



NAKIELNY[®]
& WENTZL

MENU

DO KAŻDEGO ZESTAWU ŚNIADANIOWEGO
MAŁA KAWA ZA 3 zł

SMALL COFFEE FOR 3 PLN WITH EACH BREAKFAST

ZESTAWY ŚNIADANIOWE

od 9:00 do 12:45

1. ŚNIADANIE KRAKOWSKIE

/450g

29 zł

Bajgiel, kielbasa krakowska, bryndza ze szczypiorkiem, pasztet cielęcy z żurawiną, piklowane warzywa (rzodkiewka, ogórek, cebula czerwona).



2. ŚNIADANIE ANIELSKIE

/450g

29 zł

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



3. ŚNIADANIE FRANCUSKIE

słodko-słone /300g

29 zł

Croissant z konfiturą porzeczkową, brioszka z kozim serem, naleśnik suzette.



4. ŚNIADANIE NAKIELNY

/400g

28 zł

Brioszka z szynką parmeńską, hummus z botwinką, bryndza z rzodkiewą, pancakes wytrawne, bekon, jajko sadzone, sałata.



5. ŚNIADANIE

WEGETARIAŃSKIE /350g 27 zł

Pancakes wytrawne, grillowane awokado, ajwar, szpinak, pomidory cherry grillowane, naleśnik z warzywami i tofu.

Zestawy śniadaniowe (przykład podania)

BREAKFASTS

from 9:00 to 12:45

1. KRAKOW BREAKFAST

/450g

29 PLN

Bagel, Krakow sausage, sheep cheese with chives, veal pate with cranberries, pickled vegetables (radish, cucumber, red onion).



3. FRENCH BREAKFAST

sweet and salty /300g

29 PLN

Croissant with currant jam, brioche with goat cheese, crepe suzette,



5. VEGETARIAN BREAKFAST

/350g

27 PLN

Dry pancakes with grilled vegetables (avocado, cherry tomatoes), ajvar, spinach and pickled tofu.



2. ENGLISH BREAKFAST /450g 29 PLN

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



4. NAKIELNY'S BREAKFAST

/400g

28 PLN

Brioche with parma ham, hummus with young beet leaves, sheep cheese with radish, dry pancake, bacon, fried egg, lettuce.

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**
- Kapuśniaczek / **Cabbage pie**

KANAPKI I JOGURTY SANDWICHES AND YOGHURTS

- | | |
|---|-------|
| • Kanapka z kurczakiem / Chicken sandwich | 16 zł |
| • Kanapka z szynką dojrzewającą / Matured ham sandwich | 16 zł |
| • Kanapka z burakiem / Beetroot sandwich | 16 zł |
| • Kanapka z pastą jajeczną / Egg paste sandwich | 16 zł |
| • Kanapka z jajkiem i serem / Egg and cheese sandwich | 16 zł |
| • Kanapka z szynką / Ham sandwich | 16 zł |
| • Kanapka z wołowiną / Beef sandwich | 16 zł |
| • Kanapka z chorizo / Chorizo sandwich | 16 zł |
| • Jogurt z granolą i owocami / Yoghurt with granola and fruits | 21 zł |

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

1. CARPACCIO WOŁOWE / BEEF CARPACCIO

43 zł

Wołowina 80g, puder z zielonej cebuli, rukola, parmezan, oliwa, .
Beef 80g, green onion powder, rocket lettuce, parmesan, olive oil .

2. KREWETKI PO HISPZAŃSKU - 4 szt. / SPANISH SHRIMP - 4 pieces

43 zł

Krewetki, oliwa, chilli, czosnek, natka pietruszki,.
Prawns , olive oil, chilli, garlic, parsley.

3. TATAR WOŁOWY / BEEF TARTARE

45 zł

Wołowina 80g, oliwa, szczypiorek, kurki, szalotka, koper, musztarda francuska, jajko przepiórcze, pieczywo.
Chopped beef, olive oil, chives, chanterelle, spring onion, dill, French mustard, yolk, bread.



ZUPY / SOUPS

1. KREM POMIDOROWY / TOMATO CREAM

28 zł

Włoskie pomidory, pesto bazyliowe, mozzarella fior di latte, pestki słonecznika.
Italian tomatoes, basil pesto, fior di latte mozzarella, sunflower seeds.

2. BULION WOŁOWINA / KACZKA / BEEF DUCK / BROTH

29 zł

Seler naciowy, pierożki z mięsem.
Broth with celery, dumplings with meat.

3. CAPPUCINO BOROWIKOWE / BOLETUS CAPPUCINO

32 zł

Krem borowikowy, puder grzybowy, paluch, parmezan.
Boletus cream, mushroom powder, bread, parmesan.



Przykład podania / Serving example

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

1. KURCZAK SUPREME / 250g / SUPREME CHICKEN

53 zł

Filet z kurczaka supreme 200g, ziemniaki tymiankowe, sos porowy, chipsy z jarmużu, pieczone warzywa..

Chicken fillet 200g, potatoes with thyme, leek sauce, kale chips, and baked vegetables.

2. FILET Z ŁOSOSIA / 180g/ SALMON FILLET

53 zł

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

Wild rice, zucchini, shrimp sauce, pistachio.

3. FILET Z HALIBUTA / 160g/ HALIBUT FILLET

56 zł

Puree dynia-imbir, żel pomarańcza sycylijska, dziki brokuł w tempurze, oliwa limonkowa.

Pumpkin-ginger puree, Sicilian orange gel, wild broccoli in tempura, lime oil.

4. SZNYCEL WIEDEŃSKI / WIENER SCHNITZEL

65 zł

Cielęcina 180g, puree ziemniaczane, jajko sadzone, cytryna.

Veal, mashed potatoes, fried egg, lemon.

7. POŁĘDWICA WOŁOWA / 200g / BEEF TENDERLOIN

82 zł

Połędwica 200g, ziemniaki na maśle i ziołach, sos pieprzowy na bazie demi glace, mix салат.

Beef, potatoes in butter and herbs, pepper sauce based on demi glace, salad mix.



Przykład podania / Serving example

MAKARONY / PASTAS

1. TAGLIATELLE AI FUNGHI / 300g / TAGLIATELLE AI FUNGHI

43 zł

Tagliatelle, borowiki, kurczak, szpinak, mascarpone, cukinia.

Tagliatelle, boletus, chicken, spinach, mascarpone, zucchini.

2. PAPARDELLE Z WOŁOWINĄ / PAPARDELLE WITH BEEF

44 zł

Wołowina, papardelle, mleko kokosowe, orzechy nerkowca, kolendra, suszone pomidory, wiórki kokosowe, limonka, chilli, czosnek.

Beef, papardelle, coconut milk, cashews, coriander, dried tomatoes, desiccated coconut, lime, chilli, garlic.

3. TAGLIATELLE Z KREWETKAMI / TAGLIATELLE WITH PRAWNS

46 zł

Tagliatelle, krewetki, pomidory cherry, wino, chilli, natka pietruszki, masło.

Tagliatelle, prawns, cherry tomatoes, wine, chilli, parsley, butter.



Przykład podania / Serving example

SAŁATKI / SALADS

1. HALLOUMI / HALLOUMI

41 zł

Mix sałat, czerwona cebula, oliwki zielone z pestką, majonez- kolendra / trufla, halloumi, oliwa cytrynowa, pomidorki koktajlowe.

Salad composition, red onion, pitted green olives, mayonnaise-coriander / truffle, halloumi, lemon oil, cherry tomatoes.

2. CEZAR / CAESAR

43 zł

Filet kurczak, bekon, sałata rzymska, sos na bazie anchois, pomidorki cherry, granat, grana padano, grzanki, pieczywo.

Chicken breast, bacon, cos lettuce, anchovy sauce, cherry tomatoes, pomegranate, grana padano, croutons, bread.

3. KARAMELIZOWANY KOZI SER / CARMELIZED GOAT CHEESE

44 zł

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

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

BURGERY / BURGERS

1. SWEET CHICKEN BURGER / SWEET CHICKEN BURGER

46 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 / HALLOUMI BURGER

47 zł

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

3. BURGER CLASSIC BBQ / CLASSIC BBQ BURGER

49 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.

MENU DZIECIĘCE / KIDS MENU

- | | |
|---|-------|
| 1. KREM POMIDOROWY - KIDS
TOMATO CREAM - KIDS /130ml | 19 zł |
| Włoskie pomidory, pesto bazyliowe, mozzarella fior di latte, pestki słonecznika.
Italian tomatoes, basil pesto, fior di latte mozzarella, and sunflower seeds. | |
| 2. BULION WOŁOWINA / KACZKA - KIDS
BEEF DUCK / BROTH - KIDS | 20 zł |
| Seler naciowy, pierożki z mięsem.
Broth with celery, dumplings with meat. | |
| 3. SPAGHETTI POMODORO - KIDS
SPAGHETTI POMODORO - KIDS | 28 zł |
| Spaghetti, sos pomidorowy, mascarpone, natka pietruszki.
Spaghetti, tomato sauce, mascarpone, and parsley | |
| 4. NUGGETSY Z KURCZAKA / 5 szt. / CHICKEN NUGGETS / 5 pieces | 30 zł |
| Nuggetsy z kurczaka, frytki, pomidorki cherry, ketchup.
Chicken nuggets, chips cherry tomatoes, ketchup. | |

DODATKI / EXTRAS

- | | |
|---|-------|
| 1. MIX SAŁAT / SALAD MIX | 15 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. The Exceptional Tea Experience 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

6. **PEPSI** /0,2l / butelka

PEPSI MAX

MIRINDA

7UP

SCHWEPES



7. **LIPTON** lemon / green / peach / 0,2l 10 zł



8. **WODA KRYSTALICZNE ŹRÓDŁO** 10 zł

gazowana / niegazowana / 0,3l

WATER KRYSTALICZNE ŹRÓDŁO still / sparkling



9. **SOKI TOMA** /0,25l / butelka

TOMA JUICES /0,25l / bottle

- pomarańcza / orange

- jabłko / apple



10. **ROCKSTAR** /0,25l



14 zł



PIWA / BEERS

PIWA LANE:

DRAUGHT BEER

1. Okocim Jasne Okocimskie /0,3 l 14 zł /0,5 l 17 zł
Okocim Lager
2. Grimbergen Blonde /0,33 l 18 zł
Grimbergen Blonde
3. Kronenbourg 1664 Pszeniczny /0,33 l 18 zł
Kronenbourg 1664



PIWA butelka:

BOOTLED BEER

1. Okocim Klasyczna pszenica /0,5 l 18 zł
Okocim Classic Wheat Beer
2. Okocim Radler limonka 2% /0,5 l 18 zł
Okocim Radler lime 2%
3. Okocim 0% /0,5 l 18 zł
Okocim 0 %
4. Žatecký 0% /0,5 l 18 zł
5. Somersby 4,5% , 0% /0,4 l 17 zł
6. Okocim Porter /0,5 l 19 zł
7. Garage /0,4 l 17 zł
8. Brooklyn Pilsner /0,4 l 16 zł



KARTA WIN

WINE CARD



NAKIELNY®
WINA

MUSUJĄCE SPARKLING WINE

/ 100 ml / butelka 750 ml

1. Moscato Dolce	19 zł / 95 zł
2. Prosecco Extra Dry	20 zł / 105 zł
3. Prosecco Rosé Extra Dry	21 zł / 109 zł
4. Chardonnay Brut Spumante	25 zł / 149 zł
5. Prosecco DOCG Valdobbiadone Superiore Extra Dry Spumante	209 zł

WYTRAWNE BIAŁE DRY WHITE WINE

/ 100 ml / butelka 750 ml

1. Pinot Grigio Garda	19 zł / 95 zł
2. Chardonnay Pirovano	20 zł / 99 zł
3. Corte Adami Soave	20 zł / 99 zł
4. Greco Di Tufo	21 zł / 109 zł
5. Falanghina del Sannio DOC	23 zł / 149 zł
6. Muller Thurgau Tre Venezie IGT	25 zł / 159 zł
7. Pecorino IGT BIO	27 zł / 179 zł
8. Gewurztraminer Trentino DOC	28 zł / 189 zł
9. Sauvignon Blanc Trentino DOC	28 zł / 189 zł



KARTA WIN

WINE CARD



NAKIELNY®
WINA

PÓŁSŁODKIE SEMI-SWEET WINE

/ 100 ml / butelka 750 ml

1. Terre Rossa (czerwone) (red)
2. Terre Bianca (białe) (white)

20 zł / 99 zł

20 zł / 99 zł

WYTRAWNE CZERWONE DRY RED WINE

/ 100 ml / butelka 750 ml

1. Montepulciano d' Abruzzo
2. Nero d' Avola
3. Primitivo di Manduria DOC
4. Valpolicella Superiore DOC
5. Primitivo Puglia IGT

19 zł / 95 zł

20 zł / 99 zł

21 zł / 109 zł

22 zł / 119 zł

25 zł / 149 zł

6. Pinot Nero Trentino DOC

28 zł / 189 zł

7. Valpolicella Ripasso Superiore DOC

37 zł / 209 zł

8. Chianti Superiore DOCG BIO

269 zł

9. Barolo DOCG

299 zł

10. Barbaresco DOCG

299 zł

11. Amarone Della Valpolicella DOCG

329 zł



KARTA ALKOHOLI

BAR MENU

WÓDKA CZYSTA

VODKA

/ 40 ml / butelka (bottle)

- | | | |
|---|--------------|--------|
| 1. Ostoya czarna
Ostoya the charcoal
filtered black | 21 zł / 0,7l | 309 zł |
| 2. Belvedere | 25 zł / 0,7l | 399 zł |
| 3. Młody ziemniak | 27 zł / 0,5l | 330 zł |
| 4. Ostoya | 0,5l | 220 zł |

WÓDKA SMAKOWA

FLAVORED VODKA

- | | |
|-----------------------------|-------|
| | 40 ml |
| 1. Saska Śliwka węgierka | 20 zł |
| 2. Saska Czerwona porzeczka | 20 zł |
| 3. Saska Pigwa | 20 zł |
| 4. Saska Wiśnia z nutą rumu | 20 zł |

TEQUILA

40 ml

- | | |
|----------------------------|-------|
| 1. Olmeca Silver | 21 zł |
| 2. Tequila Patron XO | 28 zł |
| 3. Tequila Patron Silver | 31 zł |
| 4. Tequila Patron Reposado | 34 zł |
| 5. Don Julio | 31 zł |
| 6. Don Julio Reposado | 33 zł |

SINGLE MALT WHISKY 40 ml

SINGLE MALT WHISKY

- | | |
|----------------------------|-------|
| 1. Connemara | 25 zł |
| 2. Glenfiddich 12' | 28 zł |
| 3. Laphroaig 10' | 27 zł |
| 4. Glenmorangie | 29 zł |
| 5. Glenmorangie 12 Lasanta | 31 zł |
| 6. Macallan | 33 zł |
| 7. Octomore | 84 zł |



KARTA ALKOHOLI

BAR MENU

BOURBON

40 ml

- | | |
|------------------------|-------|
| 1. Jack Daniel`s | 21 zł |
| 2. Jack Daniel`s Honey | 22 zł |
| 3. Wild Turkey | 22 zł |
| 4. Bulleit | 23 zł |
| 5. Bulleit 95 RYE | 25 zł |

BLENDED WHISKY

40 ml

- | | |
|-----------------------------------|--------|
| 1. Ballantine`s | 21 zł |
| 2. Jameson | 22 zł |
| 3. Monkey Shoulder | 25 zł |
| 4. Chivas Regal 12' | 22 zł |
| 5. Chivas Regal Extra 13' | 24 zł |
| 6. Chivas Regal XV' | 29 zł |
| 7. Chivas Regal 18' | 44 zł |
| 8. Chivas Regal 25' | 150 zł |
| 9. Johnnie Walker Red Label | 20 zł |
| 10. Johnnie Walker Red Rye Finish | 21 zł |
| 11. Johnnie Walker Black Label | 22 zł |
| 12. Johnnie Walker Green Label | 34 zł |
| 13. Johnnie Walker Gold Label | 39 zł |
| 14. Johnnie Walker Platinum | 50 zł |
| 15. Johnnie Walker Blue Label | 110 zł |

KONIAK / COGNAC

40 ml

- | | |
|----------------|--------|
| 1. Hennessy VS | 29 zł |
| 2. Hennessy XO | 137 zł |



KARTA ALKOHOLI

BAR MENU

GIN

/40 ml

- | | |
|-------------------------|-------|
| 1. Beefeater London Dry | 21 zł |
| 2. Beefeater Pink | 21 zł |
| 3. Bombay Sapphire | 23 zł |
| 4. Hendrick`s | 27 zł |
| 5. Monkey 47 Sloe | 36 zł |
| 6. Monkey 47 | 38 zł |

LIKIERY I APERITIF /40 ml

LIQUEUR AND APERITIF

- | | |
|---------------------|-------|
| 1. Lillet Rose | 19 zł |
| 2. Lillet Blanc | 19 zł |
| 3. Chopin Karmelowy | 19 zł |
| 4. Cointreau | 19 zł |
| 5. Jagermeister | 21 zł |
| 6. Triple Sec | 19 zł |
| 7. Aperol | 21 zł |
| 8. Malibu | 19 zł |
| 9. Campari | 21 zł |
| 10. Passoa | 20 zł |
| 11. Kahlua | 21 zł |
| 12. Baileys | 20 zł |
| 13. Drambuie | 23 zł |
| 14. St. Germain | 27 zł |
| 15. Italicus | 31 zł |

SZAMPANY / butelka /0,7l

CHAMPAGNE / bottle

- | | |
|----------------------|---------|
| 1. Mumm Demi-Sec | 380 zł |
| 2. Mumm Cordon Rouge | 420 zł |
| 3. Perrier Jouet | 530 zł |
| 4. Don Perignon | 2100 zł |

RUM

/40 ml

- | | |
|----------------------------|-------|
| 1. Havana Club 3' | 20 zł |
| 2. Havana Club Especial 5' | 21 zł |
| 3. Havana Club 7' | 23 zł |
| 4. Dictador 12' | 28 zł |
| 5. Dictador 20' | 42 zł |

WERMUT

/100 ml

VERMOUTH

- | | |
|----------------------|-------|
| 1. Martini Rosso | 23 zł |
| 2. Martini Extra Dry | 23 zł |
| 3. Martini Bianco | 23 zł |



KLASYCZNE KOKTAJLE

CLASSIC COCKTAILS

1. COSMOPOLITAN

Wódka cytrynowa, triplesec, limonka, sok żurawinowy.
Lemon vodka, triple sec, lime, cranberry juice.

29 zł

2. MARGARITA

Tequilla, triplesec, limonka, sól / Tequila, triple sec, lime, salt

29 zł

3. WHISKY SOUR

Whisky, cytryna, syrop cukrowy, angostura, białko jaj.
Whisky, lemon, sugar syrup, egg white, angostura.

30 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.

35 zł

7. FRENCH 75

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

28 zł

8. BASIL SMASH

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

28 zł

9. APEROL SPRITZ

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

30 zł

10. MOJITO

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

29 zł

11. NEGRONI

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

29 zł

12. SEX ON THE BEACH

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

29 zł

13. IRISH COFFEE

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

27 zł

14. ESPRESSO MARTINI

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

28 zł

15. PORNSTAR MARTINI

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

30 zł



KOKTAJLE AUTORSKIE

NAKIELNY'S COCKTAILS



NAKIELNY KAZIMIERZ 31 zł

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



NAKIELNY KRAKOWSKA 31 zł

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



NAKIELNY RYNEK 31 zł

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

NAKIELNY & WENTZL 31 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 WOLA 31 zł

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



NAKIELNY SZEWSKA 30 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 WIŚLNA 30 zł

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

Znajdź nas na:

e-mail: wentzl@nakielny.pl

tel. 734 646 403



www.nakielny.pl



NAKIELNY[®]
& WENTZL