

PRZYSTAWKI / STARTERS

Tatar z pomidora / Tomato tartare

awokado / tost Melba / popcorn w słonym karmelu

avocado / Melba toast / salted caramel popcorn

45 PLN

Skrzydółka z kurczaka / Chicken wings (10 pieces / 25 minutes)

sos Louisiana / jalapeño / sos majonezowy / warzywa

Louisiana sauce / jalapeño / mayonnaise sauce / vegetables

45 PLN

Sashimi z buraka Chioggia / Chioggia beetroot Sashimi

krem pomarańczowy / rukola / sos Ricotta / pistacje / pomarańcza

orange cream / arugula / Ricotta cheese / pistachios / orange

45 PLN

Ser kozi / Goat cheese

chleb / pistacje / ajwar / rukola / sos aioli

challah / pistachios / ajvar / arugula / aioli sauce

45 PLN

Tatar z polędwicy wołowej / Steak tartare

ogórek kwaszony / szalotka / suszone żółtko / majonez pietruszkowy / gorczyca

pickled cucumber / shallot / dried yolk / parsley mayonnaise / mustard seeds

59 PLN

Carpaccio z polędwicy wołowej / Beef tenderloin carpaccio

rukola / oliwa truflowa / kapary / suszone pomidory / Parmezan

arugula / truffle oil / capers / sun-dried tomatoes / Parmesan cheese

59 PLN

Polędwica wołowa tataki / Beef Tenderloin tataki

sos Ponzu / czosnek / dymka / pieprz młotkowany

Ponzu sauce / garlic / spring onion / cracked pepper

59 PLN

Siekany tuńczyk / Chopped tuna

wasabi / serek Philadelphia / sezam / teriyaki / sos sojowy / kiszony czosnek

wasabi / Philadelphia / sesame / teriyaki / soy sauce / pickled garlic

69 PLN

Krewetki Tiger / Tiger shrimps

Champagne Moët & Chandon / piklowana marchewka / czosnek

chili / sos maślany / szalotka / sos aioli

Champagne Moët & Chandon / pickled carrot / garlic

chilli / butter sauce / shallot / aioli sauce

69 PLN

Łosoś confite / Confite salmon

masło orzechowe / groszek liofilizowany / Pancetta / puder Chorizo / majonez

peanut butter / freeze-dried peas / Pancetta / Chorizo powder / mayonnaise

79 PLN

Deska serów / Cheese board

2 miesięczna Gouda z czarnuszką / ser dojrzewający Hrabiego
Świeżak z kozieradką / Delikwent w czerwonym winie / miód / grissini
daktyle / orzechy włoskie

2-month-old Gouda with nigella / The Count's ripening cheese
fresh with fenugreek / delinquent in red wine / honey / grissini
dates / walnuts

*Wyrób serów z manufaktury serowskiej

*Selection from the Cheese Factory

79 PLN

Deska podsuszanych mięs / Meat board

szynka parmeńska / Pancetta / kielbasy dojrzewające / beef jerky
orzechy / kapary / oliwki w czosnku i ziołach

parma ham / Pancetta / dry-aged sausages / beef jerky
nuts / capers / olives with garlic and herbs

79 PLN

ZUPY / SOUPS

Krem z batatów / Sweet potato cream

Chorizo / papryka z Piemontu

Chorizo / Piemontese pepper

39 PLN

SALATY / SALADS

Cezar / Caesar

pierś z kurczaka / Pancetta / grzanki / sałata rzymska / czosnek
pomidorki cherry / Parmezan / Anchois

chicken breast / Pancetta / croutons / romaine lettuce / garlic
cherry tomatoes / Parmesan cheese / Anchois

59 PLN

MAKARONY / PASTAS

Risotto / Risotto

pieczony burak / serek Mascarpone / pistacje / rokitnik / brokuły 

baked beetroot / Mascarpone / pistachios / sea buckthorn / broccoli

49 PLN

Ravioli z borowikami / Ravioli with porcini mushrooms

emulsja z oliwą truflową / rukola / Parmezan

truffle oil emulsion / arugola / Parmesan cheese

55 PLN

Spaghetti Amatriciana / Spaghetti Amatriciana

Pancetta / szalotka / czosnek / pomidorki cherry / rukola

Parmezan / oliwki / kapary

Pancetta / shallot / garlic / cherry tomatoes / arugola

Parmesan cheese / olives / capers

59 PLN

Tagliatelle z krewetkami / Tagliatelle with shrimps

pomidorki cherry / czosnek / szalotka / natka pietruszki / chilli / białe wino
cherry tomatoes / garlic / shallot / parsley / chilli / white wine

69 PLN

STEKI WOŁOWE / BEEF STEAKS

Top Loin Steak Hereford

rostbef sezonowany 28 dni na mokro / byk / selekcionowany / 300g
loin 28 day wet-aged / bull / selected / 300g
102 PLN

Rib-eye Steak Hereford

antrykot sezonowany 28 dni na mokro / byk / selekcionowany / 300g
entrecôte 28 day wet-aged / bull / selected / 300g
105 PLN

Top loin Steak z polskiej jałówki / Polish Heifer

rostbef z jałówki sezonowany 28 dni na mokro / selekcionowany / 300g
loin 28 day wet-aged / selected / 300g
130 PLN

Rib-eye Steak z polskiej jałówki / Polish Heifer

antrykot z jałówki sezonowany 28 dni na mokro / selekcionowany / 300g
entrecôte 28 day wet-aged / selected / 300g
190 PLN

T-Bone Steak

stek z rostbefu i polędwicy z kością sezonowany 14 dni na mokro
loin and tenderloin with bone 14 day wet-aged
39 PLN / 100G

STEKI PREMIUM / PREMIUM STEAKS

Filet Mignon Black Angus / Fillet Mignon Black Angus

polędwica wołowa sezonowana 14 dni na mokro
tenderloin 14 day wet-aged
250 PLN / 250G

Top loin Steak z polskiej jałówki / Polish Heifer

rostbef sezonowany 40 dni na sucho
roastbeef 40 days dry-aged
250 PLN / 300G

Rib-eye Steak z polskiej jałówki / Polish Heifer

antrykot sezonowany 40 dni na sucho
entrecôte 40 days dry-aged
290 PLN / 300G

Rib-eye Steak z Argentyny / Argentinian rib-eye

antrykot sezonowany 60 dni na mokro
entrecôte 60 days wet-aged
290 PLN / 300G

Rostbef Wagyu / Rostbeef Wagyu

skala A5 stopień przerostu tłuszczowego
A5 degree of fatty hyperplasia
699 PLN / 200G

SOSY DO STEKÓW / SAUCES FOR THE STEAKS

sos pieprzowy / pepper sauce
sos barbecue / barbecue sauce
sos holenderski / hollandaise sauce

sos Whisky Bearface / Bearface Whisky sauce
masło czosnkowe / garlic butter
salsa chimichurri / chimichurri salsa

DODATKI / SIDE DISHES

dodatkowy sos / extra sauce 5 PLN
świeże pieczywo / fresh bread 10 PLN
ziemniak z grilla / grilled potato 12 PLN
frytki / French fries 12 PLN
krążki cebulowe / onion rings 18 PLN

mac&cheese 18 PLN
tabbouleh 18 PLN
mix sałat / mixed salads 20 PLN
frytki batat / sweet potatoes 20 PLN
szpinak w śmietanie / spinach with cream 20 PLN

DO STEKÓW PREMIUM DWA DODATKI GRATIS! / FOR PREMIUM STEAKS, TWO SIDE DISHES FOR FREE!

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Classic Beef n' Pepper Burger

brioche / sałata / pomidor / karmelizowana cebula
sos tatarski / BBQ / cheddar / jalapeño / frytki
brioche / lettuce / tomato / caramelized onion
tartar sauce / BBQ / cheddar / jalapeño / fries
65 PLN

Polik wołowy / Beef cheek

risotto na bulionie z ogonów wołowych / por / orzechy
risotto with beef tail broth / leek / nuts
89 PLN

Pierś z kaczki / Duck breast

puree z kalafiora / rokitnik w syropie / sos rozmarynowy
cauliflower puree / sea buckthorn in syrup / rosemary sauce
89 PLN

Łosoś / Salmon

polenta kokosowa / ziemia z pumpernikla / brokuł
groszek cukrowy / emulsja maślaną
coconut polenta / pumpernickel soil / broccoli
sugar snap peas / butter emulsion
119 PLN

Żebro wołowe / Beef rib

glazura śliwkowa z Coca-Cola Original Taste / ziemniak pieczony / salsa / orzechy
plum glaze with Coca-Cola Original Taste / baked potato / salsa / nuts
*Do dania polecamy Coca-Cola Zero Cukru
*With the dish, we recommend Coca-Cola Zero Sugar
119 PLN

Stek z tuńczyka / Tuna steak

risotto / koper włoski / Ouzo / pomarańcza / warzywa
risotto / fennel / Ouzo / orange / vegetables
139 PLN

Tornado z polędwicy / Tournedos of tenderloin

szynka parmeńska / puree z bobu / Chorizo / demi glace / puder wieprzowy
parm ham / broad bean puree / Chorizo / demi-glaze / pork powder
139 PLN

DESERY / DESSERTS

Beza / Meringue

krem śmietanowy z białą czekoladą / owoce leśne
cream with white chocolate / forest fruits
35 PLN

Ciasto cytrynowe / Citrus cake

orzech / żelka pomarańczowa / krem waniliowy / polewa lustrzana
walnut / orange jelly / vanilla cream / mirror glaze
35 PLN

Czekoladowa fuzja / Chocolate fusion

Champagne / brownie / nadzienie truflowe z rumem / mus czekoladowy
Champagne / brownie / truffle filling with rum / chocolate mousse
35 PLN

Sernik / Cheesecake

serek Mascarpone / ser Philadelphia / biała czekolada / mus truskawkowy
Mascarpone / Philadelphia / white chocolate / strawberry mousse
35 PLN

GORĄCE NAPOJE / HOT DRINKS

KAWA CAFFÉ VERGNANO / CAFFÉ VERGNANO

Espresso
10 PLN

Doppio
Americano
20 PLN

Flat white
Cappuccino
Latte
22 PLN

KAWA MROŻONA / ICED COFFEE:

Czekoladowa, Karmelowa, Kokosowa / Chocolate, Caramel, Coconut
Caffè Vergnano / syrop smakowy / mleko / bita śmietana / cinnamon
Caffè Vergnano / flavored syrup / milk / whipped cream / cinnamon
28 PLN

HERBATA / TEA

Ceylon Gold / Earl Grey Blue / Gunpowder Green
Peppermint Green / Forest Fruits
20 PLN

DOMOWA MROŻONA HERBATA / HOMEMADE ICE TEA

herbata czarna / marakuja / cytryna / pomarańcza / mięta
black tea / passion fruit / lemon / orange / mint
28 PLN

ZIMNE NAPOJE / SOFT DRINKS

Coca-Cola ZERO CUKRU / Coca-Cola ORIGINAL TASTE / Fanta / Sprite / Kinley Tonic
Water / Kinley Pink Aromatic Berry / Kinley Elderflower ZERO CUKRU
250ml - 12 PLN

Woda Kropla Beskidu / Water Kropla Beskidu
niegazowana / still
330ml - 12 PLN
750ml - 20 PLN

Woda Kropla Delice / Water Kropla Delice
gazowana / sparkling
330ml - 12 PLN
750ml - 20 PLN

Fuzetea Lemongrass / Fuzetea Peach Hibiscus
250ml - 12 PLN

SOK CAPPY / CAPPY JUICE

pomarańcza / jabłko / multiwitamina
orange / apple / multivitamin
250ml - 12 PLN

NAPÓJ ENERGETYCZNY / ENERGY DRINK

Burn
250ml - 18 PLN

DZBANEK WODY NIEGAZOWANEJ / TAP WATER

1500ml - 26 PLN

SOK ŚWIEŻO WYCISKANY / FRESHLY SQUEEZED JUICE

pomarańcza / grejfrut / mix
orange / grapefruit / mix
250ml - 28 PLN

LEMONIADA CYTRYNOWA / CLASSIC LEMONADE

cytryna / mięta / cukier / Kropla Delice
lemon / mint / sweet / water Kropla Delice
400ml - 26 PLN 1500ml - 75 PLN

LEMONIADA OGÓRKOWA / CUCUMBER LEMONADE

cytryna / świeży ogórek / bazylia / cukier / Three Cents Aegean Tonic
lemon / fresh cucumber / basil / sugar / Three Cents Aegean Tonic
400ml - 28 PLN 1500ml - 81 PLN

LEMONIADA GREJPFROTOWA / GRAPEFRUIT LEMONADE

cytryna / grejfrut / rozmaryn / cukier / Three Cents Pink Grapefruit Soda
lemon / grapefruit / rosemary / sugar / Three Cents Pink Grapefruit Soda
400ml - 28 PLN 1500ml - 81 PLN

KINLEY TONIC MOCKTAIL 0%

Espresso Tonic

Kinley Tonic Water / Caffè Vergnano espresso / limonka / mięta

Kinley Tonic Water / Caffè Vergnano espresso / lime / mint

28 PLN

Garden flower

Kinley Elderflower ZERO CUKRU / Gin Gordon's 0%

syrop jabłkowy / jabłko / mięta

Kinley Elderflower ZERO SUGAR / Gin Gordon's 0%

apple syrup / apple / mint

36 PLN

Summer Breeze

Kinley Pink Aromatic Berry / wino białe bezalkoholowe

borówki / syrop borówkowy

Kinley Pink Aromatic Berry / non-alcoholic white wine

blueberries / blueberry syrup

36 PLN

PIWO BECZKOWE / DRAFT BEER

BUD

500ml - 22 PLN

300ml - 18 PLN

HOEGAARDEN

500ml - 22 PLN

300ml - 18 PLN

PIWO BUTELKOWE / BOTTLED BEER

Corona Extra / Corona Cero / Leffe Blonde / Leffe Brune / Stella Artois

330ml - 22 PLN



CORONA SET

5 + 1 - 110 PLN



RED CORONITA

Corona Extra / tequila / Cointreau / limonka / maliny / owoce leśne

Corona Extra / tequila / Cointreau / lime / raspberry / forest fruits

59 PLN

DIGESTIVE

Absinthe / Jägermeister / Sambuca / Fernet Branca
40ml - 26 PLN

LIQUEUR

Amaretto / Baileys / Archers
40ml - 26 PLN
Passoa
40ml - 28 PLN
Chambort / Midori
40ml - 32 PLN
St-Germain
40ml - 36 PLN

WERMUT 80ml/700ml

Martini Extra Dry / Rosso / Bianco / Fiero - 22 PLN / 290 PLN

VODKA 40ml/700ml

Smirnoff Black - 24 PLN / 290 PLN
Finlandia - 26 PLN / 320 PLN
Finlandia Smakowa / Finlandia Flavored - 26 PLN / 320 PLN
(lime, redberry, cranberry, coconut, raspberry, grapefruit, blackcurrant, mango,
botanicals wildberry & rose, botanicals cucumber & mint)
Ketel One - 30 PLN / 380 PLN
Belvedere - 34 PLN / 490 PLN
Belvedere Smogóry Forest - 54 PLN / 690 PLN
Belvedere Lake Bartezek - 54 PLN / 690 PLN
Belvedere 10 - 120 PLN / 2100 PLN

GIN 40ml/700ml

Gordon's London Dry - 24 PLN / 320 PLN
Gordon's Pink - 24 PLN / 320 PLN
Gordon's Sicilan Lemon - 24 PLN / 320 PLN
Gordon's 0% - 24 PLN / 320 PLN
Tanqueray London Dry - 28 PLN / 340 PLN
Tanqueray Flor De Sevilla - 30 PLN / 380 PLN
Tanqueray no.10 - 36 PLN / 540 PLN
BULLDOG - 40 PLN / 580 PLN

TEQUILA 40ml/700ml

Volcano De Mi Tierra Blanco - 46 PLN / 640 PLN
Volcano De Mi Tierra Reposado - 50 PLN / 740 PLN
Don Julio Blanco - 48 PLN / 700 PLN
Don Julio Reposado - 54 PLN / 820 PLN

RUM 40ml/700ml

Captain Morgan White - 24 PLN / 320 PLN
Captain Morgan Spiced Gold - 24 PLN / 320 PLN
Captain Morgan Dark - 24 PLN / 320 PLN
Barcelo Gran Añejo - 30 PLN / 390 PLN
Eminente Reserva - 54 PLN / 820 PLN
Ron Zacapa Centenario 23 - 56 PLN / 840 PLN
Ron Zacapa X.O - 99 PLN / 1490 PLN

KONIAK 40ml/700ml

Hennessy V.S - 46 PLN / 640 PLN
Hennessy V.S.O.P - 59 PLN / 840 PLN
Hennessy X.O - 190 PLN / 2900 PLN

WHISKEY / BOURBON 40ml / 700ml

Bulleit Bourbon - 28 PLN / 360 PLN

Bulleit Bourbon Rye - 30 PLN / 390 PLN

Bulleit Bourbon 10 Y.O - 36 PLN / 490 PLN

Bearface Canadian Triple Oak - 32 PLN / 420 PLN

Glendalough Irish Single Grain - 32 PLN / 420 PLN

WHISKY / SINGLE MALT 40ml / 700ml

The Singleton of Dufftown 12 Y.O - 32 PLN / 440 PLN

The Singleton of Dufftown 15 Y.O - 38 PLN / 590 PLN

The Singleton of Dufftown 18 Y.O - 51 PLN / 790 PLN

Talisker Storm - 38 PLN / 590 PLN

Talisker Skye - 38 PLN / 590 PLN

Talisker 10 Y.O - 40 PLN / 600 PLN

Laphroaig Select - 42 PLN / 620 PLN

Laphroaig 10 - 46 PLN / 680 PLN

Glenmorangie 10 Y.O - 40 PLN / 600 PLN

Glenmorangie Lasanta 12 Y.O - 48 PLN / 700 PLN

Glenmorangie Quinta Ruban 14 Y.O - 62 PLN / 900 PLN

Glenmorangie 18 Y.O - 96 PLN / 1390 PLN

Ardbeg Wee Beastie 5 Y.O - 42 PLN / 640 PLN

Ardbeg 10 Y.O - 49 PLN / 740 PLN

Lagavulin 16 Y.O - 54 PLN / 820 PLN

WHISKY / BLENDED 40ml / 700ml

Johnnie Walker Black Label - 32 PLN / 420 PLN

Johnnie Walker Gold Label - 42 PLN / 620 PLN

Johnnie Walker Blue Label - 170 PLN / 2600 PLN

LUXURY COCKTAILS

Margarita Strawberry-Rosemary

Tequila Don Julio Blanco / likier pomarańczowy Cointreau / cytryna

świeże truskawki / rozmaryn / cukier / truskawka w czekoladzie

Tequila Don Julio Blanco / Cointreau orange liqueur / lemon

fresh strawberries / rosemary / sugar / strawberry in chocolate

129 PLN

Moët & Pornstar Fire

Belvedere / puree marakuja / cytryna / wanilia / Passoa likier marakuja

Moët & Chandon Ice Impérial / płonąca marakuja / zimne ognie

Belvedere / passion fruit puree / lemon / vanilla / Passoa Passion fruit liqueur

Moët & Chandon Ice Impérial / flaming passion fruit / sparklers

149 PLN

Blue Fashioned

Johnnie Walker Blue Label / syrop infuzowany cynamonowy / palony rozmaryn

palony cynamon / mgła z rozmarynu / Angostura orange / wędzony dym drzew iglastych

Johnnie Walker Blue Label / cinnamon infused syrup / burnt rosemary

burnt cinnamon / rosemary mist / Angostura orange / smoked pine

199 PLN

Golden Carnival Trees

Johnnie Walker Gold Label / syrop gruszkowy / Cointreau likier pomarańczowy / cytryna / prosecco

Johnnie Walker Gold Label / syrop gruszkowy / Cointreau likier pomarańczowy / cytryna / prosecco

* Zestaw 6 drinków z butelką prosecco / Set of 6 drinks with a bottle of prosecco

249 PLN

KOKTAIL / COCKTAIL

Beef Elderflower

Gin Gordon's Lemon / St-Germain-likier z czarnego bzu

Kinley Elderflower ZERO CUKRU / cytryna / rozmaryn

Gin Gordon's Lemon / St-Germain - elderflower liqueur

Kinley Elderflower ZERO CUKRU / lemon / rosemary

41 PLN

Pinki

Gin Gordon's Pink / syrop różany / grenadine / cytryna / Kinley Pink Aromatic Berry

Gin Gordon's Pink / rose syrup / grenadine / lemon / Kinley Pink Aromatic Berry

41 PLN

Fiero Spritz

Martini Fiero / prosecco / Kropla Delice / pomarańcza

Martini Fiero / prosecco / Kropla Delice / orange

41 PLN

Vodka Sour

Wódka Smirnoff Black / cukier / cytryna / białko / Angostura / Angostura orange

Smirnoff Black Vodka / sugar / lemon / egg white / Angostura / Angostura orange

41 PLN

Whisky Sour

Johnnie Walker Black Label / cytryna / cukier / białko / Angostura / Angostura orange

Johnnie Walker Black Label / lemon / sugar / egg white / Angostura / Angostura orange

43 PLN

Pornstar Martini

Wódka Smirnoff Black / puree marakuja / cytryna / wanilia

Passoa likier marakuja / prosecco

Smirnoff Black Vodka / passion fruit puree / lemon / vanilla

Passoa passion fruit liqueur / prosecco

43 PLN

Sweet Madness

Johnnie Walker Black Label / mleczko kondensowane / Baileys / Caffè Vergnano

Johnnie Walker Black Label / condensed milk / Baileys / Caffè Vergnano

43 PLN

Hugo in Cucumber Spritz

Likier St-germain z kwiatu bzu / syrop ogórkowy / ogórek świeży

limonka / mięta / prosecco / Kropla Delice

St-Germain elderflower liqueur / cucumber syrup / fresh cucumber

lime / mint / prosecco / Kropla Delice

45 PLN

American Popcorn Sour

Johnnie Walker Black Label / cytryna / cukier / białko / syrop popcornowy
popcorn świeży / Angostura

Johnnie Walker Black Label / lemon / sugar / egg white / popcorn syrop
fresh popcorn / Angostura

48 PLN

Long Island Ice Tea

Wódka Smirnoff Black / Gin Gordon's / Tequila Volcano De Mi Tierra Blanco
Rum Captain Morgan White / Cointreau likier pomarańczowy
cukier / cytryna / Coca-Cola Original Taste
Smirnoff Black Vodka / Gin Gordon's / Tequila Volcano De Mi Tierra Blanco
Rum Captain Morgan White / Cointreau orange liqueur
sugar / lemon / Coca-Cola Original Taste

51 PLN

Beef Mademoiselle

Gin Tanqueray Sevilla / Chambord likier jeżynowy / St-Germain- likier z kwiatu bzu
albumina / cytryna / prosecco
Tanqueray Sevilla Gin / Chambord blackberry liqueur / St-Germain elderflower liqueur
albumin / lemon / prosecco

51 PLN

Tokyo Ice Tea

Wódka Smirnoff Black / Gin Gordon's Sicilian Lemon / Tequila Volcano De Mi Tierra Blanco
Rum Captain Morgan White / Midori likier melonowy / cukier / cytryna / sprite
Smirnoff Black Vodka / Gin Gordon's Sicilian Lemon / Tequila Volcano De Mi Tierra Blanco
Rum Captain Morgan White / Midori melon liqueur / sugar / lemon / sprite

53 PLN

Belvedere Spritz

Belvedere / Moroki Sauvignon Blanc / grejpfrut
cytryna / limonka / rozmaryn / Kinley Elderflower ZERO CUKRU
Belvedere / Moroki Sauvignon Blanc / grapefruit
lemon / lime / rosemary / Kinley Elderflower ZERO CUKRU

53 PLN

Cuba Libre Grande

2x rum Capitan Morgan Spiced Gold / limonka / Coca-Cola Original Taste
2x Captain Morgan Spiced Gold rum / lime / Coca-Cola Original Taste

54 PLN

Nutty Mojito Grande

2x Frangelico likier orzechowy / orzechy laskowe / limonka / mięta / cukier
2x Frangelico hazelnut liqueur / hazelnuts / lime / mint / sugar

59 PLN

Mr. Chilli Pepper

Glenmorangie 10 Y.O / Midori likier melonowy / suszone chilli / papryczki chilli
syrop infuzowany chilli / cytryna / biało / Angostura / grenadine
Glenmorangie 10 Y.O / Midori melon liqueur / dried chili / chili peppers
chili-infused syrup / lemon / egg white / Angostura / grenadine

59 PLN

Purple Garden

Hennessy V.S / Malbec Terrazas / owoce leśne
Hennessy V.S / Malbec Terrazas / forest fruits

69 PLN



EGO BODEGAS JUMILLA PIRAPU

Czerwone, wytrawne wino pochodzące z hiszpańskiej Jumilli. W kieliszku wita nas intensywna czerwona barwa z fioletowymi refleksami.

W aromacie dominują natomiast czarne owoce z nutami tostowymi i wędzonymi. Posiada słodkie, ale subtelne taniny, które sprawiają, że jest to wino o bardzo dobrej strukturze. Idealne do steków i mięs z grilla. Można go również łączyć z daniami z makaronu.

Wino ze szczepu Monastrell i Cabernet Sauvignon dojrzewało 12 miesięcy w beczkach z francuskiego i amerykańskiego dębu.

WINO POLECAMY DO STEKÓW Z ANTRYKOTU, ŻEBRA WOŁOWEGO ORAZ DO TORNEDO Z POŁĘDWICY.

Red, dry wine from the Spanish region of Jumilla. In the glass, it greets us with an intense red color with violet reflections. The aroma is dominated by black fruits with toasty and smoky notes. It has sweet but subtle tannins, making it a wine with a very good structure. Perfect for steaks and grilled meats. It can also be paired with pasta dishes.

The wine, made from Monastrell and Cabernet Sauvignon grapes, aged for 12 months in French and American oak barrels.

WE RECOMMEND THIS WINE WITH RIBEYE STEAKS, BEEF RIBS, AND Tournedo FROM TENDERLOIN.



125 ml
32 PLN



750 ml
190 PLN

WEINGUT BRAUN PALATYNAT INDIVIDUELL RIESLING TROCKEN

Białe, wytrawne wino ze szczepu Riesling pochodzące z niemieckiego Palatynatu. Harmonijne w smaku o przyjemnej kwasowości i długim, lekkim finiszu. W aromacie wyczuć można przyjemne owoce cytrusowe oraz delikatne nuty melona. Całości dopełnia odrobina mineralności. Idealne jako aperitif, świetnie odnajdzie się również w towarzystwie białych mięs, ryb oraz owoców morza.

Historia winnicy zaczęła się ponad 200 lat temu, gdy dostarczano grona do spółdzielni. Jednak w latach 70tych ubiegłego wieku zdecydowano się na samodzielne butelkowanie win. Obecnie rodzina Braun zarządza około 40 hektarami winorośli w najlepszych winnicach w okolicach Mackenheim i Ellerstadt. Każdego roku produkuje się tutaj około 300 000 butelek. Winnicą zarządzają dwa bracia Michael i Martin Braun.

WINO POLECAMY DO SERA KOZIEGO, DESKI SERÓW ORAZ ŁOSOSIA.

White, dry wine made from Riesling grapes from the German region of Palatinate. Harmonious in taste with pleasant acidity and a long, light finish. The aroma reveals pleasant citrus fruits and delicate notes of melon. A touch of minerality completes the whole. Ideal as an aperitif, it also pairs well with white meats, fish, and seafood.

The history of the winery began over 200 years ago when grapes were supplied to a cooperative. However, in the 1970s, it was decided to start bottling the wines independently. Currently, the Braun family manages about 40 hectares of vineyards in the best vineyards around Mackenheim and Ellerstadt. Each year, approximately 300,000 bottles are produced here. The winery is managed by two brothers, Michael and Martin Braun.



WE RECOMMEND THIS WINE WITH GOAT CHEESE, A CHEESE PLATTER, AND SALMON.



125 ml
32 PLN



750 ml
190 PLN

Białe Wino / White Wine

ARGENTINA

Bodega Lagarde, Teia Torrontes
Cafayate-Salta, Mendoza



125 ml



750 ml

28 PLN 160 PLN

ITALY

Fattori Valparadiso, Delle Venezie, Pinot Grigio
IGT Veneto

28 PLN 160 PLN

Fattori Soave Danieli, Garganega
IGT Veneto

160 PLN

Torre Zambra, Incastro Bianco Organico
IGT Terre di Chieti

190 PLN

RPA

M*A*N Family Wines, Chenin Blanc 'Free-Run Steen
Coastal Region

28 PLN 160 PLN

SPAIN

Ego Bodegas Don Baffo Blanco, Moscatel Chardonnay
DO Jumilla

25 PLN 150 PLN

Cuatro Rayas, Verdejo Viñedos Centenarios
Rueda

150 PLN

NEW ZEALAND

Moroki Sauvignon Blanc
Marlborough

32 PLN 190 PLN

Haha Wines, Sauvignon Blanc
Marlborough

230 PLN

CHILE

Amayna Sauvignon Blanc
Leyda Valley, San Antonio

260 PLN

USA

Wente Vineyards, Morning Fog Chardonnay
Livermore Valley, Central Coast

240 PLN

FRANCE

Chateau Des Tourtes Classic, Sauvignon Blanc
AOC Blaye De Cotes Bordeaux

25 PLN 150 PLN

Whispering Angel Rose
AOC Cotes De Provence

290 PLN

POLAND

Turnau Szlachetny Zbiór, wino deserowe / dessert wine
Zachodniopomorskie



75 ml



375 ml

38 PLN 190 PLN

Turnau Solaris, białe wino / white wine
Zachodniopomorskie

210 PLN

Winnica Silesian, Rondo-Vous, czerwone wino / red wine
Bagieniec, Dolnośląskie

210 PLN

GERMANY

ZenZen Riesling Zero 0%
ZenZen Riesling 0%

20 PLN 120 PLN

Musujące Wino / Sparkling Wine

Codorniu Cava Zero, Arien 0%		
Katalonia, Spain	125 ml	750 ml
Follador Prosecco Treviso DOC Extra Dry	20 PLN	120 PLN
Veneto, Italy	28 PLN	160 PLN
Graham Beck Methode Cap Classique Brut Rose NV		
Western Cape, RPA	270 PLN	

Szampan / Champagne

Moët & Chandon Brut Impérial		
Champagne, France	80 PLN	470 PLN
Moët & Chandon Rosé Impérial		
Champagne, France	550 PLN	
Moët & Chandon Nectar Impérial		
Champagne, France	570 PLN	
Moët & Chandon Ice Impérial		
Champagne, France	97 PLN	580 PLN
Moët & Chandon Ice Rose Impérial		
Champagne, France	590 PLN	
Veuve Clicquot Brut		
Champagne, France	690 PLN	
Dom Pérignon Blanc Luminous		
Champagne, France	1900 PLN	
Armand De Brignac As Gold		
Champagne, France	3500 PLN	

Czerwone Wino / Red Wine

ARGENTINA

Bodega Lagarde, Teia Malbec		
Mendoza	125 ml	750 ml
Bodega Lagarde, Teia Cabernet Sauvignon	28 PLN	160 PLN
Mendoza	170 PLN	
Proemio Malbec		
Mendoza	200 PLN	
Bodega Lagarde, Guarda Malbec DOC, Singlevineyard		
Lujan de Cuyo, Mendoza	45 PLN	270 PLN
Bodega Lagarde, Guarda Cabernet Franc, Singlevineyard		
Lujan de Cuyo, Mendoza	290 PLN	
Terrazas Malbec		
Mendoza, AR	48 PLN	290 PLN

CHILE

J. Bouchon, Merlot Reserva		
Maule Valley	28 PLN	160 PLN
Amayna Syrah		
Leyda Valley, San Antonio	310 PLN	

USA

Wente Vineyards, Beyer Ranch Zinfandel		
Livermore Valley, Central Coast	240 PLN	

Czerwone Wino / Red Wine

ITALY



Caruso & Minini Terre Di Giumara Nero D'Avola IGP Terre Siciliane	125 ml	750 ml
.....	25 PLN	150 PLN
Tenute Chiaromonte Primitivo Puglia IGP	30 PLN	180 PLN
.....		
Poggiotondo Chianti Superiore DOCG Tuscany Sangiovese, Canaiolo	30 PLN	180 PLN
.....		
Cascina Chicco, Barbera d'Alba Granera Alta DOC Piemonte	48 PLN	280 PLN
.....		
Poggiotondo Chianti Riserva DOCG Tuscany Sangiovese, Canaiolo	280 PLN	
.....		
Fattori Valpolicella Ripasso Col De La Bastia DOC Superiore	290 PLN	
.....		
Cascina Chicco, Roero Riserva Valmaggione DOCG Piemonte	360 PLN	
.....		
Paolo Manzone Barolo Serralunga DOCG Piemonte	390 PLN	
.....		
Vigneti del Salento, Primitivo di Manduria Vigne Vecchie DOP Puglia	410 PLN	
.....		
Fattori Valpolicella Amarone Della Col De La Bastia DOCG Veneto	430 PLN	
.....		
Tenute Silvio Nardi Brunello Di Montalcino DOCG Tuscany	490 PLN	
.....		

RPA

Stark-Conde, Stellenbosch Cabernet Sauvignon Jonkerschoek	290 PLN
--	---------

SPAIN

Marques De Valparaiso Crianza Tempranillo DO Ribera del Duero	32 PLN	190 PLN
.....		
Vinedos Y Bodegas Pablo Garnacha Selecccion Carinena DO	190 PLN	
.....		
Bodegas, Franco Espanolas Rioja Gran Reserva DOC Rioja	240 PLN	
.....		
Bodegas y Vinedos Pujanza, Hado DOCa Rioja, Laguardia	240 PLN	
.....		
Bodegas y Vinedos Pujanza, Hado MAGNUM 1,5 L DOCa Rioja, Laguardia	560 PLN	
.....		
Bodega Hermanos Perez-Pascuas, Viña Pedrosa Crianza MAGNUM 1,5 L Ribera del Duero	690 PLN	
.....		

FRANCE

Chateau Des Tourtes Classic Merlot, Cabernet Sauvignon AOC Blaye De Cotes Bordeaux	28 PLN	160 PLN
.....		
Pierre Henri Morel Gigondas Grenache, Syrah, Mourverde AOC Dolina Rodanu	310 PLN	
.....		
Le Plan Vermeersch, RS Plan de Dieu Cotes-du-Rhone	270 PLN	
.....		



PEPPER events

Informacje

Information

Drodzy Goście wszystkie nasze dania tworzymy od podstaw z największą starannością, dlatego proces produkcji może być dłuższy. Przy zamawianiu steków wołowych czas oczekiwania zależy od stopnia wysmażenia oraz od rodzaju mięsa. Gramatura steka jest podana przed obróbką termiczną.

Dear Guests please note that all our dishes are prepared with greatest care, so it may take longer to deliver. When ordering beef steaks, your waiting time depends on how well you want them done, and also on the type of meat.

The weight refers to the weight of steak before cooking.

W trosce o bezpieczeństwo oraz w oparciu o przepisy unijne, informujemy, że niektóre potrawy z Karty Menu zawierają substancje lub produkty będące alergenami i / lub składniki mogące wywołać nietolerancję pokarmową m.in.: zboża zawierające gluten, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne, soja, mleko, orzechy, seler, gorczyca, nasiona sezamu, łubin, mięczaki oraz ich produkty pochodne, jak również dwutlenek siarki w stężeniu, powyżej 10mg / kg.

In the interest of safety based on EU regulations we inform you that some dishes in our Menu might include substances or product that are allergens and / or ingredients that may cause food intolerance such as: gluten-containing crustaceans, eggs, fish, peanuts, soybeans, milk, nuts, celery, mustard seeds, sesame seeds, lupins, molluscs, and their derivatives, as well as sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10mg / kg.

Jeżeli mają Państwo specjalne ograniczenia żywieniowe, alergie lub zalecenia medyczne prosimy o poinformowanie obsługi w celu przekazania wszelkich uwag do naszego Szefa Kuchni.

If you have a serious dietary restriction, allergy or medical condition we strongly suggest to contact our dedicated Staff and your question or concerns will be forwarded to our Chef.

Dbając o jakość i płynność podawania dań nie dzielimy rachunków - przyjmujemy natomiast osobne płatności.

We accept separate payments instead of splitting the table bill, to ensure staff efficiency while servicing our Guests.

Godziny otwarcia Pon-Niedz 12:00 - 24:00

Mon-Sun 12:00 A.M - 00:00 P.M

Ostatnie zamówienie przyjmujemy o godzinie 23:00

Last order at 11:00 P.M

Muzyka na żywo w każdy wtorek o godzinie 19:30!

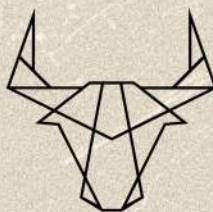
Live music every tuesday at 7:30 P.M

Ceny podawane są w polskich złotych (PLN) i zawierają podatek VAT.

All prices are in polish zloty (PLN) and include VAT tax.

Do rachunków powyżej 500pln doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.

We add 10% waiter service for over 500 PLN.



PEPPER *events*

Wynajmij nasz lokal na wyłączność! Zorganizujemy dla Ciebie: integrację firmową, urodziny, wieczór panieński, wieczór kawalerski, spotkanie biznesowe, konferencje, baby shower.

Wyślij zapytanie na adres e-mail: groups@pepperevents.pl

Rent our restaurant for your event! We will organize for you: company integration, birthday, bachelorette party, bachelor party, business meeting, conferences, baby shower

Send your request to the e-mail address: groups@pepperevents.pl

Sprawdź co przygotowaliśmy dla Ciebie na Instagramie!

Drogi Gościu, jeżeli jesteś zadowolony z naszej pracy dodaj zdjęcie i oznacz nas na Instagramie.

Check out what we have prepared on Instagram!

If you are satisfied with our work, please add photos and tag us on instagram.



Będziemy wdzięczni jeżeli poświęcisz chwilę i napiszesz recenzję na Google lub Tripadvisor.

We will be grateful if you take a moment and write the reviews on Google or Tripadvisor.



Vouchery Gift Vouchers

Zapraszamy do zakupu voucherów upominkowych. Idealne na każdy prezent. Szczegółowych informacji udzieli kierownik restauracji.

We invite you to purchase gift vouchers. Perfect as a surprise for loved ones. Detailed information will be provided by shift manager