



MENU

Szanowni Klienci,

ponieważ nie stosujemy półproduktów, a każde z naszych dań jest przygotowywane bezpośrednio po złożeniu przez Państwa zamówienia – czas oczekiwania na danie obiadowe wynosi minimum 20-45 minut.

Czas oczekiwania na pizzę – minimum 15-30 minut.

PLATNOŚĆ KARTĄ OD 20 ZŁ / CARD PAYMENTS FROM 20 ZŁ

HONORUJEMY WSZYSTKIE KARTY PŁATNICZE / WE HONORED ALL PAYMENT CARDS

MINIMALNA GRAMATURA POTRAW I DODATKÓW:

Kieliszek wina / Glass of wine	150 ml
Frytki / ziemniaki / kasza / dodatki skrobiowe / Fries / potatoes / groats / starchy sides	150 g
Dodatki warzywne do drugich dań / Vegetable sides for main courses	150 g
Salatki świeże z sosem vinaigrette / Fresh salads with vinaigrette dressing	120 g
Schabowy panierowany / Breaded pork chop	150 g
Pieczyno / Bread	70 g
Cebularze / Onion flatbreads	260 g
Tatar / Beef tartare	150 g
Noga z kaczki / Duck leg	200 g
Czulent wołowy / Beef cholent	280 g
Filet z kurczaka / Chicken fillet	150 g
Łosoś filet / Salmon fillet	200 g
Pstrąg cały / Whole trout	280 g
Bakłażan / Eggplant	280 g
Golonka / Pork knuckle	280 g
Żeberka / Ribs	200 g
Salatki / Salads	260 g
Zupy / Soups	280 g
Makarony / Pasta dishes	350 g
Pierogi / Dumplings	350 g
Deska serów / Cheese board	300 g
Ciasta / Cakes	160 g
Lody / Ice cream	200 g

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

Śledzie z suszonymi pomidorami i sosem miodowo-musztardowym, podane z masłem i grzankami 32 zł

Herring with sun-dried tomatoes in a honey-mustard sauce, served with crispy toasts

polecane wino: Tenuta San Giorgio Levigo Pinot Grigio Delle, Włochy Cena: 80 zł / butelka; 18 zł / kieliszek
recommended wine: Tenuta San Giorgio Levigo Pinot Grigio Delle, Italy Price: 80 zł / bottle; 18 zł / glass

Tatar wołowy z dodatkami (ogórek, pieczarka, cebula, masło, pieczywo) 42 zł

Beef tartare (served with pickled cucumber, mushrooms, chopped onion, butter and bread)

polecane wino: Gentilhomme A.O.C. Côtes du Rhône, Francja, Cena: 105 zł / butelka; 22 zł / kieliszek
recommended wine: Gentilhomme A.O.C. Côtes du Rhône, France, Price: 105 zł / bottle; 22 zł / glass

Carpaccio di bresaula (rucola, pomidorki koktajlowe, burrata, grana padano, oliwa z oliwek) .. 42 zł

Bresaola carpaccio (arugula, cherry tomatoes, burrata, grana padano, olive oil)

polecane wino: Gentilhomme A.O.C. Côtes du Rhône, Francja, Cena: 105 zł / butelka; 22 zł / kieliszek
recommended wine: Gentilhomme A.O.C. Côtes du Rhône, France, Price: 105 zł / bottle; 22 zł / glass

Deska serów i wędlin włoskich z oliwkami i karczochami 84 zł

Platter of cheese and Italian ham with olives and artichokes

polecane wino: Chianti Riserva, Castellani, Włochy Cena: 105 zł / butelka; 22 zł / kieliszek
recommended wine: Chianti Riserva, Castellani, Italy, Price: 105 zł / bottle; 22 zł / glass

Cebularzyki podawane na ciepło z masłem czosnkowym (10 szt.) 29 zł

Onion pastries served hot with garlic butter (10 pieces)

polecane wino: Czerwone, Winnica Zamojska, Polska, Cena: 90 zł / butelka; 19 zł / kieliszek
recommended wine: Rose, Winnica Zamojska, Poland, Price: 90 zł / bottle; 19 zł / glass

ZUPY / SOUPS

Rosół z domowym makaronem 22 zł

Chicken broth with homemade noodles

Flaczki wołowe po zamojsku 24 zł

Beef tripe soup (traditional Polish soup)

Żurek tradycyjny na zakwasie z jajkiem i białym serem 24 zł

Traditional sour-rye soup with boiled egg, sausage & cottage cheese (traditional Polish soup)

Krem z dyni z pieczoną papryką i mlekiem kokosowym, z delikatną nutą chilli, podawany z grzanką z pesto i grana padano 24 zł

Creamy pumpkin soup with roasted bell pepper and coconut milk, subtly infused with chilli, served with a pesto crostini and grana padano

SAŁATKI / SALADS

Krewetki smażone na maśle z chilli podane na musie z mango, sałatami, prażonymi migdałami i grzankami 46 zł

Salad with shrimp and avocado with cocktail sauce with herbs served with croutons

(shrimp, avocado, lettuce mix, onion, tomatoes, cocktail sauce, sunflower seeds)

polecane wino: Chardonnay Reserva Casablanca Valley, Ventisquero, Chile, Cena: 90 zł / butelka; 19 zł / kieliszek
recommended wine: Chardonnay Reserva Casablanca Valley, Ventisquero, Chile, Price: 90 zł / bottle; 19 zł / glass

Sałatka grecka (sałata lodowa, ser typu feta, oliwki, cebula, pomidor, papryka, ogórek, oliwa z oliwek) 42 zł

Greek salad (iceberg lettuce, feta cheese, olives, onion, tomato, red pepper, olive oil, cucumber)

polecane wino: 12 E Mezzo Pinot Grigio IGP Puglia, Włochy, Cena: 90 zł / butelka; 19 zł / kieliszek
recommended wine: 12 E Mezzo Pinot Grigio IGP Puglia, Italy, Price: 90 zł / bottle; 19 zł / glass

Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem (sałata lodowa, sos cezar, grillowany kurczak, grzanki, parmezan) 42 zł
Caesar salad with grilled chicken (iceberg lettuce, caesar sauce, croutons and parmesan cheese)
polecane wino: Riesling Charm Rheingau, Georg Breuer, Niemcy, Cena: 120 zł / butelka; 25 zł / kieliszek
recommended wine: Riesling Charm Rheingau, Georg Breuer, Germany, Price: 120 zł / bottle; 25 zł / glass

MAKARONY / PASTA

Carbonara linguine 42 zł
Linguine alla carbonara
polecane wino: Chianti Riserva, Castellani, Włochy Cena: 105 zł / butelka; 22 zł / kieliszek
recommended wine: Chianti Riserva, Castellani, Italy, Price: 105 zł / bottle; 22 zł / glass

Bolognese linguine 43 zł
Linguine bolognese
polecane wino: Seperi Valpolicella Clasicco, Włochy Cena: 115 zł / butelka; 24 zł / kieliszek
recommended wine: Seperi Valpolicella Clasicco, Italy, Price: 115 zł / bottle; 24 zł / glass

Tagliatelle puttanesca (salami pikantne, oliwki, jalapeño, papryka, sos pomidorowy, kapary, anchois, cebula, grana padano) 43 zł
Tagliatelle Puttanesca (spicy salami, olives, jalapeño, bell pepper, tomato sauce, capers, anchovies, onion, grana padano)
polecane wino: Honeymoon do Penedès, Pares Balta, Hiszpania, Cena: 90 zł / butelka; 19 zł / kieliszek
recommended wine: Honeymoon do Penedès, Pares Balta, Spain Price: 90 zł / bottle; 19 zł / glass

Tagliatelle z pesto bazyliowym, pomidorkami i grana padano 42 zł
Tagliatelle with basil pesto, cherry tomatoes, and grana padano
polecane wino: Babich Sauvignon Blanc Marlborough, Nowa Zelandia, Cena: 90 zł / butelka; 19 zł / kieliszek
recommended wine: Babich Sauvignon Blanc Marlborough, New Zealand, Price: 90 zł / bottle; 19 zł / glass

Linguine z kurczakiem, pomidorkami koktajlowymi, czosnkiem, natką pietruszki, białym winem i grana padano 42 zł
Linguine with chicken, cherry tomatoes, garlic, parsley, white wine and grana padano
polecane wino: Chardonnay Albino Rocca, Włochy, Cena: 135 zł / butelka; 22 zł / kieliszek
recommended wine: Chardonnay Albino Rocca, Italy, Price: 135 zł / bottle; 22 zł / glass

Tagliatelle con funghi (pieczarki, czosnek, trufla, śmietanka, natka pietruszki, grana padano ... 42 zł
Tagliatelle with Mushrooms (button mushrooms, garlic, truffle, cream, parsley, grana padano)
polecane wino: Scaia (Garganega, Chardonnay) I.G.T Venetto, Cena: 110 zł / butelka; 23 zł / kieliszek
recommended wine: Scaia (Garganega, Chardonnay) I.G.T Venetto, Price: 110 zł / bottle; 23 zł / glass

Tagliatelle z łososiem i suszonymi pomidorami w sosie śmietanowo pomidorowym 44 zł
Tagliatelle with Salmon and Sun-Dried Tomatoes in a Creamy Tomato Sauce
polecane wino: Bougrier Vouvray Chenin Blanc, Francja, Cena: 100 zł / butelka; 22 zł / kieliszek
recommended wine: Bougrier Vouvray Chenin Blanc, France, Price: 100 zł / bottle; 22 zł / glass

Linguine z krewetkami, papryką z nutą chilli i pietruszką 44 zł
Linguine with Prawns, Bell Pepper, a Hint of Chilli and Parsley
polecane wino: 12 E Mezzo Pinot Grigio IGP Puglia, Włochy, Cena: 90 zł / butelka; 19 zł / kieliszek
recommended wine: 12 E Mezzo Pinot Grigio IGP Puglia, Italy, Price: 90 zł / bottle; 19 zł / glass

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Pstrąg smażony z ziołami i cytryną, podany z pieczonymi warzywami z oliwą i ziemniakami z wody z koperkiem 60 zł
Pan-fried trout with herbs and lemon, served with roasted vegetables in olive oil and boiled potatoes with dill
polecane wino: Bougrier Vouvray Chenin Blanc, Francja Cena: 100 zł / butelka; 22 zł / kieliszek
recommended wine: Bougrier Vouvray Chenin Blanc, France, Price: 100 zł / bottle; 22 zł / glass

- Filet z łososia w sosie teriyaki podany z pieczonymi warzywami i opiekanymi ziemniaczkami .. 60 zł**
 Salmon fillet in teriyaki sauce served with roasted vegetables and golden potatoes
polecane wino: Honeymoon do Penedès, Pares Balta, Hiszpania, Cena: 90 zł / butelka; 19 zł / kieliszek
recommended wine: Honeymoon do Penedès, Pares Balta, Spain, Price: 90 zł / bottle; 19 zł / glass
- Noga z kaczki pieczona z czerwoną kapustą i winem podana z jabłkiem z żurawiną, puree ziemniaczanym i karmelizowanymi buraczkami 64 zł**
 Roasted duck leg with red cabbage and wine, served with apple and cranberries, mashed potatoes, and caramelized beets
polecane wino: Chianti Riserva Terre del Bruno, Włochy Cena: 130 zł / butelka; 27 zł / kieliszek
recommended wine: Chianti Riserva Terre del Bruno, Italy, Price: 130 zł / bottle; 27 zł / glass
- Żeberka barbeque podawane z frytkami i surówką coleslaw 47 zł**
 Barbecue ribs served with fries and coleslaw
polecane wino: San Rustico Valpolicella Classico Veneto, Włochy Cena: 105 zł / butelka; 22 zł / kieliszek
recommended wine: San Rustico Valpolicella Classico, Veneto, Italy, Price: 105 zł / bottle; 22 zł / glass
- Gicz jagnięca duszona w aromatycznym sosie z morelami, podawana z maślanym puree ziemniaczanym i karmelizowanymi buraczkami 70 zł**
 Braised lamb shank in a fragrant apricot sauce, served with buttery mashed potatoes and caramelised beets
polecane wino: Cassas Patronales, Cabernet Sauvignon Grand Reserva, Chile, Cena: 120 zł / butelka; 25 zł / kieliszek
recommended wine: Cassas Patronales, Cabernet Sauvignon Grand Reserva, Chile, Price: 120 zł / bottle; 25 zł / glass
- Stek lawa (podany na kamieniu lawowym) z opiekanymi ziemniakami, masełkiem ziołowym , sosem i warzywami 90 zł**
 Lava steak (steak served on a lava stone with roasted potatoes, herb butter, sauce, and vegetables)
polecane wino: Tobelos Rioja Crianza, Tempranillo, Hiszpania, Cena: 110 zł / butelka; 22 zł / kieliszek
recommended wine: Tobelos Rioja Crianza, Tempranillo, Spain, Price: 110 zł / bottle; 22 zł / glass
- Tradycyjny kotlet schabowy podany z ziemniakami z wody z koperkiem i kapustą zasmażaną .. 44 zł**
 Traditional pork chop served with boiled potatoes with dill and coleslaw
polecane wino: Chianti Riserva, Castellani, Włochy, Cena: 105 zł / butelka; 22 zł / kieliszek
recommended wine: Chianti Riserva, Castellani, Italy, Price: 105 zł / bottle; 22 zł / glass
- Golonka pieczona w piwie i miodzie, podana z ziemniakami z koperkiem, zasmażaną kapustą, musztardą i chrzanem 47 zł**
 Pork knuckle roasted in beer and honey, served with boiled potatoes with dill, braised cabbage, mustard and horseradish
polecane wino: Tbilvino Sachino, Gruzja, Cena: 85 zł / butelka; 18 zł / kieliszek
recommended wine: Tbilvino Sachino, Georgia, Price: 85 zł / bottle; 18 zł / glass
- Pierś z kurczaka w płatkach kukurydzianych podana z ziemniakami z wody i surówką coleslaw 45 zł**
 Chicken breast in a crispy cornflake crust, served with boiled potatoes and coleslaw
polecane wino: Scaia (Garganega, Chardonnay) I.G.T Venetto, Włochy, Cena: 110 zł / butelka; 23 zł / kieliszek
recommended wine: Scaia (Garganega, Chardonnay) I.G.T Venetto, Italy, Price: 110 zł / bottle; 23 zł / glass
- Pierogi Ukraińskie ze skwarkami i śmietaną (gotowane lub smażone) 6 szt. 30 zł**
 Cheese and potato dumplings with pork scratchings and sour cream (boiled or fried)
polecane wino: Urban Riesling Mosel Qba, St Urbans-hof, Niemcy, Cena: 95 zł / butelka; 20 zł / kieliszek
recommended wine: Urban Riesling Mosel QbA, St. Urbans-Hof, Germany, Price: 95 zł / bottle; 20 zł / glass
- Pierogi po zamojsku z kaszą gryczaną i serem, skwarkami i śmietaną (gotowane lub smażone) 6 szt. 30 zł**
 Zamość dumplings - with cottage cheese and buckwheat served with pork scratchings and sour cream (boiled or fried)
polecane wino: Chardonnay Reserva Casablanca Valley, Ventisquero, Chile, Cena: 90 zł / butelka; 19 zł / kieliszek
recommended wine: Chardonnay Reserva, Casablanca Valley, Ventisquero, Chile, Price: 90 zł / bottle; 19 zł / glass

DANIA ŻYDOWSKIE / JEWISH CUISINE

Bakłażan pieczony faszerowany wołowiną i kluseczkami, podany z jogurtem, hummusem i granatem 56 zł

Roasted eggplant stuffed with beef and noodles served with yogurt, hummus and pomegranate seeds
polecane wino: Gentilhomme A.O.C. Côtes du Rhône, Francja, Cena: 105 zł / butelka; 22 zł / kieliszek
recommended wine: Gentilhomme A.O.C. Côtes du Rhône, France, Price: 105 zł / bottle; 22 zł / glass

Czulent wołowy - aromatyczna potrawa z duszonej wołowiny z dodatkiem ciecierzycy, pęczaku i moreli 56 zł

Beef cholent – an aromatic dish made of stewed beef with chickpeas, pearl barley and apricots
polecane wino: Ode d'Aydie Madiran, Francja, Cena: 140 zł / butelka
recommended wine: Ode d'Aydie Madiran, France, Price: 140 zł / bottle

DODATKI / SIDE DISHES

Frytki / French fries 11 zł

Ziemniaki opiekane / Roasted potatoes 11 zł

Surówka / Coleslaw or mixed raw salad 12 zł

DESERY / DESSERTS

Sernik z rosą 23 zł
cheesecake with dew

Szarlotka 23 zł
Apple pie

Tiramisu z posypką kakaową 24 zł
Tiramisu with cocoa powder

Cannoli z ricottą i pistacjami 26 zł
Cannoli with ricotta and pistachios

Puchar lodowy z owocami (4 gałki) 34 zł
Ice cream cup with fruits (4 scoops)

PIZZA 30 cm

MARGHERITA 32 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, oregano, bazylia (Tomato sauce, cheese, oregano)

SALAMI 39 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, salami (Tomato sauce, mozzarella, salami)

CAPRICCIOSA 41 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki, oregano (tomato sauce, cheese, ham, mushrooms, oregano)

PIZZA BURGER 44 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, mielona wołowina, ogórek kiszony, pomidor, cebula karmelizowana, sos bbq, sałata lodowa
(Tomato sauce, mozzarella, ground beef, pickled cucumber, tomato, caramelized onion, BBQ sauce, iceberg lettuce)

PIZZA Z SOSEM DYNIOWYM 44 zł
Mozarella, mortadella, pistacje, burrata, nduja, grana padano
(Mozarella, mortadella, pistachios, burrata, nduja, grana padano)

PIZZA PARMEŃSKA 45 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, prosciutto crudo, rukola, pomidorki koktajlowe, grana padano
(Tomato sauce, mozzarella, prosciutto crudo, arugula, cherry tomatoes, grana padano)

WEGETARIANA 41 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, pieczarki, papryka czerwona, pomidorki koktajlowe, czarne oliwki
(Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, red pepper, cherry tomatoes, black olives)

HAWAJSKA	41 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, ananas, prosciutto (Tomato sauce, mozzarella, pineapple, prosciutto)	
WIEJSKA	45 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, salami, prosciutto, bekon, pieczarki, cebula, czosnek (Tomato sauce, mozzarella, salami, prosciutto, bacon, mushrooms, onion, garlic)	
POLLO	45 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, kurczak, papryka czerwona, kukurydza (Tomato sauce, mozzarella, chicken, red pepper, corn)	
DYNAMITE PICANTE	45 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, spinata nduja, jalapeno chilli (Tomato sauce, mozzarella, spinata nduja, jalapeño chili)	

PIZZA BIANCA 30 cm

TARTUFO	49 zł
Sos truflowy, mozzarella, salsiccia włoska, pieczarki, burrata (Truffle sauce, mozzarella, Italian salsiccia sausage, mushrooms, burrata)	
PESTO GENOVESE	46 zł
Pesto bazyliowe, mozzarella, prosciutto, pomidorki koktajlowe, burrata (Basil pesto, mozzarella, prosciutto, cherry tomatoes, burrata)	
QUATTRO FORMAGGI	46 zł
Mozzarella, gorgonzola, ser taleggio, ser emmental (Mozzarella, gorgonzola, taleggio cheese, emmental cheese)	

DODATKI / SIDE DISHES

Mozzarella	12 zł
Warzywa / Vegetables	10 zł
Mięso / Meat	12 zł
Łosoś, krewetki / Salmon, shrimp	12 zł

NAPOJE / DRINKS

KAWY / COFFEE

ESPRESSO	50 ml / 10 zł
ESPRESSO MACCHIATO	50 ml / 11 zł
DOPPIO	100 ml / 14 zł
KAWA CZARNA / BLACK COFFEE	150 ml / 16 zł
KAWA DUŻA / LARGE COFFEE	250 ml / 17 zł
KAWA Z MLEKIEM / WHITE COFFEE	150 ml / 16 zł
KAWA DUŻA Z MLEKIEM / LARGE WHITE COFFEE	250 ml / 17 zł
CAPPUCCINO	250 ml / 17 zł
LATTE	250 ml / 18 zł
LATTE SMAKOWE (KARMEL, WANILIA, KOKOS) / FLAVORED LATTES (CARAMEL, VANILLA, COCONUT)	250 ml / 19 zł
IRISH COFFEE	250 ml / 25 zł
MLEKO, MLEKO BEZ LAKTOZY	2 zł
MLEKO ROŚLINNE	3 zł

HERBATA / TEA

HERBATY: CZARNA, ZIELONA, OWOCOWE (DO WYBORU: MALINA, TRUSKAWKA, PORZECZKA, MANGO) (BLACK, GREEN & FRUIT TEA FOR CHOICE: RASPBERRY, STRAWBERRY, BLACKCURRANT, MANGO)	14 zł
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------

HERBATA ZIMOWA 19 zł

GRZAŃCE

GRZANE PIWO / MULLED BEER 22 zł

GRZANE WINO / MULLED WINE 17 zł

NAPOJE BEZALKOHOLOWE / ALCOHOL FREE DRINKS

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO / FANTA / SPRITE / KINLEY TONIC 250 ml / 12 zł

FUZETEA: CYTRYNOWA / LEMON BRZOSKWINIOWA / PEACH 0,5 l / 14 zł

RED BULL 250 ml / 14 zł

KROPLA BESKIDU GAZOWANA / NIEGAZOWANA, SPARKLING / STILL WATER .. 330 ml / 11 zł

KROPLA BESKIDU GAZOWANA / NIEGAZOWANA, SPARKLING / STILL WATER 0,75 l / 15 zł

SOKI CAPPY / FRUIT JUICE (JABŁKOWY / APPLE, POMARAŃCZOWY / ORANGE,
GREJPFROTOWY / GRAPEFRUIT, CZARNA PORZECZKA / BLACK CURRANT) 250 ml / 12 zł

SOKI CAPPY / JUICE, JABŁKO / APPLE, POMARAŃCZA / ORANGE,
GREJPFROTOWY / GRAPEFRUIT 1 L / 22 zł

WODA GAZOWANA, NIEGAZOWANA / STILL OR SPARKLING WATER 1 L / 17 zł

ŚWIEŻO WYCISKANY SOK POMARAŃCZOWY LUB GREJPFROTOWY 250 ml / 19 zł

FRESH ORANGE OR GRAPEFRUIT JUICE

ALKOHOLE / ALCOHOLS

WINO DOMOWE CZERWONE / BIAŁE PÓŁWYTRAWNE 150 ml / 15 zł

HOMEMADE WINE RED / WHITE SEMI DRY

KARAFKA WINA DOMOWEGO CZERWONE / BIAŁE PÓŁWYTRAWNE 1 L / 62 zł

CARAFE OF HOMEMADE WINE RED / WHITE SEMI DRY

CYDR LUBELSKI / APPLE CIDER 330 ml / 12 zł

WINO Z NALEWAKA / WINE ON TAP

PROSECCO - BIAŁE MUSUJĄCE PÓŁWYTRAWNE 150 ml / 15 zł

MOSCATO - BIAŁE MUSUJĄCE SŁODKIE 150 ml / 15 zł

KARAFKA / CARAFE PROSECCO / MOSCATO 1 L / 75 zł

PIWA Z BECZKI / DRAFT BEER

ZWIERZYNIEC (0,3 l) 14 zł

ZWIERZYNIEC (0,5 l) 16 zł

SOK MALINOWY / RASPBERRY JUICE, IMBIROWY / GINGER JUICE 2 zł

PIWO BUTELKOWE / BOTTLED BEER

ZWIERZYNIEC PILS (0,33 l) 12 zł

PERŁA KOŹLAK - CIEMNE / MILD (0,33 l) 12 zł

PERŁA EXPORT (0,5 l) 15 zł

PERŁA CHMIELOWA (0,5 l) 15 zł

PERŁA MIODOWA / HONEY BEER (0,5 l) 15 zł

PERŁA PSZENICZNA (0,5 l)	16 zł
HEINEKEN (0,5 l)	17 zł
SULEWSKI BROWAR (0,5 l)	16 zł
PIWO HETMAN (0,5 l)	13 zł
PERŁA BEZALKOHOLOWA (0,5l)	14 zł
LECH BEZALKOHOLOWY LIMONKA (0,5l)	16 zł

WÓDKI CZYSTE / VODKA 40 ml / but. 0,5 l

WYBOROWA	11 zł / 110 zł
ABSOLUT	12 zł / 120 zł
AMUNDSSEN	13 zł / 130 zł
J. A. BACZEWSKI MONOPOLOWA	12 zł / 120 zł
BIMBER Z MANUFAKTURY	15 zł / 140 zł
ŚLIWOWICA Z MANUFAKTURY	15 zł / 140 zł
MIODÓWKA Z MANUFAKTURY	15 zł / 140 zł

WÓDKI SMAKOWE / FLAVOURED VODKA 40 ml / but. 0,5 l

J.A.BACZEWSKI MORELÓWKA / APRICOT	13 zł / 130 zł
J.A.BACZEWSKI PIOŁUNÓWKA / WORMWOOD	13 zł / 130 zł
J.A.BACZEWSKI WIŚNIÓWKA / CHERRY	13 zł / 130 zł
J.A.BACZEWSKI JAJECZNY / EGG LIQUEUR	13 zł / 130 zł
ŻOŁĄDKOWA GORZKA Z MIĘTĄ / POLISH HERBAL VODKA WITH MINT FLAVOR	12 zł / 120 zł

WHISKY / BOURBON 40 ml

JACK DANIEL'S	22 zł
JIM BEAM	22 zł
JAMESON IRISH WHISKY	22 zł
CHIVAS REGAL 12 YEARS	25 zł
BACZEWSKI WHISKY	18 zł

COGNAC / BRANDY 40 ml

METAXA*****	25 zł
MARTELL	30 zł
HENNESY	30 zł

VERMOUTH 100 ml

MARTINI BIANCO	15 zł
MARTINI EXTRA DRY	15 zł

GIN / TEQUILA / RUMS 40 ml

SEAGRAM'S	18 zł
HAVANA CLUB	20 zł
GORDON'S	19 zł
OLMECA SILVER/GOLD	22 zł
BOMBAY SAPPHIRE	21 zł

LIKIERY / LIQUEURS 40 ml

CAMPARI	22 zł
COINTRENAU	22 zł
JAGERMEISTER	20 zł
BAILEYS	20 zł

DRINKI BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC DRINKS

PINA COLADA (LÓD / ICE, SOK ANANASOWY / PINEAPPLE JUICE, SYROP KOKOSOWY / COCONUT SYROP, SOK Z CYTRYNY I LIMONKI / LEMON AND LIME JUICE)	24 zł
BANANA DRINK (SOK BANANOWY / BANANA JUICE, SYROP KOKOSOWY / COCONUT SYROP, SOK POMARAŃCZOWY / ORANGE JUICE, WODA GAZOWANA / SPARKLING WATER, LÓD / ICE	24 zł
SKY MOJITO (SPRITE, LIMONKA / LIME, ŚWIEŻA MIĘTA / FRESH MINT, SYROP CUKROWY / SUGAR SYRUP)	25 zł

DRINKI ALKOHOLOWE / ALCOHOLIC DRINKS

MOJITO (RUM, SYROP CUKROWY / SUGAR SYRUP, LIMONKA / LIME, ŚWIEŻA MIĘTA / FRESH MINT, WODA GAZOWANA / SPARKLING WATER)	28 zł
TEQUILA SUNRISE (TEQUILA, SOK POMARAŃCZOWY / ORANGE JUICE, SOK CYTRYNOWY / LEMON JUICE, GRENADINE)	27 zł
GIN Z TONIKIEM / GIN AND TONIC (GIN, KINLEY TONIC, CYTRYNA / LEMON)	26 zł
SEX ON THE BEACH (WÓDKA / VODKA, NEKTAR ANANASOWY / PINEAPPLE DRINK, NAPÓJ ŻURAWINOWY / CRANBERRY DRINK, COINTREAU)	29 zł
CUBA LIBRE (RUM, SOK Z LIMONKI / LIME JUICE, COCA-COLA)	28 zł
LONG ISLAND ICED TEA (TEQUILA, RUM, WÓDKA / VODKA, GIN, COINTREAU, SOK CYTRYNOWY / LEMON JUICE, COCA-COLA)	36 zł
APEROL SPRITZ (PROSECCO, WODA GAZOWANA / SPARKLING WATER, APEROL, POMARAŃCZA / ORANGE)	28 zł
WŚCIEKŁY PIES (SHOT) / MAD DOG (WÓDKA / VODKA, SOK MALINOWY / RASBERRY JUICE, TABASCO)	12 zł
KAMIKADZE NIEBIESKIE (6x20 ml) (WÓDKA / VODKA, BLUE CARACAO, SOK CYTRYNOWY / LEMON JUICE)	29 zł
KAMIKADZE SMAKOWE / FLAVORED KAMIKAZE SHOTS 6x20 ml (TRUSKAWKA / STRAWBERRY, BRZOSKWINIA / PEACH, POMARAŃCZA / ORANGE)	34 zł
HUGO (PROSECCO, WODA GAZOWANA / SPARKLING WATER, SYROP Z BZU / ELDERBERRY SYRUP, PASTY LIMONKI / LIME SLICES, MIĘTA / MINT)	28 zł
PORNSTAR MARTINI (WÓDKA / VODKA, PUREE Z MARAKUI / PASSION FRUIT PUREE, SYROP CUKROWY / SUGAR SYRUP, SOK Z LIMONKI / LIME JUICE)	33 zł



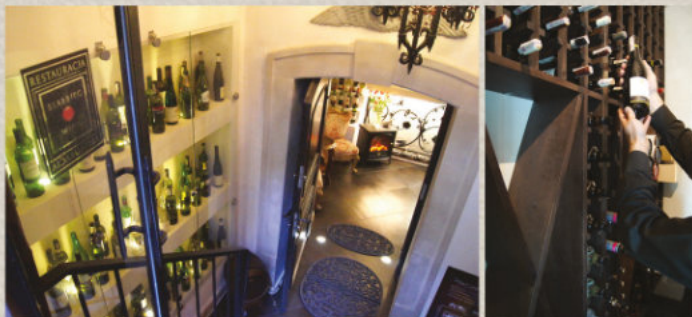
Restauracja **SKARBIEC WINA** znajduje się w piwnicach XVII-wiecznej Kamienicy Szczeperskiej / dawnym skarbcu miasta Szczeperszyn / mieszczącej się w południowej pierzei kamienic zamojskiego rynku.

Na parterze znajdziecie Państwo nasz autorski **SKLEP**, a w nim winotekę obejmującą ponad 300 butelek selekcyjonowanego wina



To miejsce zrodzone z pasji i doświadczenia. Tu "wino spotyka się z innymi nutami wielkiej partytury posilania się człowieka - przebogatym światem zapachów, światła i dźwięków kulinariów, z którymi nawiązuje sojusz i podejmuje współpracę (...)"

*za Eugeniusz Kabatc
" Vinum Sacrum et Profanum"



WINA największy w regionie wybór specjalnie selekcyjonowanych win z całego świata, ujętych w przejrzystą, szczegółowo opisaną i oznaczoną symbolami kartę, pomocną w samodzielnym wyborze.

Możliwość degustacji nawet jednego kieliszka z dowolnej pozycji karty win!

Prowadzimy także niezależną sprzedaż win w naszym "upojnym" sklepie na parterze kamienicy.

OBSŁUGA młoda i energiczna, zawsze służąca fachową poradą w doborze win i potraw



JEDZENIE smaczna kuchnia w atrakcyjnej cenie - od sałatek i lekkich przekąsek, poprzez zdrowe i pięknie podane dania regionalne, po wyszukane propozycje szefa kuchni.

Promocyjne zestawy obiadowe dla grup turystycznych!

Najmłodszym oferujemy domowe ciasta, soki i napoje, kilkanaście rodzajów pizzy i dodatki na szczególne zamówienie



Duży, przestronny **OGRÓDEK** z doskonałym widokiem na przepiękny Ratusz, a w nim lokalne piwo oraz wino musujące serwowane z beczki

ORGANIZUJEMY:

- degustacje wina i potraw
- przyjęcia okolicznościowe- w prawdziwie wyjątkowej i twórczej stylizacji
- bankiety dla firm
- spotkania towarzyskie do kilkudziesięciu osób
- konferencje- w specjalnie przygotowanej i wyposażonej w urządzenia multimedialne SALI GESTU



WNĘTRZE jedność przeciwieństw, kameralne i jasne przestrzenie, nieustający dialog współczesności i zamojskich zabytków; surowość sąsiadująca z przepychem, powaga w winnych oparach absurdu oraz cisza zakłócona trzepotem anielskich skrzydeł ...

APARTAMENTY oferujemy możliwość noclegu w jednym z 2 luksusowych apartamentów mieszczących się w oficynie naszej kamienicy. Komfort, niepowtarzalny nastrój, dostęp do patio, lokalizacja na Rynku Wielkim, to zalety, które najczęściej wymieniają nasi goście. Każdy z apartamentów jest w pełni wyposażony i posiada własną łazienkę.

RESTAURACJA SKARBIEC WINA



UL. STASZICA 27, 22-400 ZAMOŚĆ
TEL. 84 530 33 64 KOM. 500 171 951

Booking.com

find & like



www.skarbiecwina.pl

*w starych piwnicach panuje spokój i cisza,
ale dzieją się w nich rzeczy,
o których nie śniło się naszym filozofom*