

PRZYSTAWKI STARTERS

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ Z ŻÓŁTKIEM,
Z DODATKIEM PIKLI I SOJOWEGO MAJONEZU
BEEF SIRLOIN TARTARE WITH EGG YOLK, PICKLES AND SOY MAYONNAISE
A – 1a, 1b, 3, 6, 7, 9,

48.00 PLN
100g/60g

KREWETKI AGLIO E OLIO Z MAKARONEM
PASTA AGLIO E OLIO WITH PRAWNS
A – 1a, 2, 3, 6, 7

42.00 PLN
200g

ŚLEDŹ MARYNOWANY W OCCIE JABŁKOWYM NA SAŁATCE
ZIEMNIACZANEJ Z BURAKAMI I SZCZYPIONIKIEM
ORAZ KIEŁKAMI NASTURCJI
HERRINGS MARINATED IN APPLE CIDER VINEGAR WITH POTATO SALAD WITH BEETROOT, CHIVES AND NASTURTIIUM SPROUTS
A – 3, 4, 7, 9

32.00 PLN
160g

TACOS Z GUACAMOLE I POMIDORAMI CONCASSE
Z RUKOLĄ I PESTKAMI GRANATU
TACOS WITH GUACAMOLE AND TOMATO CONCASSE WITH ARUGULA AND POMEGRANATE SEEDS

28.00 PLN
150g

ZUPY SOUP

FLAKI WOŁOWE Z WARZYSAMI
POLISH TRIPE SOUP WITH VEGETABLES
A – 1a, 6, 7, 8

22.00 PLN
300ml

STAROPOLSKI ŻUREK Z BIAŁĄ KIEŁBASĄ, BOCZKIEM
I JAJKIEM
TRADITIONAL OLD POLISH SOUR SOUP WITH WHITE SAUSAGE, BACON AND EGG
A – 1a, 1b, 3, 6, 7, 8, 9

22.00 PLN
300ml

KREM Z CZOSNKU Z POPCORNEM Z KASZY GRYZCZANEJ
I OLIWĄ LUBCZYKOWĄ
GARLIC CREAM WITH BUCKWHEAT POPCORN AND LOVAGE OIL
A – 6, 7, 8, 9

19.00 PLN
300ml

SAŁATKI SALADS

SAŁATKA Z SZARPANĄ WIEPRZOWINĄ W STYLU BBQ
ORAZ PIKLOWANĄ CEBULĄ I SOSEM VINAIGRETTE
SALAD WITH PULLED PORK IN BARBECQUE SAUCE WITH PICKLED ONION AND VINAIGRETTE SAUCE
A – 1a, 5, 6, 7, 10

39.00 PLN
350g

SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM Z CHIPSAMI Z BEKONU
I PARMEZANU
CAESAR SALAD WITH CHICKEN, BACON AND PARMESAN CRISPS
A – 1a, 3, 6, 7, 9

45.00 PLN
350g

SAŁATKA Z GRILLOWANYM SEREM HALLOUMI
LUB FETĄ KOKOSOWĄ, FIGĄ, ORZECHAMI NERKOWCA
I SOSEM MIODOWO-LIMONKOWYM
SALAD WITH GRILLED HALLOUMI CHEESE / COCONUT FETA CHEESE, FIGS, CASHEW NUTS AND HONEY-LIME SAUCE
A – 1a, 5, 7, 9, 11

42.00 PLN
350g

ALERGENY ALLERGENS
1 – GLUTEN: 1A – PSZENNY, 1B – ŻYTNI, 1C – JĘCZMIENNY, 1D – OWSIANY, 1E – ORKISZOWY, 1F – KAMUT;
2 – SKORUPIAKI, 3 – JAJA, 4 – RYBY, 5 – ORZECHY, 6 – SOJA, 7 – MLEKO, 8 – SELER, 9 – GORCZYCA,
10 – ORZESZKI ZIEMNE, 11 – SEZAM, 12 – DWUTLENEK SIARKI, 13 – ŁUBIN, 14 – MIĘCZAKI

1 – GLUTEN: 1A – WHEAT, 1B – RYE, 1C – BARLEY, 1D – OAT, 1E – SPELT, 1F – KAMUT; 2 – SHELLFISH, 3 – EGGS, 4 – FISH, 5 – NUTS, 6 – SOYA, 7 – MILK, 8 – CELERY, 9 – MUSTARD, 10 – PEANUTS, 11 – SESAME, 12 – SULFUR DIOXIDE, 13 – LUPINE, 14 – MOLLUSCS

Menu

DANIA MIĘSNE MEAT DISHES

PIERŚ Z KACZKI Z SOSEM Z CZERWONEJ PORZECZKI
PODANA Z DYNIOWYM PURÉE I MODRĄ KAPUSTĄ
DUCK BREAST WITH REDCURRANT SAUCE SERVED WITH PUMPKIN PURÉE AND RED CABBAGE
A – 1a, 6, 7, 8, 9

58.00 PLN
180g/50g/
100g/120g

POLICZKI WOŁOWE W SOSIE MUSZTARDOWO-
ESTRAGONOWYM PODANE Z GRZYBOWYM KASZOTTO
I KARMELIZOWANYMI BURAKAMI
BEEF CHEEK IN MUSHTARD-TARRAGON SAUCE SERVED WITH GROATS WITH MUSHROOM AND CARAMELIZED BEETROOT
A – 1a, 6, 7, 8, 9

56.00 PLN
180g/50g/
150g/80g

PANIEROWANY SCHAB Z KOŚCIĄ Z PURÉE ZIEMNIACZANO-
CHRZANOWYM ORAZ ZASMAŻANĄ KAPUSTĄ
BREADEDLOIN PORK CHOP WITH POTATO PURÉE WITH HORSERADISH AND FRIED CABBAGE
A – 1a, 3, 7, 8, 9, 12

45.00 PLN
180g/150g/
120g

BURGER WOŁOWY Z FRYTKAMI STEKOWYMI
BEEF BURGER WITH STEAKHOUSE FRIES
A – 1a, 3, 6, 7, 9

39.00 PLN
250g/150g

GOŁONKA PIECZONA Z KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ PODAWANA
Z MUSZTARDĄ I CHRZANEM ORAZ CIEPŁYMI BUŁECZKAMI
ROASTED PORK KNUCKLE WITH FRIED CABBAGE SERVED WITH MUSTARD, HORSERADISH AND WARM ROLLS
A – 1a, 3, 6, 7, 8, 9

42.00 PLN
450-550g/
120g/50g

PIERŚ Z KURCZAKA Z DYNIOWYMI GNOCCHI ZE SZPINAKIEM,
SOSEM MAŚLANO-ZIOŁOWYM I PALONYMI POMIDORAMI
CHICKEN BREST WITH PUMPKIN GNOCCHI WITH SPINACH, BUTTER AND HERB SAUCE AND ROASTED TOMATOES
A – 1a, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 14

42.00 PLN
180g/150g/
50g/60g

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ Z SOSEM GRZYBOWYM,
PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI I GRILLOWANYMI WARZYSAMI
BEEF TENDERLOIN WITH MUSHROOM SAUCE SERVED WITH BAKED POTATOES AND GRILLED VEGETABLES
A – 1a, 6, 7, 8, 9

99.00 PLN
180g/50g/
120g/100g

MENU DLA DZIECI KIDS MENU

STRIPSY Z KURCZAKA PODANE Z FRYTKAMI
I POMIDORKAMI KOKTAJLOWYMI
CHICKEN STRIPS SERVED WITH FRIES AND CHERRY TOMATOES
A – 1a, 3, 6, 7, 8

25.00 PLN
120g/80g/50g

MAKARON W SOSIE POMIDOROWYM Z PARMEZANEM
I POMIDORKAMI KOKTAJLOWYMI
PASTA WITH TOMATO SAUCE, PARMESAN AND CHERRY TOMATOES
A – 1a, 3, 6, 7,

22.00 PLN
200g

KECZUP / MAJONEZ / MUSZTARDA
KETCHUP / MAYONNAISE / MUSTARD

2.00 PLN

MAKARONY I DANIA MĄCZNE PASTA AND FLOUR DISHES

PODSMAŻANE PIEROGI Z ZIEMNIAKAMI I TWAROGIEM
Z OKRASĄ I KWAŚNĄ ŚMIETANĄ
FRIED DUMPLINGS WITH POTATO AND COTTAGE CHEESE STUFFING WITH BACON AND SOUR CREAM
A – 1a, 3, 7

32.00 PLN
7szt/350g

TAGLIATELLE Z KURCZKIEM I GRZYSAMI W KREMOWYM
SOSIE Z PARMEZANEM I PUDREM GRZYSOWYM
TAGLIATELLE WITH CHICKEN AND MUSHROOMS IN CREAMY SAUCE WITH PARMESAN AND MUSHROOM POWDER
A – 1a, 3, 6, 7, 8, 9

42.00 PLN
350g

KARTACZE Z MIĘSEM Z SOSEM DEMI-GLACE
I PRAŻONĄ CEBULĄ
KARTACZE-MEAT-FILLED POTATO DUMPLINGS WITH DEMI-GLACE SAUCE AND FRIED ONION
A – 1a, 3, 7, 8, 9, 10

38.00 PLN
3szt./300g

GNOCCHI Z GRZYSAMI I ŚWIEŻYM SZPINAKIEM
GNOCCHI WITH MUSHROOMS AND FRESH SPINACH
A – 6

35.00 PLN
300g

DANIA RYBNE FISH DISHES

DORADA PIECZONA W CAŁOŚCI Z DRESSINGIEM
LIMONKOWO-IMBIROWYM PODANA Z GRILLOWANYMI
WARZYSAMI Z CZERWONYM PESTO
ORAZ PIECZONYM ZIEMNIAKIEM
BAKED SEA BREAM (WHOLE FISH) WITH LIME AND GINGER DRESSING WITH GRILLED VEGETABLES WITH RED PESTO SERVED WITH BAKED POTATO
A – 1a, 4, 5, 6, 7, 8, 9

55.00 PLN
300g/120g/80g

FILET Z DORSZA W PANIERCE PIWNEJ Z FRYTKAMI
Z BATATÓW, SOSEM TATARSKIM I MEKSYKAŃSKIM PODANY Z
SAŁATKĄ Z RUKOLI, POMIDORKÓW I CZERWONEJ CEBULI
CODFISH FILLET IN BEER-BATTERED WITH SWEET POTATO FRIES, TATAR AND MEXICAN SAUCE WITH SALAD WITH ARUGULA, CHERRY TOMATOES AND RED ONION
A – 1a, 1c, 3, 4, 6, 7, 9

52.00 PLN
180g/120g/
80g/100g

DESERY DESSERT

VULCAN CHOCOLATE CAKE Z LODAMI WANILIOWYMI
VULCAN CHOCOLATE CAKE WITH VANILLA ICE CREAM
A – 1b, 3, 5, 6, 7, 8, 9

20.00 PLN
90g/40g

SERNIK Z KARMELEM I PRAŻONYMI ORZESZKAMI ZIEMNYMI
CHEESECAKE WITH CARAMEL AND ROASTED PEANUTS
A – 1a, 1b, 3, 5, 6, 7

19.00 PLN
120g

GODZINY OTWARCIA:
ŚNIADANIA
PON-PT 6:30 – 10:00
SOB-ND 7:00 – 11:00

A'LA CARTE
PON-ND 13:00 – 22:00

ROOM SERVICE – 15 PLN
5:00-23:00

NUMERY WEWNĘTRZNE:
RESTAURACJA 401
RECEPCJA 400



OPENING HOURS:
BREAKFAST
MON-FRI 6:30 – 10:00 AM
SAT-SUN 7:00 – 11:00 AM

A'LA CARTE
MON-SUN 1:00 PM – 10:00 PM

ROOM SERVICE – 15 PLN
5 AM – 11 PM

INTERCALL
RESTAURANT 401
RECEPTION 400

NAPOJE ZIMNE COLD DRINKS

PEPSI / PEPSI MAX / MIRINDA / 7UP / SCHWEPPE'S TONIC	9 PLN	200ml
LIPTON ICE TEA / CYTRYNOWY / BRZOSKWINIOWY	9 PLN	200ml
LIPTON ICE TEA/LEMON/ PEACH		
WODA MINERALNA NIEGAZOWANA / GAZOWANA	8 PLN	300ml
STILL MINERAL WATER / SPARKLING MINERAL WATER		
LEMONIADA CYTRYNOWA	15 PLN	450ml
LEMON LEMONADE		
PEPSI / MIRINDA / 7UP	25 PLN	850ml

SOKI JUICES

SOK POMARAŃCZOWY / CZARNA PORZECZKA / JABŁKOWY / POMIDOROWY	9 PLN	200ml
ORANGE JUICE / BLACK CURRANT JUICE / APPLE JUICE / TOMATO JUICE		
SOK ŚWIEŻO WYCISKANY POMARAŃCZOWY / GREJPFRUTOWY / MIESZANY	20 PLN	400ml
FRESHLY SQUEEZED ORANGE / GRAPEFRUIT / MIXED JUICE		
SOK JABŁKOWY/ POMARAŃCZOWY/ PORZECZKOWY	22 PLN	1000ml
APPLE JUICE / ORANGE JUICE / BLACK CURRANT JUICE		

NAPOJE GORĄCE HOT DRINKS

KAWA AMERICANO	CAFFÉ AMERICANO	10 PLN
KAWA AMERICANO BIAŁA	CAFFE AMERICANO WITH MILK	12 PLN
KAWA CAPPUCCINO	CAPPUCCINO	14 PLN
KAWA ESPRESSO	ESPRESSO	9 PLN
KAWA ESPRESSO DOPPIO	ESPRESSO DOPPIO	13 PLN
KAWA LATTE	CAFFÉ LATTE	16 PLN
HEBATA RICHMONT:		15 PLN

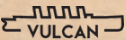
ENGLISH BREAKFAST / EARL GREY BLUE / CZARNA Z CHILLI I CZEKOLADĄ / ZIELONA Z WIŚNIĄ / ZIELONA JAŚMINOWA /ZIELONA Z MIĘTĄ/ BRZOSKWINIOWO-CYTRYNOWA / MIĘTOWA Z MELONEM / ANANAS Z PAPAJĄ / YERBA MATE CYTRYNOWA / OWOCE LEŚNE / MEXICAN DREAM / MALINOWA / CYNAMONOWA/ IMBIROWA
 RICHMONT TEA: ENGLISH BREAKFAST /EARL GREY BLUE / BLACK CHILLI CHOCOLATE / GREEN CHERRY /GREEN JASMINE / PEPPERMINT GREEN / PEACH LEMON STAR / MELON MINT / MANGO MAUI / YERBA MATE LEMON / FOREST FRUITS /MEXICAN DREAM / RASPBERRY PEAR / SPICY CINNAMON / GINGER PARADISE

HEBATA ZIMOWA 19 PLN
 BAZĄ MOŻE BYĆ KAŻDA WYŻEJ WYMIIENIONA HERBATA. POLECAMY: MEXICAN DREAM,OWOCE LEŚNE, CYNAMONOWĄ ORAZ IMBIROWĄ
 DODATKI: MIÓD / POMARAŃCZA / CYNAMON / GOŹDZIKI / ROZMARYN / KARDAMON / ANYŻ

WINTER TEA THE BASIS CAN BE ANY OF THE ABOVE TEAS. WE RECOMMEND: MEXICAN DREAM, FOREST FRUITS, CINNAMON, GINGER
 ADDITIVES: HONEY / ORANGE / CINNAMON / CLOVES / ROSEMARY / CARDAMOM / ANISE

GRZANE WINO / BEZALKOHOLOWE	19 PLN	250ml
-----------------------------	--------	-------

PIWA BEER

PIWA LOKALNE	LOCAL BEER	
PIWO VULCAN PILS		15 PLN 500ml
BEER VULCAN PILS		
PIWO STERNIK (PALE ALE) / GRYFITA (AIPA) / RUSAŁKA 0 % (WITBIER)	15 PLN	500ml
BEER STERNIK (PALE ALE) / GRYFITA (AIPA) / RUSAŁKA 0 % (WITBIER)		
PIWA BECZKOWE	DRAFT BEER	
ŻYWIEC	8 PLN 11 PLN	300ml 500ml
PIWA BUTELKOWE	BOTTLED BEER	
HEINEKEN	13 PLN	500ml
DESPERADOS	13 PLN	400ml
ŻYWIEC / PREMIUM / APA / IPA / BIAŁE	11 / 13 PLN	500ml
ŻYWIEC PREMIUM/ APA/ IPA / WHITE		
KSIĄŻĘCE PSZENICZNE / CIEMNE ŁAGODNE	13 PLN	500ml
KSIĄŻĘCE / GOLDEN WHEAT/ DARK MILD		

WÓDKA	VODKA	
FINLANDIA	14 PLN	40ml
ABSOLUT	14 PLN	40ml
WYBOROWA BIAŁA	11 PLN	40ml
BIAŁY BOCIAN	13 PLN	40ml
WYBOROWA SMAKOWA	12 PLN	40ml
ŻOŁĄDKOWA GORZKA	11 PLN	40ml
ŻUBRÓWKA Z TRAWĄ	11 PLN	40ml

WHISKY		
JOHNNIE WALKER RED	17 PLN	40ml
JOHNNIE WALKER BLACK	27 PLN	40ml
BALLANTINES	16 PLN	40ml
BALLANTINES BRASIL	17 PLN	40ml
BALLANTINES 12YO	26 PLN	40ml
CHIVAS REGAL	24 PLN	40ml
GRANT'S	16 PLN	40ml
GLENFIDDICH 12YO	27 PLN	40ml
GLENLIVET 12YO	27 PLN	40ml
JIM BEAM	23 PLN	40ml
JACK DANIEL'S	24 PLN	40ml

RUM		
HAVANA 3YO	17 PLN	40ml
CAPITAN MORGAN BLACK	18 PLN	40ml

DRINKI DRINKS

CUBA LIBRE – RUM 40ml, PEPSI, LIMONKA	25 PLN
CUBA LIBRE – RUM 40ml, PEPSI, LIME	
MOJITO – RUM 40ml, LIMONKA, MIĘTA, WODA GAZOWANA, CUKIER BRĄZOWY	27 PLN
MOJITO – RUM 40ml, LIME, MINT, SPARKLING WATER, BROWN SUGAR	
APEROL SPRITZ – APEROL 50ml, PROSECCO 100ml, WODA GAZOWANA, POMARAŃCZA	27 PLN
APEROL SPRITZ – APEROL 50ml, PROSECCO 100ml, SPARKLING WATER, ORANGE	
MARGARITA - TEQUILA 40ml, TRIPLE SEC 20ml, SOK Z LIMONKI 15ml	29 PLN
MARGARITA - TEQUILA 40ml, TRIPLE SEC 20ml, LIME JUICE 15ml	
PASSOĂ ON THE BEACH – WÓDKA 30ml, PASSOĂ 40ml, SOK POMARAŃCZOWY, SOK PORZECZKOWY	29 PLN
PASSOĂ ON THE BEACH – VODKA 30ml, PASSOĂ 40ml, ORANGE JUICE, BLACK CURRANT JUIC	
KRWAWA MARY – WÓDKA 80ml, WORCESTER 10ml, SOK POMIDOROWY, SÓL, PIEPRZ	29 PLN
BLOODY MARY – VODKA 80ml, WORCESTER 10ml, TOMATO JUICE, SALT, PEPPER	
MARTINI FIERO – MARTINI FIERO 100ml, SCHWEPPE'S TONIC 100ml, POMARAŃCZA	30 PLN
MARTINI FIERO – MARTINI FIERO 100ml, SCHWEPPE'S TONIC 100ml, ORANGE	
TEQUILA SUNRISE – TEQUILA 40ml, GRENADYNA 20ml, SOK POMARAŃCZOWY	30 PLN
TEQUILA SUNRISE – TEQUILA 40ml, GRENADINE 20ml, ORANGE JUICE	
GREEN VULCAN – WÓDKA 40ml, LIMONKA, OGÓREK, MIĘTA, 7UP	26 PLN
GREEN VULCAN – VODKA 40ml, LIME, CUCUMBER, MINT, 7UP	
LONG ISLAND ICED TEA – WÓDKA 20ml, TEQUILA 20ml, RUM 20ml, GIN 20ml, LIKIER	34 PLN
TRIPLE SEC 20ml, SOK Z LIMONKI 20ml, SYROP CUKROWY 20ml, PEPSI 20ml	
LONG ISLAND ICED TEA – VODKA 20ml, TEQUILA 20ml, RUM 20ml, GIN 20ml, TRIPLE SEC LIQUEUR 20ml, LIME JUICE 20ml, SIMPLE SYRUP 20ml, PEPSI 20ml	
HUGO SPRITZ – SYROP Z CZARNEGO BZU 30ml, PROSECCO 100ml, WODA GAZOWANA, MIĘTA, LIMONKA	29 PLN
HUGO SPRITZ – ELDERBERRY SYRUP 30ml, PROSECCO 100ml, SPARKLING WATER, MINT, LIME	
GIN BASIL SMASH – GIN 40ml, SOK Z CYTRYNY 20ml, SYROP CUKORWY 10ml, BAZYLIA	29 PLN
GIN BASIL SMASH – GIN 40ml, LEMON JUICE 20ml, SIMPLE SYRUP 10ml, BASIL	
JÄGERBOMB – JÄGERMEISTER 40ml, ENERGY DRINK	26 PLN
JÄGERBOMB – JÄGERMEISTER 40ml, ENERGYDRINK	

PIWO SEZONOWE	SEASONAL BEER	
SOMERSBY	13 PLN	400ml
OKOCIM 0 % SMAKOWE	13 PLN	500ml
OKOCIM 0 % FLAVORED BEER		
PIWO BEZALKOHOLOWE	13 PLN	400ml/ 500ml
ALCOHOL FREE BEER		

KONIAK COGNAC

MARTELL VS	29 PLN	40ml
STOCK VSOP	17 PLN	40ml
METAXA 5*	19 PLN	40ml

TEQUILA		
SIERRA SILVER	22 PLN	40ml
OLMECA GOLD	24 PLN	40ml

GIN		
SEAGRAMS	16 PLN	40ml
BEEFEATER	18 PLN	40ml

APERITIF I LIKIERY APERITIF AND LIQUEURS

MARTINI ROSSO	20 PLN	100ml
MARTINI BIANCO	20PLN	100ml
MARTINI EXTRA DRY	20 PLN	100ml
MARTINI FIERO	20 PLN	100ml
BAILEYS	18 PLN	40ml
MALIBU	17 PLN	40ml
JÄGERMEISTER	18 PLN	40ml
BECHEROVKA	16 PLN	40ml
CAMPARI	18 PLN	40ml
KAHLÚA	17 PLN	40ml
PASSOĂ	18 PLN	40ml
APEROL	18 PLN	40ml

WINA WINE

WINA HOUSE	HOUSE WINE	
ROCCA ANTICA ROSSO	16 PLN	150ml
– WINO CZERWONE WYTRAWNE		
DRY RED WINE		
LUCIENTE ROSSO	16 PLN	150ml
– WINO CZERWONE PÓŁWYTRAWNE		
SEMI-DRY RED WINE		
ROCCA ANTICA BIANCO	16 PLN	150ml
– WINO BIAŁE WYTRAWNE		
DRY WHITE WINE		
LUCIENTE BIANCO	16 PLN	150ml
– WINO BIAŁE PÓŁWYTRAWNE		
SEMI-DRY WHITE WINE		
SCHMITT SÖHNE PIESPORTER	17 PLN	150ml
– WINO BIAŁE PÓŁSŁODKIE		
SEMI-SWEET WHITE WINE		
CZERWONE WINO	RED WINE	
DOMAINE MARTIN – FRANCJA	100 PLN	750ml
FRANCE		
CONDE DE VALDEMAR TEMPRANILLO – HISZPANIA	100 PLN	750ml
SPAIN		
MANZ PLATONICO – PORTUGALIA	105 PLN	750ml
PORTUGAL		
TULBAGH WINERY – RPA	115 PLN	750ml
SOUTH AFRICA		
IN SITU CARMENERE RESERVA – CHILE	115 PLN	750ml
CHILE		
SAMMARCO PRIMITIVO DI MANDURIA – WŁOCHY	145 PLN	750ml
ITALY		
I SODI CHIANTI CLASSICO – WŁOCHY	195 PLN	750ml
ITALY		
RÓŻOWE WINO	ROSE WINE	
RAZA ROSE – WYTRAWNE	17 PLN	150ml
DRY		
BIAŁE WINO	WHITE WINE	
RAZA VINHO VERDE – PORTUGALIA	17 PLN	150ml
PORTUGAL		
LABALLE LES TERRES BASESS – FRANCJA	95 PLN	750ml
FRANCE		
CONDE DE VALDEMAR BLANCO – HISZPANIA	105 PLN	750ml
SPAIN		
WACHTENBURG WINZER RIESLING CLASSIC – NIEMCY	110 PLN	750ml
GERMANY		
KELLEREI BOZEN PINOT GRIGIO – WŁOCHY	125 PLN	750ml
ITALY		
WINNICA TURNAU SOLARIS – POLSKA	185 PLN	750ml
POLAND		
VILLEBOIS POUILLY FUME – FRANCJA	200 PLN	750ml
FRANCE		
WILD ROCK – NOWA ZELANDIA	135 PLN	750ml
NEW ZELAND		
MUSUJĄCE WINO	SPARKLING WINE	
PROSECCO AMANTI	16 PLN	150ml
CAVA LA PINTADA BRUT	110 PLN	750ml
CHAMPANGE COLLARD-PICARD BRUT S	400 PLN	750ml

