

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

19



TALERZYK ZIELONY / GREEN PLATE

23



TALERZYK NIEBIESKI / BLUE PLATE

27



TALERZYK SZARY / GREY PLATE

32



TALERZYK CZERWONY / RED PLATE

37



TALERZYK BIAŁY / WHITE PLATE

45



TALERZYK ZŁOTY / GOLD PLATE

58

*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 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 różka 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.



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

GUNKANMAKI

2 SZT.



DO WYBORU W NORI LUB W OGÓRKU

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

GUNKANMAKI W INARIAGE

2 SZT..

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

TEMPURA MAKI 6 SZT.

(SMAŻONE W CAŁOŚCI W TEMPURZE)

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

FRESHMAKI

4 SZT.

DO WYBORU W OGÓRKU LUB W NORI

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



FUNAMORI

Lódź sushi - 80 kawałków sushi*

Sushi boat with 80 pieces of sushi*

*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.

585

龍
DOM
SUSHI

セット
ZESTAWY
SUSHI



EDOMAE

EDOMAE 9SZT.

*Kompozycja Sushi Mastera**

*Sushi Master composition**

96

HASHIMORI 40SZT.

*Kompozycja Sushi Mastera**

*Sushi Master composition**

350



HASHIMORI

*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.

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

23

23

23

23

23

23

23

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

22

22

22

22

19

23

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

20

Tradycyjna zupa japońska z tofu i glonami wakame

Traditional Japanese soup with tofu and wakame seaweed

EDAMAME

20

Japońska fasolka z solą morską

Edamame bean with sea salt

YASAI TEMPURA

38

Warzywa w chrupiącym japońskim cieście

Vegetables in tempura

HARUMAKI

29

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

49

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

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 lososia 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 lososia 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



34

SUIMONO



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

59



EBI TEMPURA

YASAI TEMPURA 

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

38

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



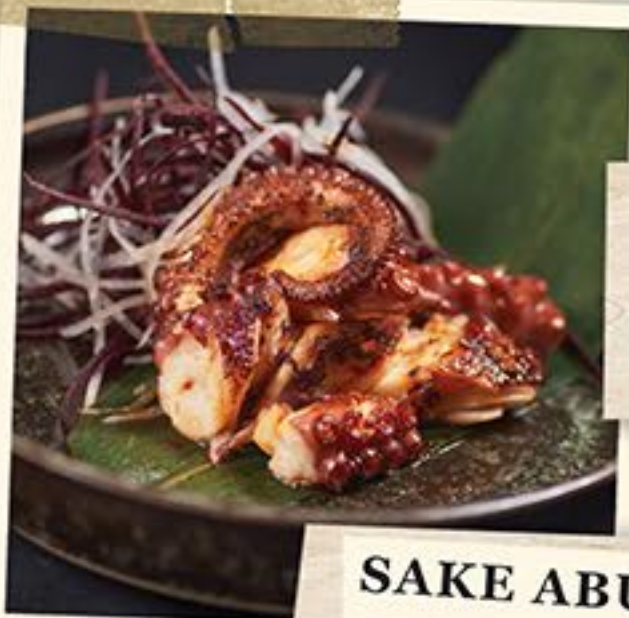
GYOZA

HARUMAKI 

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

29

84



TAKO NO ASHI

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

SAKE ABURI

38

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



MAGURO ABURI

48

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

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



DLA DZIECI

49

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

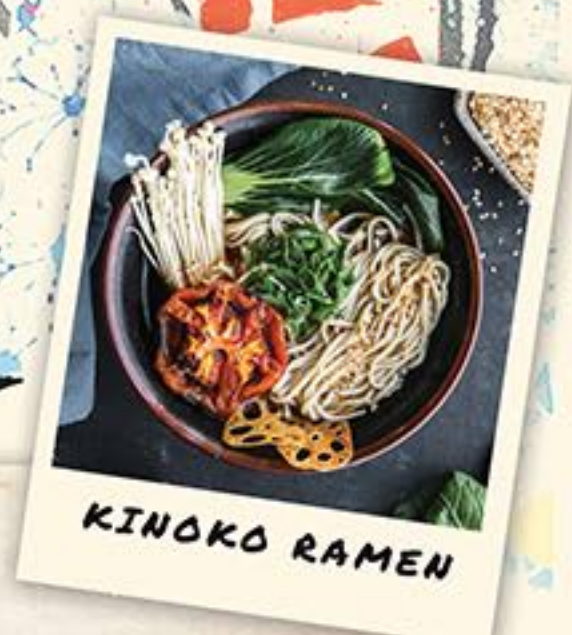


BENTO




**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

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

BIFU TANTANMEN

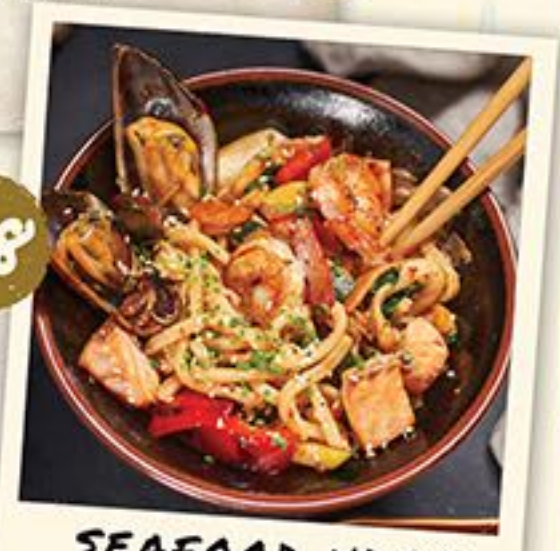
Pszenny makaron ramen ze słodko-pikantną wołowiną z pieprzem syczuańskim, pak choyem i jajkiem ajitsuke w bulionie z sezamowym tarc
Wheat ramen noodles with sweet and spicy beef with Sichuan pepper, pak choy and ajitsuke egg in sesame tare bouillon

59

SEAFOOD UDON

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

68



SEAFOOD UDON

UDON VEGE 

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

49

SUKIYAKI UDON

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

58



BIFU TANTANMEN



SUKIYAKI UDON



SHOYU RAMEN

デザート
DESERY
DESSERTS



MOCHI ICE CREAM

MOCHI ICE CREAM

*Tradycyjny japoński deser, lody w cieście ryżowym.
Zapytaj obsługę o smaki.*

*Traditional Japanese dessert, ice cream in a rice mochi dough.
Ask about flavours.*

28

KOKONATTSU AISU

*Lody kokosowe w łupinie kokosa
Coconut ice cream served in a coconut shell*



KOKONATTSU AISU

25



UJI

UJI

*Deser z nasion chia z zieloną herbatą matcha oraz musem mango
Chia seeds dessert with matcha green tea and mango mousse*

25

DESER DNIA
DESSERT OF THE DAY

ZAPYTAJ OBSŁUGĘ O DOSTĘPNE DESERY
ASK THE SERVICE ABOUT AVAILABLE DESSERT

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
syrup karmelowy / caramel syrup 2

NAPOJE / SOFT DRINKS

Woda Kropla Beskidu - Gazowana i niegazowana /

9

Kropla Beskidu water - Still and sparkling (330 ml)

Woda San Pellegrino (750 ml)

21

Woda Acqua Panna (750 ml)

21

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

9

Sok Cappy / Fruit juice (250 ml)

9

Napój aloesowy / Aloe drink (250 ml)

13

PIWA / BEER 330ML

Kirin

20

Asahi

20

Sapporo

20

Iki Yuzu

20

Iki Ginger

20

Żywiec

16

Lech Free

16

WHISKY 40 ML

Tenjaku

39

Jack Daniel's Gentleman Jack

28

GIN 40 ML

Roku Gin

26

Tenjaku Gin

26

WÓDKA / VODKA 40 ML

Absolut

20

Żubrówka

18

Eiko Japanese

30

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

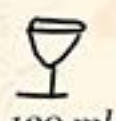
19

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

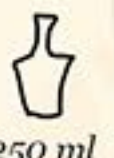
68

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
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

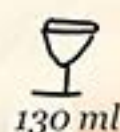
WINA BIAŁE / WHITE WINE

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

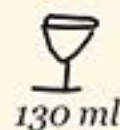
145

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

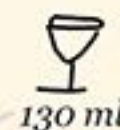
135

SOL FINCA NAVAHERMOSA, VERDEJO IGP

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

Wino w aromacie świeże, kwiatowo-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

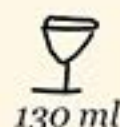
WINO RÓŻOWE / ROSÉ WINE

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

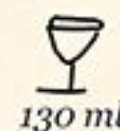
WINA CZERWONE / RED WINE

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

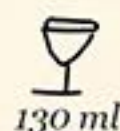
140

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