

MENU ŚNIADANIOWE

PONIEDZIAŁEK-NIEDZIELA
9:00-13:00

do każdego śniadania herbata lub kawa (na pojedynczym espresso) w cenie 7zł

Szakszuka 	31
jajko, pomidor, kolendra, pieczywo, masło	
Falafel 	29
hummus z suszonymi pomidorami, surówka z kalarepy i jabłka, mięta, chili, nachosy, oliwa	
Śniadanie Bunkier	49
jajka sadzone, kiełbaski, leczo, boczek, grillowane pieczarki, pieczywo, masło, musztarda	
Jajka po benedyktyńsku	37
jajka w koszulkach, szpinak z czosnkiem, boczek, sos hollandaise, grillowane pieczywo	
Jajka po królewsku	38
jajka w koszulkach, szpinak z czosnkiem, gravlax z łososia, sos hollandaise, placek ziemniaczany z marchewką i cukinią	
Jajka po turecku 	31
jajka w koszulkach, jogurt naturalny, palone masło z chili, czosnek, natka pietruszki, bagietka korzenna	
Tosty francuskie 	29
brioszka w jajku, domowy dżem, miód, owoce	
Bajgiel z mozzarellą 	29
pomidor, pesto bazyliowe, rukola	
Nasiona chia z granolą 	31
mleczko kokosowe, owoce sezonowe, granola, dressing mango	

Dwa jajka z pieczywem 	10
do wyboru: jajecznica / jajka sadzone / jajka w koszulkach / omlet	
Dwa jajka z pieczywem, szynką, serem gouda i masłem	20
do wyboru: jajecznica / jajka sadzone / jajka w koszulkach / omlet	
Tost z szynką, serem gouda i sosem majonezowo-musztardowym	16
Tost francuski 	16
z pomidorkami koktajlowymi, bazylią i dresingiem miodowo-musztardowym	
Chlebek bananowy 	16
z domowym dżemem wieloowocowym	
Owsianka pieczona 	16
z jabłkiem, żurawiną i syropem klonowym	

DODATKI

jajko 3 | masło 3 | falafel 3
ser gouda 4
pomidor 4 | ogórek 4
dżem domowy 5 | boczek 5
pieczywo 6 | miód 6
sos hollandaise 6
szynka wieprzowa 10
kiełbaska paprykowa 12
kiełbaska czosnkowa 12
gravlax z łososia 12

 wegetariańskie  wegańskie

any tea or coffee (single espresso) for 7 PLN with any breakfast

Shakshuka

egg, tomato, coriander,
bread, butter

31

Falafel

hummus with sun-dried tomatoes,
kohlrabi and apple slaw, mint, chili,
nachos, olive oil

29

Bunkier Breakfast

fried eggs, sausages, ratatouille,
bacon, grilled mushrooms, bread,
butter, mustard

49

Eggs Benedict

poached eggs, spinach with garlic,
bacon, Hollandaise sauce, grilled
bread

37

Royal Eggs

poached eggs, spinach with garlic,
salmon gravlax, Hollandaise sauce,
potato pancake with carrot and
zucchini

38

Turkish Eggs

poached eggs, natural yogurt,
chili brown butter, garlic, parsley,
spiced baguette

31

French Toasts

brioche in egg, homemade jam,
honey, fruits

29

Bagel with mozzarella

tomato, basil pesto, arugula

29

Chia seeds with granola

coconut milk, seasonal fruits,
granola, mango dressing

31

Two eggs

served with bread

choice of: scrambled / fried /
poached eggs / omelette

10

Two eggs served with
bread, ham, gouda cheese
and butter

choice of: scrambled / fried /
poached eggs / omelette

20

Toast with ham,
gouda cheese and
mayo-mustard sauce

16

French toast

with cherry tomatoes,
basil and honey-mustard
dressing

16

Banana bread

with homemade mixed fruit jam

16

Baked oatmeal

with apple, cranberry
and maple syrup

16

EXTRAS

egg 3 | butter 3 | falafel 3
gouda cheese 4
tomato 4 | cucumber 4
bacon 5 | homemade jam 5
bread 6 | honey 6
hollandaise sauce 6
pork ham 10
paprika sausage 12
garlic sausage 12
salmon gravlax 12

MENU GŁÓWNE

PONIEDZIAŁEK-CZWARTEK 13:00-22:00
PIĄTEK-SOBOTA 13:00-23:00, NIEDZIELA 13:00-21:00

DANIA GŁÓWNE

Filet z łososia	49
czarna soczewica, kukurydza, rukiew wodna, mizuna, rukola, dressing limonkowy z koperkiem	
Risotto 	33
z grzybami leśnymi borowik szlachetny, kurka, maślak, Emilgrana, masło, natka pietruszki	
Kanapka z wołowiną	39
szarpana wołowina, pieczarki z cebulą, ser cheddar, bułka ziemniaczana, ogórek kiszony	
Gnocchi z batata 	35
pesto z suszonych pomidorów, pieczona marchewka i korzeń pietruszki, papryka, cukinia, Emilgrana	
Tagliatelle	48
z krewetkami szalotka, limonka, chilli, natka pietruszki, czosnek, śmietanka	
Kanapka klubowa	41
szynka wieprzowa, ser gouda, guacamole, jajko, sałata rzymska, ogórek, tost maślany, frytki, sos majonezowo-musztardowy	

MENU DZIECIĘCE

Tagliatelle 	19
w sosie pomidorowym z serem Emilgrana	
Gnocchi 	23
z batata z twarogiem	
Placuszki twarogowe 	24
z domowym dżemem i owocami	

COŚ NA ZĄB

Zupa dnia 	19
Falafel 	29
hummus z suszonymi pomidorami, surówka z kalarepy i jabłka, oliwa, nachos	
Hurka	27
kaszanka, pieczony ziemniak, marynowany ogórek z kapustą	
Kalmary	29
seler naciowy, szalotka, chilli, wino białe, masło, kolendra, pieczywo	
Placki ziemniaczane 	19
marchewka, cukinia, kwaśna śmietana	

SAŁATKI

Sałatka Cezar	39
filet z kurczaka, boczek, sałata rzymska, grzanki, płatki emilgrany, dressing cezarski	
Sałatka z rostbefem	36
sałata dębowa, pomidorki koktajlowe, gorgonzola, dressing miodowo-musztardowy, orzechy włoskie	
Sałatka z gruszką 	29
sałata dębowa, rukola, granat, czerwona cebula, piklowana suszona żurawina, orzechy pekan, dressing balsamico	

FRYTKI

Frytki 	19
z ketchupem	
Frytki z batata 	29
z sosem majonezowo-musztardowym	

NALEŚNIKI / PANCAKES

Naleśnik	5/9
naleśnik mały (28cm) / duży (40cm) z możliwością wybrania dodatków	
Pancakes	5/9
dwie sztuki / cztery sztuki z możliwością wybrania dodatków	

OBWARZANKI

Obwarzanek z kurczakiem	26
sos pomidorowy, mozzarella, sos majonezowo-musztardowy	
Obwarzanek z salami	26
sos pomidorowy, mozzarella, sos czosnkowy	
Obwarzanek ze szpinakiem 	26
szpinak, baba ghanoush, mozzarella, sos czosnkowy	

DO DZIELENIA

Talerz serów 	59
Cheddar, Provolone, Gruyère, miód, krakersy, kalarepa, seler naciowy, owoce	
Talerz past 	54
pasztet z fasoli z gruszką, żurawiną i orzechami włoskimi, hummus z suszonymi pomidorami, tapenada, kalarepa, papryka, bagietka korzenna	
Talerz mięs	57
szynka wieprzowa, pasztet z indyka ze smażonym bocznikiem, smalec z wędzonym podgardlem wieprzowym, kiszony ogórek, bagietka korzenna	

 wegetariańskie

 wegańskie

MAIN MENU

MONDAY-THURSDAY 1:00 PM-10:00 PM
FRIDAY-SATURDAY 1:00 PM-11:00 PM, SUNDAY 1:00 PM-9:00 PM

MAIN COURSES

Salmon fillet 49

black lentils, corn, watercress, mizuna, arugula, lime-dill dressing

Forest mushroom risotto 33

porcini, chanterelle, slippery jack, Emilgrana cheese, butter, parsley

Beef sandwich 39

pulled beef, mushrooms with onion, cheddar cheese, potato bun, pickled cucumber

Sweet potato gnocchi 35

sun-dried tomato pesto, roasted carrot and parsley root, bell pepper, zucchini, Emilgrana cheese

Tagliatelle with shrimp 48

shallot, lime, chili, parsley, garlic, cream

Club sandwich 41

pork ham, Gouda cheese, guacamole, egg, romaine lettuce, cucumber, buttered toast, fries, mayo-mustard sauce

KIDS MENU

Tagliatelle 19

with tomato sauce and Emilgrana cheese

Gnocchi 23

sweet potato gnocchi with cottage cheese

Cottage cheese pancakes 24

with homemade jam and fruits

SNACKS

Soup of the day 19

Falafel 29

hummus with sun-dried tomatoes, kohlrabi and apple slaw, olive oil, nachos

Hurka 27

blood sausage, baked potato, pickled cucumber with cabbage

Calamari 29

celery, shallot, chili, white wine, butter, coriander, bread

Potato pancakes 19

carrot, zucchini, sour cream

SALADS

Caesar salad 39

chicken fillet, bacon, romaine lettuce, croutons, emilgrana cheese flakes, caesar dressing

Roast beef salad 36

oak leaf lettuce, cherry tomatoes, Gorgonzola, honey-mustard dressing, walnuts

Pear salad 29

oak leaf lettuce, arugula, pomegranate, red onion, pickled dried cranberries, pecan nuts, balsamic dressing

FRIES

French fries 19

with ketchup

Sweet potato fries 29

with mayo-mustard sauce

CRÊPES / PANCAKES

Crêpe 5/9

small crêpe (28 cm) / large crêpe (40 cm) with the option to choose your toppings

Pancakes 5/9

two pancakes / four pancakes with the option to choose your toppings

BAGELS

Bagel with chicken 26

tomato sauce, mozzarella, mayo-mustard sauce

Bagel with salami 26

tomato sauce, mozzarella, garlic sauce

Bagel with spinach 26

spinach, baba ganoush, mozzarella, garlic sauce

TO SHARE

Cheese platter 59

Cheddar, Provolone, Gruyère, honey, crackers, kohlrabi, celery, fruits

Spread platter 54

bean pâté with pear, cranberry and walnuts, hummus with sun-dried tomatoes, tapenade, kohlrabi, bell pepper, spiced baguette

Meat platter 57

pork ham, turkey pâté with fried oyster mushroom, lard with smoked pork jowl, pickled cucumber, spiced baguette

🌱 vegetarian

🌿 vegan

KAWA • COFFEE



Do wyboru:

ciemne / jasne palenie kawy

choice of: dark / light coffee roasting

Espresso	11
Espresso doppio	15
Lungo	11
Kawa przelewowa <i>filter coffee</i>	15
Americano	11
Cappuccino	16
Espresso macchiato	13
Latte	17
Latte na podwójnym espresso	21
<i>double espresso latte</i>	
Flat white	19
Mrożona kawa na lodzie	16
z mlekiem	
<i>iced coffee on the rocks</i>	
Espresso Tonic 	20
Latte a la Bunkier	19
Latte z miodem i cynamonem	20
<i>latte with honey and cinnamon</i>	
Latte Mocha	20
Mocaccino	17
Czekolada mrożona	21
z bitą śmietaną	
<i>iced chocolate with whipped cream</i>	
Czekolada mrożona z lodami	25
i bitą śmietaną	
<i>iced chocolate with whipped cream and ice cream</i>	
Kakao cocoa	15
Frappe z bitą śmietaną	21
<i>frappe with whipped cream</i>	
Frappe z lodami i bitą śmietaną	25
<i>frappe with ice cream and whipped cream</i>	
Kawa po wiedeńsku	14
<i>viennese coffee</i>	

CIASTA • CAKES

zapytaj obsługę o dostępne ciasta
ask staff about available cakes

PRZEKĄSKI • SNACKS

Chipsy	8
Paluszki solone <i>bread sticks</i>	7
Orzeszki solone <i>salty peanuts</i>	8

NAPOJE • BEVERAGES



Coca-Cola Zero Cukru	0,25l	10
<i>sugar free</i>		
Coca-Cola Original Taste	0,25l	10
Fanta	0,25l	10
Sprite	0,25l	10
Kinley Tonic	0,25l	10
Tonic Water, Zero Eldelflower, Pink Aromatic Berry		
Kropla Beskidu Niegazowana	0,33l	8
<i>still water</i>		
Kropla Delice Gazowana	0,33l	8
<i>sparkling water</i>		
Fuzetea	0,25l	10
Brzoskwinia z hibiskusem, Cytryna z trawą cytrynową		
<i>peach with hibiscus, lemon with lemon grass</i>		
Cappy	0,25l	10
Pomarańczowy, Jabłkowy, Multiwitamina, Grejpfrutowy		
<i>orange, apple, multivitamin, grapefruit</i>		
Burn		
Napój energetyzujący	0,25l	15
Ginger Beer	0,33l	15
Cydr Kopparberg <i>cider</i>	% 0,33l	20
Gruszkowy, Truskawka z limonką		
<i>Pear, Strawberry with lime</i>		
Dr. Coco	0,28l	13
woda kokosowa <i>coconut water</i>		

ON LEMON

On Lemon	0,33l	15
Pomarańcza, Gruszka, Limonka, Porzeczka, Kola, Śliwka, Agrest		
<i>orange, pear, lime, currant, cola, plum, gooseberry</i>		
Icebata Jaśminowa	0,33l	15
<i>jasmin tea lemonade</i>		
Yerbata	0,33l	16
<i>yerba mate based lemonade</i>		
Matchbata	0,33l	16
<i>matcha based lemonade</i>		
Rooibata	0,33l	16
<i>rooibos tea based lemonade</i>		

Lemoniada <i>lemonade</i>	0,3l	17
Herbata mrożona	0,3l	17
czarna / owocowa		
<i>black ice tea / fruity ice tea</i>		

Sok świeżo wyciskany	0,3l	18
<i>freshly squeezed juice</i>		
pomarańczowy, grejpfrutowy, mix pomarańczowo-grejpfrutowy		
<i>orange, grapefruit, orange-grapefruit mix</i>		
Sok tłoczony jabłkowy	0,25l	9
<i>pressed apple juice</i>		
Sok mango 100%	0,25l	15

KOMBUCHA

Vigo	0,33l	15
Vigo Mango-Marakuja	0,33l	17
<i>mango-passion fruit</i>		
Vigo Róża <i>rose</i>	0,33l	17

KOKTAJLE OWOCOWE MULTIFRUIT COCKTAILS

Jabłko Mięta <i>Apple & Mint</i>	25
jabłko, świeża mięta, tłoczony sok jabłkowy, sok z cytryny, lód	
<i>apple, fresh mint, pressed apple juice, lemon juice, ice</i>	
Jabłko Pietruszka <i>Apple & Parsley</i>	25
jabłko, sok tłoczony jabłkowy, pietruszka, pieprz, lód	
<i>apple, apple juice, parsley, pepper, ice</i>	
Bananpresso	25
banan, espresso, mleko, miód, lód	
<i>banana, espresso, milk, honey, ice</i>	
Bananpresso Vegan	25
banan, espresso, mleko roślinne, syrop cukrowy, lód	
<i>banana, espresso, plant milk, sweet, ice</i>	
Mango-Chia	25
sok mango, jogurt, nasiona chia, banan, lód	
<i>mango juice, yoghurt, chia seeds, banana, ice</i>	
Szpinak Banan <i>Spinach & Banana</i>	25
banan, szpinak, świeża mięta, tłoczony sok jabłkowy, sok z cytryny, lód	
<i>banana, spinach, fresh mint, pressed apple juice, lemon juice, ice</i>	

HERBATA · TEA

Herbata 15

herbaty podajemy w imbryku 500 ml,
dolewamy wrzątek na życzenie

*teas are served in a 500 ml teapot,
we can add boiling water on request*

CZARNA KLASYCZNA
BLACK TEA

- English Breakfast
- Kenya Milima

CZARNA SMAKOWA
FLAVORED BLACK TEA

- Chai Masala
- Earl Grey Superior
- Karmelowa *caramel*

OWOCOWA · FRUIT TEA

- Bora Bora
- Tutti Frutti
- Korzenna *spice*

ZIELONA KLASYCZNA
GREEN TEA

- Kukicha
- Japońska Sencha *japanese*

ZIELONA SMAKOWA
FLAVORED GREEN TEA

- Gunpowder Malina *raspberry*,
- Sencha Papaya
- Jaśminowa *jasmine*

ZIOŁOWA · HERBAL TEA

- Mięta *mint*
- Slim

BIAŁA · WHITE TEA

- Pai Mu Tan

BIAŁA SMAKOWA
FLAVORED WHITE TEA

- Martynika

OOLONG

- Tie Guan Yin

PU-ERH

- Pu-Erh

ROOIBOS



PIWO BECZKOWE

DRAUGHT BEER 0,3L / 0,5L

Tyskie z Tanka 5,2% 16 / 19

Pilsner Urquell Hładinka 4,4% 17 / 20

Pilsner Urquell Mliko 4,4% 15 / -

Pilsner Urquell Snyt 4,4% 17 / -

Książęce Złote Pszeniczne 4,9% 17 / 20

wheat beer

PIWO BUTELKOWE

BOTTLED BEER

Peroni Nastro Azzuro 0,33l 18

Książęce Cherry Ale 0,5l 19

Książęce Czerwony Lager 0,5l 19

red lager

Książęce Ciemne Łagodne 0,5l 19

dark mild beer

PIWO SMAKOWE

FLAVOURED BEER

Captain Jack Original 0,4l 17

Captain Jack Citrus Tonic 0,4l 17

Hardmade Yuzu Lemon 0,4l 18

Hardmade

PIWO BEZALKOHOLOWE

ALC-FREE BEER

Tyskie 0,0% 0,5l 17

Peroni Nastro Azzuro 0,0% 0,33l 18

Lech Free Yuzu & Pomelo 0,5l 17

Lech Free Limonka z Miętą 0,5l 17

Książęce IPA 0,0% 0,5l 17

Książęce Złote

Pszeniczne 0,0% 0,5l 17

alcohol-free wheat beer

TS Collins 34

Whisky Singleton 12YO, sok z cytryny,
syrop miodowy, herbata Martynika

*Singleton 12YO Whisky, lemon juice,
honey syrup, Martynika tea*

Coffee Negroni 40

Gin Tanqueray no. 10, Campari
infuzowane kawą, czerwony wermut

*Tanqueray no. 10 Gin, coffee infused
Campari, red Vermouth*

KOKTAJLE · COCKTAILS

Strawberry Daiquiri 35

Captain Morgan White Rum,
likier truskawkowy, syrop cukrowy,
sok z limonki

*Captain Morgan White Rum, strawberry
liqueur, sweet syrup, lime juice*

Honolulu No One 36

Gin Gordon's, sok ananasowy,
sok pomarańczowy, syrop cukrowy,
sok z cytryny, roztwór solny

*Gordon's Gin, pineapple juice,
orange juice, sweet syrup, lemon juice,
saline solution*

Wild Clover Club 30

Wódka Amundsen Wildberry,
syrop malinowy, sok z cytryny, biało
*Amundsen Wildberry Vodka,
raspberry syrup, lemon juice, egg white*

Black Delight 36

Johnnie Walker Black Label, Absynt,
syrop waniliowy, bitter czekoladowy,
bitter pomarańczowy

*Johnnie Walker Black Label, Absinthe,
vanilla syrup, chocolate bitter, orange
bitter*

Ruby Sea 34

Rum Dictador 12YO, Aperol,
likier jeżynowy, sok z limonki
*Dictador 12YO Rum, Aperol,
blackberry liqueur, lime juice*

Italian Divinity 36

Gin Gordon's, Fernet Branca Menta,
prosecco, syrop z zielonej herbaty,
syropu malinowego i soku z cytryny

*Gordon's Gin, Fernet Branca Menta,
Prosecco, syrup made of green tea,
raspberry syrup and lemon juice*

Nordic Nightfall 31

Wódka Amundsen, likier jeżynowy,
sok pomarańczowy, syrop cukrowy,
sok z cytryny, balsamico

*Amundsen Vodka, blackberry liqueur,
orange juice, sweet syrup, lemon juice,
balsamico*

Midnight Heat 33

Captain Morgan Dark Rum,
likier pomarańczowy, sok ananasowy,
syrop chilli, sok z cytryny, cynamon

*Captain Morgan Dark Rum, orange
liqueur, pineapple juice, chilli syrup,
lemon juice, cinnamon*

Spicy Margarita 45

Tequila Don Julio Blanco, syrop
z agawy, syrop chilli, sok z limonki, sól
*Don Julio Blanco Tequila, agave syrup,
chilli syrup, lime juice, salt*

GIN		WHISKY 40ML		WÓDKI · VODKAS	
Gordon's	17	Bulleit Bourbon	20	Amundsen Vodka	13
Gordon's 0,0%	14	Bulleit Rye	21	Orkisz Vodka	16
Tanqueray No. 10	22	Cardhu 12 YO	24	Ciroc Pineapple	26
Tanqueray Flor De Sevilla	19	Clan Campbell	16	Ciroc Coconut	26
Tanqueray Blackcurrant Royale	20	Jack Daniel's	25		
		Jameson Irish Whiskey	16		
		Johnnie Walker Black Label	19		
		Johnnie Walker Blonde	17		
		Johnnie Walker Gold Label	23		
		Johnnie Walker Double Black	21		
		Johnnie Walker Green Label	34		
		Lagavulin 8 YO	36		
		Lagavulin 16 YO	47		
		Oban 14 YO	33		
		Roe & Co Irish Whiskey	22		
		Royal Lochnagar 12 YO	22		
		Singleton 12 YO	24		
		Singleton 15 YO	27		
		Singleton 18 YO	33		
		Talisker 10 YO			
					
		THE SINGLETON	JOHNNIE WALKER		
COGNAC BRANDY 40ML				WÓDKI SMAKOWE FLAVOURED VODKAS 40ML	
Metaxa 7*	19			Amundsen Malina Nordycka <i>nordic raspberry</i>	13
Pierre Ferrand Ambré Cognac	26			Amundsen Owoce Leśne <i>forest fruits</i>	13
Stock XO	21			Saska Śliwka Węgierka <i>hungarian plum</i>	14
Hennessy V.S.	27			Saska Pigwa <i>quince</i>	14
Martell VSOP	26			Saska Kawa z Brandy <i>coffe with brandy</i>	14
				Saska Czerwona Porzeczka <i>red currant</i>	14
				Wiśniówka Cherry Cordial	14
				Cytrynówka <i>lemon</i>	14
				Absynt	
				Becherovka	15
				Krupnik	14
				<i>honey and herbs</i>	14
				Miód Pitny Dwójniak <i>mead</i>	150ML 16
				Orzechówka Wytrawna <i>walnut dry</i>	14
				Piołunówka <i>bitter herbal liqueur</i>	14
				Luxardo Sambuca	
				Śliwowica Passover	16
				Watra	16
				<i>sweet tea flavoured vodka</i>	14
				Żołądkowa Gorzka <i>spicy honey</i>	14
				Żołądkowa Miętowa <i>mint</i>	14
				Żołądkowa Figa <i>fig</i>	14
				Żubrówka Bison Grass	
VERMOUTH 100ML					
Carpano Bianco	13				
Carpano Dry	13				
Carpano Classico Rosso	13				
APERITIF		LIKIERY · LIQUEURS 40ML			
Aperol	16	Advocaat	11		
Campari	16	Amaretto Disaronno	14		
Suze	14	Baileys Irish Cream	14		
Amaro di Angostura	14	Cointreau	14		
		Grand Marnier	16		
		Luxardo Maraschino	14		
		Malibu	14		
		Passoa	13		
		Limonce	13		
		Caffe Borghetti	14		
		Fernet Branca	14		
RUM		TEQUILA / MEZCAL 40ML			
Captain Morgan White Rum	16	Rooster Rojo Blanco	19		
Captain Morgan Spiced Gold	16	Rooster Rojo Reposado	19		
Captain Morgan Dark		Pitu	17		
Jamaican Rum	16	Rooster Rojo Mezcal	29		
Sailor Jerry Spiced Rum	19	Don Julio Blanco	33		
Dictador 12YO	21				
Dictador 20YO	29				
Plantation O.F.T.D.	21				
Zacapa 23 YO	33				

WINA BIAŁE · WHITE WINES**100ML 750ML**

Les Caves Richemer /Piquepoul Blanc/ wytrawne, Francja <i>dry, France</i>	16	80 ^{0,5L}
Bunkier Cafe Pago De Tharsys /Macabeo/ wytrawne, Hiszpania <i>dry, Spain</i>	18	126
Vinho Verde /Loureiro, Alvarinho/ wytrawne, Portugalia <i>dry, Portugal</i>	18	126
Domaine De L'herre /Sauvignon Blanc/ wytrawne, Francja <i>dry, France</i>	19	133
Pays D'OC Saint Cels /Chardonnay/ wytrawne, Francja <i>dry, France</i>	20	140
Domaine De L'herre /Gros Manseng/ półslodkie, Francja <i>semi-sweet, France</i>	20	140
Domaine Par Laurent Plantevin /Grenache Blanc, Viogner, Roussanne, Piquepoul, Clairette/ wytrawne, Francja <i>dry, France</i>	21	147
Weingut Jesuitenhof /Riesling, Gewurztraminer/ wytrawne, Niemcy <i>dry, Germany</i>	22	154
Soave /Garganega, Trebbiano/ wytrawne, Włochy <i>dry, Italy</i>	22	154
Weingut Anselmann /Syrah/ półwytrawne, Niemcy <i>semi-dry, Germany</i>	23	161
Rudolf Müller /Riesling/ półslodkie, Niemcy <i>semi-sweet, Germany</i>	23	161
Ronchi Di Manzano /Pinot Grigio/ wytrawne, Włochy <i>dry, Italy</i>	25	175
Menade	26	182

WINA MUSUJĄCE · SPARKLING WINES**100ML 750ML**

Cava Torito Bravo Brut D.O. /Xarel-Lo, Macabeu, Parellada, Chardonnay/ wytrawne, Hiszpania <i>dry, Spain</i>	19	133
Prosecco Rose Extra Dry /Glera, Pinot Noir/ wytrawne, Włochy <i>dry, Italy</i>	23	161
Furlan Prosecco DOC Frizzante /100% Glera/ wytrawne, Włochy <i>dry, Italy</i>	23	161

WINA CZERWONE · RED WINES**100ML 750ML**

Vignerons Ardechois /Cabernet, Merlot/ wytrawne, Francja <i>dry, France</i>	16	80 ^{0,5L}
Badet Clement /Syrah/ wytrawne, Francja <i>dry, France</i>	18	126
Wegenstein /Blaufraisch/ wytrawne, Austria <i>dry</i>	19	133
Terrulenta /Primitivo/ wytrawne, Włochy <i>dry, Italy</i>	19	133
Carmen /Carmenere, Cabernet Sauvignon/ wytrawne, Chile <i>dry</i>	19	133
Paço das Côrtes /Castelao, Tinta Roriz, Alicante Bouschet/ wytrawne, Portugalia <i>dry, Portugal</i>	20	140
Azienda Agricola Furlan	24	168

WINA NATURALNE · NATURAL WINES**100ML 750ML**

Pays D'OC Saint Cels /Merlot, Syrah/ czerwone wytrawne, Francja <i>dry red, France</i>	20	140
Banjo Vino /Syrah, Grenache/ czerwone wytrawne, Francja <i>dry red, France</i>	21	147
Pago De Tharsys (pomarańczowe <i>orange</i>) /Macabeo/ wytrawne, Hiszpania <i>dry, Spain</i>	21	147
Valentina Passalacqua	22	154

WINA RÓŻOWE · ROSE WINES**100ML 750ML**

Domaine Par Laurent Plantevin /Grenache, Mourvedre/ wytrawne, Francja <i>dry, France</i>	21	147
---	----	-----

WINA BEZALKOHOLOWE · ALC-FREE WINES**100ML 750ML**

Heilbronn /Riesling, Kerner/ półwytrawne białe, Niemcy <i>semi-dry white, Germany</i>	19	133
Heilbronn /Pinot Noir, Dornfelder/ półwytrawne czerwone, Niemcy <i>semi-dry red, Germany</i>	19	133
