

NAKIELNY[®]
RESTO

MENU

DO KAŻDEGO ZESTAWU ŚNIADANIOWEGO
mała KAWA lub SOK WARZYWNY ZA 3 zł

**Small COFFEE OR VEGETABLE JUICE
FOR 3 PLN WITH EACH BREAKFAST**

ZESTAWY ŚNIADANIOWE

od 8.00 do 12.45

1. ŚNIADANIE NAKIELNY /400g 28 zł

Wędliny polskie, 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 8.00 to 12.45

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

Polish cold cuts, 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

10 zł/szt.

- Croissant / Croissant plain
- Croissant czekolada / Croissant with chocolate
- Warkocz klonowy / Maple puff pastry braid
- Croissant z szynką i serem / Croissant with ham and cheese

KANAPKI I JOGURTY

SANDWICHES AND YOGHURTS

- | | |
|--|-------|
| • Kanapka z szynką dojrzewającą
Sandwich with ripened ham | 16 zł |
| • Kanapka z pastą jajeczną
Sandwich with egg paste | 16 zł |
| • Kanapka z burakiem i serem ricotta
Sandwich with beetroot and ricotta | 16 zł |
| • Jogurt z granolą i owocami
Yoghurt with granola and fruits | 21 zł |

DO KAŻDEGO ZESTAWU ŚNIADANIOWEGO
MAŁA KAWA lub SOK WARZYWNY ZA 3 zł

SMALL COFFEE OR VEGETABLE JUICE FOR 3 PLN
WITH EACH BREAKFAST

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

1. BRUSCHETTA / BRUSCHETTA

31 zł

Ciabata własnego wypieku, pomidory, pesto, mozzarella for 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. CARPACCIO WOŁOWE / BEEF CARPACCIO

39 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

39 zł

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

Prawns, garlic, chilli, olive oil, flat-leaf parsley, bread

4. TATAR WOŁOWY / BEEF TARTARE

41 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

26 zł

BAKED TOMATO CREAM /250ml

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

Pelati tomatoes, basil pesto, mozzarella, sunflower seeds.

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

27 zł

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

Sourdough, boiled egg, sausage, bacon, bread.

3. KREM Z DYNI NA MLEKU KOKOSOWYM /250ml

28 zł

PUMPKIN SOUP WITH COCONUT MILK /250ml

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

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



DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

1. RISOTTO SZAFRANOWE / SAFFRON RISOTTO

41 zł

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

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

2. FILET Z ŁOSOSIA - 180g / SALMON FILLET - 180g

49 zł

Dziki ryż z fenkułem, cukinia, sos krewetkowy, pistacja.

Wild rice, zucchini, shrimp sauce, pistachio.

3. KURCZAK SALTIMBOCCA / CHICKEN SALTIMBOCCA

51 zł

Pierś z kurczaka 180g, szynka Crudo, sos szalwia-masło, pomidory cherry, ziemniaki na maśle i ziołach.

Chicken breast 180g, Crudo ham, sage sauce, butter, cherry tomatoes, potatoes in butter and herbs.

4. POLĘDWICZKI WIEPRZOWE / PORK TENDERLOINS

56 zł

Polędwiczki wieprzowe, puree batat - pomarańcza, sos z czerwonej porzeczki, chips z batata.

Pork tenderloins, sweet potato and orange puree, redcurrant sauce, sweet potato chips.



Przykład podania / Serving example

MAKARONY / PASTA

- 1. SPAGHETTI CARBONARA /230g / SPAGETTI CARBONARA /230g** **39 zł**
Spaghetti, pancetta, czosnek, jajko, ser Grana Padano.
Spaghetti, pancetta, garlic, egg, Grana Padano.
- 2. SPAGHETTI AMATRICIANA /230g / SPAGHETTI AMATRICIANA /230g** **39 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** **41 zł**
Tagliatelle, borowiki, kurczak, Mascarpone, szpinak baby.
Tagliatelle, forest mushrooms, chicken, mascarpone cheese, baby spinach.
- 4. TAGLIATELLE Z KREWETKAMI / TAGLIATELLE WITH PRAWNS** **42 zł**
Tagliatelle, krewetki, pomidory cherry, wino, chilli, natka pietruszki, masło.
Tagliatelle, prawns, cherry tomatoes, wine, chilli, parsley, butter.



Przykład podania / Serving example

PIEROGI / POLISH DUMPLINGS

- 1. OPIEKANE TRADYCYJNE PIEROGI RUSKIE - 10 szt.** **35 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.** **37 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

44 zł

Kurczak w panierce pszenno-kokosowej 200g, mix sałat, ogórek świeży, konfitura z mango i czerwonej cebuli, sos chilli, majonez, kolendra, frytki.
Chicken in wheat and coconut breadcrumbs, mix of lettuce, cucumber, mango and red onion jam, chilli sauce, mayo, coriander, chips.

2. BURGER HALLOUMI Wege / HALLOUMI VEGETARIAN BURGER

45 zł

Ser halloumi, ser cheddar, liście szpinaku, krążki cebulowe, sos Aioli, ajvar, granat, nachosy.
Halloumi, cheedar, spinach, onion rings, sauce aioli, sauce ajvar, pomegranate, nachos.

3. BURGER CLASSIC BBQ / CLASSIC BBQ BURGER

48 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.



Przykład podania / Serving example

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

38 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

41 zł

Kurczak, sałata rzymska, boczek, pomidory cherry, grzanki, sos 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

42 zł

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

Goat cheese, spinach, rocket lettuce, marinated zucchini, pear, blueberry, pomegranate, raspberry sauce, bread.



Przykład podania / Serving example

PIZZA / PIZZA

w stylu włoskim

32 cm

1. FESTA MARGHERITA / FESTA MARGHERITA

33 zł

Sos pomidorowy na bazie pomidorów z włoskich upraw, mozzarella fior di latte, bazylia, oliwa.
Tomato sauce based on tomatoes from Italian crops, mozzarella fior di latte, basil, olive-oil.

2. CAPRICCIOSA / CAPRICCIOSA

36 zł

Sos pomidorowy na bazie pomidorów z włoskich upraw, mozzarella fior di latte, szynka gotowana, pieczarki, oliwki.
Tomato sauce based on tomatoes from Italian crops, mozzarella fior di latte, cooked ham, mushroom, olives.

3. COTTO / COTTO

37 zł

Sos pomidorowy na bazie pomidorów z włoskich upraw, mozzarella fior di latte, szynka Cotto.
Tomato sauce based on tomatoes from Italian crops, mozzarella fior di latte, Cotto ham.

4. SALAME NAPOLI / SALAME NAPOLI

39 zł

Sos pomidorowy na bazie pomidorów z włoskich upraw, mozzarella fior di latte, salami, suszone pomidory, czerwona cebula.
Tomato sauce based on tomatoes from Italian crops, mozzarella fior di latte, salami, sun-dried tomatoes, red onion.

5. QUATRO FORMAGGI / QUATRO FORMAGGI

41 zł

Gorgonzola, mozzarella, grana padano, ricotta.
Gorgonzola, mozzarella, grana padano, ricotta.

6. PARMA / PARMA

43 zł

Sos pomidorowy na bazie pomidorów z włoskich upraw, mozzarella, pomidory cherry, rukola, prosciutto crudo, grana padano.
Tomato sauce based on tomatoes from Italian crops, mozzarella fior di latte, cherry tomatoes, rocket lettuce, prosciutto crudo, grana padano.



Przykład podania / Serving example

MENU DZIECIĘCE / KIDS MENU

- 1. KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW - KIDS /130ml** **18 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** **25 zł**
PIZZA FESTA MARGHERITA - KIDS
Sos pomidorowy na bazie pomidorów z włoskich upraw, mozzarella fior di latte, świeża bazylia, oliwa.
Tomato sauce based on tomatoes from Italian crops, 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 COTTO - KIDS / PIZZA COTTO - KIDS** **29 zł**
Szynka cotto, kukurydza, mozzarella fior di latte, sos pomidorowy na bazie pomidorów z włoskich upraw.
Cotto ham, corn, mozzarella fior di latte, tomato sauce based on tomatoes from Italian crops.

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**



Przykład podania / Serving example

DESERY DESSERTS

porcja / całość 220g / 1800g

portion / whole

1. TORT BEZOWY OWOCOWY
MERINGUE CAKE - CLASSIC WITH FRUITS 24 zł / 195 zł

2. TORT BEZOWY SŁONY KARMEL
MERINGUE CAKE - SALTY CARAMEL 24 zł / 195 zł

3. TORT BEZOWY CZEKOLADA Z MALINĄ
MERINGUE CAKE - CHOCOLATE WITH RASPBERRY 23 zł / 185 zł

120g / 1440g

4. TORT BROWNIE Z KREMEM KARMELOWYM
BROWNIE CAKE WITH CARAMEL CREAM 18 zł / 215 zł

200g / 800g

5. TARTA OWOCOWA
FRUIT TART 19 zł / 76 zł

6. TARTA MALINOWA
RASPBERRY TART 18 zł / 72 zł



DESERY / monoporcje



1. EKLER OWOCOWY /120g

14 zł

ECLAIR WITH FRUITS

Crème pâtissière, owoce, Pâte à Choux.
Crème pâtissière, fruits, Pâte à Choux.



2. BEZOWE MASCARPONE /100g 21 zł

MERINGUE WITH MASCARPONE

Krem mascarpone, owoce, beza.
Mascarpone cream, fruits, meringue.



3. TIRAMISU /120g

21 zł

TIRAMISU

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



4. SERNIK Z CRÈME BRÛLÉE /110g 19 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

20 zł

RED VELVET

Biskopt red velvet, sernik na zimno, ciasteczka.
Red velvet sponge cake, mascarpone cream, sweets.



6. SERNICZEK NA ZIMNO /150g 20 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 19 zł

RASPBERRY EARL GREY

Krem Earl Grey, mus malinowy, chrupiąca malina, krem jogurtowy.
Earl Grey cream, raspberry mousse, crunchy raspberries, yoghurt cream.



8. **MASCARPONE KARMEL GRUSZKA** /130g **18 zł**
A PEAR IN CARAMEL
 Mascarpone, gruszka w karmelu, pâte á choux.



9. **PISTACJA NAKIELNEGO** /100g **19 zł**
NAKIELNY PISTACHIO
 Pistacja, biszkopt pistacjowy, galaretka truskawkowa, brownie.
 Pistachio, pistachio sponge cake, strawberry jelly, brownie.



10. **TAJEMNICZA PRZESYŁKA** /140g **19 zł**
MYSTERIOUS PACKAGE
 Prażynka orzechowa, ganache Baileys, krem cytrynowo-porzeczkowy..
 Nut roast, Baileys ganache, lemon-currant cream.



11. **RÓŻA** /120g **19 zł**
ROSE
 Mus prosecco, galaretka truskawkowa z różą, chrupiąca cytryna.
 Prosecco mousse, strawberry jelly with a rose, crispy lemon.

PRALINY / MAKARONIKI PRALINES / MACAROONS

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

5,00 zł/szt.

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

7,50 zł/szt.



LODY / DESERY LODOWE

OWOCOWY

FRUIT ICE CREAM DESSERT

200g / porcja 32 zł
portion



CZEKOLADOWY

CHOCOLATE ICE CREAM DESSERT

200g / porcja 30 zł
portion



PISTACJOWO- CIASTECZKOWY

COOKIE AND PISTACHIO ICE CREAM DESSERT

200g / porcja 29 zł
portion



SHAKE /380ml 27 zł SHAKE

LODY /80g 7,50 zł ICE CREAM



KAWA / HERBATA COFFEE / TEA

KLASYKI ESPRESSO / CLASSIC ESPRESSO:

1. Espresso Ristretto /15ml	10 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 / Black	/180ml	14 zł	/300ml	16 zł
2. Americano z mlekiem Americano with milk	/220ml	15 zł	/300ml	17 zł

KLASYKI MLECZNE NA BAZIE ESPRESSO:

CLASSICS:

1. Flat White /220ml	15 zł
2. Latte Macchiato	/290ml 17 zł /360ml 18 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 z syropem Latte Macchiato with syrup	/290ml 18 zł /360ml 20 zł

NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES:

1. Czekolada na gorąco Hot chocolate	/280ml 16 zł /360ml 18 zł
2. Herbata Tea Forte /380ml Tea Forte	16 zł

DOBIERZ DODATEK DO KAWY:

SELECT EXTRA TO YOUR COFFEE:

1. Kawa bezkofeinowa / Decaffeinated coffee	-
2. Syrop smakowy /30ml / Flavoured syrup	3,0 zł
3. Bita śmietana / Whipped cream	2,5 zł
4. Napój sojowy / migdałowy / Drink soya/almond	2,5 zł



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 14 zł / karafka 1l 36 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** 17 zł

- szpinak / spinach

- 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

- grejpfrut / grapefruit

- pomarańczowo-grejpfrutowy / orange & grapefruit

- marchewka / carrot

- marchewka-jabłko / carrot & apple

6. **COCA COLA Zero** /0,25l / butelka 10 zł
COCA COLA

FANTA

SPRITE

TONIC

WODA gazowana / niegazowana /0,33l

WATER still / sparkling



7. **SOKI CAPPY** /0,25l / butelka 10 zł

- pomarańcza / orange

- jabłko / apple

- czarna porzeczka / black currant

- grejpfrut / grapefruit



8. **RED BULL** /0,25l 16 zł



PIWA / BEERS

PIWA LANE:

DRAUGHT BEER

- | | | |
|--|--------------|-------|
| 1. Okocim Jasne Okocimskie /0,3 l | 14 zł /0,5 l | 17 zł |
| Okocim Lager | | |
| 2. Żatecký Světly Ležák /0,3 l | 14 zł /0,5 l | 17 zł |
| Žatecký Světly Ležák | | |
| 3. Grimbergen Blonde /0,33 l | | 18 zł |
| Grimbergen Blonde | | |
| 4. Grimbergen Double Ambree /0,33 l | | 18 zł |
| Grimbergen Double Ambree | | |
| 5. Kronenbourg 1664 Pszeniczny /0,33 l | | 18 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. Żatecký 0% /0,5 l | 17 zł |
| 5. Somersby 4,5%, 0% /0,4 l | 16 zł |
| 6. Okocim Porter /0,5 l | 18 zł |
| 7. Garage /0,4 l | 16 zł |
| 8. Brooklyn Pilsner /0,4 l | 15 zł |



KARTA WIN / WINE CARD

MUSUJĄCE SPARKLING WINE

/ 150 ml / butelka 750 ml

- 3. Moscato Dolce 18 zł / 85 zł
- 2. Prosecco Extra Dry 19 zł / 95 zł
- 3. Prosecco Rosé Extra Dry 20 zł / 99 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 18 zł / 85 zł
- 2. Chardonnay Pirovano 19 zł / 89 zł
- 3. Corte Adami Soave 19 zł / 89 zł
- 4. Greco Di Tufo 20 zł / 99 zł

WYTRAWNE CZERWONE DRY RED WINE

/ 150 ml / butelka 750 ml

- 1. Montepulciano 18 zł / 85 zł
- 2. Nero d'Avola 19 zł / 89 zł
- 3. Primitivo di Manduria DOC 20 zł / 99 zł
- 4. Valpolicella Superiore DOC 21 zł / 109 zł



KARTA ALKOHOLI

BAR MENU

WÓDKA CZYSTA

VODKA

/ 40 ml / butelka (bottle)

- | | | |
|---|---------------|--------|
| 1. Ostoya czarna
Ostoya the charcoal
filtered black | 19 zł / 0,7 l | 305 zł |
| 2. Belvedere | 24 zł / 0,7 l | 395 zł |
| 3. Młody ziemniak | 26 zł / 0,5 l | 320 zł |
| 4. Ostoya | 0,5 l | 210 zł |

WÓDKA SMAKOWA

FLAVORED VODKA

40 ml

- | | |
|-----------------------------|-------|
| 1. Saska Śliwka węgierka | 19 zł |
| 2. Saska Czerwona porzeczka | 19 zł |
| 3. Saska Pigwa | 19 zł |
| 4. Saska Wiśnia z nutą rumu | 19 zł |

TEQUILA

40 ml

- | | |
|----------------------------|-------|
| 1. Olmeca Silver | 20 zł |
| 2. Tequila Patron XO | 27 zł |
| 3. Tequila Patron Silver | 30 zł |
| 4. Tequila Patron Reposado | 33 zł |
| 5. Don Julio | 30 zł |
| 6. Don Julio Reposado | 32 zł |

SINGLE MALT WHISKY 40 ml

SINGLE MALT WHISKY

- | | |
|----------------------------|-------|
| 1. Connemara | 24 zł |
| 2. Glenfiddich 12' | 27 zł |
| 3. Laphroaig 10' | 26 zł |
| 4. Glenmorangie | 28 zł |
| 5. Glenmorangie 12 Lasanta | 30 zł |
| 6. Macallan | 31 zł |
| 7. Octomore | 82 zł |



KARTA ALKOHOLI

BAR MENU

BOURBON

40 ml

- | | |
|------------------------|-------|
| 1. Jack Daniel`s | 20 zł |
| 2. Jack Daniel`s Honey | 21 zł |
| 3. Wild Turkey | 21 zł |
| 4. Bulleit | 22 zł |
| 5. Bulleit 95 RYE | 24 zł |

BLENDED WHISKY

40 ml

- | | |
|-----------------------------------|--------|
| 1. Ballantine`s | 20 zł |
| 2. Jameson | 21 zł |
| 3. Monkey Shoulder | 24 zł |
| 4. Chivas Regal 12' | 21 zł |
| 5. Chivas Regal Extra 13' | 23 zł |
| 6. Chivas Regal XV' | 28 zł |
| 7. Chivas Regal 18' | 43 zł |
| 8. Chivas Regal 25' | 149 zł |
| 9. Johnnie Walker Red Label | 19 zł |
| 10. Johnnie Walker Red Rye Finish | 20 zł |
| 11. Johnnie Walker Black Label | 21 zł |
| 12. Johnnie Walker Green Label | 33 zł |
| 13. Johnnie Walker Gold Label | 38 zł |
| 14. Johnnie Walker Platinum | 49 zł |
| 15. Johnnie Walker Blue Label | 109 zł |

KONIAK / COGNAC

40 ml

- | | |
|----------------|--------|
| 1. Hennessy VS | 28 zł |
| 2. Hennessy XO | 135 zł |



KARTA ALKOHOLI

BAR MENU

GIN

/40 ml

- | | |
|-------------------------|-------|
| 1. Beefeater London Dry | 20 zł |
| 2. Beefeater Pink | 20 zł |
| 3. Bombay Sapphire | 22 zł |
| 4. Hendrick`s | 26 zł |
| 5. Monkey 47 Sloe | 35 zł |
| 6. Monkey 47 | 37 zł |

LIKIERY I APERITIF /40 ml

LIQUEUR AND APERITIF

- | | |
|---------------------|-------|
| 1. Lillet Rose | 18 zł |
| 2. Lillet Blanc | 18 zł |
| 3. Chopin Karmelowy | 18 zł |
| 4. Cointreau | 18 zł |
| 5. Jagermeister | 20 zł |
| 6. Triple Sec | 18 zł |
| 7. Aperol | 20 zł |
| 8. Malibu | 18 zł |
| 9. Campari | 20 zł |
| 10. Passoa | 19 zł |
| 11. Kahlua | 20 zł |
| 12. Baileys | 19 zł |
| 13. Drambuie | 22 zł |
| 14. St. Germain | 26 zł |
| 15. Italicus | 30 zł |

SZAMPANY / butelka /0,7l

CHAMPAGNE / bottle

- | | |
|----------------------|---------|
| 1. Mumm Demi-Sec | 370 zł |
| 2. Mumm Cordon Rouge | 410 zł |
| 3. Perrier Jouet | 520 zł |
| 4. Don Perignon | 2100 zł |

RUM

/40 ml

- | | |
|----------------------------|-------|
| 1. Havana Club 3' | 19 zł |
| 2. Havana Club Especial 5' | 20 zł |
| 3. Havana Club 7' | 22 zł |
| 4. Dictador 12' | 27 zł |
| 5. Dictador 20' | 41 zł |

WERMUT

/40 ml

VERMOUTH

- | | |
|----------------------|-------|
| 1. Martini Rosso | 22 zł |
| 2. Martini Extra Dry | 22 zł |
| 3. Martini Bianco | 22 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. OLD FASHIONED

Bourbon, syrop cukrowy, angostura, woda gazowana, skórka pomarańczy.
Bourbon, sugar syrup, angostura, sparkling water, orange zest.

29 zł

5. DAIQUIRI

Rum, limonka, syrop cukrowy / Rum, lime, sugar syrup.

28 zł

6. LONG ISLAND ICE TEA

Wódka, rum, gin, tequilla, triple sec, cytryna, pepsi.
Vodka, rum, gin, tequila, triple sec, lemon, pepsi.

34 zł

7. FRENCH 75

Gin, cytryna, syrop cukrowy, prosecco / Gin, lemon, sugar syrup, prosecco.

27 zł

8. BASIL SMASH

Gin, sok z limonki, syrop cukrowy, bazylia / Gin, lime juice, sugar syrup, basil.

27 zł

9. APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, woda gazowana, pomarańcze.
Aperol, prosecco, sparkling water, orange.

29 zł

10. MOJITO

Rum, limonka, mięta, syrop cukrowy, woda gazowana.
Rum, lime, mint, sugar syrup, sparkling water.

28 zł

11. NEGRONI

Gin, campari, czerwony wermut, skórka pomarańczy.
Gin, campari, red vermouth, orange zest.

28 zł

12. SEX ON THE BEACH

Wódka, likier brzoskwiniowy, lód, sok pomarańczowy, sok żurawinowy.
Vodka, peach liqueur, orange juice, cranberry juice.

28 zł

13. IRISH COFFEE

Kawa, irish whiskey, bita śmietana / Coffee, irish whiskey, whipped cream.

26 zł

14. ESPRESSO MARTINI

Wódka, likier kawowy, espresso. / Vodka, coffee liqueur, espresso.

27 zł

15. PORNSTAR MARTINI

Wódka, syrop waniliowy, sok z cytryny, puree marakuja, prosecco.
Vodka, vanilla syrup, lime juice, passion fruit puree, prosecco.

29 zł



KOKTAJLE AUTORSKIE

NAKIELNY'S COCKTAILS



NAKIELNY KAZIMIERZ

30 zł

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



NAKIELNY KRAKOWSKA

30 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, hibiskus syrup,
grapefruit, tonic, lemon juice, sugar syrup.

NAKIELNY RYNEK

30 zł

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



NAKIELNY WOLA

30 zł

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



NAKIELNY BONARKA

30 zł

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



NAKIELNY WIŚLNA

29 zł

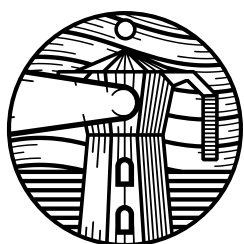
Wódka wiśniowa, sok żurawinowy,
sok z limonki, syrop cukrowy.
Cherry vodka, cranberry juice, lime
juice, sugar syrup.



Znajdź nas na:



www.nakielny.pl



NAKIELNY[®]
RESTO