



ZAPRASZAMY DO DEGUSTACJI AUTORSKICH DAŃ
SKOMPONOWANYCH PRZEZ NAJBARDZIEJ POZYTYWNA
POSTAĆ ŚLĄSKIEJ GASTRONOMII

*Zapraszam
Marcin Kucharski*


Jesteśmy na Facebooku, Instagramie i TripAdvisor!


Obserwuj nas i bądź zawsze na bieżąco!

 facebook.com/MinibrowarMajer/

 instagram.com/minibrowarmajergliwice/

 tripadvisor.com

 Ostatnie zamówienia przyjmujemy na 30 minut przed zamknięciem restauracji

 Rezerwacji stolików mogą Państwo dokonać telefonicznie pod numerem tel.: 32 747 77 77

PRZYSTAWKI

STARTERS

Carpaccio z polędwicy wołowej / kapary/ rukola/ oliwki/ parmezan Beef carpaccio / capers/ arugula/ olives/ parmesan	160 g	46,00 1,6,10
Tatar z polędwicy wołowej/ pikle Beef tartare/ pickles	150 g/30 g	48,00 4,7.10
Karmelizowany ozorek wieprzowy/ ziemniaki rosti Caramelised pork tongue/ potato rosti	250 g	33,00 9,10
Krewetki z czosnkiem / pietruszka/ wino białe/ grzanki/ rukola Shrimps with garlic / parsley/ white wine/ croutons/ arugula	130 g/30 g	54,00 1,7
Wiśniowy śledź matias / burak/ jabłko/ słonecznik/ chrzanowy crème fraiche Soused herring pickled with cherries / beets/ apple/ sunflower seeds/ horseradish crème fraîche	140 g/30 g	48,00 1,7,10



Serwis nie jest doliczany do rachunków Service is not included

Spis alergenów znajduje się na końcu karty menu The list of allergens can be found at the end of the menu card

Restauracja zastrzega sobie prawo zmiany produktów The restaurant reserves the right to change products

ZUPY

SOUPS

Żur śląski / kiełbasa/ boczek/ jajko/ ziemniaki <i>Silesian sour rye soup</i> / sausage/ bacon/ egg/ potato	350 ml 	18,00 1,3,7
Krem z dyni/ twaróg chrzanowy/ oliwa <i>Creamy pumpkin soup</i> / cottage cheese with radish/ olive oil	250 ml 	23,00 6,9
Biała zupa z maślaków / prażona cebula/ słonecznik <i>Bolete mushrooms soup</i> / fried onion flakes/ sunflower seeds	250 ml 	25,00 6,7,9
Flaczki wołowe/ parmezan <i>Beef tripe/ parmesan</i>	300 ml	23,00 1,7,9



Serwis nie jest doliczany do rachunków Service is not included

Spis alergenów znajduje się na końcu karty menu The list of allergens can be found at the end of the menu card

Restauracja zastrzega sobie prawo zmiany produktów The restaurant reserves the right to change products

SALATKI

SALADS

Sałatka Cezar

250 g 46,00

/ pieczony kurczak/ parmezan/ anchois/ sałata rzymska
/ pomidor/ czerwona cebula/ rzodkiewka/ grzanki

1,4,7

Caesar salad

/ roast chicken/ parmesan/ anchovies/ romaine lettuce
/ tomato/ red onion/ radish/ croutons

Sałatka z wołowiną

250 g 52,00

/ gruszka/ jajko/ sałata/ szpinak/ pomidorki

3,6,10,11

Beef salad

/ pear/ egg/ lettuce/ spinach/ cherry tomatoes

Sałatka z kozim serem

250 g 52,00

/ burak/ orzechy/ gruszka

7,8,10

Goat cheese salad

/ beets/ walnuts/ pear



Serwis nie jest doliczany do rachunków Service is not included

Spis alergenów znajduje się na końcu karty menu The list of allergens can be found at the end of the menu card

Restauracja zastrzega sobie prawo zmiany produktów The restaurant reserves the right to change products

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

MajerBurger/ frytki <i>MajerBurger/ chips</i>	300 g/150 g	46,00 1,3,7,11
WegeBurger/ frytki <i>VegeBurger/ chips</i>	300 g/150 g 	37,00 1,3,7,11
Tagliatelle z wołowiną <i>/ grzyby/ dynia/ parmezan</i> Tagliatelle with beef <i>/ mushrooms/ pumpkin/ parmesan</i>	350 g	54,00 1,3,6,7,10
Tortellini z gęsią <i>/ żurawina/ sos śliwkowy</i> Goose tortellini <i>/ cranberry/ plum sauce</i>	250 g	49,00 1,3,7





Serwis nie jest doliczany do rachunków *Service is not included*

Spis alergenów znajduje się na końcu karty menu *The list of allergens can be found at the end of the menu card*

Restauracja zastrzega sobie prawo zmiany produktów *The restaurant reserves the right to change products*

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

Rolada śląska / kluski śląskie/ modra kapusta	180 g / 300 g	55,00
<i>Silesian Roulade / potato dumplings/ red cabbage salad</i>		1,3,10
		
Golonko wieprzowe zapiekane w piwie	450 g / 300 g	55,00
<i>/ panczkraut/ sos chrzanowy</i>		1,7,9,10
Baked pork knuckle		
<i>/ mashed potatos with sour cabbage/ horseradish sauce</i>		
Gicz z indyka	200 g / 100 g / 30 g	48,00
<i>/ puree ze szpinakiem/ boczniaki</i>		1,7,9
Turkey shank/ purée with spinach/ oyster mushrooms		
Żeberka wieprzowe w BBQ	350 g / 160 g	56,00
<i>/ frytki/ coleslaw z czerwonej kapusty</i>		7,10
BBQ pork ribs		
<i>/ fries/ red cabbage coleslaw</i>		



Serwis nie jest doliczany do rachunków Service is not included

Spis alergenów znajduje się na końcu karty menu The list of allergens can be found at the end of the menu card

Restauracja zastrzega sobie prawo zmiany produktów The restaurant reserves the right to change products

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

Zapiekane kluski 350g 44,00

/ chorizo/ pikantne salami/ sos serowy

Roasted dumplings / chorizo/ spicy salami/ cheese sauce

Perliczka 180g/160g 59,00

/ ravioli z grzybami/ topinambur/ rokitnik

Guinea fowl / mushroom ravioli/ Jerusalem artichoke/ sea buckthorns

Stek z dojrzewającego antrykotu 180g/120g/80g 106,00
z jałówki wołowej 7

/ pieczony ziemniak z twarogiem/ fasolka szparagowa

Entrecôte/ baked potato with quark/ green beans

Stek z polędwicy wołowej 160g/120g 142,00

/ smażone cząstki z ziemniaków/ bukiet sałat

/ sos z zielonego pieprzu i sera

Beef tenderloin steak

/ fried potato chunks/ salad bouquets/ green peppercorn and cheese sauce



Serwis nie jest doliczany do rachunków Service is not included

Spis alergenów znajduje się na końcu karty menu The list of allergens can be found at the end of the menu card

Restauracja zastrzega sobie prawo zmiany produktów The restaurant reserves the right to change products

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

Tortilla

/ bakłażan/ części sojowe/ pomidory/ sos arabiata

Tortilla

/ aubergine/ soya chunks/ tomatoes/ arrabiata sauce

250 g 52,00



1

Łosoś ze szpinakiem

/ karmelizowany kalafior/ chutney z jabłka

Salmon with spinach

/ caramelized cauliflower/ apple chutney

160 g/60 g/30 g 73,00



4,6,7

Fish and chips

/ majonez chipotle/ colesław

Fish and chips

/ chipotle mayonnaise/ coleslaw

170 g/80 g 52,00



1,3,4,7



Serwis nie jest doliczany do rachunków Service is not included

Spis alergenów znajduje się na końcu karty menu The list of allergens can be found at the end of the menu card

Restauracja zastrzega sobie prawo zmiany produktów The restaurant reserves the right to change products

PRZEKĄSKI DO PIWA

SNACKS TO GO WITH BEER

Majer beerbox / śliwki w boczku/ flammkuchen/ precle / smażona mozzarella/ nachos Majer beerbox / plums in bacon/ flammkuchen/ pretzels / fried mozzarella/ nachos		60,00 1,3,7
Pieczone śliwki w boczku <i>Plums roasted in bacon</i>	8 szt.	13,00 1,3,7
Flammkuchen z boczkiem i cebulą <i>Flammkuchen with bacon and onion</i>	220 g	30,00 1,7
Flammkuchen sezonowy <i>Seasonal flammkuchen</i>	220 g	35,00 1,7
Precle z serem domowym <i>Pretzels with home cheese</i>	6 szt.	32,00 1,7
Zapiekane nachosy z mozzarellą <i>Baked nachos and mozzarella cheese</i>	140 g/30 g	26,00 1,3,6



Serwis nie jest doliczany do rachunków *Service is not included*

Spis alergenów znajduje się na końcu karty menu *The list of allergens can be found at the end of the menu card*

Restauracja zastrzega sobie prawo zmiany produktów *The restaurant reserves the right to change products*

PRZEKĄSKI DO PIWA

SNACKS TO GO WITH BEER

Zapiekana bagietka / mozzarella/ warzywa/ sos czosnkowy <i>Baked baguette</i> / mozzarella/ vegetables/ garlic sauce	220 g	16,00 1,7
Chipsy ziemniaczane / parmezan/ sól truflowa / majonez chipotle/ guacamole <i>Potato crisps</i> / parmesan/ truffle salt/ chipotle mayonnaise/ guacamole	140 g	24,00 7
Bruschetta z włoskimi wędlinami / bazylią/ pomidory <i>Bruschetta with Italian hams</i> / basil / tomatoes	220 g	34,00 1,7
Deska serów zagrodowych i wędlin włoskich <i>Charcuterie board with farmstead cheese</i> <i>and Italian hams</i>	350 g	120,00 1,7,8



Serwis nie jest doliczany do rachunków *Service is not included*

Spis alergenów znajduje się na końcu karty menu *The list of allergens can be found at the end of the menu card*

Restauracja zastrzega sobie prawo zmiany produktów *The restaurant reserves the right to change products*

DESERY

DESSERTS

Mix lodów rzemieślniczych / owoce / sos owocowy <i>Artisanal ice cream</i> / fruit/ fruit sauce	150 g	15,00 1,5,7
Fondant z gorzkiej czekolady / maliny/ pistacja/ biała czekolada/ sorbet <i>Dark chocolate fondant</i> / raspberries/ pistachio/ white chocolate/ sorbett	130 g/30 g	27,00 1,3,7,8
Crème brulle / ptyś z lodami/ śliwki <i>Crème brûlée</i> / profiteroles with ice cream filling/ plums	160 g	27,00 1,3,7
Strudel z pieczonymi jabłkami / lody waniliowe <i>Baked apple strudel</i> / vanilla ice cream *czas oczekiwania minimum 20 minut *waiting time is minimum 20 minutes	150 g/30 g	24,00 1,3,7



Serwis nie jest doliczany do rachunków Service is not included

Spis alergenów znajduje się na końcu karty menu The list of allergens can be found at the end of the menu card

Restauracja zastrzega sobie prawo zmiany produktów The restaurant reserves the right to change products

NAPOJE ZIMNE

/ COLD BEVERAGES

Coca-Cola Zero	250ml	9 zł
		
Coca-Cola Original	250ml	9 zł
		
Fanta	250ml	9 zł
		
Sprite	250ml	9 zł
		
Kinley Tonic	250ml	9 zł
		
Kropla Beskidu/ Mineral Water	330ml	8 zł
		
Kropla Delice/ Sparkling water	330ml	8 zł
		
Fuzetea	250ml	14 zł
		
Soki Cappy/ Cappy Juices	250ml	9 zł
		
Burn	250ml	14 zł
		
Red bull	200ml	14 zł
		
Piwo bezalkoholowe Superior	330ml	15 zł
		
Sok pomidorowy Cirio	200ml	12 zł
/ Tomato juice Cirio		
		
Woda premium Filette	750ml	22 zł
Dzbanek wody	1l	18 zł
Dzbanek soku	1l	22 zł
Dzbanek napoju gazowanego	1l	28 zł
Lemoniada klasyczna	400ml	14 zł
	1l	27 zł
Lemoniada sezonowa	400ml	17 zł
	1l	31 zł

HERBATY

/ TEA

Herbata czarna	12 zł
Herbata Earl Grey	12 zł
Herbata zielona	13 zł
Herbata zielona smakowa	14 zł
Herbata owocowa	14 zł
Herbata biała smakowa	21 zł
Herbata sezonowa	20 zł

KAWY

/ COFFEE

Espresso	10 zł
Espresso Macchiato	10 zł
Cuban espresso	11 zł
Espresso Doppio	14 zł
Caffè americano	11 zł
Cappuccino	13 zł
Flat white	15 zł
Caffè Latte	15 zł
Caffè Latte Macchiato	15 zł
Irish Coffee (Jameson 20 ml)	22 zł

SOKI ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW

/ FRESH SQUEEZED JUICES

Pomarańcz	300ml	23 zł
/ Orange		
Grejfrut	300ml	23 zł
/ Grapefruit		



PIWO MAJER

To niepasteryzowane i niefiltrowane piwo warzone na miejscu, w naszym browarze. Nasze wyjątkowe piwo charakteryzuje:

- **Niepowtarzalny smak**

Nasze piwa są unikalne, naturalne, o wyrazistym smaku... Są dla pasjonatów takich jak Ty: koneserów dobrych piw, stale poszukujących nowych smaków.

- **Starannie wyselekcjonowane naturalne surowce**

Uznane za najlepsze na świecie słody Weyermann z Bambergu oraz skrupulatnie dobrane chmiele z Bawarii gwarantują najwyższą jakość piwa.

- **Tradycyjna technika warzenia**

Warzymy piwa tylko z naturalnych surowców, na każdy etap produkcji przeznaczamy niezbędny mu czas. Właśnie dlatego większość piw Majer gotowych jest do spożycia dopiero po 8 tygodniach od rozpoczęcia procesu produkcji.

- **Koncentracja na procesie produkcji**

Niewielkie moce produkcyjne pozwalają na staranną kontrolę procesu produkcji oraz dają możliwość tworzenia niepowtarzalnych produktów.

- **Praca z pasją**

Jesteśmy pasjonatami. Uczciwość i życzliwość w relacjach oraz kult rzetelnie wykonywanej pracy to wartości towarzyszące nam na co dzień.

Mając na uwadze dobro naszych klientów, konsekwentnie stawiamy na najwyższe kompetencje, doskonałą obsługę oraz nieustanny rozwój nas samych, dzięki temu stale udoskonalamy nasze produkty.

ABOUT OUR BEER:

It's unpasteurized and unfiltered beer, brewed on site in our brewery. This unique beer is characterized by:

- **Unique taste**

Our beers are unique, natural, with a distinctive taste ... They are for enthusiasts like you: connoisseurs of good beers, constantly looking for new flavors.

- **Carefully selected natural raw materials**

Weyermann malts from Bamberg, recognized as the best in the world, and carefully selected hops from Bavaria, guarantee the highest quality of beer.

- **Traditional brewing technique**

We brew beers only from natural raw materials, we allocate the necessary time to each stage of production. That is why most Majer beers are ready for consumption after 8 weeks from the start of the production process.

- **Focus on the production process**

Low production capacity allows for careful control of the production process and enables the creation of unique products.

- **Working with passion**

We are passionate. Honesty and kindness in relationships and the cult of diligently performed work are the values that accompany us every day.

Bearing in mind the good of our customers, we consistently focus on the highest competences, excellent service and continuous development of ourselves, thanks to which we constantly improve our products.



PIWO MAJER

MAJER JASNY LAGER

Lekki, jasny Kellerbier o złotej barwie, nie poddawany procesowi filtracji dzięki czemu pozostaje naturalnie mętny. Jest to piwo o zawartości ekstraktu 11,8% i 4,3% alkoholu. Nasz lager swój aromat zawdzięcza przede wszystkim mieszance czterech idealnie dobranych sładów jęczmiennych oraz specjalnie wyselekcjonowanym niemieckim chmielom.

Light, light Kellerbier with a golden, slightly cloudy color is a relatively light beer with an extract content of 11.8% and 4.3% alcohol. A delicate aroma, a little sweetish, a little sour, and when heated, with noticeable floral notes. Our Lager is a blend of four perfectly selected barley malts.

butelka / bottle 0,5l 11,00 (na wynos / takeaway)
0,5l 13,00
0,3l 11,00

Zawartość alkoholu: 4,3% obj. / Ekstrakt: 11,8% wag.
Słód: Pilzneński, Wiedeński, Carahell, Carapils/
Chmiel: Marynka, Hallertauer tradition / Drożdże: W 34/70
Metoda warzenia: Piwo dolnej fermentacji

MAJER WEIZEN

Klasyczny wytrawny Hefeweizen wielokrotnie nagradzany na konkursach piwnych. Barwa bladżółta, zmętniona drożdżami. Czaruje on niezwykłym i miłym dla powonienia bukietem zapachowym z zawartością dojrzałych bananów i goździków oraz nieco słabiej wyczuwalną wanilią. Rozkoszny i subtelny bananowo - waniliowy, lekko kwasowy smak z dodatkiem szczypty goździków oraz owocowymi i trawiastymi nutami w tle dopełniają harmonię smakowych doznań.

Classic dry Hefeweizen awarded many times at beer competitions. A pale golden color, cloudy with yeast. Charms with an unusual and pleasant to smell aroma with the content of ripe bananas and cloves and a slightly less perceptible vanilla. Grassy notes in the background complete the harmony of taste sensations.

butelka / bottle 0,5l 11,00 (na wynos / takeaway)
0,5l 13,00
0,3l 11,00

Zawartość alkoholu: 4,5% obj. / Ekstrakt: 12,0% wag. /
Słód : Pszeniczne, Pilzneński, Carapils, Sauermalz, /
Chmiel: Sybilla / Drożdże: WB 06 /
Metoda warzenia: Piwo górnej fermentacji

DESKA DEGUSTACYJNA

Znasz już nasze wszystkie piwa? Teraz możesz skosztować każdego z nich i wybrać to, które smakować Ci będzie najlepiej. Nasza deska degustacyjna piw, to wspaniała opcja by poznać bogactwo smaków Majera. **4x 0,15l 18,00**

MAJER TASTING BOARD

Do you already know all our beers? Now you can taste each of them and choose the one that suits you best. Our beer tasting board is a great option to discover the richness of Majer's flavors. **4x 0,15l 18,00**

MAJER ALE CZARNE

Piwo ciemne lekko wytrawne o wyjątkowych walorach aromatyczno-smakowych. Bukiet smakowy rozwija się nieśpiesznie, ujawniając odcienie świeżo mielonej kawy z czekoladą wzbogacone o nuty karmelowe i palonego jęczmienia.

Dark, slightly dry beer with exceptional aromatic and flavor qualities. The flavor bouquet unfolds slowly, revealing shades of freshly ground coffee with chocolate enriched with notes of caramel and roasted barley.

butelka / bottle 0,5l 11,00 (na wynos / takeaway)
0,5l 13,00
0,3l 11,00

Zawartość alkoholu: 4,8% obj. / Ekstrakt: 12,5% wag.
Składniki: woda, słady jęczmienne: Pale Ale, Caramunich, Caraaroma, Carafa / Chmiel: Magnum, Lubelskie, Drożdże s-04

MAJER SEZONOWE

W naszym browarze nie ograniczamy się jedynie do produkcji podstawowych gatunków piw. Wszystkie rodzaje Piw, nad którymi pracuje nasz piwowar, oparte są na najwyższej jakości sładach, oddających swój aromat przy idealnie wyleżakowanych piwach sezonowych, które za wyjątkiem Koźlaka (17% ekstraktu i 7% alkoholu) oscylują wokół 13,5% ekstraktywności oraz mocy ok. 5,5 % do 6% alkoholu.

In our brewery, we do not limit ourselves only to the production of basic types of beer. All types of beers that our brewer is working on are based on carefully selected malts, reflecting their aroma with perfectly aged seasonal beers, which.

butelka / bottle 0,5l 11,00 (na wynos / takeaway)
0,5l 13,00
0,3l 11,00

PIWNE UPOMINKI

BEER GIFTS

MAJER TRÓJPAK PIWNY

MAJER BEER THREE-PACK

Nasz sztandarowy prezent - wyjątkowy trójpak piwny, to trzy butelki piwa Majer 0,5l. Nasze piwo to niszowy, najwyższej jakości produkt, który stanowić będzie oryginalny, nietuzinkowy prezent dla Państwa bliskich, pracowników czy kontrahentów. Na życzenie zaprojektujemy wersję etykiety z logotypem firmy czy indywidualnie ułożonymi życzeniami. Całość zapakowana w elegancki kartonik z poręcznym uchwytem.

Our flagship gift - a unique beer three-pack - is three 0.5l Majer beer bottles. Our beer is a niche, top-quality product that will be the original, extraordinary gift for your relatives, employees or contractors. On request we will design a label version with the company's logo or individually arranged wishes. Everything is packed in an elegant cardboard box with a handy handle.

Cena: 38,00 zł

MAJER ZESTAW Z KUFLEM ORAZ DWOMA PIWAMI 0,5L

MAJER SET WITH A MUG AND TWO 0.5L BEERS

Nasz kultowy trójpak piwny w odmienionej wersji. Do wyboru dwa piwa Majer 0,5l wraz z kuflem z logotypem browaru. Zestaw sprawdzi się jako idealny prezent dla każdego piwosza.

Our iconic three-pack of beer in a changed version. Two 0.5l Majer beers to choose from along with a mug with the brewery logo. The set will be a perfect gift for every beer drinker.

Cena: 47,00 zł

MAJER ZESTAW Z KUFLEM ORAZ PIWEM 0,75L

MAJER SET WITH A MUG AND BEER 0.75L

Wersja prezentowego zestawu z kuflem z logotypem browaru Majer, oraz piwem Majer w eleganckiej butelce z oryginalnym zamknięciem i może stanowić dodatek do upominku, lub być samodzielnym, oryginalnym prezentem. Zestaw dostępny po wcześniejszym zamówieniu.

Version of the gift set with a mug with the logo of the Majer brewery and Majer beer in an elegant bottle with an original closure and can be an addition to a gift or an independent, original gift. The set is available upon prior order.

Cena: 47,00 zł

MAJER PIWO 0,75L

MAJER BEER 0.75L

Niszowe piwo Majer w butelce ozdobnej i oryginalnej butelce, z efektownym zamknięciem w postaci kapsla, to idealny pomysł na upominek w najlepszym stylu. Piwo w limitowanych butelkach dostępne jest po wcześniejszym zamówieniu.

The niche Majer beer in a decorative bottle and original bottle, with an attractive bottle cap, is the perfect idea for a gift in the best style. Beer in limited bottles, it is available upon prior order.

Cena: 22,00 zł

MAJER VOUCHER

MAJER VOUCHER

W ten wyjątkowy sposób obdaruj swoich bliskich, pracowników lub kontrahentów. Podaruj im wspomnienia i odrobinę radości. To idealny upominek z okazji urodzin, imienin, rocznic czy jubileuszy.

In this unique way, give your loved ones, employees or contractors. Give them memories and a little joy. It is the perfect gift for birthdays, name days, anniversaries or anniversaries.



MARGARITA

Tequila / Likier Triple Sec
/ Sok z limonki

DAIQURI

Biały rum/ Sok z limonki
/ Syrop cukrowy

COSMOPOLITAN

Wódka cytrynowa/ Triple Sec
/ Sok z cytryny/ Sok żurawinowy

NEGRONI

Gin/ Słodki wermut/ Campari
/ Skórka z pomarańczy

WHISKY SOUR

Whisky/ Sok z cytryny
/ Syrop cukrowy/ Angostura
/ Skórka z pomarańczy/ Białko jajka

TOM COLLINS

Gin/ Sok z cytryny
/ Syrop cukrowy/ Wody gazowana

CUBA LIBRE

Rum/ Coca-cola/ Sok z limonki

PINA COLADA

Biały rum/ Ananas/ Mleko kokosowe

HUGO

Wino musujące/ Woda gazowana
/ Syrop z kwiatów czarnego bzu
/ Mięta/ Limonka

APEROL SPRITZ

Prosecco/ Aperol
/ Woda gazowana
/ Plaster pomarańczy



WINA BIAŁE

SELVA VOLPINA PINOT GRIGIO 75CL 90,00
/ DELIKATNIE WYTRAWNE / 150ML 20,00



Włochy
I.G.T. Umbria

Lekkie, odświeżające. Słomkowy kolor, zwiewne, z nutami polnych kwiatów, skoszonej trawy, limony i agrestu. Wino dojrzewa 3 miesiące w kadziach ze stali nierdzewnej. Eleganckie, owocowe, kwiatowe aromaty. W smaku rześkie i harmonijne. Najlepiej pasuje do dań rybnych, owoców morza, lekkich przekąsek.

DOMAINE LALANDE VIEILLES VIGNES 75CL 110,00
/ PEŁNE WYTRAWNE / 150ML 24,00



Francja
Chardonnay, Pays d'Oc Languedoc Roussillon

'Domaine Lalande Chardonnay to eleganckie wino o nowoczesnym stylu, w całości produkowane z odmiany Chardonnay. Dojrzałe grona i niskie plony dają piękny wyraz owoców w aromacie. W nosie odkryjemy akcenty wanilii, migdałów, melona i brzoskwini. Smak bogaty, zrównoważony, z nutą dojrzałych moreli, mandarynek i jabłek, przyprawionych odrobiną dębu. W tle zauważalna lekka mineralność, zaś posmak długi, z nieco ostrzejszą końcówką. Doskonale to ryb, owoców morza, sałatek i dań wegetariańskich. Podawać schłodzone.

ESTAMPA RESERVA 75CL 120,00
/ WYTRAWNE /



Chile
Colchagua Valley

Aromatyczne i egzotyczne Sauvignon Blanc. Cytrusy i egzotyczne owoce, odświeżająca kwasowość, nuty kwiatów i lekka mineralność. Polecamy do śródziemnomorskiej kuchni. Świetny partner ryb i owoców morza.

CRUZ ALTA RESERVA OAK 75CL 150,00
/ PEŁNE WYTRAWNE /



Argentyna
Chardonnay/TupungatoValley

Intensywne i pełne Chardonnay. Lekko słomkowa barwa z zielonymi refleksami. Starzone w dębowych beczkach, co daje nuty maślane, orzechowe i waniliowe. Odrobina miodu i melona. Polecamy do białych mięs, potraw z grzybów.

GEWURZTRAMINER RESERVE 75CL 200,00
/ PÓŁWYTRAWNE /



Francja
Gustave Lorenz / AO.C. Alsace

Klasyczny, stary producent z samego serca Alzacji. Bardzo aromatyczny Gewurztraminer (liczi, przyprawy korzenne, płatki róż), o długim i tłustym posmaku z wyczuwalnym delikatnie resztkowym cukrem. Idealne wino do gęsich wątróbek i podobnych smakowo dań, polecamy do smaków kuchni orientalnej i serów pleśniowych.

RONGOPAI SAUVIGNON BLANC 75CL 140,00
/ LEKKO WYTRAWNE /



Nowa Zelandia
Malborough

Nowozelandzkie, egzotyczne Sauvignon Blanc. Romgopai to eden z najstarszych winiarskich brandów Nowej Zelandii, a w języku Maorysów oznacza 'dobry smak, dobre samopoczucie'. Eksplozja aromatów z egzotycznej nowozelandzkiej krainy. Pełno tu charakterystycznego grejpfruta, eukaliptusa, limony, agrestu, melona i mandarynki. Idealne do świeżych owoców morza, chudych ryb, warzyw, sałat, szparagów, koziego sera.

CHABLIS TRADITION DAMPT 75CL 250,00
/ WYTRAWNE /



Francja
A.O.C. Chablis

Klasyczne Chardonnay z regionu Chablis (północno zachodnia część Burgundii). Wino eleganckie o bardzo mineralnej strukturze. W kieliszku wyczuwalne pokłady wapienia i krzemienia, nieco skórki z cytryny, gałązek mięty i rabarbaru, limony. Polecamy do ostryg, owoców morza, pstrąga i delikatnych dań z białego mięsa.

WINA CZERWONE

PAOLOLEO PRIMITIVO 75CL 90,00
/ DELIKATNIE WYTRAWNE / 150 ML 20,00



Włochy
I.G.P. Puglia

Primitivo ze słonecznej Pugli. Dojrzało 5 miesięcy w tankach ze stali nierdzewnej i dodatkowo miesiąc w butelce. Rubinowa barwa. Pełne wino o posmaku wędzonych śliwek, karmelu, gorzkiej czekolady. Polecamy do czerwonych marynowanych mięs, gęsi, kaczki, Świetnie sprawdzi się do burgera oraz grillowanych potraw.

DOMAINE LALANDE VIEILLES VIGNES 75CL 110,00
/ WYTRAWNE / 150ML 24,00



Francja
Cabernet Sauvignon/Pays d'Oc Languedoc Roussillon

Domaine Lalande Cabernet Sauvignon to soczyste i eleganckie wino w całości produkowane z gron odmiany Cabernet Sauvignon zbieranych w nocy, gdy temperatura powietrza jest niska. Klasyczne aromaty czarnej porzeczki, wiśni i gałązki pomidora. Do szerokiej gamy serów, potraw z czerwonych mięs, pasztetów

ESTAMPA RESERVA CARMENERE 75CL 120,00
/ WYTRAWNE /



Chile
Maipo Valley

Charakterystyczne i mocne niuansy wędzonki, palonego ogniska i suszonych śliwek. Mocny owocowo smolisty posmak. Polecamy z czerwonymi mięsami – do steka, pieczeni, potraw z grilla.

TERRE DEL BRUNO CHIANTI RISERVA 75CL 200,00
/ WYTRAWNE /



Włochy
D.O.C. Chianti, Toskania

Szczep: Sangiovese. Aromaty leśnych owoców (jeżyny, jagody), wanilii, tostów i korzennych przypraw. Wino starzone przez rok dębowych beczkach, co daje delikatne nuty drewnianej politory, suszu owocowego i gładką taninę. Polecamy do szerokiej gamy mięs i serów.

CRUZ ALTA RESERVA 75CL 180,00
/ MOCNE WYTRAWNE /



Argentyna
Malbec /Tupungato Valley

Intensywny i pikantny. Nuty spalonych w słońcu czerwonych owoców, ściółka leśna, nieco smolistych aromatów i mocne taniny. Najlepsze do steka.

RIOJA EL PACTO RESERVA 75CL 190,00
/ GŁADKIE WYTRAWNE /



Hiszpania
D.O. C. Rioja

Intensywny kolor granatu, wyraźne aromaty świeżych i podsuszanych owoców, z nutami stajni, beczki i czekolady. Idealne do czerwonych marynowanych i pieczonych mięs.

PASSO DEL CARDINALE 75CL 190,00
/ PEŁNE WYTRAWNE /



Włochy
D.O.P. Primitivo di Manduria

Głęboka barwa, gładkie, przypominające aromatyczną konfiturę z malin. W tle szałwia, goździki, tymianek i wanilia. Najlepsze z potrawami z czerwonego mięsa.

AMARONE ACINATICO 75CL 500,00
/ PEŁNE WYTRAWNE /



Włochy
Stefano Accordini / D.O.C.G.

W smaku słodkavo gorzkie. Z nutami owocowo - balsamicznymi. Polecamy do wykwintnych potraw z grillowanej wołowiny i dziczyzny.

WINA MUSUJĄCE

MOET & CHANDON 75CL 440,00
/ ROSE IMPERIAL /



Francja

Jest znakomitą, różową wersją ekskluzywnego szampana produkowanego przy pomocy wielopokoleniowej tradycji firmy Moet & Chandon. Harmonijnie łączy trzy szczepy winogron Pinot Meunier, Chardonnay oraz Pinot Noir.

MOET & CHANDON 75CL 400,00
/ NECTAR IMPERIAL /



Francja

Jest uważany za najdoskonalszego przedstawiciela szampanów z odmiany demi sec (półsłodki). Jego blade- żółty kolor ze złotymi refleksami doskonale współgra z aromatycznym bukietem egzotycznych owoców oraz dopełniającą nutą wanilii.

MOET & CHANDON 75CL 350,00
/ BRUT IMPERIAL /



Francja

To wyśmienity szampan będący owocem ponad stu rodzajów win pochodzących z trzech doskonałych szczepów winogron: Pinot Noir, Chardonnay oraz Pinot Meunier. W czasie dojrzewania przechowywany jest w specjalnych piwnicach przez 30 miesięcy, prawie dwa razy dłużej niż wymaga tego prawo.

PROSECCO SALUTE BRUT 75CL 110,00
/ WYTRAWNE / 150ML 24,00



Włochy

D.O.C. Prosecco

Musujące wino wytworzone z winogron Prosecco, (Glera). Jasno słomkowy kolor, jabłkowo gruszkowa nuta, jest bardzo aromatyczne, świeże i harmonijne. Polecamy na aperitif, do przekąsek oraz słonych przekąsek, ryb i owoców morza.

CAVA CHENINE SEMI SECO 75CL 100,00
/ PÓŁWYTRAWNE /



Hiszpania

D.O. Cava

Hiszpańskie grona: mavcabeo, parellada, xarel-lo Wino produkowane metodą naturalnej fermentacji w butelce (metoda Szampańska). Aromaty jabłek, gruszek, rabarbaru i nieco mineralności. Aperitif, do owoców morza, słonych przekąsek, pikantnych dań.

WINA DESEROWE

SWEET LIFE ROSSO 75CL 80,00
/ CZERWONE PÓŁSŁODKIE / 150ML 18,00



Włochy

I.G.T. Rubicone

Wino czerwone półsłodkie, uzyskane z połączenia gron Sangiovese i Corviny. Lekkie i przyjemnie owocowe wino o ładnym kolorze i delikatnym smaku. Wino posiada aromaty malin i truskawek, w smaku krągłe, pełne owoców i delikatnej słodkości. Znakomite wino towarzyskie.

SWEET LIFE BIANCO 75CL 80,00
/ BIAŁE PÓŁSŁODKIE / 150ML 18,00



Włochy

I.G.T. Rubicone

Wino białe półsłodkie, uzyskane z połączenia gron Garganegi i Trebbiano. Wino o pięknej, jasnożółtej barwie. W smaku lekkie i delikatnie słodkie. Aromaty owoców egzotycznych z nutami kwiatowymi.

LIBALIS MUSCAT FRIZZ 75CL 100,00
/ PÓŁSŁODKIE PERLISTE /



Hiszpania

I.G.P. Valles de Sadacia

Białe, delikatnie musujące półsłodkie wino. Bardzo delikatne, odświeżające, z eleganckimi, przyjemnymi na podniebieniu bąbelkami. W nosie prawdziwa eksplozja owoców tropikalnych wraz z nutami dojrzałych cytrusów. Odświeżające usta, słodki, egzotyczny smak. Zaledwie 5,5% alkoholu. Idealne wino tarasowe, świetne do lekkich deserów, ciast, lodów, tart, ale także świetnie podkreśla potrawy kuchni orientalnej, dania pikantne, intensywne w smaku a nawet ostre sery.

SCOTCH WHISKY

Johnnie Walker Double Black Label	4cl	19 zł
Johnnie Walker Black Label	4cl	19 zł
	0,7l	300 zł
Johnnie Walker Blender's Batch	4cl	16 zł
	0,7l	260 zł
Ballantine's	4cl	16 zł
	0,7l	260 zł
Chivas Regal 12 Y.O	4cl	20 zł
	0,7l	320 zł
Chivas Regal 18 Y.O	4cl	36 zł
	0,7l	570 zł

SCOTCH SINGLE MALT WHISKY

Zapytaj o indywidualne menu

Ask for special menu

AMERICAN WHISKEY

Jack Daniel's	4cl	17 zł
	0,7l	270 zł
Jack Daniel's Honey	4cl	18 zł
Jack Daniel's Gentelman Jack	4cl	22 zł
Jack Daniel's Single Barrel	4cl	31 zł
Jim Beam Red Stag	4cl	16 zł
	0,7l	260 zł
Jim Beam Bourbon, Honey, Apple, Rye,	4cl	16 zł
Jim Beam Devil's Cut, Double Oak	4cl	19 zł
Bulleit Bourbon	4cl	16 zł
Bulleit Bourbon 95 Rye	4cl	16 zł
Bulleit Bourbon 10 YO	4cl	19 zł
Maker's Mark Bourbon	4cl	19 zł
Wild Turkey 81	4cl	17 zł
Knob Creek	4cl	22 zł
Woodford Reserve	4cl	26 zł

IRISH WHISKEY

Jameson	4cl	18 zł
	0,7l	290 zł
Bushmills Original	4cl	15 zł
Bushmills Black Bush	4cl	16 zł
Bushmills 10 YO	4cl	19 zł
Bushmills 16 YO	4cl	31 zł
Roe&Co	4cl	21 zł

COGNAC / BRANDY

Stock XO	4cl	16 zł
Metaxa *****	4cl	18 zł
Metaxa 12*	4cl	28 zł
Torres 10 YO	4cl	22 zł
Hennessy VS	4cl	23 zł
Hennessy XO	4cl	95 zł

WÓDKI

Smirnoff Black	4cl	10 zł
	0,5l	110 zł
Wyborowa	4cl	8 zł
	0,5l	100 zł
Finlandia	4cl	10 zł
	0,5l	110 zł
Belvedere Pure	4cl	17 zł
	0,7l	270 zł
Młody Ziemia	4cl	35 zł
	0,5l	400 zł

RUM

Captain Morgan White	4cl	12 zł
Captain Morgan Spiced Gold	4cl	12 zł
Captain Morgan Black	4cl	12 zł
Brugal	4cl	15 zł
Zacapa xo	4cl	65 zł
Zacapa yo	4cl	35 zł
Kraken Black Spiced	4cl	18 zł
Six Saints Caribbean	4cl	23 zł

VERMOUTH

Martini Bianco	8cl	12 zł
/ Rosato / Rosso / Fiero		
Martini Extra Dry	8cl	13 zł
/ Martini Bitter		

TEQUILA / MEZCAL

Jose Cuervo	4cl	17 zł
Don Julio Blanco	4cl	25 zł
Don Julio Reposado	4cl	26 zł
Montelobos	4cl	40 zł

GIN

Gordon's	4cl	12 zł
Tanqueray No. 10	4cl	18 zł

INNE ALKOHOLE

Żołądkowa gorzka	4cl	10 zł
	0,5l	110 zł
Żubrówka	4cl	10 zł
Soplica smakowa	4cl	10 zł
Becherovka	4cl	10 zł
Śliwowica	4cl	16 zł
Campari	4cl	12 zł
Sambuca	4cl	15 zł
Jagermeister	4cl	12 zł
Grappa	4cl	12 zł
Aperol	4cl	12 zł
Baileys	4cl	12 zł

ALERGENY

1. Zboża zawierające **GLUTEN** (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, pszenica orkisz, kamut, lub ich odmiany hybrydowe) oraz produkty pochodne.
2. **SKORUPIAKI** oraz produkty pochodne.
3. **JAJA** oraz produkty pochodne.
4. **RYBY, KAWIOR** oraz produkty pochodne.
5. **ORZECHY ZIEMNE** (orzechy arachidowe) oraz produkty pochodne.
6. **SOJA** oraz produkty pochodne.
7. **MLEKO** oraz produkty pochodne (łącznie z laktozą).
8. **ORZECHY**, tj. migdały, orzechy brazylijskie, laskowe, włoskie, nerkowca, pekan, makadamia, pistacje oraz produkty pochodne.
9. **SELER** oraz produkty pochodne.
10. **GORCZYCA** oraz produkty pochodne.
11. **NASIONA SEZAMU** oraz produkty pochodne.
12. **DWUTLENEK SIARKI** i siarczany w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO₂.
13. **ŁUBIN** oraz produkty pochodne.
14. **MIĘCZAKI** oraz produkty pochodne.

