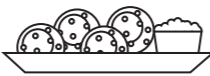


PRZEKĄSKI „PODZIEL SIĘ”



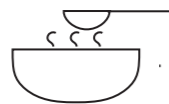
| | |
|--|----------|
| FOCACCIA Z OLIWĄ, ROZMARYNEM I PARMEZANEM | 13,00 zł |
| ŁOSOŚ MARYNOWANY W BURAKACH Z PASTĄ JAJECZNĄ, Z SOCZEWICĄ | 26,00 zł |
| PASZTET DROBIOWY Z JABŁKAMI | 21,00 zł |
| PIECZONA KASZANKA Z KOZIM SEREM I KONFITURĄ Z BAKŁAŻANA | 24,00 zł |
| TATAR WOŁOWY Z MAJONEZEM LUBCZYKOWYM I MARYNOWANYMI GRZYBAMI | 29,00 zł |
| KREWETKI Z CHORIZO SMAŻONE NA MASŁE I WINIE Z NATKĄ PIETRUSZKI | 26,00 zł |
| WEGAŃSKI SMALEC Z BIAŁEJ FASOLI I SUSZONEJ ŚLIWKI | 20,00 zł |
| WEGAŃSKI TATAR Z KUREK I LUBCZYKU Z MAJONEZEM SOJOWYM | 24,00 zł |
| DESKA SERÓW I DOMOWYCH WĘDLIN Z MARMOLADĄ ŚLIWKOWĄ | 29,00 zł |

DO WSZYSTKICH PRZEKĄSEK PODAJEMY PIECZYWO DOMOWEGO WYPIEKU

Z PIECA

| | |
|---|----------|
| PIERÓG Z PIECA ZE SZPINAKIEM SUSZONYM POMIDOREM I SEREM BLUE | 27,00 zł |
| PIERÓG Z PIECA Z JAGNIĘCINĄ FETA I MIĘTA | 29,00 zł |
| PODPŁOMYK Z BOCZNIAKAMI ŻURAWINĄ I SEREM WĘDZONYM | 23,00 zł |
| PODPŁOMYK Z KOZIM SEREM I KONFITURĄ Z BAKŁAŻANA | 19,00 zł |
| PODPŁOMYK Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM I JAJKIEM | 21,00 zł |
| PODPŁOMYK Z POMIDORAMI MAJERANKIEM, BOCZKIEM SEZONOWANYM I SEREM EMILGRANA | 19,00 zł |

ZUPY



| | |
|--|----------|
| BULION Z PALONEJ GĘSI Z LANYMI KLUSKAMI | 20,00 zł |
| ZUPA RYBNA Z CZARNĄ SOCZEWICĄ I KWAŚNĄ ŚMIETANĄ | 21,00 zł |
| KREM GRZYBOWY Z WĘDZONYM TWAROGIEM I OLIWĄ | 22,00 zł |

SAŁATY

DO SAŁAT PODAJEMY PIECZYWO DOMOWEGO WYPIEKU

| | |
|---|----------|
| CIEPŁA SAŁATKA Z TWAROGIEM, CZARNĄ SOCZEWICĄ I JARMUŻEM | 26,00 zł |
| SAŁATA Z KURCZAKIEM I SOSEM JABŁKOWYM | 28,00 zł |
| SAŁATA Z KREWETKAMI, OLEJEM Z CHILLI I MAJONEZEM CYTRYNOWYM | 31,00 zł |

MĄCZNE

| | |
|--|----------|
| PIEROGI RUSKIE ZE SŁODKĄ SAŁATKĄ Z OGÓRKA KISZONEGO | 24,00 zł |
| PIEROGI Z GĘSINĄ I KAPUSTĄ KISZONĄ ORAZ KONFITURĄ Z JARZĘBINY | 27,00 zł |
| GNOCCHI Z RWANĄ WOŁOWINĄ I PIKANTNĄ ŚLIWKĄ | 34,00 zł |
| DOMOWE KOPYTKA Z GRZYBAMI I SZAŁWIĄ I BOCZKIEM SEZONOWANYM | 32,00 zł |

DANIA GŁÓWNE



| | |
|---|----------|
| SZTUKA MIĘSA W SOSIE CHRZANOWYM Z KASZĄ GRYCZANĄ, JARMUŻEM I BRUKSELKĄ | 38,00 zł |
| POLICZKI WOŁOWE Z RISOTTO JABŁKOWYM Z CYNAMONEM | 48,00 zł |
| BIODRÓWKA JAGNIĘCA Z KARMELIZOWANYMI ZIEMNIAKAMI, MARCHEWKĄ I JARMUŻEM | 52,00 zł |
| UDO GĘSI CONFIT Z CZERWONĄ KAPUSTĄ, SOSEM RÓŻANYM I ZIEMNIAKAMI | 65,00 zł |
| FILET Z SANDACZA Z JEŻYNYMI, PUREE Z PIECZONYM CZOSNKIEM, BRUKSELKĄ I OREO | 51,00 zł |
| MAKARON Z SELERA W SOSIE SEROWYM Z BOCZKIEM Z TOFU | 29,00 zł |

DESERY

| | |
|---|----------|
| WUZETKA Z ORZECHOWYM GANACHE I WIŚNIAMI | 21,00 zł |
| SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ I MALINĄ | 21,00 zł |
| MUS POMARAŃCZOWY Z ORZECHOWĄ KRUSZONKĄ I MARMOLADĄ ŚLIWKOWĄ | 21,00 zł |

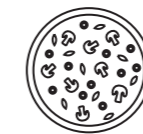
MENU DLA DZIECI

dania dla dzieci do lat 12



| | |
|--|----------|
| SANDACZ W PANIERCE Z FRYTKAMI I SURÓWKĄ Z MARCHEWKI | 21,00 zł |
| KURCZAK KLASYCZNY Z KREMOWYMI ZIEMNIAKAMI I MIZERIĄ | 19,00 zł |
| MAŁA PIZZA MARGARITA | 12,00 zł |

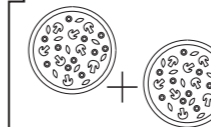
SOBOTA, NIEDZIELA ANIMATORKA DLA DZIECI 13:00 - 17:00



PIZZA

| | |
|---|----------|
| MARGARITA SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA | 20,00 zł |
| SALAMI PICCANTE SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, PIKANTNE SALAMI, CZARNE OLIWKI | 29,00 zł |
| PEPERONI SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, KIELBASA PEPERONI, PAPRYKA CZERWONA | 29,00 zł |
| CARBONARA ŚMIETANA, MOZZARELLA, WĘDZONY BOCZEK, CZOSNEK, CEBULA, JAJKO | 29,00 zł |
| VEGETARIANA POMIDORY CHERRY, BAKŁAŻAN, SZPINAK, PIECZARKI, PESTO | 27,00 zł |
| PARMA SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, SZYNKA PARMENSKA, POMIDORY CHERRY, RICOTTA | 36,00 zł |
| SICILIANA SOS POMIDOROWY, CZARNE OLIWKI, KAPARY, ANCHOIS | 29,00 zł |
| SER KOZI I BAKŁAŻAN SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, SER KOZI, BAKŁAŻAN, OLIWKI, RUKOLA | 33,00 zł |
| SZYNKA I PIECZARKI SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, SZYNKA, PIECZARKI | 28,00 zł |
| CZTERY SERY SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, RICOTTA, SER KOZI, LAZUR | 34,00 zł |

WILCZY TYDZIEŃ



PONIEDZIAŁEK

DO KAŻDEJ ZAMÓWIONEJ PIZZY PIZZA MARGARITA GRATIS



WTOREK

DZIEŃ STEKA- W OFERCIE WYBÓR STEKÓW



ŚRODA

DESKA PODPŁOMYKÓW / 4 SZT. **19,00 zł**



CZWARTEK

KREWETKI DUSZONE W POMIDORACH / 10 SZT. **21,00 zł**



PIĄTEK

DESKA PRZEKĄSEK DLA 2 OSÓB **25,00 zł**

DO KAŻDEJ BUTELKI PROSECCO DRUGA **GRATIS**



SOBOTA, NIEDZIELA

DESKA ŻEBREK (500G) W SOSIE BBQ, FRYTKI, COLESLAW **39,00 zł**



NIEDZIELA

KREWETKI W TEMPURZE (4SZT) Z AJOLI CYTRYNOWYM + DRUGA PORCJA GRATIS **29,00 zł**

JEDZ WŚRÓD GOŚCI, WYJ Z RADOŚCI!

Wi-Fi login: RestauracjaWilcza50
o hasło zapytaj obsługę

APPETIZERS TO SHARE



| | |
|--|----------|
| FOCACCIA WITH OLIVE OIL, ROSEMARY AND PARMESAN | 13,00 zł |
| SALMON MARINATED IN BEETS WITH PASTE OF EGG AND BLACK LENTIL | 26,00 zł |
| POULTRY PATE WITH APPLES | 21,00 zł |
| BAKED BLOOD SAUSAGE WITH GOAT CHEESE AND EGGPLANT JAM | 24,00 zł |
| BEEF TARTAR WITH LOVAGE MAYONNAISE AND MARINATED MUSHROOMS | 29,00 zł |
| SHRIMP WITH CHORIZO IN WHITE WINE AND BUTTER WITH PARSLEY | 26,00 zł |
| VEGAN PASTE OF WHITE BEANS AND DRIED PLUMS | 20,00 zł |
| VEGAN TARTAR OF CHANTERELLES AND LOVAGE WITH SOY MAYONNAISE | 24,00 zł |
| BOARD OF CHEESES AND HOMEMADE COLD CUTS WITH PLUM JAM | 29,00 zł |

EACH APPETIZER IS SERVED WITH OUR HOMEMADE BREAD



FROM THE OVEN

| | |
|--|----------|
| BAKED DUMPLING WITH SPINACH DRIED TOMATOES AND BLUE CHEESE | 27,00 zł |
| BAKED DUMPLING WITH LAMB FETA CHEESE AND MINT | 29,00 zł |
| FLATBREAD WITH OYSTER MUSHROOM SMOKED CHEESE AND CRANBERRIES | 21,00 zł |
| FLATBREAD WITH GOAT CHEESE AND EGGPLANT JAM | 19,00 zł |
| FLATBREAD WITH SMOKED SALMON AND EGG | 21,00 zł |
| FLATBREAD WITH TOMATOES MARJORAM, SEASONED BACON AND EMILGRANA CHEESE | 19,00 zł |

SOUPS



| | |
|---|----------|
| ANISE SOUP OF ROASTED GOOSE WITH EGG NOODLES | 20,00 zł |
| FISH SOUP WITH BLACK LENTILS AND SOUR CREAM | 21,00 zł |
| MUSHROOM CREAM WITH SMOKED CURD CHEESE AND OLIVE OIL | 22,00 zł |



SALADS

EACH SALAD IS SERVED WITH OUR HOMEMADE BREAD

| | |
|---|----------|
| WARM SALAD WITH CURD, BLACK LENTILS AND KALE | 26,00 zł |
| SALAD WITH CHICKEN AND APPLE SAUCE | 28,00 zł |
| SALAD WITH SHRIMPS, CHILLI OIL AND LEMON MAYONNAISE | 31,00 zł |



DUMPLINGS & NOODLES

| | |
|---|----------|
| DUMPLINGS WITH POTATO AND COTTAGE CHEESE STUFFING SERVED WITH SWEET SALAD OF SOUR CUCUMBER | 24,00 zł |
| DUMPLINGS WITH GOOSE AND SOUR CABBAGE SERVED WITH A COWBERRY JAM | 27,00 zł |
| GNOCCHI WITH PULLED BEEF AND SPICY PLUM | 34,00 zł |
| POTATO DUMPLINGS WITH MUSHROOMS SALVIA AND SEASONED BACON | 32,00 zł |

MAIN COURSE



| | |
|--|----------|
| BOILED BEEF IN HORSERADISH SAUCE WITH BUCKWHEAT, KALE AND BRUSSELS SPROUTS | 38,00 zł |
| BEEF CHEEKS WITH APPLE RISOTTO WITH CINNAMON | 48,00 zł |
| LAMB CHUMP STEAK WITH CARAMELIZED POTATOES, CARROT AND KALE | 52,00 zł |
| GOOSE LEG CONFIT WITH RED CABBAGE, ROSE SAUCE AND POTATOES | 65,00 zł |
| ZANDER FILLET WITH BLACKBERRIES, PUREE WITH ROASTED GARLIC, BRUSSELS SPROUTS AND OREO | 51,00 zł |
| CELERY NOODLES IN CHEDDAR SAUCE WITH TOFU | 29,00 zł |



DESSERTS

| | |
|---|----------|
| CHOCOLATE CAKE WITH NUT GANACHE AND CHERRY | 21,00 zł |
| WHITE CHOCOLATE CHEESECAKE WITH RASPBERRIES | 21,00 zł |
| ORANGE MOUSSE WITH NUT CRUMBLE AND PLUM MARMALADE | 21,00 zł |

KID'S MENU

for children up to 12 years old

| | |
|--|----------|
| BREADED ZANDER WITH FRIES AND CARROT SALAD | 21,00 zł |
| CHICKEN FILLET WITH CREAMY POTATOES AND CUCUMBERS IN SOUR CREAM | 19,00 zł |
| SMALL MARGARITA PIZZA | 12,00 zł |



PIZZA

| | |
|--|----------|
| MARGARITA TOMATO SAUCE, MOZZARELLA | 20,00 zł |
| SALAMI PICCANTE TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SPICY SALAMI, OLIVES | 29,00 zł |
| PEPERONI TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, PEPPERONI SAUSAGE, RED PEPPER | 29,00 zł |
| CARBONARA CREAM, MOZZARELLA, SMOKED BACON, GARLIC, ONION, EGG | 29,00 zł |
| VEGETARIANA CHERRY TOMATO, AUBERGINE, SPINACH, MUSHROOMS, PESTO | 27,00 zł |
| PARMA TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, PARMA HAM, CHERRY TOMATO, RICOTTA CHEESE | 36,00 zł |
| SICILIANA TOMATO SAUCE, BLACK OLIVES, CAPERS, ANCHOIS | 29,00 zł |
| GOAT CHEESE & AUBERGINE TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, GOAT CHEESE, OLIVES, ROCKET SALAD | 33,00 zł |
| HAM & MUSHROOMS TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS | 28,00 zł |
| FOUR CHEESES TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, RICOTTA, GOAT CHEESE, BLUE CHEESE | 34,00 zł |

WOLF'S WEEK



MONDAY
FOR EACH PIZZA YOU GET PIZZA MARGHERITA FOR FREE



TUESDAY
STEAK DAY - WE OFFER A SELECTION OF STEAKS



WEDNESDAY
SELECTION OF FLATBREADS / 4 PCS. **19,00 zł**



THURSDAY
SHRIMPS STEWED IN TOMATOES / 10 PCS. **21,00 zł**



FRIDAY
BOARD WITH SNACKS FOR 2 **25,00 zł**



FOR EACH PROSECCO BOTTLE YOU GET SECOND **FOR FREE**



SATURDAY, SUNDAY
PORK RIBS (500G) IN BBQ SAUCE WITH FRIES AND COLESLAW SALAD **39,00 zł**



SUNDAY
TEMPURA SHRIMPS WITH LEMON AIOLI BUY ONE + GET SECOND FOR FREE **29,00 zł**



NAPOJE BEZALKOHOLOWE / SOFT DRINKS



NAPOJE BEZALKOHOLOWE / SOFT DRINKS

| | |
|--|---------------------|
| LEMONIADA KLASYCZNA / CLASSIC LEMONADE | 14,00 zł |
| LEMONIADA KLASYCZNA Z MIĘTĄ / CLASSIC LEMONADE WITH MINT | 15,00 zł |
| LEMONIADA MANGO / MANGO LEMONADE | 15,00 zł |
| LEMONIADA EARL GREY / EARL GREY LEMONADE | 15,00 zł |
| EVIAN WODA MINERALNA NIEGAZOWANA 330 ML / 750 ML / EVIAN MINERAL WATER | 9,00 zł / 19,00 zł |
| BADOIT WODA MINERALNA GAZOWANA 330 ML / 750 ML / BADOIT SPARKLING WATER | 9,00 zł / 19,00 zł |
| WODA FILTROWANA / FILTERED WATER 750 ML GAZOWANA / NIEGAZOWANA / SPARKLING / STILL | 11,00 zł |
| WODA GÓRSKA NATURA 330 ML GAZOWANA / NIEGAZOWANA / GORSKA NATURA WATER STILL / SPARKLING | 6,00 zł |
| PEPSI / PEPSI MAX / 7 UP / MIRINDA / SCHWEPES 200 ML | 8,00 zł |
| SOK TOMA / TOMA JUICE 200 ML POMARAŃCZA GREJFRUT CZ. PORZECZKA JABŁKO POMIDOR / ORANGE GRAPEFRUIT BLACK CURRANT APPLE TOMATO | 8,00 zł |
| SOK ŚWIEŻO WYCISKANY 200 ML 400 ML / SQUEEZED JUICE POMARAŃCZA GREJFRUT / ORANGE GRAPEFRUIT | 15,00 zł 20,00 zł |
| RED BULL 250 ML | 13,00 zł |



NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

| | |
|--|--------------------|
| ESPRESSO / DOPPIO | 7,00 zł 11,00 zł |
| ESPRESSO MACCHIATO | 8,00 zł |
| AMERICANO | 10,00 zł |
| CAPPUCCINO | 11,00 zł |
| LATTE | 12,00 zł |
| FLAT WHITE | 13,00 zł |
| HERBATA NEWBY DZBANEK / NEWBY TEA POT CZARNA, ZIELONA, RÓŻNE SMAKI / BLACK, GREEN, DIFFERENT FLAVORS | 12,00 zł |
| HERBATA ZIMOWA Z MIODEM, POMARAŃCZA, MALINĄ I GOŹDZIKAM / WINTER TEA WITH HONEY, ORANGE, RASPBERRIES AND GILLYFLOWER | 13,00 zł |
| LEMONIADA ZIMOWA Z MIODEM I IMBIREM / WINTER LEMONADE WITH HONEY AND GINGER | 14,00 zł |

WINA / WINE



WINO GRZANE / HOT WINE

| | |
|---|----------|
| CZERWONE WINO GRZANE z CYNAMONEM, POMARAŃCZA I GOŹDZIKIEM 200 ML / HOT RED WINE WITH CINNAMON, ORANGE AND GILLYFLOWER | 19,00 zł |
| BIAŁE WINO GRZANE z WANILIĄ, POMARAŃCZA I ŻURAWINĄ 200 ML / HOT WHITE WINE WITH VANILLA, ORANGE AND CRANBERRY | 19,00 zł |

WINA MUSUJĄCE I SZAMPAN / SPARKLING WINES & CHAMPAGNE

| | |
|---|---------------------|
| VALLOTAJ PROSECCO FRIZZANTE D.O.C VENETO WŁOCHY, ITALY | 70,00 zł |
| GANCIA PROSECCO D.O.C.G. WŁOCHY, ITALY | 15,00 zł / 85,00 zł |
| CAVA ROGER D'ANOIA BRUT, CAVA METODO TRADICIONAL HISPANIA, SPAIN | 90,00 zł |
| CAVA ROGER D'ANOIA SECO ROSADO, CAVA METODO TRADICIONAL HISPANIA, SPAIN | 90,00 zł |
| MÓET & CHANDON IMPERIAL BRUT FRANCJA, FRANCE | 350,00 zł |

WINA BIAŁE / WHITE WINES



FRANCJA / FRANCE

| | |
|--|---------------------|
| ORMARINE, PICPOUL DE PINET, BURGUNDIA, BURGUNDY | 16,00 zł / 80,00 zł |
| CHABLIS CHATEAU CLOS DE VAULCHERES, AOC CHABLIS, BURGUNDIA, BURGUNDY | 150,00 zł |
| POUILLY FUME MADEMOISELLE DET CHATEAU DE TRACY, AOC POUILLY FUME, DOLINA LOARY, LOIRE VALLEY | 220,00 zł |

NIEMCY / GERMANY

| | |
|--|----------------------|
| MY KARP, RIESLING, WEINGUT KARP-SCHREIBER, MOSEL | 23,00 zł / 115,00 zł |
|--|----------------------|

WŁOCHY / ITALY

| | |
|--|---------------------|
| FUMAIO BANFI SALVIGNON BLANC & CHARDONNAY, TOSKANIA, TOSCANA | 16,00 zł / 80,00 zł |
| SELVA VOLTINA PINOT GRIGIO, I.G.T. UMBRIA | 18,00 zł / 85,00 zł |
| BATTIGIA CHARDONNAY SALENTO IGP | 105,00 zł |

CHILE

| | |
|--|-----------|
| NOVAS GRAN RESERVA CHARDONNAY, EMILIANA, DO VALLE DE SAN ANTONIO | 125,00 zł |
|--|-----------|

NOWA ZELANDIA I AUSTRALIA / NEW ZEALAND & AUSTRALIA

| | |
|--|----------------------|
| MOKO BLACK SALVIGNON BLANC, ANT MOORE, MALBOROUGH, NEW ZEALAND | 25,00 zł / 125,00 zł |
| KATNOOK FOUNDER'S BLOCK CHARDONNAY, COONAWARRA, AUSTRALIA | 135,00 zł |

WINO DOMOWE / HOUSE WINE

SERWUJEMY W KIELISZKI I W KARAFKACH / SERVED BY GLASS AND CARAFES



| | |
|-------------------------------|-------------------|
| SANGIOVESE RUBICONE | 14,00 zł / 150 ML |
| CHARDONNAY TREBBIANO RUBICONE | 25,00 zł / 250 ML |
| | 45,00 zł / 500 ML |

WINA CZERWONE / RED WINES



FRANCJA / FRANCE

| | |
|---|-----------|
| BURGOGNE ROUGE RENOMMEE PINOT NOIR REMOISENET PERE ET FILS, AOC BURGOGNE | 150,00 zł |
| CHATEAU BOUTISSE SAINT-EMILION GRAND CRU, BORDEAUX | 275,00 zł |
| LA BERNARDINE CHATEAUNEUF-DU-PAPE 2015 M. CHAPOLTIER, AOC CHATEAUNEUF DU PAPE | 415,00 zł |
| CHATEAU BATAILLEY AOC PAUILLAC GRAND CRU CLASSE, BORDEAUX | 480,00 zł |

WŁOCHY / ITALY

| | |
|--|---------------------|
| SAN DONACI PRIMITIVO, I.G.T. PUGLIA | 17,00 zł / 85,00 zł |
| COL DI SASSO BANFI, CABERNET SALVIGNON & SANGIOVESE, TOSKANIA, TOSCANA | 16,00 zł / 80,00 zł |
| MILL EFIORI APP ASSIMENTO, CORVINA, VENETO | 105,00 zł |
| PASSO DEL CARDINALE PRIMITIVO DI MANDURIA DOC, PUGLIA | 145,00 zł |
| QUARTO VECCHIO RIPASSO VALPOLICELLA SUPERIORE, D.O.C. VALPOLICELLA | 180,00 zł |
| AMARONE COSTA BLANCHE TENUTA FIOREBELLI, DOC VALPOLICELLA | 330,00 zł |

HISPANIA I PORTUGALIA / SPAIN & PORTUGAL

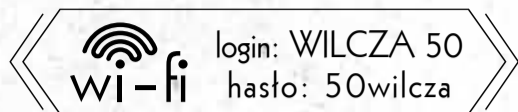
| | |
|---|----------------------|
| HACIENDA GRIMON CRIANZA, BODEGAS GRIMON CRIANZA, D.O.Ca RIOJA | 25,00 zł / 125,00 zł |
| HACIENDA GRIMON RESERVA BODEGAS GRIMON, D.O.Ca RIOJA | 165,00 zł |
| EMILIO MORO BODEGAS EMILIO MORO, DO RIBERA DEL DUERO | 190,00 zł |
| VALDUBON RESERVA BODEGAS VALDUBON, D.O. RIBERA DEL DUERO | 260,00 zł |

ARGENTYNA I CHILE / ARGENTINA & CHILE

| | |
|---|---------------------|
| ADOBE CABERNET SALVIGNON RESERVA DO VALLE DE RAPEL, CHILE | 18,00 zł / 90,00 zł |
| NOVAS GRAN RESERVA CARMENERE-CABERNET SALVIGNON, DO VALLE DE SAN ANTONIO, CHILE | 125,00 zł |
| MANOS NEGRAS MALBEC, MENDOZA, ARGENTYNA | 135,00 zł |

USA I AUSTRALIA / USA & AUSTRALIA

| | |
|---|---------------------|
| KATNOOK FOUNDER'S BLOCK SHIRAZ, COONAWARRA, AUSTRALIA | 135,00 zł |
| MEGA ZIN ZINFANDEL, KALIFORNIA, CALIFORNIA | 19,00 zł / 95,00 zł |



W OWCZEJ SKÓRZE
- WBREW NATURZE

AUTORSKIE KOKTAJE / WILCZA 50 ORIGINAL COCKTAILS

| | | |
|--|---|---|
| | WINTER SOUR CAMPARI, CYTRYNA, SYROP MIODOWY, ROZMARYN, BIAŁKO CAMPARI, LEMON, HONEY SIRUP, ROSEMARY, EGG WHITE | 21,00 zł / ZIOŁOWY, ZBALANSOWANY / HERBAL, COMPLEX |
| | MOSCOW MULE WÓDKA WYBOROWA, LIMONKA, MIÓD, IMBIR, ANGOSTURA, 7 UP VODKA WYBOROWA, LIME, HONEY, GINGER, BITTER, 7 UP | 23,00 zł / LEKKO KORZENNY, ROZGRZEWAJĄCY / SLIGHTLY GINGER, WARMING |
| | NEW YORK SOUR JACK DANIEL'S WHISKEY, CYTRYNA, CZERWONE WINO, KORZENIE, BIAŁKO KURZE JACK DANIEL'S WHISKEY, LEMON, RED WINE, ROOTS, EGG WHITE | 26,00 zł / DOSTOJNY, JESIENNY / DIGNIFIED, AUTUMN |
| | EARL GREY OLD FASHIONED JIM BEAM INFUZOWANY HERBATĄ EARL GREY, ANGOSTURA, CUKIER BRAZOWY JIM BEAM INFUSED WITH EARL GREY, ANGOSTURA, BROWN SUGAR | 28,00 zł / WYTRAWNY, GŁĘBOKI, AROMATYCZNY / DRY, DEEP, SAVORY |
| | PORN STAR MARTINI WÓDKA WYBOROWA, LIKIER PASSOA, MARAKUJA, LIMONKA WYBOROWA VODKA, PASSOA LIQUEUR, PASSION FRUIT, LIME | 23,00 zł / EGZOTYCZNY, OWOCOWY, SŁODKI / EXOTIC, FRUITY, SWEET |
| | MAPLE LEAF JIM BEAM, WANILIA, SYROP KLONOWY, CYTRYNA, ANGOSTURA JIM BEAM, VANILLA, MAPLE SIRUP, LEMON, BITTER | 24,00 zł / SŁODKI, JESIENNY / SWEET, AUTUMN |

PIWO / BEER



| | |
|--|----------|
| PILSNER URQUELL 0,4L | 11,00 zł |
| KSIĄŻĘCE CZERWONE 0,4L | 10,00 zł |
| PIWA RZEMIEŚNICZE "INNE BECZKI" / CRAFT BEER 0,5L ZAPYTAJ OBSŁUGĘ / ASK WAITER | 17,00 zł |
| PIWO GRZANE / HOT BEER 0,5L Z MIODEM, MALINĄ I GOŹDZIKAMI / WITH HONEY, RASPBERRIES AND GILLYFLOWER | 15,00 zł |

KOKTAJE CIEPŁE / HOT COCKTAILS



| | | |
|--|---|---|
| | EGG NOGG KONIAK, RUM, LIKIER JAJECZNY, SYROP PIERNIKOWY, MLEKO COGNAC, RUM, EGG LIQUEUR, GINGERBREAD SIRUP, MILK | 27,00 zł / PUSZYSTY, PIERNIKOWY / FLUFFY, GINGERY |
| | FRANCOPHILE CZERWONE WINO, CALVADOS, CYNAMON, CYTRYNA, WIŚNIE RED WINE, CALVADOS, CINNAMON, LEMON, CHERRIES | 27,00 zł / ROZGRZEWAJĄCY, KORZENNY / WARMING, SPICY |

ALKOHOLE MOCNE / STRONG ALCOHOL



| | | |
|---------------------------------------|---|--|
| WÓDKA 40 ML / 700 ML | AGAVE SPIRITS 40 ML | SINGLE MALT WHISKY 40 ML |
| WYBOROWA 10,00 zł / 119,00 zł | OLMECA BLANCO 16,00 zł | GLENDRONACH 12YO 29,00 zł |
| ZUBRÓWKA 11,00 zł | OLMECA GOLD 16,00 zł | SPEYSIDE, 43%, KLASYCZNA POZYCJA REGIONU. MOCNE AROMATY I SMAKI SHERRY, OWOCÓW, SKÓREK CYTRUSOWYCH, MASŁA I ZBÓŻ, ZE SŁODKIM POSMAKIEM WPADAJĄCYM W TOFFI. |
| BACZEWSKI 12,00 zł / 179,00 zł | KONIAK, CALVADOS, GRAPA 40 ML | CAOL ILA 25,00 zł |
| CHOPIN RYE 15,00 zł / 239,00 zł | RONER GEWURZTRAMINER GRAPA 49,00 zł | ISLAY, 43%, DYMNA, TRAWIASTA Z ZIOŁOWYM NOSEM ZBALANSOWANYM DREWNIANYMI NUTAMI BIAŁEGO ORZECHA. MOCNE CIAŁO WHISKY, OLEISTE, SMOLISTE Z NUTAMI PIEPRZU I PRZYPRAW. |
| CHOPIN WHEAT 18,00 zł / 279,00 zł | CALVADOS RESERVE LOUIS LAURISTON 49,00 zł | ARBEG 10YO 34,00 zł |
| CHOPIN POTATO 18,00 zł / 279,00 zł | FRANCOIS VOYER VSOP 30,00 zł | ISLAY, 46%, KLASYK WYSPI. SŁODKA WANILIA ZBALANSOWANA CYTRYNA, LIMONKA I MOCNA NUTĄ TORFOWĄ, POJAWIAJĄCĄ SIĘ OD POCZĄTKU DO KOŃCA. |
| MŁODY ZIEMNIAK 25,00 zł | FRANCOIS VOYER XO 55,00 zł | OBAN 14YO 33,00 zł |
| GIN 40 ML | NINE ALKOHOLE 40 ML | HIGHLAND, 43%, BOGATY, DYMNY NOS, SŁODKI CYTRUSOWY SMAK Z NUTAMI KARMELU I CZEKOLADY, DŁUGI POSMAK OWOCÓW I DĘBU. SPECIAL WHISKY CHOICE |
| GORDON'S 16,00 zł | COINTREAU 17,00 zł | NIKKA BLENDED 21,00 zł |
| BEEFEATER 18,00 zł | LIMONCELLO 17,00 zł | JAPONSKA BLENDED WHISKEY, POLECANA DO PICIA NA LODZIE BĄDŹ W KOKTAJLACH. |
| TANQUERAY 21,00 zł | KAHLUA 17,00 zł | TAKETSURU 12YO 31,00 zł |
| HENDRICK'S 24,00 zł | BAILEYS 17,00 zł | JAPONSKA SINGLE MALT WHISKY. KWIATOWA, NUTY WANILII, ŚLIWKI, SUSZONYCH ZIOŁ I KAWY. SŁODKA, OLEISTA, MOCNO JABEKOWA. |
| WERMLUT | JÄGERMEISTER 17,00 zł | REDBREAST 12YO 27,00 zł |
| NOILLY PRAT 80 ML 12,00 zł | PASSOA 15,00 zł | IRLANDZKA PURE OR STILL WHISKEY, NAGRODZONA W 2013. NUTY SUSZONYCH SKÓREK CYTRUSOWYCH, PRZYPRAWOWA. POSMARK MARCEPANU I SHERRY. |
| LILLET BLANC 40 ML 14,00 zł | BEHEROVKA 15,00 zł | |
| LILLET ROUGE 40 ML 14,00 zł | BOURBON & AMERICAN WHISKEY | |
| RAMAZOTTI AMARO 80 ML 14,00 zł | JIM BEAM 19,00 zł | |
| MARTINI BIANCO 40 ML 14,00 zł | JIM BEAM RYE 21,00 zł | |
| MARTINI ROSSO 40 ML 14,00 zł | JACK DANIEL'S 21,00 zł | |
| MARTINI EXTRA DRY 40 ML 14,00 zł | BUFFALO TRACE 24,00 zł | |
| LA CANALLESE 40 ML 15,00 zł | MAKER'S MARK 20,00 zł | |
| APEROL 40 ML 15,00 zł | EAGLE'S RARE 34,00 zł | |
| CAMPARI 40 ML 15,00 zł | BLANTON'S SINGLE BARREL 34,00 zł | |
| PIMM'S N°1 40 ML 16,00 zł | BLENDED WHISKEY 40 ML | |
| RUM 40 ML | BALLANTINES 17,00 zł | |
| HAVANA 3 ANOS 14,00 zł | CHIVAS REGAL 12YO 24,00 zł | |
| HAVANA 7 ANOS 19,00 zł | CHIVAS REGAL EXTRA 28,00 zł | |
| HAVANA ANEJO ESPECIAL 19,00 zł | CHIVAS REGAL 18YO 35,00 zł | |
| HAVANA SELECCION DE MAESTROS 46,00 zł | JOHNNIE WALKER GOLD LABEL 28,00 zł | |
| RON BARCELO IMPERIAL 26,00 zł | JAMESON 17,00 zł | |