

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

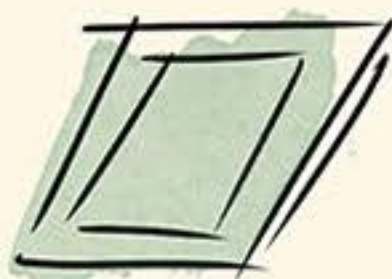
SUSHI & SASHIMI



TALERZYK ŻÓŁTY / YELLOW PLATE

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

18



TALERZYK ZIELONY / GREEN PLATE

Pstrąg, ryba maślana
Masu, ibodai
Trout, butterfish

22



TALERZYK NIEBIESKI / BLUE PLATE

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

25



TALERZYK SZARY / GREY PLATE

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

29



TALERZYK CZERWONY / RED PLATE

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

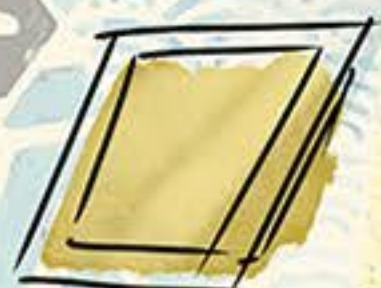
34



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

42



TALERZYK ZŁOTY / GOLD PLATE

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

54

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



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

Tatar z łososia, 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 łososia / 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 łososiem / 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 / salmon tartare	34
Ikra łososia / salmon roe	42
Ikra tobiko z ryby latającej / flying fish roe	42
Sałatka 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 łososiem lub tuńczykiem 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 łososiem 8 szt. /
hosomaki fired in tempura with salmon tartare on top 8 pcs



ZESTAWY SUSHI SETS

FUNAMORI

*Łódź sushi - 80 kawałków sushi
Sushi boat with 80 pieces of sushi*

540

セット
ZESTAWY
SUSHI



325

HASHIMORI

HASHIMORI

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



EDOMAE

EDOMAE 9SZT.

Kompozycja Sushi Mastera.
Sushi Master composition.

89



SHIMOGO

154

SHIMOGO 18SZT.

futomaki krewetki, cała rolka w tempurze 6szt.
uramaki krewetka w tempurze obłożone opalonym łososiem 4szt.
gunkanmaki z tatarem z łososia 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

BANDAI 20SZT.

185

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

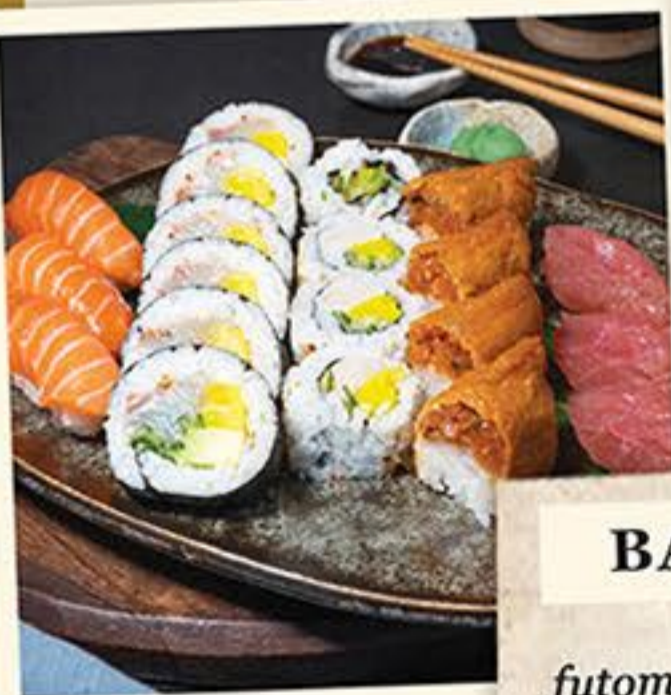
futomaki sea bream 6pcs
uramaki grilled swordfish 4pcs
inariage salmon tartare 4pcs
nigiri salmon 3pcs
nigiri tuna 3pcs

ASAKAWA 20SZT.

131

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

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





KATSURAO 28SZT.

197

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.

180

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.

145

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

TENEI 12SZT.

73

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

YABUKI 18SZT.

89

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

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



GYOZA

HARUMAKI 

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

26



TAKO NO ASHI

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

79

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 spicym 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 spicym mayo
Traditional Japanese street food: pan-fried battered chicken breast or tofu with spicy mayo sauce

32



BENTO

DLA DZIECI

BENTO

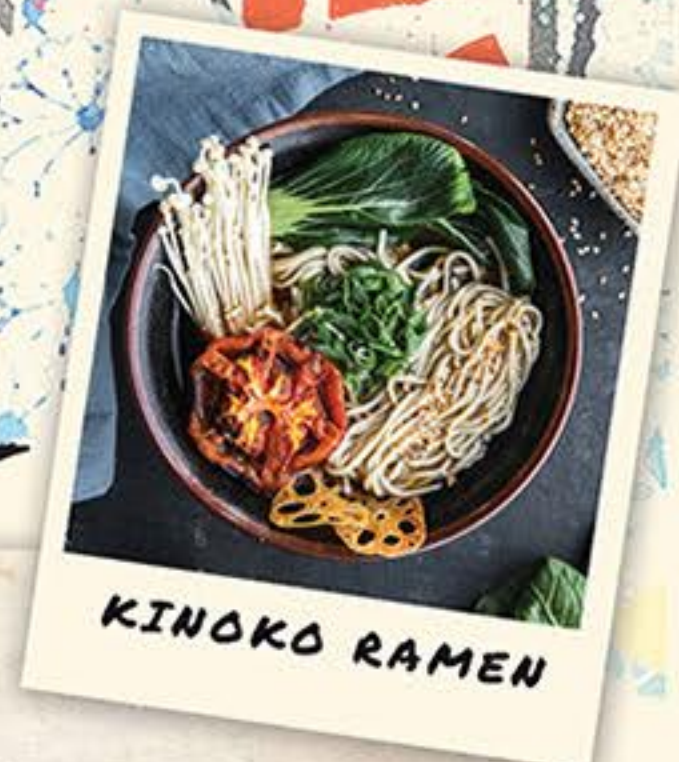
Panierowany kurczak lub okoń morski, hosomaki z ogórkiem lub awokado, świeże owoce, chipsy krewetkowe
Crispy chicken or sea bass, hosomaki cucumber or avocado, fresh fruits, shrimp chips

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



BIFU TANTANMEN

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

SUKIYAKI UDON

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

53

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

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 9

Podwójne espresso / Double espresso 12

Americano - czarna lub biała / black or white 10

Cappuccino 14

Latte 14

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

NAPOJE / SOFT DRINKS

Woda Kropla Beskidu - Gazowana i niegazowana / 8

Kropla Beskidu water - Still and sparkling (330 ml)

Woda San Pellegrino (750 ml) 17

Woda Acqua Panna (750 ml) 17

Coca Cola, Coca Cola ZERO, Fanta, Sprite, Tonic 9

Sok Cappy / Fruit juice (250 ml) 9

Napój aloesowy / Aloe drink (250 ml) 12

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 orzeźwiający 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. Orzeźwiający 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

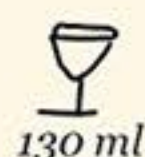
145

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

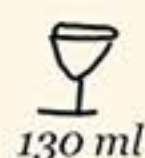
WINO RÓŻOWE / ROSÉ WINE

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

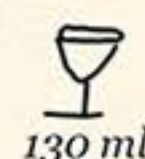
WINA CZERWONE / RED WINE

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