

MENU



WENTZLI®

CAFE BISTRO

**DO KAŻDEGO ZESTAWU ŚNIADANIOWEGO
MAŁA KAWA LUB SOK POMARAŃCZOWY ZA 5 zł**

W przypadku zamówienia więcej niż jednej kawy
cena promocyjna dotyczy tańszej pozycji

**SMALL COFFEE OR ORANGE JUICE FOR 5 PLN
WITH EACH BREAKFAST**

If you order more than one coffee,
the promotional price applies to the cheaper drink

DLA GRUP OD 8 OSÓB DOLICZAMY SERWIS W WYSOKOŚCI 10% RACHUNKU.

WE ADD 10% SERVICE CHARGE FOR GROUPS FROM 8 PEOPLE.

SZEF KUCHNI POLECA: KUCHNIA STAROPOLSKA WENTZL

CHEF'S REKOMENDATION: WENTZL TRADITIONAL POLISH CUISINE

- 1. CZERWONA POLEWKA / LIGHTLY CREAMED RED BORSCHT** 39 zł
Barszcz zabieleny, kołduny z wołowiną, ziemniak, nać pietruszki.
Lightly creamed red borscht, beef "kołduny" dumplings, potato, parsley.
- 2. PIEROGI Z CIEŁĘCINĄ / VEAL DUMPLINGS** 54 zł
cielęcina, sos borowikowy, puder z bekonu, oliwa szczypiorkowa.
Veal, porcini mushroom sauce, bacon powder, chive oil.
- 3. SANDACZ / PIKE-PERCH FILLET** 63 zł
Filet z sandacza, kaszotto jęczmienne z borowikami, glazurowana marchew, sos rakowy.
Pike-Perch fillet, pearl barley with porcini mushrooms, glazed carrot, crayfish sauce.
- 4. MACZANKA PO KRAKOWSKU
TRADITIONAL KRAKOW-STYLE MACZANKA** 68 zł
Karczek wolno gotowany, obwarzanek ziemniaczany, sałatka z ogórka kiszzonego, piklowana szalotka.
Slow-cooked pork neck, potato, pickled cucumber salad, pickled shallot.
- 5. NOGA Z KACZKI CONFIT / DUCK LEG CONFIT** 71 zł
Noga z kaczki confit, pieczone jabłko z burakiem, kluski na parze, demi glace warzywny z czarną porzeczką.
Duck leg confit, roasted apple with beetroot, steamed dumplings, vegetable demi-glace with blackcurrant.
- 6. GULASZ Z DZIKA / WILD BOAR GOULASH** 74 zł
Gulasz z dzika, jałowiec, kopytka rozmarynowe, modra kapusta z żurawiną leśną.
Wild boar goulash, juniper, rosemary gnocchi, braised red cabbage with wild cranberries.



..ykład podania / Serving example

ZESTAWY ŚNIADANIOWE

od 9:00 do 11:30

1. ŚNIADANIE ANGIELSKIE

Bajgiel, fasolka w sosie pomidorowym, bekon, kiełbaski, jajko sadzone, rosti, grillowany pomidor, pieczarki.

41 zł



2. CROISSANT - 3 szt.

Croissanty z jajkiem sadzonym i bekonem, rukolą, szynka crudo, z melonem i konfiturą z czerwonej porzeczki.

38 zł

3. NA SŁODKO

Naleśniki Suzette (2szt.), pancakes, mascarpone, truskawki, borówki, migdały, mięta.

38 zł



4. WENTZL

Chałka grillowana, pasztet cielęcy, piklowane warzywa, bryndza, kiełbasa krakowska, jajko na twardo.

40 zł

5. RYNEK

Szarpana wieprzowina, sałatka z kiszzonego ogórka i papryki, sos chrzanowy, jajko sadzone, duszona cebula, bagietka rustykalna.

41 zł



6. ŚNIADANIE POLSKIE

Jajecznica, ser żółty, szynka drobiowa, twarożek ziarnisty, majonez, pomidor, ogórek, rosółka, pieczywo

39 zł

Przykład podania / Serving example

BREAKFASTS

from 9:00 to 11:30

1. ENGLISH BREAKFAST

Bagel, baked beans in tomato sauce, bacon, sausages, fried egg, rosti, grilled tomato, mushrooms.

41 PLN



2. CROISSANT - 3 pieces

Croissants with fried egg and bacon, arugula with crudo ham, melon and redcurrant jam.

38 PLN

3. SWEET BREAKFAST

Crepes Suzette (2 pc.), pancakes, mascarpone, strawberries, blueberries, almonds, fresh mint.

38 PLN



4. WENTZL

Grilled challah, polish sausage, sheep cheese with chives, veal pate, pickled vegetables, hard-boiled egg.

40 PLN

5. MARKET SQUARE

Pulled pork, pickled cucumber and pepper salad, horseradish sauce, fried egg, stewed onion, rustic baguette.

41 PLN



6. POLISH BREAKFAST

Scrambled eggs, yellow cheese, poultry ham, cottage cheese with grains, mayonnaise, tomato, cucumber, corn salad, bread.

39 PLN



Przykład podania / Serving example

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

- 1. BRUSCHETTA / BRUSCHETTA** 39 zł
Pieczywo, pomidory, czosnek, bazylija. Bread, tomatoes, garlic, basil.
- 2. KREWETKI - 8szt. / SHRIMPS - 8 pieces** 53 zł
Krewetki, salami spianata, czosnek, kapary, czerwona cebula, pomidory koktajlowe, pak choi, białe wino, masło, grissini. Shrimps, spianata salami, garlic, capers, red onion, cherry tomatoes, pak choi, white wine, butter, grissini.
- 3. TATAR WOŁOWY / BEEF TARTARE** 56 zł
Siekana polędwica wołowa 100g, oliwa, kurki, szalotka, musztarda francuska, kapary, anchois, żółtko przepiórcze, majonez, grissini. Chopped beef tenderloin 100g, olive oil, chanterelles, spring onion, French mustard, capers, anchovy, quail egg yolk, mayonnaise, grissini.



ZUPY / SOUPS

- 1. KREM POMIDOROWY / TOMATO CREAM** 35 zł
Pomidory pelati, pesto bazyliowe, mozzarella fior di latte, pestki słonecznika, grissini. Pelati tomatoes, basil pesto, mozzarella fior di latte, sunflower seeds, grissini.
- 2. BULION WOŁOWINA / KACZKA / BEEF / DUCK BROTH** 37 zł
Seler naciowy, marchew, natka pietruszki, pierożki z mięsem. Celery, carrot, parsley, dumplings with meat.
- 3. CZERWONA POLEWKA / LIGHTLY CREAMED RED BORSCHT** 39 zł
Barszcz zabieleny, kołduny z wołowiną, ziemniak, nać pietruszki. Lightly creamed red borscht, beef "kołduny" dumplings, potato, parsley.



Przykład podania / Serving example

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

1. STEK Z KALAFIORA / CAULIFLOWER STEAK

53 zł

Kalafior 300g, humus buraczany, ciecierzycy, czarny sezam, sałatka z ogórka, rzodkiewki i kolendry. Cauliflower 300g, beetroot humus, chickpeas, black sesame, cucumber, radish and coriander salad.

2. PIEROGI Z CIEŁĘCINĄ / VEAL DUMPLINGS

54 zł

Ciełęcina, sos borowikowy, puder z bekonu, oliwa szczypiorkowa. Veal, porcini mushroom sauce, bacon powder, chive oil.



3. BURGER CLASSIC BBQ / CLASSIC BBQ BURGER

61 zł

Wołowina 200g, ser cheddar, bekon, mix sałat, cebula czerwona, ogórek kiszony, pomidor, sos barbecue, sos aioli, frytki. Beef 200g, Cheddar, bacon, salad mix, red onion, pickled cucumber, tomato, bbq sauce, aioli, chips.

4. SANDACZ / PIKE-PERCH FILLET

63 zł

Filet z sandacza, kaszotto jęczmienne z borowikami, glazurowana marchew, sos rakowy. Pike-Perch fillet, pearl barley with porcini mushrooms, glazed carrot, crayfish sauce.

5. MACZANKA PO KRAKOWSKU

68 zł

TRADITIONAL KRAKOW-STYLE MACZANKA

Karczek wolno gotowany, obwarzanek ziemniaczany, sałatka z ogórka kiszzonego, piklowana szalotka. Slow-cooked pork neck, potato, pickled cucumber salad, pickled shallot.

6. NOGA Z KACZKI CONFIT / DUCK LEG CONFIT

71 zł

Noga z kaczki confit, pieczone jabłko z burakiem, kluski na parze, demi glace warzywny z czarną porzeczką.

Duck leg confit, roasted apple with beetroot, steamed dumplings, vegetable demi-glace with blackcurrant.

Przykład podania / Serving example

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

- 7. GULASZ Z DZIKA / WILD BOAR GOULASH** 74 zł
Gulasz z dzika, jałowiec, kopytka rozmarynowe, modra kapusta z żurawiną leśną.
Wild boar goulash, juniper, rosemary gnocchi, braised red cabbage with wild cranberries.
- 8. SZNYCEL WIEDEŃSKI / WIENER SCHNITZEL** 76 zł
Cielęcina 180g, puree ziemniaczane, jajko sadzone, cytryna, demi glace.
Veal 180g, mashed potatoes, fried egg, lemon, demi glace.



- 9. POŁĘDWICA WOŁOWA / BEEF TENDERLOIN** 105 zł
Połędwica wołowa 200g, ziemniaki na maśle i ziołach, sos z zielonego pieprzu na bazie demi glace, piklowane cebulki w balsamico, mix sałat.
Beef tenderloin 200g, potatoes in butter and herbs, green pepper sauce based on demi glace, pickled onions in balsamic vinegar, salad mix.

DODATKI / EXTRAS

- 1. MIX SAŁAT / SALAD MIX** 19 zł
Mix sałat, pomidor, ogórek, cebula, sos winegret.
Salad mix, tomato, cucumber, onion, vinaigrette sauce.
- 2. FRYTKI / 250g / STEAK FRIES / 250g** 22 zł
- 3. FRYTKI Z BATATÓW / 150g / SWEET POTATO FRIES / 150g** 24 zł

MAKARONY / PASTAS

- 1. SPAGHETTI Z PESTO BAZYLIOWYM / SPAGHETTI WITH BASIL PESTO** 46 zł
Spaghetti, pesto bazyliowe, mozzarella, pomidory cherry, orzeszki pini, rukola.
Spaghetti, basil pesto, mozzarella, cherry tomatoes, pine nuts, rocket.
- 2. SPAGHETTI CARBONARA / CARBONARA** 51 zł
Spaghetti, pancetta, jajko, grana padano, świeża bazylia.
Spaghetti, pancetta, egg, grana padano, fresh basil.
- 3. TAGLIATELLE Z KURCZAKIEM I GRZYBAMI
TAGLIATELLE WITH CHICKEN AND MUSHROOMS** 54 zł
Tagliatelle, filet z kurczaka, borowiki, czosnek, grana padano, śmietanka, suszone pomidory, rukola.
Tagliatelle, chicken fillet, porcini mushroom, garlic, grana padano, cream, sun - dried tomatoes, arugula.
- 4. TAGLIATELLE Z WOŁOWINĄ / TAGLIATELLE WITH BEEF** 58 zł
Tagliatelle, polędwica wołowa, marchew, pietruszka, zielone szparagi, seler naciowy, sos teryaki, grana padano, grzyby nameko.
Tagliatelle, beef tenderloin, carrot, parsley, green asparagus, celery, teryaki sauce, grana padano, nameko mushrooms.
- 5. TAGLIATELLE NERO Z KREWETKAMI - 6 szt.
TAGLIATELLE NERO WITH SHRIMPS - 6 pieces** 59 zł
Tagliatelle nero, krewetki, szpinak, czosnek, pomidory koktajlowe, chili, wino, masło, natka pietruszki.
Tagliatelle nero, shrimps, spinach, garlic, cherry tomatoes, chili, wine, butter, parsley.



Przykład podania / Serving example

SAŁATKI / SALADS

1. CEZAR / CAESAR

Mix sałat, filet z kurczaka, bekon, sos na bazie anchois, pomidory cherry, grana padano, grzanki, grissini.

Salad mix, chicken fillet, bacon, anchovy sauce, cherry tomatoes, grana padano, croutons, grissini.

53 zł

2. SAŁATKA Z KOZIM SEREM / GOAT CHEESE SALAD

Mix sałat, kozi ser, truskawki, melon, pistacje, dressing figowy, burak chioggia, grissini.

Salad mix, goat cheese, strawberries, melon, pistachios, fig dressing, chioggia beet, grissini.

55 zł



MENU DZIECIĘCE KIDS MENU

1. KREM POMIDOROWY – KIDS / TOMATO CREAM – KIDS

Pomidory pelati, pesto bazyliowe, mozzarella fior di latte, pestki słonecznika, grissini.
Pelati tomatoes, basil pesto, mozzarella fior di latte, sunflower seeds, grissini.

27 zł

2. BULION WOŁOWINA / KACZKA – KIDS / BEEF / DUCK BROTH – KIDS

Seler naciowy, marchew, natka pietruszki, makaron. Celery, carrot, parsley, noodles.

27 zł

3. SPAGHETTI POMODORO – KIDS / SPAGHETTI POMODORO – KIDS

Spaghetti, sos pomidorowy, grana padano. Spaghetti, tomato sauce, grana padano.

36 zł

4. FILECIKI Z KURCZAKA / CHICKEN BREAST

Filet z kurczaka 100g, frytki, sałatka z vinegretem. Chicken fillet 100g, fries, vinaigrette salad.

38 zł

Przykład podania / Serving example

PIZZA / PIZZA

- 1. FOCACCIA / FOCACCIA**  25 zł
Oliwa, czosnek, rozmaryn. Olive oil, garlic, rosemary.
- 2. MARGHERITA / MARGHERITA**  42 zł
Sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, świeża bazylia.
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, fresh basil.
- 3. VEGETARIANA / VEGETARIANA**  46 zł
Sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, cukinia, bakłażan, papryka, pesto bazyliowe.
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, zucchini, aubergine, bell pepper, basil pesto.
- 4. CAPRICIOSA / CAPRICIOSA** 49 zł
Sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, pieczarki, szynka cotto.
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, mushrooms, cotto ham.
- 5. NAPOLI / NAPOLI** 52 zł
Sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, salame napoli, czarne oliwki, cebula czerwona, oliwa. Tomato sauce, mozzarella fior di latte, salame napoli, black olives, red onion, olive oil.
- 6. QUATRO FORMAGI / QUATRO FORMAGI** 52 zł
Gorgonzola, grana padano, mozzarella fior di latte, Taleggio.
Gorgonzola, grana padano, mozzarella fior di latte, Taleggio.
- 7. SPIANATA / SPIANATA**  53 zł
Sos pomidorowy, salami spianata, mozzarella fior di latte, cebula czerwona, papryka.
Tomato sauce, salami spianata, mozzarella fior di latte, red onion, bell papper.
- 8. SPINACHI / SPINACHI**  54 zł
Sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, szpinak, czosnek, ricotta.
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, spinach, garlic, ricotta.
- 9. SPECK / SPECK** 54 zł
Sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, speck, grzyby nameko, czerwona cebula, natka pietruszki. Tomato sauce, mozzarella fior di latte, lightly smoked pork ham, nameko mushrooms, red onion, parsley.
- 10. PARMA / PARMA** 57 zł
Mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, pomidory koktajlowe, rukola, grana padano.
Mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, cherry tomatoes, arugula, grana padano.



Przykład podania / Serving example

MONOPORCJE

MONOPORTIONS

1. SERNIK Z MALINAMI 26 zł

CHEESECAKE WITH RASPBERRIES

Ciasto kruche, maliny, kruszonka.
Shortcrust pastry, raspberries,
crumble topping.



2. SERNIK Z CYTRYNĄ 26 zł

LEMON CHEESECAKE

Masa sernikowa, puszysty biszkopt
czekoladowy z chrupkami, lemon curd,
owoce sezonowe.
Cheesecake filling light chocolate sponge
with crispy inclusions, lemon curd,
seasonal fruits.



3. KORZENNY KARMEL 28 zł

SPICY CARAMEL

Ciasteczka korzenne, mus jogurtowo -
śmietanowy, polewa karmelowa.
Spicy cookies, yoghurt - creamy
mousse, caramel
sauce.



4. WIŚNIA Z CZEKOLADĄ 29 zł

CHERRY WITH CHOCOLATE

Cremoux wiśniowe, ciasto kruche, krem
namelaka czekoladowy, galaretka wiśniowa,
biszkopt czekoladowy, czekolada z pistacją.
Cherry cremoux, shortcrust pastry,
chocolate namelaka cream, cherry jelly,
chocolate sponge cake, chocolate
with pistachio.



5. BROWNIE Z MARAKUJĄ 27 zł

PASSION FRUIT BROWNIE

Brownie, chantilly cytrynowy, mus marakuja,
chrupka cytrynowa, czekolada deserowa.
Brownie, lemon chantilly cream, passion fruit mousse,
lemon crisp, dark chocolate.



6. DERSER PISTACJOWY 28 zł

PISTACHIO DESSERT

Kruche ciastko, chrupka pistacjowa,
biszkopt pistacjowy, galaretka truskawkowa,
mus pistacjowy, pistacje, mleczna czekolada.
Shortcrust biscuit, pistachio crisp, pistachio
sponge cake, strawberry jelly, pistachio
mousse, pistachios, milk chocolate .



Przykład podania / Serving example

7. **BABECZKA OWOCOWA** 30 zł

FRUIT TARTLET

Kruche ciasto, nadzienie brzoskwiowe, biszkopt, krem chantilly, owoce sezonowe.
Shortcrust pastry, peach filling, sponge cake, chantilly cream, seasonal fruits.



8. **SŁODKI WENTZL** 26 zł

SWEET WENTZL

Mus mleczna czekolada, galaretka pomarańcza z marakują, chrupka orzechowa, biszkopt czekoladowy, krem czekoladowo-pomarańczowy.
Milky chocolate mousse, orange-passion fruit jelly, nut crunch, chocolate sponge cake, chocolate-orange cream.



9. **BEZA / MERINGUE** 31 zł

Krem mascarpone, owoce, beza.
Mascarpone cream, fruits, meringue.



10. **TIRAMISU / TIRAMISU** 28 zł

Biszkopty, mascarpone, kawa, kakao, amaretto. Sponge cake, mascarpone, coffee, cocoa, amaretto.



PRALINY / MAKARONIKI PRALINES / MACAROONS

1. **PRALINY / PRALINES**

selekcja dnia / 30g

7 zł/szt.

/ price per piece

2. **MAKARONIKI / MACAROONS**

selekcja dnia / 70g

9 zł/szt.

/ price per piece



Przykład podania / Serving example

LODY / DESERY LODOWE

ICE CREAM DESSERTS

ICE CREAM



OWOCOWY
FRUIT
ICE CREAM
DESSERT
200g/porcja
43 zł



CZEKOLADOWY
CHOCOLATE
ICE CREAM
DESSERT
200g/porcja
40 zł



BEZOWY
MERINGUE
ICE CREAM
DESSERT
200g/porcja
44 zł



SHAKE
SHAKE
380ml
39 zł

LODY
ICE CREAM
80g
10 zł



Przykład podania / Serving example


KAWA / HERBATA / COFFEE / TEA

1. Espresso	/30ml	12 zł	
2. Espresso Doppio	/60ml	16 zł	
3. Espresso Macchiato	/30ml	14 zł	
4. Espresso Macchiato Doppio	/60ml	17 zł	
5. Americano	/180ml	16 zł	/300ml 19 zł
6. Americano z mlekiem Americano with milk	/220ml	18 zł	/300ml 20 zł
7. Flat White	/220ml	18 zł	
8. Cappuccino	/220ml	18 zł	/340ml 20 zł
9. Latte Macchiato	/290ml	20 zł	/360ml 21 zł
10. Matcha Cappuccino	/220ml	24 zł	/360ml 26 zł
11. Espresso Affogato / 30ml + 40g lodów + 40g ice cream		18 zł	

NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES:

1. Czekolada na gorąco Hot chocolate	/280ml	20 zł
2. Herbata La Vial Del Te La Vial Del Te Tea	/380ml	20 zł

DOBIERZ DODATEK DO KAWY: SELECT EXTRA TO YOUR COFFEE:

1. Kawa bezkofeinowa Decaf coffee		
2. Syrop smakowy / 30ml Flavoured syrup		3,5 zł
3. Bita śmietana Whipped cream		3,5 zł
4. Napój sojowy / migdałowy / owsiany Soya / almond / oat drink		3,5 zł
5. Porcja lodów / 30g Scoop of ice cream		4,5 zł
6. Dodatkowy shot Espresso Extra shot of espresso		5,0 zł



NAPOJE ZIMNE

COLD DRINKS

1. WODA / 1l / karafka / **CARAFE OF WATER** 21 zł

2. WODA / 0,75l / butelka / **WATER** / bottle 25 zł

- Evian - niegazowana

Evian - still



- Evian - gazowana

Evian - sparkling

3. SOK ŚWIEŻO WYCISKANY / 0,3l

FRESH JUICE

- pomarańcza - orange

- grejpfrut - grapefruit

- pomarańcza-grejpfrut - orange-grapefruit

25 zł

4. PEPSI / 0,2l / butelka / bottle

PEPSI ZERO CUKRU

MIRINDA

7UP

SCHWEPPES



13 zł

5. LIPTON / lemon / green / peach / 0,2l



13 zł

6. WODA KRYSTALICZNE ŹRÓDŁO / 0,3l

WATER KRYSTALICZNE ŹRÓDŁO



13 zł

gazowana, niegazowana / sparkling, still

7. SOKI TOMA / 0,25l / butelka / bottle

TOMA JUICES

- pomarańcza / orange

- jabłko / apple

- czarna porzeczka / blackcurrant



13 zł

8. ROCKSTAR / 0,25l / puszka / can



17 zł



PIWA / BEERS

PIWA LANE / DRAUGHT BEERS

1. Okocim Jasne Okocimskie /0,3 l 20 zł /0,5 l 22 zł
Okocim Lager
2. Grimbergen Blonde /0,33 l 24 zł
Grimbergen Blonde
3. Kronenbourg 1664 Pszeniczny /0,33 l 24 zł
Kronenbourg 1664 Wheat Beer
4. Guinness /0,5 l 29 zł
Guinness



PIWA BUTELKOWE BOTTLED BEERS



1. Okocim Klasyczna pszenica /0,5 l 22 zł
Okocim Classic Wheat Beer
2. Somersby 4,5% /0,4 l 21 zł
Apple, Mango&lime,
Strawberry & Kiwi
3. Okocim Porter /0,5 l 23 zł
Okocim Dark Beer
4. Garage /0,4 l 21 zł
Hard Lemon, Stawberry
Margarita

STREFA ZERO 0%

1. Okocim 0% / 0,5l 23 zł
2. Zatecky 0% / 0,5l 23 zł
3. Somersby 0% / 0,4l 22 zł
Pear, Blackcurrant & Lime,
Mandarine
4. Martini Vibrante 31 zł
5. Aperol Bezalkoholowy 31 zł



KARTA WIN / WINE CARD

MUSUJĄCE

/ 100 ml / butelka 0,75 l

SPARKLING WINE

/ 100 ml / bottle 0,75 l

- | | | |
|--------------------------------|---------|--------|
| 1. Prosecco Extra Dry Spumante | 25 zł / | 139 zł |
| 2. Prosecco Rosé Extra Dry | 25 zł / | 139 zł |
| 3. Mocsato Spumante Dollce | 24 zł / | 125 zł |

PÓLSŁODKIE

/ 100 ml / butelka 0,75 l

SEMI-SWEET

/ 100 ml / bottle 0,75 l

- | | | |
|---|---------|--------|
| 1. Terre Bianca wino białe / white wine | 25 zł / | 135 zł |
| 2. Terre Rosa wino czerwone / red wine | 25 zł / | 135 zł |

BIAŁE

/ 100 ml / butelka 0,75 l

WHITE WINE

/ 100 ml / bottle 0,75 l

- | | | |
|--------------------------------|---------|--------|
| 1. Pinot Grigio Garda Pirovano | 25 zł / | 139 zł |
| 2. Chardonnay Pirovano | 26 zł / | 149 zł |
| 3. Soave Corte Adami | 26 zł / | 149 zł |

CZERWONE

/ 100 ml / butelka 0,75 l

RED WINE

/ 100 ml / bottle 0,75 l

- | | | |
|---|---------|--------|
| 1. Montepulciano d' Abruzzo DOC Pirovano | 25 zł / | 139 zł |
| 2. Merlot IGT Pirovano | 26 zł / | 149 zł |
| 3. Nero d'Avola IGT Collezione | 26 zł / | 149 zł |
| 4. Primitivo di Manduria DOC | 27 zł / | 159 zł |
| 5. Valpolicella Superiore DOC Corte Adami | 27 zł / | 159 zł |
| 6. Amarone DOCG Corte Adami | | 309 zł |



KARTA ALKOHOLI

BEVERAGE CARD

WÓDKA / 40 ml / butelka

VODKA / 40 ml / bottle

1. Ostoya biała 26 zł / 0,5 l 229 zł
Ostoya the charcoal
filtered white
2. Belvedere 31 zł / 0,7 l 395 zł
3. Wyborowa 0,5 l 189 zł

TEQUILA / 40 ml

TEQUILA

1. Olmeca Silver 27 zł
2. Olmeca Gold 28 zł

PRODUKTY REGIONALNE

REGIONAL PRODUCTS / 40 ml

1. Likier lawendowy 26 zł
Lavender liqueur
2. Likier sosna i szyszka 26 zł
Pine - cone liqueur
3. Nalewka malina / Raspberry spirit 26 zł
4. Nalewka pigwa / Quince spirit 26 zł
5. Nalewka porzeczka / Currant spirit 26 zł
6. Nalewka wiśnia / Cherry spirit 26 zł

YOURA
spirits

7. Likier / Liqueur / 0,5 l 169 zł
8. Nalewka / Spirit 189 zł

WHISKY / 40 ml

WHISKY / 40 ml

1. Ballantine`s 25 zł
2. Jameson 27 zł
3. Jameson Black Barrel 30 zł
4. Jameson Orange 29 zł
5. Chivas Regal 12' 29 zł
6. Chivas Regal 18' 51 zł
7. Johnnie Walker
Black Label 29 zł
10. Johnnie Walker
Gold Label 44 zł
11. Jack Daniel`s 29 zł



KONIAK 40 ml

COGNAC

1. Martel VS 36 zł
2. Martell XO 147 zł

GIN 40 ml

1. Beefeater London Dry 27 zł
2. Beefeater Pink 27 zł
3. Beefeater 0% 24 zł
4. Malfy Original 29 zł
5. Bombay Sapphire 28 zł

SZAMPAN 0,7 l

CHAMPAGNE

1. Mumm Demi-Sec 390 zł
2. Mumm Cordon Rouge 480 zł
3. Perrier Jouet 540 zł

LIKIERY I APERITIF 40 ml

LIQUEURS AND APERITIF

1. Chopin Karmelowy 23 zł
2. Jagermeister 25 zł
3. Malibu 23 zł
4. Kahlua 26 zł
5. Campari 25 zł
6. Baileys 24 zł
7. Amaretto 25 zł

VERMUT 100 ml

VERMOUTH

1. Martini Extra Dry 30 zł
2. Martini Bianco 30 zł
3. Martini Fiero 30 zł

RUM 40 ml

1. Havana Club 3' 26 zł
2. Havana Club 7' 29 zł
3. Bumbu 32 zł



KLASYCZNE KOKTAJLE

CLASSIC COCKTAILS

- 1. COSMOPOLITAN** 35 zł
Wódka cytrynowa, triple sec, limonka, sok żurawinowy. **Lemon vodka, triple sec, lime, cranberry juice.**
- 2. WHISKY SOUR** 36 zł
Whisky, cytryna, syrop cukrowy, angostura, białko jaj. **Whisky, lemon, sugar syrup, angostura, egg white.**
- 3. LONG ISLAND ICE TEA** 42 zł
Wódka, rum, gin, tequila, triple sec, cytryna, pepsi. **Vodka, rum, gin, tequila, triple sec, lemon, pepsi.**
- 4. HUGO SPRITZ** 34 zł
HUGO SPRITZ / 1l 109 zł
Syrop z kwiatu bzu, prosecco, woda gazowana, borówka, mięta. **Elderflower syrup, prosecco, sparkling water, blueberry, mint.**
- 5. MOJITO** 37 zł
MOJITO / 1l 109 zł
Rum, limonka, mięta, syrop cukrowy, woda gazowana. **Rum, lime, mint, sugar syrup, sparkling water.**
- 6. SEX ON THE BEACH** 35 zł
Wódka, likier Malibu, sok pomarańczowy, sok żurawinowy. **Vodka, Malibu liqueur, orange juice, cranberry juice.**
- 7. BAILEYS ESPRESSO** 36 zł
Kawa, likier kawowy Kahlua, Baileys, wódka, syrop cukrowy. **Coffee, Kahlua coffee liqueur, Baileys, vodka, sugar syrup.**
- 8. PORNSTAR MARTINI** 38 zł
Wódka, syrop waniliowy, sok z cytryny, puree marakuja, Passoa, prosecco. **Vodka, vanilla syrup, lime juice, passion fruit puree, Passoa, prosecco.**
- 9. CUBA LIBRE** 35 zł
Rum, cola, limonka. **Rum, cola, lime.**
- 10. APEROL SPRITZ** 38 zł
APEROL SPRITZ / 1l 109 zł
Aperol, prosecco, woda gazowana. **Aperol, prosecco, sparkling water.**



KOKTAJLE AUTORSKIE

WENTZL COCKTAILS



1. WENTZL

39 zł

Gin Beefeater, likier z kwiatu bzu, sok z limonki, prosecco, grejpfrut, świeża bazylia, ogórek, syrop cukrowy. Beefeater gin, elderflower liqueur, lime juice, prosecco, grapefruit, fresh basil, cucumber, sugar syrup.



2. LYCHEE FIZZ

38 zł

Puree lychee, syrop z kwiatu bzu, prosecco, woda gazowana. Lychee puree, elderflower syrup, prosecco, sparkling water.



4. GOLDEN LION

38 zł

Gin, puree mandarynka, syrop imbirowy, tonic. Gin, mandarin puree, ginger syrup, tonic.



5. SPICED BERRIES

39 zł

Gin, sok żurawinowy, cytryna, syrop z owoców leśnych. Gin, cranberry juice, lemon, forest fruit syrup.



wentzl@nawito.pl



WENTZLI®

CAFE BISTRO