KARCZMA POD „WIELKĄ SOLĄ"

Menu

Czynne:
od 10.00 do 22.00

Wykaz alergenów w naszych produktach dostępny jest u obsługi lokalu.

Czas przygotowywania potraw wynosi
około 30 minut i może ulec zmianie
w zależności od ilości zamówień.

Cennik obowiązuje od 01.07.2020 r.

KARCZMA
POD „WIELKĄ SOLĄ"

ZAKĄSKI / SAŁATKI

APPETISERS, SALADS / VORSPEISE

150 g	Chleb pieczony z kaszanką z Podstolic BREAD WITH BLOOD SAUSAGE FROM PODSTOLICE / BROT MIT BLUTWURST AUS PODSTOLICE	14,00 zł
80 g	Suska sechlońska w boczku z Podstolic BACON FROM PODSTOLICE STUFFED WITH SMOKED PLUMS "SUSKA SECHLOŃSKA" / IN SPECK (AUS PODSTOLICE) GEROLLTE GERAUCHERTE PFLAUMEN "SUSKA SECHLOŃSKA"	8,00 zł
200 g	Panierowany camembert z sosem cumberland BREADED CHEESE WITH CUMBERLAND SAUCE/ PANIERTER KASE MIT CUMBERLAND SOSSE	14,00 zł
130 g	Ser wędzony z grilla z żurawiną GRILLED, SMOKED CHEESE WITH CRANBERRIES / KASE VOM GRILL MIT PREISELBEERE	10,00 zł
350 g	Sałatka warzywna z kurczakiem LETTUCE WITH FRESH VEGETABLES AND GRILLED CHICKEN/ GEMUSESALAT MIT HANCHENFILET	18,00 zł
200 g	Sałatka z pieczonym burakiem, kozim serem, migdałami i karmelizowaną cebulą SALAD WITH BAKED BEETROOT, GOAT CHEESE, ALMONDS AND ONION / SALAT MIT GEBRATENE ROTE RUBEN UND ZIEGENKÄSE	18.00 zł

KARCZMA POD „WIELKĄ SOLĄ"

MENU DLA DZIECI

CHILDREN'S MENU / KINDER-MENU

180 ml Rosół z makaronem

CHICKEN SOUP WITH NOODLE /
HUNERBRUHE MIT NUDELN

150 g Panierowane paluszki drobiowe z frytkami
lub naleśniki z nutellą

BREADED CHICKEN WITH FRENCH FRIES OR CREPES WITH NUTELLA /
PANIERTES HANCHENFILET MIT POMMES FRITES ODER PFANKUCHEN MIT NUTELLA

200 ml Kompot

15,00 zł

200 g Naleśniki z serem 10,00 zł

PANCAKES WITH COTTAGE CHEESE / PFANNKUCHEN MIT QUARK

KARCZMA POD „WIELKĄ SOLĄ"

ZUPY

SOUPS / SUPPEN

250 ml	Rosół z makaronem CHICKEN SOUP WITH NOODLE / HUNERBRUHE MIT NUDELN	8,00 zł
250 ml	Żurek po krakowsku na domowym zakwasie WHITE SOUR RYE SOUP WITH WHITE SAUSAGE AND EGG / SAURE SUPPE MIT WEIS WURST	9,00 zł
250 ml	Barszcz czerwony z uszkami RED BORSCH WITH SMALL DUMPLINGS / ROTE-RUBEN-SUPPE MIT KLEINE MAULTASCHEN	9,00 zł
250 ml	Polewka czosnkowa z grzanką serową GARLIC SOUP WITH TOAST / KNOBLAUCHSUPPE MIT TOAST	9,00 zł
200 ml	Grzybowa w czarce chlebowej MUSHROOM SOUP SERVED IN A BREAD- BOWL / PILZSUPPE IN BROTTEIG	15,00 zł
250 ml	Serowo-cebulowa z grzankami CHEESE-ONION SOUP WITH TOASTS / KASE-ZWIEBEL SUPPE MIT CROUTONS	9,00 zł
250 ml	Kwaśnica góralska SOUR CABBAGE SOUP / SAUERKRAUT SUPPE	9,00 zł
300 ml	Zupa „Diabelska” w kociołku SPICY SOUP MADE OF PORK MEAT AND VEGETABLES / GULASCHSUPPE	15,00 zł

KARCZMA POD „WIELKĄ SOLĄ”

PIEROGI

250 g	Pierogi ruskie DUMPLINGS WITH COTTAGE CHEESE, POTATOES AND ONION / MAULTASCHEN NACH RUSSICH ART. MIT KARTOFFELNKASE FULLUNG	15,00 zł
250 g	Pierogi ruskie panierowane BREADED DUMPLINGS WITH COTTAGE CHEESE, POTATOES AND ONION / PANIERTE MAULTASCHEN NACH RUSSICH ART MIT KARTOFFELNKASE FULLUNG	16,00 zł
250 g	Pierogi z mięsem DUMPLINGS WITH MEAT / MAULTASCHEN MIT FLEISCHFULLUNG	16,00 zł
250 g	Pierogi z kurkami i sosem serowym DUMPLINGS WITH CHANTERELLES AND CHEESE SAUCE / MAULTASCHEN MIT PILZENFULLUNG UND KASE SOSSE	22,00 zł
250 g	Pierogi ze szpinakiem i serem DUMPLINGS WITH SPINACH AND COTTAGE CHEESE / MAULTASCHEN MIT SPINAT UND KASE	15,00 zł
250 g	Pierogi z owocami DUMPLINGS WITH FRUIT / MAULTASCHEN MIT OBST	14,00 zł
250 g	Pierogi z twarożkiem, wiśniami i różą DUMPLINGS WITH COTTAGE CHEESE, CHERRY AND ROSE JAM / MAULTASCHEN MIT KASE, KIRSCHEN UND	16,00 zł
250 g	Pierogi z czarną soczewicą DUMPLINGS WITH BLACK LENTILS / MAULTASCHEN MIT SCHWARZE LINSEN	15,00 zł
250 g	Pierogi z dziczyzną, wędzoną słoniną i sosem DUMPLINGS WITH WILD MEAT, SMOKED PORK FEAT AND SAUCE / MAULTASCHEN MIT REHFLEISCH, GERÄUCHERTEM SPECK UND SOSSE	24,00 zł

PIEROGOWA MICHA

24 szt	Trzy rodzaje pierogów THREE TYPE OF DUMPLINGS / DREI ARTENMAULTASCHEN	37,00 zł

KARCZMA POD „WIELKĄ SOLĄ"

SPECJALNOŚCI

OUR CHEF RECOMMENDS

500 g	Żeberka pieczone w zaprawie miodowo – piwnej ROASTED PORK RIBS WITH HONEY – BEER SAUCE / GEBRATENE RIPPCHEN VOM GRILL MIT HONIG – BIERSOSSE	37,00 zł
500 g	Żeberka pieczone w zaprawie czosnkowej ROASTED PORK RIBS WITH GARLIC SAUCE / GEBRATENE RIPPCHEN MIT KNOBLAUCHSOSSE	37,00 zł
500 g	Żeberka pieczone z musztardą, gorczycą i rozmarynem ROASTED PORK RIBS WITH MUSTARD AND ROSEMARY/ GEBRATENE RIPPCHEN MIT SENF UND ROSMARIN	37,00 zł
500 g	Żeberka pikantne pieczone z chilli ROASTED SPICY RIBS WITH CHILLI PEPPER / GEBRATENE WÜRZIGE RIPPCHEN MIT CHILLI-PFEFFER	37,00 zł
400 g	Kotlet „ Karczmarza “ CHEF'S CUTLET / SCHWEINESCHNITZEL „ KARCZMARZA “	32,00 zł
porcja	Golonka pieczona w piwie i kiszonej kapuście z Charsznicy ok. 600-700g – ROASTED PORK KNUCKLE IN BEER UND SAUERKRAUT / EISBEIN GEBRATENE IN BEER UND SAUERKRAUT	32,00 zł

KARCZMA POD „WIELKĄ SOLĄ"

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES / HAUPTGERICHTE

280 g	Placki ziemniaczane z pieczarkami w śmietanie POTATO PANCAKES WITH MUSHROOM SAUCE / KARTOFFELPUFFER MIT CHAMPIGNONSOSSE	20,00 zł

Z WIEPRZOWINY

PORK DISHES / SCHWEINEFLEISCHGERICHTE

350 g	Placki ziemniaczane z gulaszem POTATO PANCAKES WITH MEAT SAUCE / KARTOFFELPUFFER MIT GULASCH	23,00 zł
130 g	Kotlet schabowy BREADED PORK CHOP / SCHWEINESCHNITZEL	15,00 zł
150 g	Pikantna karkówka z grilla z cebulą, ogórkiem i papryką GRILLED SPICY PORK WITH ONION, PICKLES AND PAPRIKA / SCHARFES NECKENSTEAK VOM GRILL MIT ZWIEBEL, SAURE GURKEN UND PAPRIKA	17,00 zł
150 g	Medaliony z polędwiczki wieprzowej z boczkiem i wędzonym serem PORK LOIN WITH BACON AND SMOKED CHEESE / SCHWEINELENDEN MIT SPECK UND KASE	24,00 zł
300 g	Polędwiczki wieprzowe z sosem grzybowym, racuchami ziemniaczanymi i zestawem surówek PORK TENDERLOIN WITH A WILD MUSHROOM SAUCE, POTATO PANCAKES AND MIXED SALADS / SCHWEINELENDENFILET MIT PILZSOSSE, KARTOFFELNPUFFER UND SALAT	36,00 zł

KARCZMA POD „WIELKĄ SOLĄ"

Z CIELĘCINY I BARANINY

VEAL AND MUTTON DISHES / KALBFLEISCHGERICHT
UND HAMMELFLEISCHGERICHTE

300 g	Panierowany kotlet cielęcy z jajkiem sadzonym VEAL CHOP WITH EGG / PANIERTE KALBSSCHNITZEL MIT SPIEGELEI	30,00 zł
280 g	Baranina duszona w cynamonie i pomidorach MEAT OF MUTTON WITH TOMATOES AND CINNAMON / HAMMELFLEISCH MIT TOMATOES UND ZIMT	35,00 zł

Z WOŁOWINY

BEEF DISHES / RINDFLEISCHGERICHTE

250 g	Stek wołowy z masłem czosnkowym BEEF STEAK WITH GARLIC BUTTER/ BEEFSTEAK MIT KNOBLAUCHBUTTER	40,00 zł
250 g	Stek wołowy w sosie z zielonego pieprzu BEEF STEAK ON GREEN PEPPER SAUCE / BEEFSTEAK MIT GRUNE-PFEFFER SOSSE	40,00 zł
150 g	Sztuka mięsa w sosie chrzanowym BOILEDE PIECES OF BEEF SERVED WITH HORSERADISH SAUCE EIN STUCK FLEISCH MIT MEERRETTICHSAUCE	22,00 zł

KARCZMA POD „WIELKĄ SOLĄ"

Z DROBIU

POULTRY DISHES / GEFLUGELGERICHTE

150 g	Wątróbka drobiowa z kurkami i cebulą CHICKEN LIVER WITH CHANTERELLE AND ONION / HUNERLEBER MIT EIERSCHWAMMERL UND ZWIEBEL	20,00 zł
150 g	Kotlet de'volaille z serem i pieczarkami CHICKEN BREAST STUFFED WITH CHEESE AND MUSHROOMS / KOTELETT DE'VOLAILLE MIT KASE UND CHAMPIGNONS	15,00 zł
130 g	Filet z kurczaka panierowany BREDED CHICKEN BREAST / PANIERTES HANCHENFILLET	13,00 zł
150 g	Pierś z kurczaka z kozim serem i suszonymi pomidorami CHICKEN BREAST WITH GOAT CHEESE AND DRIED TOMATOES HANCHENFILLET MIT ZIEGENKASE UND GETROCKNETEN TOMATEN	19,00 zł
150 g	Filet z kurczaka ze szpinakiem, serem, pomidorami i sosem serowym CHICKEN BREAST WITH SPINACH, CHEESE, DRIED TOMATOES AND CHEESE SAUCE / HANCHENFILLET MIT SPINAT, KASE, GETROCKNETEN TOMATEN UND KASESOSSE	19,00 zł
1/2 szt	Kaczka pieczona w miodzie z jabłkami i sosem wiśniowym ROASTED DUCK WITH HONEY,APPLES AND CHERRY SAUCE / GEBRATENE ENTE MIT HONIG, APFEL UND KIRSCHSOSSE	38,00 zł

KARCZMA POD „WIELKĄ SOLĄ"

Z RYB

FISCH DISHES / FISCHGERICHTE

300-500 g	Pstrąg zawojski smażony GRILLED TROUT / FORELLE	100g - 7,00 zł
300-500 g	Pstrąg zawojski smażony z czosnkiem i pietruszką GRILLED TROUT WITH GARLIC AND PARSLEY / FORELLE MIT KNOBLAUCH UND PETERSILIE	100g - 7,00 zł
250g/80g	Filet z łososia ze szpinakiem i sosem kaparowym SALMON FILLET WITH SPINACH AND CAPERS SAUCE/ LACHSFILET MIT SPINACH UND KAPERN SOSSE	32,00 zł
300 g	Dorsz z sosem ogórkowo-koperkowym COD WITH CUCUMBER AND DILL SAUCE / DORSCH MIT GURKEN-DIL SOSSE	30,00 zł

DESERY

DESSERTS / NACHTISCH

150 g	Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi i polewą toffi HOT APPLE PIE WITH ICE CREAM AND CARAMEL SAUCE / APFELSTRUDEL MIT SCHLAGSAHN, EISCREME UND TOFFISOSSE (WARM)	10,00 zł
150 g	Delikatny deser waniliowy z musem malinowym DELICATE VANILLA DESSERT WITH RASPBERRY SAUCE / DELIKAT VANILLE – DESSERT MIT HIMBEERSOSSE	9,00 zł
1 porcja	Beza z lodami, bitą śmietaną i owocami. MERINQUE WITH ICE CREAM, WHIPPET CREAM AND FRUIT / BAISER KUCHEN MIT EIS, SCHLAGSAHNE UND FRÜCHTEN	12,00 zł
200 g	Lody z owocami i bitą śmietaną ICE CREAM / EISCREME	18,00 zł
120 g	Dla dzieci - lody z owocami i bitą śmietaną ICE CREAM FOR KIDS / EISCREME FUR KINDER	9,00 zł
120 g	Fondant czekoladowy z musem gruszkowym i lodami CHOCOLATE FONDANT WITH PEAR MOUSSE AND ICE CREAM / SCHOKOLADENFONDANT MIT BIRNENMOUSSE UND EIS	14,00 zł

DODATKI

SIDE DISHES / BAILAGEN

200 g	Ziemniaki POTATOES / KARTOFFELN	5,00 zł
200 g	Ziemniaki podsmażane z boczkiem i cebulą FRIED POTATOES WITH BACON AND ONION /BRATKARTOFFELN	6,00 zł
150 g	Ziemniak pieczony z masłem czosnkowym i śmietaną FRIED POTATO WITH GARLIC BUTTER AND SAUER CREAM / BRAT KARTOFFELN MIT KNOBLAUCHBUTTER UND SAHNE	8,00 zł
100 g	Talarki ziemniaczane POTATO SLICES	6,00 zł
100 g	Frytki FRENCH FRIES /POMMES FRITES	6,00 zł
150 g	Kopytka ziemniaczane POTATO NOODLES/KARTOFFELNUDELN	8,00 zł
200 g	Ryż RICE /REIS	4,00 zł
150 g	Pieczarki panierowane BREADED MUSHROOMS / PANIERTE CHAMPIGNONS	9,00 zł
150 g	Pieczarki z patelni FRIED MUSHROOMS / GEBRATENE CHAMPIGNONS	8,00 zł
100 g	Pieczywo BREAD / BROT	2,00 zł
15 g	Masło BUTTER	1,50 zł
50 g	Ketchup	2,00 zł
50 g	Sos czosnkowy GARLIC SAUCE / KNOBLAUCHSOSSE	2,50 zł

KARCZMA POD „WIELKĄ SOLĄ"

SURÓWKI

SALADS / ROHKOSTSALAT

200 g	Zestaw surówek MIXED SALADS / SALATTELLER	6,00 zł
150 g	Pomidory z cebulą TOMATOES WITH ONION/ TOMATEN MIT ZWIEBEL	6,00 zł
150 g	Mizeria CUCUMBER WITH SOUR CREAM/GURKE MIT SAURER SAHNE	6,00 zł
150 g	Sałatka warzywna VEGETABLE SALAD / GEMUSESALAT	5,00 zł
200 g	Fasolka szparagowa BOILED STRING-BEAN/ GEKOCHTES BOHNEN	7,00 zł
200 g	Kapusta charsznicka zasmażana STEWED CABBAGEN / GESCHMORTES KRAUT	6,00 zł
200 g	Buraczki zasmażane STEWED BEETROOTS/ GESCHMORTES ROTE RUBEN	6,00 zł
200 g	Brukselka smażona z boczkiem BRUSSELS SPROUT WITH BACON / ROSENKOHL MIT SPECK	8,00 zł
200 g	Szpinak SPINACH / SPINAT	8,00 zł

KARCZMA POD „WIELKĄ SOLĄ"

SEZONOWE MENU

SEASONAL MENU

300ml	Chłodnik litewski LITHUANIAN COLD BEET SOUP	10,00 zł
300ml	Krem z dyni PUMPKIN SOUP	12,00 zł
250g	Pierogi ze śliwkami DUMPLINGS WITH PLUMS	17,00 zł
250g	Pierogi z bobem DUMPLINGS WITH BROAD BEANS	16,00 zł
250g	Pierogi z twarożkiem i poziomkami DUMPLINGS WITH COTTAGE CHEESE ANDWILD STRAWBERRIES	18,00 zł

KARCZMA POD „WIELKĄ SOLĄ"

PIWO ŻUPNE

WARZONE NA MIEJSCU
NIEFILTROWANE, NIEPASTERYZOWANE

ŻUPNE Jasne Pełne **0,5l - 9,00 zł / 0,3l - 7,00 zł**
Ekstrakt: 11,9 % Zawartość alkoholu : 5,0 % obj.
Polecamy do: pieczonego drobiu, ryb i serów

ŻUPNE Magnum Sal **0,5l - 10,00 zł / 0,3l - 8,00 zł**
Ekstrakt: 16,6 % Zawartość alkoholu : 7,5 % obj.
Polecamy do: serów, dań pikantnych, dań z grzybami, gulaszu oraz deserów

ŻUPNE Pszeniczne **0,5l - 9,00 zł / 0,3l - 7,00 zł**
Ekstrakt: 12,4 % Zawartość alkoholu : 4,8 % obj.
Polecamy do: zup, smażonych ryb, drobiu, lodów

ŻUPNE Bursztynowe **0,5l - 10,00 zł / 0,3l - 8,00 zł**
Ekstrakt: 16,6 % Zawartość alkoholu : 6,6 % obj.
Polecamy do: mięs pieczonych, mięs duszonych, ciast i tortów

~ PIWA SEZONOWE ~

ŻUPNE Dunkel **0,5l - 10,00 zł / 0,3l - 8,00 zł**
Ekstrakt: 13,4 % Zawartość alkoholu : 5,1 % obj.
Polecamy do: dań pikantnych, gulaszu, deserów z karmelem i czekoladą

ŻUPNE Vermont IPA **0,5l - 10,00 zł / 0,3l - 8,00 zł**
Ekstrakt: 15,0 % Zawartość alkoholu : 6,5 % obj.
Polecamy do: baraniny, steków, mięs grillowanych i grzybów.

- O DOSTEPNOŚĆ PIWA PROSIMY PYTAĆ OBSŁUGĘ -

Piwo grzane
z miodem, goździkami i imbirem 10,00 zł

DESKA DEGUSTACYJNA
4 x 125 ml 10,00 zł

NA WYNOS

Butelka 330 ml	7,00 zł
Czteropak 4 x 330 ml	28,00 zł
Beczka 5 L	80,00 zł
Sok do piwa - malinowy, imbirowy	1,00 zł
Grenadina	2,00 zł

NAPOJE ZIMNE

COLD BEVERAGES

250 ml	Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, Kinley, Sprite	5,00 zł
330 ml	Kropla Beskidu, Kropla Délice – mineral water	5,00 zł
250 ml	fuzetea – cytrynowa, brzoskwiniowa, zielona	5,00 zł
		5,00 zł
250 ml	Cappy – pomarańczowy, jabłkowy, grapefruitowy, czarna porzeczka, pomidorowy	5,00 zł

JUICE / SAFT

CISOWIANKA: Niegazowana, Perlage, Silnie Gazowana

	0,3 L	6,00 zł
	0,7 L	12,00 zł
200 ml	Soki ze świeżych owoców:	
	POMARAŃCZOWY lub GRAPEFRUITOWY	9,00 zł

FRESH JUICES - ORANGE, GRAPEFRUIT

WODA MINERALNA z cytryną	1,4 L	12,00 zł
KOMPOT	300 ml	4,00 zł
COMPOTE / KOMPOTT	1,4 L	18,00 zł

W SEZONIE LETNIM

IN THE SUMMER SEASON

LEMONIADA CYTRYNOWA: z cytryną, limonką, miętą	350 ml	8,00 zł
i syropem cukrowym	1,0 L	18,00 zł
LEMONIADA RÓŻANA: z limonką, miętą, syropem	350 ml	9,00 zł
różanym, sokiem z cytryny i płatkami róż	1,0 L	20,00 zł
ORANŻADA arbuzowa - z limonką, miętą, arbuzem		
i syropem arbuzowym	350 ml	9,00 zł
	1,0 L	20,00 zł

KARCZMA POD „WIELKĄ SOLĄ"

NAPOJE GORĄCE

HOT BEVERAGES

SIR. WILLIAMS

200 ml	Herbata TEA / TEE	5,00 zł
200 ml	Herbata owocowa FRUIT TEA / FRUCHT TEE	5,00 zł
400 ml	Herbata w dzbanku A JAG OF TEA / TEE IN DER KANNE	8,00 zł
400 ml	Herbata w dzbanku z konfiturą różaną A JAG OF TEA WITH ROSE JAM / TEE IN DER KANNE MIT ROSE JAM	10,00 zł
150 ml	Kawa COFFEE / KAFFEE	7,00 zł
200 ml	Kawa z advocaatem COFFEE WITH ADVOCAAT / KAFFEE MIT ADVOCAAT	12,00 zł
200 ml	Kawa latte	9,00 zł
200 ml	Latte smakowa Amaretto, wanilia, kokos, orzech	10,00 zł
200 ml	Cappuccino	7,00 zł
200 ml	Czekolada na gorąco HOT CHOCOLATE / WARME SCHOKOLADE	10,00 zł

W SEZONIE JESIENNO – ZIMOWYM

IN THE FALL AND WINTER SEASON

350 ml	Herbata z goździkami, imbirem, pomarańczą i grenadiną TEA WITH CLOVES, GINGER, ORANGE AND GRENADINE	10,00 zł
350 ml	Herbata z miodem, cynamonem, pomarańczą i wiśniówką TEA WITH HONEY, CINNAMON, ORANGE AND CHERRY VODKA	14,00 zł
350 ml	Herbata z suszoną gruszką, syropem gruszkowym i rozmarynem TEA WITH DRIED PEAR, PEAR SYRUP AND ROSEMARY	10,00 zł
350 ml	Zielona herbata z suszonymi jabłkami, cynamonem i syropem z kwiatu czarnego bzu GREEN TEA WITH DRIED APPLES, CINNAMON AND ELDERBERRYS FLOWER SYRUP	10,00 zł

KARCZMA POD „WIELKĄ SOLĄ"

Piwo Bezalkoholowe 0,33 l		7,00 zł

ALKOHOLE

40 ml	Wódka : Wyborowa, Żubrówka, Żubrówka Biała, Żubrówka Złota, Żołądkowa Gorzka, Soplica, Soplica : Wiśniowa, Malinowa, Truskawkowa, Pigwowa, Śliwkowa, Orzech Laskowy, Czarna Porzeczka, Cytrynowa, Mirabelkowa	7,00 zł
40 ml	Advocaat	7,00 zł
50 ml	Gin, Rum	8,00 zł
50 ml	Brandy	10,00 zł
50 ml	Johnnie Walker Red, Ballantines	10,00 zł
20 ml	Jagermeister	7,00 zł
100 ml	Martini Bianco, Rose, Rosso	10,00 zł
200 ml	Grzaniec Galicyjski	10,00 zł

KARCZMA POD „WIELKĄ SOLĄ"

Winnica nad Dworskim Potokiem

Winnica
NAD DWORSKIM POTOKIEM

Novum Hibernal — *75 zł*
10 cl – 10 zł

Wino białe, półsłodkie o przyjemnym kwiatowo-owocowym aromacie.
W bukiecie wyraźne nuty zielonego jabłka, ananasa, brzoskwini i limonki.

Novum Seyval Blanc — *75 zł*
10 cl – 10 zł

To białe, półwytrawne wino gronowe o aromacie owoców moreli, gruszki i zielonego jabłka.
Aromaty kwiatowo-cytusowe.

Novum Rondo Rose — *75 zł*
10 cl – 10 zł

Różowe, półwytrawne wino o aromacie leśnych owoców (jeżyn, boróweк) oraz wiśni.

Novum Rondo — *75 zł*
10 cl – 10 zł

Wytrawne wino o aromacie leśnych owoców (jeżyn, boróweк) oraz wiśni.

Novum Regent — *75 zł*
10 cl – 10 zł

Czerwone, wytrawne wino z aromatami świeżych wiśni, jeżyn, boróweк i śliwki.

KARCZMA POD „WIELKĄ SOLĄ"

Wina Musujące
Sparkling Wines

Prince de Brabant Demi-Sec *40,-*
Vin Mousseux - Francja
Bardzo świeże francuskie wino z przyjemnym tchnieniem białych kwiatów. Najlepiej smakuje schłodzone. Znakomicie pasuje jako aperitif, do ryby, deserów.
Szczep: 100% Ugni blanc.

Wina Białe
White Wines

Carmen Sauvignon Blanc *60,-*
Central Valley, Vina Carmen – Chile *10 cl - 8,-*
Jasno-słomkowa barwa z kwiatowo-mineralnymi aromatami. Świetne wino ze świeżymi owocami cytrusowymi, melonem i morelą. W ustach początkowo wyraźne i żywe z czasem staje się pełne i soczyste. Pozostawia bardzo długie i trwałe zakończenie. Znakomicie pasuje do ryb, sałatek i białego mięsa. Świetne jako aperitif.
Szczep: 100% Sauvignon Blanc.

Manuel Manzaneque Chardonnay *70,-*
D.O. Finca Elez, Pago Finca Elez . - Hiszpania
Nos bardzo świeży, aromatyczny z nutami kwiatów i owoców cytrusowych. W ustach bogate. Świetna równowaga między ilością alkoholu a kwasowością. Szczep: 100% Chardonnay.

Possesione Medium Dry White *45,-*
California - USA *10 cl - 6,-*
Eleganckie, białe półwytrawne wino o bukiecie pełnym egzotycznych owoców z nutą wanilii w tle. Idealnie oddaje swój rześki charakter podane schłodzone w towarzystwie potraw na bazie białych mięs i warzyw.

La Vieille Ferme *75 cl 60,-*
A.C. Cotes du Luberon, Perrin - Francja *37,5 cl - 40,-*
Jasnożółta barwa z zielonymi refleksami. Nos z zielonymi owocami, pszenicą, orzechami laskowymi, migdałami, gruszką, grejpfrutem i płatkami białych kwiatów. W ustach delikatne, aromatyczne. Wino idealne jako aperitif oraz do ryb i kurczaka.
Kompozycja: Bourboulenc, Grenache Blanc, Ugni Blanc, Vermentino.

Los Gansos Gewurztraminer *60,-*
Central Valley , Vina Cono Sur - Chile
Gewurztraminer o wyrazistym nosie. W smaku owocowe, żywe, pełne wyrazu i świeżości.

KARCZMA POD „WIELKĄ SOLĄ"

Wina Czerwone
Red Wines

Carmen Insigne Cabernet Sauvignon 60,-
Central Valley, Vina Carmen – Chile 10 cl - 8,-
Jasnorubinowy kolor z intensywnymi aromatami czerwonych i czarnych owoców. Wiśnie, jeżyny i śliwki mieszają się z delikatnymi niuansami przypraw. Znakomite wino, o dobrej strukturze i delikatnych taninach. Oddaje przyjemną równowagę owocowości i dębu wraz z długim zakończeniem. Polecane do serów, steków, pieczeni.
Szczep: 100% Cabernet Sauvignon.

Possesione Medium Dry Red 45,-
California- USA 10 cl - 6,-
Czerwone półwytrawne wino o intensywnym, rozwijającym się na podniebieniu aromacie czarnej wiśni z nutą wanilii w tle. Doskonale smakuje podawane w temperaturze pokojowej jako uzupełnienie dań na bazie czerwonych mięs.

Casa Lunardi Merlot 50,-
I.G.T. Delle Venezie , Casa Lunardi – Włochy
Łagodny soczysty przyjemny i gładki na podniebieniu merlot. Aromaty śliwki, wiśni, czereśni idealnie oddaja charakter tej odmiany. Wino pasuje do szerokiej gamy mięs oraz łagodnych serów.

Norton Reserva Malbec 95,-
Mendoza , Bodega Norton –Argentyna
Wino produkowane jest ze specjalnie wyselekcjonowanych winogron z winnic starszych niż 30 lat. Dojrzewa przez okres 12 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu oraz dodatkowo 10 miesięcy w butelkach przed wypuszczeniem na rynek. Harmonijne połączenie tanin i owoców leśnych jak jeżyny i jagody. Wielkie eleganckie wino z długim finiszem. Szczep: 100% Malbec.

La Vieille Ferme 75 cl 60,-
A .C. Cotes du Ventoux ,Perrin - Francja 37,5cl - 40,-
Z winnic położonych na zboczach Mont Ventoux. Głębokowiśniowa barwa. Nos bogaty z dojrzałymi owocami oraz nutą przypraw. W ustach głównie czerwone owoce (czarna porzeczka, jeżyna, malina), w zakończeniu karmel. Wino polecane jako aperitif oraz do większości potraw.
Kompozycja: Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah.

Villa Albius Nero D'Avola - Syrah 50,-
I.G.T. Sicilia, Mezzacorona – Włochy
Pełna i wyraźna rubinowa barwa. Nos elegancki z nutami dojrzałej wiśni i dzikiej róży. Pełne ciała wino polecane do dań z sosem mięsnym, duszonej wołowiny i pieczonego czerwonego mięsa.
Szczep: 100% Nero d'Avola.

KARCZMA POD „WIELKĄ SOLĄ"

Chateau Laffitte-Teston „Reflet du Terroir” *100,-*

Madiran A.O.C.Madiran – Francja

Z rodzinnej posiadłości Chateau Laffitte-Teston, które od 8 pokoleń produkuje wino w Gaskonii. Reflet du Terroir dojrzewa 12 miesięcy w dębowej beczce. Intensywna, głęboka barwa z refleksami fioletu, gdy wino jest jeszcze młode. Bukiet elegancki, dobrze rozwinięty, z czarną porzeczką, jeżyną. W smaku w pełni oddaje odmianę Tannat. Wino polecane do większości potraw z czerwonego mięsa. Z potencjałem starzenia na kolejne 15 lat. Kompozycja: 80% Tannat, 10% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon.

Primitivo Pruneo *80,-*

I.G.P. Salento , Fuedo di Santa Croce . - Włochy

Wino z prowincji Taranto położonej w regionie Puglia. Dojrzewa w tradycyjnym dębie przez 6 miesięcy. Rubinowa barwa z fioletowymi refleksami. Aromat intensywny, owocowy z nutami suszonej śliwki i wiśni. Pełne ciała, delikatne, wyważone wino. Idealne do pikantnych dań głównych, czerwonego mięsa. Szczep: 100% Primitivo.

Wina Słodkie

Sweet Wines

Estrella De Murviedro Moscatel *45,-*

D.O. Valencja , Bodegas Murviedro - Hiszpania *10cl - 6,-*

Naturalnie słodkie białe wino z Walencji. Produkowane innowacyjną metodą winifikacji przypominającą wytwarzanie prestiżowego kanadyjskiego wina lodowego. Intensywna żółtozłota barwa z zielonymi niuansami. Mocny aromat z charakterystyczną dla odmiany skórką pomarańczową i lychee. Polecane jako wino deserowe oraz do każdego rodzaju słodkiego dania. Szczep: 100% Moscatel Aleksandryjski

Possesione Rose Medium Sweet *45,-*

California - USA *10cl – 6,-*

Półsłodkie kalifornijskie wino o rubinowo-różowym kolorze charakteryzujące się delikatnym aromatem jagód i śliwek. Wyśmienite samo w sobie, jak również jako dodatek do deserów lub lekkich potraw.

KARCZMA POD „WIELKĄ SOLĄ”