

MENU  
JESIEŃ



MENU  
AUTUMN

“POLSKA KUCHNIA WIELU NARODÓW”

“POLISH CUISINE OF MANY NATIONS”

MENU



MENU

## PRZYSTAWKI

---

### Śledzie, ryby, skorupiaki:

Śledź matias marynowany w occie jabłkowym z czerwoną cebulą	34 zł
Śledź matias w kwaśnej śmietanie z cebulą cukrową	34 zł
Holenderski śledź matias z importu	31 zł
Holenderski śledź matias a'la Jaworski - w oleju rzepakowym z Góry Św. Wawrzyńca, tłoczonym na zimno, z przyprawami piernikowymi i cebulą	35 zł
Forszmak odeski - siekane śledzie, jabłka, jajo na twardo, orzechy włoskie, cebula, żywy ocet, serwowany na toście z chałki	39 zł
Szuba - śledź z burakami, jabłkiem i majonezem ziołowym, serwowany na toście z chałki	37 zł
Ślimaki po polsku - z masłem ziołowym i beurre a'la polonaise 6 szt	78 zł
Kawior Antonius Siberian **** z latkes - kawior z jesiotra z smażonymi na klarowanym maśle plackami ziemniaczanymi z kwaśną śmietaną	260 zł

### Jarskie:

Kawior po żydowsku - pieczony bakłażan, ogórek małosolny, jajo gotowane, orzechy laskowe, szczypiorek (V)	38 zł
Kiszonki i fermentacje, marynaty (V)	28 zł
Terrina z borowików i boczniaków królewskich, w śmietanie i zakwasie z buraków (V)	28 zł

### Tatary z polędwicy wołowej:

Befszyk tatarski - siekana polędwica wołowa z marynowanymi grzybami, kiszonym ogórkiem, sardelami i kaparami	59 zł
Befszyk tatarski z kawiolem Antonius Siberian ****	117 zł
Befszyk tatarski z sosem tatarskim	62 zł

MENU



MENU

## APPETIZERS

---

### Herrings, fishes, shellfishes:

Vinegar pickled matias herring marinated in apple vinegar with red onion	34 zł
Matias herring in sour cream with sweet onion	34 zł
Matias herring imported from the Netherlands	31 zł
Matias herring imported from the Netherlands a'la Jaworski - in cold-pressed rapeseed oil with gingerbread spices and onion	35 zł
Odessan forshmak- salsa made of chopped herring, apples, hard-boiled egg, walnuts, onion, vinegar, served on toasted challah bread	39 zł
Szuba - herring salad with beets, apples, and herb mayonnaise, served on toasted challah bread	37 zł
Polish-style snails - with herb butter and beurre a'la polonaise 6 pcs	78 zł
Caviar Antonius Siberian****with latkes - Sturgeon caviar with potato pancakes fried in clarified butter, served with sour cream	260 zł

### Vegetarian:

'Jewish caviar" - roasted aubergine, fermented cucumber, hard boiled egg, hazelnuts, chives (V)	38 zł
Variety of fermented vegetables and pickles (V)	28 zł
Terrine of porcini and king oyster mushrooms in cream and beetroot sour (V)	28 zł

### Beef tartares:

Beef Tartare - chopped beef fillet with marinated mushrooms, fermented cucumber, anchovies, and capers	59 zł
Beef tartare served with sturgeon caviar Antonius Siberian****	117 zł
Beef tartare with tartar sauce	62 zł

MENU



MENU

## PRZYSTAWKI

---

### Mięsa i garmaż:

Półgęsek z wiśniami gotowanymi w winie i pieprzu	52 zł
Galareta z piwa Smoked Plum Imperial Stout Bourbon Barrel Aged z gęsią wątróbką, czarnym czosnkiem i suską sechlońską, majonez estragonowy	35 zł
Szpik pieczony w kości z chlebem, serwowany z kiszonkami i ziołami	42 zł
Sztufada - wolno pieczony wołowy mostek nadziany wędzoną słoniną z Mangalicy, śliwką i morelą	44 zł
Kurczę w galarecie z majonezem - mięso kurczęcia, rodzynki, przepiórcze jajko w szafranowej galarecie z majonezem majerankowym	28 zł
Gęsie pipki - pieczone gęsie szyje nadziewane żołądkami gęsimi długo gotowanymi w czerwonym winie	52 zł
Kacze języki duszone w czerwonym winie z cebulą, miodem i przyprawami piernikowymi, kiszone owoce czosnku niedźwiedziego serwowane na toście z chałki	57 zł
Mózdżek na grzankach - cielęcy mózg smażony na maśle z cebulą i koperkiem, kiszone rzodkiewki i ogórki, serwowane na toście z chałki	62 zł

## ZUPY

---

Flaki po warszawsku z pulpetami cielęcymi ze szpikiem cielęcym, węgierską wędzoną papryką i parmezanem, śmietaną z imbirem - dla chętnych	39 zł
Bulion z wątróbianą kluchą z gęziej wątroby i rodzynek	37 zł
Barszcz czerwony ze śmietaną z czarnym czosnkiem, z ogonem wołowym lub bez	39 / 44 zł
Żur grzybowy - zabieleny, gotowany na zakwasie z chałki, z grzybami i ziemniakami, z jajem i majerankiem (V)	39 zł
Szafranowa ogórkowa, zabieleną śmietaną	34 zł

MENU



MENU

## APPETIZERS

---

### Meat and charcuterie:

Półgęsek - Smoked goose breast with cherries cooked in wine and pepper	52 zł
Smoked Plum Imperial Stout Bourbon Barrel Aged beer aspic with goose liver, black garlic and dried plum, tarragon mayonnaise	35 zł
Roasted bone marrow with bread, served with fermented vegetables and herbs	42 zł
Sztufada - Slow-cooked beef brisket, stuffed with Mangalica smoked bacon, plums and apricots	44 zł
Chicken jelly - chicken in saffron aspic with quail eggs, raisins, served with marjoram mayonnaise	28 zł
Gęsie pipki - goose neck stuffed with slow cooked goose gizzards in red wine and ginger bread spices	52 zł
Duck tongues cooked in wine with honey and gingerbread spices, with fermented wild garlic fruits, served on toasted challah bread	57 zł
Veal brain on toast - veal brain fried in butter with onion and dill, fermented radishes and cucumbers, served on toasted challah bread	62 zł

## SOUPS

---

Varsovian tripe stew – with veal and bone marrow meatballs, hungarian smoked paprika, parmesan, optional sourcream with ginger	39 zł
Broth with liver dumpling made of goose liver and raisins	37 zł
Beetroot soup with sour cream and black garlic, with or without oxtail	39 / 44 zł
Mushroom Żur - soup based on challah sourdough with mushrooms, potatoes and hard boiled egg, served with marjoram (V)	39 zł
Saffron cucumber soup with sour cream	34 zł

MENU



MENU

## DANIA GŁÓWNE

---

### Mięsne:

Ozory wołowe w sosie sardelowym, palona kapusta z miodem, muślinowe puree ziemniaczane	74 zł
Cynaderki cielęce z śliwkami, cebulą, topinamburem i rozmarynem	69 zł
Kacze udo confit z czerwoną kapustą w winie, z winogronami i muślinowym puree ziemniaczanym z gorczycą	78 zł
Gołąbek z pieczoną kaczką i paloną kaszą gryczaną, sos z pieczonych jabłek, czosnku i śliwowicy Lelowskiej, beurre a'la polonaise	59 zł
Eskalopy cielęce w cieście, w sosie śmietanowym z borowikami i tymiankiem, muślinowe puree ziemniaczane, skórka cytryny	91 zł
Mostek cielęcy nadziewany wątróbką z rodzynkami w marsali, muślinowe puree ziemniaczane, sos własny, mizeria z ogórków	62 zł
Luzowana przepiórka nadziewana polskim farszem - wątróbką, rodzynkami w słodkim winie, z natką pietruszki, muślinowe, szafranowe puree ziemniaczane, kiszzone rzodkiewki	110 zł
Sztukamięś - pręga wołowa gotowana z włoszczyzną, ziemniaki, sos śmietanowy z ogórkami małosolnymi i koperkiem, bulion w filiżance	76 zł

### Ryby:

Gulasz z jesiotra ze słoniną z Mangalicy	79 zł
Miętus smażony w maśle, gratyna ziemniaczana, mizeria z ogórków	115 zł

### Jarskie:

Kugel grzybowy - z borowikami, podgrzybkami, trąbką śmierci, z serem wędzonym z Wiżajn, kiszoną kapustą, podany z prażonymi orzechami laskowymi, siekanymi kiszonkami, ziołami i kwaśną śmietaną (V)	61 zł
Czulent z grochu i fasoli, fioletowe ziemniaki, korzenie, jajo, kiszonki (V)	59 zł
Sznyceł z oberżyny z parmezanem, sos tatarski, kiszona kapusta z palonym masłem (V)	62 zł
Pierogi ruskie, farsz z twarogu, smażonej na palonym maśle cebuli, ziemniaków małopolskich - z wyraźną ilością pieprzu, serwowane z kwaśną śmietaną z ikrą śledzia dla chętnych	54 zł

MENU



MENU

## MAIN COURSES

---

### Meats:

Beef Tongues in anchovy sauce, roasted cabbage with honey, and buttered mashed potatoes	74 zł
Cynaderki - veal kidneys with plums, onion, Jerusalem artichoke and rosemary	69 zł
Duck leg confit with red cabbage in wine with grapes and buttered mashed potatoes with mustard	78 zł
Gołąbki - cabbage rolls with roasted duck and buckwheat with roasted apple, garlic and slivovitz sauce served with beurre à la Polonaise	59 zł
Veal escalopes in batter served with cream sauce with porcini mushrooms and thyme, buttered mashed potatoes, lemon zest	91 zł
Polish-style veal brisket stuffed with liver and raisins macerated in marsala wine, buttered mashed potatoes, served with its own gravy, cucumber salad with sour cream	62 zł
Roasted deboned quail stuffed with liver and raisins macerated in sweet wine, saffron, buttered mashed potatoes, fermented radishes	110 zł
Braised beef shank with root vegetables, potatoes, fresh fermented cucumbers and dill sauce, cup of broth	76 zł

### Fishes:

Sturgeon goulash with Mangalica lard	79 zł
Burbot fried in butter, potato gratin, cucumber salad with sour cream	115 zł

### Vegetarian:

Mushroom Kugel - potato casserole with mushrooms, Wizajny smoked cheese, sauerkraut, served with roasted hazelnuts, chopped fermented vegetables, herbs and sour cream (V)	61 zł
Czulent - Jewish slow cooked stew made of beans, peas, purple potatoes, root vegetables, fermented vegetables and hard boiled egg (V)	59 zł
Aubergine schnitzel with Parmesan cheese, tartar sauce, and sauerkraut with browned butter (V)	62 zł
Ruthenian dumplings stuffed with tvarog, butter gold fried onions, potatoes - with significant amount of pepper, optionally served with herring roe sour cream sauce	54 zł

MENU



MENU

## SERY

---

---

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

## DESERY

---

---

Gratyna z jabłek w karmelu 32 zł

Gruszka gotowana w czerwonym winie i przyprawach piernikowych, z bitą śmietaną 32 zł

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

## Jadłospis dla dzieci

---

---

Rosół z zacieranymi kluskami 28 zł

Pulpety cielęce z zacieranymi kluskami w sosie pomidorowym 33 zł

Eskalopki cielęce panierowane, puree, mizeria 47 zł

Serduszka kurze w sosie cebulowym, zacierane kluski 30 zł

Pierogi ruskie 33 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, vinegar pickled plums and horseradish with honey 98 zł

## DESSERTS

---

---

Apple gratin with caramel 32 zł

Pear cooked in red wine with gingerbread spices, served with whipped cream 32 zł

Kugel - challah bread butter pudding with plums and raisins, served with caramel rosemary sauce 28 zł

## KID'S MENU

---

---

Broth with noodles 28 zł

Veal meatballs with noodles and tomato sauce 33 zł

Veal escalopes breaded, mashed potatoes, cucumber salad with sour cream 47 zł

Chicken hearts in onion sauce, noodles 30 zł

Ruthenian dumplings 33 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
Copenhagen sparkling tea LYSEWOOD Silver Needle / Oolong / Hibiskus	700 ml	170 zł
Copenhagen sparkling tea BLA Jasmin / Biała herbata / Darjeeling	700 ml	170 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		29 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	140 zł
Twigwychsin - polska żytnia wódka BIO 0,7l	220 zł
Podole Wielkie wódka żytnia 0,7l	450 zł
Chopin Black 0,7l	450 zł

---

**DEGUSTACJE**  
**Tastings**

Selekcja degustacyjna okowit Podola Wielkiego: pszenica, jęczmień, żyto, ziemniak - 4 x 20ml	75 zł
-------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

---

**WÓDKI**  
**Vodka 40ml**

Blagowski Ultra Premium	11 zł
Twigwychsin	18 zł
Ima Distillery wódka kukurydziana	20 zł
Ima Distillery wódka pszeniczna	21 zł
Ima Distillery wódka ziemniaczana	21 zł
Silesia Distillery wódka żytnia	22 zł
Chopin wódka żytnia	22 zł
Ima Distillery wódka jabłkowa	23 zł
Ima Distillery wódka żytnia	23 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	27 zł
V-one wódka orkiszowa	27 zł
Podole Wielkie wódka żytnia	28 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

ALKOHOLE  
MOCNE



SPIRITS

Bon Ton wódka o smaku kwaśnicy	30 zł
Podole Wielkie wódka ziemniaczana	30 zł
Tesselis wódka gliwicka	33 zł
Chopin 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
<b>OKOWITY</b>	
<b>Aqua Vitae 40ml</b>	
OVII owocówka	32 zł
Czarny Baran okowita jabłkowa	33 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
Czarny Baran okowita śliwkowa	37 zł
Czarny Baran okowita gruszkowa	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
Podole Wielkie okowita pszenica	38 zł
Podole Wielkie okowita żyto	38 zł
Podole Wielkie okowita jęczmień	38 zł
Podole Wielkie okowita ziemniak	38 zł
Podole Wielkie okowita ziemniak alter ego	38 zł
Ima Distillery okowita jabłko i chrzan	39 zł
Silesia Distillery okowita wiśniowa	39 zł
Silesia Distillery okowita porzeczkowa	40 zł
Manufaktura Maurera śliwowica łącka 50%	40 zł
Manufaktura Maurera agrestowica	40 zł
Manufaktura Maurera porzeczkowica	40 zł

ALKOHOLE  
MOCNE



SPIRITS

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
Manufaktura Maurera śliwowica łącka 70%	48 zł
OVII okowita wytłoki winogron	49 zł
OVII geist kwiat czarnego bzu	49 zł
OVII geist pomarańcza	49 zł
OVII geist pędy sosny	54 zł
Destylarnia Ustroń śliwowica ustońska 70%	54 zł

**LIKIERY**  
**Liqueurs 40ml**

The lick - polish coffee liquer	25 zł
Ima Distillery wiśnia z czekolady	25 zł
Mikrogorzelnia bitter aperitivo	27 zł
Ima Distillery mirabelka i dereń	30 zł
Jakob Haberfeld orzechówka	30 zł
Jakob Haberfeld wiśniówka	30 zł
Jakob Haberfeld miodonka	31 zł
Benedyktynka z 21 ziół od siedmiu boleści	34 zł
Baczewski suveren	34 zł
Jakob Haberfeld piołunówka	34 zł
Cieleśnica 44 zioła i przyprawy	37 zł
Benedyktynka z 21 ziół Galla Anonima	38 zł
J. Urbanowicz mandarin ginger	38 zł
J. Urbanowicz paradis	38 zł
J. Urbanowicz likier z polskiej wiśni na orzechu włoskim	38 zł
Destylarnia Ustroń porterówka	39 zł
Destylarnia Ustroń chmielówka	39 zł
Destylarnia Ustroń miodunka	39 zł
Destylarnia Ustroń nalewka kardynalska	39 zł

ALKOHOLE  
MOCNE



SPIRITS

Jakob Haberfeld pigwówka	39 zł
Jakub Haberfeld basztówka	43 zł
Chopin krzeska ziołowa	43 zł

**POLSKIE GINY**

**Polish gins 40 ml**

Ima Distillery polish forest gin	30 zł
Float london dry gin	31 zł
Czarny Baran gin lawendowy	33 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

**ARMAGNAC**

**40 ml**

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

**WHISKY**

**40 ml**

Auchentoshan 12 YO	40 zł
--------------------	-------

**CALVADOS**

**40 ml**

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



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



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

Spritz - spritz granat z różą z mikrogorzelnii, 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

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

Karafka (Carafe) 0,5 l 75 zł

---

---

**BIAŁE**  
**White wine 125ml**

Dal Cero Family, Soave 2022, Włochy, Wenecja Euganejska 24 zł

Karadi-Berger Tokaj dry Furmint Hárslevelű 2021, Węgry, Tokaj 28 zł

Golan Heights Winery, Gamla Chardonnay 2023 (kosher), Izrael, Wzgórza Golan 30 zł

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

Winnica Turnau, Chardonnay 2022, Polska, Zachodniopomorskie 46 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

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

Castello di Poppiano, Chianti Colli Fiorentini il Cortile 2019, Włochy, Toskania 36 zł

Golan Heights Winery,  
Gamla Cabernet Sauvignon 2020 (kosher), Izrael, Wzgórza Golan 38 zł

---

---

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

Karadi-Berger Selectio 2013, Węgry, Tokaj 34 zł

Imre Kaló, Fehér Házasítás 2006, Węgry, Eger 49 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 2022	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
Clos Roussely, L'Escale Touraine 2023	140 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
Domaine Kleinknecht, Riesling 2022/2023	190 zł

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

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

**Włochy (Italy)**

Dal Cero Family, Soave 2022, Wenecja Euganejska	120 zł
Luca Bosio, Gavi di gavi 2023, Piemont	130 zł
Guasti, Roero Arneis 2023, Piemont	140 zł
Dal Cero Family, Soave Superiore Runcata 2021, Wenecja Euganejska	260 zł

**Węgry (Hungary)**

Csetvei pince, Ezerjő 2019, Mór	140 zł
Karadi-Berger Tokaj dry Furmint Hárslevelű 2021, Tokaj	140 zł
Imre Halász, Juhfark Abeles 2021, Somló	180 zł
Peter Setét, Furmint Istenhegy 2013, Tokaj	190 zł
Gilberries & Wine Woodoo Love 2022, Tokaj	200 zł
Imre Kaló, Fehér Házásítás 2006, Eger	340 zł

**Austria**

Vitikultur Moser, Grüner Veltliner von den Terrassen 2022, Kremstal	150 zł
Weingut Roman Gritsch, Gruner Veltliner Federspiel Ried Setzberg 2022, Wachau	170 zł
Weingut Lackner-Tinnacher, Sauvignon BLOW 2022, Styria	200 zł
Neumayer Grillenstein Riesling 2014, Traisental	240 zł

**Polska (Poland)**

Winnica Kamil Barczentewicz, Sauvignier Gris 2022, Małopolski przełom Wisły	170 zł
Winnica Kamil Barczentewicz, Pinot Blanc stal 2022, Małopolski przełom Wisły	180 zł
Winnica Turnau, Solaris 2023, Zachodniopomorskie	190 zł
Winnica Wieliczka Riesling 2022, Małopolska	190 zł
Winnica Wieliczka Chardonnay 2022, Małopolska	190 zł
Winnica Turnau Chardonnay 2022, Zachodniopomorskie	230 zł

**Izrael (Israel)**

Golan Heights Winery, Gamla Chardonnay 2023 (kosher), Wzgórza Golan 150 zł

**WINA POMARAŃCZOWE****Skin contact wine****Polska (Poland)**

Winnica Wieliczka Jantar 2022, Małopolska 200 zł

Winnica Jakubów, Amfora Orange NV, Dolny Śląsk 230 zł

Dom Bliskowice Johanniter Ultra 2022, Małopolski Przełom Wisły 290 zł

**WINA RÓŻOWE****Rose Wine**

Winnica Turnau Rose, 2023, Polska, Zachodniopomorskie 150 zł

Domaine Maby, Prima Donna Tavel 2023, Francja, Dolina Rodanu 190 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 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 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)**

Clos Roussely, Canaille Touraine 2022	150 zł
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	120 zł
Guasti, Barbera D'asti Desideria 2023, Piemont	140 zł
Famiglia di Carlo, NOBU 1830 Montepulciano d'Abruzzo Riserva 2018, Abruzja	160 zł
Cielo e Terra, Gran Maestro Primitivo di Manduria 2021, Apulia	180 zł
Castello di Poppiano, Chianti Colli Fiorentini il Cortile 2019, Toskania	180 zł
PRA, Morandina Valpolicella 2021, Wenecja Euganejska	210 zł
Luca Bosio, Barolo 2018, Piemont	380 zł
Guasti, Barolo 2019, Piemont	460 zł
Dal Cero Family, Amarone della Valpolicella 2017, Wenecja Euganejska	480 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
Weingut Weninger, Kékfrankos Balf 2020, Sopron	180 zł

**Austria**

Weingut Weniger, Ponzichter 2021, Burgenland	160 zł
----------------------------------------------	--------

**Izrael (Israel)**

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

**Liban (Lebanon)**

Chateau Musar 2017, Dolina Bekaa	590 zł
Chateau Musar 2012, Dolina Bekaa	950 zł

**Polska (Poland)**

Winnica Kamil Barczentewicz Pinot Noir Dobre Minor 2022, Małopolski przełom Wisły	250 zł
Winnica Kamil Barczentewicz Pinot Noir Dobre Major 2022, Małopolski przełom Wisły	280 zł
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