



NAKIELNY[®]
RESTO

MENU

DO KAŻDEGO ZESTAWU ŚNIADANIOWEGO
KAWA lub SOK WARZYWNY ZA 3 zł

COFFEE OR VEGETABLE JUICE FOR 3 PLN
WITH EACH BREAKFAST

ZESTAWY ŚNIADANIOWE

od 9.00 do 13.00

1. ŚNIADANIE NAKIELNY /400g 28 zł

Wędliny polskie, mozzarella, ser wędzony, cheddar, omlet z rukolą i Grana Padano (lub jajecznica ze szczypiorkiem), sałatka z pomidorów, oliwki, pomidor suszony, granola crunchy z jogurtem i mango.



2. ŚNIADANIE ENGLISH BREAKFAST /450g 29 zł

Fasolka z pomidorami, bekon, kiełbaski, jajko sadzone, szpinak, rösti, pomidor z grilla, pieczarka.



3. ŚNIADANIE WEGAŃSKIE /350g 27 zł

Hummus, warzywa, brokuł w tempurze, bruschetta z pomidorami, awokado zapiekane, tofu, guacamole, ajvar, oliwki, suszone pomidory.



4. ŚNIADANIE FRANCUSKIE słodko-słone /300g 29 zł

Croissant, mascarpone, konfitura owocowa, tost francuski z szynką, serem i jajkiem sadzonym.



5. BLACK EGG BURGER /300g 29 zł

Jajko, rukola, pomidor, bekon, ser żółty gouda, majonez, czarna bułka, sos autorski.

Zestawy śniadaniowe (przykład podania)

BREAKFASTS

from 9.00 to 13.00

1. NAKIELNY'S BREAKFAST /400g **28 PLN**

Polish cold cuts, mozzarella, cheddar, omelette with arugula and Grana Padano, tomato salad, olives, dried tomato, granola with yoghurt and mango.



2. ENGLISH BREAKFAST /450g **29 PLN**

Beans with tomatoes, bacon, sausages, fried egg, spinach, rosti, grilled tomato, champignon.

3. VEGAN SPECIALTY plant-based breakfast /350g **27 PLN**

Hummus, vegetables, bruschetta with tomatoes, gyoza, baked avocado, tofu, guacamole, ajvar, olives, sun-dried tomatoes.



4. FRENCH BREAKFAST sweet and salty /300g **29 PLN**

Croissant, mascarpone, jam, french toast with ham, cheese and a fried egg.

5. BLACK EGG BURGER /300g **29 PLN**

Eggs, arugula, tomato, bacon, gouda cheese, mayonnaise black roll, our original sauce.



Breakfast (serving example)



CROISSANTY

9 zł/szt.

- Croissant / Croissant plain
- Croissant czekolada / Croissant with chocolate
- Warkocz klonowy / Curved Croissant with chocolate & hazelnut
- Croissant z szynką i serem / Croissant with ham and cheese
- Kapuśniaczek / Cabbage pie

KANAPKI I JOGURTY SANDWICHES AND YOGHURTS

- | | |
|--|-------|
| • Kanapka z szynką dojrzewającą
Sandwich with ripened ham | 15 zł |
| • Kanapka z pastą jajeczną
Sandwich with egg paste | 15 zł |
| • Kanapka z burakiem i serem ricotta
Sandwich with beetroot and ricotta | 15 zł |
| • Jogurt z granolą i owocami
Yoghurt with granola and fruits | 19 zł |

DO KAŻDEGO ZESTAWU ŚNIADANIOWEGO
KAWA lub SOK WARZYWNY ZA 3 zł

COFFEE OR VEGETABLE JUICE FOR 3 PLN
WITH EACH BREAKFAST

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

1. BRUSCHETTA / BRUSCHETTA

29 zł

Ciabata własnego wypieku, pomidory, pesto, mozzarella fior di latte, kolendra, burak w karmelu, ser feta, kiełki groszku.

Homemade ciabatta , tomatoes , pesto , mozzarella fior di latte , coriander, Beetroot with caramel ,feta cheese and snap pea sprouts.

2. CAPRACCIO WOŁOWE / BEEF CARPACCIO

36 zł

Wołowina 100g, rukola, parmezan, oliwa, puder z zielonej cebuli, pieczywo.

Beef 100g, rocket lettuce , parmesan ,olive oil , spring onion powder , bread.

3. KREWETKI PO HISPZAŃSKU - 4 szt. / SPANISH STYLE PRAWNS - 4 pieces

37 zł

Krewetki tygrysie, czosnek, chilli, oliwa, nać pietruszki, pieczywo.

Tiger prawns , garlic , chilli, olive oil, flat-leaf parsley,bread

4. TATAR WOŁOWY / BEEF TARTARE

39 zł

Wołowina 100g, jajko przepiórcze, kurki, szalotka, kapary, anchois, ogórek, oliwa szczypiorkowa, musztarda francuska, pieczywo.

Beef 100g, quail egg, chanterelles, shallots, capers, anchovies, cucumber, chive olive oil, french mustard, bread.



ZUPY / SOUPS

1. KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW /250ml

25 zł

BAKED TOMATO CREAM /250ml

Pomidory pelati, pesto bazyliowe, mozzarella, pestki słonecznika, pieczywo.

Pelati tomatoes, basil pesto, mozzarella, sunflower seeds.

2. KREM Z DYNI NA MLEKU KOKOSOWYM /250ml

27 zł

PUMPKIN SOUP WITH COCONUT MILK /250ml

Dynia piżmowa, pasta curry, mleko kokosowe, cukinia, mango, oliwa szczypiorkowa, pieczywo.

Butternut squash, curry paste , coconut milk , zucchini, mango, chive olive oil, bread.

3. ŻUREK STAROPOLSKI /250ml / POLISH TRADICIONAL SOUP - ZUREK /250ml

29 zł

Żurek na zakwasie, jajko, kiełbasa, boczek, pieczywo.

Sourdough , boiled egg, sausage, bacon , bread



DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

1. RISOTTO SZAFRANOWE / SAFFRON RISOTTO

39 zł

Risotto, szafran, dziki brokuł, szparagi, parmezan, masło.

Risotto, saffron, wild broccoli, asparagus, parmesan, butter.

2. KREWETKI TIKKA MASALA - 4 szt. / TIKKA MASALA PRAWNS - 4 pieces

43 zł

Krewetki tygrysie, pasta tikka masala, ryż jaśminowy, cebula, cukinia, bakłażan, papryka, sok z limonki, mleko kokosowe.

Tiger prawns, tikka paste, jasmine rice, onion, zucchini, aubergine, pepper, lime juice, coconut milk.

3. KURCZAK KUKURYDZIANY / FREE RANGE CORN CHICKEN

45 zł

Kurczak kukurydziany 200g, risotto groszkowe, sos winno-śmietanowy, prażone migdały, kielki groszku.

Free range corn chicken 200g, sugar snap pea risotto, creamy wine sauce.

4. POŁĘDWICA Z DORSZA SAUTE / SAUTÉ COD LOIN

49 zł

Połędwica z dorsza 180g, mus z marchewki z nutą pomarańczy, warzywa sezonowe.

Cod loin 180g, carrot mousse with a touch of orange, seasonal vegetables.

5. ŻEBERKA BBQ / BBQ RIBS

59 zł

Żeberka 400g, frytki, coleslaw, kolba kukurydzy, sos barbecue.

Pork ribs 400g, chips, coleslaw, corncob, bbq sauce.



MAKARONY / PASTA

- 1. SPAGHETTI CARBONARA /230g / SPAGETTI CARBONARA /230g** **37 zł**
Spaghetti pancetta, czosnek, jajko, ser Grana Padano.
Spaghetti pancetta, garlic, egg, Grana Padano.
- 2. SPAGHETTI AMATRICIANA /230g / SPAGHETTI AMATRICIANA /230g** **38 zł**
Spaghetti, szpek, natka pietruszki, guanciale, parmezan, chilli, sos pomidorowy.
Spaghetti, polish tradicional bacon, parsley, guanciale, parmesan, tomato sauce.
- 3. TAGLIATELLE AI FUNGHI /300g / TAGLIATELLE AI FUNGHI /300g** **39 zł**
Tagliatelle, borowiki, kurczak, Mascarpone, szpinak baby.
Tagliatelle, forest mushrooms, chicken, mascarpone cheese, baby spinach.
- 4. TAGLIATELLE PERE E FORMAGGIO / TAGLIATELLE PERE E FORMAGGIO /230g** **38 zł**
Tagliatelle, gruszka, orzechy nerkowca, szpinak baby, trzy sery.
Tagliatelle, pear, cashew, baby spinach, three cheeses.



PIEROGI / POLISH DUMPLINGS

- 1. OPIEKANE TRADYCYJNE PIEROGI RUSKIE - 10 szt.** **34 zł**
BAKED VERSION OF TRADITIONAL PIEROGI RUSKIE - 10 pieces
Ziemniaki, ser biały, cebulka, śmietana.
Potatoes, cottage cheese, onion, sour cream.
- 2. PIEROGI Z MIĘSEM OPIEKANE Z BOCZKIEM - 10 szt.** **36 zł**
PIEROGI WITH MEAT BAKED WITH BACON - 10 pieces
Mięso wieprzowo-drobiowe, warzywa, boczek.
Pork and poultry meat, vegetables, bacon.

BURGERY / BURGERS

1. SWEET CHICKEN BURGER / SWEET CHICKEN BURGER

41 zł

Kurczak w panierce pszenno-kokosowej 200g, mix sałat, ogórek świeży, ananas, mango, czerwona cebula, sos chilli-mango, majonez, kolendra, frytki.

Chicken in wheat and coconut breadcrumbs, mix of lettuce, cucumber, pineapple, mango, red onion, chilli-mango sauce, mayo, coriander, chips.

2. BURGER HALLOUMI Wege / HALLOUMI VEGETARIAN BURGER

42 zł

Ser halloumi w tempurze, ser cheddar, liście szpinaku, nachosy, krążki cebulowe, sos Aioli, ajvar, guacamole, frytki.

Tempura halloumi, cheddar, spinach leaves, nachos, onion rings, sauce aioli, sauce ajvar, chips.

3. BURGER CLASSIC BBQ / CLASSIC BBQ BURGER

45 zł

Wołowina 200g, ser cheddar, bekon, mix sałat, cebula czerwona, ogórek kiszony, pomidor, sos klasyczny, sos barbecue, sos aioli, frytki.

Beef 200g, cheddar, bacon, mix of lettuce, red onion, pickled cucumber, tomato, burger sauce, bbq sauce, aioli sauce, chips.



BUŁKI DO BURGERÓW NA BAZIE WŁASNEJ, UNIKALNEJ RECEPTURY
WYPIEKANE NA MIEJSCU.

WE BAKE BUNS FOR ALL BURGERS ON THE SPOT, USING OUR OWN,
UNIQUE RECIPE.

SAŁATKI / SALADS

1. FIOR DI LATTE / FIOR DI LATTE

37 zł

Mozzarella fior di latte, mix sałat, suszone pomidory, czarne oliwki, pomidory cherry, pesto, pieczywo.

Mozzarella fior di latte, mix of lettuce, sun-dried tomatoes, black olives, cherry tomatoes pesto, bread.

2. CEZAR /350g / CAESAR /350g

38 zł

Kurczak, sałata rzymska, boczek, pomidory cherry, grzanki, ser na bazie anchois, parmezan, pieczywo.

Chicken breast, cos lettuce, cherry tomatoes, crouton, anchovy souce, parmesan, bread.

3. KARMELIZOWANY KOZI SER /360g / CARMELIZED GOAT CHEESE /360g

39 zł

Ser kozi, szpinak, rukola, marynowana cukinia, gruszka, borówka amerykańska, sos malinowy, pieczywo.

Goat cheese, spinach, arugula, marinated zucchini, pear, blueberry, raspberry sauce, bread.



PIZZA / PIZZA

w stylu włoskim

32 cm

1. FESTA MARGHERITA / FESTA MARGHERITA

32 zł

Sos pomidorowy z włoskich upraw, mozzarella fior di latte, bazylia, oliwa.

Italian grown tomatoes sauce, mozzarella fior di latte, basil, olive-oil.

2. CAPRICCIOSA / CAPRICCIOSA

35 zł

Sos pomidorowy z włoskich upraw, mozzarella fior di latte, szynka gotowana, pieczarki, oliwki.

Italian grown tomatoes sauce, mozzarella fior di latte, cooked ham, mushroom, olives.

3. SALAME NAPOLI / SALAME NAPOLI

38 zł

Sos pomidorowy z włoskich upraw, mozzarella fior di latte, salami, suszone pomidory, czerwona cebula.

Italian grown tomatoes sauce, mozzarella fior di latte, salami, sun-dried tomatoes, red onion.

4. BIANCA / BIANCA

38 zł

Sos śmietanowo-ziołowy, szynka gotowana, kukurydza, oliwa.

Creamy-herb sauce, cooked ham, sweetcorn, olive-oil.

5. ZUCCA CON FORMAGGIO / ZUCCA CON FORMAGGIO

39 zł

Mus dyniowy, mozzarella fior di latte, ser gorgonzola, chilli, oliwa.

Pumpkin mousse, mozzarella fior di latte, gorgonzola cheese, chilli, olive-oil.

6. PESTO / PESTO

39 zł

Pesto bazyliowe, parmezan, rukola, pomidory cherry, oliwki czarne, oliwa.

Green pesto, parmesan, rocket lettuce, cherry tomatoes, black olives, olive-oil.



MENU DZIECIĘCE / KIDS MENU

- 1. KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW - KIDS** /130ml **17 zł**
BAKED TOMATO CREAM - KIDS /130ml
Pomidory pelati, pesto bazyliowe, mozzarella fior di latte, pestki słonecznika, pieczywo.
Pelati tomatoes, basil pesto, mozzarella fior di latte, sunflower seeds, bread.
- 2. PIZZA FESTA MARGHERITA - KIDS** **24 zł**
PIZZA FESTA MARGHERITA - KIDS
Sos z pomidorów z włoskich upraw, mozzarella fior di latte, świeża bazylia, oliwa.
Italian grown tomatoes sauce, mozzarella fior di latte, fresh basil and olive oil.
- 3. TRADYCYJNE PIEROGI RUSKIE - KIDS** - 5 szt. **25 zł**
BAKED VERSION OF TRADITIONAL PIEROGI RUSKIE - KIDS - 5 pieces
Ziemniaki, ser biały, cebula, śmietana.
Potatoes, cottage cheese, onion, sour cream.
- 4. NUGGETSY Z KURCZAKA / CHICKEN NUGGETS** **29 zł**
Kurczak 120g, frytki, ogórek, ketchup.
Chicken 120g, steak fries, cucumber, ketchup.
- 5. PIZZA BIANCA - KIDS / PIZZA BIANCA - KIDS** **29 zł**
Szynka gotowana, kukurydza, parmezan, sos śmietanowo-ziołowy.
Cooked ham, corn, Parmesan, cream-herb sauce.

DODATKI / EXTRAS

- 1. MIX SAŁAT / SALAD MIX** **14 zł**
Pomidor, ogórek, cebula, mix sałat, sos winegret.
Tomato, cucumber, onion, lettuce mix, vinaigrette sauce.
- 2. FRYTKI /150g / STEAK FRIES /150g** **15 zł**
- 3. FRYTKI Z BATATÓW /150g / SWEET POTATO FRIES /150g** **19 zł**



DESERY DESSERTS

porcja / całość 220g / 1800g

portion / whole

1. TORT BEZOWY OWOCOWY
MERINGUE CAKE - CLASSIC WITH FRUITS

23 zł / 185 zł

2. TORT BEZOWY SŁONY KARMEL
MERINGUE CAKE - SALTY CARAMEL

23 zł / 185 zł

3. TORT BEZOWY CZEKOLADA Z MALINĄ
MERINGUE CAKE - CHOCOLATE WITH RASPBERRY

22 zł / 175 zł

120g / 1440g

4. TORT BROWNIE Z KREMEM KARMELOWYM
BROWNIE CAKE WITH CARAMEL CREAM

17 zł / 200 zł

200g / 800g

5. TARTA OWOCOWA
FRUIT TART

18 zł / 72 zł

6. TARTA MALINOWA
RASPBERRY TART

17 zł / 68 zł



DESERY / monoporcje



1. EKLER OWOCOWY /120g

13 zł

ECLAIR WITH FRUITS

Crème pâtissière, owoce, Pâte à Choux.

Crème pâtissière, fruits, Pâte à Choux.



2. BEZOWE MASCARPONE /100g 20 zł

MERINGUE WITH MASCARPONE

Krem mascarpone, owoce, beza.

Mascarpone cream, fruits, meringue.



3. TIRAMISU /120g

20 zł

TIRAMISU

Biskopt, mascarpone, kawa, amaretto

Sponge cake, mascarpone, coffee, cocoa, amaretto..



4. SERNIK Z CRÈME BRÛLÉE /110g 18 zł

CRÈME BRÛLÉE CHEESECAKE

Chrupiący spód (kruszonka, mleczna czekolada, orzechy), ser, crème brûlée.

Crispy bottom (crumble, milk chocolate, nuts), farmers' cheese, Crème brûlée.



5. RED VELVET /130g

19 zł

RED VELVET

Biskopt red velvet, sernik na zimno, ciasteczka.

Red velvet sponge cake, mascarpone cream, sweets.



6. SERNICZEK NA ZIMNO /150g 19 zł

NO-BAKE CHEESECAKE

Ser, konfitura truskawkowa, truskawki, jogurt, kruszonka orzechowo - pomarańczowa.

Cheese, strawberry jam, strawberries, yogurt, nut-orange crumble.



7. MALINOWY EARL GREY /100g 18 zł

RASPBERRY EARL GREY

Krem Earl Grey, mus malinowy, chrupiąca malina, krem jogurtowy.

Earl Grey cream, raspberry mousse, crunchy raspberries, yoghurt cream.



8. **MASCARPONE
KARMEŁ GRUSZKA** /130g **17 zł**
A PEAR IN CARAMEL
Mascarpone, gruszka w karmelu, pâte à choux.



9. **PISTACJA NAKIELNEGO** /100g **18 zł**
NAKIELNY PISTACHIO
Pistacja, biszkopt pistacjowy, galaretka truskawkowa, brownie.
Pistachio, pistachio sponge cake, strawberry jelly, brownie.



10. **KAWA Z KARMELEM** /110g **17 zł**
COFFEE WITH CARAMEL
Mus karmelowy, daquas kokosowy, krem kawowy, kruche kawowe.
Caramel mousse, coconut meringue, coffee butter, coffee pastry..



11. **CZEKOLADA Z WIŚNIĄ** /110g **17 zł**
CHOCOLATE WITH CHERRY
Mus czekoladowy, chrupka orzechowa, konfitura wiśniowa.
Chocolate mousse, nutty crunchy, cherry preserve.

PRALINY / MAKARONIKI PRALINES / MACAROONS

1. **PRALINY** selekcja dnia /30g
PRALINES

5 zł/szt.

2. **MAKARONIKI** selekcja dnia /70g
MACAROONS

7 zł/szt.



LODY / DESERY LODOWE

OWOCOWY

FRUIT ICE CREAM DESSERT

200g / porcja 30 zł
portion



CZEKOLADOWY

CHOCOLATE ICE CREAM DESSERT

Chocolate
Chocolate, cream
200g / porcja 28 zł
portion



PISTACJOWO- CIASTECZKOWY

COOKIE AND PISTACHIO ICE CREAM DESSERT

200g / porcja 27 zł
portion



SHAKE /380ml 25 zł SHAKE

LODY /80g 7 zł ICE CREAM



KAWA / HERBATA

COFFEE / TEA

KLASYKI ESPRESSO / CLASSIC ESPRESSO:

1. Espresso Ristretto /15ml	9 zł
2. Espresso /30ml	10 zł
3. Espresso Doppio /60ml	13 zł
4. Espresso Macchiato /30ml	11 zł
5. Espresso Macchiato Doppio /60ml	14 zł
6. Espresso Lungo /50ml	10 zł
7. Espresso Affogato /30ml + 40g lodów	14 zł
8. Espresso Con Panna /30ml + bita śmietana	14 zł

AMERICANO:

1. Czarna /180ml	14 zł	/300ml	16 zł
Black			
2. Americano z mlekiem /220ml	15 zł	/300ml	17 zł
Americano with milk			

KLASYKI MLECZNE NA BAZIE ESPRESSO: CLASSICS:

1. Flat White /220ml			15 zł
2. Latte Macchiato	/290ml	16 zł	/360ml 17 zł
3. Cappuccino	/220ml	15 zł	/340ml 17 zł

KLASYKI MLECZNE DESEROWE:

SPECIALS:

1. Dark Mocha /290ml	18 zł	/360ml	20 zł
2. Latte Macchiato /290ml	18 zł	/360ml	20 zł
z syropem			
Latte Macchiato with syrup			

NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES:

1. Czekolada na gorąco /280ml	16 zł
Hot chocolate	
2. Herbata Tea Forte /380ml	15 zł
Tea Forte	



NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

1. **WODA** /1l / karafka / **CARAFE OF WATER** 18 zł

2. **WODA** /0,75l / butelka / **WATER** 19 zł

- **Acqua Panna** - niegazowana

Acqua Panna - still

- **San Pellegrino** - gazowana

San Pellegrino - sparkling

3. **LEMONIADA** /0,35l 13 zł / karafka 1l 33 zł
LEMONADE

aktualne smaki dostępne u obsługi

(dostępne w okresie od 15.03 do 15.10)

Current flavors available from the service.

(Available from 15.03 to 15.10)

4. **SMOOTHIE** /0,2l / **SMOOTHIE** 15 zł

- mango / mango

- truskawka / strawberry

(Dostępne w okresie od 15.03 do 15.10 / Available from 15.03 to 15.10)

5. **SOK ŚWIEŻO WYCISKANY** /0,3l 19 zł
FRESH JUICE

- pomarańcza / orange

- grejfrut / grapefruit

- pomarańczowo-grejfrutowy / orange & grapefruit

- marchewka / carrot

- marchewka-jabłko / carrot & apple

6. **COCA COLA** /0,25l / butelka 9 zł

COCA COLA Zero

FANTA

SPRITE

TONIC

WODA gazowana / niegazowana /0,33l

WATER still / sparkling

7. **SOKI CAPPY** /0,25l / butelka 9 zł

CAPPY /0,25l / bottle

- pomarańcza / orange

- jabłko / apple

- czarna porzeczka / black currant

- grejfrut / grapefruit

8. **RED BULL** /0,25l 16 zł



PIWA / BEERS

PIWA LANE:

DRAUGHT BEER

- | | | |
|--|--------------|-------|
| 1. Okocim Jasne Okocimskie /0,3 l | 13 zł /0,5 l | 16 zł |
| Okocim Lager | | |
| 2. Żatecký Světly Ležák /0,3 l | 13 zł /0,5 l | 16 zł |
| Žatecký Světly Ležák | | |
| 3. Grimbergen Blonde /0,33 l | | 17 zł |
| Grimbergen Blonde | | |
| 4. Grimbergen Double Ambree /0,33 l | | 17 zł |
| Grimbergen Double Ambree | | |
| 5. Kronenbourg 1664 Pszeniczny /0,33 l | | 17 zł |
| Kronenbourg 1664 | | |



PIWA butelka:

BOOTLED BEER

- | | |
|--|-------|
| 1. Okocim Klasyczna pszenica /0,5 l | 17 zł |
| Okocim Classic Wheat Beer | |
| 2. Okocim Radler limonka 2% /0,5 l | 17 zł |
| Okocim Radler lime 2% | |
| 3. Okocim 0% /0,5 l | 17 zł |
| Okocim 0% | |
| 4. Žatecký 0% /0,5 l | 17 zł |
| Žatecký 0% | |
| 5. Somersby 4,5% - apple /blackberry /0,4 l | 16 zł |
| Somersby 4,5% | |
| 6. Somersby 0% - pear / strawberry&lime /0,4 l | 16 zł |
| Somersby 0% | |



KARTA WIN / WINE CARD

MUSUJĄCE SPARKLING WINE

/ 150 ml / butelka 750 ml

1. Prosecco Extra Dry 18 zł / 85 zł
2. Prosecco Rosé Extra Dry 19 zł / 90 zł
3. Moscato Dolce 17 zł / 80 zł



NAKIELNY®
WINA

PÓLSŁODKIE SEMI-SWEET WINE

/ 150 ml / butelka 750 ml

1. Terre Rossa (czerwone) (red) 19 zł / 90 zł
2. Terre Bianca (białe) (white) 19 zł / 90 zł

WYTRAWNE BIAŁE DRY WHITE WINE

/ 150 ml / butelka 750 ml

1. Pinot Grigio Garda 17 zł / 79 zł
2. Chardonnay Pirovano 18 zł / 85 zł
3. Corte Adami Soave 18 zł / 85 zł
4. Greco Di Tufo 19 zł / 89 zł

WYTRAWNE CZERWONE DRY RED WINE

/ 150 ml / butelka 750 ml

1. Montepulciano 17 zł / 79 zł
2. Nero d'Avola 18 zł / 85 zł
3. Primitivo di Manduria DOC 19 zł / 85 zł
4. Valpolicella Superiore DOC 19 zł / 99 zł



KARTA ALKOHOLI

BAR MENU

WÓDKA CZYSTA / 40 ml / butelka (bottle)

VODKA

1. Ostoya czarna	17 zł / 0,7l	290 zł
Ostoya the charcoal filtered black		
2. Belvedere	23 zł / 0,7l	395 zł
3. Beluga Noble	26 zł / 0,7l	420 zł
4. Beluga Celebration	29 zł / 0,7l	440 zł
5. Młody ziemniak	25 zł / 0,5l	310 zł
6. Ostoya	0,5l	200 zł

TEQUILA

40 ml

1. Olmeca Silver	19 zł
2. Tequila Patron XO	26 zł
3. Tequila Patron Silver	29 zł
4. Tequila Patron Reposado	32 zł
5. Don Julio	29 zł
6. Don Julio Reposado	31 zł

SINGLE MALT WHISKY

40 ml

SINGLE MALT WHISKY

1. Connemara	23 zł
2. Glenfiddich 12'	26 zł
3. Laphroaig 10'	25 zł
4. Glenmorangie	27 zł
5. Glenmorangie 12 Lasanta	29 zł
6. Macallan	34 zł
7. Octomore	82 zł



KARTA ALKOHOLI

BAR MENU

BOURBON

40 ml

- | | |
|------------------------|-------|
| 1. Jack Daniel`s | 19 zł |
| 2. Jack Daniel`s Honey | 20 zł |
| 3. Wild Turkey | 20 zł |
| 4. Bulleit | 21 zł |
| 5. Bulleit 95 RYE | 23 zł |

BLENDED WHISKY

40 ml

- | | |
|-----------------------------------|--------|
| 1. Ballantine`s | 18 zł |
| 2. Jameson | 19 zł |
| 3. Monkey Shoulder | 23 zł |
| 4. Chivas Regal 12' | 20 zł |
| 5. Chivas Regal Extra 13' | 22 zł |
| 6. Chivas Regal XV' | 27 zł |
| 7. Chivas Regal 18' | 41 zł |
| 8. Chivas Regal 25' | 145 zł |
| 9. Johnnie Walker Red Label | 18 zł |
| 10. Johnnie Walker Red Rye Finish | 19 zł |
| 11. Johnnie Walker Black Label | 20 zł |
| 12. Johnnie Walker Green Label | 32 zł |
| 13. Johnnie Walker Gold Label | 37 zł |
| 14. Johnnie Walker Platinum | 48 zł |
| 15. Johnnie Walker Blue Label | 105 zł |

KONIAK / COGNAC

40 ml

- | | |
|----------------|--------|
| 1. Hennessy VS | 27 zł |
| 2. Hennessy XO | 130 zł |



KARTA ALKOHOLI

BAR MENU

GIN

/40 ml

- | | |
|-------------------------|-------|
| 1. Beefeater London Dry | 19 zł |
| 2. Beefeater Pink | 19 zł |
| 3. Bombay Sapphire | 21 zł |
| 4. Hendrick`s | 25 zł |
| 5. Monkey 47 Sloe | 34 zł |
| 6. Monkey 47 | 36 zł |

LIKIERY I APERITIF /40 ml

LIQUEUR AND APERITIF

- | | |
|---------------------|-------|
| 1. Lillet Rose | 17 zł |
| 2. Lillet Blanc | 17 zł |
| 3. Chopin Karmelowy | 17 zł |
| 4. Cointreau | 17 zł |
| 5. Jagermeister | 19 zł |
| 6. Triple Sec | 17 zł |
| 7. Aperol | 19 zł |
| 8. Malibu | 17 zł |
| 9. Campari | 19 zł |
| 10. Passoa | 17 zł |
| 11. Kahlua | 18 zł |
| 12. Baileys | 18 zł |
| 13. Drambuie | 21 zł |
| 14. St. Germain | 25 zł |
| 15. Italicus | 29 zł |

SZAMPANY / butelka /0,7l

CHAMPAGNE / bottle

- | | |
|----------------------|---------|
| 1. Mumm Demi-Sec | 360 zł |
| 2. Mumm Cordon Rouge | 400 zł |
| 3. Perrier Jouet | 500 zł |
| 4. Don Perignon | 2100 zł |

RUM

/40 ml

- | | |
|----------------------------|-------|
| 1. Havana Club 3' | 18 zł |
| 2. Havana Club Especial 5' | 19 zł |
| 3. Havana Club 7' | 21 zł |
| 4. Dictador 12' | 26 zł |
| 5. Dictador 20' | 40 zł |

WERMUT

/40 ml

VERMOUTH

- | | |
|----------------|-------|
| 1. Dolin Blanc | 19 zł |
| 2. Dolin Dry | 19 zł |
| 3. Dolin Rouge | 19 zł |



KLASYCZNE KOKTAJLE

CLASSIC COCKTAILS

- | | |
|--|-------|
| 1. COSMOPOLITAN
Wódka cytrynowa, triplesec, limonka, sok żurawinowy.
Lemon vodka, triple sec, lime, cranberry juice. | 28 zł |
| 2. MARGARITA
Tequilla, triplesec, limonka, sól / Tequila, triple sec, lime, salt | 28 zł |
| 3. WHISKY SOUR
Whisky, cytryna, syrop cukrowy, angostura, białko jaj.
Whisky, lemon, sugar syrup, egg white, angostura. | 29 zł |
| 4. WODKA SOUR
Wódka, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko, angostura.
Vodka, lemon, sugar syrup, egg white, angostura. | 28 zł |
| 5. OLD FASHIONED
Bourbon, syrop cukrowy, angostura, woda gazowana, skórka pomarańczy.
Bourbon, sugar syrup, angostura, sparkling water, orange zest. | 29 zł |
| 6. DAIQUIRI
Rum, limonka, syrop cukrowy.
Rum, lime, sugar syrup. | 28 zł |
| 7. LONG ISLAND ICE TEA
Wódka, rum, gin, tequilla, triplesec, cytryna, pepsi.
Vodka, rum, gin, tequila, triple sec, lemon, pepsi. | 34 zł |
| 8. BLUE LONG ISLAND ICE TEA
Wódka, rum, gin, tequilla, triplesec, cytryna, syrop cukrowy, blue curacao, sprite.
Vodka, rum, gin, tequila, triple sec, lemon, sugar syrup, blue curacao, sprite. | 34 zł |
| 9. FRENCH 75
Gin, cytryna, syrop cukrowy, prosecco / Gin, lemon, sugar syrup, prosecco. | 27 zł |
| 10. BASIL SMASH
Gin, sok z limonki, syrop cukrowy, bazylia / Gin, lime juice, sugar syrup, basil. | 27 zł |
| 11. APEROL SPRITZ
Aperol, prosecco, woda gazowana, pomarańcze.
Aperol, prosecco, sparkling water, orange. | 29 zł |
| 12. MOJITO
Rum, limonka, mięta, syrop cukrowy, woda gazowana.
Rum, lime, mint, sugar syrup, sparkling water. | 28 zł |
| 13. NEGRONI
Gin, campari, czerwony wermut, skórka pomarańczy.
Gin, campari, red vermouth, orange zest. | 28 zł |
| 14. SEX ON THE BEACH
Wódka, likier brzoskwiniowy, lód, sok pomarańczowy, sok żurawinowy.
Vodka, peach liqueur, orange juice, cranberry juice. | 28 zł |
| 15. IRISH COFFEE
Kawa, irish whiskey, bita śmietana / Coffee, irish whiskey, whipped cream. | 26 zł |
| 16. ESPRESSO MARTINI
Wódka, kahlua, espresso. / Vodka, kahlua, espresso. | 27 zł |
| 17. CUBA LIBRE
Rum havana 3, sok z limonki, Coca Cola / Rum havana 3, lime juice, Coca Cola. | 27 zł |
| 18. TEQUILA SUNRISE
Tequila, grenadyna, sok pomarańczowy / Tequila, grenadyna, orange juice. | 29 zł |



KOKTAJLE AUTORSKIE

NAKIELNY'S COCKTAILS



NAKIELNY KAZIMIERZ

29 zł

Lillet Rose, truskawka, bazylia,
Tonic, syrop cukrowy.
Lillet Rose, strawberry,
basil, tonic, sugar syrup.



NAKIELNY KRAKOWSKA

29 zł

Gin Beefeater, Lillet Blanc, syrop hibiskus, prosecco,
grejpfrut, syrop cukrowy.
Beefeater gin, Lillet Blanc, hibiscus syrup, prosecco,
grapefruit, sugar syrup.



NAKIELNY SZEWSKA

29 zł

Beefeater truskawkowy, gin, syrop hibiskus,
grapefruit, tonic sok z cytryny, syrop cukrowy.
Strawberry pink gin Beefeater, hibiskup syrup,
grapefruit, tonic, lemon juice, sugar syrup.

NAKIELNY RYNEK

29 zł

Gin Beefeater, borówki, wanilia, sok
z limonki, prosecco, syrop cukrowy.
Beefeater gin, blueberries, vanilla,
lime juice, prosecco, sugar syrup.



NAKIELNY WOLA

29 zł

Gin Beefeater, triple-sec, grejpfrut,
piwo pszeniczne, syrop cukrowy.
Beefeater gin, triple sec, grapefruit,
wheat beer, sugar syrup.



NAKIELNY BONARKA

29 zł

Gin Beefeater, likier z kwiatu bzu, sok
z limonki, prosecco, grejpfrut, bazylia, syrop
cukrowy.
Beefeater gin, elderberry liqueur, lime juice,
prosecco, grapefruit, basil, sugar syrup.

NAKIELNY WIŚLNA

29 zł

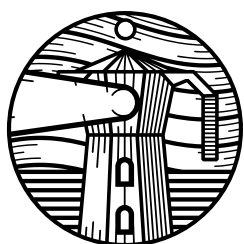
Wódka wiśniowa, sok żurawinowy,
sok z limonki, syrop cukrowy.
Cherry vodka, cranberry juice, lime
juice, sugar syrup.



Znajdź nas na:



www.nakielny.pl



NAKIELNY[®]
RESTO