



### *Witamy w Restauracji First Floor*

*W First Floor stawiamy na jakość, smak i nowoczesne podejście do gotowania. Nasze dania powstają z najlepszych składników, a szczególną wagę przykładamy do wyboru wysokiej jakości mięs od zaufanych dostawców.*

*Sercem naszej kuchni jest piec Mibrasa, opalany węglem drzewnym, który dzięki pracy w wysokiej temperaturze wydobywa głębię smaku składników. To on sprawia, że nasze potrawy są soczyste, aromatyczne i pełne charakteru.*

*First Floor to także doskonałe miejsce na przyjęcia, kolacje firmowe i wydarzenia okolicznościowe. Oferujemy elegancką przestrzeń, profesjonalną obsługę oraz indywidualne podejście do każdego spotkania.*

***U nas liczy się smak, atmosfera i wyjątkowe doznania.  
Życzymy smacznego!***

### *Welcome to First Floor Restaurant*

*At First Floor, we celebrate quality, flavor, and a modern approach to cuisine. Our dishes are created with the finest ingredients, with particular care devoted to selecting premium meats from trusted suppliers.*

*At the heart of our kitchen stands the Mibrasa charcoal oven. Its intense heat unlocks the depth of every ingredient, ensuring our dishes remain juicy, aromatic, and full of character.*

*First Floor is also the perfect venue for private celebrations, corporate dinners, and special occasions. We provide an elegant setting, attentive service, and a tailored approach to every event*

***With us, it's all about flavor, atmosphere, and unforgettable moments.  
Bon Appétit!***





## POLECAMY! RECOMMENDED!



### WOŁOWINA USDA PRIME

W naszym menu znajdziesz wołowinę USDA PRIME – pochodzi ona z tradycyjnych farm w Stanach Zjednoczonych i **jest uznawana za jedno z najlepszych mięs na świecie**. Dzięki naturalnemu wypasowi, specjalnej diecie oraz długiemu dojrzewaniu charakteryzuje się wyjątkową kruchością, soczystością i delikatnym, pełnym smaku marmurkiem, który **nadaje każdemu daniu niepowtarzalny charakter**.




### USDA PRIME BEEF

In our menu, you will find USDA PRIME Beef – it comes from traditional farms in the United States and **is considered one of the finest meats in the world**. Thanks to natural grazing, a special diet, and extended aging, it is exceptionally tender, juicy, and richly marbled, **giving every dish a unique and unforgettable character**.



## ZUPY SOUPS

**Żurek tradycyjny** <sup>1, 4, 7, 9, 10, 13</sup> 250 ml **29 zł**  
zakwas / bulion na wędzonce / biała kiełbasa / boczek wędzony / jajko  
**Traditional Polish Sour Rye Soup** <sup>1, 4, 7, 9, 10, 13</sup>  
sourdough / smoked meat stock / white sausage / smoked bacon / egg

 **Zupa neapolitańska** <sup>1, 4, 9, 13</sup> 250 ml **29 zł**  
seler / cebula / pietruszka / marchew / zioła prowansalskie /  
Grana Padano / grzanka / oliwa szczypiorkowa  
**Neapolitan Soup** <sup>1, 4, 9, 13</sup>  
celery / onion / parsley / carrot / Provencal herbs / Grana Padano / croutons / chive oil

## PRZYSTAWKI CIEPŁE HOT STARTERS

**Grillowane krewetki z chorizo i chrupiącą bagietką** <sup>1, 3, 5, 11, 14</sup> 300 g **49 zł**  
krewetki / chorizo / pomidorki koktajlowe / czosnek /  
natka pietruszki / sos na bazie białego wina / bagietka

**Grilled Prawns with Chorizo and Crispy Baguette** <sup>1, 3, 5, 11, 14</sup>  
prawns / chorizo / cherry tomatoes / garlic / parsley / white wine sauce / baguette


**Łosoś teriyaki z pak choi i sosem aioli** <sup>3, 6, 7, 9, 10</sup> 300 g **56 zł**  
łosoś / pak choi / sezam / żółtko / oliwa sezamowa / grzyby shimeji

**Teriyaki Salmon with Pak Choi and Aioli** <sup>3, 6, 7, 9, 10</sup>  
salmon / pak choi / sesame / egg yolk / sesame oil / shimeji mushrooms


**Skrzydółka Buffalo Style z sosem blue cheese** <sup>4, 7, 9, 11, 14</sup> 320 g **43 zł**  
skrzydółka z kurczaka / sos chilli / sos BBQ / ser pleśniowy /  
marchew / seler naciowy / sezam biały

**Buffalo Chicken Wings with Blue Cheese Sauce** <sup>4, 7, 9, 11, 14</sup>  
chicken wings / chilli sauce / BBQ sauce / blue cheese /  
carrot / celery / white sesame seeds

## PRZYSTAWKI ZIMNE COLD STARTERS

 **Tatar wołowy First Floor** <sup>1, 10, 13</sup> 200 g **59 zł**  
polędwica wołowa USDA PRIME / cebula marynowana / ogórek /  
chips z parmezanu / oliwa lubczykowa / pieczywo

**Beef Tartare First Floor** <sup>1, 10, 13</sup>  
USDA PRIME beef tenderloin / pickled onion / cucumber / parmesan crisp / lovage oil / bread

 **Caprese z burratą** <sup>3, 4, 7, 11, 14</sup> 320 g **55 zł**  
pomidory / burrata / soliród (morski szparag) / serek Philadelphia / winegret balsamiczny  
**Caprese with burrata** <sup>3, 4, 7, 11, 14</sup>  
tomatoes / burrata / sea asparagus / cream cheese / balsamic vinaigrette

## SALATKI

### SALADS

**Cezar z grillowanym kurczakiem** <sup>1, 4, 5, 13</sup> 400 g **46 zł**  
 pierś z kurczaka / sałata rzymska / Grana Padano / sos anchois /  
 boczek / pomidorki koktajlowe / grzanki

**Caesar Salad with Grilled Chicken** <sup>1, 4, 5, 13</sup>  
 chicken breast / romaine lettuce / Grana Padano / anchovy dressing /  
 bacon / cherry tomatoes / croutons

**Sałatka z krewetkami** <sup>3, 5, 7, 9, 11</sup> 380 g **54 zł**  
 krewetki / wino / czosnek / mix sałat / edamame / rzodkiew /  
 pomidotki koktajlowe / mango salsa / winegret balsamiczny

**Prawn Salad** <sup>3, 5, 7, 9, 11</sup>  
 prawns / wine / garlic / mixed greens / edamame / radish /  
 cherry tomatoes / mango salsa / balsamic vinaigrette



**Sałatka First Floor** <sup>3, 7, 9, 11</sup> 400 g **49 zł**  
 ziemniak francuski / szparagi / pomidorki koktajlowe /  
 karmelizowana śliwka / marynowana rzodkiew / jajko poche



**First Floor Salad** <sup>3, 7, 9, 11</sup>  
 fondant potato / asparagus / cherry tomatoes /  
 caramelised plum / pickled radish / poached egg

## MAKARONY

### PASTA

**Tagliatelle al Nero di Seppia z krewetkami** <sup>1, 4, 5, 8, 11</sup> 320 g **56 zł**  
 tagliatelle / pomidorki koktajlowe / czosnek / natka pietruszki /  
 cukinia / pasta szafranowa / ser Philadelphia / wino / masło

**Squid Ink Tagliatelle with Prawns** <sup>1, 4, 5, 8, 11</sup>  
 cherry tomatoes / garlic / parsley / zucchini / saffron pasta /  
 Philadelphia cream cheese / wine / butter



**Tagliatelle Bistecca z polędwicą wołową** <sup>1, 4, 7, 8, 11</sup> 350 g **64 zł**  
 tagliatelle / polędwica wołowa USDA PRIME / czosnek / natka pietruszki /  
 orzechy włoskie / kurki / cebula

**Tagliatelle with Veal steak** <sup>1, 4, 7, 8, 11</sup>  
 tagliatelle / USDA PRIME beef tenderloin / garlic / parsley /  
 walnuts / chanterelles / onion



**Tagliatelle al Pomodoro** <sup>1, 8, 9, 13</sup> 250 g **52 zł**  
 tagliatelle / pomidorki koktajlowe / czosnek / bazylia / Grana Padano

**Tagliatelle al Pomodoro** <sup>1, 8, 9, 13</sup>  
 tagliatelle / cherry tomatoes / garlic / basil / Grana Padano





## DANIA Z PIECA

### FIRE-ROASTED DISHES



**Stek z polędwicy wołowej** <sup>3, 4, 7, 11, 14</sup> 420 g **168 zł**  
polędwica wołowa USDA PRIME / fondue ziemniaczane / szalotka sous-vide / szparagi / demi-glace kawowy / Grana Padano / czosnek / masło

**Beef Tenderloin Steak** <sup>4 3, 4, 7, 11, 14</sup>

USDA PRIME beef tenderloin / creamy mashed potatoes / sous-vide shallots / asparagus / coffee demi-glace / Grana Padano / garlic / butter

**Żeberka wieprzowe z ognia** <sup>4, 10, 13, 14</sup> 520 g **52 zł**  
żeberko wieprzowe / ziemniaki wedges / parmezan / sos aioli / marynowana kapusta czerwona

**Fire-Roasted Pork Ribs** <sup>4, 10, 13, 14</sup>

pork ribs / potato wedges / Parmesan / aioli sauce / pickled red cabbage

**Żebro wołowe** <sup>3, 7, 9, 14</sup> 650 g **64 zł**  
żebro wołowe / ziemniaki pieczone w ziołach / piklowana czerwona cebula / sos aioli / grillowana cukinia / cukinia marynowana

**Beef Rib** <sup>3, 7, 9, 14</sup>

beef rib / roasted potatoes with herbs / pickled red onion / aioli / grilled courgette / marinated courgette

**Labraks** <sup>6, 7, 11, 14</sup> 550 g **68 zł**  
okoń morski / ziemniaki w ziołach / salsa z awokado i marynowaną rzodkiewką / warzywa grillowane

**Sea Bass** <sup>6, 7, 11, 14</sup>

sea bass / herb-roasted potatoes / avocado and pickled radish salsa / sea salt / grilled vegetables



**Stek First Floor z krewetkami Black Tiger** <sup>4, 5, 7, 9, 11, 14</sup> 480 g **199 zł**  
polędwica wołowa USDA PRIME / tagliatelle z cukinii / krewetki / czosnek / pomidorki koktajlowe / sos pieczeniowy



**First Floor Steak with Black Tiger Prawns** <sup>4, 5, 7, 9, 11, 14</sup>

USDA PRIME beef tenderloin / zucchini tagliatelle / prawns / garlic / cherry tomatoes / gravy sauce

\*W naszej restauracji samodzielnie sezonujemy mięsa oraz steki.

\*In our restaurant, we dry-age meats and steaks in-house.

## DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

<p><b>De volaille z kością</b> <sup>1, 4, 7, 9, 10, 13, 14</sup>                  kurczak / purée ziemniaczane / szczypiorek /                  marchew paryska / kalafior romanesco / sos maślany</p> <p><b>Chicken Kyiv on the Bone</b> <sup>1, 4, 7, 9, 10, 13, 14</sup>                  chicken / mashed potatoes / chives /                  Parisienne carrot / romanesco cauliflower / butter sauce</p> <p><b>Sznicel wieprzowy</b> <sup>1, 3, 4, 8, 11, 13</sup>                  wieprzowina / pomidorki koktajlowe / pesto bazyliowe /                  ziemniaki pieczone w ziołach / oliwa paprykowa</p> <p><b>Pork Schnitzel</b> <sup>1, 3, 4, 8, 11, 13</sup>                  pork / cherry tomatoes / basil pesto / herb-roasted potatoes / paprika oil</p> <p><b>Stek z kalmara</b> <sup>3, 4, 5, 9, 10, 11, 14</sup>                  kalmar / emulsja winno-maślana / cukinia / papryka / chilli /                  pomidorki koktajlowe / czosnek / natka pietruszki / salsa warzywna na słodko-kwaśno</p> <p><b>Squid Steak</b> <sup>3, 4, 5, 9, 10, 11, 14</sup>                  squid / wine-butter emulsion / zucchini / bell peppers /                  chilli pepper / cherry tomatoes / garlic / parsley / sweet and sour vegetable salsa</p> <p><b>Burger First Floor</b> <sup>1, 2, 3, 4, 10, 13</sup>                  brioche / wołowina Black Angus / sałata / pomidor /                  konfitura z czerwonej cebuli / sos duński / piklowany ogórek z gorczyczą / frytki</p> <p><b>First Floor Burger</b> <sup>1, 2, 3, 4, 10, 13</sup>                  brioche bun / Black Angus beef / lettuce / tomato / red onion confit /                  Danish-style sauce / pickled cucumber with mustard seeds / fries</p> <p> <b>Burger Wege First Floor</b> <sup>1, 3, 4, 7, 9, 11, 13</sup>                  brioche / ziemniak / płatki owsiane / parmezan / por / pomidor /                  ogórki piklowane / sos duński / konfitura z czerwonej cebuli / frytki</p> <p><b>First Floor Veggie Burger</b> <sup>1, 3, 4, 7, 9, 11, 13</sup>                  brioche bun / potato / oats / parmesan / leek / tomato /                  pickled cucumber / Danish-style sauce / red onion confit / fries</p>	<p>500 g <b>55 zł</b></p> <p>400 g <b>69 zł</b></p> <p>320 g <b>59 zł</b></p> <p>380 g <b>49 zł</b></p> <p>380 g <b>49 zł</b></p>
---	---



## DESERY DESSERTS

<b>Deser dnia</b> <sup>1, 4, 13, 14</sup> zapytaj obsługę	120 g	<b>19 zł</b>
<b>Dessert of the Day</b> <sup>1, 4, 13, 14</sup> ask staff		
<b>Semifreddo sezonowe</b> <sup>4, 8, 13</sup> migdały, karmel, jajka	150 g	<b>29 zł</b>
<b>Seasonal Semifreddo</b> <sup>4, 8, 13</sup> almonds, caramel, eggs		
<b>Sernik sezonowy</b> <sup>1, 4, 13, 14</sup> zapytaj obsługę	120 g	<b>32 zł</b>
<b>Seasonal Cheesecake</b> <sup>1, 4, 13, 14</sup> ask staff		

## MENU DZIECIĘCE KIDS MENU



<b>Pinokio</b> <sup>1, 4, 10, 13</sup> nuggetsy, frytki, surówka z marchewki	250 ml	<b>29 zł</b>
<b>Pinokio</b> <sup>1, 4, 10, 13</sup> chicken nuggets, fries, carrot salad		
<b>Zakochany kundel</b> <sup>1, 4, 7, 11, 13</sup> makaron / sos pomidorowy / ser	200 g	<b>29 zł</b>
<b>Lady and the Tramp</b> <sup>1, 4, 7, 11, 13</sup> pasta / tomato sauce / cheese		



danie wege / vegetarian dish

**SERWIS 10% DOLICZANY DO KAŻDEGO STOLIKA OD 6 OSÓB**  
10% SERVICE ADDED TO EACH TABLE FROM 6 PEOPLE

ALERGENY:

1. Gluten, 2. Orzeszki ziemne, 3. Ziarno sezamu, 4. Laktoza, 5. Skorupiaki i owoce morza, 6. Ryby, 7. Soja, 8. Orzechy  
9. Seler, 10. Gorczyca, 11. Łubin, 12. Mięczaki, 13. Jaja, 14. Dwutlenek siarki i siarczyny

ALLERGENS:

1. Gluten, 2. Peanuts, 3. Sesame seeds, 4. Lactose, 5. Crustaceans and seafood, 6. Fish, 7. Soy, 8. Nuts  
9. Celery, 10. Mustard, 11. Lupin, 12. Molluscs, 13. Eggs, 14. Sulphur dioxide and sulphites

## NAPOJE ZIMNE

### COLD DRINKS

Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta / Sprite / Tonic 0,2 l	14 zł
Woda mineralna gazowana, niegazowana 0,33 l Mineral water carbonated, still	12 zł
Woda Evian 0,33 l / 0,7 l Evian water	16 zł / 30 zł
Woda San Pellegrino 0,25 l / 0,7 l San Pellegrino water	16 zł / 30 zł
Soki owocowe Cappy jabłko / pomarańcza / pomidor 0,2 l Cappy fruit juices apple / orange / tomato	14 zł
Soki świeżo wyciskane pomarańcza / grejfrut / mix 0,3 l Freshly squeezed juices orange / grapefruit / mix	26 zł
Kwas chlebowy 0,5 l Kvas (fermented, sweet-sour, cereal-based beverage)	16 zł
Red Bull 0,25 l	20 zł

## LEMONIADY

### LEMONADE

Virgin Mojito 0,4 l / 1 l	24 zł / 39 zł
Truskawkowa z miodem i bazylią 0,4 l / 1 l Strawberry with honey and basil	24 zł / 39 zł
Marakuja 0,4 l / 1 l Passion fruit	24 zł / 39 zł
Arbuzowa z rozmarynem 0,4 l / 1 l Watermelon with rosemary	24 zł / 39 zł

## NAPOJE GORĄCE

### HOT DRINKS

Herbata (Dzbanek) assam / earl grey / zielona / zielona jaśminowa / czerwone owoce / rooibos wanilia / pomarańcza z witaminami / mięta / rumianek	18 zł
Tea (Teapot) assam / earl grey / green / green jasmine / red fruits / rooibos vanilla / orange with vitamins / mint / chamomile	
Espresso	14 zł
Espresso doppio	19 zł
Americano	16 zł
Cappuccino Caffe latte	19 zł
Kawa bezkofeinowa Decaffeinated coffee	14 zł

## KOKTAJLE

### BEZALKOHOLOWE

#### NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

GIN & TONIC Gordons 0% / tonik / limonka Gordons 0% / tonic water / lime	29 zł
MOJITO sok z cytryny / syrop cukrowy / mięta / woda gazowana lemon juice / sugar syrup / fresh mint / sparkling water	29 zł
APEROL SPRITZ Aperol 0% / Prosecco 0% / pomarańcza / woda gazowana Aperol 0% / Prosecco 0% / orange / sparkling water	29 zł
PORN STAR sok z cytryny / sok z marakui / syrop waniliowy / Prosecco 0% lemon juice / passion fruit juice / vanilla syrup / Prosecco 0%	39 zł

## WINA BEZALKOHOLOWE

### NON-ALCOHOLIC WINES

WINO BIAŁE 0,75 l / 150 ml WHITE WINE Eisberg Pinot Grigio	55 zł / 17 zł
WINO CZERWONE 0,75 l / 150 ml RED WINE Eisberg Pinot Noir	55 zł / 17 zł
PROSECCO 0% 0,75 l / 120 ml	70 zł / 18 zł

## PIWO BEZALKOHOLOWE

### NON - ALCOHOLIC BEER

ŻYWIEC 0% 0,5 l	18 zł
BAVARIA 0% 0,3 l	18 zł

## KOKTAJLE

### COCKTAILS

OLD FASHIONED 35 zł  
Jack Daniels 60 ml / Angostura bitters /  
syrop cukrowy / pomarańcza  
Jack Daniels 60 ml / Angostura bitters /  
sugar syrup / orange

APEROL SPRITZ 36 zł  
Aperol / Prosecco /  
pomarańcza / woda gazowana  
Aperol / Prosecco /  
orange / sparkling water

PORN STAR 39 zł  
wódka / marakuja / Prosecco /  
syrop waniliowy / limonka  
vodka / passion fruit / Prosecco /  
vanilla syrup / lime

WÓDKA SOUR 32 zł  
wódka / syrop cukrowy /  
sok z cytryny / biało  
vodka / sugar syrup /  
lemon juice / egg white

WHISKY SOUR 36 zł  
whisky / syrop cukrowy /  
sok z cytryny / biało  
whisky / sugar syrup /  
lemon juice / egg white

LONG ISLAND ICED TEA 39 zł  
wódka / gin / tequila / rum / coca-cola /  
syrop cukrowy / syrop z limonki  
vodka / gin / tequila / rum / coca-cola /  
sugar syrup / lime syrup

## WHISKY / WHISKEY / BOURBON

Tamnavulin Sherry Cask 40%  
40 ml 26 zł

Jack Daniel's 40%  
0,7l / 40 ml 260 zł / 26 zł

Jim Beam 40%  
0,7l / 40 ml 260 zł / 26 zł

Jameson 40%  
0,7l / 40 ml 260 zł / 26 zł

Johnnie Walker Black L. 40%  
0,7l / 40 ml 260 zł / 26 zł

Maker's Mark 40%  
0,7l / 40 ml 340 zł / 26 zł

Talisker 10 YO 45,8%  
0,7l / 40 ml 440 zł / 38 zł

Chivas Regal 18 YO 40%  
0,7l / 40 ml 560 zł / 39 zł

Lagavulin 16 YO 46%  
0,7l / 40 ml 760 zł / 48 zł

## COGNAC / BRANDY

Hennessy VS 40% 40 ml 33 zł

Hennessy XO 40% 40 ml 98 zł

Metaxa\*\*\*\* 38% 40 ml 22 zł

Calvados Boulard VSOP 40% 40 ml 29 zł

## GIN / RUM / TEQUILA

Bombay Sapphire 40% 40 ml 19 zł

Hendrick's 41,4% 40 ml 28 zł

Olmecca Gold Reposado 38% 40 ml 32 zł

Olmecca Blanco 38% 40 ml 29 zł

Havana Club 3 YO 37,5% 40 ml 26 zł

Havana Club 7 YO 40% 40 ml 33 zł

## WÓDKI

### VODKAS

Stumbras Vodka 40%  
0,7l / 40 ml 160 zł / 16 zł

J.A. Baczewski 40%  
0,7l / 40 ml 190 zł / 18 zł

Belvedere 40%  
0,7l / 40 ml 360 zł / 21 zł

Beluga Noble 40%  
0,7l / 40 ml 390 zł / 28 zł

Chopin Potato 40%  
0,7l / 40 ml 360 zł / 21 zł

Śliwowica 70%  
40 ml 26 zł

Bocian 40%  
0,7l / 40 ml 80 zł / 12 zł

**SZAMPANY,  
WINA MUSUJĄCE  
CHAMPAGNES,  
SPARKLING WINES**

Moet & Chandon Brut Imperial 12% 0,75 l	320 zł
Prosecco Villa Bellucci, Extra dry DOC 11% Veneto, Włochy / Italy	98 zł / 18 zł

**WINO BIAŁE  
WHITE WINES**

Nos Racines Sauvignon Blanc IGP Pays d'Oc Francja / France	78 zł / 16 zł
Ventisquero Chardonnay Clasico 13% Central Valley, Chile	82 zł / 16 zł
Muscadet Sevre Et Maine Sur Lie Vieilles Vignes 12,5% Francja / France	140 zł / 28 zł
Riesling Kalkstein Kenderma nn 12,5% Niemcy / Germany	120 zł
Tenute Rossetti Bianco Toscana 13,5% 0,75 ml	120 zł
Pinot Grigio Kaltern DOC Alto Adige 13,5% Włochy / Italy	140 zł
Viognier Head Gnarly 13,5% California, USA	170 zł
Chablis Vaudon Joseph Drouhin, AOC Chablis Francja / France	240 zł

**WINO CZERWONE  
RED WINES**

Nos Racines Merlot IGP Pays d'Oc Francja / France	78 zł / 16 zł
Ventisquero Cabernet Sauvignon Clasico Colchagua 13% Valley, Chile	82 zł / 16 zł
Primitivo Varvaglione V2 12,5% IGP Primitivo del Salento Włochy / Italy	120 zł
Monte Velho 13,5 % Portugalia / Portugal	120 zł
Malbec El Origen Reserva 14% Argentyna / Argentina	130 zł
Tenuete Rossetti Rosso 14% Toscana	120 zł
Bordeaux de Citran, AOC Bordeaux 13,5% Francja / France	160 zł
San Silvestro Ottone I Piemonte Barbera DOC 13,5%	220 zł
Mega Zin Zinfandel 14%	240 zł
Baron de Ley Rioja Reserva, DOC Rioja 13,5% Hiszpania / Spain	240 zł
Collazzi Toscana Rosso 14,5% Włochy / Italy	400 zł
Coletto Amarone Della Valpolicella 14,5% Włochy / Italy	400 zł
Robert Mondavi Opus One 14,5% Kalifornia USA / California USA	3200 zł

# Winnica Pod Jabłonią

## Pod Jabłonią Winery



### MUSCARIS

0,75 l / 150 ml

139 zł / 28 zł

Delikatne, lekko musujące, z nutami kwiatów jabłoni i czarnego bzu. Świeże i orzeźwiające. Idealne do ryb i owoców morza.

Delicate, lightly sparkling, with notes of apple blossom and elderflower. Fresh and refreshing. Perfect with fish and seafood.

☞ wino białe wytrawne / dry white wine



### RIESLING

0,75 l / 150 ml

139 zł / 28 zł

Wyraziste i świeże, z nutami cytrusów i trawy cytrynowej. Lekkie i eleganckie. Świetne do ryb i krewetek.

Expressive and fresh, with citrus and lemongrass notes. Light and elegant. Perfect with fish and shrimp.

☞ wino białe wytrawne / dry white wine



### PLAŻOWE

0,75 l / 150 ml

139 zł / 28 zł

Lekkie i owocowe, z nutami truskawek i malin. Orzeźwiające. Idealne do przekąsek i drobiu.

Light and fruity, with notes of strawberries and raspberries. Refreshing. Perfect with starters and poultry.

☞ wino różowe wytrawne / dry rosé wine



### SOLARIS CLASSIC

0,75 l / 150 ml

139 zł / 28 zł

Świeże i harmonijne, z nutami jabłek i gruszek. Delikatnie owocowe. Idealne do łososia i drobiu.

Fresh and well-balanced, with notes of apples and pears. Lightly fruity. Pairs well with salmon and poultry.

☞ wino białe wytrawne / dry white wine