



F A R O

RESTAURANT

Faro to z włoskiego "latarnia morska" i jest to symbol kulinarnego drogowskazu, który poprowadzi Was po doskonałych smakach kuchni polskiej oraz kuchni świata.

Faro Restaurant to miejsce w którym celebруемy lokalne smaki, a Szef Kuchni Maciej Żukowski tworzy regionalną kuchnię opartą na najświeższych i najlepszych produktach.

Jako rzemieślnicy jedzenia dbamy o każdy detal, by stworzyć wyjątkowe dania, które oddają charakter naszej okolicy.

Wierzmy, że jedzenie to nie tylko posiłek, ale także sposób na dzielenie się chwilami z najbliższymi. W Faro zapraszamy do wspólnych biesiad, gdzie każda wizyta staje się niezapomnianym przeżyciem, pełnym smaków, aromatów i emocji. Naszym celem jest, by każda wizyta była nie tylko ucztą dla podniebienia, ale także wyjątkowym doświadczeniem, które na długo pozostanie w pamięci.

Zyczymy Wam smacznego i niezapomnianych wrażeń.



F A R O
RESTAURANT

Pinsa

WIĘKSZOŚĆ Z NAS KOCHA PIZZĘ –ALE KTO SPRÓBUJE PINSY, WRACA PO WIĘCEJ.

TO NIE NOWOŚĆ, A RZYMSKA KLASYKA: LEKKIE, DŁUGO FERMENTOWANE CIASTO Z MIESZANKI TRZECH MĄK. MNIEJ TŁUSZCZU, WIĘCEJ SMAKU.

CHRUPIĄCE BRZEGI, DELIKATNY ŚRODEK – IDEALNA NA LATO.

SERWUJEMY W KLASYCZNEJ FORMIE OKOŁO 30X20 CM – NA RAZ LUB DO PODZIAŁU Z BLISKIMI.

DIE MEISTEN VON UNS LIEBEN PIZZA – ABER WER DIE PINSAS PROBIERT, KOMMT NACH MEHR ZURÜCK. DAS IST KEINE NEUHEIT, SONDERN EINE RÖMISCHE KLASSIK; EIN LEICHTES, LANGE FERMENTIERTES TEIG AUS EINER MISCHUNG AUS DREI MEHLSORTEN. WENIGER FETT, MEHR GESCHMACK. KNUSPRIGE RÄNDER, ZARTER KERN – IDEAL FÜR DEN SOMMER. WIR SERVIEREN SIE IN KLASSISCHER FORM VON ETWA 30X20 CM – ZUM SOFORTIGEN VERZEHR ODER ZUM TEILEN MIT ANGEHÖRIGEN.

MARGHERITA CLASSICA

SOS Z POMIDORÓW SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ŚWIEŻA BAZYLIA, OLIWA Z OLIVEK, SER GRANA PADANO DOP

SOSSE AUS SAN MARZANO-TOMATEN, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FRISCHES BASILIKUM, OLIVENÖL, GRANA PADANO DOP KÄSE

39 ZŁ / 300G

PICCANTE E TARTUFO

SOS POMIDOROWY, NDUJA (PIKANTNA WŁOSKA KIELBASA), MASCARPONE, RUKOLA, OLIWA TRUFLOWA, SER GRANA PADANO DOP, PASTA TRUFLOWA TOMATENSAUCE, ,NDUJA (PIKANTE ITALIENISCHE WURST), MASCARPONE, RUCOLA, TRÜFFELÖL, GRANA PADANO DOP, TRÜFFELPASTE

49 ZŁ / 300G

PROSCIUTTO CRUDO

SOS POMIDOROWY SAN MARZANO, PROSCIUTTO CRUDO, RUKOLA, PŁATKI SERA GRANA PADANO

SAN MARZANO TOMATENSAUCE, ROHER PROSCIUTTO, RUCOLA, GRANA PADANO KÄSERASPEL

49 ZŁ / 300G

SERWUJEMY CODZIENNIE 13:00–16:00 ORAZ 17:00–20:30
(WEEKEND DO 21:30)

WIR SERVIEREN TÄGLICH VON 13:00 BIS 16:00 UND VON 17:00 BIS 20:30 (AM WOCHENENDE BIS 21:30)

LISTA ALEGRENÓW DOSTĘPNA U KELNERÓW



**DESKA REGIONALNYCH DOJRZEWIAJĄCYCH SERÓW Z
GOSPODARSTWA PAŃSTWA BRYCKICH
SER KOZI/SER OWCZY/SER
KROWI/KONFITURA/PIECZYWO/MASŁO**

*BRETT MIT REGIONALEN REIFEN KÄSEARTEN VOM BAUERNHOF DER FAMILIE
BRYCKI:
ZIEGENKÄSE / SCHAFKÄSE / KUHÄSE / MARMELADE / BROT / BUTTER*

49 ZŁ / 140G

**TATAR Z REGIONALNEJ POŁĘDWICY WOŁOWEJ Z WITKOWA
(LOKALNY BESTSELLER)**

MARYNOWANE GRZYBY/SZALOTKA/ŻÓŁTKO SOUS
VIDE/MARYNOWANY OGÓREK/EMULSJA Z
DYMKI/GORCZYCA/PIECZYWO/MASŁO

*TATAR AUS REGIONALEM RINDERFILET AUS WITKOWO (LOKALER BESTSELLER)
MARINIERTER PILZE/SCHALOTTE/SOUS-VIDE-EIGELB/MARINIERTER GURKE/EMULSION AUS
FRÜHLINGSZWIEBELN/SENF/BROT/BUTTER*

69 ZŁ / 150G

ŚLEDŹ PO DZIWNOWSKU (REGIONALNY BESTSELLER)

MARYNOWANY ŚLEDŹ W CHERRY / MŁODE ZIEMNIAKI /
KOMPRESOWANE JABŁKO GRANNY SMITH / IKRA Z PSTRĄGA Z
ZIELENICY / SOS Tatarski na kopczonej śmietanie / MŁODE
LISTKI ZIÓŁ / OLEJ Z DYMKI I LUBCZYKU / MINI POR /
PIECZYWO / SELEKCJA MASŁA

HERING NACH DZIWNÓW-ART (REGIONALER BESTSELLER)

MARINIERTER HERING IN KIRSCHMARINADE / JUNGE KARTOFFELN / KOMPRIMIERTER
GRANNY-SMITH-APFEL / FORELLENKAVIAR AUS ZIELENICA / TATARSAUCE MIT
GERÄUCHERTER SAHNE / JUNGE KRÄUTERBLÄTTER / SCHALOTTEN-LIEBSTÖCKEL-ÖL /
MINI-LAUCH / BROT / BUTTERAUSWAHL

49 ZŁ / 150 G



F A R O
RESTAURANT

Zupy

ZUPPA DI PESCE – ZUPA RYBNA Z OWOCAMI MORZA
DORSZ / LOSOŚ / KREWETKI / SZAFRAN / DASHI / POMIDORY / KOLENDRA / WARZYWA
KORZENNE

ZUPPA DI PESCE – FISCHSUPPE MIT MEERESFRÜCHTEN
KABELJAU / LACHS / GARNELEN / SAFRAN / DASHI / TOMATEN / KORIANDER / WURZELGEMÜSE

29 ZŁ / 300 ML

**KREM Z POMIDORÓW SAN MARZANO Z CHRUPIĄCYMI
ARANCINI**

MOZZARELLA/POMIDORY SAN MARZANO/SZALOTKI/
BIAŁE WINO/PUDER Z POKRZYWY/MASCARPONE/RYŻ/ZIELONY GROSZEK

CREME VON SAN MARZANO TOMATEN MIT KNUSPRIGEN ARANCINI
MOZZARELLA/SAN MARZANO TOMATEN/SCHARETTEN/WEISSWEIN/BRENNNESSELPULVER/MASCARPONE/REIS/GRÜNE ERBSEN

29 ZŁ / 300ML

Salatki

**SALAATKA CEZAR - KURCZAK SOUS VIDE LUB KREWETKI Z
PATELNI**

SALAATA RZYMSKA/ANCHOIS/OWOCE NASTRURCJI/POMIDORKI
KOKTAJLOWE/GRZANKI/PARMEZAN/KURCZAK LUB KREWETKI 7SZT

**CAESAR SALAD - SOUS-VIDE-HÜHNCHEN ODER IN DER PFANNE GEBRATENE
GARNELEN**

RÖMERSALAT/SARDELLEN/FRÜCHTE DER SUPPE/KIRSCHTOMATEN/CROUTONS/PARMESAN/HÜHNCHEN
ODER GARNELEN 7 STÜCK

49 ZŁ / 280G 54 ZŁ / 220G



**SPAGHETTI "AGLIO E OLIO E PEPERONCINO" -
WEGETARIAŃSKI LUB Z KREWETKAMI**

PSZENICA DURUM/OLIWA Z
OLIWEK/CZOSNEK/PIETRUSZKA/PEPERONCINO/BIAŁE WINO/POLSKIE
MASŁO/KREWETKI 7SZT

**SPAGHETTI "AGLIO E OLIO E PEPERONCINO"
- VEGETARISCH ODER MIT GARNELEN**

HARTWEIZEN/OLIVENÖL/KNOBLAUCH/PETERSILIE/PEPERONCINO/WEISSWEIN/POLNISCHE
BUTTER/GARNELEN 7 STÜCK

42ZŁ / 300G 49ZŁ / 350G

**POŁĘDWICA WOŁOWA Z REGIONALNEJ HODOWLI Z
WITKOWA (REGIONALNY BESTSELLER)**

PUREE Z BRUKWI / SOS NA BAZIE DEMI GLACE / ZIELONY PIEPRZ /
KARMELIZOWANE MŁODE WARZYWA / MASŁO

**RINDERFILET AUS REGIONALER ZUCHT AUS WITKOWO (REGIONALER
BESTSELLER)**

STECKRÜBENPÜREE / SAUCE AUF DEMI-GLACE-BASIS / GRÜNER PFEFFER / KARAMELLISIERTES
JUNGGEMÜSE / BUTTER

129 ZŁ / 270G

**PIERŚ Z KURY KUKURYDZIANEJ SOUS VIDE
KURA SUPREME/PUREE ZMIENIACZANE/REDUKCJA Z KURY/OLEJ
SZCZYPIORKOWY/KARMELIZOWANE WARZYWA**

SOUS-VIDE-MAIS-HÄHNCHENBRUSTHUHN
HUHN SUPREME/KARTOFFELPÜREE/HUHN-REDUKTION/SCHNITTLAUCHÖL/KARMELISIERTES
GEMÜSE

69 ZŁ / 350G



F A R O
RESTAURANT

Dania główne

KOTLET SCHABOWY Z REGIONALNEJ WIEPRZOWINY

SCHAB WIEPRZOWY/PUREE ZIEMNIACZANE/MIZERIA/KWAŚNA
ŚMIETANA/OGÓREK/KOPER

*SCHWEINEKOTELETT AUS REGIONALEM SCHWEINEFLEISCH
SCHWEINELENDE/KARTOFFELPÜREE/GURKENSALAT/SAUERRAHM/MINZE/GURKE/DILL*

69 ZŁ / 350G

**PIECZONA W PAPILOCIE POŁĘDWICA Z DORSZA &
LETNIE WARZYWA**

POŁĘDWICA Z DORSZA / MŁODE ZIEMNIAKI / FASOLKA SZPARAGOWA /
CUKINIA / BÓB / POMIDORY / DZIKI BROKUŁ / ZIOŁA

*KABELJAUFILET IN PAPIER GEBACKEN & SOMMERGEMÜSE
KABELJAUFILET / JUNGE KARTOFFELN / GRÜNE BOHNEN / ZUCCHINI / ACKERBOHNEN / TOMATEN /
WILDER BROKKOLI / KRÄUTER*

72 ZŁ / 200 G

**FISH AND CHIPS – POŁĘDWICA Z DORSZA W CIEŚCIE Z
FRYTKAMI**

SOS TATARSKI NA WĘDZONEJ ŚMIETANIE / EMULSJA ZIOŁOWA / FRYTKI /
RZYMSKA SAŁATA / PARMEZAN / ANCHOIS / DASHI

*FISH AND CHIPS – KABELJAUFILET IM TEIG UND POMMES FRITES
REMOULADE MIT GERÄUCHERTER SAHNE / KRÄUTEREMULSION / POMMES FRITES /
RÖMERSALAT / PARMESAN / SARDELLEN / DASHI*

69 ZŁ / 400 G



F A R O
RESTAURANT

Kids menu

PINSA MARGHERITA KIDS

SOS Z POMIDORÓW/MOZZARELLA FIOR DI LATTE

SOS AUS TOMATEN/MOZZARELLA FIOR DI LATTE

39 ZŁ / 300 G

ROSÓŁ Z MAKARONEM

POLSKA KURA/SZPONDER WOŁOWY/MAKARON/POLSKIE WARZYWA KORZENNE

HÜHNERNUDELSUPPE

POLNISCHES HUHN / RINDERSTEAK / PASTA / POLNISCHES WURZELGEMÜSE

19 ZŁ / 200 ML

FILET Z KURCZAKA W PANIERCE

KURCZAK/ZIEMNIAKI PUREE/MIZERIA

PANIERTES HÄHNCHENFILET

HÜHNCHEN/KARTOFFELPÜREE/GÜRKENSALAT

29 ZŁ / 200G

PALUSZKI RYBNE Z POŁĘDWICY Z DORSZA

FILET W PANIERCE/FRYTKI/MIZERIA

KABELJAU-LENDENSTÜCK

PANIERTES FILET/POMMES FRITES/GÜRKENSALAT

29 ZŁ / 200 G

NALEŚNIKI Z NUTELLĄ

MAKA Z POLSKIEGO MLYNA/JAJA/NUTELLA/CUKIER PUDER/OWOCE

PFANNKUCHEN MIT NUTELLA

POLNISCHES MÜHLENMEHL/EIER/NUTELLA/PUDERZUCKER/OBST

19 ZŁ / 80G



**CANNOLI- SYCYLIJSKIE RURKI Z PISTACJOWYM
KREMEM**

PISTACJA/BIAŁA CZEKOLADA/POLSKA ŚMIETANA

*CANNOLI - SIZILIANISCHE TUBEN MIT PISTAZIENCREME
PISTAZIE/WEISSE SCHOKOLADE/POLITURCREME*

29 ZŁ / 120G

FOUNDANT CZEKOLADOWY - LAVA CAKE

BELGIJSKA CZEKOLADA/POLSKIE MASŁO/COULIS
OWOCOWE/OWOCE

*SCHOKOLADEN-FOUNDANT - LAVAKUCHEN
BELGISCH SCHOKOLADE/POLNISCHE BUTTER/FRUCHTCOULIS/OBST*

28 ZŁ / 80G



F A R O
RESTAURANT

Zimne napoje

Świeży sok pomarańcza, grapefruit, mix / frisch gepresster Orangensaft, Grapefruitsaft, Mix 30cl	25 PLN
Woda gaz, ngaz / Sprudelwasser, Stilles Wasser "Aqua Carpatica" 30cl	12 PLN
Woda gaz, ngaz / Sprudelwasser, Stilleswasser "Aqua Carpatica" 75cl	19 PLN
Woda gaz, ngaz / Sprudelwasser, Stilleswasser "Kryształowe Źródło" 30cl	8 PLN
Pepsi, Pepsi Max, 7UP, Mirinda, Tonic, Lipton peach, Lipton green 20 cl	10 PLN
Toma sok jabłkowy / Apfelsaft 20cl	10 PLN
Toma sok pomarańczowy / Orangensaft 20cl	10 PLN
Karafka wody / Karaffe Wasser	16 PLN
Lemoniada / Limonade 35cl/100cl	17 PLN/ 32 PLN
Lemoniada arbuzowa,mango / Wassermelonen, Mango-Limonade 35cl/100cl	18 PLN / 33 PLN
Herbata mrożona malinowe bubble tea/ Himbeer – Bubble – Tea – Eistee 35cl	17 PLN



F A R O RESTAURANT

Kawa

ESPRESSO	30ML	12 PLN
ESPRESSO DOPPIO	60ML	14 PLN
ESPRESSO MACCHIATO	60ML	13 PLN
AMERICANO	180ML	14 PLN
LATTE	280ML	18 PLN
LATTE MACCHIATO	280ML	20 PLN
FLAT WHITE	180ML	17 PLN
CAPPUCCINO	180ML	16 PLN
IRISH COFFEE	250ML	25 PLN
GORĄCA CZEKOLADA /HEISSE SCHOKOLADE	280ML	22 PLN

DODATKI DO KAWY/ KAFFEEZUSÄTZE:

DODATKOWE ESPRESSO / ZUSÄTZLICHES ESPRESSO	8 PLN
MLEKO 3,2% / MILCH	2 PLN
MLEKO BEZ LAKTOZY / LAKTOSEFREIE MILCH	2 PLN
MLEKO OWSIANE / HAFERMILCH	2 PLN



F A R O
RESTAURANT

Herbata

Herbata / Tee (Royal Assam, Fruits, Mint, Jasmine Tea, Green tea, Earl Grey)

13 PLN

Mokstaje

Flaming Coffee 20cl

25 PLN

Słodka kremowość mleka z grenadyną, przykryta warstwą kruszonego lodu i mocnego espresso.

Süße Cremigkeit der Milch mit Grenadine, bedeckt mit einer Schicht Crushed Ice und starkem Espresso

Tonic Espresso 30cl

24 PLN

Orzeźwiająca połączenie intensywnego espresso z musującą tonikową goryczką.

Erfrischende Kombination aus intensivem Espresso und der spritzigen Bitterkeit von Tonic.

Sapphire Porta Mare Essence 0% 35cl

23 PLN

Laguna przeplatana cytrusowo tropikalnym smakiem, zwieńczona puszystą watą cukrową.

Eine Lagune, durchzogen von einem zitrus-tropischen Geschmack, gekrönt mit fluffiger Zuckerwatte.

Bubble Virgin Mohito 30cl

26 PLN

Miętowa świeżość połączona z limonkowymi kuleczkami.

Minzige Frische kombiniert mit Limettenkügelchen

Virgin Aperol 30cl

27 PLN

Klasyczna wersja kultowego drinka w bezalkoholowej postaci.

Die klassische Version des kultigen Drinks in alkoholfreier Form



F A R O RESTAURANT

Alkohole

WÓDKA 40ML

Ostoya 40%	16 PLN
Finlandia 40%	14 PLN
Belvedere 40%	32 PLN
Żołądkowa czysta de luxe 40%	12 PLN
Żubrówka Bison Grass 37,5%	13 PLN

WHISKEY BLENDED 40ML, 40%

Jameson	23 PLN
Ballantine's	19 PLN
Chivas Regal 12 Y.O.	25 PLN
Jack Daniel's	24 PLN
Jack Daniel's Gentelman	28 PLN

WHISKEY SINGLE MAT 40ML, 40%

The Glenlivet 12 Y.O.	34 PLN
The Glenlivet 15 Y.O.	42 PLN
The Glenlivet 21 Y.O.	68 PLN
Glenfiddich 12 Y.O.	30 PLN
Glenfiddich 15 Y.O.	38 PLN

APERITIF & LIKIER 40ML

Aperol 11%	15 PLN
Limoncello 25%	14 PLN
Jagermeister 35%	20 PLN
Malibu 18%	20 PLN
Campari 25%	21 PLN
Martini bianco, rosso, extra dry 100cl, 14,5%	20 PLN
Bailey's 17%	19 PLN
Wiśniówka 26%	12 PLN

BRANDY & COGNAC 40ML, 40%

Metaxa 7	22 PLN
Pliska XO	21 PLN
Martell VS	28 PLN

ALKOHOLE BUTELKA 0,5L

FLASCHE ALKOHOL

Ostoya 40%	110 PLN
Żołądkowa De Luxe 40%	89 PLN
Jameson 40%	145 PLN
Jack Daniel's 40%	160 PLN
Chivas Regal 12 Y.O 40%	185 PLN

PIWA BECZKOWE

BIER VOM FASS

Książęce Lager 5% 0,3l / 0,5l	15 PLN / 18 PLN
Kozel Černý 3,8% 0,3l / 0,5l	15 PLN / 18 PLN
Radler 3% 0,3l / 0,5l	14 PLN / 17 PLN

PIWA BUTELKOWE

FLASCHENBIERE

Peroni Nastro Azzurro 5% 0,33l	15 PLN
Pilsner Urquell 4,4 % 0,5l	20 PLN
Książęce Złote Pszeniczne 4,9% 0,5l	17 PLN
Książęce IPA 5,4% 0,5l	18 PLN
Książęce Porter 8% 0,5l	18 PLN
Kozel Leżak 4,6% 0,5l	16 PLN
Captain Jack 6% 0,4l	17 PLN

PIWA BEZALKOHOLOWE

ALKOHOLFREIES BIER

Książęce Złote Pszeniczne 0,5l	17 PLN
Książęce IPA 0,5l	18 PLN
Peroni Nastro Azzurro 0,33l	15 PLN
Lech Free Lager 0,33l	12 PLN
Lech Free Apple Lemongrass	13 PLN
Kozel 0.0%	17 PLN

SOK DO PIWA

2 PLN



Aperol Spritz 30cl 8% - 36 zł

Aperol, Prosecco, woda gazowana, pomarańcza / Aperol, Prosecco, Mineralwasser, Orange

Hugo Spritz 30cl 7% - 36 zł

Prosecco, syrop z czarnego bzu, woda gazowana, limonka, mięta / Prosecco, Holunderblütensirup, Sprudelwasser, Limette, Minze

Limoncello Lemo 30cl 7% - 36 zł

Limoncello, Prosecco, lemoniada cytrynowa, cytryna / Limoncello, Prosecco, Zitronenlimonade, Zitrone

Blue Mohito 30cl 10% - 36 zł

Rum, syrop blue curacao, woda gazowana, limonka, mięta / Rum, Blue Curaçao Sirup, Sprudelwasser, Limette, Minze

Long Island Iced Tea 30cl 20% - 41 zł

Wódka, rum, tequila, gin, Cointreau, limonka, pepsi / Wódka, Rum, Tequila, Gin, Cointreau, Limette, Pepsi

Cool Cucu Collins 30cl 11% - 34 zł

Gin, ogórek, syrop cytrynowy, woda gazowana / Gin, Gurke, Zitronensirup, Sprudelwasser

Whisky Sour 25cl 21% - 39 zł

Whisky, angostura, syrop cukrowy, wegańskie białko, pomarańcza / Whisky, Angostura, Zuckersirup, veganes Eiweiß, Orange

Pornstar Martini 25cl 12% - 39 zł

Wódka waniliowa, Passoa, Prosecco, marakuja / Vanillewodka, Passoa, Prosecco, Maracuja



Sex on the beach 35cl 18% - 33 zł

Wódka, likier brzoskwiniowy, sok pomarańczowy, grenadyna / Wodka, Pfirsichlikör,
Orangensaft, Grenadine

Cuba Bumbu Libre 30cl 10% - 38 zł

Rum Bumbu Original, sok z limonki, pepsy, mięta / Bumbu Original Rum, Limettensaft,
Pepsi, Minze

Old Fashioned 60cl 32% - 36 zł

Jack Daniel's Gentleman, cukier trzcinowy, pomarańcza / Jack Daniel's Gentleman,
Rohrzucker, Orange

Strawberry Negroni Sour 25cl 15% - 36 zł

Martini Rosso, Campari, Gin, sok z cytryny, puree truskawkowe, wegańskie białko / Martini
Rosso, Campari, Gin, Zitronensaft, Erdbeerpüree, veganes Eiweiß

Tiramisu Espresso Martini 25cl 18% - 37 zł

Wódka, likier kawowy, espresso, syrop waniliowy / Wodka, Kaffeelikör, Espresso,
Vanillesirup

Strawberry Smash 30cl 10% - 39 zł

Buteleczka wódki, likier truskawkowy, sok z limonki, 7UP / Fläschchen Wodka,
Erdbeerlikör, Limettensaft, 7UP

Sapphire Porta Mare Essence 35cl 8% - 32 zł

Wódka, lemoniada, blue curacao, wata cukrowa / Wodka, Limonade, Blue Curaçao,
Zuckerwatte

Blueberry Colada 35cl 9% - 37 zł

Rum, puree jagodowe, sok ananasowy, sok z limonki, mleko / Rum, Beerenpüree, Ananassaft,
Limettensaft, Milch



F A R O
RESTAURANT

Karta win

WINA BIAŁE / WEISSWEINE

150 ML / BUTELKA

Viura Valdemoreda – Hiszpania, wytrawne/ Spanien, trocken	25 PLN / 85 PLN
Chardonnay One Chain- Australia, wytrawne/ Australien, trocken	25 PLN / 100 PLN
Spatlese Schmitt Sohne- Niemcy, półslodkie / Deutschlang, halbsüß	22 PLN / 95 PLN
Sauvignon Blanc Nobody's Hero- Nowa Zelandia, wytrawne/ Neuseeland, trocken	- / 150 PLN
Solaris Winnica Turnau – Polska, wytrawne/ Polen, trocken	- / 150 PLN
Finca Alto Cantabria Conde Valdemar – Hiszpania, wytrawne/ Spanien, trocken	- / 190 PLN

WINA CZERWONE / ROTWINE

150 ML / BUTELKA

Tempranillo Valdemoreda – Hiszpania, wytrawne/ Spanien, trocken	20 PLN / 85 PLN
Primitivo Khorá- Włochy, lekko wytrawne/ Italien, leicht trocken	25 PLN / 100 PLN
Merlot Terra Musa (Bio, Vegan)- Włochy, wytrawne/ Italien, trocken	- / 120 PLN
Plan De Dieu Domaine Martin – Francja, wytrawne/Frankreich, trocken	- / 160 PLN
Chianti Classico i Sodi - Włochy, wytrawne/ Italien, trocken	- / 180 PLN

WINA MUSUJĄCE / SCHAUMWEINE

100 ML / BUTELKA

Prosecco Diversivo Extra Dry – Włochy, lekko wytrawne /Italien, leicht trocken	18 PLN / 90 PLN
Prosecco Lamia Prosecco Extra Dry	20 PLN / 95 PLN
Mionetto Zero	20 PLN / -
Champagne Laurent Lequert Brut - Francja, wytrawne /Frankreich, trocken	- / 250 PLN
Moet Imperial Brut	- / 550 PLN

WINA BEZALKOHOLOWE / ALKOHOLFREI WEIN

150 ML / BUTELKA

Chardonnay Le Petit Chavin	20 PLN / 85 PLN
----------------------------	-----------------