

MENU RESTAURACJI

Pepperoni Ristorante

Zygmunta Krasińskiego 10, 01-618 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
139

KATEGORII
14

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

Ceny i dostępność mogą ulec zmianie. Dokument nie zawiera ocen użytkowników.

PRZYSTAWKI

6

Focaccia

24,00 zł

Tradycyjne włoskie ciasto z ziołami i czarnymi oliwkami. Warm italian bread with herbs and black olives.

BRUSCHETTA AI FEGATINI

35,00 zł

Pieczona ciabatta, wątróbka drobiowa, cebulka, szałwia, wino, brandy, śmietana Podawane z rukolą. Baked ciabatta, chicken liver, onion, sage, wine, brandy, cream Served with arugula.

GAMBERETTI CON 'NDUJA

53,00 zł

Krewetki Black Tiger (5 szt.) smażone z cebulką, czosnkiem, chilli, pomidorkami cherry i 'ndują w winie z dodatkiem brandy i masła. Podawane z ciepłym pieczywem. Black Tiger Shrimp (5 pieces) fried with onion, garlic, chili, and cherry tomatoes and 'nduja in wine, brandy, and butter. Served with warm bread.

BRUSCHETTA CLASICCO

29,00 zł

Pieczona ciabatta, świeży pomidor, mozzarella, zielone pesto, czosnek, bazylija, rukola. Grilled ciabatta, tomatos, mozzarella, green pesto, garlic, basil and arugula.

GAMBERETTI CON CALMAR

51,00 zł

Krewetki Blac Tiger (3 szt), mini stek z kalmara, smażone z czosnkiem, papryczką pepperoni, pomidorkami cherry, fenkułem, anchois z dodatkiem wermutu, masła pietruszki. Podawane z ciepłym pieczywem. Black Tiger Shrimps (3 pcs), mini squid steak, fried with garlic, pepperoni, cherry tomatoes, fennel, anchovies with vermouth, butter and parsley. Served with warm bread.

TATAR WOŁOWY

49,00 zł

Podawany z salsą z pikli ogórków, szalotki, natki, bazyli, francuskiej musztardy, cytryny i miodu, żółtkiem. Podawny z pieczywem i masłem. Served with a salsa of pickled cucumbers, shallots, parsley, basil, French mustard, lemon and honey, egg yolk, Served with bread and butter.

ZUPY

3

KREM Z POMIDORÓW PO TOSKAŃSKU

25,00 zł

Pomidory Pelati, zielone pesto, śmietana, świeża bazylija. Tuscan style creamy tomato soup with green pesto, sour cream and basil.

KLASYCZNY ROSÓŁ DROBIOWY

25,00 zł

Podawany z makaronem, marchewką i natką pietruszki. Classic chicken broth served with pasta, carrots and parsley.

ROSÓŁ Z KACZKI

29,00 zł

Podawany z ravioli z miesem kaczki. Duck broth served with duck meat ravioli.

SAŁATKI

5

INSALATA INVERNALE

45,00 zł

Smażony kozi ser podany na grillowanych warzywach z marynowanymi burakami, gruszką w winie, pieczonymi winogronami i włoskimi orzechami. Fried goat cheese served on grilled vegetables with pickled beets, pear in wine, roasted grapes and walnuts.

CESARE CON GAMBERI

47,00 zł

Krewetki Black Tiger, jajko, pomidorki cherry, sałata rzymska, domowy sos Cesar. Podawane z pieczywem. Black Tiger Shrimp, egg, cherry tomatoes, romaine lettuce, and homemade Cesar dressing. Served with bread.

BURRATA

45,00 zł

Burrata podana na sałatce z pomidorów, pieczonej papryki i kaparów z oliwą z dodatkiem cytrusów, bazylii. Podana z ciepłym pieczywem. Burrata served on a tomato, roasted pepper, and caper salad with citrus-infused olive oil and basil. Served with warm bread.

CESARE CLASSICO

43,00 zł

Pieczony kurczak, prażone guanciale, jajko, pomidorki cherry, sałata rzymska, sos Cesar. Podawane z pieczywem. Roasted chicken, roasted guanciale, egg, cherry tomatoes, rum salad, Cesar sauce. Served with bread.

INSALATA CON IL FEGATO

45,00 zł

Smażone wątróbki drobiowe w sosie balsamicznym, z cebulką, mix sałat, musztardowo-cytrusowy vinaigrette. Fried chicken livers in balsamic sauce with onion, mixed salad, mustard-citrus vinaigrette.

DANIA GŁÓWNE

8

WIEŻA Z BAKŁAŻANA

49,00 zł

Danie zapiekane. Grillowany bakłażan, duszony szpinak, czosnek, borowiki, mozzarella, peperonata, ser Grana Padano. Baked dish. Grilled eggplant, stewed spinach, garlic, porcini mushrooms, mozzarella, peperonata and Grana Padano cheese.

BIG BURGER Z FRYTKAMI I SAŁATKĄ

59,00 zł

Burger wołowy z polskiej wołowiny sezonowanej (200 g), chrupiący bekon, ser cheddar, jajko sadzone, pomidor, sos BBQ. Podawany z frytkami i sałatką. Burger with Polish seasonal beef, crunchy bacon, cheddar cheese, fried egg, tomato, BBQ sauce. Served with steakhouse chips and mixed salads.

FILET Z KURCZAKA SUPREME W ESTRAGONOWYM SOSIE

59,90 zł

Soczysty filet z kurczaka z kostką podany w sosie estragonowym z borowikami na ravioli z ricottą i szpinakiem. Juicy bone-in chicken fillet served in a tarragon sauce with porcini mushrooms on ricotta and spinach ravioli.

SANDACZ W BOROWIKACH

68,00 zł

Filet z sandacza podany na sosie z borowików z puree chrzanowym. Pike-perch fillet served with boletus sauce and horseradish puree.

Burger Halloumi

49,00 zł

Burger z serem halloumi, sałatą rzymską, marynowanymi warzywami, sosem romesco. Podawany z frytkami i sałatką. Burger with halloumi cheese, romaine lettuce, pickled vegetables, romesco sauce. Served with fries and salad.

KACZKA CONFIT

67,00 zł

Noga z kaczki konfitowana podana z pieczonymi batatami i sosem na bazie porto, fig, gruszek i cebuli. Confit duck leg served with baked sweet potatoes and a sauce based on porto wine, figs, pears and onions.

TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY

57,00 zł

Klasyczny kotlet schabowy podany ze smażonymi francuskimi ziemniaczkami i sałatką z pieczonych buraków. Classic pork chop served with fried French potatoes and roasted beetroot salad.

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ NA GORĄCYM KAMIENIU

49,00 zł

Poledwica wołowa (200g), masło ziołowo-musztardowe, sos BBQ, pieprzowy, pieczarki, cukinia. Podawane z frytkami stekowymi i mixem sałat. Beef tenderloin (200), herb-mustard butter, BBQ sauce, pepper sauce, mushrooms, zucchini. Served with steak fries and a mixed salad.

PIZZA

27

Margherita

35,00 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, oregano. Tomato sauce, mozzarella, oregano.

Parmigiana

43,00 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, bakłażan, parmezan, oregano. Tomato sauce, mozzarella, aubergines, parmesan cheese, oregano.

Pepperoni

46,00 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, salami pepperoni, cebula, czarne oliwki, oregano. Tomato sauce, mozzarella, pepperoni sausage, onions, black olives, oregano.

Di Bufala

55,00 zł

Sos pomidorowy, mozzarella Fior di latte, mozzarella di Bufala D.O.P., pomidorki cherry, świeża bazylia. Tomato sauce, mozzarella Fior di latte, mozzarella di Bufala D.O.P., cherry tomatoes, fresh basil.

Classico

45,00 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, salami pepperoni, oregano. Tomato sauce, mozzarella, pepperoni sausage, oregano.

Nduja

53,00 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, nduja, ser gorgonzola, oregano. Tomato sauce, mozzarella, nduja, gorgonzola cheese, oregano.

PIZZA ciąg dalszy 27	
Diavola 47,00 zł Sos pomidorowy, mozzarella, salami pepperoni, cebula, papryczki Jalapeno, oregano. Tomato sauce, mozzarella, pepperoni sausage, onions, Jalapeno peppers, oregano.	Vesuvio 40,00 zł Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, oregano. Tomato sauce, mozzarella, ham, oregano.
Hawaii 47,00 zł Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, ananas, oregano. Tomato sauce, mozzarella, ham, pineapple, oregano.	Capriciossa 46,00 zł Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki, oregano. Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, oregano.
Rusticana 49,00 zł Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, karczochy, parmezan, oregano. Tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes, parmesan cheese, oregano.	Chorizo 52,00 zł Sos pomidorowy, mozzarella, kiełbasa chorizo, zielone oliwki, kukurydza, papryka chilli, oregano. Tomato sauce, mozzarella, chorizo sausage, green olives, corn, chilli paprika, oregano.
Parma 55,00 zł Sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska, pomidor, rucola, oregano. Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, tomatoes, rucola, oregano.	Ortolana 49,00 zł Sos pomidorowy, mozzarella, pieczarki, karczochy, czosnek, parmezan, natka pietruszki, oregano. Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, artichokes, garlic, parmesan cheese, parsley, oregano.
Vegetariana 49,00 zł Sos pomidorowy, mozzarella, pieczarki, szparagi, świeża papryka, czarne oliwki, pomidor, roszponka, oregano. Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, asparagus, peppers, olives, tomatoes, cress, oregano.	Carbonara 48,00 zł Sos pomidorowy, mozzarella, bekon, jajko sadzone, parmezan, oregano. Tomato sauce, mozzarella, bacon, fried egg, parmesan cheese, oregano.
Contadina 51,00 zł Sos śmietanowo-czosnkowy, parmezan, mozzarella, kiełbasa wiejska, pieczarki, ogórek konserwowy, cebula, oregano White cream garlic sauce, parmesan, mozzarella, country sausage, mushrooms, pickled cucumber, onion, oregano	Corleone 47,00 zł Sos pomidorowy, mozzarella, bekon, cebula, pieczarki, czosnek, oregano. Tomato sauce, mozzarella, bacon, onions, mushrooms, garlic, oregano.
Primavera 49,00 zł Sos pomidorowy, mozzarella, bekon, salami, świeża papryka, oregano. Tomato sauce, mozzarella, bacon, salami sausage, fresh peppers, oregano.	Sapporo 49,00 zł Sos pomidorowy, mozzarella, kurczak wędzony, pieczarki, cebula, majonez, oregano. Tomato sauce, mozzarella, smoked chicken, mushrooms, onions, mayonnaise, oregano.
Tonno e Cipolla 51,00 zł Sos pomidorowy, mozzarella, tuńczyk, cebula, kapary, oregano. Tomato sauce, mozzarella, tuna, onions, capers, oregano.	Gamberi 54,00 zł Sos pomidorowy, mozzarella, krewetki, chilli, czosnek, rukola, pomidorki cherry, oregano Tomato sauce, mozzarella, shrimp, chilli, garlic, arugula, cherry tomatoes, oregano
Marinara 56,00 zł Sos pomidorowy, mozzarella, małże, krewetki, kapary, oregano. Tomato sauce, mozzarella, clams, shrimps, capers, oregano.	Barbabietola 54,00 zł Sos pomidorowy, mozzarella, burak, ser kozi, karmelizowana cebula, rukola, oregano. Tomato sauce, mozzarella, beet, goat cheese, caramelized onion, rucola, oregano.

PIZZA ciąg dalszy

27

Siciliana

48,00 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, anchois, kapary, czarne oliwki, oregano. Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, black olives, oregano.

Quattro Formaggi

49,00 zł

Sos pomidorowy, cztery rodzaje sera, oregano. Tomato sauce, 4 types of cheeses, oregano.

Spinaci

45,00 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, szpinak, feta, czosnek, jajko sadzone, oregano. Tomato sauce, mozzarella, spinach, feta cheese, garlic, fried egg, oregano.

MAKARONY

11

SPAGHETTI NAPOLETANA

33,00 zł

Makaron spaghetti, cebula, czosnek, sos pomidorowy, ser Grana Padano, natka pietruszki. Spaghetti pasta, onion, garlic, tomato sauce, Grana Padano cheese, parsley.

RAVIOLI ZE SZPINAKIEM I RICOTTĄ W SOSIE GORGONZOLA

29,00 zł

Ravioli nadziewane ricottą i szpinakiem, w sosie śmietanowym z gorgonzolą i szpinakiem, ser Grana Padano. Ravioli stuffed with ricotta and spinach, in a cream sauce with gorgonzola and spinach, Grana Padano cheese.

GNOCCHI Z KURCZAKIEM I SUSZONYMI POMIDORAMI

46,00 zł

Gnocchi ziemniaczane w śmietanowym sosie, kurczak, suszone pomidory, pomidorki cherry, czerwona cebula, czosnek, bazylia, ser Grana Padano. Potato gnocchi in a creamy sauce, chicken, sun-dried tomatoes, cherry tomatoes, red onion, garlic, basil, Grana Padano cheese.

PENNE CONTADINO Z KURCZAKIEM

49,00 zł

Makaron penne, sos śmietanowy, kurczak, borowiki, trufle, cebula, ser Grana Padano, rozmaryn. Penne pasta, cream sauce, chicken, boletus, truffle, onion, Grana Padano cheese, rosemary.

CZARNE TAGLIATELLE Z OWOCAMI MORZA

61,00 zł

Makaron tagliatelle nero, klasyczny sos z owoców morza na maślano-winnym sosie z czosnkiem i chilli oraz porem. Tagliatelle nero, a classic seafood sauce with a butter-wine sauce, garlic, chili and leek.

Każda porcja (możesz zamówić z pełnoziarnistym lub bezglutenowym makaronem penne/spaghetti)

3,00 zł

Optional whole grain penne, whole grain spaghetti or gluten free pasta 3,00 zł.

GNOCCHI Z KOZIM SEREM I BURACZKAMI

49,00 zł

Gnocchi z semoli nadziewane kozim serem i truflą na palonym maśle z szalwią, marynowane buraczki, rucola, ser Grana Padano. Semolina gnocchi stuffed with goat cheese and truffle in burnt butter with sage, marinated beetroot, rocket, Grana Padano cheese.

SPAGHETTI CARBONARA

46,00 zł

Makaron spaghetti, guanciale, żółtko, ser Grana Padano, pieprz. Spaghetti pasta, guanciale, egg yolk, Grana Padano cheese, and pepper.

SPAGHETTI BOLOGNESE

47,00 zł

Makaron spaghetti, mięsne ragu, sos pomidorowy, ser Grana Padano, natka pietruszki. Spaghetti pasta, traditional meat ragu, tomato sauce, Grana Padano cheese, parsley.

TAGLIATELLE Z KREWETKAMI Z SYCYLIJSKIM PESTO

59,00 zł

Makaron tagliatelle, krewetki Black Tiger, pesto sycylijskie z migdałów, suszonych pomidorów, bazylii, czosnku, chilli, oliwy, kaparów i sera Grana Padano. Tagliatelle pasta, Black Tiger shrimp, Sicilian pesto made with almonds, sun-dried tomatoes, basil, garlic, chili, olive oil, capers, Grana Padano cheese.

LASAGNE ALLA RIMINESI

55,00 zł

Danie zapiekane. Lasagne (400 g) z ragu bolognese, pomidory, mozzarella, beszamel, szpinak, czosnek, sos pomidorowy, ser Grana Padano. Baked dish. Lasagne (400 g) with bolognese ragu, tomatoes, mozzarella, bechamel, spinach, garlic, tomato sauce, Grana Padano cheese.

DODATKI

4

Sosy do wyboru: pomidorowy, czosnkowy, hot chili (jeden 8,00 zł gratis!)

Selection of sauces: tomato sauce, garlic sauce, hot chilli sauce.

Dodatkowy składnik do pizzy
7,00 zł

Additional ingredient for pizza.

Burrata di Bufala, małże, krewetki (5 szt.)
12,00 zł

Burrata di Bufala, clams, shrimps (5 pcs)

Ciasto bezglutenowe
7,00 zł

Ciasto z mąki bezglutenowej przygotowywanej według specjalnej włoskiej receptury. Uwaga! Nie posiadamy odrębnego stanowiska specjalistycznego, istnieje szansa, że śladowa ilość glutenu dostanie się do pizzy.

DESERY

6

Tiramisu
26,00 zł

Klasyczny deser z sera Mascarpone z biszkoptami nasączonymi kawą i rumem podany w pucharku. Classic desert made from Mascarpone cheese with sponge-cake soaked in rum and coffee, served in a goblet.

Meringa
30,00 zł

Klasyczna włoska beza przekładana kremem lodowym, podana z musem żurawinowym. Classic Italian meringue with ice-cream postponed, served with cranberry mousse.

Szarlotka
27,00 zł

Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi. Warm apple pie served with ice cream.

Sernik Baskijski
27,00 zł

Na musie malinowym z owocami leśnymi i białą czekoladą Cheesecake on raspberry mousse with forest fruits and white chocolate

Melba
25,00 zł

Lody waniliowe z dodatkiem musu malinowego, adwokata i bitej śmietany. Melba – vanilla ice-cream with addition of raspberry mousse and liquor advokat, and whipped cream.

Gałka lodów
8,00 zł

Waniliowe, sorbet cytrynowy, sorbet malinowy. Ice cream soup. Vanillia, lemon sorbet, raspberry sorbet.

NAPOJE ZIMNE

10

Lemoniada 0,35l
22,00 zł

Ze świeżych cytryn i limonek. Lemonade made from fresh lemons and limes.

Herbata mrożona 0,35l
20,00 zł

Klasyczna / Miętowa Homemade iced tea with lemon, classic or mint to choose

Virgin Mohito 0,35l
25,00 zł

Limonka, świeża mięta, cukier trzcinowy, woda gazowana. Lime, fresh mint, cane sugar, and sparkling water.

Kropla Beskidu Delice 0,33l
10,00 zł

Woda mineralna gazowana. Mineral water 0,3l

Fuze Tea 0,33l
12,00 zł

Herbata mrożona. Ice tea.

Świeżo wyciskany sok 0,35l
26,00 zł

Pomarańczowy, grejpfrutowy, mieszany Freshly squeezed juice from oranges, grapefruits or mixed

Świeżo wyciskany sok 0,35l
26,00 zł

Pomarańczowy, grejpfrutowy. Freshly made fruit orange juice, grapefruit juice

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley tonic water 0,25l
22,00 zł
SAN PELLEGRINO/ACQUA PANNA (0,75L)
25,00 zł
Cappy - soki owocowe 0,25l
12,00 zł

Pomarańczowy, jabłkowy, z czarnej porzeczki, grejpfrutowy, pomidorowy, multiwitamina. Fruit juices: orange juice, apple juice, blackcurrant juice, grapefruit juice, tomato juice, multivitamin juice.

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

2

WINO BEZALKOHOLOWE (ZAPYTAJ OBSŁUGĘ) - 125 ML
14 zł
WINO BEZALKOHOLOWE (ZAPYTAJ OBSŁUGĘ) - 750 ML
39,00 zł

NAPOJE GORĄCE		14
Cappucino	16,00 zł	Cafe Latte17,00 zł
FLAT WHITE	17,00 zł	KAWA Z BITĄ ŚMIETANĄ19,00 zł Coffee with whipped cream.
KAWA BEZKOFEINOWA Decaffeinated coffee.	16,00 zł	KAWA MROŻONA24,00 zł Podawana z lodami waniliowymi i bitą śmietaną. Iced coffee. Served with vanilla ice cream and whipped cream
Espresso	11,00 zł	Espresso doppio15,00 zł
Americano Espresso przedłużone większą ilością wody. Longer espresso with more water.	14,00 zł	Espresso machiatto13,00 zł/ 17,00 zł Espresso z kremową mleczną pianką. Espresso with creamy milky mousse.
Czekolada z bitą śmietaną Hot chocolate (natural).	20,00 zł	Herbata Dilmah10,00 zł
Herbata Rozgrzewająca (dostępna w sezonie jesienno-zimowym) Świeży imbir, pomarańcze, cytryny, goździki, miód, sok malinowy. Ginger infusion served with lemon slices, mint, cloves, fresh ginger, honey, raspberry juice.	24,00 zł	NATURALNA HERBATA LIŚCIASTA (DZBANEK)25,00 zł Czarna Ceylon, Czarna Earl Grey, Zielona Jaśminowa, Owocowa. Black Ceylon, Earl Grey Black, Jasmine Green, Green Fruit, Fruity.

PIWO

11

HOLBA CZESKI JASNY LAGER 5,2% - 0,33l	14,00 zł	HOLBA CZESKI JASNY LAGER 5,2% - 0,5l	19,00 zł
Piwo grzane z plastrem pomarańczy 0,5l Mulled beer.	22,00 zł	Sok do piwa malinowy lub imbirowy	2,00 zł
Zduńskie Lager 6% (0,5l)	18,00 zł	PINTA Atak Chmielu Indian Pale Ale 6,1 % (0,5l)	18,00 zł
JURAJSKA POMARAŃCZA 4,7% (0,5l)	18,00 zł	LITOVEL PREMIUM DARK 4,8% (0,5l)	18,00 zł
PSZENICZNE ŚMIETANKA 5,6% (0,5L)	18,00 zł	BIRRA MORETTI 4,6% (0,33l)	15,00 zł
PIWA BEZALKOHOLOWE BAVARIA (0,33L) / HOLBA (0,5L)	15,00 zł		

WINO

21

MISTY COUVE SAUVIGNON BLANC

105,00 zł

NOWA ZELANDIA / WYTRAWNE Nowozelandzkie białe, wytrawne wino z słynnych winnicy Misty Cove, założonej w 2008 roku przez Andrew Bailey. To jeden z wyśmienitych Sauvignonów pochodzących z Marlborough, o jasnozielonej barwie z zielonymi refleksami. Aromat bogaty i elegancki, z dominującym agrestem i świeżymi ziołami. W smaku wyczuwalne trawiaste nuty i owoce cytrusowe (z przewagą limonki i marakui), na podniebieniu przyjemnie, z dobrze wyważoną wysoką kwasowością. Wino świetne do potraw z ryb, skorupiaków i drobiu lub jako aperitif New Zealand white, dry wine from the famous Misty Cove vineyard, founded in 2008 by Andrew Bailey. This is one of the delicious Sauvignon from Marlborough, with a light golden hue with green reflections. Aroma rich and elegant, with predominant gooseberry and fresh herbs. palatable grassy notes and citrus fruits (predominantly lime and passion fruit).

CAMDEN PARK CHARDONNAY

105,00 zł

WYTRAWNE/AUSTRALIA To 100% winogron Chardonnay uprawianych na południu Australii. Owocowo-aromatyczny nos z aromatem cytryny i ananasa, odrobiną brzoskwini w tle. Część wina (20%) było fermentowane w beczkach z dębu francuskiego. Podniebienie dobrze zbalansowane, z dobrą kwasowością, która go unosi i wspiera bogatą teksturę. Wino ma długie wykończenie, trochę wanilii z drewna beczki uzupełniającej delikatny posmak wina. This is 100% Chardonnay grapes grown in southern Australia. Fruity and aromatic nose with aroma of lemon and pineapple, a bit of peach in the background. Part of the wine (20%) was fermented in French oak barrels. Palate good balanced, with good acidity that lifts it and supports its rich texture. He has wine long finish, some vanilla from the barrel wood complementing the delicate aftertaste of the wine.

WINO ciąg dalszy

21

E MEZZO PINOT GRIGIO - 125ML

22 ZŁ

WŁOCHY / WYTRAWNE Wino wykonane w 100% ze winogron szczepu Pinot Grigio. W nosie elegancki, czysty i intensywny aromat, posmak zielonego jabłka na pierwszym planie. W ustach bardzo dobrze wyważone, przyjemny balans kwasowości. Doskonale się sprawdzi do letnich, niezobowiązujących spotkań. Intensywny zapach owoców z gruszkami i bananami na pierwszym planie. Wine made from 100% Pinot Grigio grapes. The nose has an elegant, clean and intense aroma, the aftertaste of green apple in the foreground. In the mouth very well balanced, pleasant balance of acidity. Perfect for summer, non-binding meetings. Intense fruit aroma with pears and bananas in the foreground.

WILLOWGLEN RIESLING

110,00 zł

AUSTRALIA / PÓŁSŁODKIE Australijskie, z regionu Riverina w NSW (Nowej Południowej Walii) w południowo-wschodniej części kraju, białe, półsłodkie, o słomkowej barwie, przyjemnym bukcie aromatyczno-smakowym (słodkie przyprawy: gałka muszkatołowa, kwiaty i płatki róż – gewurztraminer, świeżość, lekkość, kwiaty i owoce cytrusowe – riesling), w smaku doskonale zrównoważona rześkość z owocowym, krągłym charakterem (kwiat róży, piżmo, przyprawy, słodycz owoców), w zakończeniu orzeźwiająco cytrusowe. Szczepy winogron: gewurztraminer, riesling Australian, from the Riverina region of NSW (New South Wales) in the south-east of the country, white, semi-sweet, straw-coloured, pleasant bouquet of aromas and flavours (sweet spices: nutmeg, flowers and rose petals – gewurztraminer, freshness, lightness, flowers and citrus fruits – riesling), perfectly balanced crispness of the wine round character (rose flower, musk, spices, fruit sweetness), with a refreshing citrus finish. Grape varieties: gewurztraminer, riesling

CAMDEN PARK CABERNET SAUVIGNON - 125ML

20 zł

WŁOCHY / WYTRAWNE Jest wykonane w 100% ze szczepu Cabernet uprawianego na południu Australii. Żywy, purpurowy kolor przedstawia dobrze ustrukturuwane wino. W nosie jest zdominowane przez czerwone jagody z cynamonowymi akcentami. Na podniebieniu bogactwo wina wypełnia i pozostawia długi, trwały, miękki i soczysty smak. Bardzo subtelne z wyraźnymi owocami, figami i czarnymi wiśniami. Polecane do steków, hamburgerów z wołowiną oraz pikantniejszych dań z makaronem. It is made from 100% Cabernet strain grown in South Australia. The vibrant purple colour represents a well-structured wine. The nose is dominated by red berries with cinnamon accents. On the palate, the richness of the wine fills and leaves a long, persistent, soft and juicy taste. Very subtle with clear fruits, figs and black cherries. Recommended for steaks, beef burgers and spicy pasta dishes.

E MEZZO PINOT GRIGIO - 750ML

110,00ZŁ

WŁOCHY / WYTRAWNE Wino wykonane w 100% ze winogron szczepu Pinot Grigio. W nosie elegancki, czysty i intensywny aromat, posmak zielonego jabłka na pierwszym planie. W ustach bardzo dobrze wyważone, przyjemny balans kwasowości. Doskonale się sprawdzi do letnich, niezobowiązujących spotkań. Intensywny zapach owoców z gruszkami i bananami na pierwszym planie. Wine made from 100% Pinot Grigio grapes. The nose has an elegant, clean and intense aroma, the aftertaste of green apple in the foreground. In the mouth very well balanced, pleasant balance of acidity. Perfect for summer, non-binding meetings. Intense fruit aroma with pears and bananas in the foreground.

STELLENRUST CHENIN BLANC

120,00 zł

RPA / WYTRAWNE Chenin Blanc ze znanego dystryktu Stellenbosch w RPA. W nosie charakterystyczne dla miejscowej interpretacji szczepu dojrzałe tropikalne owoce, miód i orzechy. W ustach dojrzała gruszka ożywiona świeżością grejpfruta. Długi i łagodny finisz. Chenin Blanc from the famous Stellenbosch district in South Africa. In the nose, typical for the local interpretation of the strain, ripe tropical fruits, honey and nuts. In the mouth ripe pear enlivened by the freshness of grapefruit. Long and smooth finish.

CAMDEN PARK CABERNET SAUVIGNON - 750ML

105,00 zł

WŁOCHY / WYTRAWNE Jest wykonane w 100% ze szczepu Cabernet uprawianego na południu Australii. Żywy, purpurowy kolor przedstawia dobrze ustrukturuwane wino. W nosie jest zdominowane przez czerwone jagody z cynamonowymi akcentami. Na podniebieniu bogactwo wina wypełnia i pozostawia długi, trwały, miękki i soczysty smak. Bardzo subtelne z wyraźnymi owocami, figami i czarnymi wiśniami. Polecane do steków, hamburgerów z wołowiną oraz pikantniejszych dań z makaronem. It is made from 100% Cabernet strain grown in South Australia. The vibrant purple colour represents a well-structured wine. The nose is dominated by red berries with cinnamon accents. On the palate, the richness of the wine fills and leaves a long, persistent, soft and juicy taste. Very subtle with clear fruits, figs and black cherries. Recommended for steaks, beef burgers and spicy pasta dishes.

WINO ciąg dalszy

21

E MEZZO PRIMITIVO - 125ML

21 zł

WŁOCHY / WYTRAWNE Piękny rubinowy kolor z fioletowymi refleksami. Intensywny, skoncentrowany pełny owoców bukiet z przewagą aromatów śliwek i wiśni. Wino leżakowało w beczkach z dębu amerykańskiego od 3 do 6 miesięcy. Najlepiej smakuje serwowane w temperaturze 18-20 stopni. Beautiful ruby color with purple reflections. Intense, concentrated fruit bouquet with a predominance of plum and cherry aromas. The wine was aged in American oak barrels for 3 to 6 months. It tastes best served at 18-20 degrees.

E MEZZO NEGROAMARO

115,00 zł

WŁOCHY / WYTRAWNE Wino powstało ze gron Negroamaro. Gęste i niezwykle skoncentrowane wino, w ustach krągłe, wspaniale wyważone. Wino bardzo gładkie świeże i pełne smaku na podniebieniu. Leżakowało w beczkach z dębu amerykańskiego od 3 do 6 miesięcy. The wine is made from Negroamaro grapes. Dense and extremely concentrated wine, round in the mouth, wonderfully balanced. Wine very smooth fresh and full of flavor on the palate. Aged in American oak barrels from 3 to 6 months.

BAROLO TRE UTIN

250,00 zł

WŁOCHY / WYTRAWNE Królewski szczep Piemontu daje wina rubinowe z aromatami wiśni i kwiatów, nutami mięsa i skóry oraz lukrecji. W ustach dobrze zbudowane, pełne, z wyraźnymi taninami. Delikatny posmak wiśni i skóry. Finisz długi, elegancki. The royal grape variety of Piedmont offers ruby red wines with aromas of cherries and flowers, notes of meat and leather and liquorice. In the mouth well built, full-bodied, with distinct tannins. A delicate aftertaste of cherries and leather. You end up long, elegant. Wino domowe – House wine.

Montoglfier, Chardonnay, Białe - 500ml

50,00 zł

Delikatne, wytrawne świeże wino ze szczepu Chardonnay. Na nosie subtelnie ujmujące swym bogactwem. W ustach przyjemnie rozpuływające się na podniebieniu. Wspaniały pomysł na aperitif a także doskonale do lekkich dań, przekąsek i kanapek.

E MEZZO PRIMITIVO - 750ML

115,00 zł

WŁOCHY / WYTRAWNE Piękny rubinowy kolor z fioletowymi refleksami. Intensywny, skoncentrowany pełny owoców bukiet z przewagą aromatów śliwek i wiśni. Wino leżakowało w beczkach z dębu amerykańskiego od 3 do 6 miesięcy. Najlepiej smakuje serwowane w temperaturze 18-20 stopni. Beautiful ruby color with purple reflections. Intense, concentrated fruit bouquet with a predominance of plum and cherry aromas. The wine was aged in American oak barrels for 3 to 6 months. It tastes best served at 18-20 degrees.

PICCINI COLLEZIONE ORO RISERVA CHIANTI DOCG 120,00 zł

WŁOCHY / WYTRAWNE Włoskie, wysokojakościowe wino ze słynnego regionu Chianti w Toskanii (Toscana), czerwone, wytrawne, o rubinowej barwie, intensywnym i trwałym owocowym aromacie, w smaku przyjemne, z nutką wanilii, ciepłe, o bogatej strukturze, miękkich taninach i długim zakończeniu Intensywny bukiet smaków owoców leśnych – jeryn, jagód, śliwek, wiśni. Szczepy winogron: 90% sangiovese, 10% cabernet. Doskonałe do steków i serów dojrzewających. Italian, high quality wine from the famous Chianti region of Tuscany (Tuscany), red, dry, with ruby color, intense and persistent fruity aroma, pleasant taste, with hints of vanilla, warm, rich structure, soft tannins and long finish. Intensive bouquet of forest fruits flavors – strawberries, berries, plums, cherries. Grape varieties: 90% Sangiovese, 10% Cabernet. Perfect for steaks and ripening cheeses. matic notes of wild cherry and subtle vanilla.

Montoglfier, Chardonnay, Białe - 150ml

14,00 zł

Delikatne, wytrawne świeże wino ze szczepu Chardonnay. Na nosie subtelnie ujmujące swym bogactwem. W ustach przyjemnie rozpuływające się na podniebieniu. Wspaniały pomysł na aperitif a także doskonale do lekkich dań, przekąsek i kanapek.

Montoglfier, Chardonnay, Białe - 1000ml

90,00 zł

Delikatne, wytrawne świeże wino ze szczepu Chardonnay. Na nosie subtelnie ujmujące swym bogactwem. W ustach przyjemnie rozpuływające się na podniebieniu. Wspaniały pomysł na aperitif a także doskonale do lekkich dań, przekąsek i kanapek.

WINO ciąg dalszy

21

Montoglfier, Tempranillo, Czerwone - 150ml **14,00 zł**

Klasyczne, wytrawne harmonijne wino ze szczepu Tempranillo, o pięknej rubinowej barwie. Na podniebieniu zrównoważone, przyjemne pełne finezji i delikatność ■
ci. Odpowiedni towarzysz dań na bazie pieczonych mięs i makaronów w mięsnej oprawie.

Montoglfier, Tempranillo, Czerwone - 1000ml **90,00 zł**

Klasyczne, wytrawne harmonijne wino ze szczepu Tempranillo, o pięknej rubinowej barwie. Na podniebieniu zrównoważone, przyjemne pełne finezji i delikatność ■
ci. Odpowiedni towarzysz dań na bazie pieczonych mięs i makaronów w mięsnej oprawie.

Wino Grzane **18,00 zł**
Montoglfier, Tempranillo, Czerwone - 500ml **50,00 zł**

Klasyczne, wytrawne harmonijne wino ze szczepu Tempranillo, o pięknej rubinowej barwie. Na podniebieniu zrównoważone, przyjemne pełne finezji i delikatność ■
ci. Odpowiedni towarzysz dań na bazie pieczonych mięs i makaronów w mięsnej oprawie.

Morra Brut Spumante 15cl **14,00 zł**

ALKOHOLE

11

Gin Bombay Sapphire (40ml) **20,00 zł**
Wyborowa (40ml) **13,00 zł/ 100,00 zł**
J.A. Baczewski - 0,5l **145,00 zł**
Ballantine's (40ml) **20,00 zł**
Fernet Branka (40ml) **19,00 zł**
Limoncello (40ml) **13,00 zł**
Rum Bacardi Carta Blanca (40ml) **20,00 zł**
J.A. Baczewski - 40ml **19,00 zł**
Jack Daniels (40ml) **20,00 zł**
Chivas 12YO (40ml) **25,00 zł**
Jagermeister (40ml) **19,00 zł**