

# Restauracja

## jeden

### Przystawki

Zacznij od naszej propozycji przystawek i szybkich przekąsek, aby zaostrzyć apetyt podczas oczekiwania.

#### Tatar wołowy z ligawy (270g)

ligawa (100g) / szalotka / natka pietruszki / marynowane pieczarki / ogórek konserwowy / prażona cebula / pieczywo / relish anchois / żółtko

*alergeny: gluten / czosnek / nabiał / ryby / soja / gorczyca / jaja*

59 zł

#### Arancini z serem pecorino (200g)

purée z gruszki / prażone orzechy

*alergeny: gluten / nabiał / orzechy / jaja*

39 zł

#### Deska serów i wędlin (320g)

parmezan / prosciutto crudo / oliwki / chorizo / salami piccante / salsiccia al peperoncino / focaccia / tapenada z suszonych pomidorów

*alergeny: gluten / czosnek*

69 zł

### Zupa

Subtelność smaku i delikatna kompozycja aromatów tworzą prawdziwą ucztę dla zmysłów, idealną na każdą porę dnia.

#### Czeska zupa czosnkowa - Česnečka (200ml)

czosnek / boczek / grzanki / natka pietruszki / ziemniaki / ser

*alergeny: gluten / czosnek / nabiał / soja / jaja*

22 zł

### Dania główne

Dopracowane kompozycje o wyważonym smaku i aksamitnej konsystencji tworzą prawdziwą ucztę dla zmysłów.

#### Filet supreme z perliczki (340g)

filet z perliczki (150g) / risotto ze słonecznika / dziki brokuł / paszтет jabłkowo-kolendrowy / sos śmietanowy z limonką / oliwa pietruszkowa

*alergeny: czosnek / nabiał / cytrusy*

76 zł

#### Konfitowana goleń wołowa (480g)

goleń wołowa (380g) / sos pieprzowy / smażone ziemniaki z boczkiem i majerankiem / grillowane warzywa

*alergeny: czosnek / soja / seler / gorczyca*

119 zł

#### Burger wołowy z polskiej wołowiny (550g)

wołowina (200g) / cheddar / pomidor / ogórek konserwowy / sałata / sos musztardowy / frytki / colesław

*alergeny: gluten / czosnek / nabiał / gorczyca*

55 zł

#### Burger wegetariański z kalafiora (450g)

sriracha mayo / sałata / pomidor / słonecznik / marynowana cebula / frytki z batatów / dip jogurtowy / sałatka z winogretem

*alergeny: gluten / czosnek / jaja / soja / nabiał / cytrusy*

48 zł

#### Club sandwich (400g)

kurczak (100g) / boczek / jajko / pomidor / sałata / sos tatarski / frytki

*alergeny: gluten / czosnek / jaja*

49 zł

### Salatki

Świeże, lekkie i pełne koloru kompozycje oparte na starannie dobranych składnikach sezonowych.

#### Salatka z wędzonym łososiem i mozzarellą (320g)

mix sałat z rukolą / oliwki / pomidory koktajlowe / koper / czerwona cebula / dressing cytrynowy

*alergeny: ryby / gorczyca / cytrusy*

59 zł

#### Salatka Cezar (340g)

kurczak (120g) lub krewetki (120g) / sałata rzymska / parmezan / anchois / pomidory koktajlowe / grzanki

*alergeny: gluten / jaja / czosnek / ryby / nabiał / (krewetki – skorupiaki)*

z kurczakiem: 46 zł  
z krewetkami: 56 zł

### Desery

Słodkie kompozycje będące idealnym zwieńczeniem posiłku — dopracowane w każdym detalu, łączące lekkość, kremowość i wyraziste aromaty.

#### Suflet pistacjowy (180g)

lody pistacjowe / kruszonka pistacjowa

*alergeny: gluten / jaja / nabiał / soja / orzechy*

34 zł

#### Sernik Baskijski (180g)

sos borówkowy / maliny

*alergeny: gluten / jaja / nabiał / cytrusy*

28 zł

# Restaurant

jeden

## Appetizers

Start with our fine selection of appetizers and quick bites to whet your appetite for what is coming next.

### Beef Tartare (270g)

top round beef (100g) / shallot / parsley / marinated mushrooms / pickled cucumber / fried onion / bread / anchovy relish / egg yolk

*allergens: gluten / garlic / dairy / fish / soy / mustard / eggs*

59 zł

### Pecorino Arancini (200g)

pear purée / toasted nuts

*allergens: gluten / dairy / nuts / eggs*

39 zł

### Selection of cheeses and cured meats (320g)

parmesan / prosciutto crudo / olives / chorizo / salami piccante / salsiccia al peperoncino / focaccia / sun-dried tomato tapenade

*allergens: gluten / garlic*

69 zł

## Soup

The subtlety of flavor and a delicate blend of aromas create a true feast for the senses, perfect for any time of day.

### Czech garlic soup – Česnečka (200ml)

bacon / croutons / parsley / potatoes / cheese

*allergens: gluten / garlic / dairy / soy / eggs*

22 zł

## Main Courses

Refined compositions with a perfectly balanced flavor and a velvety texture create a true feast for the senses.

### Guinea Fowl Supreme (340g)

guinea fowl supreme (150g) / sunflower risotto / wild broccoli / apple and coriander pâté / lime cream sauce / parsley oil

*allergens: garlic / dairy / citrus*

76 zł

### Confit beef shank (480g)

beef shank (380g) / pepper sauce / fried potatoes with bacon and marjoram / grilled vegetables

*allergens: garlic / soy / celery / mustard*

119 zł

### Beef burger made with Polish beef (550g)

beef (200g) / cheddar / tomato / pickled cucumber / lettuce / mustard sauce / fries / coleslaw

*allergens: gluten / garlic / dairy / mustard*

55 zł

### Vegetarian cauliflower burger (450g)

sriracha mayo / lettuce / tomato / sunflower seeds / pickled onion / sweet potato fries / yogurt dip / salad with vinaigrette

*allergens: gluten / garlic / eggs / soy / dairy / citrus*

48 zł

### Club sandwich (400g)

chicken (100g) / bacon / egg / tomato / lettuce / tartar sauce / fries

*allergens: gluten / garlic / eggs*

49 zł

## Salads

Fresh, light, and colorful compositions based on carefully selected seasonal ingredients.

### Salad with smoked salmon and mozzarella (320g)

mixed greens with arugula / olives / cherry tomatoes / dill / red onion / lemon dressing

*allergens: fish / mustard / citrus*

59 zł

### Caesar Salad (340g)

chicken (120g) or shrimp (120g) romaine lettuce / Parmesan / anchovies / cherry tomatoes / croutons

*allergens: gluten / eggs / garlic / fish / dairy / (shrimp – crustaceans)*

chicken: 46 zł  
shrimp: 56 zł

## Desserts

Sweet creations that are the perfect ending to a meal — carefully crafted in every detail, combining lightness, creaminess, and distinctive aromas.

### Pistachio soufflé (180g)

pistachio ice cream / pistachio crumble

*allergens: gluten / eggs / dairy / soy / nuts*

34 zł

### Basque cheesecake (180g)

blueberry sauce / raspberries

*allergens: gluten / eggs / dairy / citrus*

28 zł

## Gin

Befeater	19 zł
Bombay Sapphire	24 zł
Hendrick's	34 zł
Tanqueray	26 zł

## Likiery/Digestif/Aperitif Liqueurs/Digestif/Aperitif

Aperol	19 zł
Campari	19 zł
Archers	23 zł
Baileys Original	19 zł
Khalua	19 zł
Jagermeister	19 zł
Becherovka	19 zł
Cointreau	21 zł
Creme de Casis	20 zł
Malibu	19 zł
Passoa	19 zł

## Wermut Vermouth

Martini Bianco	17 zł
Martini Extra Dry	17 zł
Martini Rosso	17 zł
Martini Rosato	17 zł

## Wódka Vodka

Baczewski	19 zł
Belvedere	35 zł
Soplica Wiśniowa	16 zł
Żóbrówka Bison Grass	16 zł
Passover Slivovitz	26 zł

# Restauracja jeden



## Drink Bar

Wysoka jakość i pasja  
w nowoczesnym wydaniu  
High quality and passion in a modern  
setting



 **WYNDHAM**  
Wrocław Old Town

## Piwo lane Draft Beer

Tyskie 50cl	21 zł
Tyskie 30cl	18 zł

## Piwo butelkowe Bottled Beer

Tyskie 33cl	18 zł
Książęce Czerwony Lager 50cl	21 zł
Książęce Złote Pszeniczne 50cl	21 zł
Książęce Ciemne Łagodne 50cl	21 zł
Książęce Porter 50cl	21 zł
Lech Free 33cl	18 zł
Lech Free Limonka z Miętą 33cl	18 zł

## Napoje bezalkoholowe Soft Drinks

Coca Cola Zero / Coca Cola / Fanta / Sprite / Kinley	12 zł
Sok pomarańczowy Cappy / Sok jabłkowy Cappy	12 zł
Cappy orange juice / Cappy apple juice	
Kropla Beskidu / Kropla Delice 33cl	12 zł
Kropla Beskidu / Kropla Delice 75cl	16 zł
RedBull	16 zł
Lemoniada	18 zł
Lemonade	
Karafka wody gazowanej / niegazowanej	7 zł
A carafe of carbonated/still water	

## Kawa i herbata Coffee and Tea

Espresso	14 zł
Americano	14 zł
Cappuccino / Flat White / Latte	18 zł
Double Espresso	16 zł
Kawa bezkofeinowa	12 zł
Decaffeinated coffee	
Iced Coffee	20 zł
Herbata: czarna / owocowa / zielona	14 zł
Tea: black / fruit / green	

## Koktajle klasyczne Classic Cocktails

<b>Hugo Spritz</b>	38 zł
Wino musujące / woda gazowana / syrop z czarnego bzu / mięta / limonka Sparkling wine / sparkling water / elderflower syrup / mint / lime	
<b>Aperol Spritz</b>	38 zł
Wino musujące / Aperol / woda gazowana / pomarańcza Sparkling wine / Aperol / sparkling water / orange	
<b>Raspberry Daiquiri</b>	35 zł
Captain Morgan White / syrop cukrowy / sok z limonki / puree malinowe / limonka Captain Morgan White / simple syrup / lime juice / raspberry puree / lime	
<b>Pornstar Martini</b>	39 zł
Baczewski / Passoa / Prosecco / puree marakujka / sok z limonki / syrop waniliowy Baczewski / Passoa / Prosecco / passion fruit puree / lime juice / vanilla syrup	
<b>Manhattan</b>	38 zł
Jack Daniels / Martini Rosso / Angostura Bitters / wiśnia koktajlowa Jack Daniels / Martini Rosso / Angostura Bitters / cocktail cherry	
<b>Whisky Sour</b>	35 zł
Jim Beam / sok z cytryny / syrop cukrowy / Angostura Bitters / pasteryzowane białko jajka Jim Beam / lemon juice / simple syrup / Angostura Bitters / pasteurized egg white	
<b>Negroni</b>	39 zł
Beefeater / Martini Rosso / Campari / Angostura Bitters / zest z pomarańczy Beefeater / Martini Rosso / Campari / Angostura Bitters / orange zest	

## Koktajle autorskie Signature Cocktails

<b>Green Smash</b>	28 zł
Bombay Sapphire / syrop z agawy / sok z limonki / bazylia / woda gazowana Bombay Sapphire / agave syrup / lime juice / basil / sparkling water	
<b>Swicy Amaretto</b>	28 zł
Amaretto / wino musujące / sok z cytryny / woda gazowana / chilli Amaretto / sparkling wine / lemon juice / sparkling water / chilli	
<b>Pomegranate Love</b>	28 zł
Baczewski / Cointreau / sok z granatu / sok z cytryny / pasteryzowane białko jajka Baczewski / Cointreau / pomegranate juice / lemon juice / pasteurized egg white	

## Moktajle Mocktails

<b>Golden Pine</b>	36 zł
Sok anansowy / syrop pomarańczowy / sok z cytryny / cukier trzcinowy Pineapple juice / orange syrup / lemon juice / cane sugar	
<b>Coco Eclat</b>	38 zł
Sok z mango / syrop kokosowy / sok z cytryny / białko pasteryzowane Mango juice / coconut syrup / lemon juice / pasteurized egg white	

## Single Malt Whisky Single Malt Whisky

Talisker 10YO	32 zł
Glenfiddich 12YO	36 zł
Glenmorangie Lasanta	47 zł

## Whisky / Bourbon Blended Whisky / Bourbon

Chivas Regal	26 zł
Jameson	23 zł
Jack Daniel's	26 zł
Wild Turkey 81	26 zł
Bushmills Black Bush	26 zł
Jim Beam	26 zł
Bulleit Bourbon	28 zł

## Rum Rum

Captain Morgan White	17 zł
Captain Morgan Dark	17 zł
Havana 7	26 zł
Kraken Black Spiced	27 zł

## Koniak / Brandy Cognac / Brandy

Remy Martin VSOP	39 zł
Hennessy V.S.	39 zł

## Tequila Tequila

Olmecca Silver	26 zł
----------------	-------

# Wino musujące Sparkling Wine

## Frederic Chopin Brut, Francja (France)

11,5%

Francuskie wino musujące, wyprodukowane metodą charmat (druga fermentacja nie zachodzi w butelce jak to ma miejsce w przypadku szampanów, ale w kadzi fermentacyjnej). Frederic Chopin to wytrawne wino, delikatne, z lekkimi i orzeźwiającymi aromatami.

French sparkling wine, produced using the charmat method (the second fermentation does not take place in the bottle, as is the case with champagnes, but in a fermentation vat). Frederic Chopin is a dry wine, delicate, with light and refreshing aromas.



21 / 99

## Prosecco Scudo Oro Extra Brut, Włochy (Italy)

11%

Musujące wino wytrawne, produkowane z winogron ze szczepu Glera. Powstaje za pomocą metody charmat oraz przez winifikację w kadziach ze stali nierdzewnej. Charakteryzuje się subtelną, słomkową barwą, która zapowiada elegancki kwiatowy bukiet. Na podniebieniu harmonijne i czyste, prowadzące do pełnego orzeźwienia finiszu.

Sparkling dry wine made from Glera grapes. Produced using the Charmat method and vinified in stainless steel tanks. It features a delicate straw color that introduces an elegant floral bouquet. On the palate, it is harmonious and clean, leading to a refreshing and crisp finish.

22 / 139

## Villa Bellucci, Hiszpania (Spain)

0%

Wino to jest produkowane metodą Charmata. W eleganckiej butelce zamknięte zostały aromaty białych kwiatów, melona, jabłek, gruszek oraz nuty owoców tropikalnym i cytrusowych. Uraczy nas także dużym orzeźwieniem a także doskonałym balansem pomiędzy owocową słodyczą a charakterystyczną dla glera wyższą kwasowością.

This wine is produced using the Charmat method. The elegant bottle contains aromas of white flowers, melon, apples, pear and notes of tropical and citrus fruits. It will also delight us with great refreshment and a perfect balance between fruit sweetness and the higher acidity typical of glera.

18 / 95

# Restauracja

jeden



# Wine Card

Wysoka jakość i pasja  
w nowoczesnym wydaniu

High quality and passion in a modern  
setting



 **WYNDHAM**  
Wrocław Old Town

# Wino białe

## White Wine

### House Wine

12%



21 / 95

### Pinot Grigio Rocca Ventosa, Włochy (Italy)

12,5%

Rocca Ventosa Pinot Grigio to włoskie wino z regionu Abruzja. Urzeka świeżością i owocowością z odrobiną kwiatów w tle. Kolor złoto-słomkowy z zielonymi refleksami. W ustach dużo ciała, dobry balans i solidna struktura. Będzie smakowało z drobiem w jasnych sosach śmietanowych.

Rocca Ventosa Pinot Grigio is an Italian wine from the Abruzzo region. It delights with its freshness and fruity character, complemented by subtle floral notes. Pale golden-straw in color with green reflections. On the palate, it offers good body, balanced acidity, and a well-structured finish. Pairs beautifully with poultry served in light cream sauces

26 / 129

### Santa Carolina Estelar 57 Chardonnay, Chile

13%

Delikatne białe wino wytrawne z Chile. Wykorzystywany szczep - Chardonnay, odpowiada w kieliszku za nuty tropikalnych owoców - ananasów i bananów, na podniebieniu zaś krągła tekstura doskonale równoważy się z delikatną kwasowością. Bardzo dobrze sprawdzi się w towarzystwie przekąsek i sałatek, a także podczas niezobowiązującego spotkania z przyjaciółmi.

Delicate dry white wine from Chile made from Chardonnay grapes. The varietal brings notes of tropical fruits such as pineapple and banana, while on the palate its rounded texture is beautifully balanced by gentle acidity. Pairs very well with appetizers and salads, and is also perfect for casual gatherings with friends.

28 / 139

### Kendermanns Riesling Classic, Niemcy (Germany)

12%

Kendermanns Riesling Classic to wino, które doskonale odzwierciedla esencję tego szczepu. Wino to posiada jasną, słomkową barwę z subtelnymi, zielonkawymi refleksami, co świadczy o jego świeżości i młodości. Charakteryzuje się świeżymi, owocowymi aromatami, w których dominują cytrusy, jabłka oraz gruszki. W tle wyczuwalne są również delikatne nuty kwiatowe, co dodaje winu elegancji. Aromaty te są intensywne, ale nie przytłaczające, dzięki czemu wino jest wyjątkowo harmonijne.

Kendermanns Riesling Classic perfectly reflects the essence of this varietal. The wine displays a bright straw color with subtle greenish reflections, highlighting its freshness and youthful character. It offers fresh, fruity aromas dominated by citrus, apples, and pears, complemented by delicate floral notes in the background that add elegance to the wine. The aromas are expressive yet not overwhelming, making the wine exceptionally harmonious.

28 / 139

### Eisberg Sauvignon Blanc, Niemcy (Germany)

0%

Bezalkoholowe białe wino z Niemiec, stworzone na bazie klasycznego szczepu Sauvignon Blanc. Wyróżnia się świeżym, cytrusowym profilem oraz nutami agrestu, limonki i zielonego jabłka. Eleganckie, orzeźwiające i idealne na ciepłe dni.

Alcohol-free white wine from Germany made from Sauvignon Blanc grapes. Fresh and citrusy, with notes of gooseberry, lime, and green apple. Light, elegant, and refreshing — perfect for warm days.

18 / 85

# Wino czerwone

## Red Wine

### House Wine

12%



21 / 95

### Primitivo Messer Del Fauno, Włochy (Italy)

13%

To intensywne i bogate czerwone wino, które oddaje esencję słonecznej Apulii, zachwyca pełnią smaku oraz elegancką harmonią. W aromacie dominują nuty dojrzałych śliwek, wiśni i czarnych porzeczek, przeplatane subtelnymi akcentami czekolady, wanilii i przypraw korzennych. W smaku jest pełne, dobrze zbudowane, z łagodnymi taninami i długim, lekko pikantnym finiszem.

This is an intense and rich red wine that captures the essence of sunny Puglia, offering depth of flavor and elegant harmony. The aroma is dominated by ripe plum, cherry, and blackcurrant notes, layered with subtle hints of chocolate, vanilla, and warming spices. On the palate, it is full-bodied and well-structured, with smooth tannins and a long, slightly spicy finish.

26 / 129

### Manon Roble Tempranillo, Hiszpania (Spain)

14,5%

Ciekawe, wytrawne, hiszpańskie wino o głębokim rubinowym kolorze z gładkimi taninami i niską kwasowością. Posiada gamę niepowtarzalnych aromatów, wśród których znajdziemy między innymi wiśnie, czerwoną porzeczkę czy też słodko pikantne przyprawy korzenne w połączeniu z suszonymi śliwkami i jagodami. Dobrze komponuje się z czerwonym mięsem, wędlinami oraz żółtymi serami.

An interesting, dry Spanish wine with a deep ruby color, smooth tannins, and low acidity. It offers a range of distinctive aromas, including cherries, red currants, and sweet-spicy notes of warm spices, combined with dried plums and berries. It pairs well with red meat, cured meats, and hard cheeses.

28 / 139

### Fonca El Origen Malbec, Argentyna (Argentina)

14%

Wino to charakteryzuje się aromatami dojrzałych czerwonych owoców, takich jak śliwki oraz czerwone i czarne wiśnie, z wyraźną nutą kwiatową harmonijnie połączoną z akcentami wanilii i czekolady pochodzącymi z dojrzwania w dębie. Na podniebieniu jest łagodne, z miękkimi, aksamitnymi taninami. Dodatek 2% Petit Verdot oraz 1% Cabernet Franc zapewnia mu dobrą równowagę, elegancję i wyrazisty charakter.

This wine shows aromas of ripe red fruits such as plums, red and black cherries, with a strong floral presence beautifully integrated with vanilla and chocolate notes derived from oak aging. On the palate it is smooth, with sweet and velvety tannins. A small addition of 2% Petit Verdot and just 1% Cabernet Franc contributes to its balance, elegance, and distinctive character.

28 / 139

### Eisberg Cabernet Sauvignon, Niemcy (Germany)

0%

Wino to zachwyca głębią koloru i smakiem inspirowanym tradycyjnym Cabernet Sauvignon. Produkowane z pełnowartościowych winogron, z których alkohol został usunięty przy zachowaniu aromatów i charakterystycznego stylu. Bukiet czarnej porzeczki, jeżyny i wiśni, z delikatnym akcentem przypraw. Zbalansowane i półwytrawne.

Delights with its depth of color and flavor inspired by traditional Cabernet Sauvignon. Produced from wholesome grapes from which the alcohol has been removed while maintaining the aromas and characteristic style. A bouquet of blackcurrant, blackberry and cherry, with a delicate accent of spices. Balanced and semi-dry.

18 / 85