

Wina Wines

wina domu house wines



			
	75 CL	25 CL	15 CL
Villa Botanica Blanc – Chardonnay, 12,5% vol. (FR)	120	40	24
Villa Botanica Rouge – Cabernet / Syrah, 13% vol. (FR)	120	40	24

wina białe white wines

Riesling Trocken – Riesling, 12,5% vol. (DE)	160	53	32
Camden Park – Chardonnay, 12,5% vol. (AU)	140	47	28
Talamonti – Magnolia Pinot Grigio, 12,5% vol. (IT)	140	47	28
Connoisseur le Cheval Marin IGP Cotes De Gascone – Colombarda / Sauvignon Blanc / Gros Manseng, 11,5% vol. (FR)	140	47	28
Sombrilla Paraiso Macabeo – Sauvignon Blanc ORGANIC, 12% vol. (ES)	120	40	24
Picton Bay – Sauvignon Blanc, 13% vol. (NZ)	160	53	32

wina czerwone red wines

Camden Park – Cabernet Sauvignon, 15% vol. (AU)	140	47	28
Passuluna Rosso – Syrah, Nero d'Avola, 14% vol. (IT)	150	50	30
J.M. Berthier – Pinot Noir, 13% vol. (FR)	185	62	37
Campo di Marina – Primitivo di Manduria, 14% vol. (IT)	200	67	40
Escorihuela Gascon – Malbec, 14% vol. (AR)	200	67	40
Lopez de Haro – Rioja, 13,5% vol. (ES)	190	63	38
Liver More – Zinfandel, 13,5% vol. (USA)	140	47	28

wina regionalne regional wines

Johanniter 2022 – Johanniter, 11% vol. (PL)	160	53	32
Solcaris 2023 – Solaris, Muscaris 11% vol. (PL)	170	57	34
Red 2022 – Cuve, 12% vol. (PL)	170	57	34

wina bezalkoholowe non-alcoholic wines

Bodegas Aroa – Le Naturel Zero Zero Blanco, 0% vol. (ES)	170		
Bodegas Aroa – Le Naturel Zero Zero Tinto, 0% vol. (ES)	170		

wina musujące sparkling wines

Borgo Gritti – Prosecco, 11% vol. (IT)	140		28
Josep Masachs Tradicional Cava Brut – Cava Brut Nature, 11,5% vol. (ES)	160		
Moët & Chandon – Champagne, 12,5% vol. (FR)	500		



Odważne & mocne Strong & bold

*słodko-ziółowe
zakończenie
sweet and herbal finish*

*na dobry
początek...
to start with...*

Campari 25% vol.	24 / 4 cl
Martini Bianco / Rosso – 14,4% vol. Extra Dry – 18% vol.	24 / 4 cl

Saska smakowa 28–30% vol.	21 / 4 cl
Żubrówka 37% vol.	21 / 4 cl
Żołądkowa Gorzka 34% vol.	19 / 4 cl
Jägermeister 35% vol.	23 / 4 cl
Baileys 17% vol.	21 / 4 cl
Bombay Gin 40% vol.	25 / 4 cl
Gordon's 37,5% vol.	23 / 4 cl
Bacardi Blanca Rum 37,5% vol.	25 / 4 cl
Bacardi Negra Rum 37,5% vol.	25 / 4 cl
Havana Club Rum 37,5% vol.	28 / 4 cl
Rum Eminente 41,3% vol.	45 / 4 cl
Olmeca Gold Tequila 35% vol.	27 / 4 cl
Olmeca Silver Tequila 35% vol.	27 / 4 cl

*tradycyjne
& czyste
traditional
& pure*

Saska 40% vol.	21 / 4 cl
Orkisz 40% vol.	25 / 4 cl
Amundsen 40% vol.	25 / 4 cl
Finlandia 40% vol.	25 / 4 cl
Belvedere Pure 40% vol.	33 / 4 cl
Belvedere Organic Lemon & Basil 40% vol.	40 / 4 cl
Belvedere Lake Bartęzek 40% vol.	42 / 4 cl
Belvedere Smogóry Forest 40% vol.	42 / 4 cl

*szlachetne
& różnorodne
noble & diverse*

Johnnie Walker Red Label 40% vol.	24 / 4 cl
Jameson 40% vol.	24 / 4 cl
Jim Beam Black 43% vol.	28 / 4 cl
Jim Beam Bourbon 40% vol.	28 / 4 cl
Jack Daniel's 40% vol.	28 / 4 cl
Johnnie Walker Black Label 40% vol.	29 / 4 cl
Woodford Reserve 43,2% vol.	32 / 4 cl
Jack Daniel's Gentleman 40% vol.	34 / 4 cl
Hennessy Very Special 40% vol.	35 / 4 cl
Chivas Regal 12 YO 40% vol.	35 / 4 cl
Glenfiddich 12 YO 40% vol.	37 / 4 cl
Glenmorangie 40% vol.	37 / 4 cl
Benriach The Smoky 10 YO 46% vol.	40 / 4 cl
Benriach The Original 10 YO 43% vol.	40 / 4 cl
Benriach The Twelve 12 YO 46% vol.	40 / 4 cl
Hennessy VSOP 40% vol.	46 / 4 cl
Ardbeg 10 YO 46% vol.	45 / 4 cl
Laphroaig 40% vol.	47 / 4 cl
Chivas 18 YO 40% vol.	55 / 4 cl
Benriach Set 46% vol. / 43% vol.	65 / 6 cl

Restauracja Winestone zaprasza od poniedziałku do niedzieli w godzinach 12:00 – 24:00.
Kuchnia czynna do 22:45.

*Winestone Restaurant is open Monday to Sunday from
12.00 p.m. to 12.00 a.m.
The kitchen is open until 10.45 p.m.*

**Alkohol szkodzi zdrowiu.
Alcohol is harmful to your health.**

**W naszej restauracji obowiązuje zakaz wykorzystywania zagrożonych gatunków ryb. Promujemy odpowiedzialne rybołówstwo.
It is forbidden to use endangered fish species in our restaurant.
We support responsible fishing.**

**Wszystkie ceny są w złotych i zawierają VAT.
All prices are in PLN and include VAT.**

**Karta obowiązuje od kwietnia 2025 roku
The menu is valid from April 2025.**

**Menu z gramaturą poszczególnych składników podajemy na życzenie.
The menu with the weight of individual ingredients is available on request.**

**Potrawy przygotowywane w naszej kuchni mogą zawierać alergeny. Listę alergenów podajemy na życzenie.
Dishes prepared in our kitchen may contain allergens.
We provide a list of allergens upon request.**

**Wina zawierają siarczyny. Wina dostępne są również w sprzedaży na wynos.
The wines contain sulphites. Wines are also available to take-away.**

**Do usługi Room Service doliczamy opłatę serwisową w wysokości 20 zł.
A service charge of 20 PLN added to the room service bill.**

*Nalewki
Longinus*

Nalewka malina 18% vol.	22 / 4 cl
Nalewka wiśnia 18% vol.	22 / 4 cl
Nalewka cytryna 25% vol.	22 / 4 cl
Nalewka dereń 30% vol.	22 / 4 cl
Nalewka pigwowiec 18% vol.	22 / 4 cl

Klasyczny club sandwich 350 g 59 PLN

Classic club sandwich

pierś z kurczaka / chleb tostowy / bekon / cheddar / rukola / pomidor / ogórek / majonez / jajko sadzone / frytki / relish paprykowo-pomidorowy
chicken breast / toast bread / bacon / cheddar / rocket / tomato / cucumber / mayo / fried egg / fries / pepper & tomato relish

Placki ziemniaczane do wyboru:
z gulaszem mięsnym, 49 PLN
z gulaszem warzywnym i tofu 42 PLN

Potato pancakes / options:
with meat stew
with vegetable stew and tofu

 Pyra z gzikiem 300 g 29 PLN

Potatoes with cottage cheese
ziemniaki / twaróg
potatoes / cottage cheese

Świeży makaron strozzapreti 350 g 69 PLN

Fresh strozzapreti pasta
krewetki / pomidory / masło / wino / natka pietruszki / szalotka
shrimps / tomatoes / butter / wine / parsley / shallot

Pierś z kurczaka kukurydzianego z kością 400 g 59 PLN

Bone-in corn chicken breast
fasolka szparagowa / cząber / gnocchi z pesto / sos tymiankowy
green beans / savory / pesto gnocchi / thyme sauce

Fish & chips 400 g 69 PLN

Fish & chips
dorsz w piwnej panierce / frytki / sos tatarski / groszek cukrowy / pomidor cherry
beer-battered cod / fries / tartar sauce / sugar snap peas / cherry tomato

Pierogi wschodnie 250 g 47 PLN

Eastern dumplings
do wyboru: z farszem ziemniaczano – serowym i prażoną cebulką lub z mięsem i okrasą
options: with potato and cheese filling and fried onion or meat-filled with lard topping

Duże talerze

Large plates

Kotlet schabowy 500 g 62 PLN

Pork schnitzel
kapusta zasmażana / koper / ziemniaki purée
fried cabbage / dill / mashed potatoes

Żebro wołowe 950 g 129 PLN

Beef rib
purée ziemniaczane / modra kapusta / sos
mashed potatoes / red cabbage / sauce

Filet z łososia 400 g 69 PLN

Salmon fillet
risotto szafranowe / dziki brokuł / oliwa
saffron risotto / wild broccoli / olive oil

Stek z polędwicy wołowej 200 g 169 PLN

Beef tenderloin steak
Do wyboru dwa dodatki:
Choice of two sides:

T-bone stek 450 g 189 PLN

T-bone steak
Do wyboru dwa dodatki:
Choice of two sides:

Dodatki: Sides:
mieszanka świeżych sałat i warzyw 11 PLN

mix of fresh salad and vegetables

frytki stekowe / majonez / relish 14 PLN

steak fries / mayo / relish

masło czosnkowe 10 PLN

garlic butter

fasolka szparagowa 10 PLN

green beans

ziemniaczane gratin 14 PLN

potato gratin

sos demi-glace 7 PLN

demi-glace sauce

sos demi-glace z zielonym pieprzem 8 PLN

demi-glace sauce with green pepper

Na słodko

Sweet

Florentynka 200 g 36 PLN

Florentine dessert
mus mascarpone / owoce
mascarpone mousse / fruits

Tarta z białą czekoladą 200 g 36 PLN

White chocolate tart
orzechy pekan / ragout
z rabarbaru / owoce
pecan nuts / rhubarb ragout / fruits

Legenda key



Napoje Drinks

Na chłodno Cold

Woda gazowana / niegazowana Sparkling / still water	10 / 300 ml
Coca-Cola / Coca-Cola ZERO / Fanta / Sprite / Kinley Tonic Water	14 / 250 ml
Red Bull	20 / 200 ml
Sok świeżo wyciskany Freshly squeezed juice	23 / 200 ml
zapytaj o smaki ask for the flavours	
Sok zielony Green juice (pomarańcza z natką pietruszki) (orange with parsley)	26 / 200 ml
Sok Cappy Cappy juice pomarańczowy / jabłkowy / multiwitamina / grejfrutowy orange / apple / multivitamin / grapefruit	15 / 250 ml

Orzeźwiające Refreshing

Kawa mrożona Iced coffee	20 / 200 ml
Herbata mrożona Iced tea	20 / 200 ml
Lemoniada cytrynowa / malinowa Lemon / raspberry lemonade	21 / 200 ml

Na gorąco Hot

Espresso	15 / 30 ml
Espresso Doppio	19 / 60 ml
Americano	15 / 120 ml
Café Latte	20 / 200 ml
Cappuccino	20 / 150 ml
Herbata Dilmah Dilmah tea	20 / 250 ml
Herbata kwitnąca Blooming tea	27 / 400 ml
zapytaj o dostępne smaki ask for the available flavours	
Kawa biała White coffee	20 / 150 ml
Zielona herbata Matcha Matcha green tea	15 / 100 ml

Dobrze warzone Well brewed

Piwo Żywiec DRAFT	500 ml / 21 PLN
Żywiec DRAFT beer (LAGER 5,6% vol. / BIAŁY 4,9% vol.)	300 ml / 16 PLN
Piwo Żywiec BUTELKA	500 ml / 21 PLN
Żywiec beer BOTTLE (PORTER 9,5% vol. / IPA 5% vol. / APA 5,4% vol. / BIAŁY 4,9% vol.)	
Piwo Browar Gzub BUTELKA	500 ml / 28 PLN
Gzub beer BOTTLE (AIPA 6,8% vol. / MANGO 4,5% vol. / BRYZA 0,5% vol.)	
Piwo Paulaner BUTELKA	500 ml / 24 PLN
Paulaner beer BOTTLE (Jasny 4,9% vol. / Ciemny 5,3% vol.)	
Piwo Żywiec 0% BUTELKA	500 ml / 21 PLN
Żywiec beer 0% BOTTLE	330 ml / 18 PLN

Zmieszane Well-mixed

Mojito Virgin 0%	30 / 300 ml
Woda gazowana / limonka / cukier brązowy / mięta Sparkling water / lime / brown sugar / mint	
Lynchburg Lemonade	35 / 140 ml
Whiskey Jack Daniel's (40% vol.) / Triple Sec / cytryna / cukier / Sprite Jack Daniel's whiskey / Triple Sec / lemon / sugar / Sprite	
Mojito	35 / 140 ml
Havana Club Rum (37,5% vol.) / limonka / mięta / cukier / woda gazowana Havana Club Rum / lime / mint / sugar / sparkling water	
Whiskey Sour	35 / 100 ml
Jim Beam Bourbon (40% vol.) / cukier / białko / sok z cytryny Jim Beam Bourbon / sugar / egg white / lemon juice	
Old Fashioned	35 / 80 ml
Jim Beam Bourbon (40% vol.) / cukier / pomarańcza Jim Beam Bourbon / sugar / orange	
Negroni	35 / 90 ml
Campari (25% vol.) / Gin Gordon's (37,5% vol.) / Martini Rosso Campari / Gordon's Gin / Martini Rosso	
Margarita	35 / 75 ml
Tequila Olmeca Silver (35% vol.) / Triple Sec / sok z limonki Olmeca Silver Tequila / Triple Sec / lime juice	
Pornstar Martini	35 / 180 ml
Wódka Saska (40% vol.) / syrop z marakui / cukier / sok z limonki / syrop waniliowy / Prosecco (11% vol.) Saska Vodka / passion fruit syrup / sugar / lime juice / vanilla syrup / Prosecco	
Aperol Spritz	35 / 190 ml
Aperol (11% vol.) / Prosecco (11% vol.) / woda gazowana / pomarańcza Aperol / Prosecco / sparkling water / orange	
Gin z tonikiem	35 / 220 ml
Gin Gordon's (37,5% vol.) / tonik / limonka Gordon's Gin / tonic / lime	
Long Island	50 / 310 ml
Wódka Saska (40% vol.) / Gin Gordon's (37,5% vol.) / Tequila Olmeca Silver (35% vol.) / Havana Club (37,5% vol.) / Triple Sec / sok z cytryny / cola Saska Vodka / Gordon's Gin / Olmeca Silver Tequila / Havana Club / Triple Sec / lemon juice / cola	
Hugo	38 / 210 ml
Prosecco (11% vol.) / syrop z kwiatów bzu / mięta / limonka / woda gazowana Prosecco / elderflower syrup / mint / lime / sparkling water	
Manhattan	35 / 90 ml
Jim Beam Bourbon (40% vol.) / Martini Rosso (14,4% vol.) / angostura Jim Beam Bourbon / Martini Rosso / angostura	
Espresso Martini	35 / 90 ml
Wódka Saska (40% vol.) / Kahlúa (16% vol.) / espresso Saska Vodka / Kahlúa / espresso	
Tequila Sunrise	35 / 145 ml
Tequila Olmeca Silver (35% vol.) / sok z pomarańczy / grenadina Olmeca Silver Tequila / orange juice / grenadine	

Przystawki Starters

-  Kamień z tatarem 250 g 66 PLN
Tartare stone
 siekana poledwica wołowa (100 g) /
 pikle / jajko / cebula / musztarda dijon /
 parmezan / pieczywo
*chopped beef tenderloin (100 g) /
 pickles / egg / onion / dijon mustard /
 parmesan / bread*
-  Kamień krewetki 270 g 59 PLN
Shrimp stone
 krewetki (150 g) / czosnek / pomidory /
 papryczka chili / natka pietruszki / szalotka /
 masło / białe wino / bagietka korzenna
*shrimps (150 g) / garlic / tomatoes / chili
 pepper / parsley / shallot / butter / white
 wine / spiced baguette*
-  Kamień śródziemnomorski 200 g 59 PLN
Mediterranean stone
 prosciutto crudo / chorizo / spinata picante
 / emilgrana / gorgonzola
 picante / rolada kozia dojrzewająca /
 orzechy włoskie / oliwki tapas / rukola /
 konfitura morelowo-imbriowa
*prosciutto crudo / chorizo / spinata
 picante / emilgrana / gorgonzola
 picante / matured goat cheese roulade /
 walnuts / tapas olives / rocket /
 apricot & ginger preserve*
- Śledź matias 42 PLN
Matias herring
 mus chrzanowy / piklowana cebula / chleb
 razowy / pomidor cherry / zielona cebulka
*horseradish mousse / pickled onion /
 wholegrain bread / cherry tomato /
 green onion*
-  Chleb z oliwą i dukkah 22 PLN
Bread with olive oil and dukkah
 pieczywo / oliwa / mieszanka
 przypraw dukkah
bread / olive oil / dukkah spice mix
- Zero Waste 180 g 29 PLN
Zero Waste
 quiche dnia z orzechową sałatą
 i pomidorkami
*daily quiche with nutty salad
 and cherry tomatoes*

Zupy Soups

- Żurek 250 ml 33 PLN
Sour rye soup
 biała kiełbasa / boczek / ziemniaki / jajko
white sausage / bacon / potatoes / egg
-  Zupa szczawiowa 250 ml 33 PLN
Sorrel soup
 ziemniaki / jajko
potatoes / egg
-  Zupa pomidorowa 250 ml 29 PLN
Tomato soup
 pieczone pomidory San Marzano / purée z
 kukurydzy / kolendra
*roasted San Marzano tomatoes / corn
 purée / coriander*

Średnie talerze Medium plates

- Sałatka cesar 350 g 49 PLN
Caesar salad
 grillowany filet z kurczaka zagrodowego /
 sałata rzymska / parmezan / sos cesar /
 bekon / grzanki ziołowo-czosnkowe
*grilled farm chicken fillet / romaine lettuce
 / parmesan / caesar dressing / bacon / herb
 & garlic croutons*
-  Sałatka Winestone 300 g 49 PLN
Winestone salad
 pieczony kozi ser / sałaty / pieczone
 ziemniaki / orzechy włoskie / gruszka /
 malinowy winegret
*baked goat cheese / mixed lettuce /
 roasted potatoes / walnuts / pear /
 raspberry vinaigrette*
- Winestone burger 350 g 62 PLN
Winestone burger
 wołowina krzyżowa łopatka (200 g) / bułka /
 bekon / cheddar / pico de gallo / avocado
 (guacamole) / aioli musztardowe / rukola /
 krążki cebulowe
*shoulder beef (200 g) / bun / bacon /
 cheddar / pico de gallo / avocado
 (guacamole) / mustard aioli / rocket /
 onion rings*
-  Wegański burger 350 g 59 PLN
Vegan burger
 kotlet z ciecierzycy (200 g) / bułka /
 cheddar wegański / pico de gallo /
 avocado (guacamole) / majonez
 wegański / rukola / krążki cebulowe
*chickpea patty (200 g) / bun / vegan
 cheddar / pico de gallo / avocado
 (guacamole) / vegan mayo / rocket /
 onion rings*

DODATKOWE FRYTKI 10 PLN
 EXTRA FRIES 10 PLN

