



M E N U

by **WINESTONE®**
.....

W trosce o najwyższą jakość przygotowanych dań informujemy, że czas oczekiwania na nasze potrawy wynosi około 30–45 minut. Może się on wydłużyć, jeśli w danym momencie obsługujemy większą liczbę Gości w sali konsumpcyjnej lub w salach konferencyjnych. Ostatnie zamówienia z kuchni przyjmujemy 30 minut przed zamknięciem restauracji.

To ensure the highest quality of our dishes, please allow approximately 30–45 minutes for preparation. Waiting times may be longer during busy periods, particularly when we are also catering for conference events. Last kitchen orders are accepted 30 minutes before the restaurant closes.



KREM Z PIECZONEJ DYNI

CREAM OF ROASTED PUMPKIN



ziarna /olej lniany/świeże zioła

Grains / linseed oil / fresh herbs

alergeny: soja, mleko, orzechy, seler, sezam
allergens: soy, milk, nuts, celery, sesame

25

PLN

250 ml

ROSÓŁ DOMOWY

BROTH

bulion z trzech rodzajów mięsa/makaron jajeczny / marchewka / natka pietruszki

Broth of three types of meat/egg
pasta/carrot/parsley

alergeny: gluten, jaja, soja, seler
allergens: gluten, eggs, soy, celery

23

PLN

250 ml

ŻUREK NA ZAKWASIE

SOUR RYE SOUP

pieczone ziemniaki / jajko / biała
kiełbasa / chips z boczku

Baked potatoes / egg / white sausage
/ bacon chips

alergeny: gluten, jaja, mleko, seler,
allergens: gluten, eggs, milk, celery

29

PLN

250 ml



ZUPY
SOUPS

TATAR WOŁOWY

BEEF TARTARE

polędwica wołowa / gorczyca / pikle /
majonez ziołowy/ pieczywo

beef tenderloin / mustard / pickles /
herb mayonnaise / bread

alergeny: gluten, jaja, gorczyca
allergens: gluten, eggs, mustard

59

PLN 200 g



WARZYWA W TEMPURZE

TEMPURA VEGETABLES

hummus orzechowy/ piklowana
rzodkiew / chrupiące chilli

cashew hummus / pickled radish /
crispy chilli

alergeny: gluten, mleko, orzechy
allergens: gluten, milk, cashew nuts

49

PLN 350 g



PLACEK ZIEMNIACZANY

POTATO PANCAKE

wędzony pstrąg / Crème fraîche
/zioła/ cytryna

smoked trout / herbs / crème
fraîche / lemon

alergeny: gluten, jaja, ryby, mleko
allergens: gluten, eggs, fish, milk

54

PLN 300 g



LOKALNE SERY Z ŁOMNICY

LOCAL CHEESES FROM ŁOMNICA

ser krowi Czarny bez / ser krowi
NieWinna Krówka / ser kozi Niedźwiednik /
konfitura owocowa / pieczywo

cow's milk cheese Czarny Bez / cow's milk
cheese NieWinna Krówka / goat's milk cheese
Niedźwiednik / fruit preserve / bread

alergeny: gluten, mleko
allergens: gluten, milk

54

PLN 180 g

PRZYSTAWKI
APPETIZERS



SAŁATKA Z PIECZONYMI KASZTANAMI

SALAD WITH ROASTED
CHESTNUTS



kolorowe sałaty / pieczone kasztany /
gruszka / winegret
cytrusowy / piklowana dynia /
pieczywo

mixed greens / roasted chestnuts / pear /
citrus vinaigrette
pickled pumpkin / bread

alergeny: gluten, gorczyca, siarczany
allergens: gluten, mustard, sulphites

49

PLN 300 g

SAŁATKA Z KURCZAKIEM

SALAD WITH CHICKEN

grillowany kurczak / kolorowe sałaty /
pomidorki cherry / sos jogurtowo-ziółowy /
parmezan / bekon / pieczywo

grilled chicken / mixed greens /
cherry tomatoes / yogurt-herb sauce /
parmesan / bacon / bread

alergeny: gluten, mleko, gorczyca
allergens: gluten, milk, mustard

54

PLN 300 g

SAŁATKI
SALADS



TAGLIATELLE

TAGLIATELLE

sos z grzybów z borów dolnośląskich /
tagliatelle jajeczne / polędwiczka
wieprzowa / parmezan / zioła

egg tagliatelle / pork tenderloin / sauce with
mushrooms from local forest / parmesan /
herbs

alergeny: gluten, jaja, mleko
allergens: gluten, eggs, milk

59

PLN 500 g

GNOCCHI

GNOCCHI

ragu grzybowe / zioła /
konfitowane pomidorki

mushroom ragu / herbs /
confit cherry tomatoes

alergeny: gluten, siarczany
allergens: gluten, sulphites



49

PLN 350 g

KURCZAK SUPREME

CHICKEN SUPREME

krokiety ziemniaczane / sos własny /
warzywa maślane

potato croquette / homemade
sauce / buttered vegetables

alergeny: gluten, jaja, mleko
allergens: gluten, egg, milk

59

PLN 500 g

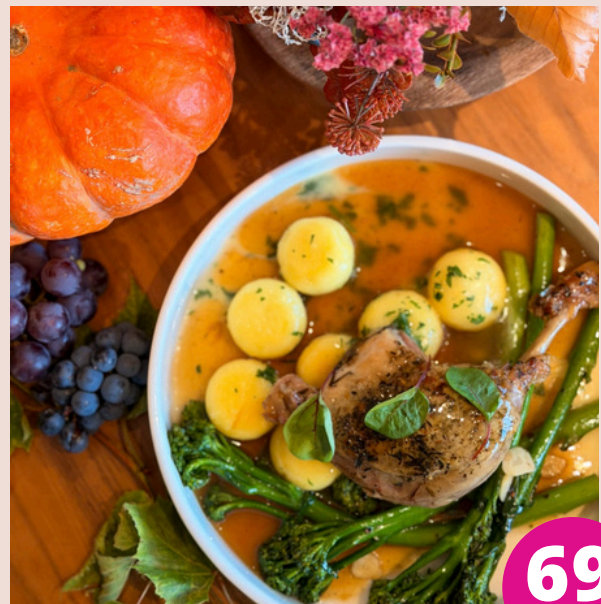
KONFITOWANA NOGA Z KACZKI

CONFIT DUCK LEG

kluski śląskie / noga z kaczki / dziki
brokuł / sos własny

Silesian potato dumplings / duck leg /
homemade sauce / broccolini

alergeny: mleko, jaja, soja, gluten pszenny
allergens: milk, egg, soy, wheat gluten



69

PLN 450 g

DANIA GŁÓWNE
MAIN COURSES



STEK KROJONY

SLICED STEAK

antrykot lub rostbef krojony 200 g /
pieczony ziemniak / kukurydza grillowana /
sos pieprzowy

ribeye or striploin steak 200 g /
baked potato / grilled corn /
pepper sauce

alergeny: soja, mleko, seler
allergens: soy, milk, celery

149

PLN 420 g

BURGER WOŁOWY

BEEF BURGER

maślana bułka / bekon / jajko /
pomidor / sałata / ogórek
piklowany / cheddar / sos burgerowy

buttery bun / bacon / egg /
tomato / lettuce / pickled cucumber /
cheddar / burger sauce

59

PLN 420 g

alergeny: gluten, jaja, mleko, gorczyca
allergens: gluten, eggs, milk, mustard

POŁĘDWICA WOŁOWA

BEEF TENDERLOIN

połędwica wołowa/ pieczone ziemniaki / kukurydza
grillowana / sos pieprzowy

beef tenderloin / roasted potatoes /
grilled corn /
pepper sauce

alergeny: soja, mleko, seler
allergens: soy, milk, celery

149

PLN 420 g



DANIA GŁÓWNE
MAIN COURSES

POLIKI WOŁOWE

BEEF CHEEKS

puree ziemniaczane z truflą /
warzywa maślane / demi glace
z owocami leśnymi

mashed potatoes with truffle /
buttered vegetables / demi-glace
with forest fruits

alergeny: mleko, seler

allergens: milk, celery

89

PLN

400 g



DORSZ W PANKO

COD IN PANKO

frytki / polędwica z dorsza w panko /
świeże zioła / sos tatarski

fries / cod in panko / fresh herbs /
tartar sauce

alergeny: gluten, jaja, ryby, mleko, gorczyca

allergens: gluten, eggs, fish, milk, mustard

59

PLN

400 g

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA

PORK TENDERLOIN

gratin ziemniaczany / brokuł /
ciemny sos

potato gratin / broccoli /
dark sauce

alergeny: gluten, soja, mleko, seler, siarczany

allergens: gluten, soy, milk, celery, sulphites

64

PLN

400 g




DANIA GŁÓWNE
MAIN COURSES



DODATKI SIDE DISHES

Pieczyno

100 g
3 PLN

Frytki

150 g
12 PLN

Frytki z batatów

150 g
18 PLN

Sosy

4 PLN / 5 PLN
zapytaj obsługę

Bread

100 g
3 PLN

French fries

150 g
12 PLN

Sweet potato fries

150 g
18 PLN

Sauces

4 PLN / 5 PLN
ask the staff

Szanowni Państwo, informujemy, że nie przewidujemy możliwości wymiany dodatków do dań. Kompozycja naszych potraw została starannie dobrana, by zapewnić najlepsze doznania smakowe.
Dear guests, please note that we do not offer substitutions for side dishes. The composition of our dishes has been carefully selected to ensure the best flavor experience.



CAPRICCIOSA

CAPRICCIOSA

39
PLN

mozzarella, sos pomidorowy, pieczarki, pomidorki koktajlowe pieczone w oliwie i ziołach, szynka cotto, rukola 400 g

alergeny: mleko, gluten pszeniczny

mozzarella, tomato sauce, mushrooms, cherry tomatoes baked in olive oil and herbs, cotto ham, arugula

allergens: milk, wheat gluten

WINESTONE

WINESTONE



mozzarella, sos pomidorowy, grillowana cukinia, ser kozi dojrzewający, suszone pomidory, rukola 400 g

alergeny: mleko, gluten pszeniczny

mozzarella, tomato sauce, grilled zucchini, matured goat cheese, dried tomatoes, arugula

allergens: milk, wheat gluten

39
PLN



GÓRALSKA

sos pomidorowy, mozzarella, oscypek, boczek, konfitura z żurawiny, rukola 400 g

alergeny: mleko, gluten pszeniczny

tomato sauce, mozzarella, smoked sheep's cheese, bacon, cranberry jam, arugula

allergens: milk, wheat gluten

42
PLN

OLIWE DO PIZZY PODAJEMY NA ŻYCZENIE
PIZZA OLIVE OIL IS AVAILABLE UPON REQUEST

KLASYCZNA MARGHERITA - 29 PLN

CLASSIC MARGHERITA - 29 PLN

PIZZA

DOMOWY ROSÓŁ

HOMEMADE BROTH

bulion z trzech rodzajów mięsa /
makaron jajeczny / marchewka

broth of three types of meat /
egg pasta / carrot

alergeny: gluten, jaja, soja, seler
allergens: gluten, eggs, soy, celery



23

PLN 200 ml



MAKARON W SOSIE

PASTA IN SAUCE

tagliatelle jajeczne / kremowy sos
pomidorowy / parmezan

egg tagliatelle / creamy tomato sauce /
parmesan

alergeny: gluten, jaja, mleko
allergens: gluten, eggs, milk



28

PLN 300 g

LODY

ICE CREAM

2 gałki / bita śmietana / posypka
2 scoops / whipped cream / topping

alergeny: jaja, mleko
allergens: eggs, milk

19

PLN



26

PLN 300 g

NUGGETSY

CHICKEN NUGGETS

nuggetsy z kurczaka 100 g / frytki /
ketchup

chicken nuggets 100 g / fries /
ketchup

alergeny: gluten, jaja, soja
allergens: gluten, eggs, soy

MENU DLA DZIECI
KIDS MENU



SZARLOTKA

APPLE PIE

lody waniliowe / owoce sezonowe
vanilla ice cream / seasonal fruits

alergeny: gluten, jaja, mleko
allergens: gluten, eggs, milk

29

PLN 250 g

MALINY

RASPBERRIES

mleko waniliowe / beza /
prażone orzechy

vanilla milk / meringue /
roasted nuts

alergeny: jaja, mleko, orzechy
allergens: eggs, milk, nuts

34

PLN 300 g

CIASTO DNIA

CAKE OF THE DAY

zapytaj obsługę o dzisiejszą
propozycję

ask the staff about today's special

19

PLN 150 g



DESERY
DESSERTS

NAPOJE ZIMNE

Coca Cola
250 ml 12 PLN
500 ml 18 PLN

Coca Cola Zero
250 ml 12 PLN
500 ml 18 PLN

Fanta
250 ml 12 PLN

Sprite
250 ml 12 PLN

Kinley Tonic
250 ml 12 PLN

Fuze Tea
(cytryna z trawą cytrynową, brzoskwinia z hibiskusem)
250 ml 14 PLN

Cappy Juice
(pomarańcza, jabłko, grejpfrut)
250 ml 14 PLN

Sok
(pomarańcza, jabłko)
1 L 20 PLN

Świeżo wyciskane soki
(pomarańcza, grejpfrut)
300 ml 22 PLN

Karafka wody
250 ml 8 PLN
1 L 14 PLN

Red Bull
250 ml 18 PLN

NAPOJE CIEPŁE

Espresso
30 ml 11 PLN

Espresso Doppio
60 ml 14 PLN

Americano
200 ml 14 PLN

Kawa czarna / cafe lungo
180 ml 12 PLN

Cappuccino
180 ml 16 PLN
350 ml 19 PLN

Latte
350 ml 19 PLN

Flat white
200 ml 18 PLN

Herbata
400 ml 15 PLN
o smak zapytaj obsługę

COLD DRINKS

Coca Cola
250 ml 12 PLN
500 ml 18 PLN

Coca Cola Zero
250 ml 12 PLN
500 ml 18 PLN

Fanta
250 ml 12 PLN

Sprite
250 ml 12 PLN

Kinley Tonic
250 ml 12 PLN

Fuze Tea
(lemon with lemongrass, peach with hibiscus)
250 ml 14 PLN

Cappy Juice
(orange, apple, grapefruit)
250 ml 14 PLN

Juice
(orange, apple)
1 L 20 PLN

Freshly Squeezed Juices
(orange, grapefruit)
300 ml 22 PLN

Water carafe
250 ml 8 PLN
1 L 14 PLN

Red Bull
250 ml 18 PLN

HOT DRINKS

Espresso
30 ml 11 PLN

Espresso Doppio
60 ml 14 PLN

Americano
200 ml 14 PLN

Black coffee / cafe lungo
180 ml 12 PLN

Cappuccino
180 ml 16 PLN
350 ml 19 PLN

Latte
350 ml 19 PLN

Flat white
200 ml 18 PLN

Tea
400 ml 15 PLN
Ask the staff about available flavours



CIEPŁE I ZIMNE NAPOJE
HOT AND COLD DRINKS



Napoje sezonowe

Napar miętowy

sok z cytryny, miód, sok z imbiru,
mięta, cynamon, goździki, pomarańcze,
żurawina
1 L 24 PLN

Herbata różana

czarna herbata, konfitura z płatków róży,
sok z cytryny, sok z imbiru, pomarańcze
1 L 29 PLN

Cappuccino pomarańczowo-cynamonowe

kawa, pomarańcza, cynamon
360 ml 19 PLN

Grzany miód pitny

miód pitny trójniak, suszone owoce,
anyż, cynamon
200 ml 24 PLN

Grzaniec pomarańczowo-korzenny

wino, przyprawy korzenne,
pomarańcze, miód
200 ml 24 PLN

Seasonal drinks

Mint infusion

lemon juice, honey, ginger juice,
mint, cinnamon, cloves, oranges, cranberries
1 L 24 PLN

Rose tea

black tea, rose petal jam,
lemon juice, ginger juice, oranges
1 L 29 PLN

Orange and cinnamon cappuccino

coffee, orange, cinnamon
360 ml 19 PLN

Mulled mead

mead trójniak, dried fruit,
star anise, cinnamon
200 ml 24 PLN

Orange-spiced mulled wine

wine, spices,
oranges, honey
200 ml 24 PLN



NAPOJE SEZONOWE
SEASONAL DRINKS

PIWO

Piwo z beczki Żywiec 5.6%

300/500 ml

12/18 PLN

Piwo z butelki Żywiec

Białe pszeniczne 4.9%, klasyczne 5.5%, porter

9.5% / 500 ml

17 PLN

Piwo z butelki Kraftowe <5.6%

o aktualną ofertę zapytaj obsługę /

500 ml

25 PLN

Piwo z butelki bezalkoholowe 0%

o aktualną ofertę zapytaj obsługę /

500 ml

17 PLN

BEER

Draft beer Żywiec 5.6%

300/500 ml

12/18 PLN

Bottled Żywiec

wheat 4.9%, lager 5.5%,

porter 9.5% / 500 ml

17 PLN

Craft bottled beer <5.6%

ask the staff about our

selection / 500 ml

25 PLN

Non-alcoholic bottled beer 0%

ask the staff about our

selection / 500 ml

17 PLN

ALKOHOLE

WÓDKI

Wódka Żubrówka Biała 40% 40/500 ml 11/100 PLN

Wódka Belvedere 40% 40/500 ml 35/300 PLN

Finlandia 40% 40/500 ml 15/150 PLN

Chopin Rye 40% 40/500 ml 24/240 PLN

LIKIERY

Jägermeister 35% 40 ml 19 PLN

Walcher Mariller 28% 40 ml 17 PLN

Limoncello 25% 40 ml 10 PLN

WHISKY/WHISKEY

Johnnie Walker Black 40% 40/700 ml 25/270 PLN

Ballantine's 40% 40/700 ml 17/200 PLN

Glenfiddich 40% 40/700 ml 40/500 PLN

Jameson 40% 40/700 ml 22/250 PLN

Jack Daniel's 40% 40/700 ml 25/270 PLN

GIN/RUM/TEQUILA

Gin Beefeater 40% 40 ml 20 PLN

Rum Havana 37,5% 40 ml 20 PLN

Rum Bacardi Carta Negra 37,5% 40 ml 20 PLN

Cane Island Barbados 40% 40 ml 20 PLN

Koniak Hennessy VS 40% 40 ml 39 PLN

Metaxa 12 Stars 40% 40 ml 28 PLN

Tequila Sierra Silver/Gold 38% 40 ml 39 PLN



K O K T A J L E

Clover Club

Gin 40 ml, sok z cytryny, syrop malinowy, białko jaja kurzego

42 PLN

Negroni

Gin 30 ml, Martini Rosso 30 ml, Campari 30 ml

39 PLN

French 75

Gin 30 ml, sok z cytryny, syrop cukrowy, Prosecco 60 ml

43 PLN

Pornstar Martini

Wódka waniliowa 40 ml, purée z marakui, sok z limonki, syrop waniliowy, Prosecco

46 PLN

Old Fashioned

Bourbon 50 ml, syrop cukrowy, Angostura, skórka z pomarańczy

42 PLN

Mojito

Limonka, mięta, rum 40 ml, syrop cukrowy, woda gazowana

39 PLN

G&T

Gin 40 ml, Kinley Tonic, ogórek

39 PLN

Long Island

Wódka 30 ml, tequila 30 ml, rum biały 30 ml, triple sec 15 ml, syrop cukrowy, sok z limonki, cola

49 PLN

Aperol Spritz

Aperol 60 ml, wino musujące, woda gazowana, pomarańcze

37 PLN

B E Z A L K O H O L O W E

Mojito

Limonka, cukier trzcinowy, mięta, woda gazowana

32 PLN

Aperitivo Spritz 0%

Aperitivo 0%, Frizzante 0%, woda gazowana, pomarańcze 32 PLN

G&T free

Gin bezalkoholowy, Kinley tonic, ogórek

32 PLN

Drodzy Goście, prosimy zapytać obsługę o alergeny. Niektóre składniki drinków mogą je zawierać.
Dear Guests, please ask the staff about allergens. Some ingredients in our drinks may contain allergens.

COCKTAILS

Clover Club

Gin 40 ml, lemon juice, raspberry syrup, egg white

42 PLN

Negroni

Gin 30 ml, Martini Rosso 30 ml, Campari 30 ml

39 PLN

French 75

Gin 30 ml, lemon juice, sugar syrup, Prosecco 60 ml

43 PLN

Pornstar Martini

Vanilla vodka 40 ml, passion fruit purée, lime juice, vanilla syrup, Prosecco

46 PLN

Old Fashioned

Bourbon 50 ml, sugar syrup, Angostura, orange zest

42 PLN

Mojito

Lime, mint, rum 40 ml, sugar syrup, sparkling water

39 PLN

G&T

Gin 40 ml, Kinley Tonic, cucumber

39 PLN

Long Islnad

Vodka 30 ml, tequila 30 ml, white rum 30 ml, triple sec 15 ml, sugar syrup, lime juice, cola

49 PLN

Aperol Spritz

Aperol 60 ml, sparkling wine, sparkling water, oranges

37 PLN

N O N - A L C O H O L I C

Mojito

Lime, cane sugar, mint, sparkling water

32 PLN

Aperitivo Spritz 0%

Aperitivo 0%, Frizzante 0%, sparkling water, oranges

32 PLN

G&T free

Non-alkoholic gin, Kinley Tonic, cucumber

32 PLN

KOKTAJLE ALKOHOLOWE ORAZ B E Z A L K O H O L O W E

COCKTAILS & NON-ALCOHOLIC COCKTAILS



DODATKOWE INFORMACJE

MORE INFORMATION

Nie używamy zagrożonych gatunków ryb.

We do not use endangered fish species.

**Na życzenie dostępne jest menu z wyszczególnieniem całkowitej wagi dania oraz poszczególnych składników.
Gramatura podana jest przed obróbką termiczną.**

A menu listing the total weight of the dish as well as individual ingredients of each dish is available upon request.
Weights are stated before cooking.

Serwis nie jest wliczony w cenę.

Service is not included.