

Wina *wines*

lokalne - Winnica Dwórzno local - Dwórzno vineyard

	75 CL	25 CL	12,5 CL
 Solaris - Polska 2023, 12,5% vol.	179	64	43
 Mazovia White - Polska 2022, 12% vol.	179	64	43
 Mazovia Red - Polska 2021, 12% vol.	179	64	43

świeże & lekkie *fresh & light*

 Kendermanns - Riesling Kalkstein, Niemcy 2023, 12% vol.	139	49	36
 Campagnola Della Venezie Doc - Pinot Grigio, Włochy 2023, 12% vol.	142	52	42
 Gruner Veltliner Muschelkalk - Grüner Veltliner, Austria 2023 11,5% vol.	139	49	36
 Savee Sea - Sauvignon Blanc, Nowa Zelandia 2023, 12,5% vol.	189	68	52

owocowe & smakowite *fruity & tasty*

 Montes - Chardonnay, Chile 2022, 14% vol.	135	49	36
 Velvet Touch - Syrah, Francja 2023, 13,5% vol.	152	54	36
 Pepe Nero - Primitivo, Włochy 2023, 13,5% vol.	189	69	49
 Settesoli Appassimento - Nero D'avola, Włochy 2021, 13,5% vol.	149	59	39
 Vistamar Brisa - Carmenere, Chile 2020, 13% vol.	149	55	34

wyważone & eleganckie *balanced & elegant*

 Valpolicella Superiore - Rondinella, Corvina, Włochy 2021, 13,5% vol.	189	69	52
 Oude Kaap Pinotage Reserve - Pinotage, Afryka Południowa 2022, 13,5% vol.	149	52	36
 Michel Lynch Bordeaux Rouge - Merlot, Cabernet, Francja 2022, 13,5% vol.	199	69	55
 Heritage Pinot Noir Bouchard - Pinot Noir, Francja 2023, 12,5% vol.	152	55	39

aromatyczne & pełne *aromatic & full-bodied*

 Velvet Touch - Chardonnay, Francja 2023, 12,5% vol.	152	54	36
 Purcari Nocturne - Cabernet Sauvignon, Mołdawia 2021, 14,5% vol.	149	59	39
 Gnarly Head Oak Vine - Zinfandel, USA 2021, 14,5% vol.	219	89	59
 Santa Julia Reserve - Malbec Argentyna 2023, 13,5% vol.	139	49	39
 Coto Mayor Crianza - Tempranillo, Hiszpania 2020, 13,5% vol.	199	69	49

śladkie & deserowe *sweet & dessert*

 Blue Moscatel - Hiszpania 2022, 11% vol.	129	49	35
 Porto Fogo Tawny - Portugalia 2023, 20% vol.	169		35

bąbelki *bubbles*

 Casa Bianca Prosecco Brut - Włochy 2023, 11% vol.	145		22
 Cava Brut Reserva - Hiszpania 2023, 12% vol.	145		
 Pommery Brut Champagne - Francja 2023, 12,5% vol.	399		

białe white
czerwone red

Odważne & mocne *strong & bold*

lokalny wybór local choice

na dobry początek... to start with

tradycyjne & czyste traditional & pure

śladkie & wyraziste sweet & expressive

gorzkie & łagodne bitter & mild

Chopin 40% vol.	36 / 4 cl
Belvedere 40% vol.	36 / 4 cl
Campari 25% vol.	24 / 4 cl
Martini Bianco / Rosso - 14,4% vol. Extra Dry - 18% vol.	24 / 10 cl
Stock Prestige 40% vol.	24 / 4 cl
Żubrówka 37,5% vol.	24 / 4 cl
Gorzka Żołądkowa 34% vol.	24 / 4 cl
Orkisz 40% vol.	32 / 4 cl
Saska Flavoured czerwona porzeczka - 28% vol. pigwa, wiśnia, kawa - 25% vol. karmel - 16% vol.	22 / 4 cl
Baileys 17% vol.	26 / 4 cl
Jägermeister 35% vol.	28 / 4 cl
Limoncello 25% vol.	28 / 4 cl
Cointreau 40% vol.	32 / 4 cl
Bacardi Carta Bianca 37,5% vol.	24 / 4 cl
Republica Rum 38% vol.	24 / 4 cl
Salito Silver 38% vol.	32 / 4 cl
Bombay Sapphire Gin 40% vol.	34 / 4 cl
Dictador Rum 12 YO 40% vol.	38 / 4 cl

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

Karta obowiązuje od listopada 2024 roku.
The menu is valid from November 2024.

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 mogą zawierać alergeny. Listę alergenów podajemy na życzenie.
Dishes prepared in our kitchen may 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. Should 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.

ODNAJDŹ
NAJSMACNIEJSZĄ STRONĘ ŻYCIA NA:
FIND THE TASTY SIDE OF LIFE IN:
facebook.com/WinestoneWarszawaCentrum
instagram.com/WinestoneWarszawaCentrum

szlachetne & różnorodne noble & diverse

Jameson 40% vol.	34 / 4 cl
Jack Daniels 40% vol.	36 / 4 cl
Jim Beam 43% vol.	36 / 4 cl
Johnny Walker Black 40% vol.	38 / 4 cl
Makers Mark 45% vol.	42 / 4 cl
Laphroaig Select 40% vol.	44 / 4 cl
Chivas Regal 12 YO 40% vol.	44 / 4 cl
Toki 43% vol.	48 / 4 cl

eleganckie & renomowane elegance & quality

Grappa Riserva 40% vol.	38 / 4 cl
Hennessy VS 40% vol.	44 / 4 cl

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 p.m, Saturday and Sunday 11:00 a.m to 12:00 p.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.



zeskanuj
KOD QR
informacji

scan
QR CODE
information

All

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

Przystawki Starters

Śledź matias 80 g
Matias herring 80 g
sałatka z cebuli zielonego jabłka
z kwaśną śmietaną / pieczony ziemniak
**onion and green apple salad with
sour cream / roasted potato 300 g**



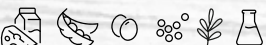
42 PLN

Tatar wołowy 120 g
Beef tartare 120 g
karmelizowana cebula / piklowana rzodkiewka /
gąski marynowane / majonez aioli / oliwa
pietruszkowa / bagietka na zakwasie z rodzynek
**caramelized onion / pickled radish / marinated
mushrooms / aioli mayo / parsley oil / raisin
sourdough baguette 350 g**



55 PLN

Talerz śródziemnomorski
Mediterranean plate
grissini z dojrzewającą szynką / ser Provolone /
ser kozi / ser plesniowy Lazur / chorizo / melon /
konfitura cebulowa / orzechy włoskie
**grissini with cured ham / Provolone cheese /
goat cheese / Lazur blue cheese / chorizo /
melon / onion jam / walnuts 380 g**



65 PLN

Pierogi z kaczką 220 g
Duck dumplings 220 g
sos wiśniowy / kruszonka orzechowa
cherry sauce / walnut crumble 380 g



65 PLN

Krewetki smażone 240 g
Fried prawns 240 g
pomidorki cherry / białe wino / chilli / kolendra /
masło / bagietka na zakwasie z rodzynek
**cherry tomatoes / white wine / chili / coriander /
butter / sourdough baguette with raisins 380 g**



66 PLN

Sałatka Winestone
Winestone salad
mix sałat / kozi ser / karmelizowana
figa / gruszka marynowana / orzechy /
borówki / malina suszona / dressing
malinowy / paluch brioche
**salad mix / goat cheese / caramelized
fig / pickled pear / nuts / blueberries /
dried raspberries / raspberry dressing /
brioche stick 450 g**



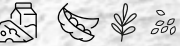
59 PLN

Sałatka z kurczakiem
kukurydzianym 150 g
lub krewetkami 130 g
Corn-fed chicken salad 150 g or prawns 130 g
avocado / fasola edamame / pomidorki /
czerwona cebula / ananas karmelizowany /
vinegret limonkowy / grzanka z bagietki korzennej
**avocado / edamame beans / tomatoes /
red onion / caramelized pineapple /
lime vinaigrette / spiced baguette toast 420 g**



55 PLN

Korzenna bagietka Winestone
na zakwasie z rodzynek
**Spiced Winestone raisin
sourdough baguette**
oliwa porowa / dukkah
leek oil / dukkah 150 g



16 PLN

Korzenna bagietka Winestone
na zakwasie z rodzynek z tapenadą
oliwkową, parmezanem i oliwą porową
**Spiced Winestone raisin sourdough baguette
with olive tapenade, parmesan
and leek-infused olive oil 280 g**



24 PLN

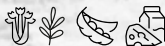
Zupy Soups

Krem z pomidorów
Tomato cream soup
pesto z liści rzodkiewki / kwaśna śmietana
radish leaf pesto / sour cream 350 g



26 PLN

Flaki wołowe z szarpaną wołowiną
Beef tripe soup with pulled beef
bagietka na zakwasie z rodzynek
raisin sourdough baguette 350 g



32 PLN

Żurek
Sour rye flour soup
gotowane ziemniaki /
skwarki z boczku / jajko / kwaśna śmietana /
bagietka na zakwasie z rodzynek
**boiled potatoes / bacon bits / egg / sour cream /
sourdough baguette with raisins 450 g**



29 PLN

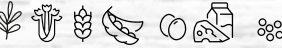
Średnie talerze Medium plates

Tagliolini jajeczne z krewetkami 130 g
Egg tagliolini with prawns 130 g
pomidorki cherry / szalotka /
czosnek / natka pietruszki / wino
**cherry tomatoes / shallots /
garlic / parsley / wine 400 g**



59 PLN

Fettuccini z borowikami
Fettuccine with porcini mushrooms
szpinak / parmezan /
dynia pieczona
**spinach / Parmesan /
roasted pumpkin 430 g**



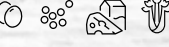
54 PLN

Batāt pieczony
z wegańskim serem feta
i komosą ryżową
**Baked sweet potato with
vegan feta cheese and quinoa**
sos pomarańczowy / pistacje /
granat / rukola
**orange sauce / pistachios /
pomegranate / arugula 450 g**



43 PLN

Frytki Fries
majonez aioli / sos relish
aioli mayo / relish sauce 260 g



19 PLN

Stek z polędwicy wołowej 250 g
Beef tenderloin steak 250 g
frytki / warzywa grillowane / sos porto
fries / grilled vegetables / port sauce 880 g



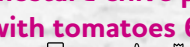
149 PLN

Pierś kaczki 200 g
Duck breast 200 g
kolorowe marchewki karmelizowane
z rokitnikiem / mini kopytka buraczane /
sos pomarańczowo-imbirowy
**caramelized colorful carrots with
sea buckthorn / beetroot dumplings /
orange-ginger sauce 500 g**



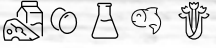
79 PLN

Kotlet schabowy 210 g
Pork chop 210 g
purée musztardowe ze szczypiorkiem /
duszona kapusta z pomidorami
**mustard chive purée / stewed cabbage
with tomatoes 630 g**



65 PLN

Barwena 180 g
Red mullet 180 g
purée z selera z szafranem / żółta
marchew / pak choi / oliwa pietruszkowa
**celery and saffron purée / yellow
carrot / pak choi / parsley oil 480 g**



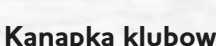
79 PLN

Halibut 180 g
Halibut 180 g
purée z batata i jabłka / brokuł gałązkowy
ze szpinakiem / sos z trawy cytrynowej /
pieprz różowy
**sweet potato and apple purée /
broccoli with spinach / lemongrass
sauce / pink pepper 500 g**



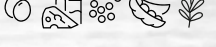
89 PLN

Burger wołowy Winestone 210 g
Winestone beef burger 210 g
boczek / ser żółty / majonez BBQ / pomidor /
cebula / ogórek kiszony / frytki
**bacon / yellow cheese / BBQ mayo / tomato /
onion / pickled cucumber / fries 790 g**



64 PLN

Kanapka klubowa
Club sandwich
kurczak 120 g / jajko na boczku /
pomidor / ogórek konserwowy /
sałata lodowa / majonez aioli / frytki
**chicken 120 g / egg with bacon / tomato /
pickled cucumber / iceberg lettuce /
aioli mayo / fries 660 g**



64 PLN

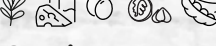
Fritto Misto
Fritto Misto
krewetki w panko / kalmary w panierce /
łupacz w tempurze / warzywa tempura /
sos aioli / sos relish
**panko prawns / breaded calamari /
haddock in tempura / tempura vegetables /
aioli sauce / relish sauce 800 g**



89 PLN

Na słodko Sweet

Fondant czekoladowy
Chocolate fondant
sos czekoladowy / lody pistacjowe
chocolate sauce / pistachio ice cream 200 g



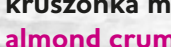
39 PLN

Sernik matcha
Matcha cheesecake
sos marakuja / lody piña colada
**passionfruit sauce /
piña colada ice cream 270 g**



32 PLN

Szarlotka gruszkowa
Pear pie
kruszonka migdałowa / lody waniliowe
almond crumble / vanilla ice cream 300 g



32 PLN

Napoje drinks

Na chłodno cold

Pepsi 12 / 20 cl
Pepsi Max 12 / 20 cl
7 Up Zero 12 / 20 cl
Mirinda Orange 12 / 20 cl
Schweppes Tonic 12 / 20 cl
Red Bull 18 / 25 cl

Woda mineralna 12 / 33 cl
(gazowana, niegazowana) 18 / 70 cl
Mineral water (sparkling, still)

Karafka wody 15 / 100 cl

Carafe of water

Pigwoniada
Pigwonade

Soki owocowe (zapytaj o smaki) 12 / 20 cl

Fruit juices (ask for flavors)

Świeżo wyciskane soki 22 / 30 cl
(pomarańcza, grejpfrut)

Freshly squeezed fruit juice

(orange, grapefruit)

Soki owocowe tłoczone 14 / 33 cl
(zapytaj o smaki)

Pressed fruit juices (ask about flavors on offer)

Dobrze warzone well brewed

Piwo z beczki
Draft beer

Piwo Żywiec lager 5,6% vol. 30 cl / 18 PLN

Zywiec Lager beer 50 cl / 21 PLN

Piwo Żywiec Biały 4,9% vol. 30 cl / 18 PLN

Zywiec Wheat Beer 50 cl / 21 PLN

Lokalne piwa w butelce
Local beers in bottles butelka 50 cl / 21 PLN

Żywiec Porter 9,5% vol. bottle 50 cl / 21 PLN

Żywiec IPA 5% vol.

Królewskie 5,2% vol.

Cieszyń Pszeniczne 5,4% vol.

Cieszyń Lager 5% vol.

Piwo bezalkoholowe butelka 50 cl / 21 PLN

Alcohol-free beer bottle 50 cl / 21 PLN

Legenda key

Vegetariańskie
Vegetarian
Wegańskie
Vegan
Bez glutenu
Gluten Free
Danie lokalne
Local dish
Autorskie
Signature
Zero waste
Zero Waste
Gluten
Skorupiaki i mięczaki
Shellfish and mollusks
Ryby
Fish
Jaja
Eggs
Łubin
Lupine
Orzechy
Nuts
Laktoza
Milk
Soja
Soybeans
Sesam
Sesame
Owoce morza
Seafood
Gorczyca
Mustard seeds
Seler
Celery
Siarczyny
Sulphites

Na gorąco hot

Espresso 16 / 3 cl
Podwójne espresso
Double espresso 22 / 6 cl
Americano 22 / 12 cl
Cappuccino 16 / 15 cl
Latte 16 / 24 cl
Flat White 22 / 15 cl
Herbata: zapytaj o dostępne smaki 16 / 20 cl

Tea: Ask about the flavors on offer

*Wszystkie kawy dostępne w wersji bezkofeinowej

All are coffees available in decaffeinated version

Autorski koktajl signature cocktail

Winter Pear 15,3% vol. 38 / 11 cl
wódka żytnia z pigwą / syrop gruszkowy /
sok z limonki / świeży imbir
**rye vodka with quince / pear syrup /
lime juice / fresh ginger**

Zmieszane well brewed

Mojito 10,7% vol. 38 / 14 cl
Bacardi white / limonka / mięta / cukier /
woda gazowana
**Bacardi White / lime / mint / sugar /
sparkling water**

Aperol Spritz 6,9% vol. 38 / 28 cl
Aperol / Prosecco / woda gazowana /
pomarańcza
Aperol / Prosecco / sparkling water / orange

Red Sunset 8,8% vol. 40 / 19 cl
gin z czerwonych pomarańczy / sok wyciskany
z grejpfruta / syrop cukrowy / sok z cytryny / grenadina
**blood orange gin / freshly squeezed grapefruit
juice / sugar syrup / lemon juice / grenadine**

Baileys Martini 12% vol. 38 / 14 cl
Baileys / likier kawowy / śmietanka /
mleczko kokosowe
Baileys / coffee liqueur / cream / coconut milk

Margarita 21,1% vol. 38 / 11 cl
tequila / Cointreau / sok z cytryny /
syrop cukrowy
tequila / Cointreau / lemon juice / sugar syrup

Whiskey Sour 17,2% vol. 38 / 10 cl
Bourbon / sok z cytryny / cukier /
Bourbon / lemon juice / sugar
dostępne także: also on offer :
Wódka Sour, Rum Sour **Sour Vodka, Rum Sour**

Negroni 26,5% vol. 40 / 9 cl
gin / Martini Rosso / Campari
gin / Martini Rosso / Campari