

## PRZYSTAWKI

|                                                                                                    |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Carpaccio wołowe, rukola, kapary, Parmigiano Reggiano DOP 24m, puder truflowy, pistacjowy vinegret | 56 |
| Kwiat cukinii, kozi ser, szafranowe velouté [w]                                                    | 48 |
| Krokiety z sandacza, por, beurre blanc                                                             | 48 |
| Tatar wołowy, rzodkiewka, szczypiorek, szalotka w czarnym bzie, gorczyca, trufle                   | 58 |
| Pstrąg łososiowy, ogórek, szalotka, kolendra, koperek, pistacje, żel z buraka, maślanka            | 48 |
| Krewetki w maśle, chilli, czosnek, bagietka                                                        | 54 |

## DANIA GŁÓWNE

|                                                                                                                               |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Filet z kaczki, rillettes z kaczki, rabarbar, demi-glace z czereśniami, nasze kluski                                          | 69  |
| Pierogi ze świeżymi kurkami, mascarpone, pył z lejkwca dętego [w]                                                             | 58  |
| Ośmiornica, fondant ziemniaczany, koper włoski, pomarańcza, chorizo                                                           | 158 |
| Polski antrykot z jałówki dojrzewającej na sucho, młode buraczki, marynowana czerwona cebula, purée borowikowo-trufłowe       | 164 |
| Filet z sandacza, bób, krokiet, salsa verde, bouillabaisse                                                                    | 76  |
| Stek z polędwicy wołowej, szpik kostny, sezonowe warzywa, demi-glace z zielonym pieprzem na brandy, purée ziemniaczane        | 156 |
| Dorada, Vongola, sałata rzymska, zielone warzywa, purée z palonej pietruszki, beurre blanc                                    | 84  |
| Policzki z młodego prosiaka, jabłka, dziki brokuł, purée ziemniaczane, chips z palonego siana i ziemniaka, sos na bazie cydru | 69  |

## SALAATKI

|                                                                                                                       |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Salatka z glazurowaną wątróbką drobiową, mix sałat, sezonowe owoce, beza malinowa, Parmigiano Reggiano DOP 24m        | 58 |
| Salatka MOTTO, ryby, krewetki, ośmiornica, krokiet z sandacza, mix sałat, koper włoski, marynowany imbir, salsa verde | 62 |
| Salatka Cezar, pierś z kurczaka kukurydzianego, sałata rzymska, sos anchois                                           | 49 |

## DODATKI

|                                                   |    |
|---------------------------------------------------|----|
| Nasze kluski, sos trufłowy, skwarki, palone masło | 18 |
| Kalafior, bułka, masło                            | 18 |
| Buraczki w occie z czarnej porzeczki              | 18 |
| Purée ziemniaczane                                | 18 |

## DESERY

|                                                                          |    |
|--------------------------------------------------------------------------|----|
| Jeżyna<br>kruche maślane ciastko, ganache monté jeżynowy, żel z jeżyn    | 28 |
| Rabarbar<br>ciastko migdałowe, mus z białej czekolady, rabarbar, chrupka | 32 |

# MENU

## NAPOJE

MOTTO  
BY SANKOWSKI

### NAPOJE CIEPŁE

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| ESPRESSO                                | 10 |
| ESPRESSO DOPPIO/ AMERICANO/ CAFFÉ CREMA | 12 |
| FLAT WHITE/ CAPPUCCINO/ CAFFÉ LATTE     | 14 |
| HERBATA RICHMONT (imbryk 400 ml)        | 14 |

Zapytaj obsługę o dostępne smaki

### NAPOJE MROŻONE

|                                                                |    |
|----------------------------------------------------------------|----|
| KAWA MROŻONA                                                   | 18 |
| Kawa/ mleko/ kostki lodu                                       |    |
| ESPRESSO TONIC                                                 | 23 |
| Espresso doppio/ tonic/ sok ze świeżego grejpfruta/ czarny bez |    |
| HERBATA MROŻONA                                                | 20 |
| Herbata/ pomarańcza/ cytryna/ cukier/ kostki lodu              |    |
| HERBATA MROŻONA OWOCOWO-MIĘTOWA                                | 20 |
| Herbata owocowa/ mięta/ truskawki                              |    |

### SOFTY

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| COCA-COLA, SPRITE, TONIC KINLEY 25cl | 14   |
| SOK CAPPY 25 cl                      | 12   |
| WODA CISOWIANKA 30/ 70 cl            | 9/15 |
| Perlage/ niegazowana                 |      |
| SOKI ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW 25 cl        | 25   |
| Pomarańcza/ grejpfrut                |      |

### LEMONIADY

|                                                                        |       |
|------------------------------------------------------------------------|-------|
| KLASYCZNA 30/ 100 cl                                                   | 15/38 |
| Sok z cytryny   syrop cukrowy   woda gazowana   kostki lodu            |       |
| BZOWA 30/ 100 cl                                                       | 15/38 |
| Syrop bzowy   sok z cytryny   woda gazowana   pomarańcza   kostki lodu |       |
| TRUSKAWKOWO-MIĘTOWA 30/ 100 cl                                         | 15/38 |
| Sok z cytryny   syrop truskawkowy   mięta   woda gazowana              |       |

### PIWO

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| PIWO LANE:              |       |
| • STAROPRAMEN 30/ 50 cl | 15/20 |
| • BLUE MOON 30/ 50 cl   | 20/28 |
| PIWO BUTELKOWE:         |       |
| • PIWO KRAFTOWE 50 cl   | 24-30 |
| PIWO BEZALKOHOLOWE:     |       |
| • STAROPRAMEN 30 cl     | 15    |
| • PIWO KRAFTOWE 50 cl   | 24-30 |

### KOKTAJLE

|                                                                                                  |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| SMOKY NUT                                                                                        | 78 |
| Ardbeg   Angostura   likier orzechowy   syrop klonowy   białko   prażone orzechy włoskie         |    |
| RED JUNE                                                                                         | 32 |
| Bacardi Carta Negra   Campari   sok z granatu   sok z czarnej porzeczki   żelka robak            |    |
| GREEN MEXICO                                                                                     | 32 |
| Silver Tequila Jose Cuervo   sok z cytryny   syrop ogórkowy   tonik   plaster ogórka             |    |
| PORNSTAR MARTINI                                                                                 | 38 |
| Wódka waniliowa   Prosecco   Passoa   syrop waniliowy   sok z limonki   puree z marakui          |    |
| FRENCH 2000                                                                                      | 32 |
| Gin borówkowy   sok z limonki   syrop cukrowy   wino musujące   cukier hibiskusowy   jeżyna      |    |
| ROYAL CHAMOMILE TEA                                                                              | 32 |
| Rum złoty   sok z cytryny   syrop rumiankowy   wino musujące   gruszka   suszone kwiaty rumianku |    |
| RIN QUIN QUIN                                                                                    | 30 |
| Likier brzoskwiniowy   wino musujące   pianka cytrynowa                                          |    |

### KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

|                                                     |    |
|-----------------------------------------------------|----|
| GIN TONIC                                           | 30 |
| Gin 0%   tonik   limonka                            |    |
| WHISKY SOUR                                         | 32 |
| Bourbon 0%   sok z cytryny   syrop cukrowy   białko |    |

# MENU

## ALKOHOLE

MOTTO  
BY SANKOWSKI

### SCOTCH WHISKY

|                    |    |
|--------------------|----|
| Dewar's 12 YO      | 24 |
| Chivas Regal 12 YO | 25 |
| Chivas Regal 18 YO | 48 |
| Monkey Shoulder    | 27 |

### WHISKY & BOURBON

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Bulleit Bourbon              | 23 |
| Jack Daniel's                | 24 |
| Jack Daniel's Gentleman Jack | 26 |
| Woodford Reserve             | 31 |
| Jameson                      | 21 |

### SINGLE MALT

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| Ardbeg 10 YO                | 46 |
| Glenmorangie Original 12 YO | 33 |
| Glenmorangie Lasanta        | 46 |
| Glenmorangie Quinta Ruban   | 59 |
| Glenfiddich                 | 35 |

### KONIAK & CALVADOS

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Hennessy V.S.                 | 33 |
| Calvados Boulard Grand Solage | 28 |

### WÓDKA

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| Ostoya                                 | 17 |
| Belvedere                              | 30 |
| Baczewski                              | 17 |
| U'Luvka                                | 32 |
| Dwór Sieraków Superior                 | 25 |
| Dwór Sieraków Pieprzowa                | 26 |
| Dwór Sieraków Czarny bez               | 26 |
| Dwór Sieraków Ziemniak Kosher          | 26 |
| Dwór Sieraków Palona Pułkownika Boruty | 44 |

### RUM

|                      |    |
|----------------------|----|
| Kraken               | 24 |
| Bacardi Carta Blanca | 18 |
| Bacardi Carta Oro    | 18 |
| Bacardi Carta Negra  | 18 |
| Sailor Jerry         | 20 |

### TEQUILA

|                      |    |
|----------------------|----|
| Jose Cuervo Silver   | 21 |
| Jose Cuervo Reposado | 21 |

### GIN

|                 |    |
|-----------------|----|
| Beefeater       | 21 |
| Hendrick's      | 30 |
| Bombay Sapphire | 24 |

\*Wszystkie alkohole serwujemy w porcjach 4 cl.

# METTO

BY SANKOWSKI

Przed Państwem karta win będąca selekcją butelek, ze szczególnym uwzględnieniem ukochanej przez Szefa Kuchni Francji. Wina dobraliśmy tak, by towarzyszyły daniom kuchni Karola Sankowskiego na każdym etapie posiłku, ale także by mogły sprawić przyjemność podczas chwil bez jedzenia. Znajdą Państwo u nas starannie wyselekcjonowane wina z polskich winnic oraz uznanych regionów Europy i świata. Ofertę uzupełniają także wybrane propozycje bezalkoholowe.

Zapraszamy do odkrywania smaków i dzielenia się z nami Państwa wrażeniami.

## MUSUJĄCE



### „C” Brut, Winnice Charbielin, Opolskie, Polska - | 205

- wytrawne, polskie musujące na bazie szczepu Seyval Blanc.

**Nos:** jabłko, gruszka, nuta kwiatowa. **Usta:** żywa świeżość, żywo musujące, lekki finisz.

### „Prestige” Brut, Jean Geiler, Crémant d'Alsace, Alzacja 30 | 190

- wytrawne z odmian Pinot Blanc, Pinot Auxerrois i Chardonnay.

**Nos:** żółte śliwki, cytrusy, biały kwiat, nuta drożdżowa.

**Usta:** kremowa tekstura z soczystym owocowym finiszem.

### Champagne „Blanc de Blancs”, Domaine Bouché, Szampania - | 340

- wytrawny szampan w 100% ze szczepu Chardonnay.

**Nos:** cytryna, biała brzoskwinia, kredowa mineralność.

**Usta:** świeże i lekkie, soczyste, kremowo musujące, długi finisz.

### Champagne „Millésime 2011”, Domaine Bouché, Szampania - | 390

- wytrawny szampan rocznikowy.

**Nos:** dojrzałe jabłko, brioszka, suszone owoce i przyprawy.

**Usta:** pełniejszy, kremowo musujący i złożony, finisz z nutą prażonych migdałów.

Dojrzał 12 lat na osadzie w piwnicy winiarza.

### Prosecco Brut DOC „Prima Classe”, Itinera 19 | 98

- wytrawne prosecco.

**Nos:** gruszka, kwiat akacji, zielone jabłko. **Usta:** lekkie, owocowe, trwale musujące.

### Fall in Love, Semi Sparkling / Semi-Sec - | 90

- półwytrawne wino lekko musujące.

**Nos:** winogrona, brzoskwinia, gruszka, nuta kwiatowa.

**Usta:** rześkie, owocowe, subtelnie musujące.

## BIAŁE



### Solaris „C”, Winnice Charbielin, Opolskie - | 205

- półwytrawne.

**Nos:** cytrusy, zielone jabłko, ananas. **Usta:** wyrazista świeżość, lekka słodycz.

### „Halka”, Winnica L'Opera, Wzgórza Trzebnickie 40 | 180

- półwytrawne polskie z odmian Muscaris, Chardonnay i Bronner.

**Nos:** kwiat bzu, gruszka, cytrusy. **Usta:** delikatna świeżość, lekkie ciało, subtelny finisz.

### Klaus Meyer, Riesling Trocken, Palatynat, Niemcy 34 | 150

- wytrawne.

**Nos:** limonka, brzoskwinia i nuta petrolu. **Usta:** wysoka świeżość, mineralność, cytrusowa soczystość i finisz.



### „Armonia Bianco”, Cantine Patri, Terre Siciliane IGT, Sycylia - | 195

- wytrawny kupaż sycylijskich szczepów białych.

**Nos:** żółte owoce, kwiat pomarańczy i owoce tropikalne.

**Usta:** miękkie i zarazem świeże o owocowo-mineralnym charakterze i długim finiszem.

### Grüner Veltliner „Landwein”, Bründlmayer, Kamptal, Austria - | 145

- wytrawne.

**Nos:** zielony pieprz, cytrusy i nuta jabłek.

**Usta:** orzeźwiające i lekkie o pieprzno-owocowym finiszu

### Riesling Półwytrawny, Marcinowice, Lubuskie, Polska - | 240

- półwytrawne wino.

**Nos:** zielone jabłko, cytrusy, kwiatowa nuta.

**Usta:** świeżość równoważona lekką słodyczą, długi cytrusowo-mineralny finisz.

### Vermentino „Streda”, Cantine Leonardo da Vinci, Toscana IGT 46 | 205

- wytrawne.

**Nos:** cytrusy, zioła śródziemnomorskie, nuta morską.

**Usta:** świeże, lekko słone i mocno soczyste, czysty i orzeźwiający finisz.

### Soave Classico DOC, Cesari - | 135

- wytrawne z odmian Garganega i Trebbiano.

**Nos:** biały kwiat, migdał, gruszka. **Usta:** delikatna świeżość, lekkie ciało, złożony finisz.

### Sauvignon Blanc „Gascogne Style”, Plaimont, Gaskonia 24 | 105

- wytrawne.

**Nos:** cytrusy, marakuja, świeżo skoszona trawa.

**Usta:** intensywna świeżość, aromatyczne, orzeźwiający finisz.

### Mâcon-La Roche-Vineuse, Domaine Chêne, Burgundia 49 | 225

- wytrawne.

**Nos:** żółte jabłko, kwiat lipy, lekka nuta maślana. **Usta:** świeżość i kremowa pełność w równowadze, gładki finisz.

### Chablis „Vieilles Vignes”, Rolland Lavantureux, Burgundia - | 295

- wytrawne.

**Nos:** kamienista mineralność, skórka cytryny i zielone jabłko z nutami dębu. **Usta:** bardzo soczyste, orzeźwiające i skupione na cytrusowo-mineralnych wrażeniach z długim finiszem.

### Chardonnay „Yarden”, Golan Heights Winery, Wzgórza Golan - | 340

- wytrawne.

**Nos:** owoce tropikalne, żółta brzoskwinia, wanilia i prażony orzech. **Usta:** pełniejsze ciało, świeżość podparta beczką, kremowy i długi finisz.

## CZERWONE



|                                                                                                                                                                                                                                                                  |          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Corvina, Monte Tondo, Veneto IGT, Włochy</b><br>- wytrawne.<br><b>Nos:</b> wiśnia, malina, nuta ziołowa. <b>Usta:</b> delikatne taniny, żywa świeżość, miękki i owocowy finisz.                                                                               | -   125  |
| <b>Merlot Appassimento „Rubicone” IGT, Terre Cevico, Emilia-Romagna</b><br>- wytrawne z podsuszanych winogron.<br><b>Nos:</b> suszona śliwka, wiśnia, nuta korzenna. <b>Usta:</b> aksamitne taniny, gęstsze i pełne o owocowym finiszu.                          | 33   145 |
| <b>Côtes du Rhône Villages, Vignobles Barrot, Rodan Płd.</b><br>- wytrawny z odmian Grenache i Syrah.<br><b>Nos:</b> dojrzałe wiśnie, czarny pieprz, zioła i odrobina przypraw.<br><b>Usta:</b> soczyste i pełne dojrzałej czereśni i wiśni o pieprznym finiszu. | 43   195 |
| <b>„Zingari”, Petra, Toscana IGT</b><br>- wytrawne z odmian Merlot, Syrah, Petit Verdot, Sangiovese.<br><b>Nos:</b> czarna wiśnia, tytoń i nuta balsamiczna. <b>Usta:</b> gęste taniny, świeżość w tle, długi i złożony, wielowarstwowy finisz.                  | -   165  |
| <b>„Peperino”, Teruzzi, Toscana Rosso IGT</b><br>- wytrawne na bazie Sangiovese.<br><b>Nos:</b> wiśnia, fiołek, nuta ziemista. <b>Usta:</b> żywe i świeże o soczystości kojarzącej się z wiśniami. W finiszu złożone i długie.                                   | -   190  |
| <b>Rioja Crianza, Bodegas Ramón Bilbao, Hiszpania</b><br>- wytrawne.<br><b>Nos:</b> czerwona wiśnia, wanilia, nuta skórzana i tytoniowa.<br><b>Usta:</b> miękkie taniny, delikatnie dębowe o ciepłym i korzennym finiszu.                                        | -   160  |
| <b>Malbec, Famiglia Bianchi, Mendoza</b><br>- wytrawne.<br><b>Nos:</b> śliwka, jeżyna, nuta kwiatów. <b>Usta:</b> aksamitne taniny, pełne, owocowe i miękkie o długim finiszu.                                                                                   | 38   170 |
| <b>Château La Pirouette, Médoc, Bordeaux</b><br>- wytrawne. Blend odmian Merlot i Cabernet Sauvignon.<br><b>Nos:</b> czarna porzeczka, grafit, nuta cedru i dymu.<br><b>Usta:</b> świeże i soczyste o wyraźnej taninie z przyjemnie owocowo-ziemistym finiszem.  | -   180  |
| <b>„Tunante”, Azabache, Rioja, Hiszpania</b><br>- wytrawne z odmiany Tempranillo.<br><b>Nos:</b> czerwona wiśnia, porzeczki i granat. <b>Usta:</b> miękkie taniny, soczyste i lekkie z przyjemną owocowością w finiszu.                                          | 23   100 |

## BEZALKOHOŁOWE



|                                                                                                                                                         |          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Sauvignon Blanc, Divin, Dolina Loary</b><br>- wytrawne<br><b>Nos:</b> cytrusy, zielone jabłko, nuta ziołowa. <b>Usta:</b> lekkie, świeże i soczyste. | 31   140 |
| <b>Pinot Noir, Divin, Dolina Loary</b><br>- czerwone.<br><b>Nos:</b> czerwona wiśnia, malina. <b>Usta:</b> lekkie, świeże i soczyste.                   | 31   140 |

## WINA DOMOWEJ SELEKCJI



|                                                                                                                                                           |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Sangiovese, Rubicone</b><br>- wytrawne czerwone.<br><b>Nos:</b> czerwona wiśnia, malina. <b>Usta:</b> lekkie, świeże i soczyste.                       | 20   86 |
| <b>Pinot Grigio, Delle Venezie</b><br>- wytrawne białe i orzeźwiające.<br><b>Nos:</b> gruszka, zielone jabłko. <b>Usta:</b> delikatne, świeże i soczyste. | 20   86 |

## STARTERS

|                                                                                                     |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Beef carpaccio, arugula, capers, Parmigiano Reggiano DOP 24m, truffle powder, pistachio vinaigrette | 56 |
| Zucchini flower, goat cheese, saffron velouté [w]                                                   | 48 |
| Zander croquettes, leek, beurre blanc                                                               | 48 |
| Beef tartare, radish, chives, elderberry shallot, mustard seeds, truffles                           | 58 |
| Salmon trout, cucumber, shallot, coriander, dill, pistachios, beetroot gel, buttermilk              | 48 |
| Prawns in butter, chilli, garlic, baguette                                                          | 54 |

## MAIN COURSES

|                                                                                                               |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Duck breast, duck rillettes, rhubarb, cherry demi-glace, house-made dumplings                                 | 69  |
| Fresh chanterelle pierogi, mascarpone, black trumpet dust [w]                                                 | 58  |
| Octopus, potato fondant, fennel, orange, chorizo                                                              | 158 |
| Polish dry-aged heifer ribeye, baby beets, pickled red onion, porcini and truffle purée                       | 164 |
| Zander fillet, broad beans, croquette, salsa verde, bouillabaisse                                             | 76  |
| Beef tenderloin steak, bone marrow, seasonal vegetables, green peppercorn and brandy demi-glace, potato purée | 156 |
| Sea bream, vongole, romaine lettuce, green vegetables, burnt parsley root purée, beurre blanc                 | 84  |
| Suckling pig cheeks, apples, broccolini, potato purée, burnt hay and potato crisp, cider sauce                | 69  |

## SALADS

|                                                                                                                |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Glazed poultry liver salad, mixed greens, seasonal fruit, raspberry meringue, Parmigiano Reggiano              | 58 |
| MOTTO salad with fish, prawns, octopus, pikeperch croquette, mixed greens, fennel, pickled ginger, salsa verde | 62 |
| Caesar salad, corn-fed chicken breast, romaine lettuce, anchovy dressing                                       | 49 |

## SIDES

|                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------|----|
| House-made dumplings, truffle sauce, pork cracklings, brown butter | 18 |
| Cauliflower, toasted breadcrumbs, butter                           | 18 |
| Beetroot in blackcurrant vinegar                                   | 18 |
| Potato purée                                                       | 18 |

## DESSERTS

|                                                                        |    |
|------------------------------------------------------------------------|----|
| Blackberry<br>Butter sablé, whipped blackberry ganache, blackberry gel | 28 |
| Rhubarb<br>Almond biscuit, white chocolate mousse, rhubarb, crisp      | 32 |

# MENU

## DRINKS

MOTTO  
BY SANKOWSKI

### HOT DRINKS

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| ESPRESSO                                | 10 |
| ESPRESSO DOPPIO/ AMERICANO/ CAFFÉ CREMA | 12 |
| FLAT WHITE/ CAPPUCCINO/ CAFFÉ LATTE     | 14 |
| RICHMONT TEA (kettle 400 ml)            | 14 |

Ask the staff about the available flavors

### FROZEN DRINKS

|                                                                   |    |
|-------------------------------------------------------------------|----|
| ICE COFFEE                                                        | 18 |
| Coffee/ milk/ ice cubes                                           |    |
| ESPRESSO TONIC                                                    | 23 |
| Double espresso/ tonic water/ fresh grapefruit juice/ elderflower |    |
| ICED TEA                                                          | 20 |
| Tea/ orange/ lemon/ sugar/ ice                                    |    |
| FRUIT AND MINT ICED TEA                                           | 20 |
| Fruit-mint tea/ raspberry/ mint                                   |    |

### SOFT DRINKS

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| COCA-COLA, SPRITE, TONIC KINLEY 25cl | 14   |
| CAPPY JUICE 25 cl                    | 12   |
| CISOWIANKA MINERAL WATER 30/ 70 cl   | 9/15 |
| Sparkling/ still                     |      |
| FRESH FRUIT JUICE 25 cl              | 25   |
| Orange/ grapefruit                   |      |

### LEMONADE

|                                                                        |       |
|------------------------------------------------------------------------|-------|
| CLASSIC 30/ 100 cl                                                     | 15/38 |
| Fresh lemon juice   simple syrup   sparkling water   ice               |       |
| ELDERBERRY 30/ 100 cl                                                  | 15/38 |
| Elderflower syrup   fresh lemon juice   sparkling water   orange   ice |       |
| STRAWBERRY AND MINT 30/ 100 cl                                         | 15/38 |
| Lemon juice   strawberry syrup   mint   carbonated water               |       |

### BEER

#### DRAUGHT BEER:

- STAROPRAMEN 30/ 50 cl 15/20
- BLUE MOON 30/ 50 cl 20/28

#### BOTTLED BEER:

- CRAFT BEER 50 cl 24-30

#### NON-ALCOHOLIC BEER:

- STAROPRAMEN 30 cl 15
- PIWO KRAFTOWE 50 cl 24-30

### COCKTAILS

|                                                                                                  |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| SMOKY NUT                                                                                        | 78 |
| Ardbeg   hazelnut liqueur   maple syrup   egg white   Angostura bitters   toasted walnuts        |    |
| RED JUNE                                                                                         | 32 |
| Bacardi Carta Negra   Campari   pomegranate juice   blackcurrant juice   gummy worm              |    |
| GREEN MEXICO                                                                                     | 32 |
| Jose Cuervo Silver tequila   fresh lemon juice   cucumber syrup   tonic water   cucumber slice   |    |
| PORNSTAR MARTINI                                                                                 | 38 |
| Vanilla vodka   Prosecco   Passoã   vanilla syrup   fresh lime juice   passion fruit purée       |    |
| FRENCH 2000                                                                                      | 32 |
| Blueberry gin   fresh lime juice   simple syrup   sparkling wine   hibiscus sugar   blackberry   |    |
| ROYAL CHAMOMILE TEA                                                                              | 32 |
| Gold rum   fresh lemon juice   chamomile syrup   sparkling wine   pear   dried chamomile flowers |    |
| RIN QUIN QUIN                                                                                    | 30 |
| Peach liqueur   sparkling wine   lemon foam                                                      |    |

### NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

|                                                           |    |
|-----------------------------------------------------------|----|
| GIN TONIC                                                 | 30 |
| Gin 0%   tonic   lime                                     |    |
| WHISKY SOUR                                               | 32 |
| Bourbon 0%   fresh lemon juice   simple syrup   egg white |    |

# MENU

## ALCOHOL

MOTTO  
BY SANKOWSKI

### SCOTCH WHISKY

---

|                    |    |
|--------------------|----|
| Dewar's 12 YO      | 24 |
| Chivas Regal 12 YO | 25 |
| Chivas Regal 18 YO | 48 |
| Monkey Shoulder    | 27 |

### WHISKY & BOURBON

---

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Bulleit Bourbon              | 23 |
| Jack Daniel's                | 24 |
| Jack Daniel's Gentleman Jack | 26 |
| Woodford Reserve             | 31 |
| Jameson                      | 21 |

### SINGLE MALT

---

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| Ardbeg 10 YO                | 46 |
| Glenmorangie Original 12 YO | 33 |
| Glenmorangie Lasanta        | 46 |
| Glenmorangie Quinta Ruban   | 59 |
| Glenfiddich                 | 35 |

### COGNAC & CALVADOS

---

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Hennessy V.S.                 | 33 |
| Calvados Boulard Grand Solage | 28 |

### VODKA

---

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| Ostoya                                 | 17 |
| Belvedere                              | 30 |
| Baczewski                              | 17 |
| U'Luvka                                | 32 |
| Dwór Sieraków Superior                 | 25 |
| Dwór Sieraków Pieprzowa                | 26 |
| Dwór Sieraków Czarny bez               | 26 |
| Dwór Sieraków Ziemniak Kosher          | 26 |
| Dwór Sieraków Palona Pułkownika Boruty | 44 |

### RUM

---

|                      |    |
|----------------------|----|
| Kraken               | 24 |
| Bacardi Carta Blanca | 18 |
| Bacardi Carta Oro    | 18 |
| Bacardi Carta Negra  | 18 |
| Sailor Jerry         | 20 |

### TEQUILA

---

|                      |    |
|----------------------|----|
| Jose Cuervo Silver   | 21 |
| Jose Cuervo Reposado | 21 |

### GIN

---

|                 |    |
|-----------------|----|
| Beefeater       | 21 |
| Hendrick's      | 30 |
| Bombay Sapphire | 24 |

\*All spirits are served in 4 cl pours.

# METTO

BY SANKOWSKI

Welcome to our wine list, a carefully curated selection of bottles with a special focus on France, the Executive Chef's favourite wine region. Our wines have been chosen to complement Karol Sankowski's cuisine throughout every stage of the dining experience, while also offering pleasure to those who simply wish to enjoy a fine glass of wine on its own. You will find a carefully curated selection of wines from Polish vineyards and renowned wine regions across Europe and the world. Our offer is complemented by a selection of non alcoholic options.

We invite you to explore these flavors and share your experience with us.

## SPARKLING



### "C" Brut, Charbielin Winery, Opolskie, Poland - | 205

- dry, Polish sparkling wine based on the Seyval Blanc grape variety.

**Nose:** apple, pear, floral note.

**Palate:** lively freshness, lively sparkling, light finish.

### "Prestige" Brut, Jean Geiler, Crémant d'Alsace, Alsace 30 | 190

- dry, made from Pinot Blanc, Pinot Auxerrois, and Chardonnay grape varieties.

**Nose:** yellow plum, citrus, white flower, yeast note.

**Palate:** creamy texture with a juicy fruit finish.

### Champagne "Blanc de Blancs", Domaine Bouché, Champagne, France - | 340

- dry Champagne, 100% Chardonnay.

**Nose:** lemon, white peach, chalky minerality.

**Palate:** fresh and light, juicy, creamy effervescence, long finish.

### Champagne "Millésime 2011", Domaine Bouché, Champagne, France - | 390

dry vintage Champagne.

**Nose:** ripe apple, brioche, dried fruit and spices.

**Palate:** fuller-bodied, creamy effervescence and complex, finish with a note of toasted almonds.

Aged for 12 years on the lees in the winemaker's cellar.

### Prosecco Brut DOC "Prima Classe", Itinera, Veneto, Italy 19 | 98

dry Prosecco.

**Nose:** pear, acacia flower, green apple.

**Palate:** light, fruity, persistent effervescence.

### "Fall in Love", Semi-Sparkling / Semi-Sec - | 90

- semi-dry semi-sparkling wine.

**Nose:** grape, peach, pear, floral note.

**Palate:** crisp, fruity, subtly effervescent.

## WHITE



### Solaris "C", Charbielin Winery, Opolskie, Poland - | 205

- semi-dry.

**Nose:** citrus, green apple, pineapple.

**Palate:** vibrant freshness, light sweetness.

### "Halka", L'Opera Winery, Trzebnica Hills, Poland 40 | 180

- semi-dry Polish wine made from Muscaris, Chardonnay, and Bronner.

**Nose:** elderflower, pear, citrus.

**Palate:** delicate freshness, light body, subtle finish.

### Klaus Meyer, Riesling Trocken, Pfalz, Germany 34 | 150

- dry.

**Nose:** lime, peach, and a note of petrol.

**Palate:** vibrant freshness, minerality, citrus juiciness, and finish.



### "Armonia Bianco", Cantine Patri, Terre Siciliane - | 195

IGT, Sicily, Italy

- dry blend of Sicilian white varieties.

**Nose:** yellow fruit, orange blossom, and tropical fruit.

**Palate:** soft yet fresh, with a fruity-mineral character and a long finish.

### Grüner Veltliner "Landwein", Bründlmayer, Kamptal, Austria - | 145

- dry.

**Nose:** green pepper, citrus, and a note of apple.

**Palate:** refreshing and light, with a peppery-fruity finish.

### Riesling Semi-Dry, Marcinowice Winery, Lubuskie, Poland - | 240

- semi-dry wine.

**Nose:** green apple, citrus, floral note.

**Palate:** freshness balanced by light sweetness, long citrus-mineral finish.

### Vermentino "Streda", Cantine Leonardo da Vinci, Toscana IGT, Tuscany, Italy 46 | 205

- dry.

**Nose:** citrus, Mediterranean herbs, saline note.

**Palate:** fresh, slightly saline, and very juicy, with a clean, refreshing finish.

### Soave Classico DOC, Cesari, Veneto, Italy - | 135

- dry blend of Garganega and Trebbiano.

**Nose:** white flowers, almond, pear.

**Palate:** delicate freshness, light body, and a complex finish.

### Sauvignon Blanc "Gascogne Style", Plaimont, Gascony, France 24 | 105

- dry.

**Nose:** citrus, passion fruit, freshly cut grass.

**Palate:** intense freshness, aromatic, with a refreshing finish.

### Mâcon-La Roche-Vineuse, Domaine Chêne, Burgundy, France 49 | 225

- dry.

**Nose:** yellow apple, linden blossom, light buttery note.

**Palate:** freshness and creamy fullness in balance, smooth finish.

### Chablis "Vieilles Vignes", Rolland Lavantureux, Burgundy, France - | 295

- dry.

**Nose:** stony minerality, lemon zest, green apple with notes of oak.

**Palate:** very juicy, refreshing, focused on citrus-mineral impressions with a long finish.

### Chardonnay "Yarden", Golan Heights Winery, Golan Heights, Israel - | 340

- dry.

**Nose:** tropical fruits, yellow peach, vanilla and roasted nut.

**Palate:** fuller body, freshness supported by barrel, creamy and long finish.

## RED



### Corvina, Monte Tondo, Veneto IGT, Italy

- | 125

- dry.

**Nose:** cherry, raspberry, herbal note. **Palate:** delicate tannins, lively freshness, soft and fruity finish.

### Merlot Appassimento "Rubicone" IGT, Terre Cevico, Emilia-Romagna, Italy

33 | 145

- dry, made from semi-dried grapes.

**Nose:** prune, cherry, spice note. **Palate:** velvety tannins, denser and full-bodied with a fruity finish.

### Côtes du Rhône Villages, Vignobles Barrot, Southern Rhône, France

43 | 195

- dry, made from Grenache and Syrah varieties.

**Nose:** ripe cherries, black pepper, herbs, and a touch of spice. **Palate:** juicy and full of ripe sweet cherry and sour cherry with a peppery finish.

### "Zingari", Petra, Toscana IGT, Italy

- | 165

- dry, made from Merlot, Syrah, Petit Verdot and Sangiovese varieties.

**Nose:** black cherry, tobacco, and a balsamic note.

**Palate:** dense tannins, freshness in the background, long and complex, multi-layered finish.

### "Peperino", Teruzzi, Toscana Rosso IGT, Italy

- | 190

- dry, Sangiovese-based.

**Nose:** cherry, violet and an earthy note. **Palate:** lively and fresh with a juiciness reminiscent of cherries. Complex and long finish.

### Rioja Crianza, Bodegas Ramón Bilbao, Rioja, Spain

- | 160

- dry.

**Nose:** red cherry, vanilla, leather and tobacco notes.

**Palate:** soft tannins, gently oaked with a warm and spicy finish.

### Malbec, Familia Bianchi, Mendoza, Argentina

38 | 170

- dry.

**Nose:** plum, blackberry and a floral note. **Palate:** velvety tannins, full-bodied, fruity and soft with a long finish.

### Château La Pirouette, Médoc, Bordeaux, France

- | 180

- dry. A blend of Merlot and Cabernet Sauvignon.

**Nose:** blackcurrant, graphite, cedar and smoke notes.

**Palate:** fresh and juicy with distinct tannins and a pleasantly fruity and earthy finish.

### „Tunante”, Azabache, Rioja, Spain

23 | 100

- dry, made from Tempranillo.

**Nose:** red cherry, currants and pomegranate. **Palate:** soft tannins, juicy and light with a pleasantly fruity finish.

## NON-ALCOHOLIC



### Sauvignon Blanc, Divin, Loire Valley, France

31 | 140

- dry.

**Nose:** citrus, green apple and herbal notes. **Palate:** light, fresh and juicy.

### Pinot Noir, Divin, Loire Valley, France

31 | 140

- red.

**Nose:** red cherry and raspberry. **Palate:** light, fresh and juicy.

## HOUSE SELECTION WINES



### Sangiovese, Rubicone, Emilia-Romagna, Italy

20 | 86

- dry red.

**Nose:** red cherry and raspberry. **Palate:** light, fresh and juicy.

### Pinot Grigio, Delle Venezie, Italy

20 | 86

- dry white and refreshing.

**Nose:** pear and green apple. **Palate:** delicate, fresh and juicy.