





## PRZYSTAWKI

Cena za porcję/ cena za potrójną porcję do podziału

Gęsie pipki - pieczone gęsie szyje nadziewane żołądkami gęsimi, długo gotowanymi w czerwonym winie	47 zł / 128 zł
Śledź matias marynowany w occie z jabłek i kwiatów czarnego bzu z czerwoną cebulą	34 zł
Śledź matias à la Jaworski - w oleju rzepakowym z Góry Św. Wawrzyńca, tłoczonym na zimno, z przyprawami piernikowymi i cebulą	32 zł
Śledź matias w kwaśnej śmietanie z cebulą cukrową	34 zł
Półmisek śledzi - śledź matias à la Jaworski - w oleju rzepakowym z Góry Św. Wawrzyńca z przyprawami piernikowymi, śledź matias w kwaśnej śmietanie z cebulą cukrową, śledź matias marynowany w occie z kwiatów czarnego bzu	88 zł
Befszyk tatarski - siekana polędwica wołowa z marynowanymi grzybami, kiszonym ogórkiem, rzodkiewką, sardelami i kaparami. Nawiązując do pierwowzoru, podajemy śmietaną	59 zł / 162 zł
Befszyk tatarski z kawiolem - jak wyżej, tylko z kawiolem Antonius Siberian ****	117 zł
Kawior Antonius Siberian **** z latkes - kawior z jesiotra z smażonymi na klarowanym maśle plackami ziemniaczanymi z kwaśną śmietaną	260 zł
Kurczę w galarecie z majonezem - mięso kurczęcia, rodzynki, przepiórcze jajko w szafranowej galarecie z majonezem z czosnkiem niedźwiedzim	28 zł / 73 zł
Forszmak odeski - siekane śledzie, jabłka, jajo na twardo, orzechy włoskie, cebula, żywy ocet na toście z chałki	39 zł / 104 zł
Kawior po żydowsku - pieczony bakłażan, ogórek małosolny, jajo gotowane, orzechy laskowe, szczypiorek (V)	38 zł / 101 zł
Móźdzek na grzankach - cielęcy mózg smażony na maśle ze skwarkami z mangalicą, z cebulą i koperkiem, kiszone rzodkiewki i ogórki na grzance	64 zł / 168 zł
Kacze języki duszone w czerwonym winie z cebulą, miodem i przyprawami piernikowymi, kiszone owoce czosnku niedźwiedziego - na smażonej na maśle chałce	57 zł / 151 zł
Kiszonki i marynaty (V)	36 zł

MENU



MENU

## APPETIZERS

Single starter or price for triple portion to share

Geśie pipki - goose neck stuffed with slow cooked goose gizzards in red wine and ginger bread spices	47 zł / 128 zł
Vinegar pickled matias herring marinated in apple and elderflower vinegar with red onion	34 zł
Matias herring à la Jaworski in cold-pressed rapeseed oil with gingerbread spices and onion	32 zł
Matias herring in sour cream with sweet onion	34 zł
Herring platter: matias herring à la Jaworski in cold-pressed rapeseed oil with gingerbread spices, matias herring in sour cream with sweet onion, vinegar pickled matias herring marinated in elderflower vinegar	88 zł
Tartar - chopped beef fillet with marinated mushrooms, pickles, radishes, anchovies, and capers - cause we like old school, we serve it with sour cream	59 zł / 162 zł
Beef tartare with caviar: as above, but with sturgeon caviar Antonius Siberian****	117 zł
Caviar Antonius Siberian****with latkes and sour cream - Sturgeon caviar with potato pancakes fried in clarified butter	260 zł
Chicken jelly - chicken in saffron aspic with quail eggs, raisins, served with wild garlic mayonnaise	28 zł / 73 zł
Odessa forshmak- salsa made of chopped herring, apples, hard-boiled egg, walnuts, onion, vinegar on toasted challah bread	39 zł / 104 zł
'Jewish caviar' - aubergine, fermented cucumber, hard boiled egg, hazelnuts, chives (V)	38 zł / 101 zł
Veal brain on toast- veal brain fried in butter, with mangalica cracklings, onion and parsley, fermented radishes and cucumbers on toast	64 zł / 168 zł
Duck tongues cooked in wine with honey and gingerbread spices on toasted challah, with fermented wild garlic fruits	57 zł / 151 zł
Variety of fermented vegetables and pickles (V)	36 zł

MENU



MENU

## SALAТЫ

---

---

- Sałata z forszmakiem - liście ziół i sałat, wymieszane z posiekanymi śledziami matias, jabłkami, jajami, orzechami włoskimi, olej z Góry Św. Wawrzyńca z octem z jabłek i kwiatów czarnego bzu 35 zł
- Sałata po polsku z jajem na półtwardo (V) 18 zł
- Sałata z wędzonym pstrągiem, bobem i winegretem ziołowym 38 zł

## ZUPY I POLEWKI

---

---

- Flaki po warszawsku z pulpetami cielęcymi ze szpikiem cielęcym, węgierską wędzoną papryką i parmezanem, śmietaną z imbirem - dla chętnych 39 zł
- Żur gryczany grzybowy - zabieleny, gotowany na fermentowanej palonej kaszy gryczanej z grzybami i ziemniakami, z jajem, majerankiem i świeżo tartym chrzanem (V) 39 zł
- Jałowcowy rosół z wątrobianą kluchą z kaczej wątroby i rodzynek 37 zł
- Chłodziec litewski - maślanka, kwaśna śmietana, kefir z zakwasem z buraków, burakami, rzodkiewką, ogórkami, koperkiem i szczypiorkiem, jajem gotowanym (V) 34 zł
- Sułkowicka krzonówka - zupa chrzanowa na wędzonej słoninie z Mangalicy i serwatce, z ziemniakami, selerem, korzeniem pietruszki i jajem na twardo 38 zł

MENU



MENU

## SALADS

---

---

Forshmak salad - herb and lettuce leaves mixed with chopped matias herring, apples, eggs, walnuts, cold-pressed rapeseed oil with apple and elderflower vinegar	35 zł
Polish salad - lettuce in cream and herb sauce with hard boiled egg (V)	18 zł
Salad with smoked trout, broad beans and herb vinaigrette	38 zł

## SOUPS AND BROTHS

---

---

Varsovian tripe stew – with veal and bone marrow meatballs, hungarian smoked paprika, parmesan, optional cream with ginger	39 zł
Żur - sour soup with mushrooms - cooked with fermented roasted buckwheat groats with mushrooms and potatoes, served with egg, marjoram, fresh grated horseradish (V)	39 zł
Juniper broth with liver dumpling	37 zł
Chłodnik - Lithuanian cold soup made of buttermilk, sour cream, kefir with beetroot sour, beetroots, radish, cucumber and lots of herbs, served with hard boiled egg(V)	34 zł
Sułkowicka Krzonówka - local horseradish soup - broth and whey, white vegetables fried on smoked mangalica lard, served with egg	38 zł

MENU



MENU

## DANIA GŁÓWNE

---

---

Kugel grzybowy - z borowikami, podgrzybkami, trąbką śmierci, z serem wędzonym z Wiżajn, z prażonymi orzechami laskowymi, siekanymi kiszonkami, ziołami i kwaśną śmietaną (V)	61 zł
Sznyceł jagnięcy, młode ziemniaki z koperkiem i masłem, paloną cebulą, sałata masłowa z rzodkiewką w sosie śmietanowym	79 zł
Jesiotr po polsku - smażony na maśle, podany z siekanym jajem, natką pietruszki, koperkiem, szczypiorkiem i beurre à la Polonaise, młode ziemniaki z masłem kaparowym, cykorii z ogórkiem małosolnym w śmietanie	94 zł
Gołąbki z pieczoną kaczką i paloną kaszą gryczaną, sos z pieczonych jabłek, czosnku i śliwownicy Lelowskiej, beurre à la Polonaise	59 zł
Maczanka z karpia na smażonej chałce, sos szary rodzynekowo - cebulowy z wędzoną śliwką, tarty chrzan, sałata masłowa	64 zł
Ozory jagnięce w sosie chrzanowym - gotowane w rosoli, następnie smażone w maśle, buraki w pomarańczach, młode ziemniaki, palony por w miodzie	64 zł
Leniwe z bobem, kurkami, palonym masłem i śmietaną (V)	56 zł
Czulent z grochu i fasoli, fioletowe ziemniaki, korzenie, jajo, kiszonki (V)	59 zł
Sztukamięś - pręga wołowa gotowana z włoszczyzną, ziemniaki, sos śmietanowy z ogórkami małosolnymi i koperkiem, bulion w filiżance	76 zł
Pierogi ruskie z suszoną ikrą śledzia - z farszem z twarogu, smażonej na palonym maśle cebuli, ziemniaków małopolskich - z wyraźną ilością pieprzu, sos z ikry śledzia z kwaśną śmietaną	54 zł
Luzowana przepiórka nadziewana polskim farszem - wątróbką, rodzynekami w słodkim winie, z natką pietruszki, tłuczone młode ziemniaki, masło szafranowe, kiszony rzodkiewki	110 zł
Zraz - sezonowany antrykot wołowy à la minute zawinięty z ogórkiem kiszonym i ukraińską musztardą, palona kasza gryczana gotowana w wodzie z ogórków kiszonych i kiszzonego czosnku, sos grzybowy, wędzona słonina z Mangalicy	104 zł

MENU



MENU

## MAIN COURSES

---

Mushroom Kugel - potato casserole with mushrooms, Wizajny smoked cheese, roasted hazelnuts, chopped fermented vegetables and sour cream (V)	61 zł
Lamb schnitzel (- in Cracow it's different!) - minced and chopped lamb meat rissole, new potatoes with butter and dill, burned onion and creamy sauce salad	79 zł
Polish style sturgeon - with chopped egg, parsley, chives, dill and brown butter, new potatoes with caper butter, chicory and fermented cucumber creamy salad	94 zł
Gołąbki - cabbage rolls with roasted duck and roast buckwheat with roasted apple, garlic and slivovitz sauce, beurre à la Polonaise	59 zł
Carp Maczanka on toasted challa bread, onion, raisin and smoked prunes sauce, fresh grated horseradish and lettuce	64 zł
Lamb tongues - slow cooked in broth, then fried in butter, beetroots in oranges, new potatoes with leeks	64 zł
Leniwe - tvarog dumplings with broad beans, chanterelles, brown butter and sour cream (V)	56 zł
Czulent - Jewish slow cooked stew made of beans, peas, purple potatoes, root vegetables, fermented vegetables and egg (V)	59 zł
Braised beef shank with root vegetables, potatoes, fresh fermented cucumbers and dill cream sauce, cup of broth	76 zł
Pierogi ruskie - Rutherian dumplings stuffed with tvarog, potatoes, butter gold fried onions, served with herring roe sour cream sauce	54 zł
Roasted deboned quail stuffed with liver and wine-infused raisins, mashed new potatoes with saffron butter, fermented radishes	110 zł
Zraz - ribeye roll with fermented cucumber, Mangalica smoked lard, mushroom sauce, roasted buckwheat groats cooked in fermented cucumbers and fermented garlic brine	104 zł

MENU



MENU

## SERY

---

---

Selekcja polskich serów, gąszcz wisniowo - cebulowy, śliwki w occie, chrzan z miodem 98 zł

## DESERY

---

---

Pieczone jabłko nadziewane makiem z makagigami w kremowym szafranowym z miodem 29 zł

Baba au rhum - baba nasączona ponczem rumowo-herbaciowym 32 zł

Pascha - masło, śmietana, rodzynki, daktyle, figi 28 zł

Kugel z chałki i owoców sezonowych zapiekany z masłem, śmietanką i rodzynkami, sos karmelowy z rozmarynem 28 zł

## Jadłospis dla dzieci

---

---

Rosół 28 zł

Pomidorowa 26 zł

Pierogi ruskie 29 zł

Pulpety cielęce z kluseczkami i sosem z pomidorów 38 zł

Racuchy z jabłkami 26 zł



Do grup od 10 osób doliczamy serwis w wysokości 10%



MENU



MENU

## CHEESE

---

---

Selection of Polish cheeses: a variety of Polish cheeses, served with cherry and onion chutney, horseradish with honey and vinegar pickled plums 98 zł

## DESSERTS

---

---

Makagigi stuffed roasted apple – apple stuffed with poppyseed, dried fruits and nuts, served with honey saffron sauce 29 zł

Baba au rhum - yeast cake dipped in rhum and tea punch 32 zł

Pascha - butter, cream, raisins, dates, figs 28 zł

Kugel - challah bread butter pudding with caramel rosemary sauce 28 zł

## KID'S MENU

---

---

Broth 28 zł

Tomato soup 26 zł

Pierogi Ruskie - Ruthenian dumplings 29 zł

Veal meatballs with noodles and tomato sauce 38 zł

Apple crumpets 26 zł



10% of service charge we add to the bill to tables 10 people or more

NAPOJE



BEVERAGES

### NAPOJE CIEPŁE Hot Beverages

Kawa czarna (black coffee)	10 zł
Kawa biała (white coffee)	14 zł
Espresso	10 zł
Espresso Doppio	15 zł
Cappuccino	15 zł
Flat White	17 zł
Kawa Latte	17 zł
Herbata (czarna / zielona / rooibos / owocowa / zioła)	15 zł
Tea (black / green / rooibos / fruit / herbs)	
Herbata zimowa (winter tea)	18 zł

### NAPOJE ZIMNE Cold Beverages

Cisowianka Perlage (sparkling water)	300 ml / 700 ml	14 zł / 20 zł
Cisowianka niegazowana (still water)	300 ml / 700 ml	14 zł / 20 zł
Sok jabłkowy tłoczony Bio (Bio pressed apple juice)	300 ml / 1 l	15 zł / 32 zł
Kompot karafka (fruit compote)	1 l	30 zł
Coca cola/cola zero/sprite		15 zł
Tonic Thomas Henry		15 zł

### PIWO Beer

Piwo Svijany (beczkowe / draft beer)	330 ml / 500 ml	14 zł / 18 zł
Browar Racibórz Raciborskie klasyczne		18 zł
Browar Trzech Kumpli pils		24 zł
Browar Trzech Kumpli weizen		24 zł
Browar Trzech Kumpli w stylu grodziskie		24 zł
Browar Trzech Kumpli porter bałtycki		31 zł
Browar Racibórz bezalkoholowe		18 zł
Browar Trzech Kumpli bezalkoholowe 0,0% citrus APA unplugged		26 zł

### MIODY PITNE Meads

Mel De Petra trzeciak paniński omnium sanctorum 2017	125 ml / 750 ml	22 zł / 110 zł
Mel De Petra trzeciak polski resurrectionis 2017	125 ml / 750 ml	22 zł / 110 zł
Mel De Petra czwartak obozowy pentecostes 2017	125 ml / 750 ml	22 zł / 110 zł

ALKOHOLE  
MOCNE



SPIRITS

---

---

**WÓDKI NA BUTELKI**

**Vodka bottles selection**

Blagowski Ultra Premium 0,5l	95 zł
Tvigwychsín - polska żytnia wódka BIO 0,7l	220 zł
Chopin Black 0,7l	450 zł

---

---

**WÓDKI**

**Vodka 40ml**

Blagowski Ultra Premium	10 zł
Tvigwychsín	18 zł
Silesia Distillery wódka żytnia	22 zł
Chopin wódka żytnia	22 zł
Silesia Distillery wódka ziemniaczana	23 zł
OVII wódka owocowa z truskawek	25 zł
OVII wódka owocowa z pomidorami	25 zł
Mikrogorzelnia wódka żytnia	25 zł
Kavka	26 zł
Kruk wódka żytnia	27 zł
Kruk wódka ziemniaczana	27zł
V-one wódka orkiszowa	27 zł
Jakob Haberfeld Zgoda wódka żytnia	30 zł
Destyl HeFe	30 zł
V-one wódka ogórkowa	30 zł
Bon Ton wódka o smaku żurku	30 zł
Bon Ton wódka o smaku wędzonych śledzi	30 zł
Bon Ton wódka o smaku borowików	30 zł
Bon Ton wódka o smaku kwaśnicy	30 zł
Podole Wielkie wódka żytnia	31 zł
Tesselis wódka gliwicka	33 zł
Chopin wódka ziemniaczana	34 zł
Podole Wielkie wódka ziemniaczana	34 zł
Jakob Haberfeld Czysta wódka ziemniaczana	34 zł
J. Urbanowicz wódka destylacja ziemniaczana	34 zł
J. Urbanowicz wódka redaktorska żytnia	34 zł
Tesselis Exquisitus	38 zł

ALKOHOLE  
MOCNE



SPIRITS

---

---

**OKOWITY**

**Aqua Vitae 40ml**

OVII owocówka	32 zł
Grochowica okowita z grochu	35 zł
Silesia Distillery okowita jabłkowa	36 zł
Silesia Distillery okowita słodowa pszeniczna	37 zł
Silesia Distillery okowita słodowa żytnia	37 zł
Chopin Single jęczmień	38 zł
Chopin Single kukurydza	38 zł
Chopin Single owies	38 zł
Chopin Single ziemniak	38 zł
Chopin Single żyto	38 zł
Chopin Single pszenica	38 zł
Silesia Distillery okowita wiśniowa	39 zł
Manufaktura Maurera śliwowica łącka	40 zł
Manufaktura Maurera agrestowica	40 zł
Manufaktura Maurera porzeczkowica	40 zł
Manufaktura Maurera aroniowica	40 zł
Manufaktura Maurera czereśniowica	40 zł
Manufaktura Maurera rokitnik	40 zł
Ćma okowita z cydru	43 zł
Frant okowita z miodu wielokwiatowego	45 zł
OVII geist z kwiatów czarnego bzu	49 zł
OVII geist pędy sosny	54 zł
Destylarnia Ustroń śliwowica ustońska 70%	54 zł

---

---

**POLSKIE GINY**

**Polish gins 40 ml**

Ima Distillery polish forest gin	30 zł
Float london dry gin	31 zł
Mikrogorzelnia gin z polskich botaników	38 zł
Tesselis gin london dry	38 zł
Mikrogorzelnia gin earl grey	45 zł
Herbarius gin original	47 zł
Aster Gin	49 zł
Gala Gin dry	51 zł

ALKOHOLE  
MOCNE



SPIRITS

---

---

**LIKIERY**

**Liqueurs 40ml**

Mikrogorzelnia bitter aperitivo	27 zł
Jakob Haberfeld orzechówka	30 zł
Jakob Haberfeld wiśniówka	30 zł
Jakob Haberfeld miodonka	31 zł
Benedyktyńka z 21 ziół od siedmiu boleści	34 zł
Baczewski suweryn	34zł
Jakob Haberfeld piołunówka	34 zł
Benedyktyńka z 21 ziół Galla Anonima	38 zł
J. Urbanowicz mandarin ginger	38 zł
J. Urbanowicz paradis	38 zł
Destylarnia Ustroń porterówka	39 zł
Destylarnia Ustroń chmielówka	39 zł
Destylarnia Ustroń miodunka	39 zł
Destylarnia Ustroń nalewka kardynalska	39 zł
Jakob Haberfeld pigwówka	39 zł
Jakub Haberfeld basztówka	43 zł
Chopin krzeska ziołowa	43 zł

---

---

**ARMAGNAC**

**40 ml**

Domaine De Joy Bas Armagnac VSOP 5 ans	47 zł
Domaine De Joy Bas Armagnac XO 10 ans	59 zł

---

---

**CALVADOS**

**40 ml**

Familie Dupont Pays D'auge Fine	55 zł
---------------------------------	-------

---

---

**WHISKY**

**40 ml**

Glenfiddich 15 YO	60 zł
-------------------	-------



**WINA NA KIELISZKI**  
**Wine by glasses**



**WINA NA KIELISZKI**  
**Wine by glasses**

Spritz - spritz granat z różą z mikrogorzelni, prosecco, woda, lód, pomarańcza 38 zł

---

---

**SZAMPAN**  
**Champagne 100ml**

Charles Montaine, Champagne Brut 30 zł

---

---

**WINO DOMU**  
**House wine 125ml**

Biel (white): Weingut Wimmer, Grüner Veltliner, Austria, Weinviertel 19 zł

Czerwień (red): Weingut Dopler, Zweigelt, Austria, Thermenregion 19 zł

Karafka (Carafe) 0,5 l 75 zł

---

---

**BIAŁE**  
**White wine 125ml**

Domaine du Plessis Glain, Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Cuvée Alouette 2022, Francja, Dolina Loary 24 zł

Luca Bosio, Gavi di gavi 2023, Włochy, Piemont 26 zł

Szóló, Frivolo Furmint hárslevelű cuvée 2018, Węgry, Tokaj 28 zł

Golan Heights Winery, Gamla Chardonnay 2022 (kosher), Izrael, Wzgórza Golan 30 zł

Denis Meunier Vouvray Expression de Silex 2021, Francja, Dolina Loary 32 zł

Domaine Hamelin, Chablis 2022, Francja, Burgundia 40 zł

---

---

**POMARAŃCZOWE**  
**Skin contact wine 125ml**

Winnica Wieliczka Jantar 2022, Polska, Małopolska 40 zł

---

---

**RÓŻOWE**  
**Rose wine 125ml**

Winnica Turnau Rose, 2023, Polska, Zachodniopomorskie 30 zł

---

---

**CZERWONE**  
**Red wine 125ml**

Guasti, Barbera D'asti Desideria 2023, Włochy, Piemont 28 zł

Heumann, Lagona 2016, Węgry, Villány 30 zł

Weninger, Kékfrankos Balf 2020, Węgry, Sopron 36 zł

Domaine du Bois, Gadagne Côtes du Rhône Villages 2022, Francja, Dolina Rodanu 36 zł

---

---

**DESEROWE**  
**Dessert wine 100ml**

Karadi-Berger Selectio 2013, Węgry, Tokaj 34 zł




---



---

**SZAMPANY**
**Champagne**

Charles Montaine, Champagne brut	210 zł
Christian Douard, extra brut	280 zł
Christian Douard, Rosé	320 zł
Christian Douard, millésime	370 zł
Christian Douard, vieille vignes	460 zł
Champagne Solemme, Esprit de Solemme AB 2019 brut nature	580 zł
Philippe Lancelot, Chouilly "Le fond du bateau" 2018 Grand Cru	990 zł

---



---

**WINA BIAŁE**
**White wine****Burgundia (Burgundy)**

Domaine Hamelin, Chablis 2022	200 zł
Domaine Hamelin, Chablis Premier Cru Beauroy 2021	280 zł
Domaine Henri Naudin-Ferrand, Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Blanc 2021	250 zł
Domaine Henri Naudin-Ferrand, Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Blanc 2021	295 zł
Domaine Pierre Morey – Blanc, Bourgogne Chardonnay 2019	395 zł
Domaine Antoine Jobard, Bourgogne Blanc 2020	445 zł
Domaine Baptiste Valette, Mâcon Chaintré Vieilles Vignes 2019	485 zł
Domaine Baptiste Valette, Pouilly Fuisse 2015	560 zł
Chandon de Briailles, Pernand-Vergelesses Premier Cru Île des Vergelesses Blanc 2007	590 zł

**Dolina Loary (Loire valley)**

Domaine du Plessis Glain, Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Cuvée Alouette 2022	120 zł
Denis Meunier, Vouvray Expression de Silex 2021	160 zł
Roger et Didier Raimbault, Sancerre Blanc 2022	250 zł
Domaine Guiberteau, Saumur blanc 2021	260 zł



**Alzacja (Alsace)**

Domaine Engel, Gewurztraminer 2016 180 zł

**Langwedocja - Roussillon (Languedoc - Roussillon)**

Domaine de Petit Roubié, Picpoul de Pinet Sur Lie "Patience l'O" 2022 190 zł

**Włochy (Italy)**

Casa Lunardi Chardonnay 2021, Veneto 100 zł

Luca Bosio, Gavi di gavi 2023, Piemont 130 zł

Guasti, Roero Arneis 2023, Piemont 140 zł

**Węgry (Hungary)**

Szóló, Frivolo Furmint hárslevelű cuvée 2018, Tokaj 140 zł

Imre Halász, Juhfark Abeles 2021, Somló 180 zł

Peter Setét, Furmint Istenhegy 2013, Tokaj 190 zł

**Austria**

Weingut Roman Gritsch, Gruner Veltliner Federspiel Ried Setzberg 2022, Wachau 170 zł

Neumayer Grillenstein Riesling 2014, Traisental 240 zł

**Izrael (Israel)**

Golan Heights Winery, Gamla Chardonnay 2022 (kosher), Wzgórza Golan 150 zł

**Polska (Poland)**

Winnica Turnau, Solaris 2023, Zachodniopomorskie 190 zł

Winnica Wieliczka Riesling 2022, Małopolska 190 zł

Winnica Wieliczka Chardonnay 2022, Małopolska 190 zł

Winnica Turnau Chardonnay 2021, Zachodniopomorskie 230 zł



## WINA POMARAŃCZOWE

### Skin contact wine

#### Polska (Poland)

Winnica Wieliczka Jantar 2022, Małopolska	200 zł
Dom Bliskowice Johanniter Ultra 2021, Małopolski Przełom Wisły	290 zł

## WINA RÓŻOWE

### Rose Wine

Feudo Arancio, Tinchite Rose 2022, Włochy, Sycylia	110 zł
Winnica Turnau Rose, 2023, Polska, Zachodniopomorskie	150 zł
Château De Manissy, Tête De Cuvée Tavel 2021, Francja, Dolina Rodanu	210 zł

## WINA CZERWONE

### Red wine

#### Burgundia (Burgundy)

Domaine Henri Naudin-Ferrand, Bourgogne Pinot Noir 2021 "LA PLANTE"	280 zł
Domaine Henri Naudin-Ferrand, Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Rouge 2021	290 zł
Domaine Henri Naudin-Ferrand, Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Rouge 2021	330 zł
Domaine Georges Noellat, Bourgogne Rouge Hautes-Côtes De Nuits Rouge 2020	460 zł
Domaine Michel Gaunoux, Beaune Rouge 1998	540 zł
Domaine Henri Gouges, Nuits Saint Georges Village 2016	800 zł
Domaine Caroline Morey, Beaune Premier Cru Greves Rouge 2020	800 zł
Domaine Pierre Amiot et Fils, Clos Saint Denis Grand Cru 2008	1100 zł

#### Bordeaux

Château Rioublanc, Bordeaux Supérieur Cuvée Eduard 2016	140 zł
Château Kirwan, Charmes de Kirwan Margaux 2019	370 zł
Château Calon Ségur, Le Marquis de Calon Ségur Saint-Estèphe 2017	650 zł



### **Dolina Rodanu (Rhône valley)**

Domaine du Bois, Gadagne Côtes du Rhône Villages 2022	180 zł
Domaine Marthouret Pascal, Saint Joseph Rouge 2016	180 zł
Domaine du Bois, Pur Cent Côtes du Rhône 2021	300 zł
Domaine du Bois, Châteauneuf-du Pape Rouge 2021	420 zł
Domaine Mas de Boislauzon, Châteauneuf -Du-Pape Rouge Tradition 2019	440 zł

### **Dolina Loary (Loire valley)**

Domaine Couly- Dutheil, Chinon 2018	200 zł
Domaine Guiberteau, Saumur Rouge 2018	240 zł

### **Prowansja (Provence)**

Domaine Bunan, Bandol Moulin Des Costes 2019	240 zł
--	--------

### **Włochy (Italy)**

Cielo e Terra, Maestro Primitivo 2022, Apulia	110 zł
Guasti, Barbera D'asti Desideria 2022, Piemont	140 zł
Cielo e Terra, Gran Maestro Primitivo di Manduria 2021, Apulia	180 zł
PRA, Morandina Valpolicella 2021, Veneto	210 zł
Luca Bosio, Barolo 2018, Piemont	380 zł

### **Węgry (Hungary)**

Tibor Gál, Pinot Noir 2021, Eger	140 zł
Tibor Gál, Egri Bikavér Superior 2021, Eger	150 zł
Heumann, Lagona 2016, Villány	150 zł
Weninger, Kékfrankos Balf 2020, Sopron	180 zł

### **Izrael (Israel)**

Golan Heights Winery, Gamla Cabernet Sauvignon 2020 (kosher), Wzgórza Golan	190 zł
---	--------

KARTA WIN



WINE LIST

**Polska (Poland)**

Winnica Turnau, Pinot Noir 2020, Zachodniopomorskie	280 zł
Winnica Wieliczka, Merlot 2022, Małopolska	290 zł
Winnice Czajkowski, Thoma 26 Merlot 2021, Podkarpackie	350 zł
Winnice Czajkowski, Thoma 24 Cabernet Franc, Merlot 2021, Podkarpackie	350 zł

**WINA DESEROWE**

---

**Dessert Wine**

**Tokaj**

Karadi-Berger Selectio Furmint 0,5 l 2013	170 zł
Karadi-Berger Szamorodni słodki 0,5 l 2017	230 zł
Szóló Tokaj Aszú 0,5 l 2017	700 zł