



WINESTONE®

SZEF KUCHNI CHEF Marek Niemiec

SZEF KUCHNI WINESTONE WINESTONE CHEF Kamil Gmaj

WINESTONE MANAGER Wiktor Andrzejewski, Sebastian Urbaniak

WINESTONE SIGNATURE DISHES

KAMIEŃ ZE ŚLEDZIEM HERRING STONE (250 g)

Śledź 80 g* / sałatka z zielonego jabłka / mus chrzanowy / chips ziemniaczany
Herring 80 g* / green apple salad / horseradish mousse / potato chips

29 PLN

TATAR WOŁOWY BEEF TARTARE (120 g)

Polska wołowina 100 g* / ogórek konserwowy / grzybek marynowany / cebula / chips z bagietki korzennej
Polish beef 100 g* / pickled cucumber / marinated mushroom / onion / spiced baguette crisp

44 PLN

KAMIEŃ MIX – MUSISZ SPRÓBOWAĆ! MIX STONE – IT'S A MUST! (200 g)

Szynka dojrzewająca z tapas z oliwkami / Ser Weinkäse i Polder Blanc z konfiturą figową / tatar z musem z awokado i chipsem
Parma ham and tapas with olives / Weinkäse and Polder Blanc cheese with fig jam / tartare with avocado mousse and crisp

39 PLN

SAŁATKA Z KOZIM SEREM GOAT CHEESE SALAD (330 g)

Mix sałat / grzanki / kozi ser / miód / figi / owoce sezonowe / orzechy
Lettuce mix / croutons / goat cheese / honey / figs / seasonal fruit / nuts

39 PLN

SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM CAESAR SALAD WITH CHICKEN (330 g)

Sałata rzymska / Pierś kurczaka zagrodowego / chips z boczku / grzanki
Romaine lettuce / farm chicken breast / bacon chips / croutons

39 PLN

ZIELONY TALERZ GREEN PLATTER (350 g)

Guacamole / awokado / pico de gallo / groszek cukrowy / młoda marchew / quinoa z fasolą / oliwa szczypiorkowa
Guacamole / avocado / pico de gallo / sugar snap peas / baby carrots / quinoa with beans / chives oil

34 PLN

KAMIEŃ Z KREWETKAMI SHRIMP STONE (240 g)

Krewetki 150 g* / czosnek / pomidory / natka pietruszki / masło Shrimps 150 g* / garlic / tomatoes / parsley / butter

49 PLN

DOMOWA BAGIETKA HOMEMADE BAGUETTE (150 g)

Domowa bagietka na zakwasie z rodzynek / masło lub oliwa z oliwek / dukkah
Homemade raisin sourdough baguette / butter or olive oil / dukkah

9 PLN

ZUPY SOUPS

ŻUREK SOUR RYE FLOUR SOUP (230 g)

Jajko / kiełbasa / ziemniaki Egg / sausage / potatoes

19 PLN

KREM Z POMIDORÓW TOMATO CREAM (230 g)

Kwaśna śmietana / oliwa szczypiorkowa Sour cream / chive oil

19 PLN

DANIA GŁÓWNE MAIN DISHES

KAMIEŃ Z BURGEREM WOŁOWYM BEEF BURGER STONE (500 g)

Czarna bułka maślana / pico de gallo / burger wołowy Sokołów 210 g* / boczec / awokado / majonez wasabi / frytki / ketchup
Black butter bun / pico de gallo / Sokołów beef burger 210 g* / bacon / avocado / wasabi mayonnaise / fries / ketchup

49 PLN

KAMIEŃ Z BURGEREM WEGETARIAŃSKIM VEGETARIAN BURGER STONE (500 g)

Ciemna bułka ziemniaczana / burger z kalafiora / pomidor / majonez wegański / purée z buraka
Dark potato roll / cauliflower burger / tomato / vegan mayonnaise / beetroot purée

39 PLN

KAMIEŃ Z BURGEREM Z HALIBUTA HALIBUT BURGER STONE (500 g)

Szpinak / pomidor / ciemna bułka ziemniaczana / halibut 180 g* / frytki / ketchup
Spinach / tomato / dark potato roll / halibut 180 g* / fries / ketchup

46 PLN

KURCZAK ZAGRODOWY SUPREME FARM CHICKEN SUPREME (360 g)

Kurczak zagrodowy 200 g* / purée z batata, dyni i pomidora / mix sałat
Farm chicken 200 g* / sweet potato, pumpkin and tomato purée / lettuce mix

39 PLN

SCHABOWY BREADED PORK CHOP (450 g)

Kotlet schabowy 200 g* / młoda kapusta / ziemniaczki
Breaded pork chop 200 g* / baby cabbage / young potatoes

44 PLN

POŁĘDWICA WOŁOWA BEEF TENDERLOIN (450 g)

Połędwica wołowa 200 g* / pieczony ziemniak / palony brokuł / sos z zielonego pieprzu
Beef tenderloin 200 g* / roasted potato / charred broccoli / green pepper sauce

99 PLN

DORADA Z GRILLOWANYMI WARZYWAMI SEA BREAM WITH GRILLED VEGETABLES (400 g)	59 PLN
Dorada 320 g* / mikro sałatka / oliwa szczypiorkowa Sea bream 320 g* / micro salad / chive olive	
FRYTKI Z SOSEM POMIDOROWYM RELISH FRENCH FRIES WITH TOMATO RELISH (280 g)	16 PLN

KANAPKI WINESTONE WINESTONE SANDWICHES

GORĄCA BAGIETKA Z KURCZAKIEM ZAGRODOWYM	29 PLN
HOT BAGUETTE WITH FARM CHICKEN (280 g)	
Sałata rzymska / pomidor / jajko gotowane / boczek / ogórek Romaine lettuce / tomato / boiled egg / bacon / cucumber	
GORĄCA BAGIETKA Z FALAFELEM HOT BAGUETTE WITH FALAFEL (280 g)	29 PLN
Sałata lodowa / warzywa grillowane / marynowana cebula Iceberg lettuce / grilled vegetables / pickled onion	
GORĄCA BAGIETKA Z KOZIM SEREM HOT BAGUETTE WITH GOAT CHEESE (280 g)	29 PLN
Mix sałat z rukolą / zielone jabłko / plastry buraka Salad mix with arugula / green apple / beetroot slices	

PASTA FRESCA

PENNE Z KURCZAKIEM, SZPINAKIEM I POMIDORKAMI CHERRY	34 PLN
PENNE WITH CHICKEN, SPINACH AND CHERRY TOMATOES (280 g)	
STROZZAPRETI Z KREWETKAMI I KOPREM WŁOSKIM	39 PLN
STROZZAPRETI WITH PRAWNS AND FENNEL (280 g)	
TRIO POLSKICH PIEROGÓW A TRIO OF POLISH DUMPLINGS (200 g)	26 PLN
Ruskie / z wieprzowiną / z kapustą / śmietana Russian / with pork / with cabbage / sour cream	

DESERY DESSERTS

BROWNIE (120 g)	19 PLN
Sos czekoladowo-miętowy / lody pistacjowe Chocolate-mint sauce / pistachio ice cream	
SERNIK CHEESECAKE (230 g)	19 PLN
Sernik limonkowy / sorbet malinowy / sos truskawkowy Lime cheesecake / raspberry sorbet / strawberry sauce	

INFORMACJE INFORMATION

Karta obowiązuje od marca 2021 r. Restauracja Winestone zaprasza od godziny 8:00 do 23:00. Ceny zawierają VAT. Menu z gramaturą poszczególnych składników podajemy na życzenie. Potrawy w menu mogą zawierać alergeny. The menu is available from March 2021. The Winestone restaurant is open from 8 a.m. to 11 p.m. Prices include VAT. A menu listing the weight of the individual ingredients is available upon request. Dishes in the menu may contain allergens:

LEGENDA KEY

 Seler Celery	 Siarczyny Sulphites
 Sezam Sesame	 Ryby Fish
 Łubin Lupine	 Gluten pszenny Wheat gluten
 Owoce morza Seafood	 Gluten żytni Rye gluten
 Orzechy ziemne Peanuts	 Mleko Milk
 Orzechy włoskie Walnut	 Jaja Eggs
 Orzechy inne Other nuts	 Gorczyca Mustard seeds
 Soja Soybeans	 Gluten owsiany Oat gluten

*Waga brutto. Raw weight.

 Skomponowane według założeń zbilansowanej diety i programu Planet 21. Dishes comply with the requirements of a balanced diet and Planet 21 programme.
 Dania bezglutenowe Gluten-free dishes
 Dania wegetariańskie Vegetarian dishes
 Lokalna inspiracja Locally inspired

NA CHŁODNO CHILLED

Napoje gazowane Fizzy drinks / Soki Juices (20 cl)	10 PLN
Woda mineralna Mineral water (30 cl)	10 PLN
Karafka wody Carafe of water (50 cl)	12 PLN
Soki ze świeżo wyciskanych owoców Freshly squeezed juice (20 cl)	19 PLN

NA GORĄCO HOT

Espresso (3 cl)	10 PLN
Podwójne espresso Double espresso (6 cl)	14 PLN
Kawa Coffee (12 cl)	10 PLN
Cappuccino (15 cl)	14 PLN
Latte macchiato (24 cl)	14 PLN
Gorąca czekolada Hot chocolate (20 cl)	14 PLN
Herbata: zapytaj o dostępne smaki Tea: ask the waiter for flavours (15 cl)	12 PLN

Z TEMPERAMENTEM SPIRITED

Aperol Spritz (20 cl)	24 PLN
Stock Prestige (4 cl)	16 PLN
Amundsen (4 cl)	19 PLN
Beluga Noble (4 cl)	28 PLN
Orkisz (4 cl)	21 PLN
Żubrówka Bison Grass Vodka (4 cl)	16 PLN
Jägermeister (4 cl)	18 PLN
Courvoisier VS (4 cl)	28 PLN
Jim Beam Black (4 cl)	28 PLN
Auchentoshan AO (4 cl)	34 PLN
Auchentoshan 12 YO (4 cl)	36 PLN
Jack Daniel's (4 cl)	24 PLN

Wina dostępne są również w sprzedaży na wynos. Zapytaj obsługę o aktualną ofertę win. Alkohol szkodzi zdrowiu. Wina zawierają siarczyny. All our wines are also available to take away. Ask the waiter about the current wine offer. Alcohol is harmful to your health. Wine contains sulphites.



ODNAJDŹ NAJSMACZNIEJSZĄ STRONĘ ŻYCIA NA
CHECK THE TASTIEST SIDE OF LIFE ON
facebook.com/WinestoneWarszawaCentrum



DOBRCZE WARZONE WELL-BREWED

Piwo regionalne Regional beer (50 cl)	18 PLN
Piwo rzemieślnicze Craft beer (50 cl)	21 PLN
Piwo bezalkoholowe Non-alcoholic beer (33 / 50 cl)	14 / 18 PLN

WINA WINES

WINA REGIONALNE REGIONAL WINE

CZERWONE RED	75 cl	25 cl	15 cl
Srebrna Góra Cabernet Cortis	119 PLN	43 PLN	28 PLN

BIAŁE WHITE

Srebrna Góra Cuvée Blanc	89 PLN	35 PLN	24 PLN
--------------------------	--------	--------	--------

ŚWIEŻE I LEKKIE FRESH AND LIGHT

BIAŁE WHITE	75 cl	25 cl	15 cl
Botanicum Ibericum Macabeo Chardonnay BIO Tierra de Castilla	69 PLN	27 PLN	18 PLN

Riesling Edition Abtei Himmerod Trocken Mosel	78 PLN	31 PLN	21 PLN
--	--------	--------	--------

WYWAŻONE I ELEGANCKIE BALANCED AND ELEGANT

CZERWONE RED	75 cl	25 cl	15 cl
Botanicum Ibericum Tempranillo BIO Tierra de Castilla	69 PLN	27 PLN	18 PLN

Campagnola Podere Frontino Montepulciano d'Abruzzo DOC	91 PLN	36 PLN	25 PLN
--	--------	--------	--------

AROMATYCZNE I PEŁNE AROMATIC AND FULL-BODIED

BIAŁE WHITE	75 cl	25 cl	15 cl
1 Uno Malbec Antigal Uco Valley Argentina	141 PLN	49 PLN	33 PLN
Archidamo Primitivo di Manduria DOC Cantine Pervini	139 PLN	49 PLN	32 PLN

OWOCOWE I SMAKOWITE FRUITY AND TASTY

BIAŁE WHITE	75 cl	25 cl	15 cl
Mount Riley Sauvignon Blanc Marlborough	99 PLN	37 PLN	27 PLN

BABELKI BUBBLES

	75 cl	37,5 cl
Pommery Champagne Brut Royal	399 PLN	199 PLN
	75 cl	12 cl
Reguta Prosecco Extra Dry DOC	91 PLN	19 PLN