

G
Ó
R
A
L
S
K
A

T
R
A
D
Y
C
J
A



Góral ska Tradycja



Witamy w Góral skiej Tradycji!

Naszą restaurację stworzyliśmy z miłości do Podhala oraz z szacunku do kultury i tradycji miejsca, w którym żyjemy. Mamy nadzieję, że czas tu spędzony stworzy harmonijne wspomnienie poprzez unikalny wystrój wnętrza, niezapomniany smak i zapach naszej kuchni oraz góral ską atmosferę i gościnność.

Sercem restauracji jest kuchnia, w której to Szef Kuchni z największą dbałością pielęgnuje tradycję kulinarną Podhala, wykorzystując przy tym najnowocześniejsze techniki gotowania. Właśnie ta fuzja tradycji i nowoczesności sprawia, że podhalańskie specjały podane są w najlepszym, ale nieoczywistym i zaskakującym stylu. Za prawdziwością i jakością naszych potraw stoi staranna selekcja dostawców i producentów głównie z Podhala i Małopolski.

Wystrój wnętrza to nasz hołd złożony Stanisławowi Witkiewiczowi, twórcy stylu zakopiańskiego. Każdy detal wystroju wnętrza to dopracowane dzieło sztuki inspirowane twórczością tego artysty, wykonane przez najlepszych podhalańskich rzemieślników.

Mamy nadzieję, że wizyta w Góral skiej Tradycji będzie dla Państwa uciążą wszystkich zmysłów.

Rodzina Bachleda-Curuś

Welcome to Góral ska Tradycja!

We have created our restaurant out of love for Podhale and out of respect for the culture and tradition of the place where we live. We hope the time spent in our restaurant will be remembered as a harmonious memory created by our unique interior design, unforgettable taste and smell of our cuisine and highlander atmosphere of this place.

The heart of the restaurant is the kitchen, in which the Chef with the greatest care, cultivates the culinary tradition of Podhale, while using the latest cooking techniques. This merger of tradition and modernity ensures Podhale specialties are served at their finest, yet not obvious and surprising style. The authenticity and quality of our dishes is the effect of careful selection of suppliers and producers, mainly from the Podhale and Lesser Poland region.

The interior design is our tribute to Stanisław Witkiewicz, the creator of 'Zakopane Style.' Every element of the decor, every detail, is a refined work of art inspired by the work of the artist, made by the best Podhale artisans.

We hope that your visit to Góral ska Tradycja will be a true feast for all the senses.

The Bachleda-Curuś Family

Menu sezonowe

Seasonal menu



Grillowany oscypek
z karmelizowaną gruszką i żurawiną
Grilled oscypek with caramelized pear and cranberries

27 PLN



Zupa bryndzowa z kluseczkami hałuskami
Bryndza soup with potato dumplings (hałuski)

23 PLN

Podhalańskie kluski „Tarcioki”
okraszone skwarkami z wędzonego boczku
oraz bryndzą z ziołami
Podhale potato dumplings with smoked bacon cracklings
and bryndza with herbs

49 PLN



Racuchy z rabarbarem i z lodami bryndzowymi
Pancakes with rhubarb and bryndza ice cream

18 PLN

Przystawki

Starters

Śledź w oleju z czosnku niedźwiedziego
i czerwoną cebulką

Herring in oil with wild garlic and red onion

37 PLN



Góralskie placki moskole
z masłem czosnkowym i bryndzą

Highlander flatbread
with garlic butter and bryndza

24 PLN

Tatar z polskiej polędwicy wołowej
podany z chlebem pasterskim i masłem

Beef tartare served with bread and butter

49 PLN

Swojska kaszanka pieczona z jabłkiem
i cebulką

Baked blood sausage with apple and onion

28 PLN

Salatka z wędzonym kurczakiem,
pomidorkami koktajlowymi, ogórkiem,
boczkiem, sosem z czosnku niedźwiedziego
i ziołowymi grzankami

Salad with smoked chicken, cherry tomatoes, cucumber,
bacon, wild garlic dressing and herb croutons

42 PLN

Pierogi z jagnięciną
okraszone skwarkami z wędzonego boczku

Dumplings with lamb and smoked bacon cracklings

39 PLN



Pierogi z serem i ziemniakami
podane z palonym masłem i cebulką

Dumplings with cheese and potatoes
served with browned butter and onion

33 PLN

Zupy Soups

Rosół z domowym makaronem

Chicken broth with homemade noodles

20 PLN

Żurek na maślanie z białą kiełbasą,
ziemniakami i jajkiem

Sour rye soup with white sausage, potatoes and egg

25 PLN

Staropolskie flaki wołowe
z czosnkową grzanką

Traditional beef tripe with garlic toast

29 PLN

Podhalańska kwaśnica
na wędzonym żeberku z ziemniakami

Traditional sauerkraut soup with smoked rib and potatoes

23 PLN

Dania główne

Main courses

Tradycyjny polski schabowy z purée ziemniaczanym i zasmażaną młodą kapustą

Traditional Polish pork cutlet with mashed potatoes and sautéed cabbage

53 PLN

Żeberka wieprzowe pieczone w sosie BBQ z domowymi frytkami i sałatką z kiszzonego ogórka i czerwonej cebuli

BBQ pork ribs with homemade fries and pickled cucumber and red onion salad

60 PLN

Placek zbójnicki z gulaszem wołowym, kiszonym ogórkiem i kwaśną śmietaną

Potato pancake with beef goulash, pickled cucumber and sour cream

59 PLN

Placek zbójnicki z gulaszem jagnięcym, kiszonym ogórkiem i kwaśną śmietaną

Potato pancake with lamb goulash, pickled cucumber and sour cream

62 PLN

Placki ziemniaczane z sosem borowikowym i wędzonym twarogiem

Potato pancakes with mushroom sauce and smoked cottage cheese

52 PLN

Gulasz jagnięcy z podhalańskimi kluskami tarciokami i karmelizowanymi buraczkami

Lamb goulash with traditional dumplings and caramelized beetroot

62 PLN

Grillowane kiełbaski jagnięce
z piklami i chlebem pasterskim

Grilled lamb sausages with pickles and bread

49 PLN

Zrazy z białej kiełbaski jagnięcej
w sosie borowikowym
z purée ziemniaczanym
i sałatką z kiszzonego ogórka

Lamb roulade with mushroom sauce, mashed potatoes
and pickled cucumber salad

67 PLN

Grillowany fileć kurczaka z ryżem
i gotowanymi młodymi warzywami

Grilled chicken fillet with rice and young vegetables

49 PLN

Pół pieczonej kaczki
z kluskami tarczkowymi, jabłkiem z żurawiną
i sosem demi-glace jabłkowym

Half roasted duck with dumplings, apple
with cranberries and apple demi-glace sauce

75 PLN

Polędwica wołowa z sosem borowikowym,
purée ziemniaczanym i warzywami z grilla

Beef tenderloin with mushroom sauce,
mashed potatoes and grilled vegetables

115 PLN

Dania rybne

Fish dishes

Pstrąg z Jurgowa z domowymi frytkami
i sałatką z kiszonej kapusty

Trout from Jurgów with homemade fries
and sauerkraut salad

57 PLN

Filet z łososia na purée ziemniaczanym
z zieloną sałatką i kwaśną śmietaną

Salmon fillet with mashed potatoes, green salad
and sour cream

59 PLN



Trattoria Parmigiano

T
R
A
T
T
O
R
I
A

P
A
R
M
I
G
I
A
N
O

Antipasti

Antipasti Trattoria

Selekcja włoskich wędlin (prosciutto crudo, salami piccante, porchetta) i serów (Pecorino, Parmigiano Reggiano, Scamorza), focaccia, oliwki

55 PLN

Selection of Italian cold cuts (prosciutto crudo, salami piccante, porchetta) and cheeses (Pecorino, Parmigiano Reggiano, Scamorza), focaccia, olives



Bruschetta classica

Domowe pieczywo, pomidor koktajlowy, oregano, czosnek, bazylia

26 PLN

Homemade bread, cherry tomatoes, oregano, garlic, basil



Suppli

Krokiety ryżowe z carbonarą, pomidorem z mozzarellą, szpinakiem z mozzarellą, zielone oliwki, pesto bazyłowe

39 PLN

Rice balls with carbonara, tomato with mozzarella, spinach with mozzarella, green olives, basil pesto

Gamberetti al vino bianco

Krewetki w białym winie z cukinią, pomidorkami koktajlowymi, focaccia

45 PLN

Shrimp in White Wine with zucchini, cherry tomatoes, focaccia bread

Cozze alla marinara

Mule w białym winie z czosnkiem, pietruszką i masłem, focaccia

49 PLN

Mussels in white wine, garlic, parsley, butter, focaccia



Burrata

Burrata z Apulii z bakłażanem, pieczoną papryką, pomidorkami koktajlowymi, focaccia

42 PLN

Burrata from Apulia, eggplant, roasted peppers, cherry tomatoes, focaccia

Carpaccio di manzo

Carpaccio z polędwicy wołowej, z serem Parmigiano Reggiano D.O.P. rukolą, kaparami, oliwą truflową, focaccia

54 PLN

Beef tenderloin carpaccio, Parmigiano Reggiano D.O.P., arugula, capers, truffle oil, focaccia

Insalata con pollo

Mix sałat, z grilowanym kurczakiem, pomidorkami
koktajlowymi, ogórkiem, anchois, serem Parmigiano Reggiano
D.O.P czerwona cebulą, pestkami dyni, sosem vinegret
Mixed greens, chicken, cherry tomato, cucumber, anchovies,
Parmigiano Reggiano D.O.P. cheese, red onion, pumpkin
seeds, vinaigrette, focaccia

39 PLN



Insalata con formaggio di capra

Sałatka z kozim serem, pomidorkami koktajlowymi, ogórkiem,
burakami, malinami, pistacjami, kremem balsamicznym
Goat cheese salad, cherry tomatoes, cucumber, beetroot,
raspberries, pistachios, balsamic glaze

43 PLN

Zuppe



Crema di pomodoro bio

Krem z pomidorów pelati BIO, mozzarella di bufala Campana
D.O.P., pesto bazyliowe, focaccia

Organic peeled tomato cream, Buffalo Mozzarella Campana
D.O.P., basil pesto, focaccia

25 PLN

Pasta

Gnocchetti sardi con salsiccia e finferli

Sardyńskie gnocchi z kiełbasą włoską, szpinakiem, kurkami,
serem Parmigiano Reggiano D.O.P.

Sardinian gnocchetti, Italian sausage, spinach, chanterelle
mushrooms, Parmigiano Reggiano D.O.P.

45 PLN

Fettuccine con ragù

Domowy makaron fettuccine z sosem bolońskim,
serem Parmigiano Reggiano D.O.P.

Homemade fettuccine, Bolognese ragù, Parmigiano
Reggiano D.O.P.

47 PLN

Filetto di maiale con funghi porcini e gnocchi

Polędwiczki wieprzowe z gnocchi, borowikami, śmietanką,
serem Parmigiano Reggiano D.O.P.

Pork tenderloin, potato gnocchi, porcini mushrooms, cream,
Parmigiano Reggiano D.O.P.

59 PLN

Pollo al pizzaiola con patate al forno

Filet z kurczaka zapiekany z mozzarellą fior di latte w sosie
pomidorowym BIO, pieczone ziemniaki z rozmarynem, serem
Parmigiano Reggiano D.O.P.

Chicken fillet baked with fior di latte mozzarella in organic
tomato sauce, roasted potatoes, rosemary, Parmigiano
Reggiano D.O.P.

49 PLN

Gnocchi con gorgonzola e speck al forno

Kluseczki ziemniaczane gnocchi, zapiekane z gorgonzolą, speck, szpinakiem, orzechami włoskimi, radicchio, serem mozzarella fior di latte

49 PLN

Potato gnocchi baked with gorgonzola, speck, spinach, walnuts, radicchio, fior di latte mozzarella

Spaghetti con polpette al sugo

Domowy makaron spaghetti z sosem pomidorowym BIO, pulpecikami z wołowiny i włoskiej kiełbasy, bazylią, serem Parmigiano Reggiano D.O.P.

45 PLN

Homemade spaghetti in organic tomato sauce with beef and Italian sausage meatballs, basil, Parmigiano Reggiano D.O.P.

Fettuccine alfredo

Domowy makaron fettuccine z suszonymi pomidorami, szpinakiem, śmietanką, kurczakiem, serem Parmigiano Reggiano D.O.P.

48 PLN

Homemade fettuccine with sun-dried tomatoes, spinach, cream, chicken, Parmigiano Reggiano D.O.P.



Tortellacci con spinaci e mozzarella

Domowe pierożki ze szpinakiem i mozzarellą, pieczarkami i śmietanką

48 PLN

Homemade tortellacci with spinach, mozzarella, champignon mushrooms, cream

Spaghetti alla carbonara

Domowy makaron spaghetti, guanciale z żółtkiem jajka, śmietanką, serem Pecorino Romano D.O.P.

49 PLN

Homemade spaghetti with guanciale, egg yolk, cream, Pecorino Romano D.O.P.

Rigatoni alla amatriciana

Makaron rigatoni z pikantnym sosem pomidorowym BIO, guanciale, peperoncino, serem Pecorino Romano D.O.P.

49 PLN

Rigatoni in spicy organic tomato sauce with guanciale, chili, Pecorino Romano D.O.P.

Lasagne di casa

Domowa lasania z sosem bolońskim, serem Parmigiano Reggiano D.O.P.

49 PLN

Homemade lasagna with Bolognese sauce, Parmigiano Reggiano D.O.P.

Pizza

Alpina

Krem z Burraty, Scamorza, Porchetta, pieczone ziemniaki, bazylia, peperoncino

43 PLN

Burrata cream, scamorza, porchetta, roasted potatoes, basil, peperoncino

Emiliana

Krem z Burraty, mortadela z pistacjami, ricotta, krem pistacjowy, bazylia, oliwa cytrynowa

45 PLN

Burrata cream, pistachio mortadella, ricotta, pistachio cream, basil, lemon oil

Porcini & speck

Krem z borowików, speck, orzechy włoskie, ser Parmigiano Reggiano D.O.P., konfitura z opuncji, natka pietruszki

48 PLN

Porcini mushroom cream, speck, walnuts, Parmigiano Reggiano D.O.P., prickly pear chutney, parsley

Black angus tonnato

Krem z burraty, wędzona wołowina dojrzewająca Black Angus, kapary, rukola, suszone pomidory, tuńczyk

52 PLN

Burrata cream, Black Angus beef, capers, arugula, sun-dried tomatoes, tuna sauce



Margherita

Pomidory pelati BIO, ser mozzarella fior di latte, bazylia

35 PLN

Organic peeled tomatoes, fior di latte mozzarella, basil

Capriciosa

ser mozzarella fior di latte, szynka, salami piccante, pieczarki, karczochy, puder z oliwek, bazylia,

46 PLN

fior di latte mozzarella, ham, salami piccante, champignon mushrooms, artichokes, olives powder

Diavola

Krem z burraty, salami piccante, ser mozzarella fior di latte, żółte pomidory, N'duja, puder z oliwek

45 PLN

Burrata cream, spicy salami, fior di latte mozzarella, yellow tomatoes, N'duja, olive powder

Parma

Pomidory pelati BIO, prosciutto di Parma D.O.P., burrata, rukola, bazylia, żółte pomidorki ser Parmigiano Reggiano D.O.P.,

Organic peeled tomatoes, Prosciutto di Parma D.O.P., burrata arugula, basil, yellow tomatoes, Parmigiano Reggiano D.O.P.

49 PLN



Funghi e spinaci

Pomidory pelati BIO, ser mozzarella fior di latte, pieczarki, szpinak, ser gorgonzola

Organic peeled tomatoes, fior di latte mozzarella, champignon mushroom, spinach, gorgonzola cheese

45 PLN



Primavera

Pomidory pelati BIO, ser mozzarella fior di latte, rukola, żółte pomidory, ser Parmigiano Reggiano D.O.P., krem balsamiczny

Organic peeled tomatoes, fior di latte mozzarella, arugula, yellow tomatoes, Parmigiano Reggiano D.O.P., balsamic cream

43 PLN



Verdure grilliate

Pomidory pelati BIO, ser mozzarella fior di latte, grillowana papryka, cukinia, bakłażan, oliwa

Organic peeled tomatoes, fior di latte mozzarella, grilled peppers, zucchini, eggplant, olive oil

45 PLN



Bufala

Pomidory pelati BIO, ser mozzarella di bufala Campana D.O.P. bazylia

Organic peeled tomatoes, Buffalo Mozzarella Campana D.O.P., basil

49 PLN

Siciliana

Pomidory pelatti BIO, ser mozzarella di bufala Campana D.O.P. pomidorki koktajlowe, czarne oliwki, Parmigiano Reggiano D.O.P., krem balsamiczny

Organic peeled tomatoes, Buffalo Mozzarella Campana D.O.P., cherry tomatoes, black olives, Parmigiano Reggiano D.O.P., balsamic cream

52 PLN

Quattro formaggi

Pomidory pelati BIO, ser mozzarella fior di latte, Scamorza,
ser Pecorino Romano D.O.P. Gorgonzola ORO D.O.P,
ser Parmigiano Reggiano D.O.P

49 PLN

Organic peeled tomatoes, fior di latte mozzarella, Scamorza,
Pecorino Romano D.O.P., Gorgonzola ORO D.O.P.,
Parmigiano Reggiano D.O.P.

Prosciutto e funghi

Pomidory pelati BIO, ser mozzarella fior di latte, szynka,
pieczarki

45 PLN

Organic peeled tomatoes, fior di latte mozzarella,
ham, champignon mushrooms

Tonno

Pomidory pelati BIO, ser mozzarella fior di latte, tuńczyk,
czerwona cebula, kapary

47 PLN

Organic peeled tomatoes, fior di latte mozzarella,
tuna, red onion, capers

Trattoria parmigiano

Ser mozzarella fior di latte, Scamorza, borowik, speck,
Parmigiano Reggiano D.O.P., bazylia

45 PLN

For di latte mozzarella, Scamorza, porcini mushrooms,
Speck, Parmigiano Reggiano D.O.P., basil

Rustica

Pomidory pelatti BIO, ser mozzarella fior di latte,
szynka, pancetta, salami piccante, włoska kiełbasa

47 PLN

Organic peeled tomatoes, fior di latte mozzarella, ham,
pancetta, spicy salami, italian sausage

Parma

Pomidory pelati BIO, prosciutto di Parma D.O.P. burrata,
bazylia, żółte pomidorki, ser Parmigiano Reggiano D.O.P.

49 PLN

Organic peeled tomatoes, Prosciutto di Parma D.O.P., burrata,
basil, yellow tomatoes, Parmigiano Reggiano D.O.P.

Calzone

Pomidory pelati BIO, ser mozzarella fior di latte, szynka,
pieczarki

42 PLN

Organic peeled tomatoes, fior di latte mozzarella, ham,
champignon mushrooms



Kawiarnia
coffeehouse

K
A
W
I
A
R
N
I
A

I

N
A
P
O
J
E

Desery

Desserts

Tarty owocowe

Fruit tarts

22 PLN

Beza z owocami

Meringue with fruit

22 PLN

Beza z marakują i pistacją

Meringue with passion fruit and pistachio

22 PLN

Sernik

Cheesecake

22 PLN

Sernik na zimno

Cold Cheesecake

17 PLN

Jabłecznik z lodami waniliowymi

Apple pie with vanilla ice cream

23 PLN

Ptyś pistacjowy z malinami

Pistachio puff with raspberries

17 PLN

Ciasto bezglutenowe

Gluten free cake

17 PLN

Ciasto marchewkowe z serkiem Philadelphia

Carrot cake with cream cheese frosting

22 PLN

Kremówka

Cream cake

19 PLN

Rogaliki z różą lub czekoladą Shortbread croissant with rose or chocolate	10 PLN
--	--------

Brownie	22 PLN
---------	--------

Babeczka czekoladowa Chocolate cupcake	15 PLN
---	--------

Rogal z pistacją Pistachio croissant	19 PLN
---	--------

Panna Cotta	17 PLN
-------------	--------

Tiramisu	17 PLN
----------	--------

Desery lodowe

Ice desserts

Lody gałka Scoop ice cream	8 PLN
-------------------------------	-------

Lody z owocami i bitą śmietaną Ice cream with fruit and whipped cream	29 PLN
--	--------



Napoje
Drinks

Napoje gorące

Hot Drinks

Espresso	13.00 PLN
Espresso Doppio	18.00 PLN
Cappuccino	19.00 PLN
Kawa Biała	15.00 PLN
Kawa Czarna	14.00 PLN
Caffe Latte z syropem orzech, kokos, cynamon, wanilia, karmel	25.00 PLN
Flat White	22.00 PLN
Ice Cafe	26.00 PLN
Herbata / Tea	16.00 PLN

Napoje zimne

Cold Drinks

Coca-Cola Zero	0.25l	15.00 PLN
Coca-Cola	0.25l	15.00 PLN
Fanta	0.25l	15.00 PLN
Sprite	0.25l	15.00 PLN
Kinley Tonic	0.25l	15.00 PLN
Fuze Tea / cytrynowa / brzoskwiniowa	0.25l	15.00 PLN
Sanpellegrino Lemoniada		
Aranciata / Limonata / Aranciata Rossa	0.33l	18.00 PLN

Soki owocowe

Juices

Sok pomarańczowy / Orange Juice	0.25 l	15.00 PLN
Sok jabłkowy / Apple Juice	0.25 l	15.00 PLN
Sok grejpfrutowy Grapefruit Juice	0.25 l	15.00 PLN
Świeżo wyciskany sok pomarańczowy / grejpfrutowy / mieszany Freshly squeezed Orange / Grapefruit Juice / Mix	0.25 l	28.00 PLN
Melagrana - 100% włoski sok z granatu	0.25 l	21.00 PLN
Mandarino di Ciaculli 100% włoski sok z sycylijskiej pomarańczy	0.25 l	21.00 PLN

Woda i lemoniada

Water & lemoniada

S. Pellegrino	0.25 l	18.00 PLN
Acqua Panna	0.25 l	18.00 PLN
S. Pellegrino	0.75 l	23.00 PLN
Acqua Panna	0.75 l	23.00 PLN
Lemoniada cytrynowa / sezonowa	0.4 l	22.00 PLN
	1 l	35.00 PLN



Alkohole
Alcohol

Piwo beczkowe

Draft Beer

Książęce Lager 5%	0.5l	22.00 PLN
Książęce Lager 5%	0.3l	20.00 PLN

Piwo butelkowe

Bottled Beer

Peroni Nastro Azzurro 5,1%	0.33l	26.00 PLN
Pilsner Urquell 4,4%	0.5l	24.00 PLN
Książęce Złote Pszeniczne 4,9%	0.5l	22.00 PLN
Książęce Miodowy Lager 5%	0.5l	22.00 PLN
Książęce Ciemne łagodne 4,1%	0.5l	22.00 PLN
Książęce IPA 5,4%	0.5l	22.00 PLN

Piwo smakowe

Flavored Beer

Lech Lime mint 4,0%	0.5l	20.00 PLN
Lech Elderflower Lemon 4,0%	0.5l	20.00 PLN

Piwo bezalkoholowe

Alcohol Free Beer

Książęce Złote Pszeniczne (butelkowe/ bottled) 0%	0.5l	22.00 PLN
Książęce IPA 0% 0%	0.5l	22.00 PLN
Peroni Nastro Azzurro 0%	0.33l	22.00 PLN
Lech FREE lager 0%	0.33l	18.00 PLN
Lech Lime mint 0%	0.33l	18.00 PLN

Piwo włoskie

Italian beer

Moretti Ricetta Original 4,6%	0.33l	24.00 PLN
Messina Vivac 4,7%	0.33l	24.00 PLN
Birra Moretti Zero 0%	0.33l	22.00 PLN

Wino musujące

Sparkling wines

Villa Bellucci Prosecco 11%	150 ml	26 PLN
Veneto / Włochy / Wytrawne / Glera	0,75 l	120 PLN

Wina białe

White wines

Rocca Ventosa Pinot Grigio 12%	150 ml	25 PLN
Abruzo / Włochy / Wytrawne Pinot Grigio	0,75 l	99 PLN

Sheep Dreams Sauvignone Blanc 12%	150 ml	30 PLN
	0,75 l	149 PLN

Wina czerwone

Red wine

Rocca Ventosa Montepulciano 13%	150 ml	25 PLN
Abruzo / Włochy / Wytrawne / Montepulciano	0,75 l	99 PLN

Conte Di Campiano Primitivo 14,5%	150 ml	35 PLN
Veneto / Włochy / Wytrawne / Primitivo	0,75 l	169 PLN

Kolekcja Win Masi Agricola

SELEKCJA AMBASADORA MARKI

Jako oficjalny ambasador marki Masi z dumą prezentujemy Państwu wyjątkową kolekcję win z serca regionu Veneto. Masi to synonim pasji, tradycji oraz pionierskich metod produkcji, takich jak appassimento. Zapraszamy do odkrywania bogactwa smaków – od świeżych win codziennych, po legendarne Amarone.

Wina Białe

White Wines

Masiano Pinot Grigio 13,0%	150 ml	35 PLN
Pinot Grigio Włochy/Veneto, IGT Pinot Grigio e Verduzzo delle Venezie	0,75 l	149 PLN
Modello Masi Bianco 12,0%	150 ml	25 PLN
Garganega, Pinot Grigio, Pinot Bianco Włochy/Veneto IGT Veneto	0,75 l	107 PLN
Lugana Lunatio 12,5%	150 ml	35 PLN
Turbiana Włochy/Veneto DOC Lugana	0,75 l	165 PLN
Masi Soave Classico 12,0%	150 ml	35 PLN
Garganega, Trebbiano di Soave Włochy/Veneto DOC Soave Classico	0,75 l	129 PLN

Kolekcja Win Masi Agricola

SELEKCJA AMBASADORA MARKI

Wina czerwone

Red wines

Modello Masi Rosso 12,0%	150 ml	25 PLN
Refosco, Raboso Włochy Veneto	0,75 l	107 PLN
IGT Veneto		
Masi Valpolicella Bonacosta 12,0%	150 ml	35 PLN
Corvina, Rondinella, Molinara Włochy/Veneto	0,75 l	165 PLN
DOC Valpolicella Classico		
Campofiorin Delle Veronese 13,0%	150 ml	35 PLN
Corvina, Rondinella, Molinara Włochy/Veneto	0,75 l	169 PLN
IGP Veneto		
Masi Amarone Costasera 15,0%	0,75 l	359 PLN
Corvina, Rondinella, Molinara Włochy/Veneto		

Drinki Cocktails

Cosmopolitan	40 PLN
Negroni	34 PLN
Whisky sour	40 PLN
Pornstar Martini	40 PLN
Espresso Martini	35 PLN
Margarita	40 PLN
Old Fashioned	40 PLN
Aperol Spritz	39 PLN
Mojito	40 PLN

Drinki bezalkoholowe Non alcohol drinks

Virgin Mojito	0.2l	28 PLN
Aperol 0%	0.2l	28 PLN

Alkohole Regionalne Regional Alcohol

Śliwowica Podbeskidzka 72%	4 cl	26 PLN
Miodula Prezydencka 40%	4 cl	24 PLN
	0,5l	159 PLN
Miodula XO 40%	4 cl	24 PLN
	0,5l	159 PLN
Nalewka Góraleczka 30% - cytrynowa, 35% - czarny bez, malinowa, pigwa, żurawinowa	4 cl	16 PLN
Nalewka Polowaca 32% - wiśniowa, 36% - herbaciana, 38% - litworówka	4 cl	16 PLN

Napoje rozgrzewające

Hot Winter Warmers

Herbata Zimowa / Winter Tea	28 PLN
Herbata Górska	33 PLN
z nalewką herbacianą 36% / Mountain Tea	
Kawa z alkoholem/ miodula espresso 30% bita śmietana	33 PLN
Gorąca Czekolada/ Hot Chocolate	28 PLN
Wino Grzane / Mulled Wine	26 PLN
Bombardino 17% / z bitą śmietaną	24 PLN

Wódka

Vodka

Baczewski 40%	4 cl	25 PLN
	0,5l	260 PLN
Belvedere 40%	4 cl	35 PLN
	0,7 l	490 PLN
Grey Goose 40%	4 cl	35 PLN

Blended Whisky

Johnnie Walker Black 40%	4 cl	25 PLN
Chivas Regal 12 YO 40%	4 cl	25 PLN
Chivas Regal 18 YO 40%	4 cl	45 PLN

Single / Blended Malt Whisky

Ardbeg Ten years 46%	4 cl	45 PLN
Talisker 10 YO 46%	4 cl	28 PLN
Glenlivet 12 YO 40%	4 cl	35 PLN
Macallan 12 YO 40%	4 cl	50 PLN

Bourbon Whiskey

Jack Daniel's 40%	4 cl	25 PLN
Woodford Reserve 43%	4 cl	35 PLN

Gin

Beefeater 40%	4 cl	20 PLN
Bombay 40%	4 cl	25 PLN

Rum & Cachaça

Havana Club Especial 37%	4 cl	20 PLN
Cachaca 40%	4 cl	20 PLN
Don Papa 40%	4 cl	35 PLN

Cognac, Armagnac, Brandy, Calvados

Hennessy V.S. 40%	4 cl	25 PLN
Hennessy Paradis 40%	4 cl	490 PLN
Hennessy X.O. 40%	4 cl	130 PLN
Metaxa ***** 40%	4 cl	25 PLN
Remy Martin V.S.O.P 40%	4 cl	35 PLN

Bitter Liqueurs & Vermouth

Campari 25%	4 cl	18 PLN
Jagermeister 35%	4 cl	20 PLN
Fernet Branca 39%	4 cl	18 PLN
Grand Marnier 40%	4 cl	25 PLN
Baileys 17%	4 cl	20 PLN
Sambuca Molinari 40%	4 cl	24 PLN
Amaretto 28%	4 cl	22 PLN