



NAKIELNY®
& WENTZL

MENU

DO KAŻDEGO ZESTAWU ŚNIADANIOWEGO
MAŁA KAWA ZA 3 zł

SMALL COFFEE FOR 3 PLN WITH EACH BREAKFAST

DLA GRUP OD 8 OSÓB DOLICZAMY SERWIS W WYSOKOŚCI 10% RACHUNKU.

WE ADD 10% SERVICE CHARGE FOR GROUPS FROM 8 PEOPLE.

ZESTAWY ŚNIADANIOWE

od 8:00 do 12:00

1. ŚNIADANIE KRAKOWSKIE

/450g

29 zł

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



2. ŚNIADANIE ANGIELSKIE

/450g

29 zł

Bajgiel, fasolka z pomidorami, bekon, kielbaski, jajko sadzone, rösti, pomidor z grilla, pieczarka.



3. ŚNIADANIE FRANCUSKIE

śladko-ślone /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, łosoś wędzony, jajko sadzone, sałata.



5. ŚNIADANIE

WEGETARIAŃSKIE /350g

27 zł

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

Zestawy śniadaniowe (przykład podania)

BREAKFASTS

from 8:00 to 12:00

1. KRAKOW BREAKFAST

/450g

29 PLN

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



2. ENGLISH BREAKFAST /450g 29 PLN

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

3. FRENCH BREAKFAST

sweet and salty /300g

29 PLN

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



4. NAKIELNY'S BREAKFAST

/400g

28 PLN

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



5. VEGETARIAN

BREAKFAST /350g

27 PLN

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



Breakfast (serving example)



CROISSANTY

10 zł/szt.

- Croissant / Plain Croissant
- 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. BRUSCHETTA / BRUSCHETTA

Pieczyno, pomidory, czosnek, bazylija.
Bread, tomatoes, garlic, basil.

29 zł

2. KREWETKI - 8 szt. / SHRIMPS - 8 pieces

Krewetki, czosnek, kapary, czerwona cebula, pomidory koktajlowe, curry, chili, paluch.
Prawns, garlic, capers, red onion, cherry tomatoes, curry, chili, bread.

45 zł

3. TATAR WOŁOWY / BEEF TARTARE

Wołowina 80g, oliwa, kurki, szalotka, musztarda francuska, kapary, anchois, jajko przepiórcze, majonez, pieczywo.
Chopped beef, olive oil, chanterelle, spring onion, French mustard, capers, anchois, yolk, mayonnaise, bread.

46 zł



ZUPY / SOUPS

1. KREM POMIDOROWY / TOMATO CREAM

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

28 zł

2. BULION WOŁOWINA / KACZKA / BEEF DUCK / BROTH

Seler naciowy, marchew, natka pietruszki, pierożki z mięsem.
Broth with celery, carrots, parsley, dumplings with meat.

29 zł

3. CAPPUCINO BOROWIKOWE / BOLETUS CAPPUCINO

Krem borowikowy, puder grzybowy, paluch, parmezan, oliwa pietruszkowa.
Boletus cream, mushroom powder, bread, parmesan, parsley oil.

33 zł



Przykład podania / Serving example

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

1. 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.

2. HALIBUT / HALIBUT

54 zł

Filet z halibuta 160g, puree z dyni, arancini z czarnuszką, groszek zielony, konfitowane pomidory.
Halibut fillet 160g, pumpkin puree, arancini with black cumin, green peas, confit tomatoes.

3. FILET Z ŁOSOSIA / SALMON FILLET

54 zł

Filet z łososia 160g, dziki ryż z fenkułem, cukinia, sos krewetkowy, pistacja, pomidory pieczone, oliwa pietruszkowa.
Salmon fillet 160g, wild rice, zucchini, shrimp sauce, pistachio, baked tomatoes, parsley oil.

4. KURCZAK SUPREME / SUPREME CHICKEN

54 zł

Filet z kurczaka supreme 220g, sos porowy, chips z jarmużu, pieczone warzywa, oliwa pietruszkowa.
Chicken fillet 220g, leek sauce, kale chips, and baked vegetables, parsley oil.

5. SZNYCEL WIEDEŃSKI / WIENER SCHNITZEL

66 zł

Cielęcina 180g, puree ziemniaczane, jajko sadzone, cytryna, demi glace.
Veal, mashed potatoes, fried egg, lemon, demi glace.

6. POŁĘDWICA WOŁOWA / BEEF TENDERLOIN




84 zł

Polędwica 200g, ziemniaki na maśle i ziołach, sos z zielonego pieprzu na bazie demi glace, konfitura z czerwonej cebuli, mix sałat.
Beef, potatoes in butter and herbs, green pepper sauce based on demi glace, jam with red onion, mixed salad.



Przykład podania / Serving example





MAKARONY / PASTAS

- 1. SPAGHETTI BOLOGNESE / SPAGHETTI BOLOGNESE** 41 zł
Cielęcina, pomidory pelati, warzywa, grana padano. Veal, pelati tomatoes, vegetables, grana padano.
- 2. TAGLIATELLE Z GORGONZOLĄ**  **TAGLIATELLE WITH GORGONZOLA CHEESE** 42 zł
Tagliatelle, gorgonzola, śmietanka, gruszka, szpinak, orzechy nerkowca.
Tagliatelle, gorgonzola, cream, pear, spinach, cashew nuts
- 3. RISOTTO / RISOTTO**  42 zł
Salami spianata, salami napoli, dynia, groszek zielony, rukola, grana padano.
Salami spinata, salami napoli, pumpkin, green peas, arugula, grana padano.
- 4. TAGLIATELLE Z KURCZAKIEM I GRZYBAMI**
TAGLIATELLE WITH CHICKEN AND MUSHROOM 43 zł
Tagliatelle, filet z kurczaka, borowiki, czosnek, grana padano, śmietanka, suszone pomidory, rukola. Tagliatelle, chicken breast, porcini mushroom, garlic, grana padano, cream, sun-dried tomatoes, rocket lettuce.
- 5. TAGLIATELLE Z WOŁOWINĄ / BEEF TAGLIATELLE** 45 zł
Rostbef wołowy, pieczarki, szpinak, czosnek, pomidory cherry, czerwone wino, grana padano, masło.
Beef loin, mushrooms, spinach, garlic, cherry tomatoes, red wine, grana padano, butter.
- 6. TAGLIATELLE NERO Z KREWETKAMI** - 6 szt.  **TAGLIATELLE NERO WITH PRAWNS** - 6 pieces 46 zł
Tagliatelle nero, krewetki, szpinak, czosnek, pomidory koktajlowe, chilli, wino, masło, natka pietruszki
Tagliatelle nero, prawns, spinach, garlic, cherry tomatoes, chilli, wine, butter, parsley.

SAŁATKI / SALADS

- 1. SAŁATKA Z FALAFELEM / SALAD WITH FALAFEL**  42 zł
Falafel, gorgonzola, gruszka, oliwki, pomidory cherry, vinegret kolendra-malina.
Falafel, gorgonzola, pear, olives, cherry tomatoes, coriander-raspberry vinaigrette.
- 2. CEZAR / CAESAR** 43 zł
Filet kurczak, bekon, sałata rzymska, sos na bazie anchois, pomidorki cherry, grana padano, grzanki, pieczywo.
Chicken breast, bacon, cos lettuce, anchovy sauce, cherry tomatoes, grana padano, croutons, bread.
- 3. SAŁATKA KOZI SER / SALAD WITH GOAT CHEESE** 45 zł
Ser kozi, żółty burak marynowany, konfitura z czerwonej cebuli, konfitowane pomidory, orzechy nerkowca, vinegret, chrust z batata.
Goat cheese, marinated yellow beetroot, red onion jam, confit tomatoes, cashew nuts, vinegret, sweet potato brushwood.

PIZZA / PIZZA

- 1. FOCACCIA / FOCACCIA**  18 zł
Oliwa, czosnek, rozmaryn.
Olive oil, garlic, rosemary.
- 2. MARGARITA / MARGERITA**  35 zł
Sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, bazylia.
Tomatoe sauce, mozzarella fior di latte, fresh basil.
- 3. CAPRICIOSA / CAPRICIOSA** 38 zł
Sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, pieczarki, szynka cotto.
Tomatoe sauce, mozzarella fior di latte, mushrooms, cotto ham.
- 4. VEGETARIANA / VEGETARIANA**  39 zł
Sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, cukinia, bakłażan, papryka, pesto bazyliowe.
Tomatoe sauce, mozzarella fior di latte, zucchini, aubergine, bell pepper, basil pesto.
- 5. NAPOLI / NAPOLI** 41 zł
Sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, salame naponi, czarne oliwki, cebula czerwona, oliwa.
Tomatoe sauce, mozzarella fior di latte, salame naponi, black olives, red onion, olive oil.
- 6. QUATRO FORMAGI / QUATRO FORMAGI** 41 zł
Gorgonzola, grana padano, fior di latte, pecorino peperoncino.
Gorgonzola, grana padano, fior di latte, pecorino peperoncino.
- 7. SPIANATA / SPIANATA**  42 zł
Salami spinata, sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, cebula czerwona, papryka.
Salami spinata, tomatoe sauce, mozzarella fior di latte, red onion, bell pepper..
- 8. PARMA / PARMA** 45 zł
Fior di latte, crudo, pomidory koktajlowe, rukola, grana padano.
Fior di latte, crudo, cherry tomatoes, rocket lettuce, grana padano.



Przykład podania / Serving example

MENU DZIECIĘCE / KIDS MENU

- 1. KREM POMIDOROWY - KIDS**  **TOMATO CREAM - KIDS** /130ml 19 zł
Włoskie pomidory, pesto bazyliowe, mozzarella fior di latte, pestki słonecznika, paluch drożdżowy.
Italian tomatoes, basil pesto, fior di latte mozzarella, and sunflower seeds, yeast stick.
- 2. BULION WOŁOWINA / KACZKA - KIDS** 20 zł
BEEF DUCK / BROTH - KIDS
Seler naciowy, marchew, natka pietruszki, pierożki z mięsem.
Broth with celery, carrots, parsley, dumplings with meat.
- 3. SPAGHETTI POMODORO - KIDS** 28 zł
SPAGHETTI POMODORO - KIDS
Spaghetti, sos pomidorowy, natka pietruszki, grana padano.
Spaghetti, tomato sauce, parsley, grana padano.
- 4. FILECIKI Z KURCZAKA / CHICKEN BREAST** 30 zł
Filet z kurczaka 100g, frytki, sałatka z winegretem.
Chicken breast 100g, chips, vinegret salad.

DODATKI / EXTRAS

- 1. MIX SAŁAT / MIXED SALAD** 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 PISTACJOWY
MERINGUE CAKE – PISTACHIO 24 zł / 195 zł
2. TORT BEZOWY OWOCOWY
MERINGUE CAKE - CLASSIC WITH FRUITS 24 zł / 195 zł
3. TORT BEZOWY SŁONY KARMEL
MERINGUE CAKE – SALTY CARAMEL 24 zł / 195 zł

120g / 1440g

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

200g / 800g

5. TARTA MALINOWA
RASPBERRY TART 18 zł / 72 zł
6. TARTA OWOCOWA
FRUIT TART 19 zł / 76 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. WIŚNIOWA MARAKUJA /130g **19 zł**

CHERRY PASSION FRUIT

Krem marakuja, konfitura wiśniowa, makaronik marakuja..
Passion fruit cream, cherry confiture, passion fruit macaroon.



6. SERNICZEK NA ZIMNO /150g **20 zł**

COLD CHEESECAKE

Ser, konfitura truskawkowa, truskawki, jogurt, kruszonka orzechowo - pomarańczowa.
Cheese, strawberry jam, strawberries, yoghurt, 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. **MARCHEWKOWE** /120g **18 zł**

CARROT CAKE

Marchewka, pomarańcza, migdał, mleczna czekolada.
Carrot, orange, almond, milk chocolate.



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. **MIMO WSZYSTKO** /120g **14,90 zł**

DESPITE EVERYTHING

Mus migdałowy, konfitura śliwkowa, dakłas orzechowy, chrupka orzech laskowy.

Almond mousse, walnut dacquoise, plum confiture, hazelnut crunch.



Mimo Wszystko
Fundacja Anny Dymnej

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 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 / Soya /almond milk	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)
Ask service for available flavour.
(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

- grejfrut / grapefruit

- pomarańczowo-grejfrutowy / orange & grapefruit

6. **PEPSI** /0,2l / butelka 10 zł

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 10 zł

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



PIWA butelka:

BOOTLED BEER

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

PÓLSŁODKIE SEMI-SWEET WINE

/ 100 ml / butelka 750 ml

- | | |
|---------------------------------|---------------|
| 1. Terre Rossa (czerwone) (red) | 20 zł / 99 zł |
| 2. Terre Bianca (białe) (white) | 20 zł / 99 zł |

WYTRAWNE CZERWONE DRY RED WINE

/ 100 ml / butelka 750 ml

- | | |
|---------------------------------------|----------------|
| 1. Montepulciano d' Abruzzo | 19 zł / 95 zł |
| 2. Nero d' Avola | 20 zł / 99 zł |
| 3. Primitivo di Manduria DOC | 21 zł / 109 zł |
| 4. Valpolicella Superiore DOC | 22 zł / 119 zł |
| 5. Primitivo Puglia IGT | 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 **21 zł / 0,7l 309 zł**
Ostoya the charcoal
filtered black
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

1. Saska Śliwka węgierka **40 ml 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** 29 zł
Wódka cytrynowa, triplesec, limonka, sok żurawinowy.
Lemon vodka, triple sec, lime, cranberry juice.
- 2. MARGARITA** 29 zł
Tequilla, triplesec, limonka, sól / Tequila, triple sec, lime, salt
- 3. WHISKY SOUR** 30 zł
Whisky, cytryna, syrop cukrowy, angostura, białko jaj.
Whisky, lemon, sugar syrup, egg white, angostura.
- 4. OLD FASHIONED** 29 zł
Bourbon, syrop cukrowy, angostura, woda gazowana, skórka pomarańczy.
Bourbon, sugar syrup, angostura, sparkling water, orange zest.
- 5. DAIQUIRI** 28 zł
Rum, limonka, syrop cukrowy / Rum, lime, sugar syrup.
- 6. LONG ISLAND ICE TEA** 35 zł
Wódka, rum, gin, tequilla, triple sec, cytryna, pepsi.
Vodka, rum, gin, tequila, triple sec, lemon, pepsi.
- 7. FRENCH 75** 28 zł
Gin, cytryna, syrop cukrowy, prosecco / Gin, lemon, sugar syrup, prosecco.
- 8. BASIL SMASH** 28 zł
Gin, sok z limonki, syrop cukrowy, bazylia / Gin, lime juice, sugar syrup, basil.
- 9. APEROL SPRITZ** 30 zł
Aperol, prosecco, woda gazowana, pomarańcze.
Aperol, prosecco, sparkling water, orange.
- 10. MOJITO** 29 zł
Rum, limonka, mięta, syrop cukrowy, woda gazowana.
Rum, lime, mint, sugar syrup, sparkling water.
- 11. NEGRONI** 29 zł
Gin, campari, czerwony wermut, skórka pomarańczy.
Gin, campari, red vermouth, orange zest.
- 12. SEX ON THE BEACH** 29 zł
Wódka, likier brzoskwiniowy, lód, sok pomarańczowy, sok żurawinowy.
Vodka, peach liqueur, orange juice, cranberry juice.
- 13. IRISH COFFEE** 27 zł
Kawa, irish whiskey, bita śmietana / Coffee, irish whiskey, whipped cream.
- 14. ESPRESSO MARTINI** 28 zł
Wódka, likier kawowy, espresso. / Vodka, coffee liqueur, espresso.
- 15. PORNSTAR MARTINI** 30 zł
Wódka, syrop waniliowy, sok z cytryny, puree marakuja, prosecco.
Vodka, vanilla syrup, lime juice, passion fruit puree, prosecco.



KOKTAJLE AUTORSKIE

NAKIELNY'S COCKTAILS



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 KAZIMIERZ 31 zł

Lillet Rose, truskawka, bazylia, Tonic, syrop cukrowy.
Lillet Rose, strawberry, basil, tonic, 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 KRAKOWSKA 31 zł

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



NAKIELNY SZEWSKA 30 zł

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