

MENU

TAPASY

PIMIENTOS DE PADRÓN 100g Papryczki Padron	✓ 32
BOQUERONES EN VINAGRE 100g Marynowane Sardele	49
PULPITOS EN TEMPURA 100g Ośmiorniczka w Tempurze	43
NUESTRAS PATATAS BRAVAS 130g Nasze Ziemniaki Bravas	✓ 29
LANGOSTINOS Y CALABACINES CRUJIENTES 150g Chrupiące Krewetki i Cukinia	65
MEJILLONES AL LIMÓN 280g Małże z Cytryną	50
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO 160g Krokiety z Szyneką Iberyjską	39
POLLO REBOZADO CON MAYONESA MORUNA 210g Panierowany Kurczak z Majonezem "Andalusi"	38
TABLA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS 160g Deska Wędlin Iberyjskich	85
CALAMARES BLANCOS Y NEGROS 230g Kalmary Białe i Czarne	75

TREINTA Y TRES ESPECIALES

Menú de 3 platos recomendados por Nuestro Chef
(pregunte al personal del restaurante para más detalles)

3 daniove menu naszego Szefa Kuchni
(o więcej szczegółów zapytaj obsługę restauracji)

189 PLN za osobę

- 33 -

TREINTA Y TRES

PRZYSTAWKI

ENSALADA DE REMOLACHA Y NARANJA 150g Salatka z Buraków i Pomarańczy	✓ 34
PULPO TOKYO - TARRAGONA 160g Ośmiorniczka Tokyo - Tarragona	130
BRIOCHE, RUBIA GALLEGA TARTARE SALSAS TARTARA Y PATATAS CHIPS 180g Brioche z Wołowiną Rubia Gallega, Sos Tatarski i Chipsy Ziemniaczane	85
CANELONES DE "MORCILLA" 130g Cannelloni Nadziewane Kaszanką	45

ZUPY

GAZPACHO DE MELON 280g Gazpacho z Melona	✓ 49
CREMA DE COLIFLOR CON POMELO ROSA Y CILANTRO 330g Krem z Kalafiora z Grejfrutem i Kolendrą	✓ 55

RYBA I OWOCE MORZA

RAPE EN "SUQUET" 280g Żabnica w Sosie "Suquet"	140
BACALAO "MEDITERRANEAMENTE" 320g Dorsz Śródziemnomorski	120

RYŻ I DANIE WEGETARIAŃSKIE

ARROZ CREAMOSO VERDE 320g Zielone Risotto	✓ 55
ARROZ SECO DE BOGAVANTE (Para 2 Personas) 800g Ryż z Homarem (dla dwóch osób)	390
CALABAZA, QUESO DE CABRA Y MENTA 270g Dyńia z Kozim Serem i Miętą	✓ 49

MIĘSO

SOLOMILLO DE RUBIA GALLEGA, ROSTI DE PATATAS Y SALSAS A LA PIMIENTA VERDE 240g Półędwica z Wołowiny Rubia Gallega z Ziemniaczanym Rosti i Sosem z Zielonego Pieprzu	190
SECRETO IBÉRICO CON CHIMICHURRI 300g "Secreto Ibérico" w Sosie Chimichurri	115
POLLO "A LA MARENGO" (CHAMPIÑONES Y GAMBAS DE RIO) 300g Kurczak "A la Morengo"	79
BRISKET DE TERNERA, REPOLLO Y SALSAS TERIYAKI 245g Mostek Wołowcy z Kapustą i Sosem Teriyaki	110

DODATKI

PURÉ DE CALABAZA 165g Purée z Dyni	25
PATATAS FRITAS CASERA 250g Domowe Frytki	✓ 25



Doliczamy 10% serwisu do stolików od 6 osób

Wszystkie podane ceny w PLN. Zawierają podatek VAT. W przypadku szczególnych wymagań dietetycznych w tym wszelkich alergii pokarmowych prosimy o powiadomienie naszej obsługi. Jeśli zechcą Państwo uzyskać dodatkowych informacji dotyczących składników użytych do kompozycji menu oraz procedur związanych z przygotowaniem potraw nasz personel bardzo chętnie udzieli Państwu wyczerpujących informacji oraz pomoże w wyborze dań

TREINTA Y TRES

DESERY

NIÑA CON GLOBO 100g 35
Dziewczynka z Balonikiem

NASZA REKOMENDACJA: Kawa: Espresso Brasil
Alkohol: Oscar Tschida Merlot Spatlese

NUESTRA TARTA DE QUESO STILTON 200g 45
Sernik stilton

NASZA REKOMENDACJA: Kawa: Espresso Exclusive Selection Nepal Lamjung
Alkohol: Sherry Amontillado Valdespino Contrabandista

CREMA CATALANA CON FRUTOS ROJOS 160g 29
Krem Kataloński z Owocami

NASZA REKOMENDACJA: Kawa: Cappuccino Brasil
Alkohol: Carl Loewen Spatlese

PAWLOWA DE OLIVO ESPINO 110g 35
Beza Pavlova z rokitnikiem

NASZA REKOMENDACJA: Kawa: Cafe Crema Finezzo
Alkohol: Heritage Baltic Gin Tonik

CHOCOLATE EN TEXTURAS 100g 35
Czekoladowe tekstury

NASZA REKOMENDACJA: Kawa: Espresso Guatemala
Alkohol: Dos Maderas 5+5 PX

THE MACALLAN 180g 45
The Macallan cake

NASZA REKOMENDACJA: Kawa: Cafe Crema Guatemala
Alkohol: The Macallan Harmony Amber Meadow

KAWA i HERBATA

Espresso	12
Espresso doppio	18
Cafe crema	16
Cappuccino	18
Espresso Exclusive Selection Nepal Lamjung	33
KAWY NESPRESSO	
FINEZZO – Kwiatowa i orzeźwiająca - rekomendowana jako espresso / cafe crema	
BRASIL – Słodka i jedwabiście gładka – rekomendowana jako espresso / cappuccino	
GUATEMALA – Odważna i jedwabista - rekomendowana jako cafe crema	
DECAFFEINATO – Gęsta i mocna - rekomendowana jako espresso / cappuccino / cafe crema	
 Selekcja Herbat	 18
Zapytaj obsługę restauracji o naszą selekcję najlepszych herbat z Chin, Japonii oraz innych zakątków świata	

DIGESTIFS

Porto Grahams 10 YO	Brandy Louis Felipe Dos	113
Donnafugata Moscato Kabir	Maderas 5+3	
The Macallan 12 YO Double Cask	Double Aged Rum	33
The Macallan 15 YO Double Cask 100	Dos Maderas 5+5 PX	43
The Macallan 18 YO Double Cask 318	Double Aged Rum LUXUS	
The Macallan Harmony		133
Amber Meadow		
		100

Wszystkie podane ceny w PLN. Zawierają podatek VAT. W przypadku szczególnych wymagań dietetycznych w tym wszelkich alergii pokarmowych prosimy o powiadomienie naszej obsługi. Jeśli zechcą Państwo uzyskać więcej dodatkowych informacji dotyczących składników użytych do kompozycji menu oraz procedur związanych z przygotowaniem potraw nasz personel bardzo chętnie udzieli Państwu wyczerpujących informacji oraz pomoże w wyborze dań.

MENU

TAPAS

PIMIENTOS DE PADRÓN 100g Padron Peppers	✓ 32
BOQUERONES EN VINAGRE 100g Anchovies Marinated in Vinegar	49
PULPITOS EN TEMPURA 100g Baby Octopus in Tempura	43
NUESTRAS PATATAS BRAVAS 130g Our Patatas Bravas	✓ 29
LANGOSTINOS Y CALABACINES CRUJIENTES 150g Crunchy Prawns and Zucchini	65
MEJILLONES AL LIMÓN 280g Mussels with Lemon	50
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO 160g Iberico Ham Croquettes	39
POLLO REBOZADO CON MAYONESA MORUNA 210g Battered Chicken with "Andalusi" Mayonnaise	38
TABLA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS 160g Iberian Charcuterie Board	85
CALAMARES BLANCOS Y NEGROS 230g White and Black Squid	75

TREINTA Y TRES ESPECIALES

Menú de 3 platos recomendados por Nuestro Chef
(pregunte al personal del restaurante para más detalles)

Our Chefs special 3 courses set menu
(for more details ask restaurant staff)

189 PLN per person

Antonio Oliveira



— 33 — TREINTA Y TRES

STARTER

ENSALADA DE REMOLACHA Y NARANJA 150g ✓ 34 Beetroot and Orange Salad	
PULPO TOKYO - TARRAGONA 160g 130 Octopus Tokyo - Tarragona	
BRIOCHE, RUBIA GALLEGA TARTARE SALSAS TARTARA Y PATATAS CHIPS 180g 85 Brioche with Rubia Gallega Beef Tartare, Tartar Sauce and Potato Chips	
CANELONES DE "MORCILLA" 130g 45 Black Pudding Cannelloni	

SOUP

GAZPACHO DE MELON 280g ✓ 49 Melon Gazpacho	
CREMA DE COLIFLOR CON POMELO ROSA Y CILANTRO 330g ✓ 55 Cauliflower Cream with Pink Grapefruit and Coriander	

FISH AND SEA FOOD

RAPE EN "SUQUET" 280g 140 Monkfish in "Suquet" Sauce	
BACALAO "MEDITERRANEAMENTE" 320g 120 Mediterranean Cod	

RICE AND VEGETARIAN DISH

ARROZ CREMOSO VERDE 320g ✓ 55 Green Risotto	
ARROZ SECO DE BOGAVANTE (Para 2 Personas) 800g 390 Lobster Rice (For Two)	
CALABAZA, QUESO DE CABRA Y MENTA 270g ✓ 49 Pumpkin with Goat Cheese and Mint	

MEAT

SOLOMILLO DE RUBIA GALLEGA, ROSTI DE PATATAS Y SALSAS A LA PIMIENTA VERDE 240g 190 Rubia Gallega Sirlon, Potato Rosti and Green Pepper Sauce	
SECRETO IBÉRICO CON CHIMICHURRI 300g 115 "Secreto Ibérico" in Chimichurri Sauce	
POLLO "A LA MARENGO" (CHAMPIÑONES Y GAMBAS DE RIO) 300g 79 Chicken "A la Marengo"	
BRISKET DE TERNERA, REPOLLO Y SALSAS TERIYAKI 245g 110 Beef Brisket, Cabbage and Teriyaki Sauce	
PURÉ DE CALABAZA 165g 25 Pumpkin Purée	
PATATAS FRITAS CASERA 250g ✓ 25 Homemade French Fries	

Service Charge of 10% will be added to the bills of tables from 6 Guests.

Prices in Polish PLN, including VAT. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform our waiting staff of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request.

– 33 –

TREINTA Y TRES

DESSERTS

NIÑA CON GLOBO 100g 35
The Girl with Balloon Cake

OUR RECOMMENDATION: Coffee: Espresso Brasil
Alcohol: Oscar Tschida Merlot Spatlese

NUESTRA TARTA DE QUESO STILTON 200g 45
Our stilton cheesecake

OUR RECOMMENDATION: Coffee: Espresso Exclusive Selection Nepal Lamjung
Alcohol: Sherry Amontillado Valdespino Contrabandista

CREMA CATALANA CON FRUTOS ROJOS 160g 29
Crema Catalana with Red Fruits

OUR RECOMMENDATION: Coffee: Cappuccino Brasil
Alcohol: Carl Loewen Spatlese

PAWLOWA DE OLIVO ESPINO 110g 35
Sea buckthorn pavlova

OUR RECOMMENDATION: Coffee: Cafe Crema Finezzo
Alcohol: Heritage Baltic Gin Tonik

CHOCOLATE EN TEXTURAS 100g 35
Textures of chocolate

OUR RECOMMENDATION: Coffee: Espresso Guatemala
Alcohol: Dos Maderas 5+5 PX

THE MACALLAN 180g 45
The Macallan Cake

OUR RECOMMENDATION: Coffee: Cafe Crema Guatemala
Alcohol: The Macallan Harmony Amber Meadow

Prices in Polish PLN, including VAT. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform our waiting staff of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request.

TEA & COFFEE

Espresso	12
Espresso doppio	18
Cafe crema	16
Cappuccino	18
Espresso Exclusive Selection Nepal Lamjung	33

NESPRESSO COFFEE

FINEZZO – Flowery and refreshing – recommended as an espresso / cafe crema

BRASIL – Sweet and satiny smoot – recommended as an espresso / cappuccino

GUATEMALA – Bold and Silky - recommended as a cafe crema

DECAFFEINATO – Dense and Powerful recommended as an espresso / cappuccino / cafe crema

TEA SELECTION 18

Ask restaurant Staff for out tea selection form China, Japan and other parts of the world

DIGESTIFS SELECTION

Porto Grahams 10 YO	Brandy Louis Felipe Dos	113
Bonnafugata Moscato Kabir	Maderas 5+3	
The Macallan 12 YO Double Cask	Double Aged Rum	33
The Macallan 15 YO Double Cask 100	Dos Maderas 5+5 PX	43
The Macallan 18 YO Double Cask 318	Double Aged Rum LUXUS	
The Macallan Harmony		133
Amber Meadow		
		100

Prices in Polish PLN, including VAT. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform our waiting staff of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request.