pellegrino (750 ml)

Woda Acqua Panna (750 ml)

Coca Cola, Coca Cola ZERO, Fanta, Sprite, Tonic

Sok Cappy / Fruit juice (250 ml)

Napój aloesowy / Aloe drink (250 ml)

**PIWA / BEER 330ML**

Kirin 16

Asahi 16

Sapporo 16

Iki Yuzu 18

Iki Ginger 18

Żywiec 12

Lech Free 12

**WÓDKA / VODKA 40 ML**

Absolut 20

Żubrówka 18

Eiko Japanese 30

**WHISKY 40 ML**

Eigashima 39

Jack Daniel's Gentleman 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

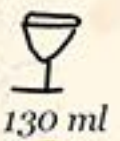
95

**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

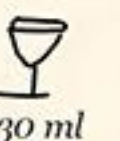
68

**MOONLITE CAMPO MACCIONE, CHARDONNAY, IGT TOSCANA**

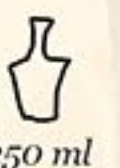
Kraj pochodzenia: Włochy / Country of origin: Italy

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 Zeland

Zachwycająco 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



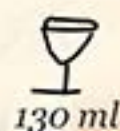
## WINA BIAŁE / WHITE WINE

### 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



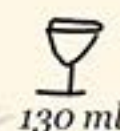
Butelka/Bottle  
135

### SOL FINCA NAVAHERMOSA, VERDEJO IGP

Kraj pochodzenia: Hiszpania / Country of origin: Spain

Wino w aromacie świeże, kwiatowo-ziolowe 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

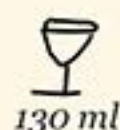
## WINO RÓŻOWE / ROSÉ WINE

### 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

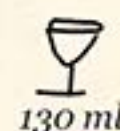
## WINA CZERWONE / RED WINE

### 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