Na dobry początek...
For a tasty beginning...

Na zimno/Cold starters:

Tatar wołowy (80g), szalotka, ogórek konserwowy, jabłuszko kaparowe, kurka marynowana, majonez parmezanowy, musztarda, masło 52,00 zł
Beef tartare (80g), shallot, pickled cucumber, caper apple, pickled chanterelles, Parmesan mayonnaise, mustard, butter

Matias holenderski (80g), burak pieczony, jabłko, majonez chrzanowy 28,00 zł
Dutch matjes herring (80g), roasted beetroot, apple, horseradish mayonnaise

Na gorąco/Warm starters:

Wątróbka gęsia (100g), chutney ze śliwek, chałka domowa 32,00 zł
Goose liver (100g), plum chutney, homemade challah

Krewetki (5 sztuk), Choya, kolendra, chilli, czosnek, szczypiorek, masło 44,00 zł
Prawns (5 pcs.), Choya, coriander, chilli, garlic, chives, butter

Hummus fasolowy biały i czerwony, kalafior smażony z orzechami nerkowca, oliwa 34,00 zł
White and red bean hummus, fried cauliflower with cashew nuts, olive oil

Tarta Winowajcy, sałata – zapytaj o szczegóły
Tart 'Winowajcy', salad – ask for details

Zupy
Soups

Zupa rybna Bouillabaisse 40,00 zł
Bouillabaisse fish soup

Bulion z pieczonej gęsi z pierożkami z gęsiną 35,00 zł
Roasted goose broth, goose dumplings

Krem dyniowy, mleko kokosowe, imbir, tymianek, pestki dyni 26,00 zł
Pumpkin cream, coconut milk, ginger, thyme, pumpkin seeds

menu

Dania główne
Main courses

Stek z buraka pieczonego, sałata mieszana z rukolą, pomarańcza, orzechy prażone, dressing z musztardy francuskiej, grzanka 48,00 zł

Roasted beetroot steak, mixed salad with rocket, orange, toasted nuts, French mustard dressing, toast

Arancini z borowikami, sos śmietankowy z ziołami, rukola 49,00 zł

Arancini with porcini mushrooms, herb cream sauce, rocket

Stir fry grzybowy, makaron ryżowy, warzywa, sos sojowy, sezam 49,00 zł

Mushroom stir-fry, rice noodles, vegetables, soy sauce, sesame

Filet z suma (180g), puree chrzanowe, brokuł pieczony, chimichurri 59,00 zł

Catfish fillet (180g), horseradish purée, roasted broccoli, chimichurri

Miruna nowozelandzka (180g) filet, sos Aurora z owocami morza, ryż jaśminowy, smażony pak-choi 59,00 zł

New Zealand blue grenadier (hoki) fillet (180g), Aurora seafood sauce, jasmine rice, fried pak choi

Pieczone udko z królika (250g), sos śmietanowy, kluski dyniowe, fasolka szparagowa 55,00 zł

Roasted rabbit leg, cream sauce, pumpkin dumplings, green beans

Gulasz z jelenia (350g), babka ziemniaczana z grzybami, sałatka z pieczonego buraka i jabłka 65,00 zł

Venison goulash, potato babka with mushrooms, roasted beetroot and apple salad

Udka z pieczonej perliczki (300g), puree majerankowe, glazurowana salsefia 85,00 zł

Roasted guinea fowl leg, marjoram purée, glazed salsify

Żebro wołowe (250g), sos barbecue, frytki belgijskie, colesław z czerwonej kapusty 89,00 zł

Beef rib, barbecue sauce, Belgian fries, red cabbage coleslaw

Stek z polędwicy wołowej (200g), sos borowikowy, ziemniak Hasselback z parmezanem, marynowana cukinia 125,00 zł

Beef tenderloin steak (200g), porcini sauce, Hasselback potato with Parmesan, marinated courgette

Makaron Winowajcy/Ravioli na dziś – zapytaj o szczegóły

Homemade pasta or ravioli 'Winowajcy' – ask for details

danie wegetariańskie
vegetarian dish

danie wegańskie
vegan dish

danie bez laktozy
lactose free meal

danie bez glutenu
gluten-free dish

PIZZA

Pizza Margherita 34,00 zł
(sos pomidorowy, ser mozzarella kulka, pomidory, oregano, świeża bazylia, oliwa)
(Tomato sauce, mozzarella cheese, tomatoes, oregano, fresh basil, olive oil)

Pizza Frutti di Mare 48,00 zł
(sos pomidorowy, ser, krewetki, kalmary, małże, pomidory, czosnek, oliwa)
(Tomato sauce, cheese, shrimp, squid, mussels, tomatoes, garlic, olive oil)

Pizza Prosciutto Crudo 43,00 zł
(sos pomidorowy, ser, szynka parmeńska, pomidorki cherry, oregano, rukola, oliwa)
(Tomato sauce, cheese, parma ham, cherry tomatoes, oregano, rocket salad, olive oil)

Pizza Prosciutto e Funghi 39,00 zł
(sos pomidorowy, ser, szynka, pieczarki, oregano, cebula, rukola, oliwa)
(Tomato sauce, cheese, ham, mushrooms, oregano, onions, rocket salad, olive oil)

Pizza Quattro Formaggi 43,00 zł
(sos pomidorowy, ser, oregano, mozzarella, grana padano, ser blue, ser brie, oliwa)
(Tomato sauce, cheese, oregano, mozzarella, grana padano, blue cheese, brie cheese, olive oil)

Pizza Hawaii 39,00 zł
(sos pomidorowy, ser, kurczak, ananas, kukurydza, oregano, oliwa)
(Tomato sauce, cheese, chicken, pineapple, corn, oregano, olive oil)

Pizza Vegetariana 43,00 zł
(sos pomidorowy, ser, oregano, pomidor, papryka, cebula, cukinia, pieczarki, rukola, oliwa)
(Tomato sauce, cheese, oregano, tomato, pepper, onion, zucchini, mushrooms, rocket salad, olive oil)

Pizza Pepperoni 41,00 zł
(sos pomidorowy, ser, oregano, papryka, salami, rukola, oliwa)
(Tomato sauce, cheese, oregano, peppers, salami, arugula, olive oil)

Pizza Tonno e Olive 41,00 zł
(sos pomidorowy, ser, tuńczyk, oliwki, pomidory, szpinak, czosnek, oliwa)
(Tomato sauce, cheese, tuna, olives, tomatoes, spinach, garlic, olive oil)

FOCACCIA

menu

Focaccia Con Rucola / Prosciutto Crudo 41,00 zł
Cienkie ciasto drożdżowe ze świeżą rukolą, szynką Prosciutto Crudo, pomidorki cherry, polane oliwą extra virgin i gęstym sosem balsamicznym

Baked flat Italian yeast bread with fresh spinach leaves and rocket salad, prosciutto crudo, cherry tomatoes, topped with extra-virgin olive oil and balsamic sauce

Focaccia Con Spinaci e Tonno 39,00 zł
Cienkie ciasto drożdżowe ze świeżym szpinakiem, kulkami sera mozzarella, kawałkami tuńczyka, pomidorkami cherry i papryczkami chilli, polane oliwą extra virgin i gęstym sosem balsamicznym

Baked flat Italian yeast bread with fresh spinach leaves, mozzarella cheese, pieces of tuna fish, cherry tomatoes and chili peppers, topped with extra-virgin olive and balsamic sauce

Focaccia Con Rucola/Spinaci e Formaggio Di Capra 39,00 zł
Cienkie ciasto drożdżowe ze świeżym szpinakiem i rukolą, serem kozim dojrzewającym, pomidorkami cherry i konfiturą cebulową, polane oliwą extra virgin i gęstym sosem balsamicznym

Baked flat Italian yeast bread with fresh spinach leaves, goat cheese, cherry tomatoes, onion jam, topped with extra-virgin olive and balsamic sauce

Focaccia 18,00 zł
Cienkie ciasto drożdżowe z oliwą czosnkową, posypane rozmarynem i solą

Baked flat Italian yeast bread with garlic olive, served with rosemary and salt

Drodzy Goście! Zanim złożycie zamówienie powinniście wiedzieć, że:

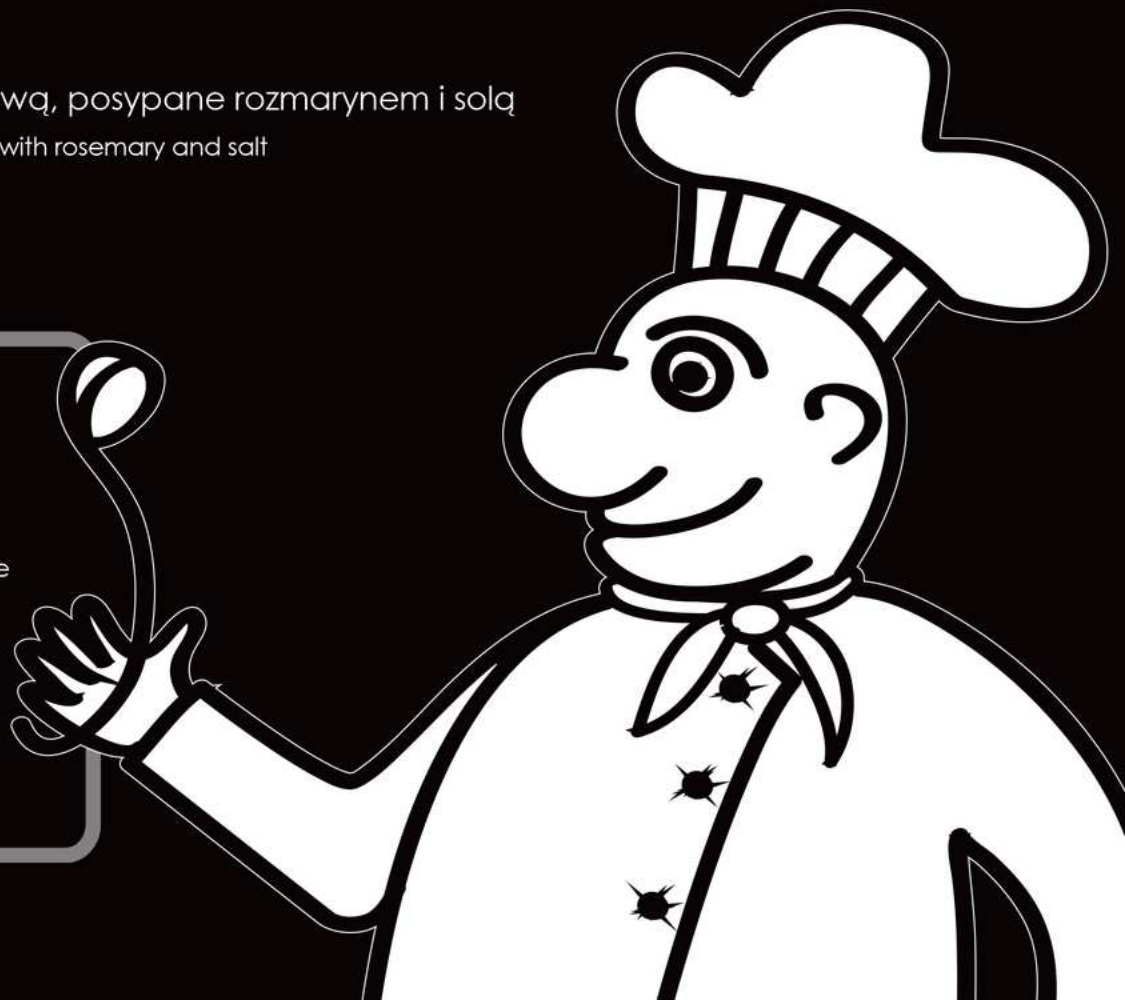
* Nasza pizza jest na cienkim cieście i szeroka na około 35 cm

* Z sosów dostępna jest jedynie oliwa extra vergine

* Nie podajemy pizzy i focacci w konfiguracji "pół na pół"

* Kuchnia przyjmuje zamówienia na godzinę przed zamknięciem lokalu

* Informacja o alergenach dostępna przy barze



Kawy
Coffee

Espresso/espresso macchiato 12,00 zł

Espresso doppio 17,00 zł

Americano/Czarna 15,00 zł

Cappuccino 18,00 zł

Cappuccino Grande 19,00 zł

Latte/Latte macchiato 19,00 zł

Flat white 19,00 zł

Herbaty liściaste
Leaf Tea

Herbata zielona 14,00 zł
(Sencha, Gun powder)
Green Tea

Herbata czarna 14,00 zł
(Assam, Earl Grey)
Black Tea

Herbata biała
(Białe pióro) 17,00 zł
White Tea (White feather)

Herbata owocowa 17,00 zł
(ogród rozmaitości)
Fruit Tea (garden of variety)

Herbata rooibos 14,00 zł
Rooibos Tea

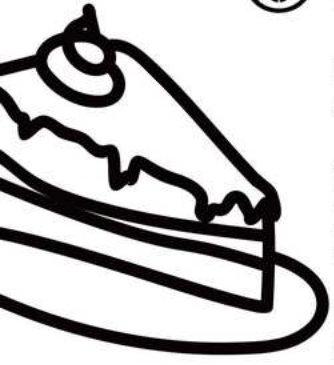
Herbata rooibos 17,00 zł
(z pomarańczą, imbirem, miodem)
Rooibos Tea (with orange, ginger, honey)

Herbata ziołowa spa 14,00 zł
Herbal SPA Tea

Herbata miętowa 14,00 zł
Mint Tea

Podawane w zaparzaczach 350 ml
Served in brewer 350 ml

De/Sery
Desserts and cheese



Flan waniliowy, kruszonka migdałowa, coulis czarna porzeczka, bezik 32,00 zł
Vanilla flan, almond crumble, blackcurrant coulis, meringue

Tiramisu jabłkowe 30,00 zł
Apple tiramisu

Tosty francuskie, pomarańcze, konfitura z czerwonych pomarańczy, lody piernikowe 35,00 zł
French toast, oranges, blood orange jam, gingerbread ice cream

Deser Winowajcy na dziś – zapytaj o szczegóły
Dessert of the day from 'Winowajcy' – ask for details

Talerz serów dla dwojga 42,00 zł
Cheese plate for two

TRAMWAJOWY ROZKŁAD JAZDY

przystanek początkowy

28,00 zł Zakąska: **Żebroczka a'la Winowajcy**
(ziemniaki, ryż, boczek, cebula, chips z parmezanu)

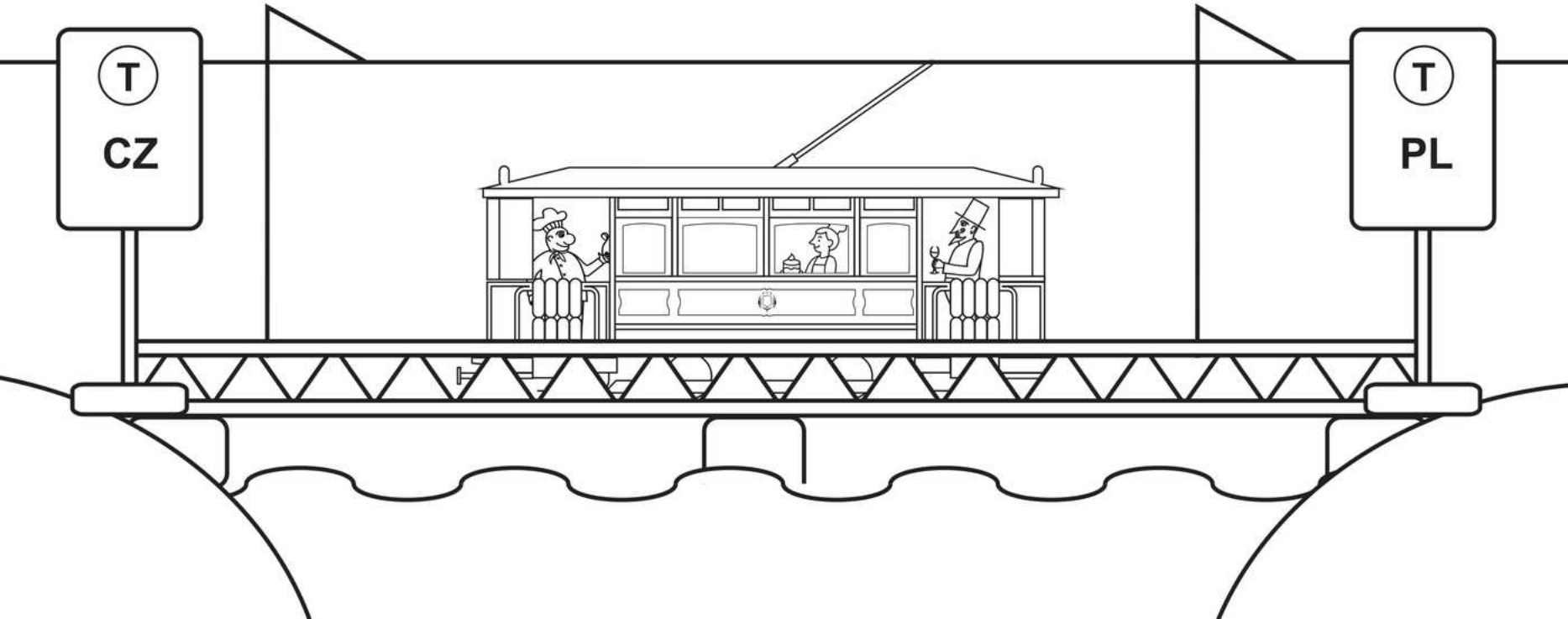
mijanka na rynku

55,00 zł Danie główne: **Taffelspitz gotowana wołowina w esencjonalnym rosole**
(pręga wołowa, ziemniak, marchewka, pietruszka korzeń, bulion wołowy, purée jabłko-chrzan)

zajezdnia

35,00 zł Deser: **Omlet „Kaiserschmarrn"**
(omlet, konfitura śliwkowa, mus śliwkowy, cukier puder)

Żebroczka cieszyńska nie tylko zachwyca podniebienia, ale także jest symbolem gościnności i tradycji tego regionu. Ten regionalny przysmak to chluba kuchni śląsko-cieszyńskiej. Gotowy produkt już od wielu lat wpisany jest na listę produktów tradycyjnych, a jego historia sięga XIX w. Wg legendy powstała z produktów, które wędrowny żebrak zbierał pukając do okolicznych chałup. Z tego, co dostał od dobrych ludzi przygotował nietypowy placek, nazywany żebroczką.

Wołowina ma długą tradycję szczególnie w Wiedniu, ponieważ była spożywana przez wszystkie klasy. Legenda głosi, że Tafelspitz został wymyślony w hotelu Sacher. Zgodnie z surową etykietą dworską, nikomu nie wolno było jeść po odłożeniu sztućców przez Cesarza. Współbiesiadnicy często wychodzili głodni… Musieli potem wyjść na posiłek, aby się nasycić. Legendarna Anna Sacher miała przygotowane dla „głodnych" danie, które mogło się dusić przez wiele godzin, co nawet poprawiało jego smak, a było gotowe do podania w każdej chwili. I tak narodził się przepis na Tafelspitz - wołowinę najlepszej jakości - miękkie jak masło, ugotowane z rozmysłem w zupie. Niemal każdy koneser mówi o tym, że jest to ukoronowanie wśród dań mięsnych. Wartość odżywcza mięsa była szczególnie ważna w dawnych czasach, dlatego tłuste mięso było sprzedawane drożej niż słynne „Tafelspitz" z mięsa pochodzącego z bydlęcego biodra, zmieniło się to w latach dwudziestych XX wieku. Byli i tacy, którzy docenili smak tego mięsa wcześniej! Jednym z najsłynniejszych miłośników gotowanej wołowiny był cesarz Franz Josef I. Musiano mu częściej serwować to danie.

Cesarz Franciszek Józef I uwielbiał na śniadanie proste ciasta z jajek, mąki, mleka i cukru. Pewnego dnia polecił jednak, by podano mu **omlet**. Nowo przyjęty do służby kucharz był tak zdenerwowany nietypowym zadaniem, że trzęsły mu się ręce. Wymieszał jaja z mąką, mlekiem i z cukrem, dołożył wymyślne dodatki, wylał ciasto na patelnię, podsmażył, przewrócił… i kształtny omlet rozpadł się na kawałki. Teraz dopiero zaczął się denerwować, danie niegotowe, a cesarz się niecierpliwił. Postanowił więc iść w zaparte i powiedzieć władcy, że tak właśnie miało być! Dokończył dzieła zniszczenia, poszarpał resztę omletu, posypał cukrem, posmarował konfiturą śliwkową i pełen lęku zaniósł swojemu panu. Franciszek Józef był zachwycony i od tej pory nie chciał już jeść omletu inaczej, niż właśnie w formie Kaiserschmarrn. Nawet dbająca o linie Sisi nie odmówiła skosztowania tego deseru, a na jej prośbę nazwano go, na cześć Cesarza… Kaiserschmarrn. Kaiser – cesarz i Schmarrn – miszmasz, bałagan, bo przez takie zamieszanie powstał ten deser, do dnia dzisiejszego serwowany w najlepszych kawiarniach i restauracjach.