



Nasze menu ONLINE

20
lecie
1993-2013

FIRMA CATERINGOWA
Restauracja Polska
Polska

Menu

RESTAURACJA
Nowy Ekspres



RESTAURACJA Nowy Ekspres	
Menu	
Przekąski i przekąski 1. Kuchnia polska 2. Kuchnia międzynarodowa 3. Kuchnia regionalna 4. Kuchnia tematyczna 5. Kuchnia sezonowa 6. Kuchnia specjalna 7. Kuchnia tradycyjna 8. Kuchnia nowoczesna 9. Kuchnia fusion 10. Kuchnia ekologiczna 11. Kuchnia zdrowotna 12. Kuchnia dietetyczna 13. Kuchnia wegetariańska 14. Kuchnia wegetariańska 15. Kuchnia wegetariańska 16. Kuchnia wegetariańska 17. Kuchnia wegetariańska 18. Kuchnia wegetariańska 19. Kuchnia wegetariańska 20. Kuchnia wegetariańska	Przekąski i przekąski 1. Kuchnia polska 2. Kuchnia międzynarodowa 3. Kuchnia regionalna 4. Kuchnia tematyczna 5. Kuchnia sezonowa 6. Kuchnia specjalna 7. Kuchnia tradycyjna 8. Kuchnia nowoczesna 9. Kuchnia fusion 10. Kuchnia ekologiczna 11. Kuchnia zdrowotna 12. Kuchnia dietetyczna 13. Kuchnia wegetariańska 14. Kuchnia wegetariańska 15. Kuchnia wegetariańska 16. Kuchnia wegetariańska 17. Kuchnia wegetariańska 18. Kuchnia wegetariańska 19. Kuchnia wegetariańska 20. Kuchnia wegetariańska

DANIE
REGIONALNE

ŻUREK KUJAWSKI Z BIAŁĄ KIEŁBASĄ I JAJKIEM

(LAUREAT I MIEJSCA W KONKURSIE
FASTIWAL ŻURKU 2006)

Polish traditional sour soup with cooked
sausage and egg

Polnische traditionelle Suppe mit Weisswurst und Ei

15zł



DANIE
REGIONALNE

CZERNINA Z KLUSKAMI ZIEMNIACZANYMI

Black brew with potato noodles

Traditionelle polnische Blutsuppe mit
hausgemachten Kartoffelnnudeln

20zł



DANIE
REGIONALNE

ROLADA Z POŁĘDWICY WIEPRZOWEJ Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI W SOSIE Z GRZYBÓW LEŚNYCH

Pork tenderloin roulade with cabbage and
mushroom sauce

Schweinefiletrollade mit Kohl und Champi-
gnons mit Waldpilzsauce

40zł



DANIE
REGIONALNE

PIEROGI DOMOWE Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

Dumplings with cabbage and mushrooms

Knödel mit Kohl und Pilzen

30zł



Wi-Fi

Nazwa: restauracja-polska-HotSpot
Hasło: NowyEkspres1993

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



Tatar z łososia



Jaja sadzone na grzance

Śniadania Breakfast Frühstück

KIEŁBASKI PO CYGAŃSKU W POMIDORACH Z CEBULĄ I PAPRYKĄ

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

20zł

JAJECZNICA NA MAŚLE Z 3 JAJ

Scrambled eggs with butter
Rührei aus 3 Eiern mit Butter

15zł

JAJECZNICA Z 3 JAJ Z DODATKAMI (SZYNKA LUB BOCZEK)

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

18zł

JAJA SADZONE NA GRZANCE (3 SZT.)

Fried eggs toast
Spiegeleier auf Toast

22zł

TATAR WOŁOWY

Beef tartare
Rindertatar

25zł

TATAR Z ŁOSOSIA

Salmon steak tartare
Lachstatar

25zł

KANAPKI FIRMOWE Z PIECA 3 SZT.

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

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

20zł



Sałatka z tuńczykiem



Sałatka grecka

Sałatki Salads/Salate

SAŁATKA LODOWA Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM

sałatka lodowa, kurczak, grzanki, ogórek, papryka

Iceberg lettuce with grilled chicken salad

Eisbergsalet, Hähnchenbrust, Käse, Gurken, frischer Pfeffer, Yoghurtdressing

28zł

SAŁATKA GRECKA

Greek salad

Griechischer Salat

25zł

SAŁATKA Z TUŃCZYKIEM

Tuna salad

Thunfischsalat

28zł





Gulaszowa w kociołku



Barszcz czerwony z uszkami

Zupy Soup Suppen

POMIDOROWA Z DOMOWYM MAKARONEM

Tomato soup with home noodles
Tomatensuppe mit hausgemachten Nudeln

15zł

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

18zł

DANIE
REGIONALNE

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

15zł

GULASZOWA W KOCIOŁKU

Stew soup
Goulaschsuppe im Kessel

20zł

Podawane w soboty, niedziele i święta

ROSÓŁ Z DOMOWYM MAKARONEM

Broth with home noodles
Fleischbrühe mit hausgemachten Nudeln

15zł

DANIE
REGIONALNE

CZERNINA Z KLUSKAMI ZIEMNIACZANYMI

Black brew with potato noodles
Traditionelle polnische Blutsuppe mit hausgemachten Kartoffelnnudeln

20zł



Golonka po królewsku



Karkówka z grilla

Dania z wieprzowiny Pork Schweinefleischgerichte

SCHABOWY

ziemniaki, surówki do wyboru

Pork chop, potatoes, salad

Paniertes Schweinekotelett, Salzkartoffeln, Salatbeilage nach Wahl

32zł

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

35zł

KARKÓWKA W SOSIE MYŚLIWSKIM

kluski śląskie, surówki do wyboru

Hunter's spare pork neck chop

Nackenkotelett mit Jägersauce, schlesische Klöße, Salatbeilage nach Wahl

35zł

KARKÓWKA Z GRILLA

ziemniaki pieczone, surówka do wyboru, sos czosnkowy

Grilled pork neck, roasted potatoes, garlic sauce

Grillschweineschamm, Bratenkartoffeln, Knoblauchsosse, Gemüse

39zł

GOŁONKA PIECZONA Z KOŚCIĄ PO KRÓLEWSKU W WARZYSWACH

ziemniaki, kapusta zasmażana

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

Schweinehaxe gedünstet in Bier, gebratener Kohl, Salzkartoffeln

45zł

DANIE
REGIONALNE

ROLADA Z POŁĘDWICY WIEPRZOWEJ Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI W SOSIE Z GRZYBÓW LEŚNYCH

kluski śląskie, surówki do wyboru

Pork tenderloin roulade with cabbage and mushroom sauce

Schweinefiletrollade mit Kohl und Champignons mit Waldpilzsauce

40zł

GOŁĄBEK SMAŻONY NA MAŚLE (2 szt.)

ziemniaki, surówki do wyboru

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

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

28zł



Kotlet wrocławski



Pikata z kurczaka

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

37zł

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

34zł

KOTLET DROBIOWY PANIEROWANY frytki, surówki do wyboru

Chicken chop, salad, chips

Hähnchenbrustschnitzel, Pommes frites, Salatbeilage nach Wahl

32zł

PIKATA Z KURCZAKA frytki, surówki do wyboru

Chicken fillet, chips, salad

Hänchenbrustfilet in knuspriger Käsepanade mit Pfirsich, Pommes, Gemüse

38zł

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

33zł

WĄTRÓBKA DROBIOWA Z CEBULKĄ ziemniaki, ogórek kiszony

Chicken liver with onion, potatoes, pickled cucumber

Gebratene Geflügelleber mit Zwiebeln, Salzkartoffeln, Salzgurke

29zł

FILET Z KURCZAKA Z GRILLA ziemniaki, warzywa gotowane na parze, sos czosnkowy

Grilled chicken fillet, boiled vegetables, boiled potatoes, garlic sauce

Gegrillte Hähnchenbrust, Salzkartoffeln, gedämpftes, oder gegrilltes Gemüse, Knoblauchsauce

37zł



Rumsztyk siekany z cebulą



Placek po węgiersku

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

36zł

RUMSZTYK SIEKANY Z CEBULĄ

ziemniaki, surówki do wyboru

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

36zł

PLACEK PO WĘGERSKU

surówki do wyboru

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

39zł



Makaron tagliatelle z kurczakiem w sosie szpinakowym



Makaron tagliatelle z warzywami i suszonymi pomidorami

Makarony Pasta

MAKARON TAGLIATELLE Z KURCZAKIEM W SOSIE SZPINAKOWYM

Tagliatelle with chicken in spinach sauce
Bandnudeln mit Hähnchen in Spinatsauce

36zł

MAKARON TAGLIATELLE Z KURCZAKIEM I PIECZARKAMI

Tagliatelle with chicken and mushrooms
Bandnudeln mit Hähnchen in Pilzen

36zł

MAKARON TAGLIATELLE Z WARZYSWAMI I SUSZONYMI POMIDORAMI

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



36zł



Filet z pstrąga zapiekany w porach



Stek z łososia z grilla

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

39zł

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 sauce, potatoes, salad
Dorschfilet mit Champignonsauce, Salzkartoffeln, Salat nach Wahl

40zł

FILET Z PSTRĄGA ZAPIEKANY W PORACH ziemniaki, surówka do wyboru

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

40zł

FILET Z SANDACZA W CHRUPIAĄCEJ PANIERCE ziemniaki, surówka do wyboru

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

45zł

ŁOSOŚ Z GRILLA (STEK) ziemniaki, warzywa gotowane na parze, sos chrzanowy

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

39zł

Na życzenie ryby gotujemy na parze
Steam fish on request
Auf Wunsch kann der Fisch dampfgegart werden



Gołąbki wegetariańskie



Pierogi domowe z serem

Dania wegetariańskie Vegetarian dishes Vegetarische Gerichte

GOŁĄBKİ 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



30zł

MAKARON Z TAGLIATELLE Z WARZYSWAMI I SUSZONYMI POMIDORAMI

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



36zł

PIEROGI DOMOWE Z SEREM + JOGURT (6 szt.)

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



28zł

DANIE
REGIONALNE

PIEROGI DOMOWE Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

Dumplings with cabbage and mushrooms
Knödel mit Kohl und Pilzen



30zł

Na życzenie pierogi podsmażamy



Dodatki Add-ons Beilagen

FRYTKI

Chips
Pommes frites

9zł

WARZYWA GOTOWANE NA PARZE

Steamed vegetables
Gedämpftes Gemüse

10zł

ZIEMNIAKI Z WODY

Potatoes
Salzkartoffeln

7zł

WARZYWA GRILLOWANE

Grilled vegetables
Gemüse vom Grill

15zł

ZIEMNIAKI PIECZONE

Baked potatoes
Gebackene Kartoffeln

9zł

SURÓWKA DO WYBORU

Salad
Gemischter Salat

8zł

KLUSKI ŚLĄSKIE

Regional dumplings
Schlesische Klöße

9zł

OGÓREK KISZONY

Pickled cucumber
Salzgurke

8zł

RYŻ

Rice
Reis

7zł

MUSZTARDA, CHRZAN, KETCHUP

Mustard, horseradish, ketchup
Senf, Meerrettich, Ketschup

3zł

KAPUSTA ZASMAŻANA

Fried cabbage
Sauerkraut aus der Pfanne

10zł

PIECZYWO

Bread
Brot/Brötchen

3zł

BURACZEK ZASMAŻANY

Fried beet
Rote Bete auf polnische Art (warm)

10zł

MASŁO

Butter
Butter

3zł



Desery Dessert Dessert

GRYCAN
WIOSNA I LIEBOWIE

PUCHAR LODOWY Z DODATKAMI

Ice cream
Großer Eisbecher

19zł

GRYCAN
WIOSNA I LIEBOWIE

SZARLOTKA NA GORĄCO Z PIECA, Z GAŁKĄ LODÓW I DODATKAMI

Hot apple pie with ice cream
Warmer Apfelkuchen mit Eis

19zł

SZARLOTKA NA GORĄCO Z PIECA

Hot apple pie
Warmer Apfelkuchen

16zł



Napoje gorące Hot beverages Heisse Getränke



Americano

12zł

Espresso

10zł

**Herbata
z cytryną**

7zł

Tea
Tee

White Coffee

12zł



**Kawa
z likierem
Baileys'**

16zł

Coffee with liqueur
Kaffe mit Likör

**Herbata
smakowa**

9zł

Fruit tea
Geschmacktee

Flat White

15zł

**Kawa
mrożona**

16zł

(sezonowo)
Ice coffee
Eis kaffe

**Herbata
zimowa**

12zł

**pomarańcza, goździk,
sok malinowy**

Winter Tea
Wintertee

**Latte
Macchiato**

16zł

Czekolada

12zł

Hot chocolate
Heiße Schokolade



**Herbata
z rumem
Bacardi**

16zł

Tea with rum
Tee mit Rum

Cappuccino

12zł

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



Napoje zimne Cold drinks Kalte Getränken

	Coca-cola 0,25L (32zł/1L) 0,5L (20zł/1L)	8zł 10zł		0,5l GUINNESS (36zł/1L)	18zł
	Coca-cola 0,25L (32zł/1L) 0,5L (20zł/1L)	8zł 10zł		0,3 l (24,24zł/1L) Beer Bier	8zł
	Fanta 0,25L (32zł/1L) 0,5L (20zł/1L)	8zł 10zł		0,5 l (24zł/1L) Beer Bier	12zł
	Sprite 0,25L (32zł/1L) 0,5L (20zł/1L)	8zł 10zł		1,5 l (dzbaneł) (18zł/1L) Beer Bier	27zł
	Kinley Tonic Water 0,25L (32zł/1L) 0,5L (20zł/1L)	8zł 10zł		0,4 l GARAGE Hard Drink Lemon (25zł/1L)	10zł
	Gazowana 0,33l (24,24zł/1L) Fizzy mineral water „Kropla Beskidu” Mineralwasser „Kropla Beskidu”	8zł		0,5l 0,0% (20zł/1L)	10zł
	Niegazowana 0,33l (21,24zł/1L) Still mineral water „Kropla Beskidu” Mineralwasser ohne Gas „Kropla Beskidu”	8zł		0,5l RADLER 0,0% (20zł/1L)	10zł
	Cappy 100% juice 0,25l (36zł/1L)	9zł		0,4l (22,50zł/1L) Beer Bier	9zł
	Cappy nectar 0,25l (36zł/1L)	9zł		0,025l Sok do piwa (120zł/1L) Juice to beer Saft zu Bier	3zł
	Cappy napój 0,25l (36zł/1L)	9zł			
	fuzetea 0,5l (20zł/1L)	10zł			
	Lemoniada firmowa (sezonowo) 0,5L (16zł/1L), 1L (15zł/1L) Lemonade	8zł 15zł			



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**

RUM

BACARDI — 40ml **9zł**
700ml **150zł**

WHISKY

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

WÓDKA

STUMBRAS — 40ml **8zł**
500ml **90zł**

WYBOROWA — 40ml **7zł**
500ml **70zł**

FINLANDIA — 40ml **8zł**
500ml **90zł**

LIKIER

BAILEYS' — 40ml **9zł**
700ml **150zł**

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

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

GRANTS — 40ml **7zł**
700ml **130zł**

BOURBON WHISKEY

JIM BEAM — 40ml **9zł**
700ml **150zł**

TEQUILA

CAMINO REAL — 40ml **10zł**
500ml **175zł**

BRANDY

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



Wina białe White wines



Montes Chardonnay (Wytrawne)

Dolina Centralna, Chile

750 ml (1 L/120zł)

100ml/12zł

90zł

Wino o aromacie brzoskwiń, banana, ananasa oraz - dzięki leżakowaniu w dębowej baryłce - wanilii i maślanek.

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 (1 L/66,66zł)

50zł

Toskania, Włochy

Półwytrawne wino o jasnosłomkowym zabarwieniu. W smaku przyjemne nuty brzoskwiń i cytrusów. Idealnie

komponuje się z łososiem oraz innymi rybami. Sprawdzi 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)

Mozela, Niemcy

750 ml (1 L/100zł)

100ml/10zł

75zł

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)

Riverina, Australia

750 ml (1 L/80zł)

100ml/8zł

60zł

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)

Alazani Valley, Gruzja

750 ml (1 L/80zł)

60zł

Tradycyjne wino z regionu Telavi w Kacheti. 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 Kacheti. 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)

Piemont, Włochy

750 ml (1 L/80zł)

100ml/8zł

60zł

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 (1 L/100zł)

75zł

Mendoza, Argentyna

Wytrawne wino o aromatach sliwek, 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 (1 L/66,66zł)

50zł

Toskania, Wochy

Regionalne wino z dominantą 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 (1 L/120zł)

90zł

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 (1 L/80zł)

60zł

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 (1 L/120zł)

90zł

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 dessert or accompaniment to sweet dishes.

Recommended serving temperature: 16-18°C.



Porto Don Pablo Tawny (Słodkie)

750 ml (1 L/120zł)

90zł

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



Mionetto Prosecco (Wytrawne)

D.O.C. Treviso - Italy

750 ml (1 L/80zł)

60zł

200 ml (1 L/150zł)

30zł

Włoskie wino musujące z regionu Treviso wytwarzane nieprzerwanie od 1887. Mionetto wytwarzane z białej odmiany winogron glera (prosecco) z wyczuwalną nutą miodu, dojrzałego jabłka oraz białej brzoskwini. Mionetto oferuje przyjemność połączenia historycznej tradycji, unikalnej jakości, wyjątkowego smaku i stylu.

The Mionetto Prosecco Brut DOC has an intense fruity bouquet with a hint of golden apples. It is very dry, fresh, light in body and well-balanced. This wine is perfect alone as an aperitif or as a delightful complement to appetizers such as prosciutto or mild cheeses. Excellent as a base for Bellinis and other sparkling wine cocktails.



Martini Asti Moscato (Słodkie)

750 ml (1 L/93,33zł)

70zł

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

Vermouth Italy

czerwone /białe

1000 ml

75zł

100 ml

7,50zł



FIRMA CATERINGOWA
Restauracja Polska
 1993r
Włocławek

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.