



NOBLESSE®
Club Restauracja Pub

Menu



Przystawki

Appetizers / Vorspeisen

- **Tatar z najszlachetniejszej polędwicy wołowej (100g) z tradycyjnymi polskimi dodatkami (150g)** **29,00 zł**
 - Steak Tartare (100g) with traditional Polish additives (150g)
 - Tatar vom edelsten Rinderfilet (100 g) mit traditionellen polnischen Beilagen (150 g)
- **Grillowany ser kozi (100g) na delikatnym carpaccio z jabłka z dressingiem żurawinowym (150g)** **19,00 zł**
 - Grilled goat's cheese (100g) on delicate apple slices with a cranberry dressing (150g)
 - Gegrillter Ziegenkäse (100 g) an zartem Apfel-Carpaccio mit Moosbeeren-Dressing (150 g)
- **Delikatna galaretka wieprzowa po staropolsku (100g) z sosem chrzanowym (150g)** **12,00 zł**
 - Old-Polish style delicate pork jelly (100g) served with a horseradish sauce (150g)
 - Feine Schweinesülze nach altpolnischer Art (100 g) mit Meerrettich-Sauce (150 g)
- **Różowy tatar z łososia (100g) w 3 smakach (kaparowy, miodowy, ogórkowy) (150g)** **23,00 zł**
 - Salmon Tartare (100g) with the choices of three dressings (caper, honey, cucumber) (150g)
 - Rosa Lachs-Tatar (100 g) auf dreierlei Art (Kapern-, Honig-, Gurkengeschmack) (150 g)
- **Wątróbka drobiowa (100g) duszona z soczystym jabłkiem i cebulką podana na gorącej patelni (150g)** **14,00 zł**
 - Chicken livers (100g) stewed with apples and onions and served on a hot platter (150g)
 - Gedünstete Geflügelleber-Pfanne (100 g) mit saftigem Apfel und Zwiebeln (150 g)

Zupy

Soups / Suppen

- **Krem z warzyw sezonowych z groszkiem ptysiowym (200ml/10g)** **11,00 zł**
 - Creamed seasonal vegetable soup with homemade puff pastry croutons (200ml/10g)
 - Cremesuppe aus Saisongemüse mit Backerbsen (200 ml/10 g)
- **Tradycyjny polski rosół z domowym makaronem i natką pietruszki (200ml/50g)** **9,00 zł**
 - Traditional Polish clear chicken soup with homemade noodles and parsley leaves (200ml/50g)
 - Traditionelle polnische Hühnersuppe mit hausgemachten Nudeln und grüner Petersilie (200 ml/50 g)
- **Barszcz czerwony w aromacie leśnych grzybów z uszkami (200ml/5 szt.)** **10,00 zł**
 - Beetroot and mushroom flavoured soup with small dumplings (200ml/5 pieces)
 - Rote Bete-Suppe in Waldpilzaroma mit kleinen Teigtaschen (200 ml/5 St.)
- **Żurek po staropolsku na własnym zakwasie z jajkiem i wędzoną kiełbaską (200ml/1 szt.)** **8,00 zł**
 - Old Polish soured rye soup cooked in sourdough and served with egg and smoked sausage (200ml/1 piece)
 - Sauerteigsuppe nach altpolnischer Art aus selbst zubereitetem Sauerteig, mit Ei und geräuchertem Würstchen (200 ml/1 St.)



Sałatki

Salads / Salate

- **Sałatka „Europejska” z grillowanym kurczakiem (80g) z papryką kolorową, ogórkiem, pomidorem i kukurydzą w sosie miodowo-musztardowym (250g)** **24,00 zł**
 - ‘European’ salad: with grilled chicken (80g) red, green and yellow peppers, cucumber, tomato and corn served with a honey-mustard dressing (250g)
 - Salatkomposition „Europa“ mit gegrilltem Hähnchen (80 g), bunter Paprika, Gurke, Tomate und Mais sowie Honig-Senf-Dressing (250 g)
- **Sałatka makaronowa w pesto bazyliowym z serem Castello (60g) i owocami (250g)** **19,00 zł**
 - Pasta salad: with basil pesto and Castello cheese (60g) and fruits (250g)
 - Nudelsalat in Basilikum-Pesto mit Castello-Käse (60 g) und Früchten (250 g)
- **Sałatka z łososiem (80g) z pomidorkami koktajlowymi, oliwkami, czerwoną cebulką i ogórkiem w sosie avocado – ziołowym (250g)** **24,00 zł**
 - Salmon salad (80g): with cherry tomatoes, olives, red onions and cucumber served with an avocado and herb dressing (250g)
 - Salatkomposition mit Lachs (80 g) mit Cherry-Tomaten, Oliven, roten Zwiebeln und Gurke sowie Avocado-Kräuter-Dressing (250 g)

Makarony i Pierogi

Pasta and Dumplings / Nudelgerichte und Teigtaschen

- **Penne z soczystym kurczakiem (80g) szpinakiem i prażonymi orzechami w aksamitnym sosie serowym (250g)** **27,00 zł**
 - Penne served with chicken (80g), spinach and roasted walnuts in a delicate cheese sauce (250g)
 - Penne mit saftigem Hähnchen (80 g), Spinat und gerösteten Nüssen in Käse-Samtsauce (250 g)
- **Tagliatelle z borowikami w aromacie świeżej kolendry w aksamitnym sosie śmietanowym (250g)** **25,00 zł**
 - Tagliatelle served with boletus mushrooms flavoured with fresh coriander in a delicious cream sauce (250g)
 - Tagliatelle mit Steinpilzen in frischem Koriander-Aroma mit Sahne-Samtsauce (250 g)
- **Pierogi domowej roboty” Babci Reginy” mix (mięsne, ruskie) 8 szt.** **16,00 zł**
 - Granny Regina’s homemade dumpling mix (meat and potato-cheese fillings) 8 pieces
 - Hausgemachte Teigtaschen, wie bei Oma Regina, gemischt (mit Fleischfüllung und Kartoffel-Quark-Füllung), 8 St.

Dania z ryb

Fish dishes / Fischgerichte

- **Delikatny łosoś norweski z pieca (150g) na sałacie rzymskiej z warzywami julienne podany z sosem limonkowym (250g)** **32,00 zł**
 - Delicate Norwegian oven-cooked salmon (150g) served on a base of Roman lettuce with Julienne vegetables and a lime sauce (250g)
 - Zarter norwegischer Lachs aus dem Ofen (150 g) an Römersalat mit Julienne-Gemüse und Limetten-Sauce (250 g)
- **Tradycyjny polski pstrąg (200g) pieczony z rozmarynem podany z bukietem warzyw gotowanych (300g)** **32,00 zł**
 - Traditional Polish trout (200g) roasted with rosemary, served with assorted cooked vegetables (300g)
 - Traditionelle polnische Forelle (200 g), gebacken mit Rosmarin, mit einem Bouquet von gekochtem Gemüse (300 g)



Dania główne

Main Courses / Hauptgerichte

- **Polędwica wołowa (150g) najlepszego gatunku zapiekana z serem gorgonzola w towarzystwie leśnych grzybów na grzance (300g)** **59,00 zł**
 - Beef fillet (150g) baked with gorgonzola cheese, served wild mushrooms on toast (300g)
 - Rinderfilet höchster Qualität (150 g) mit Gorgonzola-Käse gratiniert, in Begleitung von Waldpilzen auf einem Toast (300 g)
- **Polędwica wołowa (150g) najlepszego gatunku owinięta bekonem w sosie z zielonego pieprzu podana z frytkami (300g)** **54,00 zł**
 - Beef fillet (150g) of prime quality, wrapped in bacon, served with chips (300g) and a green pepper sauce
 - Rinderfilet höchster Qualität (150 g) in Bacon eingehüllt, an Grünpfeffer-Sauce mit Pommes frites (300 g)
- **Tradycyjny kotlet schabowy z kostką (200g) podany z ziemniakami i kapustą zasmażaną (350g)** **32,00 zł**
 - Traditional pork breaded chop (200g), served with potatoes and fried cabbage (350g)
 - Traditionelles Schweinekotelett mit Knochen (200 g), mit Kartoffeln und angemachtem Kohl (350 g)
- **Delikatna pierś z kaczki (150g) na torciku z prażonych jabłek z majerankiem (250g)** **38,00 zł**
 - Tender duck breast (150g) served on baked apples with marjoram (250g)
 - Zarte Entenbrust (150 g) auf einem Törtchen aus gerösteten Äpfeln mit Majoran (250 g)
- **Polędwiczki z kurczaka (150g) owinięte w bekonie podane z sałatką wiosenną (250g)** **28,00 zł**
 - Chicken fillet (150g) wrapped in bacon, served with a spring salad (250g)
 - Hähnchenfilets (150 g) in Bacon eingehüllt, mit Frühlingssalat (250 g)
- **Pierś z kurczaka (150g) nadziewana szpinakiem w sosie tymiankowym z ziemniakami po krakowsku (300g)** **29,00 zł**
 - Chicken breast (150g) stuffed with spinach, served with Kraków style potatoes and a thyme sauce (300g)
 - Hähnchenbrust (150 g), gefüllt mit Spinat, an Thymian-Sauce mit Kartoffeln nach Krakauer Art (300 g)
- **Domowe pulpeciki z najdoskonalszej cieleciny (150g) podane w sosie koperkowym z warzywami gotowanymi (250g)** **37,00 zł**
 - Homemade veal meatballs (150g), served with a dill sauce and cooked vegetables (250g)
 - Hausgemachte Fleischklöße aus bestem Kalbfleisch (150 g) an Dill-Sauce mit gekochtem Gemüse (250 g)

Czas oczekiwania na danie gorące wynosi około 30 minut.

Waiting time for a hot dish ca. 30 minutes.

Zubereitungszeit eines warmen Gerichtes 30 Minuten.



Specjalność Szefa kuchni

Specialty of the house / Spezialität des Chefkochs

- **Cztery pory roku Kossaka na dwie osoby podawane z dwoma sosami** 89,00 zł
(polędwica wołowa (120g), schab (120g), filet z kurczaka (120g), ziemniaki po krakowsku, warzywa grillowane, sos pieczeniowy, sos żurawinowy) – 600 g
 - **Kossak's Four Seasons for two, served with the choice of two sauces**
(beef tenderloin (120g), pork loin (120g) and chicken fillet (120g), served with Kraków style potatoes and grilled vegetables, gravy and cranberry sauce) – 600 g
 - **Vier Jahreszeiten von Kossak für zwei Personen mit zwei Saucen**
Rinderfilet (120 g), Schweinerückenfilet (120 g), Hähnchenfilet (120 g), Kartoffeln nach Krakauer Art, Gemüse vom Grill, Bratensauce und Moosbeeren-Sauce – 600 g
- **Chłopskie Jadło z pajdą chleba** 45,00 zł
(golonka (200g), żeberko wieprzowe (150g), pieczone w piwie, tradycyjnie podane z kapustą zasmażaną, świeżo tartym chrzanem i gruboziarnistą musztardą) – 400g
 - **Peasant Food with a thick slice of bread**
(knuckle of pork (200g) and pork ribs (150g) baked in beer, served as is traditional with fried cabbage, freshly grated horseradish and grain mustard) – 400g
 - **Bauernkost mit Brotschnitte**
Eisbein (200 g), Schweinerippe (150 g), in Bier gebacken, traditionsgemäß mit angemachtem Kohl, frisch geriebenem Meerrettich und grobkörnigem Senf serviert – 400 g

Menu dla dzieci

Children's menu / Menu für Kinder

- **Rosół z domowym makaronem** (200/50g) 9,00 zł
 - **Clear chicken soup with homemade noodles** (200/50g)
 - **Hühnersuppe mit hausgemachten Nudeln** (200/50 g)
- **Panierowane polędwiczki z kurczaka** (100g) **z frytkami i mizerią** (250g) 19,00 zł
 - **Breaded chicken fillet** (100g) **with chips and cucumber salad** (250g)
 - **Panierte Hähnchenfilets** (100 g) **mit Pommes frites und Gurkensalat** (250 g)
- **Pulpecik cielęcy** (50g) **w sosie koperkowym z ziemniakami i marchewką** (200g) 22,00 zł
 - **Veal meatball** (50g) **served with potatoes, carrots and a dill sauce** (200g)
 - **Kalbfleischklößchen** (50 g) **an Dill-Sauce mit Kartoffeln und Karotten** (200 g)
- **Makaron penne w sosie pomidorowym z nutką bazylii** (200g) 12,00 zł
 - **Penne served with a tomato sauce with a hint of basil** (200g)
 - **Penne in Tomaten-Sauce mit einer Basilikum-Note** (200 g)



Dodatki

Extras / Beilagen

- | | |
|---|---|
| • Warzywa gotowane (150g) 8,00 zł
• Cooked vegetables (150g) • Gekochtes Gemüse (150 g) | • Frytki (150g) 8,00 zł
• Chips (150g) • Pommes frites (150 g) |
| • Mizeria (150g) 6,00 zł
• Cucumber salad with sour cream (150g) • Gurkensalat (150 g) | • Ziemniaki (150g) 6,00 zł
• Potatoes (150g) • Kartoffeln (150 g) |
| • Ogórki konserwowe (150 g) 6,00 zł
• Pickles (150 g) • Gewürzgurken (150 g) | • Kluski śląskie (5 szt.) 8,00 zł
• Dumplings (5 pcs) • Kartoffelklöße (5 St.) |
| • Salata z dresingiem (120g) 7,00 zł
• Lettuce with a dressing (120g) • Salat mit Dressing (120 g) | • Ryż (150 g) 6,00 zł
• Rice (150 g) • Reis (150 g) |
| • Zestaw surówek (150g) 8,00 zł
• A mix of salads (150g) • Gemischter Rohkostsalat (150 g) | • Kasza gryczana (150g) 6,00 zł
• Buckwheat (150g) • Buchweizengrütze (150 g) |

Desery

Desserts / Desserts

- | | |
|--|--|
| • Pucharek „Europejski” – kremowe lody z orzeźwiającym koktajlem, owocami i bitą śmietaną (100g/100ml/50g) 18,00 zł
• „European’ Cup: creamy ice cream with a refreshing cocktail, fruits and whipped cream (100 g/100 ml/50 g)
• Pokal „Europa” – Creme-Eis mit erfrischendem Cocktail, Früchten und Schlagsahne verfeinert (100 g/100 ml/50 g) | |
| • Pucharek „Rozkoszy” – lody waniliowo-czekoladowe obficie polane likierem Advocat i posypane wiórkami kokosu (100g/20ml/50g) 21,00 zł
• „Delight’ Cup: vanilla-chocolate ice cream topped with Advocat liqueur and grated coconut (100 g/20 ml/50 g)
• Pokal „Genuss” – Vanille- und Schoko-Eis, reichlich mit Eierlikör verfeinert, mit Kokosflocken bestreut (100 g/20 ml/50 g) | |
| • Sorbet malinowo- cytrynowy z nutką mięty (150g) 15,00 zł
• Raspberry and lemon sorbet with a hint of mint (150g)
• Himbeer- und Zitronen-Sorbet mit einer Minze-Note (150 g) | |
| • Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych (150g/50g) 15,00 zł
• Warm apple pie with a scoop of vanilla ice cream (150g)
• Apfelkuchen, warm mit einer Kugel Vanilleeis serviert (150 g/50 g) | |
| • Tiramissu - delikatny deser z serka mascarpone i biszkoptów nasączonych kawą i likierem Amaretto (120g) 18,00 zł
• Tiramisu: a delicate dessert made from mascarpone cheese and biscuits soaked in coffee and Amaretto liqueur (120g)
• Tiramisu – feines Dessert aus Mascarpone-Käse und Biskuits, in Kaffee und Amaretto-Likör getaucht (120 g) | |
| • Domowy sernik z rodzynkami i skórą pomarańczową na sosie czekoladowym (150g) 12,00 zł
• Homemade orange flavoured cheesecake with raisins and a chocolate sauce (150 g)
• Haugemachter Käsekuchen mit Rosinen und Orangenschale an Schokosauce (150 g) | |



Napoje gorące • Hot drinks • Heiße Getränke

Kawy

Coffees / Kaffee

- | | | | |
|--|-----------------|-------------------------------------|-----------------|
| • Irish Coffe (120ml/10g/20ml) | 19,00 zł | • Espresso Doppio (70ml/20g) | 14,00 zł |
| • Latte Macchiato (35ml/150ml/10g) | 12,00 zł | • Cappucino (70ml/150ml/10g) | 12,00 zł |
| • Caramello Macchiato (10ml/35ml/140ml/10g) | 13,00 zł | • Americano (200ml/10g) | 8,00 zł |
| • Espresso (35ml/10g) | 8,00 zł | | |
| • Kawa czarna (150ml/10g) | | | 8,00 zł |
| • Black Coffee (150ml/10g) • Schwarzer Kaffee (150 ml/10 g) | | | |
| • Kawa biała (150ml/10g/50ml) | | | 9,00 zł |
| • White Coffee (150ml/10g/50ml) • Kaffee mit Milch (150 ml/10 g/50 ml) | | | |
| • Kawa po wiedeńsku (120ml/10g/bita śmietana) | | | 12,00 zł |
| • Vienna Coffee (120ml/10g/whipped cream) • Wiener Kaffee mit Schlagsahne (120 ml/10 g/Schlagsahne) | | | |
| • Kawa mrożona z lodami waniliowymi (150ml/10g/gałka lodów) | | | 15,00 zł |
| • Iced coffee with vanilla ice cream (150ml/10g/ice cream) • Eiskaffee mit Vanilleeis (150 ml/10 g/Eiskugel) | | | |
| • Kawa z czekoladą (20ml/30ml/10g) | | | 12,00 zł |
| • Mocca Chocolate (20ml/30ml/100g) • Mocca Schokolade (20 ml/30 ml/100 g) | | | |
| • Gorąca czekolada (150ml/50ml) | | | 9,00 zł |
| • Hot Chocolate (150ml/50ml) • Heiße Schokolade (150 ml/50 ml) | | | |
| • Kawa na wynos (150ml/10g) | | | 9,00 zł |
| • Coffee to go (150ml/10g) • Kaffee to go (150 ml/10 g) | | | |

Herbaty

Teas / Tee

- | | |
|--|----------------|
| • Herbata liściasta parzona w dzbanuszk (400 ml) (zielona, miętowa, owocowa, earl gray , assam) | 9,00 zł |
| • Leaf Tea (400 ml jug) (green, mint, fruit, Earl Grey, Assam) | |
| • Blätterttee in der Kanne gebrüht (400 ml) (Grün-, Minze-, Früchte-, Earl Grey-, Assam-Tee) | |
| • Herbata ekspresowa (200 ml) (herbata czarna z cytryną lub mlekiem) | 7,00 zł |
| • Express Black Tea with lemon or milk (200 ml) | |
| • Beuteltee (200 ml) (Schwarzer Tee mit Zitrone oder Milch) | |



- **Herbata Babuni** (250 ml) (herbata czarna z konfiturą wiśniową i cytrusami) 9,00 zł
 - Grandma's Tea (250 ml) (black tea with cherry preserve and citrus fruits)
 - Tee nach Großmutter Art (250 ml) (Schwarzer Tee mit Kirschkonfitüre und Zitrusfrüchten)
- **Herbata imbirowa z cynamonem** (250 ml) (herbata czarna z korzeniem imbiru, cynamonem i plasterkami pomarańczy) 9,00 zł
 - Ginger tea with cinnamon (250 ml) (black tea with ginger root, cinnamon and orange slices)
 - Ingwer-Tee mit Zimt (250 ml) (schwarzer Tee mit Ingwerwurzel, Zimt und Orangenscheiben)
- **Herbata rozgrzewająca** (250ml) (herbata czarna z syropem malinowym, goździkami i cytrusami) 9,00 zł
 - Warming tea (250ml) (black tea with raspberry syrup, cloves and citrus fruits)
 - Tee zum Aufwärmen (250 ml) (schwarzer Tee mit Himbeer-Sirup, Nelken und Zitrusfrüchten)
- **„Rarytas Europejski” – herbata mrożona** (250ml) (herbata mrożona przygotowana domowym sposobem) 10,00 zł
 - „European Rarity” – ice tee (250ml) (homemade ice tea)
 - „Europäische Rarität” – Eistee (250 ml) (nach einem Hausrezept zubereiteter Eistee)

Napoje zimne • Soft drinks • Kalte Getränke

Napoje Beverages / Getränke

- **Sok wyciskany ze świeżych pomarańczy lub grejpfrutów** (200 ml) 12,00 zł
 - Juice from fresh oranges or grapefruits (200 ml) • Frisch gepresster Orangen- oder Grapefruitsaft (200 ml)
- **Sok ze świeżych jabłek** (200 ml) 10,00 zł
 - Juice from fresh apples (200 ml) • Frisch gepresster Apfelsaft (200 ml)
- **Sok ze świeżej marchwi** (200 ml) 10,00 zł
 - Juice from fresh carrots (200 ml) • Mohrrübensaft (200 ml)
- **Soki owocowe** (200 ml) 7,00 zł
 - Fruit Juices (200 ml) • Fruchtsäfte (200 ml)
- **Lemoniada (truskawkowa, marakuja, żurawinowa, ogórkowa)** (250 ml) 8,00 zł
 - Lemonade (strawberry, passion fruit, cranberry, Cucumber drink) (250 ml)
 - Limonade (Erdbeer-, Marakuja-, Moosbeeren-, Gurken-Limonade) (250 ml)
- **Woda mineralna** (250 ml) 5,00 zł
 - Mineral water (250 ml) • Mineralwasser (250 ml)
- **Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic, Pepsi Cola** (200 ml) 7,00 zł
- **Red Bull** (250 ml) 12,00 zł



Koktajle bezalkoholowe

Non-alcoholic cocktails / Alkoholfreie Cocktails

- **Strawberry Mojito** (250 ml) (mięta, 20 ml soku z limonki, 2 ły. cukru brązowego, 20 ml mus truskawkowy, sprite) **9,00 zł**
 - Strawberry Mojito (250 ml) (mint, 20 ml of lime juice, 2 lumps of brown sugar, 20 ml of strawberry mousse, sprite)
 - Strawberry Mojito (250 ml) (Minze, 20 ml Limettensaft, 2 Löffel brauner Zucker, 20 ml Erdbeermus, Sprite)
- **Classic Mojito** (250 ml) (mięta, 20 ml soku z limonki, 2 ły. cukru brązowego, sprite) **9,00 zł**
 - Classic Mojito (250 ml) (mint, 20 ml of lime juice, 2 lumps of brown sugar, sprite)
 - Classic Mojito (250 ml) (Minze, 20 ml Limettensaft, 2 Löffel brauner Zucker, Sprite)
- **Bora Bora** (250 ml) (20 ml syrop guawa, 130 ml sok pomarańczowy, 100 ml sok ananasowy) **9,00 zł**
 - Bora Bora (250 ml) (20 ml of guava syrup, 130 ml of orange juice, 100 ml of pineapple juice)
 - Bora Bora (250 ml) (20 ml Guaven-Sirup, 130 ml Orangensaft, 100 ml Ananassaft)
- **Mango Delight** (250 ml) (50 ml musu z mango, 10 ml soku z limonki, 200 ml woda mineralna) **9,00 zł**
 - Mango Delight (250 ml) (50 ml of mango mousse, 10 ml of lime juice, 200 ml of mineral water)
 - Mango Delight (250 ml) (50 ml Mangomus, 10 ml Limettensaft, 200 ml Mineralwasser)

Piwa • Beers • Bier

Piwa z beczki • Draught beers • Bier vom Fass

- **Żywiec 0,5 l** **9,00 zł**
- **Żywiec 0,3 l** **7,00 zł**

Piwa z butelki • Bottled beers • Flaschenbier

- **Paulaner Naturtrüb 0,4 l** (jasne • light • hell) **12,00 zł**
- **Żywiec Porter 0,5 l** (ciemne • dark • dunkel) **11,00 zł**
- **Żywiec 0,33 l** (niskoalkoholowy • low-alcohol • niedriger Alkoholgehalt) **6,00 zł**
- **Tyskie 0,5 l** **9,00 zł**
- **Okocim Premium 0,5 l** **9,00 zł**
- **Warka Strong 0,5 l** **9,00 zł**



Wina • Wines • Wein

Wina białe • White wines • Weißwein

- | | | |
|--|--------|-----------------|
| • Côtes du Ventoux – France (szczep: Grenache blanc, Clairette, Bourboulenc, dom: Charles Brotte) | 0,75 l | 55,00 zł |
| | 100 ml | 8,00 zł |
| • Portillo Chardonnay – Argentina (szczep: Chardonnay, dom: Salentein) | 0,75 l | 75,00 zł |
| | 100 ml | 11,00 zł |
| • Pecorino – „Casale Vecchio” – Italy (szczep: Pecorino, dom: Farnese) | 0,75 l | 95,00 zł |

Wina czerwone • Red wines • Rotwein

- | | | |
|--|--------|------------------|
| • Portillo Malbec – Argentina (szczep: Malbec, dom: Salentein) | 0,75 l | 75,00 zł |
| | 100 ml | 11,00 zł |
| • Tierras del Isasa Tempranillo – Spain (szczep: Tempranillo, dom: Ontanon) | 0,75 l | 55,00 zł |
| | 100 ml | 8,00 zł |
| • Côtes du Ventoux – France (szczep: Carigan, Cinsault, Granache, Syrah, dom: Charles Brotte) | 0,75 l | 65,00 zł |
| • Cabernet Sauvignon Reserva – Chile (szczep: Cabernet Sauvignon, dom: Hugo Casanova) | 0,75 l | 95,00 zł |
| • Salentein Pinot Noir – Argentina (szczep: Pinot Noir, dom: Baluteni) | 0,75 l | 145,00 zł |
| • Luccarelli Primitivo – Italy (szczep: Primitivo, dom: Terre di Sava) | 0,75 l | 85,00 zł |
| • Shiraz – Italy (szczep: Shiraz, dom: Vigneti Zabù) | 0,75 l | 49,00 zł |

Wina różowe • Rose wines • Roséwein

- | | | |
|---|--------|-----------------|
| • Rosato Zabù – Italy (szczep: Nerello Mascalese, dom: Vigneti Zabù) | 0,75 l | 55,00 zł |
| | 100 ml | 9,00 zł |

Wina słodkie • Sweet wines • Süßwein

- | | | |
|---|--------|----------------|
| • Oro de la Vega – Spain (czerwone • red • rot) (szczep: Tempranillo, dom: Verduguez) | 100 ml | 7,00 zł |
| • Apelia Gold Label – Greece (białe • white • weiß) (szczep: Savatiano, Rhoditis, dom: Cellars d. Kourtakis) | 100 ml | 8,00 zł |

Wina musujące • Sparkling wines • Schaumwein

- | | | |
|--|--------|-----------------|
| • Commandeur Prestige – France (szczep: Cuvee, dom: Landiras) | 0,75 l | 65,00 zł |
| • Cava Brut – Spain (szczep: Macabeo, Parellado, Chardonnay, dom: Bordega) | 0,75 l | 75,00 zł |
| • Prosecco Brut – Italy (szczep: Glera, Pinot Grigio, Pinot Noir, dom: Santero) | 0,75 l | 99,00 zł |

Szampan • Champagne • Champagner

- | | | |
|---|--------|------------------|
| • Veuve Doussot Demi Sec – France (szczep: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, dom: Veuve Doussot) | 0,75 l | 270,00 zł |
| • Moët & Chandon Imperial Brut – France (szczep: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, dom: Moët & Chandon) | 0,75 l | 320,00 zł |



Alkohole • Liquors • Alkohol

Wódka • Vodka • Wodka

• Belvedere	40 ml	17,00 zł	• Wyborowa	40 ml	8,00 zł
• Chopin	40 ml	15,00 zł	• Żubrówka (Bison Grass Vodka)	40 ml	8,00 zł
• Dębowa	40 ml	12,00 zł	• Luksusowa (Potato Vodka)	40 ml	8,00 zł
• Absolut	40 ml	12,00 zł	• Sopolica Wiśniowa (Cherry Vodka)	40 ml	8,00 zł
• Finlandia	40 ml	12,00 zł	• Gorzka Żołądkowa (Herbal Vodka)	40 ml	8,00 zł
• Pan Tadeusz	40 ml	10,00 zł	• Krupnik (Honey Vodka)	40 ml	8,00 zł
• Bols	40 ml	9,00 zł	• Orzechówka (Hazelnut Vodka)	40 ml	8,00 zł

Whisky / Bourbon • Whisky / Bourbon • Whisky / Bourbon

• Chivas Regal 18 Yo	40 ml	44,00 zł	• Jameson	40 ml	14,00 zł
• Glenfiddich 12 Yo	40 ml	21,00 zł	• Tullamore Dew	40 ml	14,00 zł
• Cardhu 12 Yo	40 ml	21,00 zł	• Ballantine's Finest	40 ml	10,00 zł
• Chivas Regal 12 Yo	40 ml	17,00 zł	• Johny Walker Red	40 ml	11,00 zł
• Johny Walker Black	40 ml	16,00 zł	• Jack Daniel's	40 ml	14,00 zł
• Famous Grouse	40 ml	14,00 zł	• Jim Beam	40 ml	12,00 zł

Cognac / Brandy • Cognac / Brandy • Cognac / Brandy

• Hennessy X.O.	20 ml	31,00 zł	• Metaxa 7*	20 ml	15,00 zł
• Hennessy V.S.	20 ml	18,00 zł	• Metaxa 5*	20 ml	11,00 zł
• Hennessy Fine De Cognac	20 ml	14,00 zł	• Stock 84	20 ml	7,00 zł
• Calvados	20 ml	17,00 zł			

Gin • Gin • Gin

• Bombay Sapphire	40 ml	14,00 zł	• Gordon's	40 ml	10,00 zł
-------------------	-------	----------	------------	-------	----------

Rum • Rum • Rum

• Havana Club 3 Años	40 ml	14,00 zł	• Bacardi Superior	40 ml	10,00 zł
----------------------	-------	----------	--------------------	-------	----------

Tequila • Tequila • Tequila

• Sauza Blanco	40 ml	14,00 zł			
----------------	-------	----------	--	--	--

Likiery • Liqueurs • Likör

• Advocat, Malibu, Creme de Cacao, Bailey's, Amaretto, Sambuca, Jägermeister Kahlua, Passoa Southern Comfort, Cointreau, Drambuie, Grand Marnier	20 ml	8,00 zł			
---	-------	---------	--	--	--



Club Restauracja Pub Noblesse
ul. Lubicz 5, 31-034 Kraków
tel. +48 12 423 15 10

- Restauracja czynna codziennie do godziny 23. • Restaurant open daily until 11 p.m. • Das Restaurant ist jeden Tag bis 23.00 Uhr geöffnet.
- Menu i ceny aktualne od dnia 13.04.2014. • Prices applicable from April 13, 2014. • Menu und Preise gültig ab dem 13.04.2014.