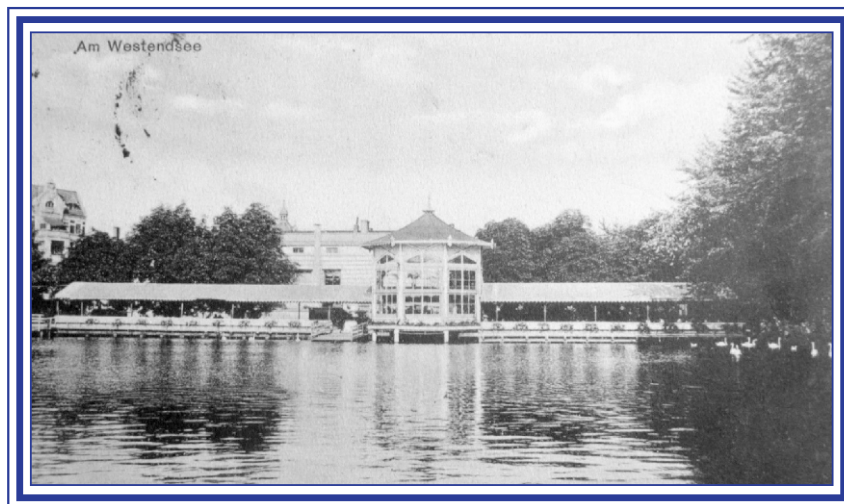


Rusałka

Restaurant & Bar



Restauracja Rusałka wprost nawiązuje do dawnej restauracji Haus am Westendsee.

Przed wojną było to jedno z najznakomitszych, najmodniejszych i najchętniej odwiedzanych miejsc przez mieszkańców miasta.

Jeszcze wcześniej - w XIX w. - budynek pełnił funkcję młyna słodowego.

Po wojnie z restauracji zostały jedynie ruiny, które na początku lat 60. XX w. rozebrano.

Po słynnej restauracji Haus am Westendsee pozostały tylko wspomnienia, zdjęcia i pocztówki.

Aż do 2018 r. kiedy Restauracja Rusałka tchnęła nowe życie w to legendarne miejsce.

Restaurant Rusałka directly refers to the former restaurant Haus am Westendsee. Before the war, it was one of the most magnificent, most fashionable and most visited places by the residents of the city. Even earlier - in the 19th century - the building served as a malting mill. After the war, only ruins were left from the restaurant, which in the early 1960s were demolished. Only memories, photos and postcards remained after the famous Haus am Westendsee restaurant. Until 2018, when Rusałka's Restaurant breathed new life into this legendary place.

Godziny otwarcia:

Open:

Kuchnia / kitchen:

Niedziela
12.00 do 22.00

Sunday
12.00 to 22.00

Niedziela/ Sunday
13.00 to 21.00

Poniedziałek- Sobota
12.00 do 23.00

Monday - Saturday
12.00 to 23.00

Poniedziałek- Sobota
Monday - Saturday
13.00 to 22.00

PRZYSTAWKI / STARTERS

TATAR Z POLĘDWICY WOŁOWEJ / BEEF TARTARE

ogórek kiszony/ cebula/ borowik/ kapary/ żółtko/
majonez lubczykowy/ musztarda/ pikle/ pieczywo
pickled cucumber/ onion/ boletus/ capers/ egg yolk/
lovage mayonnaise/ mustard/ pickles/ bread

42zł

ŚLEDZIK SZEFA KUCHNI / CHEF'S HERRING

śledź/ tatar z jabłka i fenkuła/ sos tatarski/ puree z buraka/ pikle/ pieczywo
herring/ apple and fennel tartare/ tatar sauce/ beetroot puree/ pickles/ bread

29zł

KREWETKI Z CHORIZO / SHRIMPS WITH CHORIZO

krewetki/ czarna fasola/ chorizo/ szpinak/ pomidor cherry
shrimps/ black beans/ chorizo/ spinach/ cherry tomato



45zł

PIEROGI Z KACZKĄ / DUCK DUMPLINGS

warzywny stir fry/ sos ostrygowy/ kolendra
vegetable stir fry/ oyster sauce/ coriander

31zł

PATE / PATE

wątróbka drobiowa/ marmolada z czerwonej cebuli/ puree malinowe/
karmel z cydru/ marynowany ogórek/ cebula/ pieczywo
chicken liver/ red onion marmalade/ raspberry puree/
cider carmel/ pickled cucumber/ onion/ bread

29zł

BAKŁAŻAN / EGGPLANT



pasta z bakłażana / granat / mozzarella / pasta sezamowa / pieczywo
eggplant paste / grenade / mozzarella / sesame paste / bread

29zł

DESKA RUSAŁKA / „RUSAŁKA” PLATTER

dla 2 osób / for 2 person

deska serów i wędlin/ owoce/ pieczywo
cheese and sausages selection / fruits/ homemade bread

65zł

ZUPY / SOUPS

BULION WOŁOWY / BEEF BROTH

kołduny z wołowiną / julien warzywne
lithuanian dumplings with beef / vegetable julien

26zł

ZUPA RYBNA Z OWOCAMI MORZA / FISH SOUP WITH SEAFOOD



ryba/ krewetki/mule/ośmiornica
fish/ shrimp/mussels /octopus

39zł

KREM Z BATATA / SWEET POTATO CREAM



mleko kokosowe/ chips z boczku/ oliwa z chilli
coconut milk/ bacon chips / chilli oil

25zł

GRUSZKA PIETRUSZKA / PEAR PARSLEY

mleko kokosowe/ puder pietruszka
coconut milk/ parsley powder

25zł

SAŁATY / SALADS

SAŁATA Z GRILOWANYM KURCZAKIEM

SALAD WITH GRILLED CHICKEN

sałata/pomidor koktajlowy/jajko/parmezan/sos czosnkowy/pieczywo
salad/cherry tomato/egg/parmesan/garlic sauce/bread

35zł

SAŁATA Z KOZIM SEREM

SALAD WITH GOAT CHEESE

pieczony burak/gruszka/krokiet z kozim serem/rukola/orzechy/balsamico/pieczywo
baked beetroot/pear/goat cheese croquet/rucola/nuts/balsamico/bread

35zł

SAŁATA Z KALMARAMI



SALAD WITH SQUIDS

mix sałat, pomidorki koktajlowe, chili, dressing winno-maślany
salad mix, cocktail tomatoes, chili, wine-butter dressing

37zł

DANIA GŁÓWNE / GRILL MAIN COURSE / GRILL

KURCZAK KUKURYDZIANY / CORN CHICKEN

polenta grzybowa/ciecierzycy/parmezan/sos tymiankowy/puree z szalotki/kalafior
mushroom polenta/chickpeas/parmesan/thyme sauce/shallot puree/cauliflower

49zł

GICZ JAGNIĘCA / LAMB SHANK

puree ziemniaczane / karmelizowane sezonowe warzywa / sos rozmarynowy
mashed potatoes / caramelized vegetables / rosemary sauce

69zł

POLIK WOŁOWY / BEEF CHEEK

kopytka/ puree z zielonego groszku/ karmelizowane warzywa/ sos porto
dumplings made of mashed potatoes/ green peas puree/ caramelized vegetables/ porto sauce

52zł

KACZKA CONFIT / CONFIT DUCK

modra kapusta / kluski śląskie / demi glace z jeżyną
red cabbage / Silesian dumplings / demi glace with blackberry

69zł

SCHAB WIEPRZOWY ŻŁOTNICKI / GRILLED PORK CHOP

pieczone ziemniaki/ puder z boczku/ pieczone jabłko/ kaszanka żłotnicka/ cebula/ sałata
baked potatoes/ bacon powder/ baked apple/ blood sausage from Żłotnica/ onion/ salad

49zł

ŻEBERKA JAGNIĘCE / LAMB CHOPS

pieczone ziemniaki / grillowane warzywa / sałata / sos czosnkowy /
ostra salsa warzywna / pasta z zielonego groszku i mięty
baked potatoes /grilled vegetables / salad / garlic sauce /
hot vegetable salsa/ Green peas and mint paste

75zł

STEK Z ARGENTYŃSKIEJ POŁĘDWICY WOŁOWEJ / GRILLED SIRLOIN STEAK

pieczone ziemniaki/ grillowane warzywa/sałata/ sos pieprzowy/ chrust z cebuli
baked potatoes/ grilled vegetables/salad/ pepper sauce/ onion brush

130zł / 300g

STEK Z POLSKIEJ POŁĘDWICY WOŁOWEJ / GRILLED SIRLOIN STEAK

pieczone ziemniaki/ grillowane warzywa/sałata/ sos pieprzowy/ chrust z cebuli
baked potatoes/ grilled vegetables/salad/ pepper sauce/ onion brush

89zł / 250g

BURGER WOŁOWY / BEEF BURGER

sałata/ pomidor/ piklowany ogórek/ czerwona cebula/ ser mimolette/ frytki belgijskie
salad / tomato/ pickled cucumber/ red onion/ mimolette cheese/ belgian fries

39zł

BURGER Z BARANINĄ / MUTTON BURGER

papryka/ bakłażan/ kozi ser/ salsa meksykańska/ sos rozmarynowy/ frytki belgijskie / boczek
pepper/ eggplant/ goat cheese/ mexican salsa/ rosemary sauce/ belgian fries / bacon

45zł

RYBY I OWOCE MORZA FISH AND SEAFOOD

ŁOSOŚ / SALMON

risotto buraczane/ burak/bób/szpinak/kozi ser/zioła
beetroot risotto/ beetroot/ broad bean/ spinach/ goat cheese/herbs

59zł

DORSZ / COD FISH

krokiet z wakame/cukinia/pak choi/ groszek cukrowy/brokół/sos pomarańczowy
wakame croquet/zucchini/pak choi/sugar peas/broccoli/orange sauce

65zł

OKOŃ MORSKI / SEA BASS

kasza perłowa/mule/ciecierzycy/sos z raków/sałata
pearl barley/mussels/chickpeas/ crayfish sauce/salad

65zł

DESKA OWOCÓW MORZA / SEAFOOD DESK

kalmar/krewetka/mule/pieczycwo
squid/shrimp/mussels/bread

69zł

PÓŁMISEK MULI DO WYBORU: PLATTER OF MUSSELS TO CHOOSE:

sos winno-maślany/ butter- wine sauce
Curry / Curry sauce
sos pomidorowy/ tomato sauce

45zł

DANIA WEGETARIAŃSKIE VEGETARIAN DISHES

BAKŁAŻAN / EGGPLANT



pesto ziołowe / feta / orzechy
herb pesto / feta / nuts

29zł

PAD THAI

makaron ryżowy / jajko / szalotka / czerwona papryka / czosnek
rice noodles / egg / shallots / red pepper / garlic



39zł

HUMMUS / HUMMUS



ciecierzyca / tahina / granat / falafel
chickpeas / tahina / pomegranate / falafel

32zł

MAKARONY / PASTA

TAGLIATELLE Z POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ TAGLIATELLE WITH BEEF TENDERLOIN

gorgonzola/suszone pomidory/szpinak
gorgonzola/ dried tomatoes/spinach

49zł

CZARNE TAGLIATELLE Z OWOCAMI MORZA BLACK TAGLIATELLE WITH SEAFOOD

pomidor koktajlowy/ groszek cukrowy/ czosnek/ chilli/pietruszką
cherry tomato/ sugar peas/ garlic/ chilli/ parsley

49zł

SPAGHETTI

połędwica wołowa / trufle / chilli / parmezan
tenderloin beef / truffles / chilli / parmesan



49zł

PIZZA

MARGHERITA

mozzarella/oregano/bazylią
mozzarella/oregano/basil

23zł

PROSCIUTTO

mozzarella / prosciutto / rukola / pomidor cherry /parmezan
mozzarella /prosciutto /rucola /cherry tomatoes /parmezan

32zł

KOZI SER/ GOAT CHEESE

mozzarella / kozi ser / żurawina / rukola
mozzarella / goat cheese / cranberries / rukola

32zł

PIZZA SZEFA KUCHNI/ CHEFS' PIZZA

32zł

MENU DZIECIĘCE / KIDS MENU

ROSÓŁ Z MAKARONEM
CHICKEN NOODLE SOUP

12zł

NUGGETSY Z KURCZAKA / CHICKEN NUGGETS

frytki belgijskie/surówka z białej kapusty
belgian fries/ coleslaw

24zł

NUGGETSY Z RYBY / FISH NUGGETS

frytki belgijskie/surówka z białej kapusty
belgian fries/ coleslaw

24zł

SPAGHETTI Z SOSEM NAPOLI
SPAGHETTI NAPOLI

makaron spaghetti/sos pomidorowy
spaghetti noodles/ tomato sauce

21zł

DESERY / DESSERTS

FONDANT CZEKOLADOWY / CHOCOLATE FONDANT

sorbet malinowy / sos angielski / owoce / lody mohito
raspberry sorbet / English sauce / fruit / mohito ice cream

25zł

LODY Z AZOTEM / ICE CREAM WITH NITROGEN

lody mango / emulsja z maracuji / crunch czekoladowy / oliwa cytrusowa
mango ice cream / passion fruit emulsion / chocolate crunch / citrus oil

25zł

CIASTO DNIA / CAKE OF THE DAY

23zł

NAPOJE ZIMNE SOFT DRINKS

WODA CISOWIANKA / WATER CISOWIANKA	0,3 l / 7zł
niegazowana, perlage	0,7 l / 15zł
still, perlage	
PEPSI, PEPSI MAX, 7 UP, MIRINDA, TONIC SWEPPERS	0,2 l / 8zł
SOK TOMA / JUICE TOMA	0,2 l / 8zł
pomarańczowy, grejfrutowy, jabłkowy, czarna porzeczka, pomidorowy	
orange, grapefruit, apple, black currant, tomato	
RED BULL	0,3 l / 16zł
NAPOJE / BEVERAGES	1l / 25zł
SOKI WYCISKANE / FRESH JUICE	0,25l / 19zł
pomarańczowy, grejfrutowy	
orange, grapefruit	

NAPOJE GORĄCE HOT DRINKS

HERBATA / TEA	11zł
HERBATA "RUSAŁKA" / "RUSAŁKA" TEA	16zł
czarna herbata z owocami sezonowymi i syropem	
black tea with fruits and syrup	
ESPRESSO	12zł
ESPRESSO DOPPIO	15zł
ESPRESSO MACCHIATO	12zł
KAWA CZARNA / BLACK COFFE	12zł
CAPUCCINO	14zł
LATTE MACCHIATO	16zł
FLAT WHITE	18zł
IRISH COFFE	23zł
GORĄCA CZEKOLADA / HOT CHOCOLATE	18zł

KOKTAJLE / COCKTAILS

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, woda gazowana

29zł

WHISKEY SOUR

Jameson, sok z cytryny, syrop cukrowy, Angostura, kurze białko

28zł

CAPIRINHA

Cachaca, brązowy cukier, kruszony lód

24zł

WÓDKA SOUR

Ostoya, sok z cytryny, syrop cukrowy, Angostura, kurze białko

28zł

TEQUILLA SUNRISE

Olmeca gold, sok pomarańczowy, grenadine

24zł

MOJITO

Havana 3, limonka, mięta, brązowy cukier, woda gazowana

26zł

LONG ISLAND ICE TEA

Ostoya, Beefeater, Havana 3, Olmeca bianco, Triple sec,
sok z cytryny, peps

38zł

SEX ON THE BEACH

Ostoya, malibu, sok pomarańczowy, sok z czarnej porzeczki,
sok brzoskwiowy

28zł

CUBA LIBRE

Sailor Jerry Spiced, peps, sok z limonki

28zł

MAI TAI

Havana3, Havana7, Cointreau, sok ananas, sok z limonki,
syrop migdałowy

32zł

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE NON-ALCOHOLIC DRINKS

MOJITO VIRGIN

limonka, brązowy cukier, mięta, woda gazowana, 7up

18zł

SEX ON THE BEACH VIRIGIN

sok pomarańczowy, sok z czarnej porzeczki, syrop brzoskwinia, syrop kokos

18zł

LEMONIADA

cytrusy, syrop

18zł

o więcej zapytaj obsługę / ask services for more

PIWO / BEER

Grolsch KEG	0,3l	13 zł
Grolsch KEG	0,5l	15 zł
Tyskie KEG	0,3l	9 zł
Tyskie KEG	0,5l	11 zł
Książęce Pszeniczne	0,5l	13 zł
Książęce Ciemne	0,5l	13 zł
Książęce Czerwone Lager	0,5l	13 zł
Książęce IPA	0,5l	13 zł
Lech Free	0,3l	11 zł



WÓDKI CZYSTE VODKA

	40ml	0,5l	0,7l
Ostoya	13 zł	120 zł	180 zł
Absolut	11 zł	100 zł	140 zł
Wyborowa	10 zł	90 zł	130 zł
Żubrówka Czarna	11 zł	90 zł	140 zł
Belvedere	22 zł		380 zł
Grey Goose	22 zł		380 zł

WÓDKI SMAKOWE FLAVORED VODKA

	40ml	0,5l
Żubrówka Bison Grass	10 zł	90 zł
Gorzka Żołądkowa Tradycyjna	10 zł	90 zł
Soplica Wiśniowa	10 zł	90 zł
Soplica Staropolska Głogowa	15 zł	
Soplica Staropolska Dereniowa	15 zł	
Soplica Staropolska Czarna Jeżyna	15 zł	

WHISKY / WHISKEY

	40ml	0,7l
Jameson	19 zł	250 zł
Jameson Crested	25 zł	
Jameson Black Barrel	28 zł	
Monkey Shoulder	26 zł	380 zł
Grants 12 y.o	22 zł	
Chivas Regal 12 y.o	25 zł	
Chivas Regal 18 y.o	39 zł	
Jack Daniels	24 zł	300 zł
Jack Daniels Single Barrel	35 zł	
Jack Daniels Gentleman	29 zł	
Four Roses Small Batch	24 zł	
Wild Turkey 101 prof.	20 zł	
Wild Turkey Rare bread	25 zł	
Ballantines	18 zł	250 zł

WHISKY SINGLE MALT

	40 ml
Glenfiddich 12 y.o	27 zł
Glenfiddich 15 y.o	30 zł
Glenfiddich 18 y.o	40 zł
Glenfiddich 21 y.o	70 zł
Glenmorangie 10 y.o	30 zł
Glenmorangie 12 y.o Lassanta	32 zł
Glenmorangie Nectar d'or	37 zł
Glenlivet 12 y.o	28 zł
Glenlivet 15 y.o	32 zł
Glenlivet 18 y.o	40 zł
Scapa Skiren	28 zł
Ardbeg 10 y.o	35 zł
Aberlour 12 y.o	30 zł
Lagavulin 12 y.o	35 zł
Lagavulin 16 y.o	40 zł
Maccallan amber	40 zł
Maccallan sienna	60 zł

JAMESON

CHIVAS

KONIAKI I BRANDY

	40 ml
Martell V.S	26 zł
Martell V.S.O.P	33 zł
Martell X.O	89 zł
Hennesy V.S	28 zł
Remmy Martin V.S.O.P	24 zł
Metaxa 5*	20 zł
Metaxa 7*	22 zł
Metaxa 12 y.o	25 zł
Torres Brandy 10 y.o	20 zł

GIN

	40 ml
Beefeater	14 zł
Bombay Sapphire	22 zł
Hendrick's	28 zł
Tanqueray 10	26 zł

RUM

	40 ml
Havana 3 y.o	16 zł
Havana 7 y.o	20 zł
Zacapa	32 zł
Kraken	24 zł
Cacacha Cana Rio	20 zł

TEQUILA

	40 ml
Milenario Anejo Tequila	27 zł
Milenario Blanco Tequila	25 zł
Milenario Reposado Tequila	30 zł
Jose Cuervo Gold	18 zł
Olmecca Bianco	20 zł
Olmecca Gold	20 zł

KARTA WIN

wine list

WINA MUSUJĄCE SPARKLING WINES

	0,75l
CHAMPAGNE MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL Pinot Noir, Chardonnay oraz Pinot Meunier. Pinot Noir, Chardonnay and Pinot Meunier	350 zł
Champagne Francis Orban Millesime 2012 Francja France AOC Champagne, Szczep Grape: Chardonnay, Pinot Noir	450 zł
NV CHAMPAGNE BRUT BOUCHE RESERVE Francja France AOC Champagne, Szczep Grape: Chardonnay, Pinot Noir	280 zł
CREMANT D'ALSACE LEON BAUR Francja France AOC Alsace, Szczep Grape: Chardonnay, Pinot Auxerrois	220 zł
PROSECCO SPUMANTE GALIE Włochy Italy EXTRA DRY ASTORIA DOC Veneto, Szczep Grape: Glera Delikatnie perliste. Posmak zielonego jabłka i gruszek. Sparkling and fresh. Taste of green apple and pear.	110zł / 200 zł 1,5l

WINE CENTER

Finest Quality Wines

SZCZECIN, UL. BOGUSŁAWA 37 | BEZPOŚREDNI IMPORTER

WINA BIAŁE | WHITE WINES

	150ml	0,75 l
AIREN PRESA COLECCION Hiszpania Spain Albacete, Szczep Grape: Airén Wino półsłodkie, aromaty mango, ananasa i miodu. Semi-sweet wine, mango, pineapple and honey flavors.	18 zł	85 zł
PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE Włochy Italy IGT Veneto, Szczep Grape: Pinot Grigio Lekkie i aromatyczne. Nuty owoców tropikalnych i białych kwiatów. Light and aromatic. Tropical fruits and white flowers.	18 zł	85 zł
CHARDONNAY LUNARDI Włochy Italy IGT Veneto, Szczep Grape: Chardonnay Delikatnie wytrawne. Aromaty owoców cytrusowych i nuty kwiatowe. Gently dry. Aromas of citrus fruits and floral notes.	18 zł	85 zł
VERDEJO PALACIO DE BORNOS 4 Hiszpania Spain DO Rueda, Szczep Grape: Verdejo Wyczuwalne dojrzałe brzoskwinie, nuty kwiatowo mineralne. Wino ma delikatną kwasowość i lekki finisz. Noticeable ripe peaches, floral and mineral notes. The wine has a delicate acidity and a light finish.		100zł
RIESLING J&B SELBACH Niemcy Germany QbA Mosela, Szczep Grape: Riesling Świeże, aromatyczne, z dominującymi cytrusami i zielonym jabłkiem. Fresh, flavorful, with dominant aromas of citrus and green apple.		110 zł
ALBARINO BOAL DE AROUSA Hiszpania Spain DO Rias Baixas, Szczep Grape: Albarino Aromatyczny bukiet egzotycznych cytrusów typowy dla tego szczepu pochodzącego z Galicji. Grejpfrut oraz nuty kwiatowo-mineralne są bardzo wyczuwalne. An aromatic bouquet of exotic citruses typical for Albarino grape variety. Grapefruit and floral-mineral notes are very perceptible		120 zł
SAUVIGNON BLANC HAHA Nowa Zelandia New Zealand Marlborough, Szczep Grape: Sauvignon Blanc Wino zaskakuje skoncentrowanym przyprawami owoców marakui i agrestowych smaków. Jest lekkie i zbalansowane. The wine surprises with a concentrated tide of passion fruit and gooseberry flavors. It is light and balanced.		150 zł
AOC CHABLIS FRANCJA FRANCE Delikatny i bardzo owocowy nos, przypominający miąższ białych owoców oraz cytrusów. Wino delikatne i świeże, lekko mineralne. Doskonały finisz. A delicate and very frukty nose reminiscent of the pulp of white fruit and citrus. A delicate and fresk wine, slightly mineral. A perfect finish.		190 zł
CHARDONNAY LA CREMA California USA AVA Monterey, Szczep Grape: Chardonnay Wino jasne, cytrusowe, morela i nuta miodu. Żółta śliwka, owoce tropikalne poprzedzone aromatami przypraw. Akcent wanilii i dębu. Clear wine, citrus, apricot and honey note. Yellow plum, tropical fruits preceded by flavors of spices. Accent of vanilla and oak.		220 zł

WINA CZERWONE RED WINES

150 ml 0,75 l

TEMPRANILLO PRESA COLECCION Hiszpania | Spain
półsłodkie | semi sweet
Albacete, Szczep | Grape: Tempranillo
Wino lekkie i owocowe. Czereśnie i nuty słodkich czarnych owoców.
Light and fruity wine. Sweet cherries and notes of sweet black fruit.

18 zł 85 zł

MERLOT DELLE VENEZIE Włochy | Italy
IGT Veneto, Szczep | Grape: Merlot
Borówka i wiśnia, czekolada z odrobiną dżemu
i pikantnych nut goździka.
Blueberry and cherry, hints of chocolate and jam
and pleasant spicy notes of clove.

18 zł 85 zł

PRIMITIVO PUGLIA - PALMENTO Włochy | Italy
IGP Puglia, Szczep | Grape: Primitivo
Czerwone i czarne owoce na nosie. Nuty palonych ziaren kawy.
Red and black fruits on the nose. Notes of roasted coffee beans.

18 zł 90 zł

PINOT NOIR DOMAINE AMARINE Francja | France
AOC Burgundy, Szczep | Grape: Pinot Noir
Owocowe i delikatne wino. Czerwone porzeczki, maliny
i owoce leśne balansuje wyraźna kwasowość.
Fruit and delicate wine. Red currants, raspberries
and forest fruits are balancing clear acidity.

110 zł

PERGOLAIA DI CAIAROSSA SUPER TUSCAN Włochy | Italy
IGT Tuscany, Szczep | Grape: Sangiovese, Merlot, Cabernet Franc
Pergolaia Super Tuscan jest jednym z najlepszych win
regionu Toskanii ostatnich lat. Delikatne i zbalansowane.
Pergolaia Super Tuscan is one of the best wines
of the Tuscan region of recent years. Delicate and balanced.

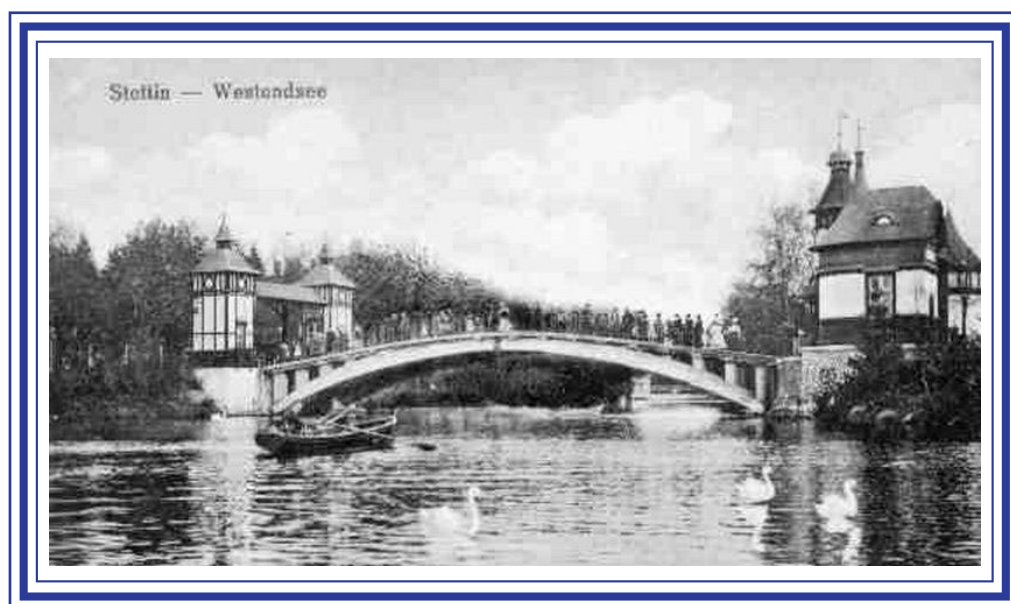
160 zł

ZINFANDEL EDMEADES USA
AVA Mendocino, Szczep | Grape: Zinfandel
Genialne wino od winnicy Edmeades, oddaje w 100 % charakter
szczepu Zinfandel oraz hrabstwa Mendocino. Czerwone wino
wytrawne bardzo wysokiej jakości.
Brilliant wine from the Edmeades vineyard, captures 100%
of the Zinfandel and Mendocino counties. Red wine of very high quality.

200 zł

CHATEAU CHEVAL NOIR SAINT-EMILION Francja | France
AOC Saint-Emilion Bordeaux, Szczep | Grape: Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon, Merlot
Piękny głęboki, czerwony kolor przeplatany niezwykłym bukietem
czerwonych owoców i aromatów wanilii.
Beautiful deep red color intertwined with an unusual bouquet of red fruits
and vanilla flavors.

220 zł



Karta z alergenami i gramaturą dań dostępna jest u Kierownika zmiany

Allergen sheet available weight of dishes by the shift manager

Ceny obowiązują od 12.07.2021

Prices valid from 12.07.2021