

Nasz Szef Kuchni zmienia podejście do kuchni międzynarodowej, łącząc najdoskonalsze smaki, korzystając z dobrodziejstw miejscowych dostawców Hal Mirowskich. Eklektyczne menu prowadzi nas przez wszystkie strony świata.

W każdy weekend nasz lokal przemienia się w najgorętszy klub w centrum Warszawy, inspirując Was brzmieniami najlepszych DJ'ów polskich i zagranicznych, a także występami live act i tematycznymi show.

DZIEŃ I NOC

Inspirujemy Dobrym Klimatem



*Wyjątkowa okazja?
Spędź ją w naszej restauracji,*

Rezerwacji możesz dokonać zarówno drogą online, jak i telefonicznie pod +48 667 607 605, a nasz Manager z przyjemnością dobierze dla Was odpowiedni stół, ustali menu, a także opowie o możliwościach.

GODZINY OTWARCIA

PON - CZW: 12:00 - 1:00

PT: 12:00 - 3:00

SOB: 12:00 - 3:00

ND: 12:00 - 22:00

...lub do ostatnich Gości.

TEL.: + 48 667 607 605

e-mail: hello@ dzieninoc.com

WWW.DZIENINOC.COM

SPRING MENU

**NOWALIKOWY CHŁODNIK LITEWSKI
Z SZYJKAMI RAKOWYMI I JAJKIEM MOLLET** 32.90

**GRILLOWANE SZPARAGI PODANE NA PUREE
ZIEMNIACZANYM Z JAJKIEM POCHE I
WĘDZONĄ MAŚLANKĄ Z OLIWĄ ZIOŁOWĄ** 59.90

**PASTA TAGLIATELLE Z ZIELONYMI
SZPARAGAMI PODANE W LEKKIM SOSIE
ŚMIETANOWYM Z ESTRAGONEM
I POMIDORKAMI CHERRY** 59.90

**STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ
PODANY NA SZPARAGACH
I ZIEMNIACZANYM GRATIN Z SOSEM
BERNEŃSKIM** 149.90

...A DO SZPARAGÓW POLECAMY:

**VERDEO
MIGUEL TORRES**

**Wytrawne, Hiszpania
Verdejo**

Wino o blade żółtym kolorze z zielonymi refleksami. Bardzo aromatyczne, wyczuwalne akcenty owoców tropikalnych, nuty cytrusów oraz delikatne posmaki ziół. W smaku eleganckie, świeże, na długo pozostaje w pamięci

27 | 159



By każdy znalazł swój ulubiony dzień tygodnia w DZIEŃ I NOC.

PON

MEAT & BEER LOVER

Żeberka BBQ Jameson w cenie **59.90 pln** zamiast 79.90 pln oraz wszystkie piwa lane z beczki 1+1 drugie gratis.

WT

STEAK & PROSECCO

Stek z polędwicy w cenie **89.90 pln** zamiast 119.90 pln oraz podwajamy kieliszki Prosecco 1+1 gratis.

ŚR

BURGER DAY

Cheeseburger DZIEŃ I NOC w cenie **35.90 pln** zamiast 43.90 pln i frytki za 5 pln.

CZW

SHRIMPS HAPPY HOURS

Dodatkowe 3 krewetki w risotto z krewetkami i krewetkach Masło & Prosecco.

**PT &
SOB**

DJ & LIVE ACT'S

Imprezy z DJ'em w każdy weekend od 21:00 do ostatnich Gości a do każdej butelki mocnego alkoholu % 1L wybranego softu gratis!

ND

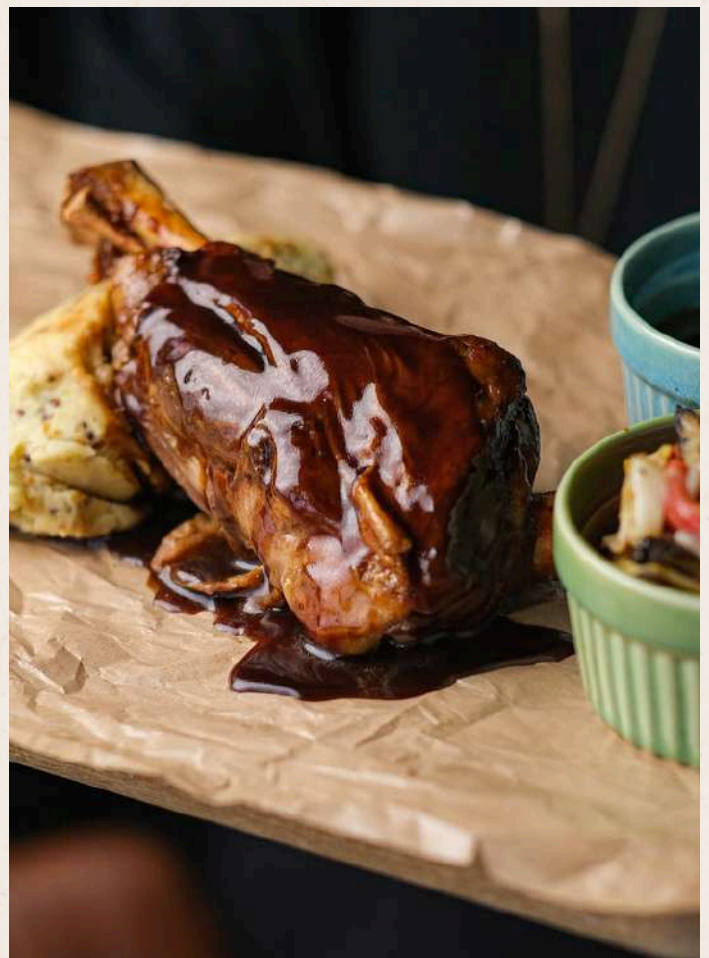
**RODZINNA NIEDZIELA!
ANIMACJE & DANIA DLA DZIECI**

Gicz jagnięca w cenie **89.90 pln** zamiast 119.90 pln! Dania dla dzieci **za pół ceny** oraz animacje dla dzieci 14:00 - 18:00.

PROSECCO FOR FREE!

Zamelduj się na FB lub Instagramie w DZIEŃ I NOC, pokaż obsłudze, a kieliszek Prosecco otrzymasz w prezencie.

**FACE
BOOK**



**ZUPA + DANIE GŁÓWNE
+ LEMONIADA = 35 PLN**

Domowy obiad jak u mamy serwowany w maksymalnie 15 minut! Codziennie świeży i pyszny! Sprawdź na naszym Facebook'u lub zapytaj kelnera co dziś serwujemy. Pon-pt 12:00-16:00.

**LUNCH
TIME!**

ZAPYTAJ O NASZ PROGRAM LOJALNOŚCIOWY! ZBIERAJ PIECZĄTKI I OTRZYMAJ SZÓSTY LUNCH GRATIS!



Zadowolony/a?
Podziel się swoją opinią
na Tripadvisor
Dziękujemy
i zapraszamy ponownie!

WWW.DZIENINOC.COM



KREWETKI MASŁO & PROSECCO

5 krewetek Black Tiger | palone masło z prosecco | **płatki chilli** | domowe pieczywo

46.90

AROMATYCZNY ORIENTALNY

29.90

BULION WOŁOWY

Pikantny bulion | Pierozki Gyoza wypełnione bon bonami z kaczki

KREM Z KALAFIORA BIAŁEGO

29.90

Oliwa z czarnej truflii | domowe pieczywo

KLASYCZNY TATAR

43.90

WOŁOWY "DZIEŃ I NOC"

Siekana wołowina | marynowane grzyby | ogórek kiszony majonez truflowy | kremowe zółtko | musztarda francuska olej św. Wawrzyńca | domowe pieczywo



FOCACCIA Z GORGONZOLĄ

29.90

Gruszka | orzechy włoskie | miód akacjowy świeży rozmaryn | sól morską

PIECZONY BATAT

34.90

VEGAN Z SOSEM TAHINI

Dziki brokuł | oryginalny sos Tahini | pieczony jarmuż owoce granatu | całość oprószona pistacjami



RZYMSKA SAŁATA CEZAR

43.90

Grillowana pierś z kury | chrupiący bekon | Parmigiano Reggiano | oryginalny sos Cezar | domowe pieczywo

Zamów również w opcji **VEGE z oryginalnym Parmigiano Reggiano**



ANTIPASTI "DZIEŃ I NOC" DLA DWOJGA

99.90

Szynka coppa | mortadela z pistacjami | prosciutto crudo pecorino | gorgonzola | parmezan | marynowane warzywa oliwki | domowe pieczywo z ucieranym masłem

FRYTKI BELGIJSKIE

29.90

Z RAGU BOLOGNESE I AIOLI TRUFLOWYM

Sos ragu na bazie mielonego mięsa i pomidorów San Marzano | Parmigiano Reggiano | bazylija

KOSZ DOMOWEGO PIECZYWA

18.90

Ucierane masła smakowe: z ziołami oraz o smaku pieczonego czarnego czosnku



WSZYSTKIE DANIA VEGE OZNACZONE SĄ W KARCIE KOLOREM ZIELONYM.

DLA GRUP OD 6 GOŚCI DOLICZAMY 10% SERWISU.



SCHABOWY ZE ŚWINI PUŁAWSKIEJ

Puree ziemniaczane z gorczycą | zasmażana kapusta z boczkiem i pigwą | panierka z bułki i parmezanu

59.90



PIERŚ KURCZAKA KUKURYDZIANEGO SOUS VIDE

Ekologiczna pierś kury z kostką | sos Supreme na bazie beszamelu i pieczarek | puree musztardowe | zielone warzywa | blanszowaną marchewką baby



52.90

Pasujące wino: SANTA DIGNA SAUVIGNON BLANC



PIECZONY STEK Z DZIKIEGO ŁOSOSIA

Mus marchewkowo-pomarańczowy | smażona rukola z anansem i suszonymi pomidorami | ziemniak z ogniska



79.90

Pasujące wino: MOREAU SELECT BLANC

WOLNO PIECZONA GICZ JAGNIĘCA

Puree ziemniaczane z gorczycą | sos demi glace tymiankowy | sezonowe warzywa z grilla



119.90

Pasujące wino: JEAN LEON 3055 MERLOT





ŻEBERKA W SOSIE BBQ 79.90

INFUZOWANYM JAMESON ORANGE

Żebro ze świni złotnickiej | domowe frytki z Parmigiano Reggiano | kolba gotowanej kukurydzy | sól Maldon | mieszane sałaty

Pasujące piwo: KSIĄŻĘCE ZŁOTE PSZENICZNE



STEK Z POLSKIEJ POŁĘDWICY Z JAŁÓWKI MAZURSKIEJ 119.90



Puree ziemniaczane z gorczycą | blanszowany szpinak z czosnkiem niedźwiedzim | bocznik mikołajkowy | sos demi glace

Pasujące wino: CARNIVOR ZINFANDEL

CHEESEBURGER 43.90

"DZIEŃ I NOC"

100% wołowiny | ser cheddar | bekon | pikle | brioche ziemniaczana | karmelizowana cebula | pomidor malinowy | sałata rzymska

+ domów papryczki Jalapeno i zjedz na ostro!
+ domów frytki z ketchupem w cenie 10 PLN

Pasujący koktajl: WHISKY SOUR



VEGE BURGER 49.90

BEYOND & CHEESE

Oryginalne mięso Beyond | panierowany kotlet serowy karmelizowana w Pepsi cebula | sos chipotle | rukola

+ domów frytki z ketchupem w cenie 10 PLN

Pasujący koktajl: SEX AND THE CITY

**POTRZEBUJESZ FAKTURY? POINFORMUJ
KELNERA PRZY PROŚBIE O RACHUNEK,
PRZED JEGO WYDRUKIEM,
PODAJĄC PRZY TYM NUMER NIP.**



PEŃZOTTO Z GRZYBAMI LEŚNYMI  **39.90**

Kasza peńczak | podgrzybek | boczniak | rukola
parmezan DOP | białe wino | natka pietruszki

Pasujące wino: MOREAU SELECT ROUGE DEMI-SEC

OTWARTA LASAGNE BOLOGNESE **46.90**

Szafranowy makaron | ragu bolognese | beszamel
parmezan DOP | pieczone pomidory
coulis z pieczonej papryki | pesto | rukola

Pasujące wino: CRUDO ROSATO ORGANIC

TAGLIOLINI Z POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ **69.90**

Białe wino | chilli | parmezan DOP
kremowy sos serowo-truflowy

Pasujące wino: JEAN LEON 3055 MERLOT

**SZAFRANOWE RISOTTO
Z KREWETKAMI BLACK TIGER** **59.90**


Sos z pieczonych krewetek | cebula dymka
parmezan DOP | emulsja maślano-pomidorowa



Pasujące wino: PROSECCO LAMIA

**ZIEMNIACZANE CHICCHE
Z EKO KURĄ** **39.90**

Szynka parmeńska | suszone pomidory | masło palone
kremowy sos śmietanowy | parmezan DOP

Wymień eko kurę na opcję **VEGE** 
gorgonzola i świeży szpinak

Pasujący koktajl: HUGO





MARGHERITA

34.90

Odzwierciedla trzy kolory włoskiej flagi: czerwień pomidora, biel mozzarelli i zielen świeżej bazylii. Klasyk kuchni włoskiej powstały w 1889 roku.

DIAVOLA

43.90

Pikantny smak, gdzie króluje prażona kiełbasa Salami Spianata, Peperoncino, czarne oliwki i sos z włoskich pomidorów. Całość dopełnia mozzarella Fior di Latte.

CAPRI

46.90

Inspirowana wyspą zatoki Neapolitańskiej, łącząca włoskie smaki: mozzarellę Fior di Latte, szynkę Prosciutto Crudo, rukolę i Parmigiano Regiano.

QUATTRO FORMAGGI

46.90

Quattro formaggi, mimo swojej popularności nie ma oczywistej historii, prawdopodobnie przez swoją prostotę. Uważa się, że pochodzi z regionu Lazio, z początku XVIII wieku.

CAPRICCIOSA CON CARCIOFI

42.90

Przepis wprost z Neapolu! Połączenie mozzarelli, szynki cotto, pieczarek i karczoczków tworzy kultową pizzę "kapryśną", bo właśnie to znaczy Capricciosa.

BEEF & BACON

46.90

Wariacja Szefa Kuchni, w której kuchnia włoska spotyka się z klasyką kuchni amerykańskiej w postaci sosu BBQ, bekonu, wołowiny oraz popcornu.

OLIWY DO WYBORU W CENIE PIZZY:

Oliwy: klasyczna i smakowe, czosnkowa i chilli

SOSY DO WYBORU W CENIE 5 PLN:

Sosy: oryginalny pomidorowy, BBQ Jameson, Chipotle, majonez truflowy



FONDANT POTRÓJNIE CZEKOLADOWY 29.90

Ciasto z rozpuwającą się lawą czekoladową na ciepło, lodami o smaku słonego karmelu i owocami sezonowymi.



TIRAMISU AMARETTO 28.90

Oryginalne biszkopty Savoiardi, śmietankowe mascarpone i mocne espresso z Praskiej Palarni Kawy. Smak jak od włoskiej Mammy.



PTYŚ Z KREMEM PISTACJOWYM 28.90

Ptyś wypełniony chrupiącą warstwą pistacjową, waniliowym kremem patissiere, musem malinowym, całość zwieńczona kremem pistacjowym.

Każdy deser najlepiej smakuje ze świeżo paloną kawą...

KREM Z POMIDORÓW SAN MARZANO 

18.90

Ta zupa to klasyka kuchni włoskiej, z dodatkiem świeżej bazylii i oliwy z oliwek. Pełna nieocenionych dla zdrowia antyoksydantów

SPAGHETTI AL POMODORO 

23.90

Faworyt najmłodszych Gości, czyli świeży makaron spaghetti z sosem z pieczonych włoskich pomidorów i odrobiną Parmigiano Reggiano.

ŁUPKI CHRUPKI

24.90

Fileciki z ekologicznej kury panierowane w domowej bułce tartej, podane z aksamitnym puree ziemniaczanym i tartą marcheweczką.

MINI PIZZA COTTO

24.90

Klasyczna pizza z gotowaną szynką Cotto i oryginalną mozzarellą Fior di Latte.

BUSINESS LUNCH

Nasz Szef Kuchni zmienia podejście do kuchni międzynarodowej, łącząc najdoskonalsze smaki, korzystając z dobrodziejstw miejscowych dostawców Hal Mirowskich. Eklektyczne menu prowadzi nas przez wszystkie strony świata.

Business lunch serwujemy od poniedziałku do piątku w godzinach 12:00 - 16:00, a dla komfortu naszych Gości, czas oczekiwania na zestaw lunchowy nie przekroczy 15 minut.

DZIEŃ I NOC

Inspirujemy Dobrym Klimatem

Poniedziałek

Rosół z kluseczkami lanymi i natką pietruszki
Szyncel drobiowy podany z mieszanymi sałatami z winegretem tymiankowym
i pomidorkami cherry oraz krokietami ziemniaczanymi
lub
Spaghetti z boczniakiem i cukinią w sosie truflowym

Wtorek

Krem z kiszzonego ogórka z popcornem z kaszy gryczanej
Bitki wieprzowe we własnym sosie podane z kopytkami i zasmażanymi buraczkami
lub
Sałatka z kaszą bulgur, świeżymi warzywami, smażonymi kulkami z parmezanu,
winegretem tymiankowym i francuskimi grzankami

Środa

Ribollita, czyli toskańska zupa z fasoli
Penne alla bolognese
lub
Pieczony kalafior podany na puree ziemniaczanym z gorczycą,
smażoną bułką tartą i fasolka szparagową

Czwartek

Krem z pieczonych warzyw sezonowych ze świeżym pesto
Grillowana pierś kury podana na risotto verde
lub
Risotto verde

Piątek

Szczawiowa z jajkiem i ziemniakami
Panierowany sandacz podany z ziemniakami z koperkiem i surówką
lub
Panierowany kotlet jajeczny podany z ziemniakami z koperkiem i surówką

ZESTAW LUNCHOWY ZAWIERA ZUPĘ, WYBRANE DANIE GŁÓWNE

ORAZ WODĘ LUB LEMONIADĘ.

KOSZT ZESTAWU TO 35 PLN.

KAWA & HERBATA

ESPRESSO	10
ESPRESSO DOPPIO	12
AMERICANO	12
CAPPUCCINO	14
LATTE MACCHIATO	16
FLAT WHITE	16
IRISH COFFEE	25
ICE LATTE	16
CAFE ROMANO	18
HERBATA różne smaki do wyboru	15

Ceylon, Earl Grey, Gunpowder Green, Green Cherry, Green Jasmin, White Pearl of Fujian, Peach Lemon, Raspberry Pear, Mango Maui

NAPOJE

PEPSI, PEPSI ZERO CUKRU	12
MIRINDA, 7 UP, SCHWEPES TONIC	
LIPTON ICE TEA PEACH ORAZ LEMON	
butelka 0.2l	
WODA KRystaliczne Źródło	10
gazowana/niegazowana	
SOKI OWOCOWE TOMA	10
pomarańcz/jabłko/czarna porzeczka	
SOK ŚWIEŻO WYCISKANY	16
pomarańczowy/grejpfrutowy	
KARAFKA NAPOJU	25
woda gazowana lub niegazowana, lemoniada domowa	
KARAFKA SOFT/SOK 1l	30
pepsi, pepsi zero cukru, mirinda, 7 up, schwepes, soki: jabłko, pomarańcz, czarna porzeczka	
RED BULL	18
Energy Drink, Sugarfree, Tropical Edition	



PIWO BECZKOWE

KSIĄŻĘCE ZŁOTE	19
PSZENICZNE 0.5 L	
Naturalnie mętne piwo pszeniczne, które doskonale orzeźwi i ugasi pragnienie.	
PILSNER URQUELL 0.4 L	19
łkna, czeskiego piwa, pierwszy złocisty pilzner na świecie.	
KOZEL CERNY 0.5 L	19
Ciemnorubynowe piwo o delikatnie karmelowych nutach smakowych.	

PIWO BUTELKOWE

KSIĄŻĘCE IPA 0.5	19
KSIĄŻĘCE PORTER 0.5	19
KSIĄŻĘCE CZERWONY LAGER 0.5	18
GROLSCH 0.45	20
Captain Jack Exotic Daiquiri 0.4	18
Hardmade Pear Crush 0.5	18

PIWO BEZALKOHOLOWE

LECH FREE LAGER 0% 0.33	14
LECH FREE ARBUZ MIĘTA 0.33	14
LECH FREE MARAKUJĄ MELON	14
HARDMADE RHUBARB CRUSH 0.4	18
KSIĄŻĘCE IPA 0.5	15
KSIĄŻĘCE PSZENICZNE 0.5	15

DOMOWE LEMONIADY

KLASYCZNA CYTRYNA	16
GRUSZKA & SZALWIA	16
GRAPEFRUIT & ROZMARYN	16
YERBA & MARAKUJA	16

NAPARY ROZGRZEWAJĄCE

NAPAR CZERWONY	19
czzerwona herbata, pomarańcz, goździki, anyż, cynamon, konfitura malinowa	
NAPAR ZIELONY	19
Zielona herbata, syrop z trawy, jabłko	
NAPAR ŻÓŁTY	19
Rumianek, puree mango, miód, imbir	

GORĄCE CZEKOLADY

Z WIŚNIĄ NA GORĄCO	24
Czekolada, mleko, konfitura wiśniowa, pianki marshmallow	
BIAŁA CZEKOLADA Z MALINAMI	24
biała czekolada, mleko, konfitura malinowa, posypka malinowa	



WEDNESDAY

**TEQUILA OLMECA ALTOS
COINTREAU
SYROP LAWENDOWY
KWIAT LAWENDY
ZIMNY OGIEN**

„Nie cierpię zdania: opisuj to, co widzisz. To
wymówka dla ludzi z upośledzoną wyobraźnią.”
Wednesday Addams

39



AMERICAN BEAUTY

**GIN MALFY ROSA
PROSECCO
LILLET BLANC
SYROP RÓŻANY
JADALNA CHMURKA
PŁATKI RÓŻ**

"Bo nie ma nic gorszego, niż przeciętność."
Angela Hayes

39



DIRTY DANCING 2

**BUMBU RUM
ŚWIEŻA MARAKUJA
SWEET & SOUR
BIAŁKO
OGIEN**

"W tańcu chodzi o to by być, tym,
kim w danej chwili chcesz być"
Javier Suarez

39



WILK Z WALL STREET

COGNAC MARTELL VS
COINTREAU
WIŚNIA MARASCHINO
ZŁOTY BROKAT JADALNY
DYM DĘBOWY

"Ryzyko czyni nas młodymi"
Jordan Belfort

39



AMERICAN GANGSTER

TEQUILA OLMECA ALTOS
COINTREAU
SYROP LYCHEE
STRZELAJĄCY CUKIER
JADALNY BANKNOT

"Najważniejsza w biznesie jest szczerłość,
etyka zawodowa, ciężka praca, rodzina,
niezapominanie nigdy skąd się przybyło."
Frank Lucas

39



SEX AND THE CITY

GIN BEEFEATER PINK
LILLET ROSE
ŚWIEŻY SOK GREJPFRUTOWY
SYROP Z CZARNEGO BZU
WATA CUKROWA

"Wszecławiat może nie gra z nami fair,
a to ma ogromne poczucie humoru."
Carrie Bradshaw

39

WIECZÓR



**GIN GORDON'S 0%
ALCOHOL FREE
LYCHEE
MANGO
WYWAR Z HERBATY
MALINOWEJ
ON LEMON ICEBATA**

32

NOC



**WERMUT MARTINI
VIBRANTE 0%
SYROP Z KWIATU
KLITORII TERNATEŃSKIEJ
TONIC SCHWEPPES
WILD BERRY PINK
BROKAT JADALNY**

32

DZIEŃ



**NALEWKA
LIMONCELLO 0%
ALCOHOL FREE
SWEET
SOUR
PROSECCO 0%
ZEST Z CYTRYNY**

34

POŁUDNIE



**GIN
GORDON'S 0%
SOK Z JABŁKA
GAŁĄZKA
ROZMARYNU
BAZYLIA
SWEET & SOUR**

34

MOCKTAILE CLASSIC 0%

NEW YORK SOUR 0%

Infuzja białej herbaty,
śliwki i karmelu
sok porzeczkowy
sweet & sour & biało

32

APEROL SPRITZ 0%

Aperol 0% Bella a'a Aperol
Prosecco 0% Bella Glamour
splash wody gazowanej

29

MARTINI PORNSTAR 0%

Prosecco 0% Bella Glamour
Ekstrakt z wanilii
mus z marakui
owoc marakui

32

HUGO 0%

Prosecco 0% Bella Glamour
Syrop z czarnego bzu

29



JAMESON GINGER & LIME Whiskey Jameson Piwo imbirowe limonka	28
VODKA SOUR Ostoya Sour Białko Angostura	30
NEW YORK SOUR Whiskey Jameson Sour Białko Angostura Orange Bitter Czerwone wino	32
DARK'N'STORMY Rum Havana 7YO Piwo imbirowe Limonka	30
WHISKY SOUR Whisky Chivas Regal 12YO Angostura Białko Sweet&Sour	30
APEROL SPRITZ Aperol Prosecco Pomarańcza Soda	32
HUGO Likier Czarny Bez Prosecco Mięta Limonka	32
JÄGERMEISTER SOUR Jägermeister, sour, białko	34
ALHAMBRA Aperol Cointreau Prosecco Sok pomarańczowy	30
MOJITO Rum Havana 3YO Limonka Mięta Cukier brązowy Soda	29
PAPER PLANE Bourbon Woodford Amaro Aperol Sour	35
HEMINGWAY DAIQUIRI Rum Havana 3YO Luxardo Sok z grejfruta	30
NEGRONI CLASSIC Gin Beefeater Campari Martini Rubino	35
MANHATTAN Whiskey Jack Daniel's Martini Rubino Angostura Wiśnia Maraska	39
PORNSTAR MARTINI Wódka Ostoya Puree Marakuja Prosecco Syrop waniliowy	35
CAIPIRINHA Cachaca Limonka Cukier brązowy	29
ESPRESSO MARTINI Wódka Ostoya Kahlua Espresso Syrop Waniliowy	29
SCREAMING ORGASM Wódka Ostoya Kahlua Bailey's Amaretto Śmietanka 36%	32
TROPICAL RUM BULL Rum Havana7 Red Bull Tropical limonka	30

GRZANE WINO

CZERWONY GRZANIEC Z WIŚNIĄ Wino Moreau Select Rouge, goździki, syrop Cherry Blossom, anyż	26
BIAŁY GRZANIEC MANGO & CHILLI Wino Moreau Select Blanc, mango, chilli, syrop waniliowy, goździki	26
BIAŁE BEZALKOHOLOWE 0% GRUSZKA & ROOIBOS Wino Natureo 0%, gruszka, cynamon, syrop Rooibos	24



BIAŁE WINO

125ml/750ml

MOREAU SELECT BLANC DEMI-SEC

**Półwytrawne, Francja,
Chardonnay, Chenin Blanc**

Aromatyczne, o smaku soczystych owoców. Poczujemy w nim m.in. jabłka oraz kwiaty. Ma doskonale krystaliczny złoty kolor i jest w sam raz do przekąsek z wędlinami, ryb i słodko kwaśnych potraw.

22 | 129

SANTA DIGNA SAUVIGNON BLANC

**Wytrawne, Chile,
Sauvignon Blanc**

Aromaty złożone z dojrzałych tropikalnych owoców, z posmakiem jabłek i kopru. W ustach intensywne i jedwabne ze świeżością. Ma długie, przyjemne wykończenie.

27 | 159

JEAN LEON 3055 CHARDONNAY DO PENEDES

**Wytrawne, Hiszpania,
Chardonnay**

Aromaty owoców tropikalnych z subtelną nutą dębu. Z wyraźnie znaczną kwasowością oraz długim i eleganckim zakończeniem. Jasne, świeże i owocowe wino dla nowoczesnego podniebienia.

32 | 189

MATUA SAUVIGNON BLANC MARLBOROUGH ORGANIC

**Wytrawne, Nowa Zelandia,
Sauvignon Blanc**

Orzeźwiający, elegancki aromat utkany z nutami cytrusów, brzoskwini, minerałów i wiosennych kwiatów. Świetnie nadaje się jako aperitif, a także dobrze komponuje się z potrawami z białego mięsa. Smak z owocowo-mineralnymi tonami.

199

PINOT GRIGIO D.O.C. VALDADIGE

**Wytrawne, Włochy,
Pinot Grigio**

Smak wina jest łagodny, czysty, z nutami owocowo-mineralnymi, orzeźwiającą kwasowością. Wino ma elegancki, harmonijny aromat utkany z nut brzoskwini, cytryny, białych kwiatów i żółtego jabłka.

229



RIESLING RENAISSANCE MOSELULRICH LANGGUTH

**Wytrawne, spokojne, Niemcy,
Riesling**

Wino z winogron szczepu Riesling, uprawianych na wyżynach Piesport. Świeżone dojrzałej i dobrze wyważonej, eleganckiej kwasowości sprawiającej, że wino jest rześkie i przyjemne do picia. Komponuje się z serami i pikantnymi daniami.

249

PENFOLDS MAX'S CHARDONNAY

**Wytrawne, Australia,
Chardonnay**

Delikatny, jasno słomkowy kolor. Wino o delikatnych aromatach owoców pestkowych, żółtej brzoskwini, nektarynki oraz cytrusów. W smaku świeże nuty cytrusowe z posmakiem grejfruta. Posmak dębu w równowadze z nugatem.

249

JEAN LEON VINYA GIGI

**Wytrawne, Hiszpania,
Chardonnay**

Mocny smak z aromatami świeżych owoców tropikalnych, w tle charakterystyczne nuty wynikające z leżakowanie w beczce z francuskiego dębu. Zrównoważona kwasowość sprawia, że wino jest zarówno świeże, jak i długotrwałe.

269



WINO BEZALKOHOLOWE

NATUREO MUSCAT 0%

**Wytrawne, Hiszpania,
Moscato**

Aromat świeży, przyjemnie winogronowy, jabłkowy z nutami bergamotki. Alkohol został usunięty metodą wirujących stożków. Doskonała alternatywa dla osób, które nie mogą lub nie chcą spożywać napojów alkoholowych.

16 | 89



WINO RÓŻOWE

CRUDO ROSATO ORGANIC

**Wytrawne, Hiszpania,
Negroamaro**

Wino ma świeży, czysty smak o gładkiej konsystencji, owocowo-mineralnych akcentach i wyrafinowanej kwasowości w dyskretnym wykończeniu. Wykazuje orzeźwiający aromat utkany z nut truskawek, wiśni, cytrusów i minerałów.

27 | 159



WINO CZERWONE

MOREAU SELECT ROUGE DEMI-SEC VIN TABLE

**Półwytrawne, Francja,
Chardonnay, Chenin Blanc**

Wino o barwie malinowo fioletowej. W smaku dobrze wyczuwalny aromat wiśni, czereśni oraz wrzosu. Łagodne, dzięki czemu wręcz wymarzone do serów i mięs czerwonych.

22 | 129

CARNIVOR ZINFANDEL

**Wytrawne, USA,
Zinfandel**

Odważne nuty ciemnej wiśni i dżemu jeżynowego uzupełniają nuty mokki i prażonego dębu. To wyrafinowane, kalifornijskie wino o intensywnych aromatach, które jednocześnie pozostaje subtelne i gładkie.

27 | 159

JEAN LEON 3055 MERLOT

**Wytrawne, Hiszpania,
Merlot**

Wyraźne aromaty świeżych i dojrzałych, czerwonych owoców z nutami czarnego pieprzu, tostów i przypraw. Słodki posmak dobrze zrównoważonej kwasowości i okrągłych tanin. Długo utrzymujące się zakończenie.

32 | 189

MATUA PINOT NOIR MARLBOROUGH

**Wytrawne, Nowa Zelandia,
Pinot Noir**

Pełny, wyrafinowany smak z owocowo pikantnymi akcentami, łagodnymi taninami i długim finiszem z balsamicznymi niuansami. Aromat z nut dżemu jagodowego, wiśni, przypraw, tytoniu i minerałów.

199

CELESTE DO RIBERA DEL DUERO

**Wytrawne, Hiszpania,
Tempranillo**

Intensywny jeżynowy kolor. Zdecydowany charakter owoców leśnych i wiśni, intensywne korzenne aromaty, dojrzałe taniny. Doskonałe do wszelkiego rodzaju dań mięsnych i pieczeni.

229

PENFOLDS MAX'S SHIRAZ CABERNET

**Wytrawne, Australia,
Shiraz i Cabernet**

W nosie i podniebieniu bardzo delikatne, złożone z owocowymi posmakami ciemnych jagód, przypraw, tytoniu i ziół. Długotrwałe, z aksamitnymi taninami na finiszu.

249



JEAN LEON LE HAVRE RESERVA CABERNET SAUVIGNON

**Wytrawne, Hiszpania,
Cabernet Sauvignon**

Ciemny, wiśniowy kolor. Aromaty konfitur z owoców z balsamiczną nutą przypraw, takich jak pieprz, liść laurowy, wanilia. Długie zakończenie z lekkim posmakiem liścia tytoniu o przyjemnych taninach.

249



BANFI BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

**Wytrawne, Włochy
Sangiovese**

Zapach jest eteryczny, z dużym bukietem i nutą wanilii. Smak jest miękki, pełny, aksamitny i intensywny z aromatami lukrecji wraz z przyprawami i goudronem. Bogaty i elegancki Brunello, zarówno w strukturze, jak i w węchu.

369



PROSECCO 125ml/750ml

PROSECCO LAMIA

Musujące wino o delikatnym, jasnożółtym kolorze. Delikatny i złożony bukiet z owocowymi nutami gruszki, zielonego jabłka. W tle wyczuwalne aromaty akacji i bzu. Na podniebieniu świeże i lekkie, ze zrównoważoną kwasowością i wyczuwalnym ciałem. Harmonijne, z długim finiszem.

24 | 139



PROSECCO DI CONEGLIANO E VALDOBBIADENE

Wyjątkowe włoskie wytrawne wino musujące. Aromatyczne, świeże z odpowiednią kwasowością. Pasuje zarówno jako aperitif, jak i do wszelkich potraw od przystawek po deser. Idealne na wyjątkowe okazje.

219



SINCE 1963
JEANLEON
A MAN AT THE WINE

WÓDKA

40ml | 700ml

OSTOYA	17	229
OSTOYA 1.75 L		599
OSTOYA NIGHT EDITION 1.75 L		679
OSTOYA THE CHARCOAL FILTERED EDITION	17	259
WYBOROWA EXQUISITE	25	399
ABSOLUT ELYX	29	459
BELVEDERE	39	299
BELVEDERE LAKE BARTĘŻEK	49	449
BELVEDERE SMOGÓRY FOREST	49	449

GIN

40ml | 700ml

BEEFEATER GIN	19	269
BEEFEATER 24	22	359
BEEFEATER BLOOD ORANGE	18	269
BEEFEATER PINK	19	269
MONKEY 47 DRY GIN 0.5L	29	499
MONKEY 47 SLOE GIN 0.5L	32	529
MALFY CON ARANCIA	22	349
MALFY ROSA	22	349

RUM

40ml | 700ml

HAVANA CLUB 3YO	18	229
HAVANA CLUB 7YO	20	299
HAVANA CLUB ESPECIAL	19	269
HAVANA SELECCION DE MAESTROS	48	799
BUMBU RUM	30	499
CACHACA CANA RIO	19	299

TEQUILA

40ml | 700ml

OLMECA BLANCO	20	299
OLMECA GOLD	22	319
OLMECA ALTOS PLATA	25	389
OLMECA REPOSADO	27	459

APERITIF

80ml

LILLET BLANC	19
LILLET ROSE	19
APEROL	19
CAMPARI	19
MARTINI RESERVA	19
SPECIALO RUBINO	
FERNET BRANCA	19

COGNAC

40ml | 700ml

MARTELL VS	38	649
MARTELL BLUE SWIFT	47	799
MARTELL XO		2.499
HENNESSY VSOP	44	599

WHISKEY

40ml | 700ml

JAMESON	19	269
JAMESON BLACK BARELL	22	349
JAMESON CASKMATES STOUT	20	299
JAMESON CASKMATES IPA	20	299
JAMESON ORANGE	20	269
JAMESON CRESTED	22	329
WOODFORD RESERVE	29	479

WHISKY

40ml | 700ml

CHIVAS REGAL 12YO	22	329
CHIVAS REGAL XV	29	499
CHIVAS REGAL 18YO	42	699
CHIVAS REGAL 25YO		2.999
ARBEG WEE BEASTIE 5YO	39	549
GLENMORANGIE THE LASANTA	45	649

AMERICAN WHISKEY

40ml | 700ml

JACK DANIEL'S	23	369
JACK DANIEL'S	26	409
GENTLEMAN JACK		

WHISKY SINGLE MALT

40ml | 700ml

THE GLENLIVET 12YO	27	449
THE GLENLIVET 15YO	44	749
THE GLENLIVET 18YO		1.199
ABERLOUR 12YO	31	529
ABERLOUR 14YO	52	889
ABERLOUR A'BUNADH		1.109
ABERLOUR CASG ANAMH	47	799

CHAMPAGNE

750ml

G.H. MUMM GRAND CORDON BRUT	599
G.H. MUMM GRAND CORDON BRUT 1.5L	1.299
G.H. MUMM GRAND CORDON BRUT 3L	3.299
G.H. MUMM OLYMPE DEMI SEC	599
G.H. MUMM ICE XTRA	699
PERRIER-JOUET GRAND BRUT	799
PERRIER-JOUET BLASON ROSE	999

LIQUEURS

40ml

KAHLUA	18
BECHEROVKA	18
MALIBU	18
RICARD	18
AMARETTO DISARONNO	18
BAILEY'S IRISH CREAM	18
COINTREAU	18
DE KUYPER PEACHTREE	18
LUXARDO MARASCHINO	18
JÄGERMEISTER	19
JÄGERMEISTER MANIFEST	24

DO KAŻDEJ ZAMÓWIONEJ BUTELKI 0.7L WYBRANY 1L NAPOJU GRATIS.

ALERGENY & INFORMACJE

KREWETKI MASŁO & PROSECCO	Zboża Mleko Siarczyny Skorupiaki
ORIENTALNY BULION WOŁOWY	Zboża Seler Soja
KREM Z KALAFIORA BIAŁEGO	VEGE Seler Zboża
KLASYCZNY TATAR WOŁOWY DZIEŃ I NOC	Zboża Soja Gorczyca
FOCACCIA Z GORGONZOLĄ	VEGE Mleko Zboża Orzechy
PRASOWANY BOCZEK Z KASZANKĄ	Soja Zboża Gorczyca
PIECZONY BATAT Z SOSEM TAHINI	VEGAN Soja Gorczyca Orzechy
RZYMSKA SAŁATA CEZAR	Zboża Mleko Gorczyca Ryby
DESKA ANTIPASTI DZIEŃ I NOC	Zboża Mleko Soja Jaja Orzechy Gorczyca
FRYTKI BELGIJSKIE Z RAGU BOLOGNESE	Zboża Mleko
KOSZ DOMOWEGO PIECZYWA	Zboża Mleko Grzyby
SCHABOWY ZE ŚWINI PUŁAWSKIEJ	Zboża Mleko Jaja Gorczyca Grzyby
PIERŚ KURCZAKA KUKURYDZIANEGO SOUS VIDE	Mleko Grzyby Gorczyca Bezglutenowy Siarczyny
SKOK Z KRÓLIKA W ZIOŁACH I BIAŁYM WINIE	Mleko Siarczyny Orzechy Bezglutenowy
POLĘDWICA Z DORSZA ATLANTYCKIEGO	Mleko Skorupiaki Zboża Nabiał
PIECZONY STEK Z ŁOSOSIA	Bezglutenowy
WOLNO PIECZONA GICZ JAGNIĘCA	Soja Gorczyca Bezglutenowy Siarczyny
ŻEBERKA W SOSIE BBQ	Soja Gorczyca Zboża Siarczyny
STEK Z POLĘDWICY Z JAŁÓWKI MAZURSKIEJ	Mleko Gorczyca Bezglutenowy Grzyby Siarczyny
ATRYKOT SEZONOWANY Z KOŚCIĄ	Mleko Soja Zboża
CHEESEBURGER DZIEŃ I NOC	Mleko Zboża
VEGE BURGER BEYOND & CHEESE	VEGE Mleko Zboża Soja
PĘCZOTTO Z GRZYBAMI LEŚNYMI	VEGE Grzyby Mleko Siarczyny
OTWARTA LASAGNE BOLOGNESE	Mleko Zboża Siarczyny
TAGLIOLINI Z POLĘDWICĄ WOŁOWĄ	Mleko Zboża Siarczyny
SZAFRANOWE RISOTTO Z KREWETKAMI GAMBAS	Mleko Siarczyny Skorupiaki Bezglutenowy
ZIEMNIACZANE CHICCHE Z KURĄ	Mleko Zboża Siarczyny

WSZYSTKIE DANIA VEGE OZNACZONE SĄ W KARCIE KOLOREM ZIELONYM.

DLA GRUP OD 6 GOŚCI DOLICZAMY 10% SERWISU.

POTRZEBUJESZ FAKTURY? POINFORMUJ O TYM KELNERA PRZY PROŚBIE O RACHUNEK,
PRZED JEGO WYDRUKIEM, PODAJĄC PRZY TYM NUMER NIP.