

# Zielnik

## KARTA WIN I ALKOHOLI / WINE LIST

Karta win którą trzymacie Państwo w ręku gromadzi zbiór starannie wybranych etykiet, prezentujących dobrą relację ceny do jakości. Przedstawiam listę, w której każdy wielbiciel wina znajdzie coś dla siebie. Selekcja zawiera zarówno wina z europejskich regionów takich jak Bordeaux, Rioja czy Toskania, jak również klasyki z nowego świata. Dla koneserów znajdzie się również coś interesującego, jak chociażby ciekawostki z Marlborough w Nowej Zelandii, Casablanca Valley w Chile czy Faugeres we Francji.

*The wine list you hold in hand gathers a collection of carefully selected labels, reflecting a good price to quality ratio. I present a list, in which all wine lovers will find something for themselves. The selection includes European wine regions such as Bordeaux, Rioja or Tuscany, as well as classics from the new world. For connoisseurs there will also be something of interest, amongst others, gems from Marlborough in New Zealand, Casablanca Valley in Chile or Faugeres in France.*

Życząc wspaniałych chwil przy wyjątkowym winie,  
*Wishing you great moments with exceptional wine,*



**Andrzej Strzelczyk**  
**Dwukrotny Mistrz Polski Sommelierów**  
**Two-time Polish Champion Sommelier**

## **Aperitif**

<i>Whisky sour</i> (Wild Turkey, syrop tempranillo, białko jajka,)			25,-
<i>Negroni Sbagliato</i> (Martini Rosso, Campari, Gancia prosecco)			25,-
<i>French 75</i> (Finsbury Gin, Gancia prosecco, syrop cukrowy, sok z cytryny)			25,-
<i>Espresso martini</i> (Żubrówka czarna, kahlua, espresso)			25,-
<i>Szarlotka</i> (Żubrówka Bison Grass, sok jabłkowy)			17,-
<i>Caipirinha</i> (Cachaca, limonka, cukier trzcinowy)			23,-
<i>Mojito</i> (Sailor Jerry, świeża mięta, limonka, cukier trzcinowy)			25,-
<i>Margarita Lemon</i> (Sierra Silver, Cointreau, limonka)			29,-
NV <i>Prosecco Gancia Extra Dry, Italy</i>	kiel.		19,-
NV <i>G.H. Mumm Cordon Rouge Brut, Champagne, France</i>	kiel.		39,-
NV <i>Alain Bernard Brut, Dizy, Champagne, France</i>	kiel.		47,-

## **Wina domowe / House wines**

<i>Aresti Cabernet Sauvignon Curico Valley - Chile</i>	kiel.		15,-
<i>Vetisquero Reserva Syrah Maipo Valley, Chile</i>	kiel.		19,-
<i>Kendermans Riesling Kabinett Rheinhessen - Germany</i>	kiel.		19,-
<i>Pinot Grigio "Rocca Ventosa", Cantina Tollo, Abruzzo</i>	kiel.		19,-

## **Wina deserowe / Dessert wines**

NV <i>Floralis Moscatel Oro</i>	kiel 25,-		119,-
2011 <i>Tokaji Samorodni Sweet, Oremus</i>	kiel. 27,-		129,-
NV <i>Porto LBV, Quinta do Passadouro, Douro Valley</i>	kiel. 35,-		265,-

## ***Szampany i wina musujące / Champagne and sparkling wines***

NV	<i>Prosecco Gancia Extra Dry, Italy</i>	89,-
NV	<i>Gancia Brut, Italy</i>	95,-
NV	<i>Gancia Pinot di Pinot, Italy</i>	95,-
NV	<i>G.H. Mumm Cordon Rouge Brut, Champagne, France</i>	290,-
NV	<i>Alain Bernard Brut Tradition Premier Cru, Grande Vallée, Dizy</i>	295,-
NV	<i>G.H. Mumm Demi-Sec, Champagne, France</i>	299,-
NV	<i>G.H. Mumm Blanc de Blanc, Champagne, France</i>	760,-
NV	<i>G.H. Mumm Rosé, Champagne, France</i>	439,-
2006	<i>G.H. Mumm Millésimé, Champagne, France</i>	379,-
NV	<i>Perrier Jouët Grand Brut, Champagne, France</i>	399,-
2006	<i>Perrier Jouët Belle Epoque, Champagne, France</i>	990,-
2002	<i>G. H. Mumm Cuvée R. Lalou</i>	1275,-
NV	<i>Taittinger Brut, Champagne, France</i>	299,-

## ***Wina białe / White wines***

### ***Polska / Poland***

2015	<i>Solaris, Winnica Turnau</i>	169,-
------	--------------------------------	-------

### ***Francja / France***

2014	<i>Chardonnay, Moulin de Gassac, Languedoc</i>	95,-
2014	<i>Pouilly Fume, Domaine de Fines Coillates, Loire Valley</i>	199,-
2015	<i>Chablis Domaine Fevre, Burgundy</i>	179,-

### **Włochy / Italy**

2016	<i>Roccaperciata Grillo, Terre Siciliane</i>	79,-
2016	<i>Pinot Grigio "Rocca Ventosa", Cantina Tollo, Abruzzo</i>	95,-

### **Hiszpania / Spain**

2016	<i>Viña Esmeralda, Torres, D.O. Penedès</i>	129,-
------	---	-------

### **Niemcy / Germany**

2016	<i>Kendermanns Riesling Kabinett, Mosel</i>	99,-
2016	<i>Riesling halbtrocken "Zeppelinwein", Mülheimer Sonnenlay, Mosel</i>	129,-

### **Austria**

2016	<i>Grüner Veltliner, Domaene Gobelsburg, Kamptal</i>	109,-
------	--	-------

### **Chile**

2016	<i>Adobe Reserva Chardonnay, Casablanca Valley, Emiliana</i>	109,-
2014	<i>Marques de Casa Concha, Chardonnay, Maipo Valley</i>	169,-
2015	<i>Montes Reserva Sauvignon Blanc, Casablanca Valley</i>	129,-

### **Nowa Zelandia/ New Zealand**

2016	<i>Sauvignon Blanc Satellite, Spy Valley, Marlborough</i>	139,-
2016	<i>Sauvignon Blanc, Matua, Marlborough</i>	149,-

## ***Wina czerwone / Red wines***

### ***Francja / France***

<i>2014</i>	<i>Moulin de Gassac Classic Rouge, Languedoc</i>	<i>95,-</i>
<i>2011</i>	<i>Château de Carmarsac, Thierry Lurton, Bordeaux Supérieur</i>	<i>115,-</i>
<i>2013</i>	<i>Château Dauzac 5-eme GCC, Margaux</i>	<i>429,-</i>
<i>2011</i>	<i>Clarendelle by Haut-Brion, Bordeaux</i>	<i>179,-</i>
<i>2013</i>	<i>Châteauneuf-du-Pape, Domaine de Nalys, Rhone Valley</i>	<i>249,-</i>
<i>2010</i>	<i>Domaine Leon Barral, Faugeres, Languedoc-Roussillon</i>	<i>235,-</i>

### ***Włochy / Italy***

<i>2013</i>	<i>Chianti Riserva, Castellani, Toscana</i>	<i>99,-</i>
<i>2014</i>	<i>Chianti Classico "Peppoli", Antinori, Toscana</i>	<i>185,-</i>
<i>2015</i>	<i>Barbera d'Alba Lavai, Azienda Agricola Ghiomo, Piedmont</i>	<i>145,-</i>
<i>2006</i>	<i>Barolo "Monvigliero", Bel Colle, Piedmont</i>	<i>325,-</i>
<i>2011</i>	<i>Amarone Monte Gradela, Bonazzi, Veneto</i>	<i>349,-</i>
<i>2013</i>	<i>Campofiorin Ripasso, MASI, Veneto</i>	<i>159,-</i>
<i>2011</i>	<i>Brunello di Montalcino Vigna Soccorso, Toscana</i>	<i>349,-</i>
<i>2016</i>	<i>Primitivo Lucarelli, Terre di Sava, Puglia</i>	<i>109,-</i>

### ***Hiszpania / Spain***

2013	<i>Castillo de Monte de la Reina, Toro</i>	125,-
2014	<i>Altos Ibericos Crianza, Rioja</i>	129,-
2010	<i>Viña Alberdi Reserva, Rioja Alta</i>	199,-
2012	<i>Alion, Ribera del Duero</i>	495,-
2011	<i>Pintia, Toro</i>	395,-

### ***Chile***

2016	<i>Aresti, Cabernet Sauvignon, Central Valley</i>	69,-
2015	<i>Ventisquero Reserva Syrah, Maipo Valley – Chile</i>	99,-
2014	<i>Marques de Casa Concha, Carmenere, Peumo Vineyard</i>	169,-
2013	<i>Montes Reserva Cabernet Sauvignon, Colchagua Valley</i>	129,-

### ***Argentyna / Argentina***

2015	<i>Finca El Origen Malbec, Mendoza</i>	99,-
2015	<i>Amalaya, Malbec Syrah Cabernet Sauvignon, Salta</i>	135,-

### ***Australia***

2013	<i>Bremerviev Shiraz, Bleasdale, Langhorne Creek</i>	175,-
------	--	-------

### ***Stany Zjednoczone / United States***

2015	<i>Zinfandel, Mauro Americano, California</i>	99,-
2013	<i>Louis M. Martini, Cabernet Sauvignon, Napa Valley</i>	199,-

## **Wódki / Vodkas**

<i>Żubrówka Czarna</i>	<i>40ml</i>	<i>12,-</i>
<i>Żubrówka Bison Grass</i>	<i>40ml</i>	<i>10,-</i>
<i>Żubrówka Biała</i>	<i>40ml</i>	<i>10,-</i>
<i>Żubrówka Biała z nutą mięty</i>	<i>40ml</i>	<i>10,-</i>
<i>Żubrówka Biała z nutą jałowca</i>	<i>40ml</i>	<i>10,-</i>
<i>Żubrówka Kora Dębu</i>	<i>40ml</i>	<i>10,-</i>
<i>Żubrówka Pędy Sosny</i>	<i>40ml</i>	<i>10,-</i>
<i>Żubrówka Liście Klonu</i>	<i>40ml</i>	<i>10,-</i>
<i>Soplica Staropolska Oryginalna</i>	<i>40ml</i>	<i>25,-</i>
<i>Soplica Staropolska Dereniowa</i>	<i>40ml</i>	<i>25,-</i>
<i>Soplica Staropolska Głogowa</i>	<i>40ml</i>	<i>25,-</i>
<i>Soplica Staropolska Czarna Jeżyna</i>	<i>40ml</i>	<i>25,-</i>
<i>Soplica Wiśniowa</i>	<i>40ml</i>	<i>10,-</i>
<i>Soplica Malinowa</i>	<i>40ml</i>	<i>10,-</i>
<i>Soplica Orzech Laskowy</i>	<i>40ml</i>	<i>10,-</i>
<i>Soplica Orzech Włoski</i>	<i>40ml</i>	<i>10,-</i>
<i>Soplica Pigwowa</i>	<i>40ml</i>	<i>10,-</i>
<i>Soplica Śliwkowa</i>	<i>40ml</i>	<i>10,-</i>
<i>Soplica Czarna Porzeczka</i>	<i>40ml</i>	<i>10,-</i>
<i>Soplica Truskawkowa</i>	<i>40ml</i>	<i>10,-</i>
<i>Soplica Jagodowa</i>	<i>40ml</i>	<i>10,-</i>
<i>Soplica Mirabelkowa</i>	<i>40ml</i>	<i>10,-</i>
<i>Soplica Cytrynowa z nutą miodu</i>	<i>40ml</i>	<i>10,-</i>
<i>Russian Standard Platinum</i>	<i>40ml</i>	<i>15,-</i>
<i>Palace Potato – Gluten Free</i>	<i>40ml</i>	<i>10,-</i>

## ***Gin***

<i>Finsbury</i>	<i>40ml</i>	<i>12,-</i>
<i>Hendricks</i>	<i>40ml</i>	<i>25,-</i>

## ***Rum***

<i>Sailor Jerry</i>	<i>40ml</i>	<i>15,-</i>
---------------------	-------------	-------------

## ***Whisky blended***

<i>Grant's</i>	<i>40ml</i>	<i>19,-</i>
<i>Grant's 12 Y.O.</i>	<i>40ml</i>	<i>23,-</i>

## ***Whisky single malt***

<i>Glenfiddich 12 Y.O.</i>	<i>40ml</i>	<i>29,-</i>
<i>Glenfiddich 15 Y.O.</i>	<i>40ml</i>	<i>33,-</i>
<i>Glenfiddich 18 Y.O.</i>	<i>40ml</i>	<i>40,-</i>

## ***Whiskey & Bourbon***

<i>Tullamore D.E.W.</i>	<i>40ml</i>	<i>19,-</i>
<i>Wild Turkey 81 Proof</i>	<i>40ml</i>	<i>19,-</i>

## ***Tequila***

<i>Sierra Silver</i>	<i>40ml</i>	<i>19,-</i>
<i>Sierra Cafe</i>	<i>40ml</i>	<i>21,-</i>



### **Cognac & Brandy & Grappa**

<i>Metaxa 12*</i>	40ml	33,-
<i>Torres 10 Y.O.</i>	40ml	17,-
<i>Cana Rio Cachaça</i>	40ml	17,-
<i>Remy Martin V.S.O.P.</i>	40ml	33,-
<i>Grappa Marzadro</i>	40ml	33,-

### **Vermouth & Bitter**

<i>Campari</i>	40ml	17,-
<i>Aperol</i>	40ml	17,-
<i>Martini Bianco</i>	40ml	17,-
<i>Martini Dry</i>	40ml	17,-
<i>Martini Rosso</i>	40ml	17,-

### **Likiery i Specjały / Cordials and specials**

<i>Bols Likier</i>	40ml	18,-
<i>Carolans Irish Cream</i>	40ml	18,-
<i>Cointreau</i>	40ml	18,-
<i>Drambuie</i>	40ml	18,-
<i>Jägermeister</i>	40ml	18,-
<i>Passoa</i>	40ml	18,-
<i>Sambuca Bianca</i>	40ml	18,-

### **Piwa / Beer**

<i>Złote Lwy z beczki</i>	0,30l	9,-
<i>Złote Lwy z beczki</i>	0,50l	12,-
<i>Pszenicznik</i>	0,50l	14,-
<i>Koźlak</i>	0,50l	14,-
<i>Porter</i>	0,50l	14,-
<i>Żywiec bezalkoholowy</i>	0,30l	9,-

### ***Napoje zimne / Cold beverages***

<i>Coca Cola</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,-</i>
<i>Cola Cola Zero</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,-</i>
<i>Fanta</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,-</i>
<i>Sprite</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,-</i>
<i>Tonic Kinley</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,-</i>
<i>Kropla Beskidu / Kropla Delice</i>	<i>0,33l</i>	<i>8,-</i>
<i>Kropla Beskidu / Kropla Delice</i>	<i>0,75l</i>	<i>16,-</i>
<i>S. Pellegrino / Aqua Panna</i>	<i>0,25l</i>	<i>9,-</i>
<i>S. Pellegrino / Aqua Panna</i>	<i>0,75l</i>	<i>18,-</i>
<i>Cisowianka Perlage / Classique</i>	<i>0,30l</i>	<i>8,-</i>
<i>Cisowianka Perlage / Classique</i>	<i>0,70l</i>	<i>16,-</i>
<i>Sok Cappy pomarańczowy</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,-</i>
<i>Sok Cappy jabłkowy</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,-</i>
<i>Sok Cappy czarna porzeczka</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,-</i>
<i>Sok Cappy grejpfrutowy</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,-</i>
<i>Nestea</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,-</i>
<i>Burn</i>	<i>0,25l</i>	<i>12,-</i>
<i>Sok ze świeżych pomarańczy</i>	<i>0,25l</i>	<i>16,-</i>
<i>Sok ze świeżych grejpfrutów</i>	<i>0,25l</i>	<i>16,-</i>

### ***Napoje gorące / Hot beverages***

<i>Kawa po amerykańsku</i>		<i>9,-</i>
<i>Espresso</i>		<i>9,-</i>
<i>Double espresso</i>		<i>16,-</i>
<i>Cappucino</i>		<i>11,-</i>
<i>Latte</i>		<i>12,-</i>
<i>Kawa Irish</i>		<i>23,-</i>
<i>Herbata Ronnefeld</i>		<i>13,-</i>