

POLECAMY
NASZE SEZONOWE MENU
Our special season menu

*Tygrysie krewetki grillowane w seczuańskim pieprzu podane z warzywami
i sosem kung pao oraz owocowym*
*Grilled tiger prawns in sichuan pepper served with vegetables
and kung pao sauce & fruit sauce*

250g 48 zł

Smażona kaczka z warzywami podawana z sosem szefa
Fried duck with vegetables served with chef's sauce

300g 48 zł

Salata z piersią kaczki, rukolą, granatem i sosem hoi sin
Duck salad with rucola, grenade and hoi sin sauce

250g 38 zł

Salata z krewetkami, rukolą i sosem z pomelo
Prawns salad with rucola and pomelo sauce

250g 36 zł

*Kurczak z papryką pepperoni, suszonym chilli, orzechami ziemnymi
i smażonymi warzywami w sosie kung pao*
Fried chicken with pepperoni, dry chilli, nuts and fried vegetables with kung pao sauce

250g 35 zł

Lody melonowe podawane w świeżym melonie
Melon Ice Cream in fruit

100g 18 zł

DIM SUM

Kantoński styl czyli lekkie przekąski przygotowywane w dwóch wariantach: gotowane na parze oraz smażone. Tradycyjnie większość z nich przygotowywana i podawana jest w bambusowych koszykach.

Cantonese style of cuisine. Small portions usually served in steamer baskets.

Gotowane na parze / Steamed

Podawane z dwoma sosami: chińskim sosem winegret, szanghajskim sosem chili

Served with sauces: chinese vinegar and shanghai chilli sauce

1. Pierożki ha cao z krewetkami <i>Shrimp hacao dumplings</i>	4 szt 150g	20 zł
2. Pierożki z krewetkami, szpinakiem i czosnkiem <i>Shrimp dumplings with spinach and garlic</i>	4 szt 150g	20 zł
3. Pierożki z krewetkami i małżami św. Jakuba <i>Shrimp dumplings with st. Jacob's scallops</i>	4 szt 150g	24 zł
4. Pierożki wegetariańskie delikatnie obsmażane <i>Vegetarian dumplings steamed and pan fried</i>	4 szt 150g	18 zł
5. Pierożki xiu mai z krewetkami <i>Shrimp xiu mai dumplings</i>	4 szt 150g	20zł
6. Pierożki z wieprzowiną i kawiozem <i>Pork dumplings with caviar</i>	4 szt 150g	15 zł
7. Pierożki wieprzowe wypełnione rosółem <i>Pork dumplings with broth</i>	3 szt 150 g	15 zł

Smażone / Fried

- | | | |
|---|-------------|-------|
| 8. Smażone kuleczki z owoców morza w panierce panko,
podawane z sosem marchewkowym
<i>Deep fried crispy seafood balls in panko served with carrot sauce</i> | 3 szt 150 g | 22 zł |
| 9. Smażone roladki z krewetkami, kukurydzą i kasztanami wodnymi
podawane z sosem mango
<i>Deep fried minced shrimp with corn and water chestnut rolls
served with mango sauce</i> | 2 szt 150 g | 22 zł |
| Podawane z sosem słodkim chilli
<i>Served with sweet chilli sauce</i> | | |
| 10. Smażone pierożki won ton z krewetkami
<i>Deep fried crispy won ton with shrimps</i> | 5 szt 150g | 18 zł |
| 11. Smażone sajgonki z warzywami
<i>Deep fried spring rolls with vegetables</i> | 3 szt 150g | 15 zł |
| 12. Smażone sajgonki z kaczką
<i>Deep fried spring rolls with duck</i> | 3 szt 150g | 18 zł |

ZUPY / SOUPS

- | | | | |
|--|----|--------|-------|
| 13. Ostro -kwaśna zupa po seczuańsku z kurczakiem,
tofu, bambusem oraz grzybami shitake i mun
<i>Hot and sour soup in Sichuan style with chicken, tofu, bamboo,
shitake and black fungus</i> | ** | 200 ml | 20 zł |
| 14. Ostro-kwaśna zupa po seczuańsku z krewetkami,
tofu, bambusem oraz grzybami shitake i mun
<i>Hot and sour soup in Sichuan style with shrimps, tofu, bamboo,
shitake and black fungus</i> | ** | 200 ml | 22 zł |
| 15. Kukurydziana zupa z mięsem z kraba
<i>Sweet corn soup with crabmeat</i> | | 200 ml | 20 zł |
| 16. Bulion z szynki Yunnan z krewetkowymi pierożkami won ton
<i>Shrimp wontons in Yunnan ham broth</i> | | 200 ml | 22 zł |
| 17. Wegańska zupa z tofu, grzybami shimeji, mun, shitake i boczniakiem
<i>Vegan tofu soup with shimeji, Black fungus,
shitake and obalone mushrooms</i> | | 200 ml | 18 zł |

Przystawki / *Apetizers*

18. Żeberka w ostrym sosie z czarnej fasoli ** 150 g 15 zł
Pork spare rib in black bean chili sauce
19. Szarpana kaczka z warzywami i sosem orzechowym podana w bułce mantou 2 szt 200 g 24 zł
Pulled duck with vegetables and peanu sauce served in chinese bun

ZESTAWY PRZYSTAWEK / APETIZERS SETS

Polecane dla dwóch osób / Recommended for two person

SEAFOOD SET

400 g 60 zł

Pierozki ha cao z krewetkami / Pierozki z krewetkami, szpinakiem i czosnkiem / Smażone kuleczki z owoców morza / Smażone roladki z krewetkami, kukurydzą i kasztanami wodnymi / Smażone pierozki won ton z krewetkami

Shrimp ha cao dumplings / Shrimp dumplings with spinach and garlic / Deep fried seafood balls/ Deep fried minced shrimp with corn and waterchestnut rolls/ Deep fried Crispy won ton with shrimps

NON-VEG SET

450 g 45 zł

Pierozki z wieprzowiną i kawiozem / Pierozki wieprzowe wypełnione rosółem / Smażone sajgonki z kaczka / Szarpana kaczka z warzywami i sosem orzechowym podana w bułce mantou

Pork dumplings with caviar /Pork dumplings with broth / Deep fried spring rolls with duck / Pulled duck with vegetables and peanut sauce served in chinese bun

ZESTAWY dla 4 osób lub więcej

SET MENU for 4 person or more

SHANGHAI SET

85 zł od osoby / 85 zł per person

Dim sum:

Pierozki xiu mai z krewetkami / Pierozki z krewetkami i małżami św. Jakuba / Smażone kuleczki z owoców morza / Szarpana kaczka z warzywami i sosem orzechowym podana w bułce mantou/Smażony ryż z imbirem

Shrimp xiu mai dumplings/ Shrimp dumplings with st. Jacob's scallops / Deep fried crispy seafood balls/ Pulled duck with vegetables and peanut sauce served in chinese bun /

Dania główne/ Main course:

Krewetki, kalmary i małże św. Jakuba smażone z warzywami w sosie XO / Chrupiący halibut z grzybami serwowany z sosem majonezowo-cytrynowym / Połędwica wołowa w czarnym pieprzu / Plastry chrupiącej kaczki podawane z chińskimi naleśnikami, świeżym ogórkiem, szczypiorkiem i domowym sosem hoisin

Stir-fried shrimps, squid, st. Jacob scallop with vegetables in XO sauce /Crispy halibut and mushroomsserved with lemon-mayonnaisesauce/ Stir-fried marinated beef with black pepper / Crispy fried duck served with chinese pancakes, fresh cucumber and home-made hoisin sauce / Fried ginger rice

PEKIN SET

70 zł od osoby / 70 zł per person

Dim sum:

Pierozki z krewetkami, szpinakiem i czosnkiem / Pierozki wieprzowe wypełnione rosołem / Smażone sajgonki z kaczka / Smażone roladki z krewetką, kukurydzą i kasztanami wodnymi
Shrimp dumplings with spinach and garlic /Dumplings with pork and broth /Deep fried spring rolls with duck/ Deep fried minced shrimp with corn and water chestnut rolls

Dania główne/ Maincourse:

Pieczona wieprzowina barbecue podawana z makaronem chow main i piklowanymi warzywami/ Okoń morski smażony na woku z orientalnymi grzybami, selerem naciowym, imbirem, czosnkiem i chilli / Połędwica wołowa w seczuańskim sosie chilli / Kurczak smażony z kasztanami wodnymi, daktylem chińskim, orzechami nerkowca i grzybami shitake / Ryż jaśminowy ;
Roast barbecue pork served with chow main noodle and pickled vegetable/ Stir-fried seabass with mushrooms,celery,ginger, garlic andchilli /Stir-fried beef tenderloin in sichuan chilli sauce/ Stir-fried chicken with water chestnuts, red date, cashewnuts and shitake / Jasmine rice

Dania główne są podawane z wybranym dodatkiem: biały ryż, smażony ryż, smażony ryż imbirowy, makaron ryżowy, bułeczka mantou / *Main dishes are served with choised extras: plain rice, fried rice, rice noddle, fried ginger rice, mantou bun*

DANIA Z WOŁOWINY / BEEF DISHES

- | | | | |
|---|----|------|-------|
| 20. Polędwica wołowa w czarnym pieprzu
<i>Stir-fried marinated beef with black pepper</i> | * | 350g | 52 zł |
| 21. Polędwica wołowa w seczuańskim sosie chili
<i>Stir-fried tenderloin beef in sichuan chilli sauce</i> | ** | 350g | 52 zł |
| 22. Polędwica wołowa w sosie mongolskim
<i>Stir-fried tenderloin beef in mongolian sauce</i> | | 350g | 52 zł |

DANIA Z KURCZAKA / CHICKEN DISHES

- | | | | |
|--|----|-------|-------|
| 23. Kurczak w miodowym sosie i sezamie podawany z piklowanymi warzywami i smażoną fasolą
<i>Sesame chicken in honey sauce served with pickled vegetables and fried longbean</i> | | 350 g | 35 zł |
| 24. Kurczak w szanghajskim sosie chili
<i>Stir-fried chicken in shanghai chilli sauce</i> | ** | 350g | 35 zł |
| 25. Kurczak smażony z orzechami nerkowca w seczuańskim sosie chili
<i>Stir-fried chicken with cashewnuts in sichuan chilli sauce</i> | ** | 350g | 38 zł |
| 26. Kurczak smażony z kasztanami wodnymi, orzechami nerkowca i grzybami shitake
<i>Stir-fried chicken with water chestnuts, cashew nut and shitake</i> | | 350g | 38 zł |

DANIA Z WIEPRZOWINY/ PORK DISHES

- | | | | |
|---|--|------|-------|
| 27. Pieczona wieprzowina barbecue podawana z makaronem chow main i piklowanymi warzywami
<i>Roast barbecue pork served with chow main noodle and pickled vegetable</i> | | 300g | 35 zł |
|---|--|------|-------|

SPECJALNOŚĆ NASZEJ RESTAURACJI

Special of our restaurants

Zamówienie należy złożyć z minimum 6 h wyprzedzeniem

Order min 6 h before reservation

A. Kaczka w stylu pekińskim *Peckin style duck* 1500g 200 zł

Kaczka pieczona w całości, z której kucharz serwuje przy gościach skórę, następnie należy samodzielnie formować z niej roladki z delikatnego chińskiego naleśnika, szczypiorku, ogórka i sosu hoi sin

Whole roasted duck, from which the chef serves the guests at the guests' skin, then you should form it yourself rolls of delicate Chinese pancake, chives, cucumber and hoi sin sauce

Z pozostałej części kaczki serwujemy

Zupę z tofu i piklowanymi warzywami

We serve the rest of the duck

Soup with tofu and pickled vegetables

Oraz do wyboru:

And to choose:

1. Smażona kaczka w sosie sojowym i czosnku / *Fried duck in garlic soya sauce*
2. Smażona kaczka w sosie imbirowym z chilli / *Fried duck in chilli ginger sauce*
3. Smażona kaczka w sosie z czarnego pieprzu / *Fried duck in black pepper sauce*

B. Kaczka w stylu hongkońskim *Hongkong style duck* 1500g 180 zł

Kaczka pieczona w całości, serwowana przez kucharza przy gościach, następnie należy samodzielnie formować z niej roladki z delikatnego chińskim naleśnikiem, szczypiorkiem, ogórkiem i sosem hoi sin

Roasted duck whole, served by the cook at the guests, then you should form it yourself rolls with a delicate Chinese pancake, chives, cucumber and hoi sin sauce

SPECJALNOŚĆ SZEFA KUCHNI

bez konieczności wcześniejszej rezerwacji / *no reservation*

C. Chrupiąca Kaczka w stylu hongkońskim *Hongkong style crispy duck* 320 g 45 zł

Plastry delikatnej kaczki w chrupiącej panierce podawane z chińskimi naleśnikami, świeżym ogórkiem, szczypiorkiem i domowym sosem hoi sin

Slices of delicate duck in crispy batter served with Chinese pancakes, fresh cucumber, chives and homemade hoi sin sauce

OWOCE MORZA/ SEAFOOD

28. Krewetki smażone w całości z chili i czosnkiem podawane na warzywach * 350 g 55 zł
serwowane z sosem marchewkowym
Stir-fried whole prawns with chilli and garlison vegetables served with carrotsauce
29. Krewetki słodko-kwaśne z lychee i ananasem 350 g 48 zł
Shrimp sweet&sour with lychee and pineapple served
30. Krewetki, kalmary, przegrzebki smażone z warzywami w sosie XO * 350g 52 zł
Stir-fried shrimps, squid, scallop with vegetables in XO sauce

RYBY/ FISH

31. Chrupiący halibut z bocznikiem w sosie majonezowo-cytrynowym 350 g 60 zł
Crispy halibut and obalone mushrooms in lemon-mayonnaisesauce
32. Halibut gotowany na parze z sosem sojowym 350g 60 zł
Steamed with soya sauce
33. Smażony halibut w sosie XO * 350g 62 zł
Fried halibut in XO sauce
34. Okoń smażony na woku z orientalnymi grzybami, selerem, imbirem, ** 350 g 55 zł
czosnkiem i chilli
Stir-fried seabass with mushrooms, celery, ginger, garlic and chilli
35. Smażony okoń morski w sosie XO * 350g 58 zł
Fried seabass in XO sauce

DANIA WEGAŃSKIE / VEGAN DISHES

36. Tofu gotowane w sosie sojowym z warzywami 350 g 32 zł
Boiled tofu with vegetables in soya sauce
37. Szparagi, orientalne grzyby, kapusta pak choy smażone z sosem 350 g 38 zł
sojowo-czosnkowym
Asparagus, mushrooms, pak choy, carrot in garlic soya sauce

MAKARONY / NOODLES

38. Makaron chow main z wieprzowiną, krewetkami, grzybami shitake i kiełkami, podawany z piklowanymi warzywami na ostro *
Shanghai style stir-fried chow main noodle with roasted pork and shrimp with shitake and bean sprout served with spicy pickled vegetables 350g 42 zł
39. Makaron lo main smażony z krewetkami, kalmarami, paluszkami krabowymi w żółtym curry, podawany z piklowanymi warzywami na ostro
Stir-fried lo main noodle with shrimps, squid, crabstick in yellow curry sauce served with spicy pickled vegetables 350g 42 zł

RYŻ SMAŻONY W CHIŃSKIM STYLU / CHINESE FRIED RICE

40. Ryż smażony z wieprzowiną i krewetkami, podawany z piklowanymi warzywami na ostro
Cantonese style fried rice with barbecue pork and shrimps served with spicy pickled vegetables 350g 40 zł
41. Ryż smażony z kaczką, shitake i taro, podawany z piklowanymi warzywami na ostro
Fried rice with duck, shittake and taro served with spicy pickled vegetables 350 g 38 zł

DODATKI / EXTRAS

42. Ryż
Rice 100g 6 zł
43. Makaron ryżowy
Rice noodle 100g 6 zł
44. Smażony ryż z imbirem
Fried rice with ginger 100g 8 zł
45. Gotowany makaron chow main
Boiled chow main 100g 8 zł
46. Bułka mantou
Mantou bun 80g 6 zł
47. Piklowane warzywa
Pickled vegetables 80 g 6 zł
48. Piklowane warzywa w ostrym seczuańskim sosie chilli
Pickled vegetables in spicy chilli sauce 80 g 7 zł

DESERY / DESSERTS

49. Mango pudding <i>Mango pudding</i>	100g	18 zł
50. Lody waniliowe z owocami lychee <i>Vanilla Ice cream with lychee fruits</i>	100g	16 zł
51. Lody kokosowe z bitą śmietaną i owocami <i>Coconut Ice cream with creme and fruits</i>	100g	16 zł

SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE / FRESH SQUEEZED JUICE

Sok pomarańczowy świeżo wyciskany <i>fresh squeezed orange juice</i>	200 ml	12 zł
Sok grejpfrutowy świeżo wyciskany <i>fresh squeezed grapefruit juice</i>	200 ml	12 zł
Sok pomarańczowo-grejpfrutowy <i>fresh squeezed orange-grapefruit juice</i>	200 ml	12 zł
Sok pomarańczowo-ananasowy <i>fresh squeezed orange-pineapple juice</i>	200 ml	15 zł
Sok pomarańczowo-imbirowy <i>fresh squeezed orange-ginger juice</i>	200 ml	14 zł
Sok marchwiowo-jabłkowy <i>fresh squeezed carrot-apple juice</i>	200 ml	12 zł

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC COCTAILS

Exotic Punch	250 ml 12 zł
Sok z marakui, sok ananasowy, sok pomarańczowy, sok ze świeżych grejpfrutów, syrop mango <i>Passion fruit juice, pineapple juice, orange juice, grapefruit squeezed juice, mango syrup</i>	
Pina Co Blue	250 ml 12 zł
Sok ananasowy, syrop kokosowy, blue curacao <i>Pineapple juice, coconut syrup, blue curacao</i>	
Virgin Orient Mohito	200 ml 14 zł
Limonka, mięta, puree z marakui, woda gazowana <i>Lime, mint, passion fruit puree, sparkling water</i>	
Lemoniada	200 ml 10 zł
Cytrynowa / Pomarańczowa / Grejpfrutowa Lemonade: lemon / orange / grapefruit	

KOKTAJLE Z PROSECCO / PROSECCO COCTAILS

Hugo	200 ml 18 zł
Prosecco, syrop z czarnego bzu, woda gazowana, mięta <i>Prosecco, elderberry syrup, soda water, mint</i>	
Choya High Heels	120 ml 16 zł
Choya umeshu, prosecco	
Mangollini	120 ml 16 zł
Puree z mango, prosecco	
Mimoza	120 ml 16 zł
Świeży sok z pomarańczy, prosecco <i>fresh squeezed orange juice, prosecco</i>	

KOKTAJLE ALKOHOLOWE / COCTAILS

Asian Margaritta	125 ml	18 zł
Tequila, likier arbuzowy, sok z mango, sok z limonki <i>Tequila, watermelon liqueur, mango juice, lemon juice</i>		
Królowa Orientu	200 ml	18 zł
Rum, syrop mango, puree marakuja, sok z cytryny <i>Rum, mango syrup, passion fruit puree, lemon juice</i>		
Chinese Star Martini	150 ml	22 zł
Wódka, puree z mango, syrop waniliowy, sok z limonki, prosecco <i>Vodka, mango puree, vanilla syrup, lime juice, prosecco</i>		
Shanghai Cooler	200 ml	20 zł
Tequila, syrop prosecco-pomarańcza, sok z cytryny, syrop litchi, woda gazowana / <i>Tequila, prosecco-orange syrup, lemon juice, litchi syrup, soda water</i>		
Hot Hennessy	70 ml	26 zł
Cognac Hennessy, syrop czekoladowy, syrop karmelowy, chili <i>Hennessy cognac, chocolate syrup, caramel syrup, chilli</i>		
Orient Mohito	200 ml	18 zł
Rum, puree marakuja, limonka, mięta, woda gazowana <i>Rum, passion fruit puree, lime, mint, soda water</i>		

CHAMPAGNES & SPARKLING WINES (WINA MUSUJĄCE)

Szampan jest zwykle zbudowany z trzech różnych odmian winogron: Pinot Noir nadający ton i charakter, Pinot Meunier nutę owocową i Chardonnay odpowiedzialny za długowieczność i finezję. Styl każdego Szampana jest odmienny i uzależniony od kupażu dwóch czerwonych szczepów (Pinot Noir i Meunier) i jednego białego (Chardonnay).

Champagne is normally made from three grape varieties: Pinot Noir for body, Pinot Meunier for fruitiness and Chardonnay for longevity and finesse. The blend which will depend on the individual Champagne house style, is normally 2/3 red grapes (Pinot Noir and Meunier) and 1/3 white (Chardonnay).

NV Bouché Cuvée Saphir

750 ml – 225 zł

AOC Champagne, Francja | France Szczep | Grape: Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

Ten wyjątkowy Cuvée Prestige jest zbudowany z wyselekcjonowanych gron pochodzących z najstarszych winorośli (60 lat) domu Szampana Bouché. Winogrona są poddawane fermentacji i winifikacji w małych kadziach następnie gotowy Szampan przez 6 kolejnych lat w ciemnych piwnicach dojrzewa w butelce. Doskonały balans i tostowe nuty s poprzedzają suszone owoce na nosie. Jeden z najlepszych Domów Szampana z wieloletnią tradycją.

This unique Cuvée Prestige is built from selected grapes dating from the oldest vine (60 years) of the Champagne Bouché house. Grapes are subjected to fermentation and vinification in small vats and then ready Champagne for 6 years matures in a bottle in the dark cellars. Excellent balance and toasted notes are followed by dried fruit on the nose. One of the best Champagne Houses with many years of tradition.

Crémant d'Alsace

750 ml – 120 zł

AOC Alsace, Francja | France Szczep | Grape: Chardonnay, Pinot Auxerrois

Wino musujące powstające w Alzacji. Robi się je metodą tradycyjną, co znaczy, że poddawane jest drugiej fermentacji w butelce. Jest to ta sama metoda, którą stosuje się podczas produkcji szampana. Winnica Leon Baur to historia sięgająca 1731 roku. Obecnie wina tworzone z pasją, z winogron zbieranych ręcznie i specjalnie wyselkcjonowanych. Crémant jest lekki, wyważony i wytrawny. Nuty kremowe i tostowe z lekką kwasowością.

Sparkling wine produced in Alsace. They are made by traditional methods, which means that they are subjected to a second fermentation in a bottle. This is the same method that is used in the production of champagne. Leon Baur vineyard is a history dating back to 1731. Today, wines are created with passion, grapes harvested by hand and specially selected. Crémant is light, well balanced and dry. Creamy notes and toast with light acidity.

Prosecco Conegliano Superiore Millesimato

125 ml – 16 zł

DOCG Prosecco, Włochy | Italy Szczep | Grape: Glera

750 ml – 89 zł

Prosecco wysokiej klasy, rocznikowe. Powstało na 20 urodziny znanej włoskiej marki Astoria, sponsora wyścigu kolarskiego Giro d'Italia i partnera wielu międzynarodowych wydarzeń. Delikatny i długi finisz poprzedzają orzeźwiające aromaty cytrusów i miodu.

High quality Prosecco, vintage. It was created on the 20th birthday of the famous Italian brand Astoria, sponsor of the Giro d'Italia cycling race and part of many international events. The delicate and long finish followed by the refreshing aromas of citrus and honey.

WINA BIAŁE / WHITE WINES

Sauvignon Blanc Bornos 150 ml – 15 zł

DO Rueda, Hiszpania | Spain Szczep | Grape: Sauvignon Blanc 750 ml – 75 zł

Intensywny aromat agrestu, limonki i cytrusów. Lekkie i wyważone.

Bardzo dobry producent. Klasyczne Sauvignon Blanc.

Intense aroma of gooseberry, lime and citrus. Light and balanced.

Very good producer. Classic Sauvignon Blanc.

Riesling „Incline,, Selbach Oster 150 ml – 15 zł

QW Mosel, Niemcy | Germany Szczep | Grape: Riesling 750 ml – 75 zł

Przepyszny i delikatny Riesling pochodzący z serca środkowej Mozeli łączy w sobie doskonałą mineralność z orzeźwiającymi akcentami cytrusów i dojrzałego jabłka.

Delicate and gentle Riesling from the heart of the Moselle combines perfect Mineral with refreshing citrus accents and mature apple.

Airén Herradura - Semi Sweet 150 ml – 15 zł

Albacete, Hiszpania | Spain Szczep | Grape: Airén 750 ml – 75 zł

Delikatnie słodkie, z aromatami ananasa i dojrzałych cytrusów.

Slightly sweet, with aromas of pineapple and ripe citrus.

Chardonnay Hacienda Cellars 150 ml – 19 zł

AVA Sonoma Valley – California, USA Szczep | Grape: Chardonnay 750 ml – 95 zł

Wino jasne, cytrusowe, morela i nuta miodu. Żółta śliwka, owoce tropikalne poprzedzone aromatami przypraw. Akcent wanili i dębu.

Clear wine, citrus, apricot and honey note. Yellow plum, tropical fruits preceded by flavors of spices. Accent of vanilla and oak.

Pinot Gris Leon Baur 750 ml – 120 zł

AOC Alsace, Francja | France Szczep | Grape: Pinot Gris

Leon Baur to jeden z najlepszych producentów w Alzacji. Tworzy wina wysokiej jakości.

Pinot Gris świetnie odnajduje się w wyrazistych potrawach, szczególnie w kuchni azjatyckiej. Kwiatowy bukiet, aromaty białych owoców z ciekawym zakończeniem.

Leon Baur is one of the best producers in Alsace. Creates high quality wines. Pinot Gris is well-known for its exquisite cuisine, especially in Asian cuisine. Floral bouquet, aromas of white fruit with an interesting finish.

Sancerre Blanc Paul Thomas 750 ml – 135 zł

AOC Loire, Francja | France Szczep | Grape: Sauvignon blanc

Sancerre to klasyk. Kwasowość z łączącą mineralnością i akcentami

cytrusowo - ziołowymi na nosie. Doskonale zbalansowane. Świetny producent.

Sancerre is a classic. Acidity with the combination of mineral, and citrus-herbal accents on the nose. Perfectly balanced. Excellent wine producer.

WINA CZERWONE / RED WINES

Cabernet Sauvignon Arpetos 150 ml – 15 zł

Albacete, Hiszpania | Spain Szczep | Grape: Cabernet Sauvignon 750 ml – 75 zł

Aromaty dojrzałych czerwonych owoców i wanilii. Na podniebieniu aktywne i intensywne. *Ripe red fruit and vanilla aromas. In palate is wide and powerful.*

Barbera d'Asti Cascina Saria 150 ml – 15 zł

DOCG Piemont-Neive, Włochy | Italy Szczep | Grape: Barbera 750 ml – 75 zł

Owoce leśne, wiśnie i delikatne nuty kwiatowe. Lekkie i aksamitne w ustach. *Forest fruit, cherries and delicate floral notes. Light and velvety in the mouth.*

Beaujolais Villages Bel Avenir 150 ml – 15 zł

AOC Beaujolais-Villages, Francja | France Szczep | Grape: Gamay 750 ml – 75 zł

Wino bardzo lekkie i delikatne o intensywnie fioletowo-wiśniowej barwie z aktywnymi aromatami porzeczek i jagód.

Wine very light and delicate with an intense violet-cherry color with active aromas of currants and blueberries.

Château Cheval Noir Saint-Émilion 750 ml – 120 zł

AOC Saint-Émilion Bordeaux, Francja | France

Szczep | Grape: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

Piękny głęboki, czerwony kolor przeplatany niezwykłym bukietem czerwonych owoców i aromatów wanilii. Wyczuwalne aromaty dębowe i aktywne taniny pokazują idealny charakter specyfikę regionu Bordeaux. Cheval Noir to jedna z najstarszych i najbardziej prestiżowych marek.

Beautiful deep red color intertwined with an unusual bouquet of red fruits and vanilla flavors. Sensible oak aromas and active tannins show the ideal character of the Bordeaux region. Cheval Noir is one of the oldest and most prestigious brands.

Malbec Old Vine Llama 750 zł – 120 zł

Mendoza, Argentyna Szczep | Grape: Malbec

Winogrona pochodzą ze starych, ponad 100-letnich krzewów. Głęboka czerwona barwa, intensywne aromaty wiśni i jeżyn. W ustach żywe, pełne z długim soczystym finiszem.

Malbec pochodzi od jednego z najlepszych producentów.

The grapes come from old, over 100-year-old vines. Deep red color, intense aromas of cherries and blackberries. The mouth is full, full with a long juicy finish. Malbec comes from one of the best producers.

La Crema Pinot Noir, Monterey County

750 ml – 140 zł

AVA Monterey - California, USA Szczep | Grape: Pinot Noir

Aromaty dojrzałych śliwek, nuty fiołka i leśnych owoców. Na podniebieniu moc czerwonych jeżyn i granatu podkreślają aktywne taniny. La Crema Pinot Noir jest jednym z najlepszych w USA.

Aromas of ripe plums, notes of violet and forest fruit. On the palate the power of red blackberry and pomegranate emphasize active tannins. La Crema Pinot Noir is one of the best in California.

Zinfandel Edmeades

750 ml – 149 zł

AVA Mendocino, USA Szczep | Grape: Zinfandel

Genialne wino od winnicy Edmeades, oddaje w 100 % charakter szczepu Zinfandel oraz hrabstwa Mendocino. Czerwone wino wytrawne bardzo wysokiej jakości o przyjemnym bukacie z aromatami konfitury z jeżyn, kompotu wiśniowego, ciemnej czekolady, czerwonej lukrecji oraz wyraźną nutą opalanego drewna cedrowego. W ustach pełne, eleganckie z długim soczystym finiszem, taniny miękkie i jedwabiste.

Brilliant wine from the Edmeades vineyard, captures 100% of the Zinfandel and Mendocino counties. Red wine of very high quality with pleasant bouquet with aromas of blackberry jam, cherry compote, dark chocolate, red licorice and a clear note of fired cedar wood. In the mouth full, elegant with long juicy finish, tannins soft and silky.

ALKOHOLE / ALCOHOLS

PIWO / BEERS

LUCKY BUDDHA / DRAGON – alk. 4,8%	330 ml / 500 ml	16 zł / 14 zł
ŻYWIEC – alk. 5,6%	330 ml / 500 ml	8 zł / 10 zł
ŻYWIEC bezalkoholowy – alk. <0,5%	330 ml	7 zł

WINO Z UME / UME WINE

CHOYA UMESHU Alc. 10%	750 ml	75 zł / 150 ml	15 zł
-----------------------	--------	----------------	-------

WÓDKA / VODKA

FINLANDIA	0,5l	90 zł / 40 ml	11 zł
BACZEWSKI	0,5l	120 zł / 40 ml	12 zł

WHISKY

CHIVAS REGAL	0,5l	160 zł / 40 ml	14 zł
JACK DANIELS	0,5l	160 zł / 40 ml	14 zł

KONIAK / COGNAC

HENNESSY FINE DE COGNAC	0,7l	260 zł / 40 ml	22 zł
-------------------------	------	----------------	-------

ALERGENY

Niektóre potrawy mogą zawierać następujące alergeny: zboża zawierające gluten; skorupiaki, jaja, ryby, soja, mleko, produkty zawierające laktozę, orzechy (migdały, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki ziemne lub arachidowe) seler, gorczyca, sezam, dwutlenek siarki, siarczyny, łubin, mięczaki oraz ich pochodne

Szczegółowy wykaz dostępny u obsługi.