

SEZONOWE MENU / SEASONAL MENU

ZUPA / SOUP

CREMA DE ESPÁRRAGOS BLANCOS ①③⑦⑧⑨ V

39 zł

krem z białych szparagów, sernik z serem Manchego, kalarepa, pesto z migdałów, grzanki

cream of white asparagus, Manchego cheesecake, kohlrabi, almond pesto, croutons

350g

TAPAS

TARTAR DE SOLOMILLO DE TERNERA ①⑦

77 zł

tatar z polędwicy wołowej, oliwki, kapary, podsuszane pomidorki, rukola, ser Manchego, pieczywo

beef tenderloin tartare, olives, capers, semi-dried tomatoes, arugula, Manchego cheese, bread

150g

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

ESPÁRRAGOS CARMELIZADOS ③⑦⑧

59 zł

szparagi karmelizowane, jajko wolno gotowane 64°C, sos romesco, piana z sera Manchego, crunch z szynki jamón

caramelized asparagus, slow-cooked egg (64°C), romesco sauce, Manchego cheese foam, jamón crunch

320g

PAELLA ③⑦⑨

139 zł

paella, kiełbaska chistorra, udko z kurczaka, szparagi, karczochy, alioli, podsuszane pomidorki cherry, serek jalapeno

paella, chistorra sausage, chicken thigh, asparagus, artichokes, aioli, semi-dried cherry tomatoes, jalapeño cream cheese

1000g

⌚ Czas oczekiwania na to danie wynosi do 45 minut, / Waiting time for paella is up to 45 minutes.

🍴 Porcja jest przeznaczona dla dwóch osób. / Serving for two persons.

TAPAS

- GAMBAS PIL PIL** ① ② **5 szt. 39 zł / 10 szt. 72 zł**
 krewetki z oliwą z oliwek, czosnkiem, chili, ostrą papryką pimentón, pieczywo
 shrimps with olive oil, garlic, chili and pimentón pepper, bread
 5 szt. (ok. 80 g), 10 szt. (ok. 160 g)
- CHISTORRA A LA SIDRA** ① **43 zł**
 kiełbaski chistorra flambowane w cydrze jabłkowym, piklowane jabłko, prażona cebula, pieczywo
 Chistorra sausages flambéed in apple cider, pickled apple, crispy onions, bread
 160 g
- PATATAS BRAVAS** ③ ⑦ V **28 zł**
 smażone ziemniaki, ser Manchego, sos Bravas, aioli, szczypiorek
 fried potatoes, Manchego cheese, Bravas sauce, aioli, chives
 95 g
- PIMIENTOS DE PADRÓN** ⑦ VG **35 zł**
 smażone papryczki Padron, stracciatella, sos chimichurri
 fried Padron peppers, stracciatella, chimichurri sauce
 170 g
- CROQUETAS DE CHISTORRA** ① ③ ⑦ ② szt. 25 zł / 4 szt. 48 zł
 krokiety z kiełbasą chistorra, crème fraîche, jalapeño, mięta, dżem z cebuli
 chistorra croquettes, crème fraîche, jalapeño, mint, onion jam
 2 szt. 80 g, 4 szt. 160 g
- CROQUETAS DE MANCHEGO** ① ③ ⑦ V 2 szt. 25 zł / 4 szt. 48 zł
 krokiety z serem manchego, papryka piquillo, serek kozi, krem balsamiczny truskawkowy
 manchego croquettes, piquillo peppers, goat cheese, strawberry balsamic cream
 2 szt. 80 g, 4 szt. 160 g
- CHIRRETE FRITO** ④ **27 zł**
 chrupiące ateryki (małe rybki) z cytryną i solą morską, salsa verde
 crispy smelts (small fish) with lemon and sea salt, salsa verde
 125 g
- CALAMARES A LA ROMANA** ① ③ ④ **35 zł**
 krążki z kalmara smażone w panierce panko, sos aioli
 calamari rings fried in panko breadcrumbs, aioli sauce
 130 g
- SELECCIÓN DE ACEITUNAS EN AOVE** **22 zł**
 hiszpańskie oliwki w oliwie z oliwek
 olive mix
 70 g
- PAN CON A.O.V.E.** ① VG **16 zł**
 pieczywo, oliwa z oliwek z solą morską w płatkach
 bread with olive oil and sea salt flakes
 120 g
- PLATO DE JAMÓN IBÉRICO** ① **48 zł**
 szynka Jamón Ibérico 100%
 ham Ibérico 100%
 50 g
- TABLA DE QUESOS CURADOS** ① ⑦ ⑪ **47 zł**
 deska tradycyjnych hiszpańskich serów dojrzewających, konfitura z pigwy, krakersy Reganās
 selection of traditional Spanish cured cheeses, quince jam and Reganās crackers
 100 g
- TABLA DE EMBUTIDOS** ① ⑪ **58 zł**
 deska tradycyjnych hiszpańskich wędlin dojrzewających, krakersy Reganās
 selection of traditional Spanish cured meats, Reganās crackers
 100 g
- ACEITUNAS GORDAL RELLENAS DE QUESO CREMA** ⑦ V **26 zł**
 oliwki królewskie faszerowane kremowym serkiem
 royal olives stuffed with cream cheese
 80 g
- PINCHOS TARTAR DE TOMATE** ① ⑦ VG **21 zł**
 bagietka, tatar z pomidora, krem balsamiczny Pedro Ximenez
 baguette, tomato tartare, Pedro Ximenez balsamic cream
 70 g

DANIA GŁÓWNE I DESERY / MAIN COURSES AND DESSERTS

ZUPA / SOUP

GAZPACHO ①④⑥⑨ 42 zł

gazpacho, siekany tuńczyk, truskawka, krem balsamiczny pedro ximénez, rabarbar, granita arbuzowo-limonkowa

gazpacho, chopped tuna, strawberry, pedro ximénez balsamic cream, rhubarb, watermelon-lime granita

350 g

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

PINCHITOS EL PASTOR ①⑥⑦ 63 zł

taco, szaszłyk wieprzowo-drobiowy, salsa fresca, guacamole, ananas, serek chipotle, kolendra

pork and chicken skewer taco, fresh salsa, guacamole, pineapple, chipotle cream cheese, coriander

380 g

MARISCADA AL AJILLO ①②⑦⑭ 96 zł

mix owoców morza w emulsji winno-maślanej z chilli i natką pietruszki, chrupiąca bagietka

mixed seafood in butter and wine emulsified sauce with chili and parsley, crispy baguette

300 g

BOL DE VERDURAS ①④⑦ 72 zł

sałata rzymska, kus kus perłowy z warzywami, tuńczyk, papryka piquillo, piklowany ogórek, truskawka, szparagi, salsa z marakui

romaine lettuce, pearl couscous with vegetables, tuna, piquillo peppers, pickled cucumber, strawberry, asparagus, passion fruit salsa

400 g

Opcjonalnie bez tuńczyka - zamiennik: marynowany arbuz V (cena 67 zł)

SOLOMILLO DE TERNERA ③⑦⑨ 144 zł

stek z polędwicy wołowej, patatas a la riojana (ziemniaki w hiszpańskim stylu), grillowana sałata rzymska z chimichurri, demi glace z cebulkami perłowymi

beef tenderloin steak, patatas a la riojana (spanish-style potatoes), grilled romaine lettuce with chimichurri, demi-glace with pearl onions

450 g

DESERY / DESSERTS

TARTA DE QUESO SAN SEBASTIÁN ①③⑤⑦⑧ V 39 zł

sernik San Sebastian, chantilly z mlecznej czekolady, prażone orzechy laskowe, konfitura z truskawek i rabarbaru

San Sebastian cheesecake, milk chocolate Chantilly cream, roasted hazelnuts, strawberry and rhubarb preserve

120 g

CHURROS CON CREMA PASTELERA ①③⑤⑦⑧ V 39 zł

churros w cukrze pomarańczowym, krem patissiere waniliowy, konfitura pomarańczowa, prażone migdały

churros in orange sugar, vanilla pastry cream, orange jam, toasted almonds

120 g

DANIA DLA DZIECI

NUGGETS DE POLLO ①③⑦ 34 zł

nuggetsy z kurczaka, frytki, ketchup

chicken nuggets, fries, ketchup

250 g

NAPOJE / DRINKS

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

Café solo espresso 30 ml	13 zł
Café doble podwójne espresso espresso doppio 60 ml	17 zł
Café romano espresso z cytryną lemon espresso 30 ml	14 zł
Café americano czarna kawa americano 120 ml	16 zł
Café blanco biała kawa white coffee 150 ml	19 zł
Café latte 240 ml	21 zł
Café capuccino 180 ml	20 zł
Café con leche flat white 150 ml	21 zł
Café carajillo espresso z brandy brandy espresso 60 ml	24 zł
Café cortado espresso, spienione mleko espresso, frothed milk 60 ml	16 zł
Espresso tonic espresso, tonic, cytryna espresso, tonic, lemon 250 ml	25 zł
Orange espresso sok wyciskany z pomarańczy, espresso freshly squeezed orange juice, espresso 250 ml	25 zł
Café helado con leche Kawa mrożona z mlekiem Iced coffee with milk 250 ml	21 zł

Té herbata tea 300 ml	16 zł
sirope extra dodatkowy składnik do herbaty/kawy additional syrup to tea/coffee	6 zł

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Pepsi zero cukru, Pepsi, Mirinda, 7UP zero cukru, Schweppes Tonic 200 ml	13 zł
woda Cisowianka niegazowana / Perlage still / fizzy "Cisowianka" water 300 ml / 700 ml	11 zł / 20 zł
woda Acqua Panna (niegazowana) Acqua Panna mineral water (still) 250 ml / 750 ml	17 zł / 24 zł
woda San Pellegrino (gazowana) San Pellegrino water (sparkling) 250 ml / 750 ml	17 zł / 24 zł
lemoniada fruit lemonade 250 ml / 1 l	16 zł / 55 zł
sok owocowy: pomarańcza / jabłko; nektar: czarna porzeczka orange / apple fruit juice; blackcurrant nectar 200 ml	16 zł
sok świeżo wyciskany (pomarańcza / grejpfrut / mieszany) freshly squeezed juice (orange / grapefruit / mixed) 250 ml	25 zł
Red Bull 250 ml	17 zł
tonik Thomas Henry smaki: tonic water, cherry blossom, dry tonic, mystic mango, pink grapefruit, spicy ginger beer 200 ml	16 zł

DRINKI BEZALKOHOLOWE / ALCOHOL FREE DRINKS

Sangria musująca <0,5% Riesling bezalkoholowy, wanilia, marakuja, jabłko, cytryna, pomarańcza, kiwi 250 ml / 1 l	35 zł / 120 zł
Virgin Mojito 140 ml	29 zł
Pornstar Martini 180 ml	31 zł

PIWA I KOKTAJLE / BEERS AND COCKTAILS

PIWA / BEERS

Estrella Galicia (alk. 5,5% obj.)	17 zł
Estrella 0% (alk. <0,5% obj.)	17 zł
Miłosław Niefiltrowane (alk. 5,2% obj.)	21 zł
Miłosław Pilsner (alk. 5,4% obj.)	21 zł
Miłosław Ipa (alk. <0,5% obj.)	21 zł
Miłosław Pszeniczne (alk. 4,6% obj.)	21 zł

KOKTAJLE / COCKTAILS

Armonia Floral	37 zł
Beefeater, likier czarny bez, woda z kwiatów pomarańczy, woda gazowana	
Beefeater, elderflower liqueur, orange blossom water, sparkling water	
160 ml	
Hugo Spritz	41 zł
Cava, likier czarny bez, mięta, limonka, woda gazowana	
Cava, elderflower liqueur, mint, lime, sparkling water	
160 ml	
Aperol Spritz	42 zł
Aperol, Cava, woda gazowana, pomarańcza	
Aperol, Cava, sparkling water, orange	
140 ml	
Aigua de València	34 zł
Beefeter blood orange, sok pomarańczowy, cukier, cava	
Beefeter blood orange, orange juice, sugar, cava	
200 ml	
Margarita	38 zł
Olmecca, Cointreau, limonka, sól	
Olmecca, Cointreau, lime, salt	
120 ml	
Pina Margarita	42 zł
Olmecca, Cointreau, ananas, limonka, cukier, sól	
Olmecca, Cointreau, pineapple, lime, sugar, salt	
160 ml	
Negroni	39 zł
Beefeater, Campari, Carpano Classico Rosso	
Beefeater, Campari, Carpano Classico Rosso	
90 ml	
Cuba Libre	35 zł
Havana 3, Pepsi, limonka	
Havana 3, peps, lime	
140 ml	

Pornstar Martini	40 zł
Ostoya, Cava, marakuja, wanilia, cytryna	
Ostoya, Cava, passion fruit, vanilla, lemon	
160 ml	
Mojito	37 zł
Havana 3, woda gazowana, limonka, mięta, cukier trzcinowy	
Havana 3, sparkling water, lime, mint, cane sugar	
160 ml	
Kalimotxo	33 zł
Czerwone wino, peps, sok pomarańczowy	
Red wine, peps, orange juice	
250 ml	
Pepino	37 zł
Beefeter 24, tonic, mięta, ogórek, cukier, cytryna	
Beefeater 24, tonic, mint, cucumber, sugar, lemon	
200 ml	
Fresa Espanola	40 zł
Absolut lime, Fernet branca, truskawka, cytryna, cukier, biało	
Absolut lime, Fernet branca, strawberry, lemon, sugar, egg white	
190 ml	
Espresso Platano	37 zł
Absolut Vanilla, likier kawowy, espresso, banan	
Absolut Vanilla, coffee liqueur, espresso, banana	
130 ml	
Sangria Original	35 zł / 120 zł
Czerwone wino, brandy, pomarańcza, jabłko, cytryna, kiwi, cynamon	
Red wine, brandy, orange, apple, lemon, kiwi, cinnamon	
250 ml / 1 l	
Sangria Blanca	35 zł / 120 zł
Białe wino, Lillet Blanc, kiwi, cytryna, jabłko, pomarańcza	
White wine, Lillet Blanc, kiwi, lemon, apple, orange	
250 ml / 1 l	
Sangria Cava	35 zł / 120 zł
Cava, likier czarny bez, wanilia, jabłko, cytryna, pomarańcza, kiwi	
Cava, elderflower liquer, vanilla, apple, lemon, orange, kiwi	
250 ml / 1 l	
EL GORDO	45 zł
Drink-niespodzianka, zmieniający się co jakiś czas	
Zapytaj obsługę, co dziś przygotowaliśmy	
A surprise cocktail that changes from time to time.	
Ask the staff what's in today	
150 ml	

ALKOHOLE

NALEWKA (60 ml / 4×60 ml)

Nalewka sezonowa Longinus
alk. ok. 30–35% obj. **19 zł / 65 zł**

WÓDKA / VODKA (40 ml)

Wyborowa Exquisite alk. 40% obj. **25 zł**

Wyborowa Polska Żytia alk. 40% obj. **19 zł**

Wyborowa Podlaska alk. 40% obj. **17 zł**

Ostoya alk. 40% obj. **19 zł**

Ostoya Black alk. 40% obj. **21 zł**

Absolut Blue alk. 40% obj. **25 zł**

Absolut Pear alk. 40% obj. **19 zł**

Absolut Lime alk. 40% obj. **19 zł**

Absolut Vanilla alk. 40% obj. **19 zł**

Orca alk. 40% obj. **45 zł**

GIN (40 ml)

Beefeater Gin alk. 40% obj. **19 zł**

Beefeater 24 alk. 45% obj. **22 zł**

Beefeater Pink alk. 37,5% obj. **19 zł**

Beefeater Blood Orange
alk. 37,5% obj. **19 zł**

Monkey 47 Sloe Gin alk. 29% obj. **38 zł**

Malfy Gin Originale alk. 41% obj. **26 zł**

Malfy Gin Con Limone alk. 41% obj. **26 zł**

Malfy Gin Rosa alk. 41% obj. **26 zł**

Malfy Gin Con Arancia alk. 41% obj. **26 zł**

Tanqueray No. Ten alk. 47,3% obj. **29 zł**

Gin Colombian Treasure Treasure
alk. 43% obj. **38 zł**

RUM (40 ml)

Havana Club 3YO alk. 40% obj. **19 zł**

Havana Club 7YO alk. 40% obj. **23 zł**

Havana Club Especial alk. 40% obj. **19 zł**

Havana Club Selección de Maestros
alk. 45% obj. **39 zł**

TEQUILA & MEZCAL (40 ml)

Olmeca Altos Plata alk. 38% obj. **28 zł**

Olmeca Altos Reposado alk. 38% obj. **30 zł**

Herradura Añejo alk. 40% obj. **41 zł**

Crema de Mezcal alk. 40% obj. **39 zł**

VERMOUTH & BITTER (80 ml / 40 ml)

Lillet Blanc alk. 17% obj. **19 zł**

Lillet Rosé alk. 17% obj. **19 zł**

Carpano Bianco alk. 14,9% obj. **22 zł**

Carpano Dry alk. 18% obj. **22 zł**

Carpano Classico alk. 16% obj. **22 zł**

Aperol alk. 11% obj. **22 zł**

Campari alk. 25% obj. **19 zł**

Cynar alk. 16,5% obj. **17 zł**

Fernet Branca alk. 39% obj. **23 zł**

Fernet Branca Menta alk. 28% obj. **23 zł**

LIQUEUR (40 ml)

Kahlúa alk. 16% obj. **20 zł**

Baileys alk. 17% obj. **20 zł**

Jägermeister alk. 35% obj. **21 zł**

Cherry Heering alk. 24% obj. **21 zł**

Toschi Fragoli alk. 24% obj. **19 zł**

Amaro Montenegro alk. 23% obj. **19 zł**

Tatratea Original alk. 52% obj. **24 zł**

Tatratea Forest Fruit alk. 62% obj. **27 zł**

Tatratea Apple & Pear alk. 67% obj. **27 zł**

SCOTCH WHISKY (40 ml)

Ballantine's 7YO alk. 40% obj. **23 zł**

Chivas Regal 12YO alk. 40% obj. **23 zł**

Chivas Regal 13YO alk. 40% obj. **28 zł**

Chivas Regal XV alk. 40% obj. **31 zł**

Chivas Regal 18YO alk. 40% obj. **42 zł**

Aberlour 12YO alk. 40% obj. **35 zł**

IRISH WHISKEY (40 ml)

Jameson Irish Whiskey alk. 40% obj. **21 zł**

Jameson Caskmates IPA alk. 40% obj. **23 zł**

Jameson Black Barrel alk. 40% obj. **26 zł**

BOURBON (40 ml)

Rittenhouse Rye alk. 50% obj. **31 zł**

Elijah Craig Barrel Proof alk. 60% obj. **62 zł**

Jack Daniel's No. 7 alk. 40% obj. **21 zł**

Jack Daniel's Single Barrel
alk. 45% obj. **42 zł**

Woodford Reserve alk. 43,2% obj. **29 zł**

COGNAC & BRANDY (40 ml)

Martell VS alk. 40% obj. **26 zł**

Martell VSOP alk. 40% obj. **36 zł**

Martell XO alk. 40% obj. **89 zł**

Cardenal Mendoza alk. 40% obj. **26 zł**

Gran Duque d'Alba alk. 40% obj. **26 zł**

Gran Duque d'Alba XO alk. 40% obj. **42 zł**

Lustau Gran Reserva alk. 40% obj. **31 zł**

Torres 10YO alk. 38% obj. **22 zł**

Torres 15YO alk. 40% obj. **26 zł**

Torres 20YO alk. 40% obj. **31 zł**

Torres Jaime I 30YO alk. 38% obj. **59 zł**

SHERRY (80 ml)

Valdespino alk. 15% obj. **25 zł**

WINA / WINE

WINA NA KIELISZKI / WINE BY THE GLASS

Dr. Lo Alcohol-Free Sparkling Riesling, Dr. Loosen NV	23 zł
alk. <0,5% obj.	
Familia Oliveda Brut, DO Cava NV	23 zł
alk. 11,5% obj.	
Joan Sardà, Organic Cava, DO Penedès 2024	23 zł
alk. 12% obj.	
Vinedos de Nieva Blanco Nieva Verdejo, DO Rueda 2024	23 zł
alk. 13% obj.	
Bodegas el Angosto Soldadito Marinero, Valencia 2024	23 zł
alk. 12% obj.	
Bideona Vira de Cabezadas, DOCa Rioja 2023	25 zł
alk. 13% obj.	
Castro Ventosa El Castro de Valtuille Mencía, DO Bierzo 2023	25 zł
alk. 13,5% obj.	
Bideona Tempranillo de Ledes, DOCa Rioja 2022	25 zł
alk. 13,5% obj.	
Frontonio Botijo Rojo, Valdejalón 2023	25 zł
alk. 13,5% obj.	

WINA MUSUJĄCE / SPARKLING WINE (0,75 l)

Dr. Lo Alcohol-Free Sparkling Riesling, Dr. Loosen NV	99 zł
alk. <0,5% obj.	
Familia Oliveda Brut, DO Cava NV	99 zł
alk. 11,5% obj.	
Familia Oliveda Rosé Brut, DO Cava NV	99 zł
alk. 11,5% obj.	
Familia Oliveda Brut Nature Reserva, DO Cava NV	130 zł
alk. 11,5% obj.	
Raventós i Blanc Blanc de Blanc, Conca del Riu Anoia 2021/2022	170 zł
alk. 12% obj.	
Raventós i Blanc de Nit Rosé, Conca del Riu Anoia 2021/2022	180 zł
alk. 12% obj.	
Juve & Camps Brut Nature, Cava 2019	280 zł
alk. 12% obj.	
G.H. Mumm Cordon Rouge NV	400 zł
alk. 12,5% obj.	

WINA BIAŁE I RÓŻOWE / WHITE AND ROSÉ WINE (0,75 l)

Joan Sardà Organic Chardonnay, DO Penedès 2024	99 zł
alk. 12% obj.	
Vinedos de Nieva Blanco Nieva Verdejo, DO Rueda 2024	99 zł
alk. 13% obj.	
Bideona Vira de Cabezadas, DOCa Rioja 2023	99 zł
alk. 13% obj.	
Bodegas el Angosto La Horca del Tío Jaime, Valencia 2024	99 zł
alk. 12,5% obj.	
Viña Zorzal Rosado Garnacha, DO Navarra 2023	119 zł
alk. 13,5% obj.	
Valdespino Vina Macharnudo Alto Cask Fermented Palomino, Jerez 2021	140 zł
alk. 12,5% obj.	
Recaredo Celler Credo Miranius, DO Penedès 2022	150 zł
alk. 11,5% obj.	
Muga Blanco, DOCa Rioja 2024	170 zł
alk. 13,5% obj.	
Castro Ventosa El Castro de Valtuille Godello, DO Bierzo 2023	170 zł
alk. 13,5% obj.	
Fulcro A Pedreira Albariño, DO Rías Baixas 2024	170 zł
alk. 13% obj.	
Bideona Las Parcelas Blanco, DOCa Rioja 2020	170 zł
alk. 13% obj.	
Barco del Corneta 2020	240 zł
alk. 13,5% obj.	
Suertes del Marqués Trenzado, DO Valle de la Orotava 2023	240 zł
alk. 12,5% obj.	
Baigorri Blanco Fermentado en Barrica, DOCa Rioja 2018	260 zł
alk. 13% obj.	
Muchada-Léclapart Univers, Cádiz 2020	280 zł
alk. 13% obj.	
Suertes del Marqués Vidonia, DO Valle de la Orotava 2022	340 zł
alk. 12,5% obj.	
Remelluri Blanco, DOCa Rioja 2020	540 zł
alk. 14% obj.	

WINA / WINE

WINA CZERWONE / RED WINE (0,75 l)

Castro Ventosa El Castro de Valtuille Mencía, DO Bierzo 2023	109 zł
alk. 13,5% obj.	
Bideona Tempranillo de Ledes, DOCa Rioja 2022	109 zł
alk. 13,5% obj.	
Frontonio Botijo Rojo, Valdejalón 2023	109 zł
alk. 13,5% obj.	
Viña Zorzal Garnacha, DO Navarra 2023	119 zł
alk. 13,5% obj.	
Pago de Cirsus Oak Aged, DO Navarra 2023	140 zł
alk. 14,5% obj.	
Marcos Eguren Sierra Cantabria Crianza, DOCa Rioja 2021	150 zł
alk. 14% obj.	
Viña Sastre Roble, DO Ribera del Duero 2022	160 zł
alk. 14% obj.	
Rubén Díaz La Escalera Garnacha, DOP Cebreros 2023	170 zł
alk. 15% obj.	
Bruno Murciano L'Alegría, DO Utiel-Requena 2023	170 zł
alk. 13% obj.	
Bodega Sommos Alquez de Sommos, DO Calatayud 2021	170 zł
alk. 15% obj.	
Coca y Fitó Coca Maragda, DO Montsant 2018	180 zł
alk. 15% obj.	
Coca y Fitó Samsara, DO Priorat 2021	180 zł
alk. 15% obj.	
Gutiérrez de la Vega Casta Diva Tintó, DO Vinalopó 2021	180 zł
alk. 12% obj.	
Envínate Lousas Viña de Aldea, DO Ribeira Sacra 2021	220 zł
alk. 12,5% obj.	
López de Heredia Viña Tondonia Crianza, DOCa Rioja 2016	250 zł
alk. 13% obj.	
Viña Sastre Crianza, DO Ribera del Duero 2020	250 zł
alk. 14% obj.	

Marcos Eguren Almir, DO Toro 2023	240 zł
alk. 14,5% obj.	
Ca' di Mat La Bruja de Rozas, DO Sierra de Gredos 2021	260 zł
alk. 14% obj.	
Remelluri Reserva, DOCa Rioja 2016	320 zł
alk. 14% obj.	
Vall Llach Embrouix, DOQ Priorat 2022	330 zł
alk. 15% obj.	
Muga Reserva Selección Especial, DOCa Rioja 2020	380 zł
alk. 14% obj.	
Aalto Reserva, DO Ribera del Duero 2020	400 zł
alk. 15% obj.	
Pago de Carraovejas, DO Ribera del Duero 2019	420 zł
alk. 15% obj.	
López de Heredia Viña Tondonia Reserva, DOCa Rioja 2011	480 zł
alk. 13% obj.	
Marqués de Riscal Gran Reserva, DOCa Rioja 2017	480 zł
alk. 14,5% obj.	
Telmo Rodriguez Matallana, DO Ribera del Duero 2019	540 zł
alk. 14,5% obj.	
Vega Prado Enea Gran Reserva, DOCa Rioja 2015	740 zł
alk. 14% obj.	
Vega Sicilia Pintia, DO Toro 2019	750 zł
alk. 15% obj.	
Flor de Pingus, DO Ribera del Duero 2020	940 zł
alk. 14% obj.	
Vega Sicilia Único Reserva Especial,	

HISZPAŃSKIE DELIKATESY

OWOCE SUSZONE

Abuela Carmen – Mandarynka czarna	20 zł
Abuela Carmen – Cytryna czarna	20 zł
Abuela Carmen – Cebolla Negra – czarna cebula	20 zł
Abuela Carmen – Chipotle Negro	20 zł

PRZYPRAWY

Abuela Carmen Frito En Polvo – Smażony czosnek proszkowany	20 zł
Limon En Polvo Abuela Carmen – Cytryna czarna sproszkowana	20 zł
Pimenton De La Vera Picante – Papryka wędzona pikantna	15 zł
Pimenton De La Vera Dulce – Papryka wędzona łagodna	15 zł
Escama De Sal Marina Natural – Sól morską w płatkach naturalna 125g	22 zł
Escama De Sal Marina Negra Con Carbon Y Pimienta – Sól morską w płatkach czarna 125g	27 zł
Escama De Sal Marina Ahumada Con Gengibre – Sól morską wędzona z imbirem w płatkach 125g	27 zł
Escama De Sal Marina Negra Con Limone – Sól morską cytrynową w płatkach czarna 125g	27 zł
Espuma De Sal Marina Natural – Pianka soli naturalna 100g	22 zł
Espuma De Sal Marina Negra – Pianka soli czarnej 100g	27 zł

PRZEKĄSKI – MIGDAŁY

Almendras Tostadas Almendrotterra Doypack – Migdały prażone bez skóry 90g	15 zł
Estuche De Almendras Tostadas – Sabores Mixtos – Pudełko z migdałami, oliwa 120g	30 zł

SERY

Ser Mieszanego Mleka Baby Blended Soft – Kozi ser z winem 65g	70 zł
---	-------

WĘDLINY

Guillen Chorizo Vela Bta 250g	30 zł
Guillen Salchichon Vela Bta 250g	30 zł
Guillen Chorizo Vela Bta 500g	50 zł
Guillen Salchichon Vela Bta 500g	50 zł
Guillen Paleta Cebo Campo 50% Ib. Corte A Cuchillo 100g	65 zł
Guillen Loncheado Paleta Bellota Iberica 50% Raza Iberica 100g	45 zł
Guillen Paleta Cebo Campo 50% Ib. Corte A Cuchillo 100g	55 zł
Loncheado Jamon Cebo 50% Raza Iberica 100g	75 zł
Loncheado Jamon Cebo 50% Raza Iberica Ch 100g	65 zł
Loncheado Paleta Bellota Iberica 50% Raza Ib C 100g	85 zł
Loncheado Paleta Bta 100% Ib Cuchillo 100g	95 zł
Loncheado Jamon Bta. Ib. 50% Raza Iberica Ch 100g	100 zł
Loncheado Jamon Bta. 100% Ib Chuchillo 100g	105 zł
Loncheado Chorizo Bellota Iberico 100g	25 zł
Loncheado Salchichon Bta. 100g	25 zł

HISZPAŃSKIE DELIKATESY

OLIWY BUTELKA

A.O.V.E Finca Picual Oliva Extra Virgen Picual 500ml	60 zł
A.O.V.E Finca Duerna Picual Oliva Extra Virgen Arbequina 500ml	60 zł
A.O.V.E Finca Picual Oliva Extra Virgen Picual 250ml	50 zł
A.O.V.E Finca Duerna Picual Oliva Extra Virgen Arbequina 250ml	50 zł

OLIWY PUSZKA

Aceites Arbequina Oliva z truflą czarną 250ml	40 zł
Aceites Arbequina Oliva z kolendrą i chili 250ml	37 zł
Aceites Arbequina Oliva z czosnkiem i ziołami 250ml	35 zł
Aceites Arbequina Oliva z kwiatem pomarańczy 250ml	35 zł
Aceites Arbequina Oliva z pomarańczą i czekoladą 250ml	37 zł
Aceites Arbequina Oliva z pomarańczą Esencia Naranja 250ml	35 zł

OCTY

Vinagre Balsamico Arbequina PX - ocet balsamiczny 250ml	30 zł
"El Guiso" Reduccion Vinagre Balsamico AL PX - krem balsamiczny 250ml	30 zł
Perlas Vinagre Balsamico El Guiso - kawior z octu balsamicznego	25 zł

OLIWKI KRÓLEWSKIE - słoiki

Oliwki Gordal Bez Pestek Hot Smoked Paprika Blend 80/90	25 zł
Oliwki Gordal Bez Pestek Harissa Dressing 80/90	25 zł
Oliwki Gordal Bez Pestek Masala Dressing 80/90	25 zł
Oliwki Gordal Bez Pestek Spanish Seasoning 80/90	25 zł
Oliwki Gordal Bez Pestek Mediterranean Seasoning 80/90	25 zł
Oliwki Gordal Bez Pestek Chimichurri Dressing 80/90	25 zł
Oliwki Gordal Bez Pestek Spicy Blend 80/90	25 zł

OLIWKI - małe słoiki

Natural Cuquillo Olives 650/750/198g	20 zł
Natural Zorzalena Olives 300/380/198g	20 zł
Aceituna Natural Pico Limon 260/300/198g	20 zł
Cracked & Marinated Verdial Olives 240/320/198g	20 zł
Natural Mix - Fine Herbs 198g	20 zł

WARZYWA, PIKLE, MARYNATY

Jarro Coliflor - marynowany kalafior - słoik	20 zł
Jarro Banderillas Sin Pique - koreczki - słoik	25 zł
Jarro Kimbo - oliwki nadziewane anchois	25 zł
Ajo Negro Jarco Pequeño - czarny czosnek mały słoik 60g	20 zł
Ajo Negro Con Miel Abuela Carmen - czarny czosnek w miodzie	25 zł
Perlas De Ajo Negro Abuela Carmen - perły czarnego czosnku	27 zł
Pasta De Ajo Negro Abuela Carmen - krem z czarnego czosnku	25 zł

ALERGENY / ALLERGENS



- 1 Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut)**
Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut)
- 2 Skorupiaki i produkty pochodne**
Crustaceans and products thereof
- 3 Jajka i produkty pochodne**
Eggs and products thereof
- 4 Ryby i produkty pochodne**
Fish and products thereof
- 5 Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne**
Peanuts (groundnuts) and products thereof
- 6 Soja i produkty pochodne**
Soya and products thereof
- 7 Mleko i produkty pochodne**
Milk and products thereof
- 8 Orzechy tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, nerkowce, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje, orzechy makadamia i produkty pochodne**
Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and products thereof
- 9 Seler zwyczajny i produkty pochodne**
Celery and products thereof
- 10 Gorczyca i produkty pochodne**
Mustard and products thereof
- 11 Nasiona sezamu i produkty pochodne**
Sesame seeds and products thereof
- 12 Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg**
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg
- 13 Łubin i produkty pochodne**
Lupin and products thereof
- 14 Mięczaki i produkty pochodne**
Molluscs and products thereof