

Wina *wines*





lokalne - Winnica Dwórzno local - Dwórzno vineyard

	 75 CL	 25 CL	 12,5 CL
 Solaris 	179	64	43
 Mazovia White	179	64	43
 Mazovia Red	179	64	43





świeże & lekkie *fresh & light*

 Kendermanns - Riesling Kalkstein	139	49	36
 Campagnola Della Venezie Doc - Pinot Grigio	142	52	42
 Gruner Veltliner Muschelkalk - Grüner Veltliner	139	49	36
 Savee Sea - Sauvignon Blanc	189	68	52



owocowe & smakowite *fruity & tasty*

 Montes - Chardonnay	135	49	36
 Velvet Touch - Syrah	152	54	36
 Pepe Nero - Primitivo	189	69	49
 Settesoli Appassimento - Nero D'avola	149	59	39
 Vistamar Brisa - Carmenere	149	55	34

wyważone & eleganckie *balanced & elegant*

 Valpolicella Superiore - Rondinella, Corvina	189	69	52
 Oude Kaap Pinotage Reserve - Pinotage	149	52	36
 Michel Lynch Bordeaux Rouge - Merlot, Cabernet	199	69	55
 Heritage Pinot Noir Bouchard - Pinot Noir	152	55	39




aromatyczne & pełne *aromatic & full-bodied*

 Velvet Touch - Chardonnay	152	54	36
 Purcari Nocturne - Cabernet Sauvignon	149	59	39
 Gnarly Head Oak Vine - Zinfandel	219	89	59
 7 Treasures - Malbec	139	49	39
 Coto Mayor Crianza - Tempranillo	199	69	49

śladkie & deserowe *sweet & dessert*

 Blue Moscatel	129		35
 Porto Fogo Tawny	169		35

bąbelki *bubbles*

 Casa Bianca Prosecco Brut	145		
 Cava Brut Reserva	145		
 Pommery Brut Champagne	399		

Odważne & mocne *strong & bold*

lokalny wybór <i>local choice</i>	 Chopin Belvedere	36 / 4 cl 36 / 4 cl
na dobry początek... <i>to start with...</i>	Campari Martini	24 / 4 cl 24 / 10 cl
tradycyjne & czyste <i>traditional & pure</i>	 Stock Prestige Żubrówka Gorzka Żołądkowa Orkisz	24 / 4 cl 24 / 4 cl 24 / 4 cl 32 / 4 cl
śladkie & wyraziste <i>sweet & expressive</i>	 Saska Flavoured Baileys Jägermeister Limoncello Cointreau	22 / 4 cl 26 / 4 cl 28 / 4 cl 28 / 4 cl 32 / 4 cl
gorzkie & łagodne <i>bitter & mild</i>	Bacardi Carta Bianca Republica Rum Salitos Silver Bombay Sapphire Gin Dictador Rum 12 YO	24 / 4 cl 24 / 4 cl 32 / 4 cl 34 / 4 cl 38 / 4 cl

szlachetne & różnorodne *noble & diverse*

Jameson	34 / 4 cl
Jack Daniels	36 / 4 cl
Jim Beam	36 / 4 cl
Johny Walker Black	38 / 4 cl
Makers Mark	42 / 4 cl
Laphroaig Select	44 / 4 cl
Chivas Regal 12 YO	44 / 4 cl
Toki	48 / 4 cl

eleganckie & renomowane *elegance & quality*

Grappa Riserva	38 / 4 cl
Hennessy VS	44 / 4 cl

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


Karta obowiązuje od kwietnia 2024 roku.
The menu is valid from April 2024.

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. Może obowiązywać opłata korkowa, prosimy zapytać kelnera.
The wines contain sulphites. Wines are also available to take-away. Should you need any information on the corkage fee, please ask the waiter.

Do usługi Room Service doliczamy opłatę serwisową w wysokości 15 zł.
A service charge of 15 PLN added to the room service bill.

ODNAJDŹ
NAJSMACZNIEJSZĄ STRONĘ ŻYCIA NA:
FIND THE TASTY SIDE OF LIFE IN:
 facebook.com/WinestoneWarszawaCentrum
 instagram.com/WinestoneWarszawaCentrum



zeskanuj
KOD QR aby uzyskać więcej
informacji

scan
QR CODE for more
information



Dołącz do programu Accor Live Limitless i zdobywaj punkty w Winestone.
O więcej szczegółów zapytaj naszą obsługę.

Join the Accor Live Limitless and earn points at Winestone.
Please ask our staff for more details.

Wykaz alkoholi o zawartości alkoholu powyżej 1.2% dostępny na barze.
A list of spirits with an alcohol content above 1.2% is available at the bar.

Restauracja Winestone zaprasza od poniedziałku do piątku w godzinach 10:00 - 24:00, w soboty i niedziele 11:00 - 24:00. Kuchnia czynna do 23:00.
Winestone Restaurant is open Monday to Friday from 10.00 a.m. to 12.00 p.m., Saturday and Sunday 11.00 a.m. to 12.00 p.m. The kitchen is open until 11.00 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.

Do rachunków od 5 osób doliczamy 10% serwisu.
We add 10% service fee for 5 people and more.

Przystawki Starters

Łosoś gravlax 55 PLN
marynowany z burakiem
Gravlax salmon marinated with beetroot
sos musztardowo-koperkowy / ananas z
różowym pieprzem / piklowane rzodkiewki /
grzanka korzenna
mustard and dill sauce / pineapple
with pink pepper / pickled radishes /
spiced toast 320 g

Tatar wołowy 52 PLN
Beef tartare
maślaki marynowane / szalotka / kapary /
ogórek marynowany z koprem / oliwa szpi-
nakowa / majonez kolendrowy / bagietka
korzenna
marinated boletus / shallot / capers /
marinated cucumber with dill / spinach
olive oil / coriander mayonnaise /
spiced baguette 330 g

Talerz śródziemnomorski 65 PLN
Mediterranean plate
ser pleśniowy kamiennogórski / Bursztyn /
kozia rolada / szynka parmeńska / chorizo
z oliwkami / konfitura porzeczkowa / krakers
z ziaren (siemię, słonecznik, dynia)
Kamiennogórski blue cheese / Amber
cheese / goat roll / Parma ham / chorizo
with olives / currant jam / grain cracker
(seeds, sunflower seeds, pumpkin) 380 g

Sałatka Winestone 52 PLN
Winestone salad
mix sałat / kozi ser / truskawki / jabłko
Granny Smith / orzechy / paluch brioche /
mango / dressing porzeczkowy
Lettuce mix / goat cheese / strawberries /
Granny Smith apple / nuts / brioche stick /
mango / currant dressing 450 g

Sałatka Cezar 52 PLN
Caesar salad
sałata rzymska / sos anchois /
pomidorki pieczone / parmezan /
kurczak grillowany z boczkiem
lub krewetki / grzanki korzenne
romaine lettuce / anchovy sauce /
baked tomatoes / Parmesan / grilled
chicken with bacon or shrimps /
spiced croutons
Z kurczakiem 450 g
With chicken
Z krewetkami 400 g
With shrimps

Pierogi z giczą cielęcą 59 PLN
Dumplings with veal shank
mus borowikowy / młody szpinak / jeżyny
w czerwonym winie / orzechy włoskie
boletus mousse / young spinach /
blackberries in red wine / walnuts 400 g

Krewetki smażone 64 PLN
Fried shrimps
pomidorki cherry / białe wino / chilli /
kolendra / masło / grzanka korzenna
cherry tomatoes / white wine / chili /
coriander / butter / spiced toast 380 g

Korzenna bagietka z pastą 19 PLN
z bakłażana i grillowanymi
warzywami
Spiced baguette with eggplant
paste and grilled
vegetables 270 g

Korzenna bagietka Winestone 16 PLN
z dukkah i oliwą porową
Spiced Winestone baguette
with dukkah and leek
flavored olive oil 150 g

Zupy Soups

Krem z pomidorów 25 PLN
Tomato cream soup
pesto z liści rzodkiewki /
kwaśna śmietana
radish leaf pesto /
sour cream 350 g

Żurek 29 PLN
Sour rye flour soup
młode ziemniaki / kiełbasa
jałowcowa / kwaśna śmietana
young potatoes / juniper sausage /
sour cream 450 g

Bulion wołowo-drobiowy 29 PLN
Beef and chicken broth
kluseczki jajeczne / gotowana wołowina /
groszek cukrowy / pieczona młoda marchew
egg dumplings / boiled beef / sugar
snap peas / roasted young carrots 400 g

Średnie talerze Medium plates

Trio pieczonych kalafiorów 43 PLN
A trio of roasted cauliflowers
ziemniaki z oliwą chilli / bób
z marchewką / granat / oliwa szpinakowa
potatoes with chilli oil / broad beans with
carrots / pomegranate / spinach
flavored olive oil 520 g

Tagliollini z krewetkami 59 PLN
Tagliollini with shrimps
makaron jajeczny / krewetki /
pomidorki cherry / szalotka /
czosnek / natka pietruszki / białe wino
egg noodles / shrimps / cherry tomatoes /
shallots / garlic / parsley / white wine 400 g

Tagliatelle ryżowe 42 PLN
Rice tagliatelle
aglio olio / groszek cukrowy /
fasolka sojowa / marchewka
młoda / kolendra / czarny sezam / bazylika
aglio olio / sugar snap peas / soy beans /
young carrots / coriander / black sesame /
basil 460 g

Duże talerze Large plates

Stek z polędwicy wołowej (200 g) 149 PLN
Beef tenderloin steak
ziemniak zapiekany z parmezanem /
kalafior romanesco / sos z serem pleśni-
owym, białą czekoladą i różowym pieprzem
potato baked with parmesan / romanesco
cauliflower / blue cheese sauce with white
chocolate and pink pepper 640 g

Kurczak po kijowsku (160 g) 62 PLN
Kiev style chicken
purée koperkowe / mizeria
miętowa / oliwa szpinakowa
dill flavored purée / cucumber salad
with mint / spinach flavored olive oil 560 g

Polędwiczki wieprzowe 68 PLN
w sosie kurkowym (200 g)
Pork tenderloin in chanterelle sauce
młode ziemniaki maślane / kolorowe młode
marchewki z tymiankiem
young potatoes with butter /
colorful young carrots with thyme 660 g

Łosoś grillowany 74 PLN
Grilled salmon (180 g)
karmelizowany w pomarańczach fenkuł /
komosa ryżowa ze szpinakiem /
czarny kawior z glonów
fennel caramelized with oranges /
quinoa with spinach /
black algae caviar 460 g

Dorada w całości 89 PLN
Whole sea bream (350 g)
sałaty z granatem i ogórkiem /
domowe łódki ziemniaczane / salsa
ananasowa z mango
lettuce with pomegranate and cucumber /
homemade potato wedges / pineapple
and mango salsa 700 g

Burger wołowy Winestone 59 PLN
Winestone beef burger
majonez sriracha / pomidor / cebula /
ogórek małosolny / ser gouda / frytki
sriracha mayonnaise / tomato / onion /
semi-pickled cucumber /
gouda hard cheese / fries 790 g

Kanapka klubowa 56 PLN
Club sandwich
kurczak / jajko na boczku / pomidor /
sałata lodowa / majonez kolendrowy /
frytki / ketchup
chicken / egg with bacon / tomato /
iceberg lettuce / coriander mayonnaise /
fries / ketchup 660 g

Frytki 19 PLN
Fries
majonez kolendrowy / sos relish
coriander mayonnaise / relish 260 g

Na słodko Sweet

Sernik matcha 32 PLN
Matcha cheesecake
sos marakuja / lody piña colada
passion fruit sauce / piña colada
flavored ice cream 270 g

Fondant czekoladowy 39 PLN
Chocolate fondant
ganache z białej czekolady / lody wiśniowe
white chocolate ganache / cherry
flavored ice cream 210 g

Ciasto dnia z lodami i bitą śmietaną 32 PLN
Cake of the day with ice cream
and whipped cream 270 g

Napoje drinks

Na chłodno cold

Pepsi 12 / 20 cl
Pepsi Max 12 / 20 cl
7 Up 12 / 20 cl
Mirinda Orange 12 / 20 cl
Schweppes Tonic 12 / 20 cl
Red Bull 18 / 25 cl

Woda mineralna 12 / 33 cl
(gazowana, niegazowana) 18 / 70 cl
Mineral water (sparkling, still)

Karafka wody 15 / 100 cl
Carafe of water

Pigwoniada 16 / 20 cl
Pigwonade

Soki owocowe (zapytaj o smaki) 12 / 20 cl
Fruit juices (ask for flavors)

Świeżo wyciskane soki 22 / 30 cl
(pomarańcza, grejpfrut)

Freshly squeezed fruit juice
(orange, grapefruit)

Soki owocowe tłoczone 14 / 33 cl
(zapytaj o smaki)

Pressed fruit juices (ask about flavors on offer)
Orzeźwiający napoje sezonowe (zapytaj kelnera)

Refreshing seasonal drinks (ask your waiter for details)

Dobrze warzone well brewed
Piwo z beczki Draft beer

Piwo Żywiec lager 30 cl / 18 PLN
Zywiec Lager beer 50 cl / 21 PLN
Piwo Żywiec Biały 30 cl / 18 PLN
Zywiec Wheat Beer 50 cl / 21 PLN
Lokalne piwa w butelce 50 cl / 21 PLN
Local beers in bottles butelka 50 cl / 21 PLN
Piwo bezalkoholowe 50 cl / 21 PLN
Alcohol-free beer butelka 50 cl / 21 PLN

Legenda key

Wegetariańskie Vegetarian Wegańskie Vegan Bez glutenu Gluten Free

Danie lokalne Local dish Autorskie Signature Zero Waste



Zeskanuj kod QR,
aby zapoznać się z tabelą alergenów
Scan the QR code
to view the allergen table.

Na gorąco hot

Espresso 16 / 3 cl
Podwójne espresso 22 / 6 cl
Double espresso
Americano 22 / 12 cl
Cappuccino 16 / 15 cl
Latte 16 / 24 cl
Flat White 22 / 15 cl
Herbata: zapytaj o dostępne smaki 16 / 20 cl

Tea: Ask about the flavors on offer
*Wszystkie kawy dostępne w wersji bezkofeinowej
All are coffees available in decaffeinated version

Autorski koktajl signature cocktail

Cherry Sweet 38 / 9 cl
gin truskawkowy / wiśniówka / syrop
z czarnego bzu / syrop cukrowy / sok z cytryny
Strawberry flavored gin / cherry vodka /
elderflower syrup / sugar syrup / lemon juice

Zmieszane well brewed

Mojito 38 / 14 cl
Bacardi white / limonka / mięta / cukier /
woda gazowana
Bacardi White / lime / mint / sugar /
sparkling water

Aperol Spritz 38 / 28 cl
Aperol / Prosecco / woda gazowana /
pomarańcza
Aperol / Prosecco / sparkling water / orange

Gin Basil Smash 38 / 9 cl
gin / sok z cytryny / syrop cukrowy / świeża bazylika
gin / lemon juice / sugar syrup / fresh basil

Orange Summer Fuse 38 / 10 cl
gin mandarynkowy / sok ze świeżych
pomarańczy / sok z cytryny / syrop cukrowy
tangerine flavored gin / fresh orange juice /
lemon juice / sugar syrup

Strawberry Margarita 38 / 11 cl
tequila / Cointreau / świeże truskawki /
sok z cytryny / syrop cukrowy
tequila / Cointreau / fresh strawberries /
lemon juice / sugar syrup

Whiskey Sour 38 / 10 cl
Bourbon / sok z cytryny / cukier /
Bourbon / lemon juice / sugar
dostępne także: also on offer :
Wódka Sour, Rum Sour **Sour Vodka, Rum Sour**

Negroni 42 / 9 cl
gin / Martini Rosso / Campari / Jägermeister
gin / Martini Rosso / Campari / Jägermeister