Rondo
Ristorante

MENU

W naszym sklepiku są do nabycia wyjątkowe toskańskie oliwy oraz szeroki wybór win z całego świata!

Serwis do apartamentu w Rondo – 20 PLN lub odbiór własny w restauracji!
Zamów pod nr tel. 604 655 978

In unserem kleinen Laden sind besondere toskanische Olivenöle sowie eine große Auswahl an Weinen aus aller Welt erhältlich!
Zimmerservice zum Apartment im Rondo – 20 PLN oder Selbstabholung im Restaurant!
Bestellung unter Tel. 604 655 978

WI-FI

Login: www.rondoapartamenty.pl
Hasło: ciroko1!

Alergeny: 1- gluten, 2 - skorupiaki i produkty pochodne, 3 - jaja i produkty pochodne, 4 - ryby i produkty pochodne, 5 - orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne, 6 - soja i produkty pochodne, 7 - mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 8 – orzechy, 9 -seler i produkty pochodne, 10 - gorczyca i produkty pochodne, 11 - nasiona sezamu i produkty pochodne, 12 - dwutlenek siarki, 13 - łubin i produkty pochodne, 14 - mięczaki i produkty pochodne

Allergene: 1- Gluten, 2 - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, 3 - Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, 4 - Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, 5 - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, 6 - Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse, 7 - Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), 8 - Schalenfrüchte, 9 - Sellerie und Folgeprodukte, 10 - Senfkörner und Folgeprodukte, 11 - Sesamsamen und Folgeprodukte, 12 - Schwefeldioxid, 13 - Lupine und Folgeprodukte, 14 - Weichtiere und Folgeprodukte

Allergens: 1- gluten, 2 - crustaceans and products thereof, 3 - eggs and products thereof, 4 - fish and products thereof, 5 - peanuts and products thereof, 6 - soy and products thereof, 7 - milk and products derivatives (including lactose), 8 - nuts, 9 - celery and derived products, 10 - mustard seeds and derived products, 11 - sesame seeds and derived products, 12 - sulfur dioxide, 13 - lupins and derived products, 14 - molluscs and products thereof

Twoja opinia jest dla nas ważna !
Zeskanuj kod QR i dodaj opinię na Google.

Ihre Meinung ist uns wichtig!
Scannen Sie den QR-Code und geben Sie Ihre Bewertung bei Google ab.

Your feedback is important to us !
Scan the QR code and add feedback on Google.

Świnoujście. ul. Piastowska 35
tel: + 48 604 655 978

ANTIPASTI | PRZYSTAWKI | VORSPEISEN | APPETIZERS

1. ZESTAW DEGUSTACYJNY | DEGUSTATIONSMENÜ | TASTING PLATTER **59 PLN/14,75 €**

PL: Peperonata, masło San Daniele , burrata, krem z karczochów, grzanki , oliwki Gigantina. **DE**: Peperonata, San-Daniele-Butter, Burrata, Artischockencreme, geröstete Brotscheiben, Gigantina-Oliven. **ENG**: Peperonata, San Daniele butter, burrata, artichoke cream, toasted bread, Gigantina olives.
Waga | Gewicht | Weight: 320 g
Alergeny | Allergene | Allergens: 1, 7

2. CHRUPIĄCE KREWETKI NA SAŁATCE PANZANELLA| KNUSPRIGE GARNELEN AUF PANZANELLA-SALAT | CRISPY PRAWNS ON PANZANELLA SALAD **64 PLN/16 €**

PL: Pomidory farmerskie, grzanki, oliwki, chrupiące krewetki, olej estragonowy, sos miodowo-musztardowy. **DE**: Fleischtomaten, geröstete Brotscheiben , Oliven, knusprige Garnelen und Estragonöl, Honig-Senf-Sauce. **ENG**: Heirloom tomatoes, toasted bread, olives, crispy shrimp, and tarragon oil, Honey mustard sauce.
Waga | Gewicht | Weight: 320 g
Alergeny | Allergene | Allergens: 1, 2, 10

3. BRUSCHETTA Z POMIDORAMI MALINOWYMI I SZYNKĄ CRUDO | BRUSCHETTA MIT ROSA TOMATEN UND PROSCIUTTO CRUDO | BRUSCHETTA WITH PINK TOMATOES AND PROSCIUTTO CRUDO **39 PLN/9,75 €**

Waga | Gewicht | Weight: 180 g
Alergeny | Allergene | Allergens: 1, 3, 5

4. TATAR WOŁOWY NA KOŚCI WOŁOWEJ POD CYTRUSOWYM DYMEM | RINDERTATAR AUF RINDERKNOCHEN UNTER ZITRUSRAUCH | BEEF TARTARE ON BEEF BONE WITH CITRUS SMOKE **59 PLN/14,75 €**

Waga | Gewicht | Weight: 220 g
Alergeny | Allergene | Allergens: 3, 10

SAŁATKI | SALATE | SALADS

5. SAŁATKA Z PIECZONYM BURAKIEM | SALAT MIT GERÖSTETER ROTER BETE | ROASTED BEETROOT SALAD **39 PLN/9,75 €**

PL: Pieczony burak, ser kozi, czarna porzeczka, rukola, orzechy nerkowca.
DE: Geröstete Rote Bete, Ziegenkäse, schwarze Johannisbeeren, Rucola, Cashewkerne, Olivenöl. **EN:** Salad with roasted beet, goat's cheese, blackcurrants, rocket, cashews, olive oil.
Waga | Gewicht | Weight: 300 g
Alergeny | Allergene | Allergens: 7, 8

6. DYMNA SAŁATKA NA CIEPŁO | SALAT MIT RAUCHAROMA| WARM SALAD **51 PLN/12,75 €**

PL: Grzyby leśne, orzechy laskowe, oliwa truflowa i burrata.
DE: Waldpilze, Haselnüsse, Trüffelöl und Burrata.
EN: Wild mushrooms, hazelnuts, truffle oil and burrata.
Waga | Gewicht | Weight: 320 g
Alergeny | Allergene | Allergens: 7, 8

7. SAŁATKA Z KURCZAKIEM SOUS-VIDE I BURRATĄ | SALAT MIT SOUS-VIDE-HÄHNCHEN UND BURRATA | SOUS-VIDE CHICKEN AND BURRATA SALAD **53 PLN/13,25 €**

PL: Kurczak przygotowany metodą sous-vide, burrata, świeże warzywa i zioła.
DE: Sous-vide-gegartes Hähnchen, Burrata, frisches Gemüse und Kräuter.
EN: Sous-vide chicken, burrata, fresh vegetables and herbs
Waga | Gewicht | Weight: 350 g
Alergeny | Allergene | Allergens: **3, 5, 6, 7**

REKOMENDUJEMY WINA | WIR EMPFEHLEN WEINE | WE RECOMMEND WINES:
STETTYN CHARDONNAY, PINOT NOIR

ZUPY | SUPPEN | SOUPS

8. ZUPA RYBNA Z OWOCAMI MORZA | FISCHSUPPE MIT MEERESFRÜCHTEN | FISH SOUP WITH SEAFOOD **45 PLN/11,25 €**

PL: Aromatyczny bulion rybny z owocami morza.
DE: Aromatische Fischbrühe mit Meeresfrüchten.
EN: Aromatic fish broth with seafood.
Waga | Gewicht | Weight: 350 ml
Alergeny | Allergene | Allergens: 2, 4, 9, 14

9. BULION Z GRZYBÓW LEŚNYCH | WALDPILZBRÜHE | WILD MUSHROOM BROTH **42 PLN/10,5 €**

PL: Bulion z grzybów leśnych, ravioli z ricottą, jajkiem, olejem szałwiowym.
DE: Waldpilzbrühe, Ricotta-Ravioli, Ei, Salbeiö.
EN: Wild mushroom broth, ricotta-filled ravioli, egg, sage oil.
Waga | Gewicht | Weight: 350 ml
Alergeny | Allergene | Allergens: 1, 3, 7

10. VELOUTÉ DI PATATA **39 PLN/9,75 €**

PL: Krem z pieczonego ziemniaka z wędzoną śmietaną, kawiorem, szczypiorkiem i solą morską.
DE: Cremesuppe aus gerösteten Kartoffeln mit geräucherter Sahne, Kaviar, Schnittlauch und Meersalz.
EN: Roasted potato velouté with smoked cream, caviar, chives and sea salt.
Waga | Gewicht | Weight: 300 ml
Alergeny | Allergene | Allergens: 4, 7

REKOMENDUJEMY WINA | WIR EMPFEHLEN WEINE | WE RECOMMEND WINES:
STETTYN CHENIN BLANC

DANIA GŁÓWNE | HAUPTSPEISEN | MAIN COURSES

11. SMAŻONY TREWAL | GEBRATENE STACHELMAKRELE | PAN-FRIED TREVALLY **69 PLN/17,25 €**

PL: Smażony trewal, krem ziemniaczany z parmezanem, grillowana cykoria, rokitnik i oliwa koperkowa.
DE: Gebratene Stachelmakrele, Kartoffelcreme mit Parmesan, gegrillter Chicorée, Sanddorn und Dill-Olivenöl.
EN: Pan-fried trevally, potato cream with Parmesan, grilled chicory, sea buckthorn and dill-infused olive oil.
Waga | Gewicht | Weight: 400 g
Alergeny | Allergene | Allergens: 4, 7

12. DORSZ BAŁTYCKI Z GRILLA | GEGRILLTER OSTSEEDORSCH | GRILLED BALTIC COD **79 PLN/19,75 €**

PL: Risotto cytrynowe, ikra, marynowane algi, szalotka, palony por.
DE: Zitronenrisotto, Fischrogen, marinierte Algen, Schalotten, gerösteter Lauch.
EN: Lemon risotto, fish roe, marinated seaweed, shallots, charred leek.
Waga | Gewicht | Weight: 400 g
Alergeny | Allergene | Allergens: 4, 7

13. STEK Z MARMURKOWEJ WOŁOWINY| STEAK VOM MARMORIERTEN RIND | MARBLED BEEF STEAK **159 PLN/ 39,75 €**

PL: Stek z marmurkowej wołowiny, młode ziemniaki w mundurkach, sos pieprzowy.
DE: Steak vom marmorierten Rindfleisch, junge Pellkartoffeln, Pfeffersauce.
EN: Marbled beef steak, baby jacket potatoes, peppercorn sauce.
Waga | Gewicht | Weight: 450 g
Alergeny | Allergene | Allergens: 7

14. PODWĘDZANA OŚMIORNICA Z GRILLA | LEICHT GERÄUCHERTER OKTOPUS VOM GRILL | LIGHTLY SMOKED GRILLED OCTOPUS **89 PLN/22,25 €**

PL: Podwędzana ośmiornica z grilla, marynowane algi, seler, rokitnik i salsa.
DE: Leicht geräucherter Oktopus vom Grill, marinierte Algen, Sellerie, Sanddorn und Salsa.
EN: Lightly smoked grilled octopus, marinated seaweed, celery, sea buckthorn and salsa.
Waga | Gewicht | Weight: 350 g
Alergeny | Allergene | Allergens: 9, 14

15. POLĘDWICZKA CIELĘCA | KALBSFILET | VEAL TENDERLOIN **99 PLN/24,75 €**

PL: Polędwiczka cielęca, sos kawowy, purée ziemniaczane z parmezanem, smażona cykoria i palony por.
DE: Kalbsfilet, Kaffeesauce, Kartoffelpüree mit Parmesan, gebratener Chicorée und gerösteter Lauch.
EN: Veal tenderloin, coffee sauce, mashed potatoes with Parmesan, pan-fried chicory and charred leek.
Waga | Gewicht | Weight: 400 g
Alergeny | Allergene | Allergens: 7, 12

16. OSSOBUCO | OSSOBUCO | OSSOBUCO **89 PLN/22,25 €**

PL: Ossobuco, sos demi-glace, korzeniowych, purée ziemniaczane z parmezanem i fermentowana kapusta. **DE:** Ossobuco mit Demi-Glace-Sauce, Wurzelgemüse, Kartoffelpüree mit Parmesan und fermentiertem Kohl. **EN:** Ossobuco with demi-glace sauce, root vegetables, Parmesan mashed potatoes, and fermented cabbage.
Waga | Gewicht | Weight: 500 g
Alergeny | Allergene | Allergens: 7, 12

17. LEKKIE ŻEBERKO W SOSIE BOURBONOWYM | ZARTE SCHWEINERIPPCHEN IN BOURBON-SAUCE | TENDER PORK RIBS IN BOURBON SAUCE **71 PLN/17,75 €**

PL: Soczyste żeberko wieprzowe w sosie bourbon, smażone ziemniaki i kapusta zasmażana.
DE: Saftiges Schweinerippchen in Bourbonsauce, Bratkartoffeln und geschmorter Kohl.
EN: Succulent pork rib in bourbon sauce, fried potatoes and braised cabbage.
Waga | Gewicht | Weight: 700 g
Alergeny | Allergene | Allergens: 12

18. GRILLOWANA KARKÓWKA PODAWANA Z OGNIEM| GEGRILLTER SCHWEINENACKEN, FLAMBIERT SERVIERT | GRILLED PORK NECK, SERVED FLAMBÉED **69 PLN/17,25 €**

PL: Grillowana karkówka wieprzowa z fasolką i borowikami.
DE: Gegrillter Schweinenacken mit Bohnen und Steinpilzen.
EN: Grilled pork neck with beans and porcini mushrooms.
Waga | Gewicht | Weight: 550 g
Alergeny | Allergene | Allergens: 7

19. KURCZAK PO TOSKAŃSKU SOUS-VIDE | SOUS-VIDE-HÄHNCHEN NACH TOSKANISCHER ART | TUSCAN-STYLE SOUS-VIDE CHICKEN **64 PLN/16 €**

PL: Kurczak przygotowany metodą sous-vide, fasolka, borowiki i rokitnik.
DE: Sous-vide-gegartes Hähnchen, Bohnen, Steinpilze und Sanddorn.
EN: Sous-vide chicken, beans, porcini mushrooms and sea buckthorn.
Waga | Gewicht | Weight: 550 g
Alergeny | Allergene | Allergens: 7

REKOMENDUJEMY WINA | WIR EMPFEHLEN WEINE | WE RECOMMEND WINES:
W.O. STETTYN GUARDIAN

MAKARONY | PASTA | PASTA

20. CARBONARA **43 PLN/10,75 €**

PL: Makaron w tradycyjnym sosie na bazie jaj, pancetty i sera Pecorino Romano.
DE: Pasta mit einer traditionellen Sauce aus Eiern, Pancetta und Pecorino Romano.
EN: Pasta with a traditional sauce made with eggs, pancetta and Pecorino Romano.
Waga | Gewicht | Weight: 280 g
Alergeny | Allergene | Allergens: 1, 3, 7

21. RĘCZNIE ROBIONE TOSKAŃSKIE GNUDI| HAUSGEMACHTE TOSKANISCHE GNUDI | HANDMADE TUSCAN GNUDI **40 PLN/10 €**

PL: Delikatne kluseczki z ricotty i szpinaku w sosie śmietanowym.
DE: Zarte Ricotta-Spinat-Klößchen in Sahnesauce.
EN: Delicate ricotta and spinach dumplings in a cream sauce.
Waga | Gewicht | Weight: 280 g
Alergeny | Allergene | Allergens: 1, 3, 7

22. AGLIO E OLIO **34 PLN/8,5 €**

PL: Makaron z oliwą extra vergine, czosnkiem, natką pietruszki i papryczką chili, parmezan
DE: Pasta mit nativem Olivenöl extra, Knoblauch, Petersilie und Chili, Parmesan.
EN: Pasta with extra virgin olive oil, garlic, parsley and chilli, Parmesan cheese.
Waga | Gewicht | Weight: 280 g
Alergeny | Allergene | Allergens: 1, 7

23. TAGLIATELLE Z OWOCAMI MORZA | TAGLIATELLE MIT MEERESFRÜCHTEN | SEAFOOD TAGLIATELLE **49 PLN/12,25 €**

PL: Tagliatelle z krewetkami, małżami, kalmarem, łososiem, bazylią i pomidorami.
DE: Tagliatelle mit Garnelen, Muscheln, Tintenfisch, Lachs, Basilikum und Tomaten.
EN: Tagliatelle with prawns, mussels, squid, salmon, basil and tomatoes.
Waga | Gewicht | Weight: 350 g
Alergeny | Allergene | Allergens: 1, 2, 4, 14

24. TAGLIATELLE Z PANCETTĄ | TAGLIATELLE MIT PANCETTA | TAGLIATELLE WITH PANCETTA **52 PLN/ 13 €**

PL: Tagliatelle z pancettą, borowikami, żółtkiem, serem Parmigiano Reggiano, pastą truflową i czarnym pieprzem.
DE: Tagliatelle mit Pancetta, Steinpilzen, Eigelb, Parmigiano Reggiano, Trüffelpaste und schwarzem Pfeffer.
EN: Tagliatelle with pancetta, porcini mushrooms, egg yolk, Parmigiano Reggiano, truffle paste and black pepper.
Waga | Gewicht | Weight: 320 g
Alergeny | Allergene | Allergens: 1, 3, 7

25. RĘCZNIE ROBIONE DOMOWE RAVIOLI Z PIECZONYM BURAKIEM | HAUSGEMACHTE, HANDGEFERTIGTE RAVIOLI MIT GERÖSTETER ROTER BETE | HANDMADE HOMEMADE RAVIOLI WITH ROASTED BEETROOT **55 PLN/13,75 €**

PL: Ravioli z pieczonym burakiem, ricottą, chrzanem, fermentowanymi burakami, szalotką.
DE: Ravioli mit gerösteter Roter Bete, Ricotta, Meerrettich, fermentierter Roter Bete, Schalotten.
EN: Ravioli with roasted beetroot, ricotta, horseradish, fermented beetroot, shallot.
Waga | Gewicht | Weight: 300 g
Alergeny | Allergene | Allergens: 1, 7

26. RISOTTO AI FUNGHI | RISOTTO MIT PILZEN | MUSHROOM RISOTTO **56 PLN/14 €**

PL: Risotto z borowikami i grzybami leśnymi, serem Parmigiano Reggiano oraz kremową burratą.
DE: Risotto mit Steinpilzen und Waldpilzen, Parmigiano Reggiano und cremiger Burrata.
EN: Risotto with porcini mushrooms and wild mushrooms, Parmigiano Reggiano cheese and creamy burrata.
Waga | Gewicht | Weight: 320 g
Alergeny | Allergene | Allergens: 7

27. RIGATONI AL RAGÙ| RIGATONI MIT RINDERRAGÙ | RIGATONI WITH BEEF RAGÙ **49 PLN/12,25 €**

PL: Rigatoni z wołowiną, czerwonym winem, seler, marchewką, fermentowanym czosnkiem, kalafior, ser Parmigiano Reggiano.
DE: Rigatoni mit Rindfleisch, Rotwein, Sellerie, Karotten, fermentiertem Knoblauch, Blumenkohl und Parmigiano Reggiano.
EN: Rigatoni with beef, red wine, celery, carrots, fermented garlic, cauliflower and Parmigiano Reggiano cheese.
Waga | Gewicht | Weight: 400 g
Alergeny | Allergene | Allergens: 1, 7, 9, 12

REKOMENDUJEMY WINA | WIR EMPFEHLEN WEINE | WE RECOMMEND WINES:
LODALI ROERO ARNEIS

PIZZA

28. MARGHERITA **37 PLN/9,25 €**

PL: Sos pomidorowy, mozzarella, świeża bazylia.
DE: Tomatensauce, Mozzarella, frisches Basilikum.
ENG: Tomato sauce, mozzarella, fresh basil.
Waga | Gewicht | Weight: 380 g
Alergeny | Allergene | Allergens: 1, 7, 13

29. PARMA **49 PLN/12,25 €**

PL: Szynka parmeńska, rukola, pomidorki koktajlowe i ser Parmigiano Reggiano.
DE: Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten und Parmigiano Reggiano.
EN: Parma ham, rocket, cherry tomatoes and Parmigiano Reggiano**.**
Waga | Gewicht | Weight: 480 g
Alergeny | Allergene | Allergens: 1, 7

30. POLLO **45 PLN/11,25 €**

PL: Kurczak, borowiki, kukurydza, czerwona cebula, mozzarella, sos pomidorowy.
DE: Hähnchen, Steinpilze, Mais, rote Zwiebeln, Mozzarella, Tomatensauce.
ENG: Chicken, porcini mushrooms, sweetcorn, red onion, mozzarella, tomato sauce.
Waga | Gewicht | Weight: 550 g
Alergeny | Allergene | Allergens: 1, 7

31. SALAMINO **41 PLN/10,25 €**

PL: Sos mascarpone, salami piccante, cebula, pieczarki.
DE: Mascarpone-Sauce, Salami Piccante, Zwiebeln, Champignons.
ENG: Mascarpone sauce, spicy salami, onion, mushrooms.
Waga | Gewicht | Weight: 420 g
Alergeny | Allergene | Allergens: 1, 3, 6, 7, 10

32. CAPRICCIOSA **39 PLN/10 €**

PL: Szynka cotto, pieczarki, cebula, oliwki, mozzarella.
DE: Kochschinken, Champignons, Zwiebeln, Oliven, Mozzarella.
ENG: Cooked ham, mushrooms, onion, olives, mozzarella.
Waga | Gewicht | Weight: 500 g
Alergeny | Allergene | Allergens: 1, 3, 7, 12

33. CALZONE **38 PLN/9,5 €**

PL: Pizza w formie pieroga z szynką, mozzarellą, pieczarki, sos pomidorowy.
DE: Pizza in Form eines Teigtaschen mit Schinken und Mozzarella, Champignons, Tomatensauce.
ENG: Pizza in the form of a dumpling with ham and mozzarella, mushrooms, tomato sauce.
Waga | Gewicht | Weight: 420 g
Alergeny | Allergene | Allergens: 1, 7, 13

34. CHILI JALAPEÑO **45 PLN/11,25 €**

PL: Kiełbaska, pieczarki, papryczka jalapeño, mozzarella, sos pomidorowy
DE: Wurst, Champignons, Jalapeños, Mozzarella, Tomatensauce.
E**NG**: Sausage, mushrooms, jalapeño peppers, mozzarella, tomato sauce.
Waga | Gewicht | Weight: 550 g
Alergeny | Allergene | Allergens: 1, 7

35. VEGA **45 PLN/11,25 €**

PL: Sos pomidorowy, mozzarella, grillowana cukinia, bakłażan, papryka, pieczarki, czerwona cebula i oliwki.
DE: Tomatensauce, Mozzarella, gegrillte Zucchini, Aubergine, Paprika, Champignons, rote Zwiebeln und Oliven.
EN: Tomato sauce, mozzarella, grilled courgette, aubergine, peppers, button mushrooms, red onion and olives.
Waga | Gewicht | Weight: 480g
Alergeny | Allergene | Allergens: 1, 7

36. PANCETTA – PRIMA **55 PLN/13,75 €**

PL: Sos mascarpone, pancetta, gorgonzola, rukola, parmezan, gruszka.
DE: Mascarpone-Sauce, Pancetta, Gorgonzola, Rucola, Parmesan, Birne.
ENG: Mascarpone sauce, pancetta, Gorgonzola, arugula, Parmesan, pear.
Waga | Gewicht | Weight: 550g
Alergeny | Allergene | Allergens: 1,7

37. DWA SMAKI NA JEDNEJ | HALB UND HALB | HALF UND HALF **55 PLN/13,75 €**

PL: Dwa wybrane smaki na jednej pizzy.
DE: Zwei frei wählbare Pizzasorten auf einer Pizza.
ENG: Two selected pizza flavors on one pizza.
Waga | Gewicht | Weight: 400 g
Alergeny | Allergene | Allergens:

REKOMENDUJEMY WINA | WIR EMPFEHLEN WEINE | WE RECOMMEND WINES:
W.O. STETTYN GUAR DIAN

DESERY | DESSERTS | DESSERTS
PROPONUJEMY DESERY WŁASNEJ PRODUKCJI
Z WYSOKIEJ JAKOŚCI PRODUKTÓW WYJĄTKOWE KREMY, MUSY, BISZKOPTY
WIR BIETEN UNSERE EIGENE PRODUKTION MIT HOCHWERTIGEN PRODUKTEN
WE OFFER HOMEMADE DESSERTS MADE WITH HIGH-QUALITY INGREDIENTS

TIRAMISU Z MAKARONIKIEM

28 PLN/7€



PL: Biszkopt savoiardi, nasycony kawą, ganache kawowy, mus mascarpone, glazura z białej czekolady, dekoracja – makaronik.
DE: : Savoiardi-Biskuit, mit Kaffee getränkt, Kaffee-Ganache, Mascarpone-Mousse, weiße Schokoladenglasur, Dekoration: Macaron.
EN: Savoiardi sponge cake soaked in coffee, coffee ganache, mascarpone mousse, white chocolate glaze, decoration: macaron.
Waga | Gewicht | Weight: 120 g
Alergeny: 1, 3, 6, 7, 8, 12

PARIS BREST

28 PLN/7€



PL: Ciasto parzone, słony karmel, chantilly, dysk czekoladowy z dziurką
DE: Brandteig, salziges Karamell, Chantilly, Schokoladenscheibe mit Loch
EN: Choux pastry, salted caramel, chantilly, chocolate disc with a hole
Alergeny: 1, 3, 6, 7, 8, 12
Waga | Gewicht | Weight: 140 g



PTYŚ

23 PLN/5,75€

PL: Ciasto parzone, konfitura porzeczkowa, mus orzechowy, chantilly, décor czekolada z orzechami
DE: Brandteig, Johannisbeerkonfitüre, Nussmousse, Chantilly-Creme, Schokoladendekor mit Nüssen.
EN: Choux pastry, currant preserve, nut mousse, Chantilly cream, chocolate decoration with nuts.
Alergeny: 1, 3, 6, 7, 8
Waga | Gewicht | Weight: 120 g

RURKA TUNEL

16 PLN/4€

PL: Autorskie ciastko w kształcie rurki wypełnione pysznym kremem pistacjowym
DE: Ein originelles röhrenförmiges Gebäck, gefüllt mit köstlicher Pistaziencreme
EN: An original tube-shaped cookie filled with delicious pistachio cream
Alergeny: 1, 3, 6, 7, 8, 13
Waga | Gewicht | Weight: 120 g

DESERY | DESSERTS |DESSERTS
PROPONUJEMY DESERY WŁASNEJ PRODUKCJI
Z WYSOKIEJ JAKOŚCI PRODUKTÓW WYJĄTKOWE KREMY, MUSY, BISZKOPTY
WIR BIETEN UNSERE EIGENE PRODUKTION MIT HOCHWERTIGEN PRODUKTEN
WE OFFER HOMEMADE DESSERTS MADE WITH HIGH-QUALITY INGREDIENTS

MANGO – LIMONKA

23 PLN/5,75€



PL: Biszkopt savoiardi, curd mango, mus mango, limonka, glazura mango, beza włoska dekoracyjna
DE: Savoiardi-Biskuitkuchen, Mango-Curd, Mango-Mousse, Limette, Mango-Glasur, dekoratives Baiser
EN: Savoiardi sponge cake, mango curd, mango mousse, lime, mango glaze, decorative meringue
Alergeny: 1, 3, 6, 7, 8
Waga | Gewicht | Weight: 100 g

PORZECZKA – CZEKOLADA - GLUTEN FREE

28 PLN/7€



JOHANNISBEERE – SCHOKOLADE/ CURRANT – CHOCOLATE – GLUTEN FREE
PL: Dacquoise kakaowy, konfitura porzeczkowa, mus porzeczka – czekolada, glazura purpurowa, chantilly, lio porzeczka
DE: Kakao-Dacquoise, Johannisbeermarmelade, Johannisbeermousse - Schokolade, lila Glasur, Chantilly, gefriergetrocknete Johannisbeeren
EN: Cocoa dacquoise, currant jam, currant mousse - chocolate, purple glaze, chantilly, freeze-dried currants.
Alergeny: 3, 6, 8
Waga | Gewicht | Weight: 100 g

25 PLN/6,25€

TORT AUTORSKI WŁASNEJ PRODUKCJI
HAUSGEMACHTE TORTE
SIGNATURE HOMEMADE CAKE
Waga | Gewicht | Weight: 200 g

DESERY | DESSERTS |DESSERTS
PROPONUJEMY DESERY WŁASNEJ PRODUKCJI
Z WYSOKIEJ JAKOŚCI PRODUKTÓW WYJĄTKOWE KREMY, MUSY, BISZKOPTY
WIR BIETEN UNSERE EIGENE PRODUKTION MIT HOCHWERTIGEN PRODUKTEN
WE OFFER HOMEMADE DESSERTS MADE WITH HIGH-QUALITY INGREDIENTS

BEZA PAVLOVA - GLUTEN FREE

28 PLN/7€



PL: Beza, krem mascarpone, chantilly, owoce
DE: Baiser, Mascarponecreme, chantilly und Obst
EN: Meringue, mascarpone cream, chantilly, and fruit
Alergeny: 3, 7, 8
Waga | Gewicht | Weight: 180 g

CZEKOLADA STROH - GLUTEN FREE

28 PLN/7€



PL: Dacquoise kakaowy, krem czekolada rum, mus czekoladowy, glazura kakaowa
DE: Kakao-Dacquoise, Schokoladen-Rum-Creme, Schokoladenmousse, Kakaoglasur
EN: Cocoa dacquoise, chocolate rum cream, chocolate mousse, cocoa glaze
Alergeny: 3, 5, 7
Waga | Gewicht | Weight: 100 g

BIAŁA CZEKOLADA – MALINA

23 PLN/5,75€



WEISSE SCHOKOLADE – HIMBEERE/ WHITE CHOCOLATE RASPBERRY
PL: Savoiardi, konfitura malinowa, cremeux malinowe, mus biała czekolada, glazura, czekolada
DE: Savoiardi, Himbeermarmelade, Himbeercremeux, weiße Schokoladenmousse, Glasur und Schokolade
EN: Savoiardi, raspberry jam, raspberry cremeux, white chocolate mousse, glaze, and chocolate
Alergeny: 1, 3 ,6, 7, 8
Waga | Gewicht | Weight: 80 g

TARTA OWOCOWA

23 PLN/5,75€

PL: Kruche ciasto, krem owocowy crémeux (malina, truskawka), świeże owoce, krem Chantilly, dekoracja. DE: Mürbeteig, Fruchtcrémeux (Himbeere, Erdbeere), frische Früchte, Chantilly-Creme, Dekoration.
EN: Shortcrust pastry, fruit crémeux (raspberry, strawberry), fresh fruit, Chantilly cream, decoration.
Alergeny: 1, 3, 6, 7, 8, 13
Waga | Gewicht | Weight: 120 g

DESERY LODOWE W PUCHARACH SZKLANYCH
EIS-DESSERTS IN GLASBECHERN/ICE CREAM DESSERTS IN GLASS CUPS

DESER PISTACJOWA FANTAZJA
PISTAZIENFANTASIE
PISTACHIO FANTASY DESSERT
Waga | Gewicht | Weight: 300 g

32PLN/8€



DESER JAGODOWY RAJ
BEERENPARADIES-DESSERT
BERRY PARADISE DESSERT
Waga | Gewicht | Weight: 300 g

32PLN/8€



CZEKOLADOWA SŁODYCZ
SCHOKOLADENTRAUM
CHOCOLATE DELIGHT
Waga | Gewicht | Weight: 300 g

32PLN/8€



DLA DZIECI: | FÜR KINDER| FOR CHILDREN:

27PLN/6,75€

DESER PINOCCHIO| PINOCCHIO-DESSERT| PINOCCHIO DESSERT
Waga | Gewicht | Weight: 190 g
DESER RÓŻOWA MYSZKA| ROSA-MAUS-DESSERT| PINK MOUSE DESSERT
Waga | Gewicht | Weight: 190 g
DESER NIEBIESKI KLAUN| DESSERT BLAUER CLOWN| BLUE CLOWN DESSERT
Waga | Gewicht | Weight: 190 g



MALINOWA CHMURKA HIMBEERWOLKE RASPBERRY CLOUD
PL: Lody śmietankowe, bita śmietana, konfitura ze świeżych malin.
DE: Sahneeis, Schlagsahne, Konfitüre aus frischen Himbeeren.
EN: Cream ice cream, whipped cream, fresh raspberry preserve.
Waga | Gewicht | Weight: 250 g
Alergeny: 7

30 PLN/7,5€

BROWNIE NA CIEPŁO Z LODAMI I ŚWIEŻYMI OWOCAMI
WARMER BROWNIE MIT EIS UND FRISCHEN FRÜCHTEN
WARM BROWNIE WITH ICE CREAM AND FRESH FRUIT
PL: Ciepłe, intensywnie czekoladowe brownie, gałka lodów do wyboru oraz świeże, sezonowe owoce.
DE: Warmer, intensiv schokoladiger Brownie, eine Kugel Eis nach Wahl und frische Früchte der Saison.
EN: Warm, rich chocolate brownie, a scoop of ice cream of your choice and fresh seasonal fruit.
Waga | Gewicht | Weight: 250 g
Alergeny: 1, 3, 7

32 PLN/8€

NAPOJE GORĄCE | HEISSE GETRÄNKE | HOT DRINKS

GRZANIEC/GLÜHWEIN/MULLED WINE 200 ML (Alk. 13,5%)	**19 PLN/4,75 €**
HOT APEROL 200 ML (Alk.11.2%)	**34 PLN/ 8,5 €**
BOMBARDINO 120 ML (Alk .12%)	**34 PLN/ 8,5 €**
Likier bombardino 100 ml, bita śmietana- 20 ml Bombardino-Likör – 100 ml, Schlagsahne – 20 ml Bombardino liqueur – 100 ml, whipped cream – 20 ml.	
GORĄCA LEMONIADA HIBISKUSOWA 300 ML / 1 L	**23 PLN/5,75 € /**
HEISSE HIBISKUS-LIMONADE | HOT HIBISCUS LEMONADE	**38 PLN/9,5 €**
Hibiskus, miód, goździki i sok ze świeżej cytryny, pomarańczy. Hibiskus, Honig, Nelken, frisch gepresster Zitronen- und Orangensaft. Hibiscus, honey, cloves, freshly squeezed lemon and orange juice.	
GORĄCA LEMONIADA Z ROKITNIKA 300 ML / 1 L	**23 PLN/5,75 € /**
HEISSE SANDDORN-LIMONADE | HOT SEA BUCKTHORN LEMONADE	**38 PLN/9,5 €**
Rokitnik, świeży korzeń imbiru, miód i anyż. Sanddorn, frische Ingwerwurzel, Honig und Anis. Sea buckthorn, fresh ginger root, honey and anise.	
HERBATA W DZBANKU/ TEEKANNE/POT OF TEA 400 ML	**19 PLN/4,75 €**
ZIMOWA HERBATA 1L /WINTERTEE 1L/WINTER TEA 1L	**29 PLN/7,25 €**

SERWUJEMY KAWĘ JULIUS MEINL | WIR SERVIEREN JULIUS MEINL KAFFEE | WE SERVE JULIUS MEINL COFFEE

ESPRESSO 30 ML	**10 PLN/2,5 €**
ESPRESSO DOPPIO 60 ML	**16 PLN/4 €**
ESPRESSO MACCHIATO 160 ML	**18 PLN/4,5 €**
AMERICANO 150 ML	**15 PLN/3,75 €**
FLAT WHITE 150 ML	**20 PLN/5 €**
CAPPUCCINO 180 ML	**18 PLN/4,5 €**
LATTE 320 ML	**19 PLN/4,75 €**
CZEKOLADA /SCHOKOLADE/CHOCOLATE 250 ML	**17 PLN/4,25 €**

NAPOJE ZIMNE | KALTE GETRÄNKE | COLD DRINKS

WODA GAZOWANA S.PELLEGRINO 250 ML	**11 PLN/2,75 €**
WODA GAZOWANA S.PELLEGRINO 700 ML	**30 PLN/7,5 €**
WODA NIEGAZOWANA AQUA PANNA 250 ML	**11 PLN/2,75 €**
WODA NIEGAZOWANA AQUA PANNA 700 ML	**30 PLN/7,5 €**
SOKI OWOCOWE CAPPY /FRUCHTSÄFTE/FRUIT JUICES 250 ML	**10 PLN/2,5 €**
(POMARAŃCZA, JABŁKO, GRAPEFRUIT/ORANGE, APPLE, GRAPEFRUIT)	
SOK ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW 300 ML	**26 PLN/6,5 €**
FRISCHER FRUCHTSAFT/FRESH FRUIT JUICE	
COCA – COLA, COCA – COLA ZERO, FANTA, SPRITE, TONIC 250 ML	**11 PLN/2,75 €**
LEMONIADA DOMOWA HIBISKUS/ROKITNIK 300 ML /1L	**17 PLN/4,25 €/**
HAUSGEMACHTE LIMONADE HIBISKUS/SANDDORN	**32 PLN/8 €**
HOMEMADE LEMONADE HIBISCUS/SEA BUCKTHORN	
WODA W KARAFCE Z MIĘTĄ I CYTRYNĄ 1L	**23 PLN/5,75 €**
WASSER IN EINER KARAFFE MIT MINZE UND ZITRONE	
WATER IN A CARAFE WITH MINT AND LEMON	





PIWO BECZKOWE | FASSBIER | DRAFT BEER

ŻYWIEC JASNE (ALK.5,6%)	0,3 L / 0,5 L	14 PLN/3,5 €/ 20 PLN/5 €
ŻYWIEC BIAŁE (ALK.4,9%)	0,3 L / 0,5 L	14 PLN/3,5 €/ 20 PLN/5 €
RADLER (ALK.3,05%)	0,3 L / 0,5 L	14 PLN/3,5 €/ 20 PLN/5 €
BIRRA MORETTI (ALK.4,6%)	0,3 L / 0,5 L	18 PLN/4,5 €/ 24 PLN/6 €

PIWO BUTELKOWE | FLASCHENBIER | BOTTLED BEER

LUBUSKIE PORTER (8,5%)	0,5 L	21 PLN/5,25 €
LUBUSKIE PSZENICZNE NIEFILTROWANE (5,2%)	0,5 L	21 PLN/5,25 €
WEIZEN UNFILTRIERT/UNFILTERED WHEAT BEER		
LUBUSKIE JASNE / PILS (5,6%)	0,5 L	21 PLN/5,25 €
LUBUSKIE BEZALKOHOLOWE (0,0%)	0,5 L	21 PLN/5,25 €
ALKOHOLFREI/NON-ALCOHOLIC		
CORONA EXTRA (4,5%)	0,33 L	16 PLN/4 €
STELLA ARTOIS (5,0%)	0,33 L	16 PLN/4 €

BRANDY | COGNAC

RÉMY MARTIN VSOP (40%)	4 CL	42 PLN/10,5 €
GAUTIER VS (40%)	4 CL	26 PLN/6,5 €
HENNESSY VS (40%)	4 CL	39 PLN/9,75 €
METAXA 5★ (38%)	4 CL	22 PLN/5,5 €
METAXA 7★ (40%)	4 CL	26 PLN/6,5 €
STARKA 9 (40%)	4 CL	18 PLN/4,5 €
STARKA 18 (40%)	4 CL	28 PLN/7 €
STARKA 21 (40%)	4 CL	38 PLN/9,5 €

WHISKY I BOURBON

BALVENIE 14 YO CARIBBEAN CASK (43%)	4 CL	60 PLN/15 €
BENRIACH SHERRY WOOD 12 YO (46%)	4 CL	48 PLN/12 €
BUSHMILLS ORIGINAL (40%)	4 CL	28 PLN/7 €
CHIVAS REGAL 12 YO	4 CL	28 PLN/7 €
GLENDRONACH ORIGINAL 12 YO (43%)	4 CL	36 PLN/9 €
GLENMORANGIE ORIGINAL 10 YO (40%)	4 CL	28 PLN/7 €
GLENMORANGIE QUINTA RUBAN 14 YO (46%)	4 CL	39 PLN/9,75 €
HIGHLAND PARK 12 YO (40%)	4 CL	42 PLN/10,5 €
JACK DANIEL'S / JACK DANIEL'S APPLE (40%/ 35%)	4 CL	23 PLN/5,75 €
JAMESON (40%)	4 CL	25 PLN/6,25 €
JIM BEAM / JIM BEAM HONEY (40% / 32,5%)	4 CL	23 PLN/5,75 €
LAGAVULIN 16 YO (43%)	4 CL	52 PLN/13 €
MAKER'S MARK BOURBON (45%)	4 CL	24 PLN/6 €
MONKEY SHOULDER (40%)	4 CL	43 PLN/10,75 €
TEELING SMALL BATCH (46%)	4 CL	29 PLN/7,25 €
MACALLAN 12 DOUBLE CASK (40%)	4 CL	58 PLN/14,5 €

WÓDKA | WODKA | VODKA

WYBOROWA (40%)	4 CL	13 PLN/3,25 €
FINLANDIA (40%)	4 CL	14 PLN/3,5 €
ABSOLUT	4 CL	15 PLN/3,75 €
OSTOJA (40%)	4 CL	18 PLN/4,5 €
BELVEDERE (40%)	4 CL	24 PLN/6 €
GREY GOOSE (40%)	4 CL	30 PLN/7,5 €

RUM

APPLETON ESTATE 12 YO (43%)	4 CL	30 PLN/7,5 €
ZACAPA 23 (40%)	4 CL	39 PLN/9,75 €
BRUGAL 1888 (40%)	4 CL	34 PLN/8,5 €
BUMBU ORIGINAL (40%)	4 CL	24 PLN/6 €
CHAIRMAN'S RESERVE ORIGINAL (40%)	4 CL	28 PLN/7 €

GIN

THE BOTANIST (46%)	4 CL	30 PLN/7,5 €
BOMBAY SAPPHIRE (40%)	4 CL	22 PLN/5,5 €
BEEFEATER LONDON DRY (40%)	4 CL	21 PLN/5,25 €
TANQUERAY LONDON DRY (43,1%)	4 CL	24 PLN/6 €
MONKEY 47 (47%)	4 CL	45 PLN/11,25 €
BROCKMANS PREMIUM (40%)	4 CL	27 PLN/6,75 €
CAORUNN (41,8%)	4 CL	37 PLN/9,25 €

TEQUILA

DEL MAGUEY VIDA MEZCAL (42%)	4 CL	37 PLN/9,25 €
1800 BLANCO / 1800 REPOSADO (40%)	4 CL	25 PLN/6,25 €
PATRÓN SILVER / PATRÓN AÑEJO ("GOLD") (40%)	4 CL	37 PLN/9,25 €
ESPOLÒN BLANCO / ESPOLÒN REPOSADO (40%)	4 CL	24 PLN/6 €

COCKTAILE



LIMONCELLO SPRITZ 205 ML (ALK.8,9%)

Limoncello 80 ml,wino musujące 120 ml, woda 5 ml, cytryna
Limoncello 80 ml, Schaumwein 120 ml, Wasser 5 ml, Zitrone.
Limoncello 80 ml, sparkling wine 120 ml, water 5 ml, lemon.

37 PLN/9, 25 €



APEROL SPRITZ 205 ML (ALK.6,8%)

Aperol 80ml, wino musujące 120 ml, woda 5 ml.
Aperol 80 ml, Schaumwein 120 ml, Wasser 5 ml.
Aperol 80 ml, sparkling wine 120 ml, water 5 ml.

37 PLN/9, 25 €

HUGO SPRITZ 280 ML (ALK.5,5%)

Syrop z kwiatu czarnego bzu 50 ml, wino musujące 150 ml woda musujące 80 ml, mięta
Holunderblütensirup 50 ml, Schaumwein 150 ml, Sprudelwasser 80 ml, Minze.
Elderflower syrup 50 ml, sparkling wine 150 ml, sparkling water 80 ml, mint.

37 PLN/9, 25 €



MOSCOW MULE 190 ML (ALK.12,1%)

Piwo lubuski celtyk 120 ml, wódka 50 ml, limonka 20 ml.
Lubuski Celtyk Bier 120 ml, Wodka 50 ml, Limettensaft 20 ml.
Lubuski Celtyk beer 120 ml, vodka 50 ml, lime juice 20 ml.

37 PLN/9, 25 €

GIN TONIC 120 ML (ALK.5,5%)

Gin Seagram's 40 ml, tonic 80 ml, limonka
Seagram's Gin 40 ml, Tonic 80 ml, Limette
Seagram's Gin 40 ml, tonic 80 ml, lime

37 PLN/9, 25 €



PORNSTAR MARTINI 175 ML (ALK.11,5%)

Wódka 50 ml, wanilia 5 ml, marakuja 50 ml, cytryna 20 ml, prosseco 50 ml
Wodka 50 ml, Vanille 5 ml, Passionsfrucht 50 ml, Zitrone 20 ml, Prosecco 50 ml
Vodka50 ml, vanilla 5 ml, passion fruit 50 ml, lemon 20 ml, prosecco 50 ml

34 PLN/8, 5 €



ZOMBIE 180 ML (ALK.18,9%)

Rum jasny 30 ml, rum ciemny 30 ml, grejpfrut 80 ml, cytryna 20 ml, falernum 20 ml, Angostura bitters
Heller Rum 30 ml, dunkler Rum 30 ml, Grapefruit 80 ml, Zitrone 20 ml, Falernum 20 ml, Angostura Bitter
Light rum 30 ml, dark rum 30 ml, grapefruit 80 ml, lemon 20 ml, falernum 20 ml, Angostura bitters

38 PLN/9,5 €

COCKTAILE



BRAMBLE 90 ML (ALK.15,7%)

Gin 40 ml, syrop cukrowy 20 ml, cytryna 20 ml, syrop z jeżyny 10 ml
Gin 40 ml, Zuckersirup 20 ml, Zitronensaft 20 ml, Brombeersirup 10 ml
Gin 40 ml, sugar syrup 20 ml, lemon juice 20 ml, blackberry syrup 10 ml

34 PLN/8,5 €



MOJITO 130 ML (ALK.4,7%)

Jasny rum 40 ml, świeża mięta, cukier, limonka, woda gazowana 50 ml
Weißer Rum 40 ml, frische Minze, Zucker, Limette, Sprudelwasser 50ml
Light rum 40 ml, fresh mint, sugar, lime, sparkling water 50 ml

34 PLN/8,5 €

WHISKEY SOUR 110 ML (ALK.17,6%)

Bourbon 40 ml, syrop cukrowy 20 ml, cytryna 20 ml, białko jajka, 2-3 kraple Angostura bitters
Bourbon 40 ml, Zuckersirup 20 ml, Zitronensaft 20 ml, Eiweiß, Angostura Bitter
Bourbon 40 ml,sugar syrup 20 ml, lemon juice 20 ml, egg white, Angostura bitters

36 PLN/9€





PINA COLADA 150 ML (ALK.5,8%)

Rum 40 ml, mleko kokosowe 30 ml, sok anansowy 80 ml
Rum 40 ml, Kokosmilch 30 ml, Ananassaft 80 ml
Rum 40 ml, coconut milk 30 ml, pineapple juice 80 ml

34 PLN/8,5 €

GIN BASIL SMASH 110 ML (ALK.9,6%)

Gin 50 ml, bazylia, sok z limonki 30 ml, syrop cukrowy 30 ml
Gin 50 ml, Basilikum, Limettensaft 30 ml, Zuckersirup 30 ml
Gin 50 ml, basil, lime juice 30 ml, sugar syrup 30 ml

36 PLN/9 €



BIG MARGARITA TRUSKAWKOWA 280 ML (ALK.10,6%)
CYTRYNOWA (ALK.17,4%)
MANGO (ALK.11,%)

Tequila 80 ml, Cointreau 100 ml, świeży sok z limonki 50 ml, syrop truskawkowy 50 ml
Tequila 80 ml, Cointreau 100 m, frischer Limettensaft, 50 ml, Erdbeersirup 50 m,
Tequila 80 ml, Cointreau 100 m, fresh lime juice 50 ml, Strawberry syrup 50 ml,

48 PLN/12 €

ESPRESSO MARTINI 180 ML (ALK.18%)

Vodka 60 ml ,kaluha 30 ml, syrop waniliowy 10 ml, kawa 80 ml
Wodka 60 ml, Kaluha 30 ml, Vanillesirup 10 ml, Kaffee 80 ml
Vodka 60 ml, Kahlúa 30 ml, vanilla syrup 10 ml, coffee 80 ml

39 PLN/9,75 €

MOCKTAILE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE/ALKOHOL FREE DRINKS



HEARTBEAT 120 ML

Syrop ogórkowy 20 ml, mięta, sok cytryny 20 ml, woda gazowana 80 ml, cytryna
Gurkensirup 20 ml, Minze, Zitronensaft 20 ml, Sprudelwasser 80 ml, Zitrone
Cucumber syrup 20 ml, mint, lemon juice 20 ml, sparkling water 80 ml, lemon

29 PLN/7,25 €



JUNGLE 140 ML

Sok pomarańcza 80 ml, marakuja 20 ml, blue curacao 20 ml, sok cytryny 20 ml
Orangensaft 80 ml, Maracuja 20 ml, Blue Curaçao 20 ml, Zitronensaft 20 ml
Orange juice 80 ml, passion fruit 20 ml, Blue Curaçao 20 ml, lemon juice 20 ml

29 PLN/7,25 €



MOJITO "0" 130 ML

Mięta, limonka, cukier, sprite 80 ml
Minze, Limette, Zucker, Sprite 80 ml
Mint, lime, sugar, sprite 80 ml

29 PLN/7,25 €



CALABRIA 180 ML

Truskawki, bazylia, limonki 2O ml, sprite 80 ml, woda gaz 50 ml.
Erdbeeren, Basilikum, Limetten 20 ml, Sprite 80 ml, Gaswasser 50 ml
Strawberries, basil, limes 20 ml, sprite 80 ml, gas water 50 ml

29 PLN/7,25 €

NULL NUMMER PINOT GRIGIO **150 ML – 25 PLN/6,25€/0,75 L – 69 PLN/17,25€**

Orzeźwiające wino bezalkoholowe o cytrusowym aromacie,
z nutą zielonego jabłka i melona./ Ein erfrischender, alkoholfreier Wein mit Zitrusaroma,
mit Noten von grünem Apfel und Melone.

NULL NUMMER CABERNET SAUVIGNON 150 ML – 25 PLN/6,25€/0,75 L – 69 PLN/17,25€

Bezalkoholowe czerwone wino o głębokim aromacie czarnej
porzeczki i wiśni, z delikatnym taninowym finiszem./ Ein alkoholfreier Rotwein
mit tiefem Aroma von schwarzer Johannisbeere und Kirsche,mit einem feinen, tanninhaltigen
Abgang.

CASTELL DOR SPARKLING **0,75 L – 69 PLN/17,25€**

Bezalkoholowe wino musujące o świeżym, owocowym
aromacie z nutą jabłka i cytrusów. Doskonałe jako aperitif lub do deserów./
Ein alkoholfreier Schaumwein mit frischem, fruchtigem Aroma und Noten von Apfel und
Zitrusfrüchten. Ideal als Aperitif oder zu Desserts.

Rondo
Ristorante

KARTA WIN

WYBRANE WINA Z KARTY DOSTĘPNE NA WYNOS (SKLEP Z WINAMI). W SPRZEDAŻY RÓWNIEŻ OLIWA Z OLIWEK Z TOSKANII – NATURALNA I AROMATYCZNA.

AUSGEWÄHLTE WEINE AUS UNSERER WEINKARTE SIND AUCH ZUM MITNEHMEN IN UNSEREM WEINSHOP ERHÄLTLICH. EBENFALLS IM VERKAUF: NATÜRLICHES, AROMATISCHES OLIVENÖL DIREKT AUS DER TOSKANA.

SELECTED WINES FROM OUR WINE LIST ARE ALSO AVAILABLE TO TAKE AWAY FROM OUR WINE SHOP. ALSO AVAILABLE: NATURAL, AROMATIC OLIVE OIL STRAIGHT FROM TUSCANY.



Wina Musujące



WYTRAWNE
PROSECCO CA'TULLIO
Włochy: DOC Prosecco
Szczep: Glera Alk. 11%
Aromaty dojrzałych brzoskwiń, jabłek i cytrusów.
26 ZŁ / 150ML **120 ZŁ** / 750ML

Wina Białe



WYTRAWNE
PINOT GRIGIO VILLARIELLI
Włochy: IGT Terre di Chieti
Szczep: Pinot Grigio Alk. 12,5%
Aromaty jabłek i gruszek oraz kwiatów akacji.
24 ZŁ / 150ML **110 ZŁ** / 750ML



WYTRAWNE
CHARDONNAY LA PETITE GARGOTTE
Francja: IGP Pays d'Oc Blanc
Szczep: Chardonnay Alk. 13%
Aromaty dojrzałej gruszki i pigwy, z delikatnymi nutami wanilii.
26 ZŁ / 150ML **130 ZŁ** / 750ML



LEKKO WYTRAWNE
RIESLING CLASSIC WACHTENBURG
Niemcy: Pfalz
Szczep: Riesling Alk. 12%
Aromaty zielonych jabłek i brzoskwiń.
29 ZŁ / 150ML **145 ZŁ** / 750ML



WYTRAWNE
SAUVIGNON BLANC MOUNT OLYMPUS
Nowa Zelandia: Marlborough
Szczep: Sauvignon Blanc Alk. 12%
Nuty marakui, zielonego melona, limonki i jabłka.
34 ZŁ / 150ML **160 ZŁ** / 750ML



LEKKO WYTRAWNE
SEYVAL BLANC WINNICA TURNAU
Polska: Zachodniopomorskie
Szczep: Seyval Blanc Alk. 11,5%
Kompozycja aromatów zielonego jabłka i limonki.
32 ZŁ / 150ML **160 ZŁ** / 750ML



PÓŁWYTRAWNE
SOLARIS DOM CHARBIELIN
Polska: Opolskie
Szczep: Solaris Alk. 13%
Aromaty brzoskwiń, moreli, limonki i kwiatów.
35 ZŁ / 150ML **180 ZŁ** / 750ML

Wina Białe



PÓŁSŁODKIE
SPÄTLESE SCHMITT SÖHNE
Niemcy: Mosel
Szczep: Riesling, Müller-Thurgau Alk. 7,5%
Aromaty suszonej moreli i dojrzałej papaji.
25 ZŁ / 150ML **125 ZŁ** / 750ML

Wino Różowe



LEKKKO WYTRAWNE
ROSE RAZA
Portugalia: DOC Vinho Verde
Szczep: Padeiro, Vinhao, Espadeiro Alk. 11,5%
Aromaty słodkich, soczystych poziomek oraz malin.
24 ZŁ / 150ML **110 ZŁ** / 750ML

Wina Czerwone



LEKKKO WYTRAWNE
PRIMITIVO ROCCA ANTICA
Włochy: IGP Puglia
Szczep: Primitivo Alk. 13,5%
Bukiet dojrzałych jeżyn i ciemnych czereśni.
26 ZŁ / 150ML **120 ZŁ** / 750ML



WYTRAWNE
CABERNET SAUVIGNON VSE
Chile: Dolina Aconcagua
Szczep: Cabernet Sauvignon Alk. 13%
Nuty dojrzałych wiśni i soczystej czarnej porzeczki.
24 ZŁ / 150ML **110 ZŁ** / 750ML



PÓŁSŁODKIE
DULCE CRIANZA VAL CONDE
Hiszpania: DOP Utiel-Requena
Szczep: Tempranillo Alk. 12,5%
Nuty czerwonych ciemnych owoców leśnych oraz wanilli.
25 ZŁ / 150ML **110 ZŁ** / 750ML

Wino Bezalkoholowe



WYTRAWNE
CHARDONNAY LE PETIT CHAVIN
Francja: Langwedocja
Szczep: Chardonnay Alk. 0%
Aromaty owoców tropikalnych, brzoskwiń, liczi i białych kwiatów.
26 ZŁ / 150ML **120 ZŁ** / 750ML