

DANIA FIRMOWE

DANIE
FIRMOWE

ŻUREK KUJAWSKI Z BIAŁĄ KIEŁBASĄ I JAJKIEM

(LAUREAT I MIEJSCA W KONKURSIE
FESTIWAL ŻURKU 2006)

Polish traditional sour soup with cooked
sausage and egg
Polnische traditionelle Suppe mit Weisswurst
und Ei

12zł



DANIE
FIRMOWE

PLACEK PO WĘGERSKU

Potato pancake with stew, salad
Großer Kartoffelpuffer auf ungarische
Art mit Gulasch und Salatbeilage

38zł



DANIE
FIRMOWE

PIKATA Z KURCZAKA

Chicken fillet, chips, salad
Hänschenbrustfilet in knuspriger
Käsepanade mit Pfirsich, Pommes, Gemüse

35zł



Wi-Fi

Nazwa: **restauracja-polska-HotSpot**
Hasło: **NowyEkspres 1993**

Informacja o zawartości **alergenów** oraz szczegółowy
skład potraw są dostępne w bufecie,
w oddzielnej karcie menu.



Śniadania / Sałatki Breakfast/Salads Frühstück/Salate

KIEŁBASKI PO CYGAŃSKU W POMIDORACH Z CEBULĄ I PAPRYKĄ

Sousages with tomatoes, onion and paprika
Würstchen "Zigeuner Art" mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika

18zł

JAJECZNICA NA MAŚLE Z 3 JAJ

Scrambled eggs with butter
Rührei aus 3 Eiern mit Butter

12zł

JAJECZNICA Z 3 JAJ Z DODATKAMI (SZYNKA LUB BOCZEK)

Scrambled eggs with ham or bacon
Rührei aus 3 Eiern mit Schinken oder Speck

15zł

TATAR Z ŁOSOSIA

Salmon steak tatar
Lachstatar

25zł

KANAPKI FIRMOWE Z PIECA 4 SZT.

bułeczki, pieczarka, papryka kons., ser żółty (na życzenie z dodatkiem pomidora)

Baked sandwiches
Brötchen nach Art des Hauses, mit Champignons, Paprika und Käse überbacken (auf Wunsch mit Tomate)

18zł

SALAATKA LODOWA Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM

sałatka lodowa, kurczak, grzanki, ogórek, papryka

Iceberg lettuce with grilled chicken salad
Eisbergsalat, Hähnchenbrust, Käse, Gurken, frischer Pfeffer, Yoghurtdressing

29zł

SALAATKA GRECKA

Greek salad
Griechischer Salat

25zł



Gulaszowa w kociołku

Zupy Soup Suppen

POMIDOROWA Z DOMOWYM MAKARONEM

Tomato soup with home noodles
Tomatensuppe mit hausgemachten Nudeln

12zł

BARSZCZYK CZERWONY CZYSTY

Clear /red/ beetroot soup
Traditioneller polnischer Borschtsch (klare Brühe mit Rote Bete gekocht)

9zł

BARSZCZYK CZERWONY Z USZKAMI

Red beetroot with meat dumplings
Polnischer klarer Borschtsch mit hackfleischgefüllten Teigklößchen

15zł

DANIE
PRIMOWE

ŻUREK KUJAWSKI Z BIAŁĄ KIEŁBASĄ I JAJKIEM

Polish traditional sour soup with cooked sausage and egg
Traditionelle polnische saure Suppe mit polnischer Weißwurst und Ei

12zł

GULASZOWA W KOCIOŁKU

Stew soup
Goulaschsuppe im Kessel

18zł

Podawane w soboty, niedziele i święta

ROSÓŁ Z DOMOWYM MAKARONEM

Broth with home noodles
Fleischbrühe mit hausgemachten Nudeln

12zł

CZERNINA Z KLUSKAMI ZIEMNIACZANYMI

Black brew with potato noodles
Traditionelle polnische Blutsuppe mit hausgemachten Kartoffelnudeln

18zł



Golonka po królewsku

Dania z wieprzowiny Pork Schweinefleischgerichte

SCHABOWY

ziemniaki, surówki do wyboru

Pork chop, potatoes, salad

Paniertes Schweinekotelett, Salzkartoffeln, Salatbeilage nach Wahl

30zł

SCHAB W SOSIE MYŚLIWSKIM

kluski śląskie, surówki do wyboru

Hunter's spare pork chop with regional dumplings

Schweinekotelett mit Jägersauce, schlesische Klöße, Salatbeilage nach Wahl

33zł

KARKÓWKA W SOSIE MYŚLIWSKIM

kluski śląskie, surówki do wyboru

Hunter's spare pork neck chop

Nackenkotelett mit Jägersauce, schlesische Klöße, Salatbeilage nach Wahl

33zł

GOŁONKA PIECZONA Z KOŚCIĄ PO KRÓLEWSKU W WARZYWACH

ziemniaki, kapusta zasmażana

Roasted pig's knuckle, with bone, fried cabbage, potatoes

Schweinehaxe gedünstet in Bier, gebratener Kohl, Salzkartoffeln

44zł

MEDALIONY Z POŁĘDWICY WIEPRZOWEJ

kluski śląskie, surówki do wyboru

Pork loin in cream and mushroom sauce, regional dumplings, salad

Schweine Filetmedalions mit Champignonsauce, schlesische Klöße, Salatbeilage nach Wahl

35zł

GOŁĄBEK SMAŻONY NA MAŚLE (2 szt.)

ziemniaki, surówki do wyboru

Fried meat-stuffed cabbage roasted on butter, potatoes, salad

In Butter gebratene Kohlrouladen (2 St.), Salzkartoffeln, Salatbeilage nach Wahl

27zł



Kotlet wrocławski

Dania z kurczaka Chicken Hähnchengerichte

KOTLET WŁOCŁAWSKI

ziemniaki, surówki do wyboru

Regional chop, potatoes, salad

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Chapignons und Käse überbacken, Salzkartoffeln, Salatbeilage nach Wahl

35zł

DE'VOLAILLE Z MASŁEM LUB SEREM

ziemniaki, surówki do wyboru

De' volaille with butter or cheese, potatoes, salad

Kiewer Kotelett: mit Butter und Kräutern gefüllte, panierte Hähnchenbrust, Salzkartoffeln, Salatbeilage nach Wahl

32zł

KOTLET DROBIOWY PANIEROWANY

frytki, surówki do wyboru

Chicken chop, salad, chips

Hähnchenbrustschnitzel, Pommes frites, Salatbeilage nach Wahl

30zł

PIKATA Z KURCZAKA

frytki, surówki do wyboru

Chicken fillet, chips, salad

Hänchenbrustfilet in knuspriger Käsepanade mit Pfirsich, Pommes, Gemüse

35zł

CHRUSTY Z KURCZAKA W CHRUPIĄCEJ PANIERCE

frytki, sos czosnkowy, surówki do wyboru

Chicken crisps, chips, garlic sauce, salad

Hausgemachte Chicken Nuggets, Pommes frites, Knoblauchsauce, Salatbeilage nach Wahl

31zł

WĄTRÓBKĄ DROBIOWĄ Z CEBULKĄ

ziemniaki, ogórek kiszony

Chicken liver with onion, potatoes, pickled cucumber

Gebratene Geflügelleber mit Zwiebeln, Salzkartoffeln, Salzgurke

25zł



Rumsztyk siekany z cebulą

Dania z wołowiny Beef Rindfleischgerichte

ZRAZ WOŁOWY ZAWIJANY W SOSIE WŁASNYM **kluski śląskie, ogórek kiszony**

Wrapped beef meatball in gravy, regional dumplings, pickled cucumber
Rindsroulade, schlesische Klöße, Salzgurke

35zł

RUMSZTYK SIEKANY Z CEBULĄ **ziemniaki, surówki do wyboru**

Chopped steak with onion, potatoes, salad
Rinderhacksteak mit Zwiebeln, Salzkartoffeln, Salatbeilage nach Wahl

35zł

PLACEK PO WĘGIERSKU **surówki do wyboru**

Potato pancake with stew, salad
Großer Kartoffelpuffer auf ungarische Art mit Gulasch und Salatbeilage

38zł

DANIE
FIRMOWE



Makaron tagliatelle z kurczakiem w sosie szpinakowym

Makarony Pasta

MAKARON TAGLIATELLE Z KURCZAKIEM W SOSIE SZPINAKOWYM

Tagliatelle with chicken in spinach sauce
Bandnudeln mit Hähnchen in Spinatsauce

35zł

MAKARON TAGLIATELLE Z KURCZAKIEM I PIECZARKAMI

Tagliatelle with chicken and mushrooms
Bandnudeln mit Hähnchen in Pilzen

35zł



Makarony tagliatelle podajemy również w wersji wegetariańskiej.



Dania z grilla Barbecue Grillgerichte

ŁOSOŚ (STEK)

ziemniaki, warzywa gotowane na parze, sos chrzanowy

Grilled salmon, horseradish sauce, potatoes, steamed vegetables
Gegrilltes Lachsfilet, Meerrettichsauce (2xe,2xr,2xt), Salzkartoffeln, Dampfgemüse

39zł

FILET Z KURCZAKA

ziemniaki, warzywa gotowane na parze, sos czosnkowy

Grilled chicken fillet, boiled vegetables, boiled potatoes, garlic sauce
Gegrillte Hähnchenbrust, Salzkartoffeln, gedämpftes, oder gegrilltes Gemüse, Knoblauchsauce

35zł

KARKÓWKA

ziemniaki pieczone, surówka do wyboru, sos czosnkowy

Grilled pork neck, roasted potatoes, tomato and garlic sauce
Grillschweineskamm, Bratenkartoffeln, Knoblauchsosse, Gemüse

38zł



Filet z pstrąga zapiekany w porach

Dania z ryb Fish dishes Fischgerichte

FILET Z DORSZA W CHRUPIAĄCEJ PANIERCE frytki, surówka do wyboru

Breaded cod fillet, chips, salad
Paniertes Dorschfilet, Pommes frites, Salat nach Wahl

36zł

DE VOLAILLE Z DORSZA Z MASŁEM I KOPERKIEM ziemniaki, surówka do wyboru

De volaille of cod with butter and dill, potatoes, salad
De volaille vom Kabeljau mit Butte und Dill, Salzkartoffeln, Salat nach Wahl

36zł

FILET Z DORSZA W SOSIE PIECZARKOWYM ziemniaki, surówka do wyboru

Cod fillet with souce, potatoes, salad
Dorschfilet mit Champignonsauce, Salzkartoffeln, Salat nach Wahl

38zł

FILET Z PSTRĄGA ZAPIEKANY W PORACH ziemniaki, surówka do wyboru

Trout fillet with leek, potatoes, salad
Forellenfilet mit Lauch, Salzkartoffeln, Salat nach Wahl

38zł

FILET Z SANDACZA W CHRUPIAĄCEJ PANIERCE ziemniaki, surówka do wyboru

Zander fillet, potatoes, salad
Zanderfilet knusprig paniert, Salzkartoffeln, Salat nach Wahl

44zł

Na życzenie ryby gotujemy na parze

Steam fish on request
Auf Wunsch kann der Fisch dampfgegart werden



Gołąbki wegetariańskie

Dania wegetariańskie Vegetarian dishes Vegetarische Gerichte

GOŁĄBKI WEGETARIAŃSKIE 2 szt. **ziemniaki, surówka do wyboru**

Fried vegetables-stuffed cabbage roasted on butter, potatoes, salad
Vegetarische Kohlrouladen in Butter gebraten (2 St.), Salzkartoffeln, Salat nach Wahl

29zł

MAKARON Z TAGLIATELLE Z WARZYWAMI **I SUSZONYMI POMIDORAMI**

Tagliatelle with vegetables and dried tomatoes
Tagliatelle mit Gemüse und getrockneten Tomaten

35zł

PIEROGI DOMOWE Z SEREM + JOGURT (6 szt.)

Home-made dumplings with cheese + yogurt (6 pcs)
Gefüllte Teigtaschen (Piroggen) mit Frischkäse und Joghurt (süß)

25zł



Dodatki Add-ons Beilagen

FRYTKI

Chips
Pommes frites

8zł

WARZYWA GOTOWANE NA PARZE

Steamed vegetables
Gedämpftes Gemüse

10zł

ZIEMNIAKI Z WODY

Potatoes
Salzkartoffeln

6zł

WARZYWA GRILLOWANE

Grilled vegetables
Gemüse vom Grill

15zł

ZIEMNIAKI PIECZONE

Baked potatoes
Gebackene Kartoffeln

9zł

SURÓWKA DO WYBORU

Salad
Gemischter Salat

7zł

RYŻ

Rice
Reis

6zł

OGÓREK KISZONY

Pickled cucumber
Salzgurke

7zł

KAPUSTA ZASMAŻANA

Fried cabbage
Sauerkraut aus der Pfanne

9zł

MUSZTARDA, CHRZAN, KETCHUP

Mustard, horseradish, ketchup
Senf, Meerrettich, Ketschup

3zł

BURACZEK ZASMAŻANY

Fried beet
Rote Bete auf polnische Art (warm)

9zł

PIECZYWO

Bread
Brot/Brötchen

3zł

KLUSKI ŚLĄSKIE

Regional dumplings
Schlesische Klöße

8zł

MASŁO

Butter
Butter

3zł



Desery Dessert Dessert

GRYCAN
LODY & FODDIER

PUCHAR LODOWY Z DODATKAMI

Ice cream
Großer Eisbecher

18zł

GRYCAN
LODY & FODDIER

SZARLOTKA NA GORĄCO Z GAŁKĄ LODÓW I DODATKAMI

Hot apple pie with ice cream
Warmer Apfel kuchen mit Eis

18zł

SZARLOTKA NA GORĄCO

Hot apple pie
Warmer Apfelkuchen

15zł



Napoje gorące Hot beverages Heisse Getränke



Americano

12zł

Espresso

8zł

White Coffee

10zł



**Kawa
z likierem
Baileys'**

Coffee with liqueur
Kaffe mit Likör

16zł

Flat White

14zł

**Kawa
mrożona**

(sezonowo)
Ice coffee
Eis kaffe

15zł

**Latte
Macchiato**

15zł

Czekolada

Hot chocolate
Heiße Schokolade

12zł

Cappuccino

12zł



**Herbata
z cytryną**

Tea
Tee

7zł

**Herbata
smakowa**

Fruit tea
Geschmacktee

9zł

**Herbata
zimowa**

pomarańcza, goździk,
sok malinowy

Winter Tea
Wintertee

12zł



**Herbata
z rumem
Bacardi**

Tea with rum
Tee mit Rum

16zł

Wszystkie napoje gorące poj. min. 200 ml
Espresso poj. min. 50 ml



Napoje zimne Cold drinks Kalte Getr nken



Coca-cola
0,25L (28z /1L)
0,5L (18z /1L)

7z 
9z 



0,5l GUINNESS
(30z /1L)

15z 



Coca-cola
0,25L (28z /1L)
0,5L (18z /1L)

7z 
9z 



0,3 l (24z /1L)
Beer
Bier

8z 



Fanta
0,25L (28z /1L)
0,5L (18z /1L)

7z 
9z 



0,5 l (20z /1L)
Beer
Bier

10z 



Sprite
0,25L (28z /1L)
0,5L (18z /1L)

7z 
9z 



1,5 l (dzbanek) (18z /1L)
Beer
Bier

27z 



Kinley Tonic Water
0,25L (28z /1L)

7z 



0,44l GARAGE
Hard Drink Lemon (24z /1L)

10z 



Gazowana 0,33l (21z /1l)
Fizzy mineral water „Kropla Beskidu”
Mineralwasser „Kropla Beskidu”

7z 



Niegazowana 0,33l (21z /1L)
Still mineral water „Kropla Beskidu”
Mineralwasser ohne Gas „Kropla Beskidu”

7z 



0,5l LAGER 0,0%
(20z /1L)

10z 



Cappy 100% juice
0,25l (36z /1L)

9z 



0,5l RADLER 0,0%
(20z /1L)

10z 



Cappy nectar
0,4l (23z /1L)

9z 



0,4l (22z /1L)
Beer
Bier

9z 



fuzetea
0,5l (18z /1L)

9z 

Lemoniada firmowa (sezonowo)
0,5L (16z /1L), 1L (15z /1L)
Lemonade

8z 
15z 

0,025l Sok do piwa
(120z /1L)
Juice to beer
Saft zu Bier

3z 



Drinki Drinks alkoholisches Getränken

APEROL SPRITZ

50 ml Aperol
75 ml Prosecco
25 ml woda gazowana
pomarańcza
lód



25zł

MOJITO

40 ml rum Bacardi
limonka
10 ml syrop cukrowy
woda gazowana
licie mięty
lód



25zł

COŚ NIEBIESKIEGO

20 ml wódka Wyborowa
20 ml likier blue curacao
20 ml likier brzoskwiniowy
20 ml sok z cytryny
top up sprite
lód



20zł

DAIQUIRI

40 ml rum Bacardi
20 ml sok z limonki
10 ml syrop cukrowy
lód



20zł

SEX ON THE BEACH

40 ml wódka Wyborowa
20 ml likier brzoskwiniowy
100 ml sok pomarańczowy
10 ml granadina
lód



25zł

TOM COLLINS Z OGÓRKIEM

40 ml gin Seagrams
20 ml sok z cytryny
10 ml syrop cukrowy
woda gazowana
ogórek świeży
lód



20zł

Przygotowujemy drinki również skomponowane na życzenie klienta!



Alkohole

GIN

kieliszek/butelka

GIN SEAGRAMS 40ml **7zł**
700ml **120zł**

WÓDKA

TORUŃSKA 40ml **7zł**
500ml **70zł**

STUMBRAS 40ml **8zł**
500ml **90zł**

WYBOROWA 40ml **7zł**
500ml **70zł**

FINLANDIA 40ml **8zł**
500ml **90zł**

TEQUILA

CAMINO REAL 40ml **10zł**
700ml **175zł**

CALVADOS

BOULARD 40ml **15zł**
700ml **250zł**

RUM

BACARDI 40ml **9zł**
700ml **150zł**

MALIBU 40ml **8zł**
700ml **130zł**

LIKIER

BAILEYS' 40ml **9zł**
700ml **150zł**

SHERIDAN'S 40ml **9zł**
700ml **120zł**

JÄGERMEISTER 40ml **9zł**
700ml **150zł**

KONIAK

MARTELL 40ml **15zł**
700ml **250zł**

BRANDY

METAXA ***** 40ml **10zł**
500ml **120zł**

WHISKY

JOHNIE WALKER 40ml **8zł**
700ml **130zł**

JACK DANIEL'S 40ml **9zł**
700ml **150zł**

BALLANTINE'S 40ml **8zł**
700ml **130zł**

GRANTS 40ml **7zł**
700ml **130zł**

BOURBON WHISKEY

JIM BEAM 40ml **9zł**
700ml **150zł**



Wina białe White wines



Montes Chardonnay (Wytrawne)

750 ml

80zł

Dolina Centralna, Chile

Wino o aromacie brzoskwiń, banana, ananasa oraz - dzięki leżakowaniu w dębowej baryłce - wanilii i maślanki. Idealnie komponuje się z grillowanym łososiem, tłustymi rybami, zupami kremowymi a nawet daniami z wieprzowiny. Serwować w temperaturze 10-13 °C.

Wine with aromas of peaches, banana, pineapple and - thanks to ageing in oak barrels - vanilla and buttermilk. It goes perfectly with grilled salmon, oily fish, creamy soups and even pork dishes.

Recommended serving temperature: 10-13°C.



Borgobruno Traminer, Trebbiano, Viognier (Półwytrawne)

750 ml

45zł

Toskania, Włochy

Półwytrawne wino o jasnosłomkowym zabarwieniu. W smaku przyjemne nuty brzoskwiń i cytrusów. Idealnie komponuje się z łososiem oraz innymi rybami. Sprawdza się również jako dodatek do sałatek i dań wegetariańskich. Serwować w temperaturze 8-10°C.

Semi-dry wine with a light straw colour. In taste pleasant notes of peaches and citrus. Perfectly combines with salmon and other fish. It will also work as an addition to salads and vegetarian dishes.

Recommended serving temperature: 8-10°C.



Schiefer Steillage Riesling (Półwytrawne)

750 ml

65zł

Mozela, Niemcy

Wino lekko cytrusowe o uniwersalnym profilu. Łagodne, harmonijne i orzeźwiające. Idealne jako aperitif bądź dodatek do łagodnych ryb.

Serwować w temperaturze 7-10 °C.

Light citrus wine with a universal profile. Mild, harmonious and refreshing. Perfect as an aperitif or as an accompaniment to mild fish.

Recommended serving temperature: 7-10°C.



DB Gewurztraminer (Półsłodkie)

750 ml

50zł

Riverina, Australia

Wino złocistej barwy z zielonymi refleksami. Ma intrygujący profil skoncentrowany wokół piżma słodkich owoców i przypraw. Finisz rzeński, cytrynowy. Idealny do pikantnych, aromatycznych potraw oraz deserów.

Serwować w temperaturze 10-12 °C.

Golden wine with green reflections. has an intriguing profile centered around aroma musk of sweet fruits and spices. Finish crisp, lemon. Ideal for spicy, aromatic dishes and desserts.

Recommended serving temperature: 10-12°C.



Civimta Alazani Rkatsiteli (Półsłodkie)

750 ml

65zł

Alazani Valley, Gruzja

Tradycyjne wino z regionu Telavi w Kakheti. Produkowane z lokalnych winogron w dolinie rzeki Alazani. Delikatne w smaku, aromatyczne. Idealnie komponuje się z przystawkami, łagodnymi rybami oraz sprawdzi się jako aperitif.

Serwować w temperaturze 10-12°C.

Traditional wine from Telavi region of Kakheti. Produced from local grapes in the Alazani River Valley. Delicate flavorful, aromatic. Perfectly composed with appetizers, mild fish and will work as an aperitif.

Recommended serving temperature: 10-12°C.



Alte Rocche Bianche Moscato (Słodkie)

750 ml

60zł

Piemont, Włochy

Naturalnie słodkie wino o ciepłej, złocistej barwie, kuszące aromatami miodu i kwiatów. Na podniebieniu łagodne i eleganckie, o słodkim smaku dojrzałych jasnych owoców.

Serwować w temperaturze 7-10 °C.

Naturally sweet wine with a warm, golden color, tempting with aromas of honey and flowers. On the palate mild and elegant, with a sweet taste of ripe autumn fruit.

Recommended serving temperature: 7-10°C.

Wina czerwone Red wines



Kaiken Malbec (Wytrawne)

750 ml

70zł

Mendoza, Argentyna

Wytrawne wino o aromatach śliwek, słodkich przypraw, powideł, dębu oraz cedru. Leżakowane we francuskim dębie przez 6 miesięcy. Idealnie komponuje się z wołowiną, stekami oraz dobrze przyprawionym czerwonym mięsem. Serwować w temperaturze 16-18°C.

A dry wine with aromas of plums, sweet spices, jam, oak and cedar. Aged in French oak for 6 months.

Perfectly pairs with beef, steaks and well-seasoned red meat.

Recommended serving temperature: 16-18°C.



Borgobruno Sangiovese, Merlot, Syrah (Półwytrawne)

750 ml

45zł

Toskania, Wochy

Regionalne wino z dominanta szczepu Sangiovese. Bukiet pełen ciemnych owoców: czereśni i jagód. Idealne do wędlin, dań z sosami pomidorowymi i pieczonego mięsa.

Podawać schłodzone do temperatury 14-16°C.

A regional wine dominated by the sangiovese variety. Bouquet full of dark fruits: cherries and berries.

Perfect for cooked meats, dishes with tomato sauces and roasted meat.

Recommended serving temperature: 14-16°C.



Civimta Pirosmeni (Półwytrawne)

750 ml

70zł

Kahetia, Gruzja

Wino o intensywnej ciemnej barwie owocu granatu z fioletowym odcieniem. Zawiera bogate aromaty jeżyn, owoców leśnych i suszonej śliwki. W smaku łagodne. Idealnie komponuje się z pieczonym mięsem, kielbasami oraz makaronami.

A wine of intense, dark pomegranate color with a violet hue. Contains rich aromas of blackberries, forest fruits and dried plum. Mild in taste. Perfectly complements roasted meat, sausages and pasta.

Recommended serving temperature: 16-18°C.



Civimta Alazani Saperavi (Półsłodkie)

750 ml

65zł

Kahetia, Gruzja

Zmysłowe połączenie nut czerwonych owoców z nutami ziołowo-korzennymi. W ustach wyczuwalna równowaga - delikatna słodycz z łagodną kwasowością.

Schłodzone do temperatury 16-18°C.

Sensual connection of red fruit notes with herbal-spicy nuances. On the palate a balanced taste - delicate sweetness with mild acidity.

Recommended serving temperature: 16-18°C.



Civimta Kindzmarauli (Półsłodkie)

750 ml

95zł

Kakheti (Kindzmarauli), Gruzja

Czerwone półsłodkie wino produkowane jest z winogron Saperavi uprawianych w mikro obszarze Kindzmarauli w regionie Kakhetia w Gruzji. Aromaty jeżyn, budyniu czekoladowego i tytoniu. Idealne jako deser bądź dodatek do słodkich dań.

Serwować w temperaturze 16-18°C.

Red semi-sweet wine is produced from Saperavi grapes grown in the micro-zone of Kindzmarauli in Kakhetia region of Georgia. Aromas of blackberries, chocolate pudding and tobacco. Perfect as a desert or accompaniment to sweet dishes.

Recommended serving temperature: 16-18°C.



Porto Don Pablo Tawny (Słodkie)

750 ml

80zł

Douro, Portugalia

Porto Tawny zostało stworzone z czerwonych winogron Touriga Nacional i Tinta Roriz. W nosie wyczuwalne nuty ciemnej czekolady, przypraw oraz wiśni. Idealnie skomponuje się z deserami na bazie czekolady lub jako digestif.

Serwować w temperaturze 16-17°C.

Porto Tawny was created from red grapes Touriga Nacional and Tinta Roriz. On the nose aromas of dark chocolate, spices and cherry. Perfectly paired with chocolate-based desserts or as a digestif.

Recommended serving temperature: 16-17°C.

Wina musujące Sparkling wines Drinks



Cava Freixenet (Półwytrawne)

750 ml

75zł

Penedes, Hiszpania

Cava zachwyca aromatem białych kwiatów i smakiem moreli, ożywionych cytrusową świeżością. Idealne jako dodatek do ryb, sałatek bądź jako aperitif. Serwować w temperaturze 7-10°C.

Cava delights with the aroma of white flowers and the taste of apricots, enlivened by citrus freshness. Ideal as an accompaniment to salads or as an aperitif. Recommended serving temperature: 7-10°C.



Riondo Prosecco Glera (Wytrawne)

750 ml

55zł

Wenecja, Włochy

375 ml

40zł

Wino powstałe metodą Charmat polegającej na wtórnej fermentacji w stalowych kadziach. Wyraziste aromaty jabłek, cytrusów oraz bzu. Serwować w temperaturze 6-10 °C.

Wine produced by the Charmat method consisting of secondary fermentation in steel vats. Expressive aromas of apples, citrus and lilac. Recommended serving temperature: 6-10°C.



Martini Asti Moscato (Słodkie)

750 ml

85zł

Piemont, Włochy

Wino o aromatach słodkich dojrzałych owoców oraz miodu. Posiada najwyższy poziom jakości dla win włoskich D.O.C.G. Serwować w temperaturze 6-10 °C.

Wine with aromas of sweet ripe fruit and honey. Has the highest level of quality for Italian wines D.O.C.G. Recommended serving temperature: 6-10°C.

Wermuty Vermouths



MARTINI Rosso / Bianco

czerwone /białe

1000 ml

75zł

Vermouth Italy

100 ml

7,50zł



FIRMA CATERINGOWA
Restauracja Polska
 1993r
Wrocław

tel. kom. 503 154 166 , 502 600 766
 biuro@restauracja-polska.com.pl

Szanowni Państwo!

Nasza Firma jest solidnym partnerem w sprawach cateringu. Mieliśmy przyjemność współpracować z wieloma podmiotami o zasięgu ogólnopolskim i regionalnym.

Z naszych usług korzystali znani Polacy ze świata polityki, kultury i samorządów.

Obecność **od 1993 roku** na lokalnym rynku pozwoliła nam na odpowiednie przygotowanie pod względem upodobań i oczekiwań Klienta.

Staramy się realizować każde zlecenie z największą starannością i dbałością o szczegóły. Jesteśmy mobilni i elastyczni cenowo. Obsługujemy imprezy domowe, firmowe, sportowe i kulturalne.

Zapraszamy do współpracy.

CZYNNE:

Pon. - Nd. 10:00 - 18:00

Święta 10:00 - 18:00

Manager : tel. 502 600 766

Właściciel : tel. 503 154 166

Restauracja : tel. 54 420 12 00

FOTO GALERIA
„Kocham Włocławek”

Znajdująca się w naszej restauracji jest poświęcona pracom **Jana Sierackiewicza**, znanego włocławskiego fotografa i miłośnika naszego miasta. Zasłużonego Radnego Rady Miasta oraz byłego długoletniego Dyrektora Ośrodka Sportu i Rekreacji we Włocławku. Zdjęcia są wymieniane kilka razy do roku. Zmian dokonuje sam autor. Zapraszamy do obejrzenia.