



RESTAURACJA
VINNICA

MENU

Sygneczów 1
32-020 Wieliczka
www.vinnica.pl

RESTAURACJA VINNICA

Jesteśmy eko - o rurkę poproś kelnera

Do rezerwacji dla grup liczących 10 lub więcej osób doliczamy serwis 10%

Gramatury dań i lista alergenów są dostępne na życzenie Gości u kelnera

Wszystkie nasze dania są przygotowywane na bieżąco, w związku z tym czas oczekiwania na zamówione danie może wynieść około 45 minut

Rezerwacja stolika jest ważna przez 15 minut, licząc od potwierdzonej godziny rezerwacji

Przy zamówieniu połowy porcji, koszt wynosi 75% jego ceny

W okresie wiosenno-letnim dodatki do dań głównych mogą ulec zmianie (np. puree ziemniaczane zostanie wymienione na młode ziemniaczki)

Przystawki

PODPŁOMYK

z rozmarynem i kryształkami soli (210 g)

14,00

BURATTA

z pomidorkami cherry, czosnkiem, bazylią podane z focaccią (danie dla dwóch osób) (350 g)

41,00

PRZEKĄSKI DO PIWA

nuggetsy, krążki cebulowe, nachos, frytki stekowe z sosem czosnkowym lub ketchupem oraz dwa kufle piwa (550 g)

44,00

TAPAS

oliwki Kalamata, pasta z suszonych pomidorów, pasta z oliwek, prosciutto, salami, kompozycja serów, pieczywo domowe oraz dwa kieliszki wina domowego (600 g)

58,00

RĘCZNIE SIEKANY TATAR

z polędwicy wołowej podany pod wędzonym dymem z marynowanymi dodatkami, czerwoną cebulą, musztardą, masłem i domowym pieczywem (200 g)

44,00

TATAR Z ŁOSOSIA

marynowany w soku z buraka podany z musztardą ananasową, sałwą z rukoli i chipsem ryżowym (200 g)

29,00

Zupy

DOMOWY ROSÓŁ

podany z makaronem (350 g)

19,00

BARSZCZ CZERWONY

z uszkami z leśnych grzybów (310 g)

19,00

REGIONALNY ŻUREK

podany z dodatkiem pudru z borowików, boczku, jajka, białej kiełbasy oraz puree ziemniaczanego (350 g)

21,00

 Danie wegetariańskie

Dania główne

MACZANKA PO KRAKOWSKU

czyli prababka burgera (330 g)

36,00

STEK Z SEZONOWANEJ POŁĘDWICY WOŁOWEJ

ziemniak z pieca z solą, garnie z warzyw sezonowych, masło ziołowe (450 g)

89,00

NIEDZIELNY RARYTAS DLA 4 OSÓB

Kaczka faszerowana kaszą gryczaną i grzybami podana z puree ziemniaczanym, zasmażaną czerwoną kapustą i sosem grzybowym (zamówienie na kaczkę należy złożyć najpóźniej do godziny 15:00 dzień wcześniej) (2100 g)

169,00

KOTLET DE VOLAILLE

z puree ziemniaczanym i sałatką (450 g)

39,00

KOTLET SCHABOWY

smażony na smalcu z rozmarynem i czosnkiem, podany z puree ziemniaczanym i kapustą zasmażaną (450 g)

42,00

PIECZONA DORADA

z risotto bazyliowym oraz pikantnym sosem pomidorowym (400 g)

56,00

DOMOWE PIEROGI RUSKIE

polecamy z cebulką na maśle, śmietaną lub masłem (300 g)

27,00

DOMOWE PIEROGI Z MIĘSEM

polecamy z cebulką na maśle, śmietaną lub masłem (300 g)

29,00

Sałatki

KOMPOZYCJA SAŁAT

z pomidorkami cherry, chipsem z boczku, sosem Cezar i pieczywem (450 g)

grillowany kurczak 32 zł / krewetki 35 zł

KOMPOZYCJA SAŁAT

z polędwicą wołową, kaparami, miksem nasion, pomidorem, chutney śliwkowym i pieczywem (450 g)

34,00

KOMPOZYCJA SAŁAT

z wątróbką drobiową w tempurze, pieczonym jabłkiem, orzechami włoskimi, jalapeno, sosem balsamicznym i pieczywem (400 g)

32,00

Burgery

JACK'S DANIEL'S BURGER Z WOŁOWINĄ

z pomidorem, ogórkiem konserwowym, czerwoną cebulą, serem cheddar i sosem Jack Daniel's BBQ, podany z frytkami stekowymi i majonezem (400 g)

42,00

FRENCH BURGER Z WOŁOWINĄ

z bekonem, serem camembert, liśćmi szpinaku, karmelizowaną cebulą, podany z frytkami stekowymi i majonezem (400 g)

42,00

HOT BURGER Z WOŁOWINĄ

papryczkami jalapeno, cebulą, pomidorem, ostrym sosem podany z frytkami stekowymi i majonezem (400 g)

42,00

WEGAŃSKI BURGER

z wegańskim serem, hummusem, czerwoną cebulą, ogórkiem kiszonym i sosem majonezowym (380 g)

42,00

Makarony

MAKARON TAGLIATELLE Z SUSZONYMI POMIDORAMI

z dodatkiem parmezanu, oliwy truflowej i zielonej pietruszki (270 g)

32,00

MAKARON TAGLIATELLE Z KURCZAKIEM

w sosie śmietanowym, ze szpinakiem, serem pleśniowym i zieloną pietruszką (270 g)

35,00

MAKARON TAGLIATELLE Z POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ

i podgrzybkami w sosie śmietanowym (320 g)

42,00

MAKARON PRIMAVERA

z sosem śmietanowym, marchewką, brokułami, kalafiorem, czosnkiem i parmezanem (310 g)

36,00

Desery

DOMOWA SZARLOTKA

na ciepło podawana z lodami waniliowymi (200 g)

21,00

TORCIK CZEKOLADOWY (120 g)

23,00

PTYŚ

z kremem pistacjowym i kruszonką (180 g)

24,00

Napoje ciepłe

ESPRESSO 40 ml

11,00

AMERICANO 200 ml

12,00

CAPPUCCINO 200 ml

16,00

CAFFÈ LATTE 210 ml

16,00

FLAT WHITE 300 ml

16,00

HERBATA (DOSTĘPNY WYBÓR SMAKÓW) 300 ml

12,00

HERBATA Z POMARAŃCZĄ, IMBIREM I SOKIEM MALINOWYM 300 ml

18,00

Napoje zimne

WODA NIEGAZOWANA / GAZOWANA 0,33l / 0,75 l

9,00 / 15,00

SOK POMARAŃCZOWY / JABŁKOWY / PORZECZKOWY 0,33 l

11,00

LEMONIADA CYTRYNOWA / MALINOWA/ MARAKUJA 0,4 l / 1 l

16,00 / 23,00

COCA COLA / COCA COLA ZERO / 0,25 l

11,00

FANTA / SPRITE / KINLEY 0,25 l

11,00

Koktajle i drinki

TROPICAL RUM

(rum, marakuja, mango, 7 up)

22,00

CUBA LIBRE

(rum, coca cola, limonka)

22,00

MOJITO

(rum, mięta, limonka, cukier brązowy, woda gazowana)

24,00

MALINOWE DAIQUIRI

(rum, syrop cukrowy, maliny, grenadyna)

22,00

COSMOPOLITAN

(wódka, triple sec, limonka, sok żurawinowy)

22,00

WHISKY SOUR

(whisky, sok z cytryny, syrop cukrowy, angostura)

24,00

APEROL SPRITZ

(prosecco, Aperol, woda gazowana, pomarańcza)

24,00

HUGO

(prosecco, syrop z kwiatu bzu, woda gazowana, limonka, mięta)

24,00

RÓŻANA ROZKOSZ

(rum, syrop różany, sok ananasowy, sok z limonki)

23,00

TRUSKAWKOWE MALIBU

(prosecco, malibu, sok z cytryny, grenadyna)

23,00

Koktajle bezalkoholowe

APEROL SPRITZ

(prosecco 0%, Aperol 0%, woda gazowana, pomarańcza)

24,00

HUGO

(prosecco 0%, syrop z kwiatu bzu, woda gazowana, limonka, mięta)

24,00

MOJITO

(mięta, limonka, cukier brązowy, woda gazowana)

24,00

RÓŻANA ROZKOSZ

(syrop różany, sok ananasowy, sok z limonki)

23,00

Piwa

HOLBA LANE 0,3 l / 0,5 l

10,00 / 13,00

ŻYWIEC 0,5 l

14,00

ŻYWIEC BIAŁE 0% 0,5 l

14,00

SOMERSBY MANGO/WATERMELON 0,4 l

17,00

SOMERSBY PEAR 0% 0,4 l

17,00

PERONI NASTRO AZZURO 0,33 l

12,00

PERONI NASTRO AZZURO 0% 0,33 l

15,00

SYROP DO PIWA: IMBIR/ MALINA

2,00

Lokalne wina

CUVEE SERAF

wytrawne, aromatyczne wino z klasycznych odmian: Chardonnay i Sauvignon Blanc o zapachu owoców tropikalnych, cytrusów, gruszek i kwiatu akacji. Doskonałe jako aperitif, do sałatek, przekąsek i kuchni azjatyckiej.

 **87,00**

RIESLING

wytrawne, świeże wino o zapachu brzoskwiń, limonek, mandarynek i kwiatu lipy. Idealne do ryb, owoców morza i kuchni azjatyckiej.

 **92,00**

CUVEE REGIS

wytrawne, czerwone wino z klasycznych odmian: Merlot i Pinot Noir. W ustach intensywny aromat leśnych owoców, czereśni i czarnych porzeczek z lekką nutą wanilii, grzanek, pieprzu i kakao. Doskonałe do wędlin, pasztetów, twardych serów dojrzewających oraz wołowiny.

 **101,00**

CYDR BZIK (CZARNY BEZ)

półwytrawny aromatyczny cydr inspirowany zanikającą tradycją szwajcarskich jabłeczników, zawdzięczający zapach kwiatom czarnego bzu użytymi do fermentacji. Polecany na aperitif.

17,00  **41,00**

Wina bezalkoholowe

NIGHT ORIENT CLASSIC SPARKLING (À LA PROSECCO)

Hiszpania, wytrawne musujące

 **47,00**

BIAŁE WINO BEZALKOHOLOWE

półwytrawne

 **44,00**

BARRELS AND DRUMS MERLOT

Niemcy, czerwone, wytrawne, merlot, bezalkoholowe

 **41,00**

BARRELS AND DRUMS SPARKLING

Niemcy, białe, wytrawne, chardonnay, bezalkoholowe

 **41,00**

Wina musujące

SUBLIME PROSECCO

Włochy, brut/półwytrawne, glera

 **47,00**

PROSECCO VIA VAI EXTRA DRY

Włochy, wytrawne musujące, glera, chardonnay, pinot bianco, pinot grigio

21,00 - 200 ml

CAVA PALAU SEMI SECCO / BRUT

Hiszpania, półwytrawne, musujące, macabeo/parellada

 **49,00**

Wina słodkie

MOSCATO D'ASTI

Włochy, białe słodkie, muscat blanc

 **61,00**

RESERVE DE MARANDE

Francja, białe półsłodkie, gros manseng

 **17,00**  **53,00**

GEORGIAN VALLEYS ALAZANI VALLEY

Gruzja, czerwone półsłodkie, saperavi

 **15,00**  **49,00**

Wina czerwone

DOMOWE WINO VINNICA

Włochy, półwytrawne, sangiovese

 **11,00**  **32,00**

MAESTRO PRIMITIVO

Włochy, półwytrawne, primitivo

 **49,00**

BACARO NERO D'AVOLA

Włochy, wytrawne, nero d'avola

 **18,00**  **59,00**

BAROLO LUCA BOSIO

Włochy, wino wytrawne, nebbiolo

 **172,00**

LAYA

Hiszpania, wytrawne, monastrell/garnacha

 **51,00**

COLLECTION 1508 FRANKOVKA

Morawy, frankovka, wytrawne

 **51,00**

IQUE MALBEC

Argentyna, wino wytrawne, malbec

 **61,00**

RONDO REGENT TURNAU

Polska, wino wytrawne, rondo/regent

 **61,00**

RAMÓN BILBAO CRIANZA

Hiszpania, wytrawne, tempranillo

 **61,00**

BELCHAPEL

Francja, wytrawne, cabernet sauvignon

 **53,00**

GEORGIAN VALLEYS SAPERAVI

Gruzja, wino wytrawne, saperavi

 **55,00**

Wina białe

DOMOWE WINO VINNICA

Włochy, półwytrawne, trebbiano

 **11,00**  **32,00**

MARIETA ALBARIÑO

Hiszpania, półwytrawne, albariño

 **18,00**  **59,00**

JUAN GILL MOSCATEL

Hiszpania, wytrawne, muscat

 **48,00**


SAINT CLAIR MARLBOROUGH

Nowa Zelandia, wytrawne, sauvignon blanc

 **89,00**

BACARO GRILLO

Włochy, wytrawne, grillo

 **59,00**

LUNATICO

Włochy, wytrawne, pinot grigio

 **55,00**

RIESLING TURNAU

Polska, wytrawne, riesling

 **97,00**

COLLECTION 1508 CHARDONNAY

Morawy, półwytrawne, chardonnay

 **47,00**