

BIAŁE I CZERWONE WINA
WHITE AND RED WINES

	75cl	25cl	15cl		75cl	25cl	15cl
ŚWIEŻE I LEKKIE FRESH AND LIGHT				WYWAŻONE I ELEGANCKIE BALANCED AND ELEGANT			
BIAŁE WHITE				CZERWONE RED			
Pouilly Fumé, A.O.P. Ackerman, Vallée de Loire	119 PLN	46 PLN	28 PLN	Cabernet Sauvignon, Michel Laroche, Pays d'Oc	64 PLN	25 PLN	17 PLN
Pinot Grigio, D.O.C. Castel Firmian Mezzacorona, Trentino	69 PLN	26 PLN	18 PLN	Castillo Hermoso Reserva, D.O. Utiel-Requeña	59 PLN	24 PLN	16 PLN
Château Nicot A.O.C. Vignobles Dubourg, Entre-Deux-Mers	74 PLN	28 PLN	19 PLN	Purcari Estate Freedom Blend, Moldova	77 PLN	28 PLN	19 PLN
Chardonnay, Bouchard Aîné & Fils, Bourgogne	59 PLN	24 PLN	16 PLN	Lealtanza Crianza D.O.C. Bodegas Altanza, Rioja	88 PLN	34 PLN	22 PLN
Grüner Veltliner, Terrassen Federspiel, Domäne Wachau	76 PLN	29 PLN	20 PLN	Château Mascard, AC, Haut-Médoc	129 PLN	47 PLN	29 PLN
CZERWONE RED							
Merlot „Collection” I.G.P. Cellier des Vestiges Romains, Pays d'Oc	54 PLN	23 PLN	14 PLN				
OWOCOWE I SMAKOWITE FRUITY AND TASTY				AROMATYCZNE I PEŁNE FULL-BODIED AND AROMATIC			
BIAŁE WHITE				CZERWONE RED			
Muscat Sec, I.G.P. Domaine de Peyssonnie, Pays d'Oc	59 PLN	24 PLN	17 PLN	Celeste Crianza D.O.Torres, Ribera del Duero	89 PLN	34 PLN	22 PLN
Riesling Réserve, A.A.C. Dietrich, Alsace	84 PLN	31 PLN	21 PLN	Zinfandel Lodi, Ravenswood, California	99 PLN	37 PLN	24 PLN
Albarino D.O. Martin Codax, Rias Baixas	94 PLN	34 PLN	23 PLN	Carménère, Gold Estampa, Colchagua Valley	114 PLN	41 PLN	27 PLN
Rural Par Passion, Organic, Paul Mas, Montagnac	59 PLN	24 PLN	16 PLN	Malbec Trumpeter, Rutini, Mendoza	86 PLN	32 PLN	21 PLN
Sauvignon Blanc, Silver Lake, Marlborough	84 PLN	31 PLN	21 PLN				
CZERWONE RED				WINO MUSUJĄCE SPARKLING WINE			
Pinot Noir, Bouchard Aîné & Fils, Bourgogne	59 PLN	24 PLN	16 PLN	Prosecco Brut, Le Dolci Colline, Veneto	69 PLN	12 PLN/12cl	
				Champagne Laurent-Perrier Brut, A.O.C.	299 PLN		
				Champagne Laurent-Perrier Brut, A.O.C. 375ml	139 PLN		

Z TEMPERAMENTEM
SPIRITED

APERITIF		
Campari Martini	14 PLN	4cl
	18 PLN	10cl
WÓDKA VODKA		
Wódka Soplica Soplica vodka	14 PLN	4cl
Wódka Soplica smakowa: wiśnia, pigwa, malina, orzech laskowy	14 PLN	4cl
Flavored Soplica Vodka: cherry, quince, raspberry, hazelnut		
Wódka Bursztynowa Amber Vodka	24 PLN	4cl
Wódka Finlandia Finlandia Vodka	16 PLN	4cl
Wódka Belvedere Belvedere Vodka	19 PLN	4cl
Wódka Żubrówka Bison Grass Vodka	14 PLN	4cl
Wódka Żołądkowa Żołądkowa Vodka	14 PLN	4cl
DIGESTIF, LIKIER DIGESTIF, LIQUEUR		
Jägermeister	16 PLN	4cl
Baileys	16 PLN	4cl
KONIAK, WHISKY COGNAC, WHISKY		
Hennessy Fine de Cognac	26 PLN	4cl
Jameson	22 PLN	4cl
Johnnie Walker Red Label	19 PLN	4cl
Johnnie Walker Black Label	30 PLN	4cl
Chivas Regal 12 YO	34 PLN	4cl
Glenfiddich 12 YO	34 PLN	4cl
Lagavulin 16 YO	44 PLN	4cl
Jack Daniels	22 PLN	4cl
GIN, RUM, TEQUILA		
Bombay	22 PLN	4cl
Bacardi Carta Blanca	20 PLN	4cl
Bacardi Carta Negra	20 PLN	4cl
Sauza Silver	18 PLN	4cl

INFORMACJE INFORMATION	
30 MINUTE PROMISE	
Nasza obietnica to lunch, który zjesz w 30 min (przygotowanie, podanie, konsumpcja). We promise you a meal within 30 minutes (preparation, serving and consumption).	
24h	
Pozycje serwowane 24 godziny na dobę. Items served 24h.	
R	
Dania regionalne. Regional dishes.	
21	
PLANET 21. Odżywczy, zbalansowany, ekologiczny. PLANET 21. Nutritious, balanced, ecological.	

Wina dostępne są również w sprzedaży na wynos.
All our wines are also available to take away.
Karta obowiązuje od listopada 2015 r.
The menu is valid from November 2015.
Restauracja Winestone zaprasza od godziny 10:00 do 24:00.
The Winestone restaurant is open from 10.00 a.m. till midnight.
Wszystkie ceny zawierają podatek VAT.
All prices include VAT.
Alkohol może być szkodliwy dla zdrowia.
Prosimy o odpowiedzialne spożycie.
Alcohol can be harmful to your health.
Please drink responsibly.
Kartę menu z gramaturą poszczególnych składników podajemy na życzenie.
A menu listing the weight of the individual ingredients is available upon request.
Potrawy w karcie menu mogą zawierać alergeny.
Dishes in the menu may contain allergens.
Wina zawierają siarczyny.
Wine contains sulphites.





Les planches

PLANCHES z marynowanym łososiem gravlax (100g), sosem musztardowo-koperkowym i kwaśną śmietaną PLANCHES with gravlax (100g), mustard-dill sauce and crème fraîche	32 PLN 220g 59 PLN 400g	PLANCHES z kanapką klubową z grillowanym kurczakiem i domowymi frytkami PLANCHES with club sandwich, grilled chicken and homemade French fries	32 PLN 400g 59 PLN 700g
PLANCHES z grillowanymi krewetkami i oliwkami PLANCHES of grilled prawns with olives	44 PLN 280g 78 PLN 480g	PLANCHES WS Burger z wołowiną, serem halloumi i domowymi frytkami PLANCHES WS Burger with chopped beef, halloumi cheese and homemade French fries	41 PLN 600g 74 PLN 1100g
PLANCHES z szynkami serrano, bresaola, kielbasą chorizo i pasztetem z kaczki PLANCHES of jamón serrano, bresaola, chorizo and rillettes de canard	39 PLN 210g 68 PLN 420g		
PLANCHES z serami i konfiturą figową PLANCHES of cheeses with fig jam	38 PLN 230g 66 PLN 380g		
PLANCHES z tatarskim wołowiną (100g), marynowanymi warzywami i frytkami PLANCHES of beef tartar (100g) with marinated vegetables and French fries	37 PLN 230g 69 PLN 420g		

PLANCHES z kanapką klubową z grillowanym kurczakiem i domowymi frytkami	32 PLN 400g
PLANCHES with club sandwich, grilled chicken and homemade French fries	59 PLN 700g

PLANCHES WS Burger z wołowiną, serem halloumi i domowymi frytkami	41 PLN 600g 74 PLN 1100g
PLANCHES WS Burger with chopped beef, halloumi cheese and homemade French fries	

39 PLN 210g 

38 PLN 230g
66 PLN 380g

37 PLN 230g
69 PLN 420g

®

Śledź (100g) w oleju lnianym
z pieczonym ziemniakiem
Herring (100g) in linseed oil with baked potato

Salatka z grillowanym kurczakiem (80g)
i warzywami
Salad with grilled chicken (80g) and vegetables

Sałatka Winestone z pieczonym kozim serem
na grzankach z chrupiącymi ziemniakami 29 PLN 400g
Winestone salad with baked goat cheese
on toasted bread and crispy potato slices

Trylogia polskich zup (żurek, krem z leśnych
grzybów, rosół wołowo-drobiowy z kołundem)
Polish soup trio (sour rye soup, forest mushroom
cream, beef-chicken broth with stuffed dumpling)

Zupa regionalna
Regional soup

Zupa z pieczonych pomidorów z kwaśną śmietaną 18 PLN 220g 

Roasted tomato soup with sour cream

Filet z polskiego sandacza (120g) na kremowym
purée ziemniaczanym z gorczycą i sosem rakowym 44 PLN 350g

Polish pike-perch fillet (120g) on creamy potato
purée with mustard seeds and crayfish sauce

Filet z łososia (120g) 39 PLN 220g
na świeżym szpinaku z sosem pomarańczowym
Salmon fillet (120g)
with fresh spinach and orange sauce

Świeży makaron fettuccine
z grillowanymi warzywami
Fresh fettuccine pasta with grilled vegetables

Ravioli z serem ricotta i szpinakiem
w sosie śmietankowym z parmezanem
Ricotta ravioli with spinach in cream sauce
and Parmesan cheese

Stek z wołowiny Black Angus (250g* waga brutto)
z grillowanymi warzywami i domowymi frytkami
Black Angus beef steak (250g* raw weight)
served with grilled vegetables
and homemade French fries
74 PLN 550g

Półdewiczka wieprzowa (120g)
na grzybach leśnych z purée ziemniaczanym
Pork tenderloin (120g)
with forest mushrooms and potato purée
44 PLN 320g

Polska pieczona kaczka (140g)
na czerwonej kapuście w czerwonym winie
Polish style roasted duck (140g)
with red cabbage in red wine
49 PLN 300g

Domowe frytki z dipami 12 PLN 220g
Homemade French fries with dips

Domowe pieczywo z oliwkową tapenadą,
pieczoną papryką i hummusem
Homemade bread with olive tapenade,
roasted sweet pepper and hummus

Trylogia polskich pierogów z kwaśną śmietaną 18 PLN 250g
Trio of Polish dumplings with sour cream

Koszyk pieczywa z domowym chlebem i masłem 5 PLN 100g
Homemade bread and butter

Kieliszek białego lub czerwonego
wina z wyśmienitą zakąską
A glass of white or red wine with an excellent snack

* Waga mięsa po przygotowaniu uzależniona od stopnia wysmażenia.
The weight of the cooked meat depends on the frying method.

Pepsi, Pepsi light, 7-up, Tonic,
Bitter Lemon, Ginger Ale 8 PLN 20cl

Red Bull 12 PLN 25cl

Woda mineralna (gazowana, niegazowana)	7 PLN 33cl
Mineral water (sparkling, still)	14 PLN 70cl 

Woda mineralna Perrier 12 PLN 33cl **21**
Perrier mineral water

Soki owocowe (pomarańczowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka, jabłkowy, pomidorowy)
Juices (orange, grapefruit, blackcurrant, apple, tomato)

Sok ze świeżych pomarańczy/grejpfrutów 16 PLN 20cl **21**
Fresh orange/grapefruit

Piwo regionalne	16 PLN 50cl	®
Regional beer	14 PLN 33cl	

Piwo Żywiec	17 PLN 50cl
Żywiec beer	14 PLN 30cl

Piwo pszeniczne Paulaner	19 PLN 40cl
Paulaner wheat beer	

Piwo niskoalkoholowe 14 PLN 33cl
Low-alcohol beer

Espresso	10 PLN 3cl
Podwójne espresso Double espresso	14 PLN 6cl
Kawa Coffee	10 PLN 12cl
Cappuccino	12 PLN 15cl
Latte macchiato	12 PLN 24cl

Gorąca czekolada **Hot chocolate** 14 PLN 20cl

Herbata czarna Black tea	12 PLN 20cl
Herbata owocowa Fruit tea	12 PLN 20cl
Herbata ziołowa Herbal tea	12 PLN 20cl

Aromatyczna kawa
z trzema nietuzinkowymi pralinami
Aromatic coffee
with three extraordinary pralines

Czekoladowe fondant z lodem
śmietankowym i orzechami włoskimi
Chocolate fondant with ice cream and walnuts

Jabłka w karmelu z kruszonką migdałową 18 PLN 200g
Caramelized apples with almond crumble

Sernik z sosem malinowym 18 PLN 170g 

Cheesecake with raspberry sauce

24