

## KAWA / COFFEE

100% Arabica Brazylia

Espresso • 12 zł

Doppio • 16 zł

Americano • 16 zł

Cappuccino • 18 zł

Latte • 19 zł

Flat white • 19 zł

Espresso bezkofeinowe / decaf • 12 zł  
Americano bezkofeinowe / decaf • 16 zł  
Affogato • 25 zł

Zamienniki mleka 3,2%: mleko  
bez laktozy, napój roślinny:  
groch, owies + 3 zł

## HERBATA / TEA

Sirocco to ekologiczne herbaty liściaste, pakowane w luksusowe,  
ręcznie szyte torebki z najwyższej jakości biodegradowalnej bawełny

• 17 zł

Purple Breeze

herbata czarna Darjeeling / black tea Darjeeling

Gentle Blue

Earl Grey, kwiat bergamotki / Earl Grey, bergamot flower

White Peach

biała herbata, brzoskwinie / white tea, peaches

Japanese Sencha

zielona herbata / green tea

Green Jasmine

zielona herbata, jaśmin / green tea, jasmine

Rooibos Tangerine

rooibos, hibiskus, kwiat nagietka /

rooibos, hibiscus, merigold flower

Camomile Orange Blossom

rumianek, skórki, kwiat pomarańczy / camomile, orange

## PIWO BUTELKA / BOTTLED BEER

Port Royal Pils 500 ml • 21 zł

Lekki Pils, 4,5%,

Złote Korony 330ml • 18 zł

Lekki Pils, 0,0%, Jan Olbracht

Śmietanka 500 ml • 24 zł

Pszeniczne, 5,6%, Jan Olbracht

Deser Króla 500 ml • 26 zł

Fruit Pastry Sour, 4,3%, Jan Olbracht

## PIWO BECZKA / DRAFT BEER

Korona Olbrachta 300ml/500ml • 16zł/21zł

Pils, 5,1%, Jan Olbracht

## SOFTY / SOFT DRINKS

Acqua Panna/ San Pellegrino

250ml/ 750ml • 16zł/22zł

Świeżo wyciskany sok 330 ml

pomarańcza | grejpfrut • 22zł

Freshly squeezed juice / orange| grapefruit • 22zł

Big Tom 250ml / sok pomidorowy • 19zł

Big Tom 250ml/ tomatoe juice • 19zł

Fentimans 275ml / 200ml • 22zł/18zł

Ginger Beer | Curiosity Cola | Rose Lemonade | Tonic

Sok jabłkowy / Apple juice • 15zł

Coca Cola / Coca Cola zero 250ml • 13zł

## LEMONIADY / LEMONADE

na bazie autorskich syropów / based on homemade syrups

klasyczna / classic • 16 zł |

sezonowa - zapytaj kelnera o smak • 18 zł

seasonal - ask for available flavour

kwiat bzu / elderflower • 18 zł

## • RAW BAR •

**Royal seafood tower • 360 zł / 2 os • 690/ 4os** + homar/lobster 65zł/100g

**Dla dwóch:** platter owoców morza na lodzie: 4 ostrygi, dwie krewetki czerwone, dwie langustynki, noga krab spider, cztery krewetki black tiger, sałatka z kraba, ceviche, carpaccio z tuńczyka, trzy sosy, bagietka  
*for two: 4 oysters, 2 red shrimp, 2 langoustines, spider crab leg, 4 black tiger shrimp, crab salad, sea bass ceviche, tuna carpaccio, 3 sauces, baguette.*

**Dla czterech:** platter owoców morza na lodzie: 8 ostryg, cztery krewetki czerwone, cztery langustynki, dwie nogi kraba spider, 8 krewetek black tiger, sałatka z kraba, ceviche, carpaccio z tuńczyka, trzy sosy, bagietka

*For four: Seafood platter on ice: 8 oysters, 4 red shrimp, 4 langoustines, 2 spider crab legs, crab salad, 8 black tiger shrimp, sea bass ceviche, tuna carpaccio, 3 sauces, baguette*

**Mix skorupiaków na surowo • cena dnia, zapytaj kelnera**

Do wyboru:

-czerwone krewetki (Mazzara del Vallo), -krewetka fioletowa ( Mazzara del Vallo) - langustynki (Norwegia)

*To choose raw red prawns (Mazzara del Vallo), raw purple prawns ( Mazzara del Vallo) and raw langoustines (Norway)*

**Ceviche z okonia morskiego z zielonym curry • 59 zł**

okoń morski, zielone curry, groszek cukrowy, szparagi, bazylija tajska, czerwona cebula, kukurydza choclo, kolendra  
*sea bass, green curry, sugar snap peas, asparagus, Thai basil, red onion, choclo corn, coriander*

**Carpaccio z tuńczyka • 63 zł**

majonez truflowy z czarnym czosnkiem, oliwa chili, jalapeno, prażona kolendra, szczypior

*Tuna carpaccio, truffle mayonnaise with black garlic, chili olive, jalapeno, roasted coriander, chive*

**Tatar z tuńczyka Bluefin • 99 zł**

tuńczyk błękitnoplety, oliwa cytrynowa, sos Nikkei, majonez awokado, szalotka marynowana, szczypiorek  
*bluefin tuna, lemon olive oil, Nikkei sauce, avocado mayonnaise, pickled shallot, chives*

**Tatar wołowy • 69 zł**

nduja, polędwica wołowa, krem z parmezanu, majonez lubczykowy, gremolada z orzechów włoskich  
*nduja, beef tenderloin, Parmesan cream, lovage mayonnaise, walnut gremolada*

## • OYSTER BAR •

*Oyster happy hour- 16:00-18:00 od poniedziałku do czwartku 3+1 | 6+3 | 12+6|*

Josephine N°3

Francja / słodkavo-migdałowe, aksamitne

France / sweet, almond, velvety

• 23zł/1szt • 131zł/6szt • 255zł/12szt •

Tsarskaya N°3

Francja / jodowa, nuta orzechowa

France / iodine, nutty note

• 27zł/1szt • 154zł/6szt • 299zł/12szt •

Speciale Geay N°3

Francja / subtelnie słone, posmak orzecha laskowego

France / subtle salty and hazelnut taste

• 24zł/1szt • 136zł/6szt • 266zł/12szt •

Ostra Regal N°3

Irlandia /delikatnie słona, słodycz prażonego migdała

Ireland / little bit salty, sweetness of roasted almond

• 27zł/1szt • 154zł/6szt • 299zł/12szt •

Fine de claire N°3

Francja / słone, mocne i morskie

France / salty, strong sea flavor

• 18zł/1szt • 103zł/6szt • 202zł/12szt •

Gillardeau N°3

Francja / lekko słodkie z mocną orzechową nutą

France / strong nut taste with little bit sweetness

• 31zł/1szt • 176zł/6szt • 344zł/12szt •

Amulette N°4

Francja / w smaku harmonijne, mineralne

France / balanced, mineral

• 22zł/1szt • 125zł/6szt • 245zł/12szt •

**Tasting Oyster set • 160zł/7szt.**

Josephine, Tsarskaya, Speciale Geay, Ostra Regal,  
Gillardeau, Amulette, Fine de claire

## PRZYSTAWKI / APPETIZERS

Kalmary w tempurze • 56 zł

kalmar patagoński, sos chipotle, kolendra

*Patagonian squids, spicy aioli, citrus zest*

Śledź • 48 zł

filet ze śledzia matiasa, babka ziemniaczana, krem lubczykowy, jalapeno, szalotka

*matjes herring fillet, potato cake, lovage cream, jalapeno, pickled shallot, fresh lovage*

Szparagi • 35 zł

szparagi z grilla, sos holenderski, parmezan

*grilled asparagus, hollandaise sauce, Parmiggiano Reggiano*

Karczoch • 38 zł

karczochy, aioli z czosnkiem niedźwiedzim, chimichurri

*artichoke, aioli with wild garlic, chimichurri*

Krab • 49 zł

sałatka z kraba, majonez, szczypior, sweet chilli, sriracha, tabasco,

*crab salad, mayoinaise, chive, sweet chilli, sriracha, tabasco*

Małża św. Jakuba po japońsku • 39 zł

przegrzebek, tobiko, wakame, japoński majonez, sos słodko-kwaśny

*Scallop, tobiko, wakame, Japanese mayonnaise, sweet&sour sauce*

Małże z frytkami i czosnkiem niedźwiedzim • 59 zł

małże sercówki, frytki, czosnek niedźwiedzi, masło, czosnek, peperoncino

*vongole, french fries, wild garlic, butter, garlic, peperoncino*

## SAŁATKI / SALADS

Cezar • 69 zł

krewetki tygrysie, sałata rzymska, sos cezar, parmezan, puder z boczku, grzanki

*prawns, romaine lettuce, Caesar dressing, parmesan, bacon powder, croutons*

Sałatka z kałamarnicą • 69 zł

kałamarnica, zielona papaja, oliwa cytrynowa, olej sezamowy, sezam, kolendra, bazylia tajska, prażone nerkowce

*squid, green papaya, lemon olive oil, sesame oil, sesame, coriander, Thai basil, roasted cashews*

## • FROM THE FIRE & OVEN •

### •Hot Seafood platter •

Stwórz własny platter (minimum 500 g)

Customize your platter (minimum of 500 g)

Krewetki / shrimps • 27zł/100g

Małże / mussels • 16zł /100g

Przegrzebki / scallops • 27zł /szt

Langustynki / langustines • 32zł/100g

Vongole • 35zł/100g

Ośmiornica / octopus • 76zł/100g

Kalmary w tempurze / squids • 49zł/150g

Brzytwy / razor clams • 25zł/100g

### •From the grill & oven •

Stek z tuńczyka / Tuna steak • 52 zł /100g

Krewetki argentyńskie - Argentinian prawns • 19 zł/1szt

Polędwica wołowa- Beef sirloin • 119 zł/~180g

Ogon langusty, masło ziołowe/ Lobster tail, herb butter • 65zł/100g

Labraks w solnej skorupie / Sea bass roasted in salt • 26zł/100g

Sola Dover • 57zł/100g

Dorada/ Sea bream • 26zł/100g

Halibut • 33zł/100g

Homar/ Lobster • 65zł/100g

Frytki / french fries • 16zł |z pecorino i czarnym pieprzem with pecorino and black pepper • 25 zł

Szparagi/ grilled asparagus/ • 29zł

Ziemniaki z pieca/roasted potatoes • 22 zł

Mix sałat / mix of salads • 16 zł

Bagietka, masło Isigny Sainte-Mère PDO / baguette, Isigny Sainte-Mère PDO butter • 16 zł

Sos: aioli, chipotle, tatarski, buerre blanc, chimichurri • 9 zł

## •MULE / MUSSELS•

dla jednej osoby/ for one - 65 zł | do dzielenia/ to share - 125 zł

### Port Classic

małże, białe wino, czosnek, masło, natka pietruszki,

bagietka

*mussels, white wine, garlic, butter, parsley, baguette*

### Marinara

małże, pomidory, czosnek, oliwa, peperoncino, natka

pietruszki, bagietka

*mussels, tomatoes, garlic, olive oil, peperoncino, parsley, baguette*

## ZUPA SKANDYNAWSKA • 38 zł/ 0,3l

zupa rybna z warzywami, dorszem, śmietaną i grzankami

*Scandinavian style fish soup with atlantic cod, vegetables, cream and croutons*

## DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Pstrąg tęczyowy • 69 zł

gratin ziemniaczane, pstrąg, palone masło, sałatka z fenkuła i ogórka, jogurt, koperek, szczypiorek

*potato gratin, trout, brown butter, fennel and cucumber salad, yogurt, dill, chives*

Risotto ze szparagami • 56 zł

masło, szparagi, białe wino, czosnek, peperoncino, parmigiano reggiano, czosnek niedźwiedzi

*butter, green asparagus, white wine, garlic, peperoncino, parmigiano reggiano, wild garlic*

Ośmiornica z chimichurri • 99 zł

zestaw - sałatka z ziemniaków i pomidorów, chimichurri + ośmiornica z grilla,

*set - potato and tomato salad, chimichurri + grilled octopus*

Dorada z grilla z chrupiącymi ziołami • 115 zł

grillowana dorada, oliwa cytrynowa, szalotka, czosnek, bazylia tajska, kolendra, prażone nasiona kolendry, ryż

*grilled sea bream, lemon olive oil, shallot, garlic, Thai basil, coriander, roasted coriander seeds, rice*

Dorada z guacamole • 89 zł

filet z dorady, guacamole, sos Nikkei, oliwa bazyliowa, chrust z pora, ryż

*sea bream fillet, guacamole, Nikkei sauce, basil olive oil, leek brushwood, rise*

Tuńczyk tataki • 96 zł

ogórki w chili, smażony ryż, krem z batata, orzechy ziemne, kolendra

*Tuna tataki, chili cucumber, crunchy rice, sweet potato cream, peanuts*

Sola Dover z patelni • wg wagi - 57 zł / 100 g

palone, masło, ziemniaki la ratte, prażona szalwia, zioła

*Dover sole from the pan, la ratte potatoes, roasted sage, fresh herb salad*

Krewetki portowe • 86 zł

krewetki z patelni w emulsji maślano - winnej z imbirem, czosnkiem, szalotką i kolendrą, bagietka

*Pan fried prawns, butter, white wine, ginger, shallot, garlic, coriander, baguette*

Surf & turf • 159 zł

polędwica wołowa, grillowane krewetki, palona brioszka, szpinak z masłem i parmezanem, sos Madeira

*Beef sirloin, grilled prawns, roasted brioche, spinach with butter and parmesan cheese, Madeira sauce*

Tagliatelle z owocami morza • 84 zł

zestaw - domowy makaron, pecorino romano, białe wino, pomidorki + krewetki, kalmar, małże, sercówki

*Set - prawns, squid, clams mix + fresh pasta, peccorino romano cheese, white wine, cherry tomatoes*

## FISH & CHIPS

serwujemy codziennie do godziny 17:00 / served everyday untill 5 P.M. • 68 zł

Filet z dorsza smażony w piwnej panierce, grubo krojone frytki, sos tatarski

*Atlantic cod fillet, thickly sliced fries, tatar sauce*

## DESERY / DESSERTS

### Tiramisu • 31 zł **ALLORA**

mus mascarpone, savoiardo, amaretto, jajka, kakao  
mascarpone, savoiardo, amaretto, egg, cacao

### Tartaletka lemon curd • 32 zł

Tartaletka migdałowa, lemon curd, beza włoska, skórka z limonki

almond tartlet, lemon curd, Italian meringue, lime zest

### Lody • 22 zł

domowe lody sezonowe- zapytaj kelnera o dzisiejszy smak  
homemade ice cream- season flavor- ask waiter

### Creme Brulee • 29 zł

żółtka, wanilia, mleko, brązowy cukier, żel malinowy, maliny  
egg yolks, vanilla, milk, brown sugar, raspberry gel, raspberries

### Fondant z białej czekolady • 36 zł (czas oczekiwania do 20 min. / waiting time up to 20 min.)

z gorgonzolą, podawany z sosem z wędzonych śliwek, wiśni i wanilia  
white chocolate fondant with gorgonzola cheese, smoke plum sauce, cherries and vanilla

## KAWA / COFFEE

Espresso • 12 zł

Affogato • 25zł

Doppio • 16 zł

Americano • 16 zł

Cappuccino • 18 zł

Latte • 19 zł

Flat white • 19 zł

Espresso bezkofeinowe / decaf • 12 zł

Americano bezkofeinowe / decaf • 16 zł

Zamienniki mleka 3,2%: mleko bez laktozy, napój roślinny:  
groch, owies + 3 zł

# APERITIVO

**Limoncello Spritz 39zł | 39zł no alco**  
Allora Limoncello / likier z kwiatów bzu / prosecco

**Aperol Spritz 39zł | 39zł no alco**  
Aperol / prosecco / woda gazowana

**Hugo 39zł | 39zł no alco**  
Likier z kwiatów bzu / limonka / mięta / prosecco

**Venetian Spritz 39zł | 39zł no alco**  
Select Pila / prosecco / woda gazowana / oliwki

**Pompelle Spritz 42zł | 42zł no alco**  
Pompelle / prosecco / woda gazowana

**Negroni 42zł | 34zł no alco**  
Tenjaku Gin/ 9diDante/ Inferno/ Campari

**South Side 38zł | 29 zł no alco**  
gin, sok z cytryny, mięta

**Chandon Garden Spritz**  
250zł / butelka

**Cattier Brut Premier Cru**  
515zł | kileliszek - 69zł

**Prosecco Brut DOC, Vigna Dogarina**  
Veneto, Włochy • 170zł | kieliszek - 37 zł

**Prosecco Valdobbiadene Superiore  
Brut DOCG, Vigna Dogarina**  
Veneto, Włochy • 200zł | kieliszek - 44zł

**Raventos i Blanc, Blanc de Blancs**  
Katalonia, Hiszpania • 260zł | kieliszek - 57zł

**Riesling Zöbing, Birgit Eichinger**  
Kamptal, Austria • 225zł | kieliszek - 49zł



Do stolików powyżej 4 osób doliczamy  
serwis w wysokości 12,5 %

Informacje o alergenach znajdują się u obsługi.

Na życzenie oferujemy ekologiczne opakowania  
niezawierające plastiku

Wi-Fi:  
PortRoyal  
Pass:  
seamonsters&co

Instagram:  
Port\_Royal\_Warsaw

Facebook:  
facebook.com/PortRoyalpl

• PORT ROYAL •

Uprzejmie informujemy, że faktury VAT  
wystawiane są wyłącznie po wcześniejszym  
zgłoszeniu tego faktu obsłudze przed złożeniem  
zamówienia

## KOKTAJLE / COCKTAILS

### Fruta • 42 zł

Flor de Cana 7y infuzja mango/Sir  
Williams/cytryna/Vegg/bitters

---

0%

Captain Morgan Spiced 0%  
/mango/gruszka/cytryna/Vegg  
Słodki, owocowy

### Seco • 44 zł

El Tequileo Blanco infuzowane hibiskusem  
/pigwa/Supasawa/bitters

---

0%

Almave Blanco/hibiskus/pigwa/Supasawa/rabarbar  
Kwaśny, taniiczny

### Za'faran • 46 zł

Beach House Pink Spiced  
/Prosecco/agrest/szafran/cytryna

---

0%

Gordons Pink 0%/redukcja winna/agrest/szafran/cytryna  
orzeźwiający

### Dolce • 42 zł

Aperol/Tanqueray Sevilla/truskawka/cytryna/bittersy

---

0%

Zanin Aperitivo 0%/Tanqueray 0%/Prosecco  
0%/truskawka/cytryna  
słodko-gorzki,owocowy

## Spritz

### Aperol • 39 zł

Aperol/Prosecco/woda gazowana/pomarańcza  
0%

Zanin Aperitivo 0%/redukcja winna/woda  
gazowana/pomarańcza

### Venetian • 39 zł

Select Aperitivo/Prosecco/woda gazowana/oliwki

### Hugo • 39 zł

Gifard Fleur de Sureau/Prosecco/woda  
gazowana/limonka/mięta  
0%

Belvoir Elderflower/redukcja winna/woda  
gazowana/limonka/mięta

## BEZALKOHOLOWE

### Negroni • 34 zł

Tanqueray 0%/Versin/Giffard Bitter 0%

### South Side • 29 zł

Gordons 0%/cytryna/cukier/limonka/mięta

## KOKTAJLE / COCKTAILS

Negroni • 40 zł

Paper Plane • 37 zł

Old Fashioned • 39 zł

Manhattan • 44 zł

New York Sour • 38 zł

Espresso Martini • 39 zł

Viex Carre • 40 zł

## WINO/ WINE

Malvasia, Passito IGP, Sesto 21, Casata Merge

Lazio, Włochy • 180zł | kieliszek – 37 zł

Coravin selekcja/Coravin selection

o dostępne wino zapytaj kelnera/ask the waiter about available wine

## ALKOHOLE / ALCOHOLS

Allora Limoncello • 18 zł

Amaro Montenegro • 19 zł

Fernet Branca • 18 zł

Grappa Via Roma Moscato • 38 zł

Cynar • 20 zł

Krzeska Ziołowa • 35 zł

Calvados Pays d'Auge V.S.O.P. • 46 zł

Calvados Pays d'Auge Grand Solage • 34 zł

Rum Companero Elixir Extra • 36 zł

Rum Ron Millonario 15 YO • 38 zł

Rum Don Papa • 42 zł

Hennessy V.S. Cognac • 36 zł

Hennessy X.O. Cognac • 99 zł

## WINA BIAŁE

**Pecorino IGP, Nobu 1830, Famiglia di Carlo, Vigna Madre**

Abruzja, Włochy • 190zł | kieliszek 42zł

**Port Royal House White Wine, Pinot Grigio IGP, Colle Corviano**

Abruzja, Włochy • 140 zł | kieliszek 30zł

**Moscato Giallo IGR, Pfefferer, Schreckbichl Colterenzio**

Alto Adige, Włochy • 195zł | kieliszek 43zł

**Gewurztraminer DOC, Cantina Valle Isarco**

Alto Adige, Włochy • 210zł | kieliszek 46zł

**Muller Thurgau IGT Dolomiti, Schreckbichl Colterenzio**

Alto Adige, Włochy • 210zł | kieliszek 46zł

**Sauvignon DOC, Cantina Valle Isarco**

Alto Adige, Włochy • 185zł | kieliszek 41zł

**Sauvignon Blanc IGT, Sesto 21, Casata Merge**

Lazio, Włochy • 245zł | kieliszek 54zł

**Sauvignon Blanc Sancerre, Bernard Reverdy**

Dolina Loary, Francja • 280zł

**Chablis Premier Cru, Chardonnay, Domaine Gueguen**

Burgundia, Francja • 410zł

**Chablis, Chardonnay, Domaine Gueguen**

Burgundia, Francja • 280zł | kieliszek – 61zł

**Albariño de Fefiñanes, Palacio de Fefiñanes**

Rias Baixas, Hiszpania • 280zł | kieliszek – 63zł

**Riesling C.A.I, Immich-Batterieberg**

Mozela, Niemcy • 225zł | kieliszek – 49zł

**Chenin Blanc Secateurs, AA Badenhorst**

Swartland, RPA • 220zł

**Lola, Spinifex**

Barossa Valley, Australia • 260zł | kieliszek 57zł

**Chardonnay, Thoma 7, Winnice Czajkowski**

Podkarpacie, Polska • 350zł

**Riesling, Thoma 8, Winnice Czajkowski**

Podkarpacie, Polska • 290zł

**SoCo Chardonnay, Lioco, Sonoma County**

California, USA • 390zł

**Sauvignon Blanc, Spy Valley**

Marlborough, Nowa Zelandia • 230zł

**Grüner Veltliner, Nigl**

Kremstal, Austria • 190zł

**Chardonnay, Domaine de La Luolle**

Burgundia, Francja • 310zł

**,The Golden Slopes' Chenin Blanc**

Swartland, RPA • 390zł

weź butelkę do domu w specjalnej cenie, zapytaj kelnera o dostępny rocznik

## SZAMPANY

Szampania, Francja

Cattier Brut Premium Cru • 515zł | kieliszek - kieliszek 69zł

Cattier Blanc de Noirs Brut Premier Cru • 640zł

Alexandre Bonnet Rose Extra Brut • 690zł

Veuve Clicquot Brut • 590zł

Veuve Clicquot Brut 375ml • 295zł

Louis Barthélémy, Amethyste Brut • 490zł

Ruinart Blanc de Blancs • 790zł

Krug Grande Cuvee Brut • 1850zł

Dom Perignon Blanc Vintage • 1650zł

## WINA MUSUJACE

Prosecco Brut DOC, Vigna Dogarina

Veneto, Włochy • 160zł | kieliszek - 35 zł

Prosecco Valdobbiadene Superiore Brut DOCG, Vigna Dogarina

Veneto, Włochy • 190zł | kieliszek - 41zł

Raventos i Blanc, Blanc de Blancs

Katalonia, Hiszpania • 260zł | kieliszek - 57zł

## WINO NATURALNE

Crémant Brut Nature N.V., Domaine Geschickt

Alzacja, Francja • 300zł

Le Blanc Bohomme, Peybonhomme Les Tours

Bordeaux, Francja • 250zł

Moscatel d'Alexandria, La Rura

Katalonia, Hiszpania • 250zł

Le Ciel Est Bleu, Calvez Bobinet

Dolina Loary, Francja • 300zł

Freiheit Riesling, D.B Schmitt

Hesja Nadreńska, Niemcy • 240zł

weź butelkę do domu w specjalnej cenie, zapytaj kelnera o dostępny rocznik

## WINO RÓZOWE

Merlot Rosato, Nobu 1830, Famiglia di Carlo, Vigna Madre  
Abruzja, Włochy • 190 zł | kieliszek - 42 zł

## WINA CZERWONE

Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva, Nobu 1830,  
Famiglia di Carlo, Vigna Madre  
Abruzja, Włochy • 190zł | kieliszek – 42zł

Primitivo, Chiaromonte  
Apulia, Włochy • 180zł | kieliszek - 39zł

Pinot Noir Sancerre, Bernard Reverdy  
Francja • 280zł | kieliszek - 62zł

Merlot, Thoma 26, Winnice Czajkowski  
Podkarpacie, Polska • 440zł

Merlot/Cabernet Franc, Thoma 24, Winnice Czajkowski  
Podkarpacie, Polska • 440zł

Malbec, Manos Negras  
Mendoza, Argentyna • 190zł | kieliszek - 42zł

Old Vine Zinfandel, Plungerhead  
Lodi, USA • 215zł

Pinot Nero DOC, Schreckbichl Colterenzio  
Alto Adige, Włochy • 200zł | kieliszek - 44zł

Syrah IGT, Sesto 21, Casata Merge  
Lazio, Włochy • 245zł

## WINA DESEROWE

Malvasia, Passito IGP, Sesto 21, Casata Merge  
Lazio, Włochy • 180zł | kieliszek – 37zł

## WINA BEZALKOHOLOWE

Traminer, 600Campi  
Friuli, Włochy 140zł | kieliszek –29zł

„Prosecco” Spumante, 600Campi  
Friuli, Włochy 140zł | kieliszek – 29zł

weź butelkę do domu w specjalnej cenie, zapytaj kelnera o dostępny rocznik

## WINO PREMIUM BIAŁE

### Chablis Grand Cru Bougros Blanc - 890zł

Apelacja: AOC Chablis Grand, Kraj: Francja, Region: Burgundia  
Producent: Maison Albert Bichot, Szczep: Chardonnay

### Meursault Blanc Bichot - 990zł

Apelacja: AOC Meursault, Kraj: Francja, Region: Burgundia  
Producent: Maison Albert Bichot, Szczep: Chardonnay

### Moutonne Chablis Grand Cru Blanc - 1550zł

Apelacja: AOC Chablis Grand Cru, Kraj: Francja, Region: Burgundia  
Producent: Maison Albert Bichot, Szczep: Chardonnay

### Köfererhof, Gewürztraminer Valle Isarco - 360zł

Apelacja: Valle Isarco, Kraj: Włochy, Region: Alto Adige Producent :  
Köfererhof, Szczep: Gewürztraminer

### Leitz Berg Roseneck 2019 - 490zł

Kraj: Niemcy, Region: Rheingau  
Producent :Weingut Leitz, Szczep: Riesling Grosses Lage

### Gump Hof 'Renaissance' Sauvignon Blanc Riserva DOC - 580zł

Apelacja: Sudtirolo DOC Kraj: Włochy, Region: Alto Adige  
Producent : Gump Hof, Szczep: Sauvignon Blanc

## WINO PREMIUM CZERWONE

### Pommard 1-Er Cru Clos Micault - 990zł

Apelacja: AOC Pommard 1ER Cru Kraj: Francja, Region: Burgundia  
Producent : Maison Albert Bichot, Szczep: Pinot Noir

### Caparzo La Casa Brunello Di Montalcino - 1650zł

Apelacja: DOCG Brunello di Montalcino Kraj: Włochy, Region: Toskania  
Producent : Caparzo, Szczep: Sangiovese

### Valenciso 2014 "10 Anos Despues" - 600zł

Kraj: Hiszpania, Region: Rioja Producent : Compania Bodeguera de Valenciso,  
Szczep: Tempranillo

### Valderiz Tomas Esteban 2014 - 940zł

Kraj: Hiszpania, Region: Ribera del Duero Producent : Bodegas Valderiz,  
Szczep: Tempranillo

### Clos Cypres 2020 - 860zł

Apelacja: DOQ Priorat Kraj: Hiszpania, Producent : Costers del Priorat  
Bichot, Szczep: Samsó

### Suisassi Syrah 2018 - 1050zł

Apelacja: Toskania/Riparbella IGP Kraj: Włochy, Region: Toskania  
Producent : Duemani (Luca d'Attoma & Elena Celli) Szczep: Syrah

### Domaine Eden Cabernet Sauvignon 2019 - 720zł

Kraj: USA, Region: Santa Cruz Mountains/Kalifornia Producent : Domaine  
Eden, Szczep: Cabernet Sauvignon

### Chiaromonte Gioia del Colle Primitivo Riserva 2016 - 1050zł

Apelacja: Gioia del Colle DOC, Kraj: Włochy, Region: Puglia, Producent :  
Tenute Chiaromonte, Szczep: Primitivo

weź butelkę do domu w specjalnej cenie, zapytaj kelnera o dostępny rocznik