



wine **stone**



Dołącz do programu Accor Live Limitless
i zdobywaj punkty w Winestone.
O więcej szczegółów zapytaj naszą obsługę.

zeskanuj
KOD QR aby uzyskać
informacji więcej

Wszystkie ceny są w PLN i zawierają VAT.

Karta obowiązuje od kwietnia 2026.

Menu z gramaturą poszczególnych
składników podajemy na życzenie.

Potrawy przygotowywane w naszej kuchni
mogą zawierać alergeny. Lista alergenów
podana jest pod każdym daniem.

Wina zawierają siarczyny.
Wina dostępne są również w sprzedaży na
wynos. Może obowiązywać opłata korkowa,
prosimy zapytać kelnera.

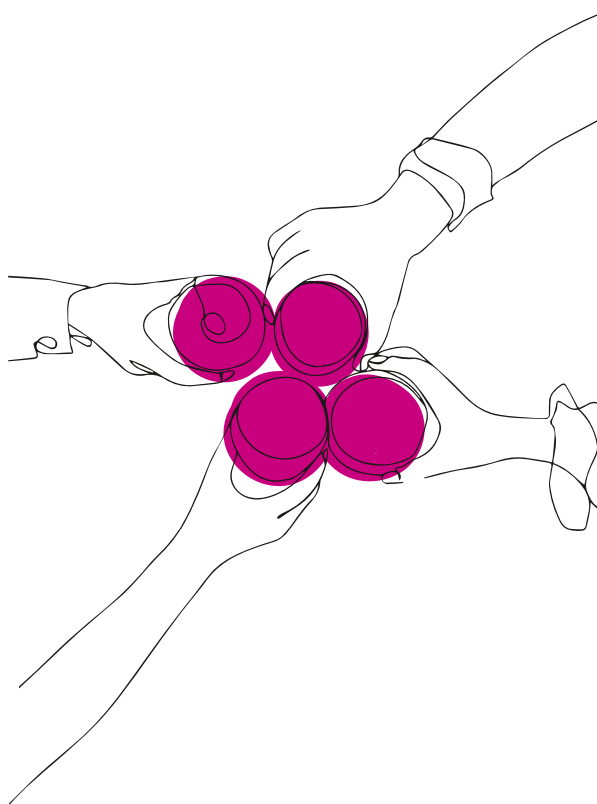
Do usługi Room Service doliczamy opłatę
serwisową w wysokości 15 zł.

Restauracja Winestone zaprasza
od godziny 12.00 do godziny 23.00
– ostatnie zamówienie 22.30

Alkohol szkodzi zdrowiu.

Napoje podajemy w naczyniach szklanych.

W naszej restauracji obowiązuje zakaz
wykorzystywania zagrożonych gatunków ryb.
Promujemy odpowiedzialne rybołówstwo.
Jajka pochodzą od kur z wolnego wybiegu
hodowanych na zewnątrz.



Autorskie



Wegańskie



Bez glutenu



Pikantne



Wegetariańskie



zero waste



Soja



Seler



Gorczyca



Ryby



Skorupiaki



Owoce
morza



Danie dostępne
24/h



Orzechy
ziemne



Orzechy
włoskie



Orzechy
inne



Orzechy
pistażowe



Dwutlenek siarki
oraz siarczany



Zdrowy
wybór



Łubin



Jaja



Mleko



Gluten



Sesam

*waga mięsa przed smażeniem

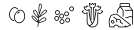
LOKALNE



TOST I SERY

Chleb maślany / masło / mozzarella / cheddar / smażony Grana Padano / ketchup

29 PLN • 300 g



TATAR WOŁOWY

Polska wołowina 100 g* / ogórek kiszony od „Sznajdera” / szalotka / żółtko / sos Cezar / kapary / suszone pomidory / zielenina / chipsy z parmezanu

49 PLN • 200 g



ŁOSOŚ MARYNOWANY MOWI

Łosoś marynowany w soli, cukrze i cytrusach / majonez wasabi / buraczki / ogórek / rzodkiewka / koper / kawior

46 PLN • 200 g



SAŁATKA WINESTONE

Ser kozi / sałaty z sosem vinaigrette Monini Classico / ziemniaki / orzechy włoskie / grillowana brzoszkwinia / sos malinowy

46 PLN • 300 g



PRZYSTAWKI

BURRATA I PESTO

Ser burrata / pomidory / pieczony bakłażan / oliwki / pesto / oliwa chilli Monini / zioła

42 PLN • 250 g



PIKNIK ŚRÓDZIEMNOMORSKI

Prosciutto di Parma / Spianata Piccante / chorizo / Grana Padano / rolada kozia dojrzewająca / pasta z suszonych pomidorów / piklowane papryczki

49 PLN • 220 g



GRILLOWANY KURCZAK I SAŁATY

Kurczak grillowany / chrupiące sałaty / pomidory koktajlowe / sos vinaigrette / grzanki / chrupiący bekon / Grana Padano

46 PLN • 300 g



WEGAŃSKA PRZYJEMNOŚĆ

Pieczony bakłażan / pomidory z bazylią / hummus / sałatka z ciecierzycy / grillowane warzywa / wegańska feta / zielenina / chleb naan

37 PLN • 350 g



ZUPY

KREM Z WŁOSKICH POMIDORÓW

zero waste

Pomidory pelati / czosnek / Grana Padano / stracciatella / focaccia / bazylia

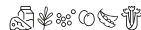
25 PLN • 300 g



ŻUREK Z KURKAMI I BIAŁĄ KIEŁBASĄ

Kurki / biała kiełbasa / ziemniaki / okrasa

30 PLN • 300 g



DANIA GŁÓWNE

KURCZAK ZAGRODOWY SUPREME

Pierś z kurczaka w panko / ziemniaki pieczone / zielenina ogrodowa / sos Cezar / chrupiący bekon

54 PLN • 400 g



SCHABOWY TOMAHAWK

Kotlet schabowy z kością grillowany / ziemniaki pieczone / kremowy gzik z ziołami / demi-glace

69 PLN • 550 g



OSSOBUCO I KLUSKI

Goleń wołowa wolno pieczona / kluski ziemniaczane / warzywa ogrodowe / sos mięsny / zioła

64 PLN • 400 g



SMASH BURGER

Polska wołowina 180 g* / bułka maślana / cheddar / bekon / sos musztardowy / frytki / ketchup

59 PLN • 450 g



STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

Polędwica wołowa 200 g* / masło Café de Paris / frytki / zielenina ogrodowa / redukcja wołowa

129 PLN • 350 g



ŁOSOŚ I PASTA

Łosoś pieczony z sezamem / makaron soba / sałatka pak choi z jabłkiem i wasabi

69 PLN • 340 g



TUŃCZYK GRILLOWANY

Stek z tuńczyka 180 g* / sałatka z awokado / pomidory / kolendra / miso mayo

89 PLN • 340 g



KREWETKI I MLEKO KOKOSOWE

Krewetki Black Tiger / pomidory / cebula czerwona / ziemniaki pieczone / kaffir / pasta tom yum / mleko kokosowe

59 PLN • 350 g



MAKARON I POMIDORY

Makaron spaghetti / białe wino / sos pomidorowy / stracciatella / parmezan / oliwa bazyliowa Monini / bazylia

37 PLN • 300 g

z kurczakiem **100 g (360 g) • 42 PLN**



CHLEB I PRZEKAŚKI

CHLEB DOMOWY NA ZAKWASIE Z RODZYNEK

Bagietka na zakwasie z rodzynek

9 PLN • 80 g



CHLEB DOMOWY WINESTONE

Bagietka na zakwasie z rodzynek / oliwa z oliwek / dukkah

19 PLN • 120 g



FRYTKI Z DIPAMI

Aioli musztardowy / relish

19 PLN • 180 g



SALATY Z SOSEM VINAIGRETTE

Salaty / sos vinaigrette musztardowy / Grana Padano / pomidory

19 PLN • 120 g



WYBÓR OLIVEK

Oliwki / pomidory suszone / cytryna / chili / zioła

19 PLN • 100 g



DLA DZIECI

ROSÓŁ Z MAKARONEM

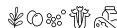
19 PLN • 250 g



STRIPSY Z KURCZAKA

Frytki domowe / mizeria / ketchup

29 PLN • 140 g



DESERY

FLORENTYNKA MIGDAŁOWA

Migdały / mascarpone / owoce sezonowe / mięta

29 PLN • 170 g



CRÈME BRÛLÉE

Krem waniliowy / chrupiący karmel / lody waniliowe

29 PLN • 220 g



SERNIK BASKIJSKI

Sernik / sos pistacjowy z białą czekoladą / pistacje / maliny / mięta

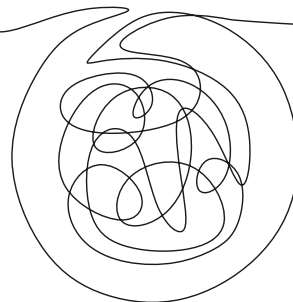
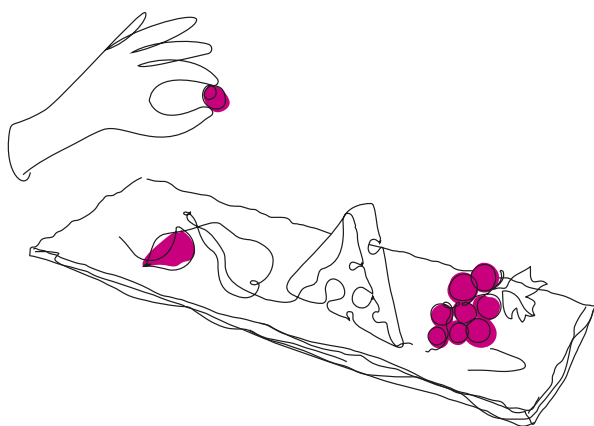
35 PLN • 220 g



czy wiesz, że?

Nasz cel?

Oferować gościom prawdziwe
doświadczenia kulinarne dzięki
wysokiej jakości, zdrowej
i zrównoważonej żywności.



Wspieramy zrównoważone odżywianie
poprzez własne źródła zaopatrzenia

Dlatego preferujemy lokalnych
dostawców żywności.

zero waste

Naszym celem jest zmniejszenie
marnotrawstwa żywności. Dzięki naszej
kreatywności i zaangażowaniu mamy
przyjemność zaprezentować dania, które
są produkowane zgodnie z polityką zero-waste.
Każdego roku jedna trzecia produkowanej na
świecie żywności przeznaczonej do konsumpcji,
prawie 1,3 mld ton, jest marnowana.

NAPOJE ZIMNE



14 PLN • 25 cl



KINLEY Tonic Water 14 PLN • 25 cl



pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy 14 PLN • 25 cl

Red Bull 18 PLN • 25 cl

Woda mineralna (gazowana / niegazowana) 10 PLN • 33 cl

Woda mineralna (gazowana / niegazowana) 17 PLN • 70 cl

Lemoniada (klasyczna / marakuja) 22 PLN • 14 cl

Świeżo wyciskane soki ze świeżych owoców (pomarańcza, grejpfrut) 24 PLN • 20 cl

Kawa mrożona z lodami i bitą śmietaną 24 PLN • 20 cl

NAPOJE GORĄCE

Espresso 12 PLN • 3 cl

Podwójne Espresso 16 PLN • 6 cl

Kawa 16 PLN • 12 cl

Cappuccino 16 PLN • 15 cl

Latte macchiato 18 PLN • 24 cl

Gorąca czekolada 16 PLN • 20 cl

Herbata (zapytaj o dostępne smaki) 16 PLN • 20 cl

PIWO

LOKALNE PIWO BUTELKOWE

5% - 6,8% (zapytaj o dostępne rodzaje) 24 PLN • butelka 50 cl

Żywiec Butelkowe 5% - 9,5% (zapytaj o dostępne rodzaje) 24 PLN • butelka 50 cl

Piwo bezalkoholowe 24 PLN • butelka 50 cl

PIWO LANE
ŻYWIEC

Piwo z beczki 5,8%

30 cl 50 cl
16 PLN 20 PLN



• BROWAR STU MOSTÓW •

Zakorzeniony w bogatej tradycji piwowarskiej miasta, dzięki marzeniom i wierze w sukces szybko osiągnął swoje cele, stając się liderem w polskim browarnictwie rzemieślniczym.

W Browarze Stu Mostów warzą piwo, które tworzy najpiękniejsze mosty.
Między ludźmi, miastami i krajami. Między historią, teraźniejszością i przyszłością.

DRINKI

Mojito Bacardi white / limonka / mięta / brązowy cukier / woda gazowana

35 PLN • 14 cl • 11%

Dostępna wersja bezalkoholowa **25 PLN • 14 cl**

Aperol Spritz / XL Aperol / Prosecco / woda gazowana / pomarańcza

37 / 52 PLN • 24 / 30 cl • 7% / 8,5%

Dostępna wersja bezalkoholowa **37 PLN • 24 cl**

Hugo / XL Prosecco / syrop z czarnego bzu / syrop cukrowy / woda gazowana / limonka / mięta

37 / 52 PLN • 24 / 30 cl • 7% / 7,5%

Dostępna wersja bezalkoholowa **37 PLN • 24 cl**

Campari Spritz Campari / Prosecco / woda gazowana / pomarańcza

37 PLN • 24 cl • 5,5%

Caipirinha Rum Bacardi white / limonka / brązowy cukier

30 PLN • 6 cl • 25%

Pornstar Martini Wódka Stock / sok z limonki / syrop waniliowy / pulpa z marakui / Prosecco

35 PLN • 13 cl • 16%

White Russian Wódka Stock / likier Kahlúa / śmietanka (9 cl)

30 PLN • 9 cl • 21%

Negroni Gin Millhills / Martini Rosso / Campari / pomarańcza

39 PLN • 9 cl • 32%

Wybierz swojego Sour'a Sok z cytryny, syrop cukrowy, białko

z whiskey **14,5%** / z wódką **14,5%** / z rumem **14%** /

z ginem **14%** / z amaretto **9%** / z Aperolem **4%**

32 PLN • 11 cl

Wybierz swoją Margaritę Tequila Salitos white / Cointreau / sok z limonki

klasyczna **15,5%** / truskawkowa (pulpa truskawkowa) **15,5%** / marakuja (pulpa z marakui) **15,5%**

30 PLN • 15 cl

Micropolitan Wódka Stock / wino Pinot Gris Alvarium / syrop różany / sok z cytryny /

syrop grenadine / woda gazowana / suszone płatki róż / miód

35 PLN • 22 cl • 10,74%

Dostępna wersja bezalkoholowa **30 PLN • 22 cl**



MOCNE ALKOHOLE

WÓDKI

Amundsen 40%
Gorzka Żołądkowa 34%
Żubrówka Bison Grass 37,5%
Chopin (zapytaj kelnera) 40%
Finlandia 37,5%-40%
(zapytaj kelnera o dostępne smaki)

22 PLN • 4 cl

18 PLN • 4 cl

16 PLN • 4 cl

26 PLN • 4 cl

22 PLN • 4 cl

LIKIERY

Soplica (zapytaj kelnera) 26%
Jägermeister 35%
Bailey's 17%
Campari 25%
Marie Brizard 23%

16 PLN • 4 cl

20 PLN • 4 cl

20 PLN • 4 cl

20 PLN • 4 cl

20 PLN • 4 cl

GINY I RUMY

Millhill's Gin London Dry 38%
Bacardi Carta Blanca 37,5%
Bacardi Carta Negra 37,5%
Dictador Rum 12 YO 40%
Roku Gin 43%
Bombay Sapphire 40%

28 PLN • 4 cl

24 PLN • 4 cl

28 PLN • 4 cl

32 PLN • 4 cl

34 PLN • 4 cl

30 PLN • 4 cl

WERMUTY

Martini 14,4%

22 PLN • 10 cl

WHISKEY

Dubliner Master Distiller's 40%
Jack Daniel's 40%
Laphroaig Select 40%
Auchentoshan American Oak 40%
Jim Beam Bourbon / Black 40%-43%
Maker's Mark 45%
Ballantine's Finest 40%
Ardbeg 10 YO 46%
Jameson 40%

32 PLN • 4 cl

28 PLN • 4 cl

38 PLN • 4 cl

40 PLN • 4 cl

22/30 PLN • 4 cl

36 PLN • 4 cl

26 PLN • 4 cl

36 PLN • 4 cl

26 PLN • 4 cl

KONIAK

Hennessy VS 40%

38 PLN • 4 cl

TEQUILA

Salitos Silver / Gold 38%

24 PLN • 4 cl

WINA

białe
różowe
czerwone



LOKALNE



- 1 Pinot Gris 13,6% ☼
- 2 Regent 13,0% ☼
- 3 Zapytaj o dostępność kelnera

75 CL	25 CL	15 CL
129	45	32
129	45	32
129	45	32

WINNICA ALVARUM

Nazwa winnicy Alvarium pochodzi od łacińskiego słowa, które oznacza „ul” lub „pasieka”. Założona z chęci poszukiwania nowych wyzwań i smaków. Wina zawdzięczają swój unikatowy charakter nie tylko dzięki wspólnej pracy rodziny Biniarz, ale również wyjątkowemu położeniu na Wzgórzach Dalkowskich.

ŚWIEŻE & LEKKIE

4	Edition Abtei Himmerod – Riesling Feinherb 10,5% ☼	119	42	30
5	Marlborough Sun – Grüner Veltliner 12,5% ☼	129	45	32
6	Antichello – Pinot Grigio 12,0% ☼	139	48	34
7	Turnau Perle – Seyval Blanc, Chardonnay, Riesling 10,5% ☼	199	68	45

OWOCOWE & SMAKOWITE

8	Beauty in Chaos – Chardonnay 13,0% ☼	149	52	36
9	Mount Riley – Sauvignon Blanc 12,5% ☼	149	52	36
10	Turnau – Solaris 12,5% ☼	199	68	45
11	Bouchard Heritage – Pinot Noir 12,5% ☼	159	55	38

WYWAŻONE & ELEGANCKIE

12	Grifone – Primitivo 13,0% ☼	109	34	30
13	Bellingham – Syrah 13,5% ☼	109	34	30
14	Jail Break – Zinfandel 13,0% ☼	119	42	36
15	Laya Almansa – Garnacha Tintorera, Monastrell 14,0% ☼	119	42	36

AROMATYCZNE & PEŁNE

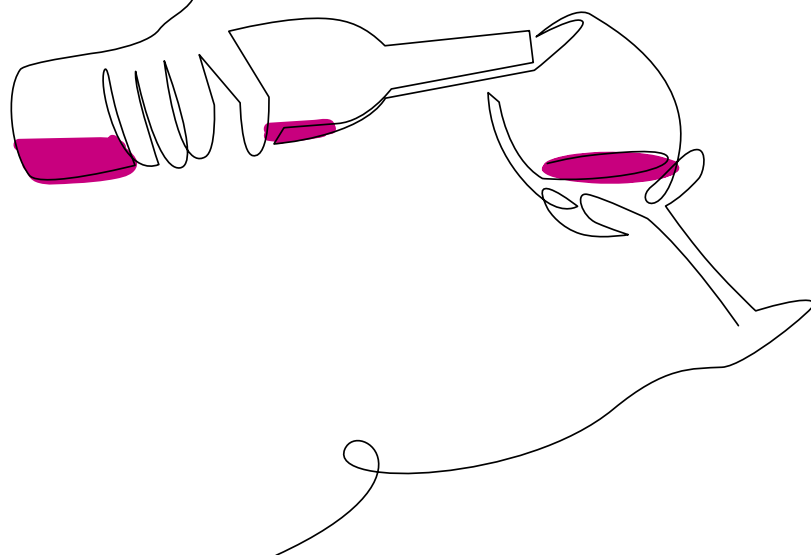
16	Ugaba Anwilka – Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot 14% ☼	139	48	34
17	El Picaro Matsu – Tinta de Toro 14,5% ☼	159	55	38
18	Saurus – Malbec 14% ☼	199	68	45
19	Gnarly Head 1924 Double Black – Zinfandel, Pinot Noir 14,5% ☼	199	68	45

BĄBELKI

20	Millesimato Prosecco Rose Brut 11,0% ☼	109	37	27
21	Antichello Prosecco 11,0% ☼	129	45	32
22	Cremant d'Alsace Brut Michel Leon 12,0% ☼	189		
23	Pommery Apanage Brut 12,5% ☼	349		

WINA BEZALKOHOLOWE

24	Sauvignon Blanc ☼	89	30	25
25	Shiraz ☼	89	30	25



*wine*stone