Wina *Wines*

	75 CL	25 CL	12,5 CL
regionalne – Winnica Kazimierskie Wzgórza			
regional – Kazimierskie Wzgórza Vineyard			
Kazimierskie Wzgórza Solaris – Polska 12% vol.	259 PLN	89 PLN	59 PLN
Kazimierskie Wzgórza Cuvée Rouge – Polska 11,5% vol.	259 PLN	89 PLN	59 PLN
świeże & lekkie fresh & light			
Kendermanns – Riesling Kalkstein, Niemcy 2023, 12% vol.	249 PLN	89 PLN	64 PLN
Neppia – Pinot Grigio, Włochy 2023, 12% vol.	199 PLN	74 PLN	41 PLN
Grüner Veltliner Muschelkalk – Grüner Veltliner, Austria 2023 11,5% vol.	189 PLN	74 PLN	40 PLN
Savee Sea – Sauvignon Blanc, Nowa Zelandia 2023, 12,5% vol.	259 PLN	89 PLN	59 PLN
owocowe & smakowite fruity & tasty			
Montes – Chardonnay, Chile 2022, 14% vol.	249 PLN	89 PLN	64 PLN
Kingston Barossa Valley – Shiraz, Australia 2021, 14,5% vol.	249 PLN	89 PLN	64 PLN
Terra Primitivo Salento – Primitivo, Włochy 2022, 12,5% vol.	249 PLN	89 PLN	64 PLN
wyważone & eleganckie balanced & elegant			
Marquis de Goulaine – Merlot, Francja 2023, 13% vol.	229 PLN	86 PLN	54 PLN
Kungfu Girl – Pinot Noir, California 2023, 13,5% vol.	229 PLN	82 PLN	49 PLN
aromatyczne & pełne aromatic & full-bodied			
Montes Alpha – Cabernet Sauvignon, Chile 2022, 14,5% vol.	259 PLN	89 PLN	59 PLN
Kaiken Ultra – Malbec, Argentyna 2023, 14,5% vol.	259 PLN	89 PLN	59 PLN
Lopez de Haro Rioja Crianza – Tempranillo, Grenache, Graciano, Hiszpania 2021, 13,5% vol.	229 PLN	82 PLN	49 PLN
słodkie & deserowe sweet & dessert			
Blue Moscatel - Hiszpania 2022, 11% vol.	189 PLN	74 PLN	44 PLN
bąbelki bubbles			
Casa Bianca Prosecco Brut - Włochy 2023, 11% vol.	189 PLN		44 PLN
Pommery Brut Champagne - Francja 2023, 12,5% vol.	559 PLN		

białe white

czerwone red

Odważne & mocne *Strong & bold*

lokalny *wybór* *local choice*	Chopin 40% vol. (Discover Local)	4 cl / 41 PLN
	Belvedere 40% vol.	4 cl / 41 PLN
na dobry początek... *to start with...*	Campari 25% vol.	4 cl / 33 PLN
	Martini Bianco / Rosso – 14,4% vol.	10 cl / 33 PLN
	Extra Dry – 18% vol.	
tradycyjne & czyste *traditional & pure*	Stock Prestige 40% vol.	4 cl / 28 PLN
	Żubrówka 37,5% vol. (Discover Local)	4 cl / 32 PLN
	Gorzka Żołądkowa 34% vol.	4 cl / 32 PLN
	Finlandia 40% vol.	4 cl / 39 PLN
	Finlandia żurawinowa 37,5% vol.	4 cl / 39 PLN
	Finlandia cranberry	
	Finlandia limonkowa 37,5% vol.	4 cl / 39 PLN
	Finlandia lime	
słodkie & wyraziste *sweet & expressive*	Baileys 17% vol.	4 cl / 37 PLN
	Jägermeister 35% vol.	4 cl / 33 PLN
	Cointreau 40% vol.	4 cl / 41 PLN
gorzkie & łagodne *bitter & mild*	Bacardi Carta Bianca 37,5% vol.	4 cl / 33 PLN
	Republica Rum 38% vol.	4 cl / 33 PLN
	Salitos Silver 38% vol.	4 cl / 41 PLN
	Bombay Sapphire Gin 40% vol.	4 cl / 40 PLN
	Dictador Rum 12 YO 40% vol.	4 cl / 55 PLN
	ROKU Gin 43% vol.	4 cl / 44 PLN

szlachetne & różnorodne *noble & diverse*	Jameson 40% vol.	4 cl / 41 PLN
	Jack Daniel's 40% vol.	4 cl / 45 PLN
	Jim Beam White 40% vol.	4 cl / 41 PLN
	Johnnie Walker Black 40% vol.	4 cl / 42 PLN
	Maker's Mark 45% vol.	4 cl / 44 PLN
	Laphroaig Select 40% vol.	4 cl / 56 PLN
	Chivas Regal 12 YO 40% vol.	4 cl / 56 PLN
	XO Dubliner 40% vol.	4 cl / 41 PLN
	Auchentoshan 40% vol.	4 cl / 51 PLN
eleganckie & renomowane *elegance & quality*	Grappa Riserva 40% vol.	4 cl / 51 PLN
	Hennessy VS 40% vol.	4 cl / 60 PLN

Wszystkie ceny są w złotych i zawierają VAT.
All prices are in PLN and include VAT.

Karta obowiązuje od maja 2026 roku.
The menu is valid from May 2026.

Menu z gramaturą poszczególnych składników podajemy na życzenie.
The menu with the weight of individual ingredients is available on request.

Potrawy przygotowywane w naszej kuchni zawierają alergeny. Listę alergenów podajemy na życzenie.
Dishes prepared in our kitchen contain allergens. We provide a list of allergens upon request.

Wina zawierają siarczyny. Wina dostępne są również w sprzedaży na wynos. Może obowiązywać opłata korkowa, prosimy zapytać kelnera.
The wines contain sulphites. Wines are also available to take-away. If you need any information on the corkage fee, please ask the waiter.

Do usługi Room Service doliczamy opłatę serwisową w wysokości 15 zł.
A service charge of 15 PLN added to the room service bill.

Restauracja Winestone zaprasza od poniedziałku do piątku w godzinach 10:00 - 24:00, w soboty i niedziele 11:00 - 24:00. Kuchnia czynna do 23:00.
Winestone Restaurant is open Monday to Friday from 10.00 a.m to 12.00 a.m., Saturday and Sunday 11.00 a.m to 12.00 a.m. The kitchen is open until 11.00 p.m.

Alkohol szkodzi zdrowiu.
Alcohol is harmful to your health.

W naszej restauracji obowiązuje zakaz wykorzystywania zagrożonych gatunków ryb. Promujemy odpowiedzialne rybołówstwo.
It is forbidden to use endangered fish species in our restaurant. We support responsible fishing.

Do rachunków od 5 osób doliczamy 10% serwisu.
We add 10% service fee for 5 people and more.

Legenda Key

Wegetariańskie *Vegetarian* · Wegańskie *Vegan* · Bez glutenu *Gluten Free* · Danie lokalne *Local dish* · Autorskie *Signature* · Zero Waste *Zero Waste*

Gluten *Gluten* · Skorupiaki i mięczaki *Shellfish and mollusks* · Ryby *Fish* · Jaja *Eggs* · Łubin *Lupine* · Orzechy *Nuts* · Laktoza *Milk* · Soja *Soybeans* · Sezam *Sesame* · Owoce morza *Seafood* · Gorczyca *Mustard seeds* · Seler *Celery* · Siarczyny *Sulphites*

*Podana gramatura dotyczy produktu surowego (przed obróbką termiczną).
*The stated weight refers to the product in its raw state, prior to cooking.

zeskanuj KOD QR aby uzyskać więcej informacji

scan QR CODE for more information

All ACCOR

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

Join the Accor Live Limitless and earn points at Winestone. Please ask our staff for more details.

winestone

ODNAJDŹ NAJSMACZNIEJSZĄ STRONĘ ŻYCIA NA:
FIND THE TASTY SIDE OF LIFE IN:

facebook.com/WinestoneWarszawaCentrum

instagram.com/WinestoneWarszawaCentrum

Przystawki Starters

Tataki z tuńczyka w pistacjach 62 PLN
Pistachio-crusted tuna tataki 150 g / 330 g
glony wakame / fasolka edamame / kawior limonkowy / kolendra / sos sojowy
wakame seaweed / edamame bean / lime caviar / coriander / soy sauce

Tatar wołowy 62 PLN
Beef tartare 120 g / 380 g
majonez szczypiorkowy / szalotka / ogórek małosolny / rzodkiew takuan / marynowane gąski / bagietka korzenna
chive mayonnaise / shallot / semi-pickled cucumber / takuan radish / pickled mushrooms / spiced baguette

Talerz śródziemnomorski (do podziału) 79 PLN
Mediterranean plate (to share) 500 g
szynka parmeńska / chorizo / sery dojrzewające (kozi, pleśniowy, Taleggio) / grissini / melon / gruszka / mango chutney / tapenada / orzechy
Parma ham / chorizo / goat cheese / blue cheese / Taleggio cheese / grissini / melon / pear / mango chutney / tapenade / nuts

Pierogi z kaczką 69 PLN
Duck dumplings 470 g
jabłko / żurawina / boczniaki / szpinak / sos z czerwonej porzeczki / szczypior
apple / cranberry / oyster mushrooms / spinach / red currant sauce / chives

Krewetki smażone z chorizo 72 PLN
Fried shrimps with chorizo 150 g / 390 g
białe wino / mango / kolendra / masło / bagietka korzenna
white wine / mango / coriander / butter / spiced baguette

Korzenna bagietka Winestone 24 PLN
Winestone spiced baguette 150 g
Oliwa porowa / masło / dukkah
Leek oil / butter / dukkah

Bagietka korzenna z tapenadą 32 PLN
z czarnych oliwek 280 g
Spiced baguette with black olive tapenade
chipsy parmezanowe / dukkah / oliwa porowa
parmesan chips / dukkah / leek oil

Zupy Soups

Krem z pieczonych pomidorów zero waste 32 PLN
Roasted tomato cream soup 350 g
pesto ziołowe / kwaśna śmietana
herb pesto / sour cream

Rosół z wołowiną zero waste 32 PLN
z makaronem jajecznym 400 g
Beef broth with egg noodles
młoda marchew / natka
young carrots / parsley

Żurek 32 PLN
Sour rye soup 450 g
młode ziemniaki / biała kiełbasa / jajko / śmietana
young potatoes / white sausage / egg / cream

Sałatki Salads

Sałatka Winestone z kozim serem 67 PLN
Winestone goat cheese salad 480 g
pyłek pszczeli / brioche / owoce sezonowe / karmelizowane migdały / dressing porzeczkowy
bee pollen / brioche / seasonal fruits / caramelized almonds / red currant dressing

Sałatka z kurczakiem kukurydzianym 65 PLN
(150 g) lub krewetkami (130 g) 510 g / 490 g
Salad with corn-fed chicken (150 g) or shrimps (130 g)
boczniaki / pico de gallo / fasolka edamame / rzodkiewka / cebula dymka / winegret kolendrowy / focaccia czosnkowa
oyster mushrooms / pico de gallo / edamame bean / radish / spring onion / coriander vinaigrette / garlic focaccia

Średnie talerze Medium plates

Czarne tagliolini z małżami i halibutem 99 PLN
Black tagliolini with mussels and halibut 570 g
pak choi / pomidory / chilli / kolendra
pak choi / tomatoes / chilli / coriander

Ravioli ziołowe z kurkami i ricottą 67 PLN
Herb ravioli with chanterelles and ricotta 500 g
sos z mozzarelli / pesto / chipsy parmezanowe / zioła
mozzarella sauce / pesto / parmesan chips / herbs

Pieczony batat 65 PLN
Roasted sweet potato 540 g
mus z buraka i jeżyn / brokuł gałązkowy / szpinak / soczewica / groszek cukrowy / granat / oliwa pomarańczowa
beetroot and blackberry mousse / broccolini / spinach / lentils / sugar snap peas / pomegranate / orange oil

Duże talerze Large plates

Stek z polędwicy wołowej* 169 PLN
Beef tenderloin steak* 200 g / 530 g
ziemniaki fioletowe / mini cukinia z miętą / sos truflowy
purple potatoes / baby zucchini with mint / truffle sauce

Kurczak pieczony baby* 69 PLN
Roasted baby chicken* 450 g / 780 g
emulsja czosnkowo-maślana / chrupiące ziemniaki / młode sałaty / maślanka
garlic butter emulsion / crispy potatoes / young lettuce / buttermilk

Kotlet schabowy* 69 PLN
Breaded pork chop* 210 g / 630 g
młode ziemniaki z koperkiem / mizeria
young potatoes with dill / cucumber salad

Tuńczyk grillowany* 109 PLN
Grilled tuna* 200 g / 470 g
mus marakuja–batat / wakame / fasolka edamame / sezam / oliwa chilli
passion fruit–sweet potato mousse / wakame / edamame bean / sesame / chilli oil

Polędwica z dorsza 89 PLN
Cod loin 180 g / 500 g
duszone pomidory / pak choi / groszek cukrowy / pianka selerowo-szafranowa
braised tomatoes / pak choi / sugar snap peas / celery-saffron foam

Burger wołowy Winestone* 72 PLN
Winestone beef burger* 210 g / 740 g
aioli szpinakowe / pico de gallo / mozzarella / nachosy / frytki
spinach aioli / pico de gallo / mozzarella / nachos / fries

Ziemniak pieczony z policzkiem wołowym 72 PLN
Baked potato with beef cheek 120 g / 550 g
sos truflowy / warzywa pieczone / oliwa pietruszkowa
truffle sauce / roasted vegetables / parsley oil

Kanapka klubowa* 69 PLN
Club sandwich* 120 g / 580 g
kurczak / jajko sadzone / boczek / aioli szpinakowe / pomidor / sałata / frytki
chicken / fried egg / bacon / spinach aioli / tomato / lettuce / fries

Frytki z dipami 24 PLN
French fries with dips 260 g
aioli szpinakowe / sos relish
spinach aioli / relish sauce

Desery Desserts

Selekcja sorbetów zero waste 32 PLN
(3 gałki - zapytaj o smaki) 320 g
Selection of sorbets
(3 scoops – ask about flavors)
świeże owoce / kawior pomarańczowy / bita śmietana / mięta
fresh fruits / orange caviar / whipped cream / mint

Krem brûlée 39 PLN
Crème brûlée 290 g
owoce leśne / mięta
forest fruits / mint

Beza z owocami 39 PLN
Meringue with fruits 280 g
mus z czerwonej porzeczki / owoce sezonowe / pyłek pszczeli / bita śmietana
red currant mousse / seasonal fruits / bee pollen / whipped cream

Napoje Drinks

Na chłodno Cold

Coca-Cola Original Taste / Coca-Cola Zero Cukru / Fanta / Kinley / Sprite 20 cl / 16 PLN
Red Bull 25 cl / 21 PLN
Woda mineralna 33 cl / 16 PLN
(gazowana, niegazowana) 70 cl / 21 PLN
Mineral water (sparkling, still)
Karafka wody 100 cl / 18 PLN
Carafe of water
Pigwoniada Pigwonade 20 cl / 18 PLN
Soki owocowe Cappy 20 cl / 16 PLN
(zapytaj o smaki)
Fruit juices (ask for flavors)
Świeżo wyciskane soki 30 cl / 28 PLN
(pomarańcza, grejpfrut)
Freshly squeezed fruit juice
(orange, grapefruit)
Soki owocowe tłoczone 33 cl / 18 PLN
(zapytaj o smaki)
Pressed fruit juices (ask about flavors on offer)

Orzeźwiające napoje sezonowe (zapytaj kelnera)
Refreshing seasonal drinks (ask about flavors on offer)

Na gorąco Hot

Espresso 3 cl / 19 PLN
Podwójne espresso Double espresso 6 cl / 25 PLN
Americano 12 cl / 25 PLN
Cappuccino 15 cl / 21 PLN
Latte 24 cl / 23 PLN
Flat White 15 cl / 25 PLN
Herbata: zapytaj o dostępne smaki 20 cl / 17 PLN
Tea: Ask about the flavors on offer
*Wszystkie kawy dostępne w wersji bezkofeinowej
All coffees available in decaffeinated version

Dobrze warzone Well brewed

Piwo z beczki Draft beer ŻYWIEC

Piwo Żywiec lager 5,6% vol. 30 cl / 22 PLN
Żywiec Lager beer 50 cl / 26 PLN
Piwo Żywiec Biały 4,9% vol. 30 cl / 22 PLN
Żywiec Wheat Beer 50 cl / 26 PLN
Lokalne piwa w butelce butelka 50 cl / 26 PLN
Local beers in bottles bottle 50 cl / 26 PLN
Żywiec Porter 9,5% vol.
Żywiec IPA 5% vol.
Żywiec APA 5,4% vol.
Królewskie 5,2% vol.
Cieszyn Pszeniczne 5,4% vol.
Cieszyn Lager 5% vol.
Brackie Pils 5,2% vol.
Piwo bezalkoholowe butelka 50 cl / 24 PLN
Alcohol-free beer bottle 50 cl / 24 PLN
Żywiec (zapytaj o smaki / ask about flavors) 0%
Heineken 0%

Zmieszane Cocktails

Zapytaj kelnera o dostępne mocktaile 0%
Ask the waiter about available mocktails 0%

Autorski koktajl Signature cocktail
Micropolitan 17,4% vol. 23,5 cl / 49 PLN
gin / miód / syrop z czarnego bzu / sok z limonki / tonic
gin / honey / elderflower syrup / lime juice / tonic
Dostępny także w wersji Soft 0% vol. 22,5 cl / 39 PLN
Also available in a Soft 0% version

Cosmopolitan 26,7% vol. 9 cl / 49 PLN
Finlandia / Cointreau / syrop żurawinowy / sok z limonki
Finlandia / Cointreau / cranberry syrup / lime juice

Hugo 11% vol. 26 cl / 46 PLN
Finlandia Lime / syrop z czarnego bzu / sok z limonki / Prosecco / mięta / limonka
Finlandia Lime / elderflower syrup / lime juice / Prosecco / mint / lime

Redberry Paloma 7,7% vol. 19,5 cl / 46 PLN
Finlandia Redberry / limonka / syrop cukrowy / Three Cents Grapefruit Soda
Finlandia Redberry / lime / sugar syrup / Three Cents Grapefruit Soda

South Side Dream 20% vol. 10 cl / 46 PLN
Bombay gin / sok z limonki / syrop cukrowy / mięta
Bombay Gin / lime juice / sugar syrup / mint

Mojito 12% vol. 15 cl / 46 PLN
rum / limonka / mięta / cukier / woda gazowana
rum / lime / mint / sugar / sparkling water

Whiskey Sour 17,2% vol. 10 cl / 49 PLN
bourbon / sok z cytryny / cukier / angostura
bourbon / lemon juice / sugar / angostura
dostępne także: also on offer :
Wódka Sour, Rum Sour Sour Vodka, Rum Sour

Margarita 11 cl / 49 PLN
klasyczna / truskawkowa
Classic / Strawberry 21,1% vol.
tequila / Cointreau / sok z cytryny / syrop cukrowy / truskawki
tequila / Cointreau / lemon juice / sugar syrup / strawberries

Aperol Spritz 6,9% vol. 28 cl / 46 PLN
Aperol / Prosecco / woda gazowana / pomarańcza
Aperol / Prosecco / sparkling water / orange

Negroni 26,5% vol. 9 cl / 52 PLN
gin / Martini Rosso / Campari
gin / Martini Rosso / Campari