



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 9:00 do 12:45

1. ŚNIADANIE KRAKOWSKIE

/450g

34 zł

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



2. ŚNIADANIE ANGIELSKIE

/450g

34 zł

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



3. ŚNIADANIE FRANCUSKIE

słodko-słone /300g

33 zł

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



4. ŚNIADANIE NAKIELNY

/400g

32 zł

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



5. ŚNIADANIE

WEGETARIAŃSKIE /350g

31 zł

Pancakes wytrawne, grillowane avokado, 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

34 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

33 PLN

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

2. ENGLISH BREAKFAST /450g **34 PLN**

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



3. FRENCH BREAKFAST

sweet and salty /300g

33 PLN

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



5. VEGETARIAN BREAKFAST /350g

31 PLN

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

4. NAKIELNY'S BREAKFAST

/400g

32 PLN

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



Breakfast (serving example)



CROISSANTY

- Croissant / Croissant plain 11 zł
- Croissant czekolada / Croissant with chocolate 11 zł
- Warkocz klonowy / Maple puff pastry braid 11 zł
- Croissant z pistacją / Pistachio croissant 16 zł
- Croissant Kinder / Kinder bueno croissant 16 zł

KANAPKI

SANDWICHES

- Kanapka z szynką dojrzewającą 17 zł
Sandwich with ripened ham
- Kanapka z pastą jajeczną 17 zł
Sandwich with egg paste
- Kanapka z burakiem i serem ricotta 17 zł
Sandwich with beetroot and ricotta

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

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

31 zł

2. KREWETKI - 7 szt. / PRAWNS - 7 pieces

Krewetki, pak choi, pomidory koktajlowe, por, czosnek, chili, natka, białe wino, masło, pieczywo.
Prawns, pak choi, cherry tomatoes, leek, garlic, chilli, parsley, white wine, butter, bread.

45 zł

4. TATAR WOŁOWY / BEEF TARTARE

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.

47 zł



ZUPY / SOUPS

1. KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW /250ml

BAKED TOMATO CREAM /250ml

Pomidory pelati, pesto bazyliowe, mozzarella, pestki słonecznika, pieczywo.
Pelati tomatoes, basil pesto, mozzarella, sunflower seeds.

30 zł

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

Żurek na zakwasie, jajko, kiełbasa, boczec, pieczywo.
Sourdough, boiled egg, sausage, bacon, bread.

32 zł

3. KREM Z BOROWIKÓW /250ml

PORCINI MUSHROOM CREAM /250ml

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

34 zł



Przykład podania / Serving example

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

1. FILET Z ŁOSOSIA - 180g / **SALMON FILLET** - 180g

56 zł

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

Wild rice, zucchini, prawns sauce, pistachio.

2. KURCZAK SOUS VIDE / **CHICKEN SOUS VIDE**

59 zł

Pierś z kurczaka, salami spinata, groszek cukrowy, papryka, por, kus kus perłowy, puree kalafior.

Chicken breast, salami spinata, sugar snap pea, pepper, leek couscous, cauliflower puree.

3. ROLADA CIEŁĘCA / **ROLLED VEAL**

63 zł

Cielęcina, szynka parmeńska, puree ziemniaczane, kalafior romanesco, pomidor cherry, sos demi glace, chips batat, szparagi.

Veal, parma ham, mashed potato, romanesco broccoli, cherry tomatoes, demi-glace sauce, sweet potato crisp, asparagus.



MAKARONY / RISOTTO / PASTA

- 1. SPAGHETTI CARBONARA /230g / SPAGETTI CARBONARA /230g** 44 zł
Spaghetti, pancetta, czosnek, jajko, ser Grana Padano. Spaghetti, pancetta, garlic, egg, Grana Padano.
- 2. SPAGHETTI AMATRICIANA /230g / SPAGHETTI AMATRICIANA /230g** 45 zł
Spaghetti, szpek, natka pietruszki, guanciale, parmezan, chilli, sos pomidorowy.
Spaghetti, guanciale, parsley, guanciale, parmesan, tomato sauce.
- 3. TAGLIATELLE Z KURCZAKIEM I GRZYBAMI** 47 zł
TAGLIATELLE WITH CHICKEN AND MUSHROOM
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.
- 4. TAGLIATELLE NERO Z KREWETKAMI - 6 szt.** 51 zł
TAGLIATELLE NERO WITH PRAWNS - 6 pieces
Tagliatelle nero, krewetki, szpinak, czosnek, pomidory koktajlowe, chilli, wino, masło, natka pietruszki.
Tagliatelle nero, prawns, spinach, garlic, cherry tomatoes, chilli, wine, butter, parsley.
- 5. RISOTTO Z ZIELONYMI WARZYWAMI I GORGONZOLĄ** 42 zł
GREEN VEGETABLES AND GORGONZOLA RISOTTO
Groszek cukrowy, szpinak, zielone szparagi, cukinia, nerkowce, śmietanka grana padano.
Sugar snap pea, spinach, green asparagus, zucchini, cashew cream, grana padano.
- 6. RISOTTO Z WOŁOWINĄ / BEEF RISOTTO** 48 zł
Polędwica wołowa, marchew, pietruszka, szparagi, seler naciowy, sos teryaki, grana padano.
Beef tenderloin, carrot, parsley, asparagus, leaf celery, teryaki sauce, grana padano.



Przykład podania / Serving example

PIEROGI / POLISH DUMPLINGS

- 1. OPIEKANE TRADYCYJNE PIEROGI RUSKIE - 10 szt.** 41 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.** 44 zł
PIEROGI WITH MEAT BAKED WITH BACON - 10 pieces
Mięso wieprzowo-drobiowe, warzywa, boczek. Pork and poultry meat, vegetables, bacon.

BURGERY / BURGERS

1. BURGER Z KURCZAKIEM / CHICKEN BURGER

49 zł

Filet kurczak, chips z szynki parmeńskiej, sałata, mozzarella, pomidor, oliwki, pesto z rukoli, majonez. Chicken breast, parma ham crisp, lettuce, mozzarella, tomatoe, olives, rocket lettuce pesto, mayonnaise.

2. BURGER HALLOUMI *Wege* / HALLOUMI VEGETARIAN BURGER

51 zł

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

3. BURGER CLASSIC BBQ / CLASSIC BBQ BURGER

53 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. CEZAR /350g / **CAESAR** /350g

46 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.

2. SAŁATKA Z FALAFELEM / **FALAFEL SALAD**

45 zł

Mix sałat, falafel buraczany, gruszka, gorgonzola, czerwona porzeczka, nerkowce, vinegret, pieczywo.

Mixed salad, beetroot falafel, pear, gorgonzola, red currant, cashew, vinegret, bread.

3. SAŁATKA Z PASTRAMI / **PASTRAMI SALAD**

49 zł

Mix sałat, pastrami wyrób własny, chutney z czerwonej cebuli, pomidory cherry, grillowana papryka, chips batat, dip jogurtowy z harrisą, pieczywo.

Mixed salad, home-made pastrami, onion chutney, cherry tomatoes, sweet potato crisp, joghurt - harrisa dip, bread.



Przykład podania / Serving example

PIZZA / PIZZA w stylu włoskim 32 cm

1. FOCACCIA / FOCACCIA

Oliwa, czosnek, rozmaryn. Olive oil, garlic, rosemary.



20 zł

2. FESTA MARGHERITA / FESTA MARGHERITA

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.

37 zł

3. CAPRICCIOSA / CAPRICCIOSA

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.

42 zł

4. COTTO / COTTO

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.

43 zł

5. SALAME NAPOLI / SALAME NAPOLI

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.

43 zł

6. QUATRO FORMAGGI / QUATRO FORMAGGI

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

46 zł

7. PARMA / PARMA

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.

49 zł

8. SPIANATA / SPIANATA

Salami spinata, sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, cebula czerwona, papryka.
Salami spinata, tomatoe sauce, mozzarella fior do latte, red onion, bell papper.



47 zł

9. SPINACHI / SPINACHI

Sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, szpinak, czosnek, ricotta.
Tomatoe sauce, mozzarella fior di latte, spinach, garlic, ricotta.

48 zł



Przykład podania / Serving example

MENU DZIECIĘCE / KIDS MENU

- 1. KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW - KIDS /130ml** 21 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. TRADYCYJNE PIEROGI RUSKIE - KIDS - 5 szt.** 29 zł
BAKED VERSION OF TRADITIONAL PIEROGI RUSKIE - KIDS - 5 pieces
Ziemniaki, ser biały, cebula, śmietana.
Potatoes, cottage cheese, onion, sour cream.
- 3. NUGGETSY Z KURCZAKA / CHICKEN NUGGETS** 32 zł
Kurczak 120g, frytki, ogórek, ketchup.
Chicken 120g, steak fries, cucumber, ketchup.

DODATKI / EXTRAS

- 1. MIX SAŁAT / SALAD MIX** 16 zł
Pomidor, ogórek, cebula, mix sałat, sos winegret.
Tomato, cucumber, onion, lettuce mix, vinaigrette sauce.
- 2. FRYTKI /250g / STEAK FRIES /250g** 18 zł
- 3. FRYTKI Z BATATÓW /150g / SWEET POTATO FRIES /150g** 20 zł



Przykład podania / Serving example

DESERY DESSERTS

porcja / całość 220g / 1800g

portion / whole

1. TORT BEZOWY PISTACJOWY
MERINGUE CAKE - PISTACHIO

24 zł / 205 zł

2. TORT BEZOWY OWOCOWY
MERINGUE CAKE – CLASSIC WITH FRUITS

26 zł / 215 zł

3. TORT BEZOWY SŁONY KARMEL
MERINGUE CAKE – SALTY CARAMEL

25 zł / 205 zł

120g / 1440g

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

19 zł / 225 zł

200g / 800g

5. TARTA MALINOWA
RASPBERRY TART

19 zł / 76 zł

6. TARTA OWOCOWA
FRUIT TART

20 zł / 80 zł



DESERY / monoporcje



1. EKLER OWOCOWY /120g 15 zł

ECLAIR WITH FRUITS

Crème pâtissière, owoce, Pâte à Choux.

Crème pâtissière, fruits, Pâte à Choux.



2. BEZOWE MASCARPONE /100g 22 zł

MERINGUE WITH MASCARPONE

Krem mascarpone, owoce, beza.

Mascarpone cream, fruits, meringue.



3. SERNIK PISTACJOWY /110g 20 zł

PISTACHIO CHEESECAKE

Chrupiący spód (kruszonka, mleczna czekolada, orzechy), krem pistacjowy, pistacje kruszone.

Crispy bottom (crumble, milk chocolate, nuts), farmers' cheese, pistachio cream, pistachios



4. TIRAMISU /120g 22 zł

TIRAMISU

Biskopt, mascarpone, kawa, amaretto

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



5. MALINOWY EARL GREY /100g 20 zł

RASPBERRY EARL GREY

Krem Earl Grey, mus malinowy, chrupiąca malina,

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



6. SERNICZEK NA ZIMNO /150g 21 zł

COLD CHEESECAKE

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

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



7. KARMELOWY MIGDAŁ /150g 19 zł

CARAMEL ALMOND

Biskopt karmelowy, krem mascarpone, karmel mleczny, płatki migdałów.

Caramel sponge, mascarpone cream, milky caramel, almonds.



8. KAWOWA CZEKOLADA /100g 20 zł

COFFEE CHOCOLATE

Mus mleczna czekolada, krem kawowy, chrupka orzechowa, biszkopt karmelowy.
Milky chocolate mousse, coffee cream, nutty crunch, caramel sponge.



9. LEŚNA JAGODA /120g 19 zł

FOREST BLUEBERRY

Mus jagoda leśna, krem prosecco, chrupka owoce leśne.
Blueberry mousse, prosecco cream, berry crunch.



10. MIMO WSZYSTKO /100g 15,90 zł

DESPITE EVERYTHING

Pistacja, biszkopt pistacjowy, galaretka truskawkowa, brownie.
Pistachio, pistachio sponge cake, strawberry jelly, brownie.



Mimo Wszystko
Fundacja Anny Dymnej



11. TAJEMNICZA PRZESYŁKA /140g 20 zł

MYSTERIOUS PACKAGE

Prażynka orzechowa, ganache Baileys, krem cytrynowo-porzeczkowy.
Nut roast, Baileys ganache, lemon-currant cream.

PRALINY / MAKARONIKI PRALINES / MACAROONS

1. PRALINY selekcja dnia /30g 5,50 zł/szt. PRALINES

2. MAKARONIKI selekcja dnia /70g 8,00 zł/szt. MACAROONS



LODY / DESERY LODOWE

OWOCOWY

FRUIT ICE CREAM DESSERT

200g / porcja 35 zł
portion



CZEKOLADOWY

CHOCOLATE ICE CREAM DESSERT

200g / porcja 33 zł
portion



PISTACJOWO- CIASTECZKOWY

COOKIE AND PISTACHIO ICE CREAM DESSERT

200g / porcja 32 zł
portion



SHAKE /380ml 30 zł SHAKE

LODY /80g 8 zł ICE CREAM



KAWA / HERBATA COFFEE / TEA

KLASYKI ESPRESSO / CLASSIC ESPRESSO:

1. Espresso Ristretto /15ml	11 zł
2. Espresso /30ml	11 zł
3. Espresso Doppio /60ml	14 zł
4. Espresso Macchiato /30ml	12 zł
5. Espresso Macchiato Doppio /60ml	15 zł
6. Espresso Lungo /50ml	11 zł
7. Espresso Affogato /30ml + 40g lodów	15 zł
8. Espresso Con Panna /30ml + bita śmietana	15 zł

AMERICANO:

1. Czarna / Black	/180ml	15 zł	/300ml	17 zł
2. Americano z mlekiem / Americano with milk	/220ml	16 zł	/300ml	18 zł

KLASYKI MLECZNE NA BAZIE ESPRESSO:

CLASSICS:

1. Flat White /220ml	16 zł
2. Latte Macchiato	/290ml 18 zł /360ml 19 zł
3. Cappuccino	/220ml 16 zł /340ml 18 zł

KLASYKI MLECZNE DESEROWE/ SPECIALS:

1. Dark Mocha	/290ml 19 zł /360ml 21 zł
2. Latte Macchiato z syropem / Latte Macchiato with syrup	/290ml 19 zł /360ml 21 zł

NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES:

1. Czekolada na gorąco /280ml	17 zł /360ml	19 zł
Hot chocolate		
2. Herbata Tea Forte /380ml	Tea Forte The Exceptional Tea Experience	17 zł
Tea Forte		

DOBIERZ DODATEK DO KAWY:

SELECT EXTRA TO YOUR COFFEE:

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



NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

1. **WODA** /1l / karafka / **CARAFE OF WATER** 19 zł

2. **WODA** /0,75l / butelka / **WATER** / bottle 21 zł

- **Evian** - niegazowana

Evian - still

- **Evian** - gazowana

Evian - sparkling



3. **LEMONIADA** /0,35l 16 zł / karafka 1l 39 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** 20 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 21 zł
FRESH JUICE

- pomarańcza / orange

- grejpfrut / grapefruit

- pomarańczowo-grejpfrutowy / orange & grapefruit

6. **PEPSI ZERO CUKRU**

PEPSI /0,2l / butelka

MIRINDA

7UP

SCHWEPES



11 zł

7. **LIPTON** lemon / green / peach / 0,2l 11 zł



8. **WODA KRYSTALICZNE ŹRÓDŁO** 11 zł

gazowana / niegazowana /0,3l

WATER KRYSTALICZNE ŹRÓDŁO still / sparkling



9. **SOKI TOMA** /0,25l / butelka 11 zł

TOMA JUICES /0,25l / bottle

- pomarańcza / orange

- jabłko / apple

- czarna porzeczka / blackcurrant



10. **ROCKSTAR** /0,25l 16 zł



PIWA / BEERS

PIWA LANE:

DRAUGHT BEER

- | | | |
|--|--------------|-------|
| 1. Okocim Jasne Okocimskie /0,3 l | 17 zł /0,5 l | 19 zł |
| Okocim Lager | | |
| 2. Žatecký Světly Ležák /0,3 l | 17 zł /0,5 l | 19 zł |
| Žatecký Světly Ležák | | |
| 3. Grimbergen Blonde /0,33 l | | 20 zł |
| Grimbergen Blonde | | |
| 4. Grimbergen Double Ambree /0,33 l | | 20 zł |
| Grimbergen Double Ambree | | |
| 5. Kronenbourg 1664 Pszeniczny /0,33 l | | 20 zł |
| Kronenbourg 1664 | | |



PIWA butelka:

BOOTLED BEER

- | | |
|-------------------------------------|-------|
| 1. Okocim Klasyczna pszenica /0,5 l | 19 zł |
| Okocim Classic Wheat Beer | |
| 2. Okocim Radler limonka 2% /0,5 l | 19 zł |
| Okocim Radler lime 2% | |
| 3. Okocim 0% /0,5 l | 19 zł |
| Okocim 0 % | |
| 4. Žatecký 0% /0,5 l | 19 zł |
| 5. Somersby 4,5% , 0% /0,4 l | 18 zł |
| 6. Okocim Porter /0,5 l | 20 zł |
| 7. Garage /0,4 l | 18 zł |
| 8. Brooklyn Pilsner /0,4 l | 17 zł |



KARTA WIN / WINE CARD

MUSUJĄCE SPARKLING WINE

/ 100 ml / butelka 750 ml

- | | |
|----------------------------|----------------|
| 3. Moscato Dolce | 20 zł / 105 zł |
| 2. Prosecco Extra Dry | 21 zł / 115 zł |
| 3. Prosecco Rosé Extra Dry | 22 zł / 119 zł |



NAKIELNY®
WINA

PÓLSŁODKIE SEMI-SWEET WINE

/ 100 ml / butelka 750 ml

- | | |
|---------------------------------|----------------|
| 1. Terre Rossa (czerwone) (red) | 21 zł / 109 zł |
| 2. Terre Bianca (białe) (white) | 21 zł / 109 zł |

WYTRAWNE BIAŁE

/ 100 ml / butelka 750 ml

DRY WHITE WINE

- | | |
|------------------------|----------------|
| 1. Pinot Grigio Garda | 20 zł / 105 zł |
| 2. Chardonnay Pirovano | 21 zł / 109 zł |
| 3. Corte Adami Soave | 21 zł / 109 zł |
| 4. Greco Di Tufo | 23 zł / 119 zł |

WYTRAWNE CZERWONE

/ 100 ml / butelka 750 ml

DRY RED WINE

- | | |
|-------------------------------|----------------|
| 1. Montepulciano | 20 zł / 105 zł |
| 2. Nero d'Avola | 21 zł / 109 zł |
| 3. Primitivo di Manduria DOC | 22 zł / 119 zł |
| 4. Valpolicella Superiore DOC | 23 zł / 129 zł |



KARTA ALKOHOLI

BAR MENU

WÓDKA CZYSTA

VODKA / 40 ml / butelka (bottle)

1. Ostoya czarna **23 zł / 0,7l 329 zł**
Ostoya the charcoal
filtered black
2. Belvedere **27 zł / 0,7l 429 zł**
3. Ostoya **0,5l 230 zł**

SINGLE MALT WHISKY 40 ml

SINGLE MALT WHISKY

1. Glenfiddich 12' **29 zł**
2. Glenfiddich 15 YO **34 zł**
3. Glenfiddich 18 YO **40 zł**
4. Laphroaig 10' **28 zł**
5. Glenmorangie **30 zł**
6. Glenmorangie 12 Lasanta **32 zł**
7. Macallan **34 zł**

BOURBON

40 ml

1. Jack Daniel's **23 zł**
2. Jack Daniel's Honey **24 zł**
3. Wild Turkey **24 zł**

BLENDED WHISKY 40 ml

1. Ballantine's **23 zł**
2. Jameson **24 zł**
3. Chivas Regal 12' **24 zł**
4. Chivas Regal XV' **31 zł**
5. Chivas Regal 18' **46 zł**
6. Chivas Regal 25' **160 zł**
7. Johnnie Walker Red Label **22 zł**
8. Johnnie Walker Black Label **24 zł**
9. Johnnie Walker Green Label **36 zł**
10. Johnnie Walker Gold Label **41 zł**
11. Johnnie Walker Blue Label **120 zł**

KONIAK

40 ml

COGNAC

1. Hennessy VS **31 zł**
2. Hennessy XO **139 zł**



KARTA ALKOHOLI

BAR MENU

TEQUILA

40 ml

1. Olmeca Silver

23 zł

2. Olmeca Gold

26 zł

PRODUKTY REGIONALNE

40 ml

REGIONAL PRODUCTS

1. Likier lawendowy / Lavender liqueur

23 zł

2. Likier sosna i szyszka / Pine - cone liqueur

23 zł

3. Nalewka malina / Raspberry spirit

23 zł

4. Nalewka pigwa / Quince spirit

23 zł

5. Nalewka porzeczka / Currant spirit

23 zł

6. Nalewka wiśnia / Cherry spirit

23 zł

7. Likier / Liqueur 0,5l

150 zł

8. Nalewka / Spirit 0,5l

170 zł

9. Deska degustacyjna / Tasting board

39 zł



YOURA
spirits

KARTA ALKOHOLI

BAR MENU

GIN

/40 ml

- | | |
|----------------------------|-------|
| 1. Beefeater London Dry | 23 zł |
| 2. Beefeater Pink | 23 zł |
| 3. Bombay Sapphire | 25 zł |
| 4. Malfy Originale | 26 zł |
| 5. Malfy Arancia | 26 zł |
| 6. Malfy Rosa | 26 zł |
| 7. Malfy Cobn Limonee | 26 zł |
| 8. Beefeater Blood Orange | 28 zł |
| 9. Beefeater 24 London Dry | 30 zł |

LIKIERY I APERITIF

/40 ml

LIQUEUR AND APERITIF

- | | |
|-----------------|-------|
| 1. Lillet Rose | 20 zł |
| 2. Lillet Blanc | 20 zł |
| 3. Cointreau | 20 zł |
| 4. Jagermeister | 22 zł |
| 5. Triple Sec | 20 zł |
| 6. Aperol | 22 zł |
| 7. Malibu | 20 zł |
| 8. Campari | 22 zł |
| 9. Passoa | 21 zł |
| 10. Kahlua | 22 zł |
| 11. Baileys | 21 zł |
| 12. St. Germain | 28 zł |
| 13. Amaretto | 22 zł |

SZAMPANY / butelka /0,7l

CHAMPAGNE / bottle

- | | |
|---------------------------|--------|
| 1. Mumm Demi-Sec | 390 zł |
| 2. Mumm Cordon Rouge | 480 zł |
| 3. Mumm Ice Xtra Demi-Sec | 420 zł |
| 4. Perrier Jouet | 540 zł |

RUM

/40 ml

- | | |
|----------------------------|-------|
| 1. Havana Club 3' | 22 zł |
| 2. Havana Club Especial 5' | 23 zł |
| 3. Havana Club 7' | 25 zł |
| 4. Bumbu Original | 28 zł |
| 5. Dictador 12' | 30 zł |

WERMUT

/100 ml

VERMOUTH

- | | |
|----------------------|-------|
| 1. Martini Rosso | 30 zł |
| 2. Martini Extra Dry | 30 zł |
| 3. Martini Bianco | 30 zł |



KLASYCZNE KOKTAJLE

CLASSIC COCKTAILS

- | | |
|--|---------------|
| 1. COSMOPOLITAN
Wódka cytrynowa, triplesec, limonka, sok żurawinowy.
Lemon vodka, triple sec, lime, cranberry juice. | 31 zł |
| 2. MARGARITA
Tequilla, triplesec, limonka, sól / Tequila, triple sec, lime, salt | 31 zł |
| 3. WHISKY SOUR
Whisky, cytryna, syrop cukrowy, angostura, białko jaj.
Whisky, lemon, sugar syrup, egg white, angostura. | 32 zł |
| 4. OLD FASHIONED
Bourbon, syrop cukrowy, angostura, woda gazowana, skórka pomarańczy.
Bourbon, sugar syrup, angostura, sparkling water, orange zest. | 30 zł |
| 5. DAIQUIRI
Rum, limonka, syrop cukrowy / Rum, lime, sugar syrup. | 30 zł |
| 6. LONG ISLAND ICE TEA
Wódka, rum, gin, tequilla, triple sec, cytryna, pepsi.
Vodka, rum, gin, tequila, triple sec, lemon, pepsi. | 37 zł |
| 7. FRENCH 75
Gin, cytryna, syrop cukrowy, prosecco / Gin, lemon, sugar syrup, prosecco. | 30 zł |
| 8. BASIL SMASH
Gin, sok z limonki, syrop cukrowy, bazylia /
Gin, lime juice, sugar syrup, basil. | 30 zł |
| 9. APEROL SPRITZ / APEROL SPRITZ 1 l
Aperol, prosecco, woda gazowana, pomarańcze.
Aperol, prosecco, sparkling water, orange. | 33 zł / 90 zł |
| 10. MOJITO
Rum, limonka, mięta, syrop cukrowy, woda gazowana.
Rum, lime, mint, sugar syrup, sparkling water. | 32 zł |
| 11. NEGRONI
Gin, campari, czerwony wermut, skórka pomarańczy.
Gin, campari, red vermouth, orange zest. | 31 zł |
| 12. SEX ON THE BEACH
Wódka, likier brzoskwiniowy, lód, sok pomarańczowy, sok żurawinowy.
Vodka, peach liqueur, orange juice, cranberry juice. | 33 zł |
| 13. IRISH COFFEE
Kawa, irish whiskey, bita śmietana / Coffee, irish whiskey, whipped cream. | 29 zł |
| 14. ESPRESSO MARTINI
Wódka, likier kawowy, espresso. / Vodka, coffee liqueur, espresso. | 31 zł |
| 15. PORNSTAR MARTINI
Wódka, syrop waniliowy, sok z cytryny, puree marakuja, prosecco.
Vodka, vanilla syrup, lime juice, passion fruit puree, prosecco. | 33 zł |
| 16. HUGO SPRITZ / HUGO SPRITZ 1 l
Syrop z kwiatu bzu, prosecco, woda gazowana, borówka, mięta.
Elderflower syrup, prosecco, sparkling water, blueberry, mint. | 31 zł / 90 zł |



KOKTAJLE AUTORSKIE

NAKIELNY'S COCKTAILS



NAKIELNY RYNEK

34 zł

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



NAKIELNY KAZIMIERZ

34 zł

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



NAKIELNY WOLA

34 zł

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



NAKIELNY KRAKOWSKA

34 zł

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



NAKIELNY BONARKA

34 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 SZEWSKA

33 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 WIŚLNA

33 zł

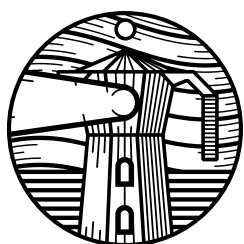
Wódka wiśniowa, sok żurawinowy, sok z limonki, syrop cukrowy.
Cherry vodka, cranberry juice, lime juice, sugar syrup.



Znajdź nas na:



www.nakielny.pl



NAKIELNY[®]
RESTO