



PALADIN

Restauracja & Winiarnia



WITAMY!

*Il luogo per essere felici è questo,
il momento per essere felici è adesso.*

*Miejsce, by być szczęśliwym to To,
Moment, by być szczęśliwym to Ten.*

www.paladin-szczecin.pl

Kontakt i rezerwacje:

Tel. 660 503 769

O nas

Powstanie Restauracji zainspirowała pasja oraz zamiłowanie do słonecznej Italii, jej uroków, kuchni i oczywiście wina.

Dokładamy wszelkich starań, aby Goście czuli się u nas jak w prawdziwej włoskiej Trattorii.

Szef Kuchni – Massimiliano Foschini dba o jakość dań i przygotowywanie ich zgodnie z włoskimi recepturami.

*Wszystkie nasze dania przygotowywane są ze **świeżych, oryginalnych, włoskich produktów**, a najważniejszym wyposażeniem lokalu jest **piec opalany drewnem**, dzięki któremu oferujemy wyśmienitą **pizzę**.*

*Dopełnieniem każdej potrawy może być **wspaniałe wino**, importowane bezpośrednio z Włoch z winnicy **Paladin** zlokalizowanej w regionie Veneto, której historia sięga 1962 roku.*

Wszystkie potrawy przygotowywane są bezpośrednio przed ich podaniem, dlatego orientacyjny czas oczekiwania na gotowe danie w przypadku pizzy to kilkanaście minut, w przypadku dań makaronowych około pół godziny.

***Życzymy smacznego!
Zespół Paladin***

MESE DI MARZO DI PIZZE
MARZEC POD ZNAKIEM PIZZY
(MARCH UNDER THE PIZZA SIGN)

PIZZE BIANCHE

Formaggi (biały sos, mozzarella, brie, gorgonzola) (white sauce, mozzarella, brie, gorgonzola)	28 zł
Presca (biały sos, mozzarella, pomidorki, cukinia, bakłażan papryka grillowana, kukurydza) (white sauce, mozzarella, cherry tomatoes, zucchini, aubergine, grilled pepper, corn)	28 zł
Lienz (biały sos, mozzarella, salami picante, pomidorki) (white sauce, mozzarella, spicy salami, cherry tomatoes)	28 zł

PIZZE SPECIALI (STELLA)

Rimini (sos pomidorowy, mozzarella, prosciutto crudo, pomidorki, gorgonzola) (tomato sauce, mozzarella, prosciutto crudo, cherry tomatoes, gorgonzola)	32 zł
Puntarenas (sos pomidorowy, szynka gotowana, ananas) (tomato sauce, ham, pineapple)	32 zł
Qualunqueamente (sos pomidorowy, peperoni, salami picante, cebula, oliwa) (tomato sauce, peperoni, spicy salami, onion, olive oil)	32 zł

PIZZE ROLLO

Rollo Cotto (sos pomidorowy, mozzarella, ricotta, szynka gotowana) (tomato sauce, mozzarella, ricotta, ham)	30 zł
Rollo Crudo (sos pomidorowy, mozzarella, karczochy, prosciutto crudo) (tomato sauce, mozzarella, artichokes, prosciutto crudo)	30 zł

PIZZE CARTOON

PIZZA
ANGRY BIRDS
18 zł

PIZZA PEPA
18 zł

LUNCH TIME

(oferta od poniedziałku do piątku
w godzinach od 12.00 do 16.00)

**CO TYDZIEŃ INNE DANIA
DO WYBORU:**

- pizza
- makaron

plus napój 0,2 l

25 zł

O promocyjne dania zapytaj Obsługę.

ANTIPASTI CALDI

PRZYSTAWKI NA CIEPŁO (WARM STARTERS)

- 1. Bruschetta z szynką parmeńską i rukolą polane oliwą z oliwek (3 sztuki)** 18 zł
(Bruschetta with Parma ham and arugula topped with olive oil – 3 pieces)
- 2. Bruschetta z mozzarellą , włoskim pikantnym salami oraz suszonymi pomidorami (3 sztuki)** 18 zł
(Bruschetta with mozzarella, spicy Italian salami and dried tomatoes paste – 3 pieces)
- 3. Bruschetta z pomidorami, czosnkiem i szynką parmeńską podane na rukoli (3 sztuki)** 18 zł
(Bruschetta with tomatoes, garlic and Parma ham served on arugula – 3 pieces)
- 4. Bruschetta frutti di mare (3 sztuki)** 25 zł
(Bruschetta frutti di mare – 3 pieces)
- 5. Melanzane alla parmigiana** 28 zł
(Bakłażan przekładany sosem pomidorowym i mozzarella, całość zapiekana w piecu)
(Aubergine with tomato sauce and mozzarella from our wood-burning stove)
- 6. Parmigiana di gamberi** 32 zł
(Parmigiana z krewetkami)
- 7. Krewetki duszone w sosie z białego wina z dodatkiem czosnku i zielonej pietruszki podawane z pieczonymi pomidorkami koktajlowymi** 38 zł
(Shrimps stewed in white wine sauce with garlic and parsley served with baked cherry tomatoes)
- 8. Szaszłyczki z krewetek i kalmarów - Spiedini di gamberi e calamari** 38 zł
(Skewers with shrimps and squids)
- 9. Rozmarynowe grissini z ręcznie robionym pesto z rukoli** 15 zł
(Rosemarynowe grissini z ręcznie robionym pesto z rukoli)
(Rosemary grissini with handmade arugula pesto)

ANTIPASTI FREDDI

PRZYSTAWKI NA ZIMNO (COLD STARTERS)

10. Deska serów włoskich (Italian cheese)	35 zł
11. Deska włoskich wędlin (Italian meats)	35 zł
12. Carpaccio di manzo rucola e grana (Carpaccio z polędwicy wołowej) (Sirloin carpaccio)	38 zł
13. Antipasto Italiano (Włoskie przekąski z pieczywem: oliwki, gorgonzola, salami picante, suszone pomidory)	32 zł

FOCACCIA

ORYGINALNE WŁOSKIE PIECZYWO WYPIEKANE Z CIASTA NA PIZZĘ W PIECU OPALANYM DREWNEM

- | | |
|--|-------|
| 14. Focaccia klasyczna polana oliwą z oliwek
Focaccia olio oliva e rosmarino
(Classic focaccia with olive oil) | 16 zł |
| 15. Focaccia klasyczna polana oliwą z oliwek z czosnkiem
Focaccia olio e aglio
(Classic focaccia with olive oil and garlic) | 18 zł |
| 16. Focaccia z serkiem ricotta, rukolą i oliwkami
Focaccia con ricotta, rucola e olive marinate
(Focaccia with ricotta cheese, arugula and olives) | 22 zł |
| 17. Focaccia z gorgonzolą czosnkiem, rukolą i pomidorkami
Focaccia con gorgonzola, aglio, rucola e pomodorini
(Focaccia with gorgonzola cheese, garlic, arugula and tomatoes) | 22 zł |
| 18. Focaccia z pesto z rucoli, mozzarellą i pomidorami suszonymi
Focaccia pesto di rucola, mozzarella e pomodori secchi
(Focaccia with arugula pesto, mozzarella and dried tomatoes) | 22 zł |
| 19. Focaccia z łososiem i rukolą
Focaccia burro, salmone affumicato e rucola
(Focaccia with salmon and arugula) | 24 zł |

ZUPPE

ZUPY (SOUPS)

- 20. Zuppa di pomodoro**
Zupa krem z pomidorów posypana parmezanem
(Creamy tomato soup with parmesan cheese) 16 zł
- 21. Zuppa di frutti di mare**
Zupa z owoców morza
(Sea food soup) 32 zł

INSALATE

SALATKI (SALADS)

- 22. Rucola con pomodorini (100 g)**
(rukola z pomidorkami)
(rucola and tomatoes) 10 zł
- 23. Caprese con Mozzarella di Bufala (250 g)**
(pomidory z mozzarellą na rukoli)
(tomatoes with mozzarella and rucola) 23 zł
- 24. Insalata all'Italiana (300 g)**
(plastry parmezanu z suszonymi pomidorkami podane na
rukoli z oliwą z oliwek) 25 zł
(parmesan slices with dried tomatoes served on arugula with
olive oil)
- 25. Insalata con Salmone (300 g)**
(plastry łososia podane na mieszance sałat z serem brie,
oliwkami i pomidorkami koktajlowymi) 28 zł
(salmon slices served on a mix of salads with brie cheese olives and tomatoes cherry)
- 26. Insalata con Gamberetti (300 g)**
(mieszanka sałat, pomidorki koktajlowe, krewetki)
(mix of salads, cherry tomatoes, shrimps) 28 zł

PIZZA 30 cm

- 27. Margherita** (sos pomidorowy, mozzarella) 20 zł
(tomato sauce, mozzarella)
- 28. Marinara** (sos pomidorowy, oliwa) 18 zł
(tomato sauce, olive oil)
- 29. Funghi** (sos pomidorowy, mozzarella, pieczarki) 24 zł
(tomato sauce, mozzarella, mushrooms)
- 30. Diavola** (sos pomidorowy, mozzarella, pikantne salami,
papryka jalapeno) 26 zł
(tomato sauce, mozzarella, spicy salami, jalapeno)
- 31. Prosciutto crudo** (sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska) 26 zł
(tomato sauce, mozzarella, prosciutto ham)
- 32. Bufalina** (sos pomidorowy, mozzarella di bufala, bazylia) 24 zł
(tomato sauce, mozzarella di bufala, basil)
- 33. Vegetariana** (sos pomidorowy, mozzarella, grillowane warzywa:
papryka, cukinia, bakłażan) 28 zł
(tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables: pepper, courgette,
aubergine)
- 34. Rucola** (sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska,
rukola, płatki parmezanu) 28 zł
(tomato sauce, mozzarella, prosciutto ham, arugula, parmesan slices)
- 35. Quattro stagioni** (sos pomidorowy, mozzarella, szynka gotowana,
pieczarki, karczochy, oliwki) 28 zł
(tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives)
- 36. Frutti di Mare** (sos pomidorowy, mozzarella, owoce morza, czosnek) 32 zł
(tomato sauce, mozzarella, seafood, garlic)
- 37. Quattro formaggi** (sos pomidorowy, sery: mozzarella, gorgonzola,
camembert, feta) 26 zł
(tomato sauce, cheese: mozzarella, gorgonzola, camembert, feta)
- 38. Capricciosa** (sos pomidorowy, mozzarella, szynka gotowana, pieczarki,
karczochy) 28 zł
(tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes)
- 39. Torino** (sos pomidorowy, mozzarella, tuńczyk, oliwki, cebula) 28 zł
(tomato sauce, mozzarella, tuna, olives, onion)

- 40. Prosciutto e funghi** (sos pomidorowy, mozzarella, szynka gotowana, pieczarki) (tomato sauce, mozzarella, prosciutto ham, mushrooms) 28 zł
- 41. Calzone** (sos pomidorowy, mozzarella, szynka gotowana, cebula) (tomato sauce, mozzarella, ham, onion) 28 zł
- 42. Hawaii** (sos pomidorowy, ser, szynka gotowana, ananas) (tomato sauce, cheese, prosciutto ham, pineapple) 26 zł
- 43. Valentina** (sos pomidorowy, mozzarella, boczek, pieczarki, cebula) (tomato sauce, mozzarella, bacon, mushrooms, onion) 28 zł
- 44. Alle Verdure** (sos pomidorowy, mozzarella, pieczarki, papryka, kukurydza, salami, oliwa czosnkowa) (tomato sauce, mozzarella, mushrooms, paprika, corn, salami, garlic olive oil) 28 zł
- 45. Melanzane alla parmigiana** (sos pomidorowy, mozzarella, bakłażan, parmezan) (tomato sauce, mozzarella, aubergine, parmesan) 26 zł
- 46. Carbonara** (sos pomidorowy, mozzarella, jajko, boczek, parmezan) (tomato sauce, mozzarella, egg, bacon, parmesan) 26 zł
- 47. Gamberi rucola** (sos pomidorowy, mozzarella, krewetki, rucola) (tomato sauce, mozzarella, shrimps, arugula) 28 zł
- 48. Al. Salmone** (sos pomidorowy, mozzarella, łosoś, pomidorki koktajlowe) (tomato sauce, mozzarella, salmon, cherry tomatoes) 28 zł
- 49. Braccio di ferro** (sos pomidorowy, mozzarella, szpinak, boczek, parmezan) (tomato sauce, mozzarella, spinach, bacon, parmesan) 28 zł
- 50. Paladin** (sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska, salami, papryka jalapeno, cebula, oliwki) (tomato sauce, mozzarella, prosciutto ham, salami, jalapeno, onion, olives) 29 zł

DODATKI DO PIZZY

(Pizza toppings)

- Dodatek mięsny, ser** (Meat, cheese) 5 zł
- Dodatek warzywny** (Vegetable) 4 zł

PASTA (MAKARONY)

W naszej ofercie znajdą Państwo wiele rodzajów makaronów włoskich.

Naszą zdecydowaną dumą są domowe tagliatelle robione ręcznie przez Szefa Kuchni. W miarę dostępności oferujemy je w wersji klasycznej oraz zielone (z dodatkiem szpinaku).

Pozostałe makarony – Spaghetti i penne to oryginalne włoskie makarony marki Divella.

Osobom uczulonym na gluten proponujemy doskonale bezglutenowe Spaghetti Barilla, które idealnie komponuje się z każdym z oferowanych przez nas sosów*.

**Ze względu na używanie w naszej kuchni: orzechów, soi, sezamu, krewetek, ziaren zbóż oraz przypraw zawierających wymienione składniki, to we wszystkich naszych daniach mogą znajdować się ich śladowe ilości.*

DOMOWE MAKARONY TAGLIATELLE (300 gram)
do wyboru zielone (szpinakowe) i żółte (klasyczne)
(HOMEMADE TAGLIATELLE PASTA (300g))
to choose from: green (spinach) or yellow (classic)

- | | |
|--|-------|
| 51. Tagliatelle salmon affumicato e pomodorini freschi
(Tagliatelle z wędzonym łososiem i pomidorkami koktajlowymi)
(Tagliatelle with smoked salmon and cherry tomatoes) | 36 zł |
| 52. Tagliatelle gorgonzola e noci
(Tagliatelle z gorgonzolą i orzechami)
(Tagliatelle with gorgonzola cheese and nuts) | 32 zł |
| 53. Tagliatelle vegetariane
(Tagliatelle wegetariańskie)
(Tagliatelle with vegetables) | 36 zł |
| 54. Tagliatelle con frutti di mare
(Tagliatelle z owocami morza w sosie pomidorowym)
(Tagliatelle with seafood in tomato sauce) | 38 zł |
| 55. Tagliatelle alle cozze
(Tagliatelle z mulami w sosie pomidorowym)
(Tagliatelle with mussels in tomato sauce) | 38 zł |
| 56. Tagliatelle con funghi porcini
(Tagliatelle z borowikami)
(Tagliatelle with boletos) | 38 zł |
| 57. Tagliatelle zucchini e gamberi
(Tagliatelle z cukinią i krewetkami)
(Tagliatelle with zucchini and shrimps) | 36 zł |
| 58. Tagliatelle gamberi e curry
(Tagliatelle z krewetkami i curry)
(Tagliatelle with shrimps and curry) | 36 zł |
| 59. Tagliatelle granchio e gamberi
(Tagliatelle z paluszkami krabowymi i krewetkami) | 38 zł |
| 60. Tagliatelle Paladin
(Tagliatelle z szynką parmeńską, salami, papryką jalapeno,
cebulą i oliwkami)
(Tagliatelle with prosciutto ham, salami, jalapeño pepper, onion and olives) | 36 zł |

**MAKARONY SPAGHETTI (300 g)
(SPAGHETTI)**

- | | |
|--|-------|
| 61. Spaghetti aglio, olio e peperoncino
(Spaghetti z oliwą, czosnkiem i papryczką chilli)
(Spaghetti with olive oil, garlic and chilli pepper) | 18 zł |
| 62. Spaghetti all'arrabbiata
(Spaghetti w sosie pomidorowym z czosnkiem i papryczką chilli)
(Spaghetti in tomato sauce with garlic and chilli pepper) | 20 zł |
| 63. Spaghetti al pomodoro
(Spaghetti w sosie pomidorowym)
(Spaghetti in tomato sauce) | 18 zł |
| 64. Spaghetti alla bolognese
(Spaghetti w sosie Bolognese)
(Spaghetti in meat Bolognese sauce) | 30 zł |
| 65. Spaghetti carbonara
(Spaghetti w sosie Carbonara)
(Spaghetti in creamy Carbonara sauce) | 30 zł |
| 66. Spaghetti amatriciana
(Spaghetti z boczkiem, cebulką, sosem pomidorowym i serem pecorino)
(Spaghetti with bacon, onion, tomato sauce and pecorino cheese) | 38 zł |
| 67. Spaghetti con frutti di mare
(Spaghetti z owocami morza w sosie pomidorowym)
(Spaghetti with seafood in tomato sauce) | 38 zł |

**MAKARONY PENNE (300 gram)
(PENNE)**

- | | |
|--|-------|
| 68. Penne al pomodoro
(Penne w sosie pomidorowym)
(Penne in tomato sauce) | 18 zł |
| 69. Penne all'arrabbiata
(Penne w sosie pomidorowym z czosnkiem i papryczką chilli)
(Penne in tomato sauce with garlic and chilli pepper) | 20 zł |
| 70. Penne con pollo e verdure
(Penne z kurczakiem i warzywami)
(Penne with chicken and vegetables) | 38 zł |

SECONDI PIATTI

DRUGIE DANIE (MAIN COURSE)

- 71. Lasagna bolognese** 38 zł
(Klasyczna włoska lasagna z sosem bolognese)
- 72. Straccetti di filetto senape e olive** 32 zł
(Paski z polędwiczki wieprzowej z musztardą i oliwkami)
(Strips of pork with mustard and oives)
- 73. Tagliata di manzo con funghi porcini** 68 zł
(Paski z polędwicy wołowej z sosem z borowików)
(Sirloin stripes with boletus sauce)
- 74. Fritto di frutti di mare** 48 zł
(Smażone owoce morza)
(Fried seafood)
- 75. Fileto di manzo alla griglia: al pepe verde,
sale grosso erosmarino, tutto servitto con rucola
e pomodorini (250 g)** 68 zł
(Grillowany stek z polędwicy wołowej, sos do wyboru: z zielonego pieprzu
lub rozmarynowy, podane z rukolą i pomidorkami koktajlowymi)
(Grilled steak of beef loin, sauce to choose: green pepper or rosemary, served with
arugula and cherry tomatoes)
- 76. Persico al forno con olive, capperi e noci** 48 zł
(Sandacz pieczony z oliwkami, kaparami i orzechami)
(Zander baked with olives, capers and nuts)

PIATTI PER BAMBINI

Dania dla Dzieci (Dish for Children)

PIZZA – MIŚ ALBO KACZUSZKA (PIZZA - TEDDY BEAR OR DUCK)

77. Pizza dla Dzieci Margherita

(sos pomidorowy, mozzarella)

17 zł

(Pizza for Children Margherita - to choose: teddy or duck)

(Tomato sauce, mozzarella)

78. Pizza dla Dzieci z dodatkami - (sos pomidorowy, mozzarella, 3 dowolne składniki)

20 zł

Pizza for Children - to choose: teddy or duck

(Tomato sauce, mozzarella, three chosen toppings)

79. Zuppa di pomodoro (150 ml)

8 zł

(Zupka pomidorowa)

(Tomato cream soup)

80. Pasta pomodoro e burro

12 zł

(Makaron z pomidorami i masłem)

(Pasta with tomatoes and butter)

81. Crocchette di pollo

14 zł

(Nuggetsy z kurczaka z paluchem grissini)

(Chicken nuggets with grissini)

82. Pizza Nutella

22 zł

(Pizza z nutellą i cukrem pudrem)

(Pizza with Nutella)

**DESERY
(DESSERTS)**

Tiramisu (Tiramisu)	15 zł
Włoski sernik z sera mascarpone i ricotta podawany na ciepłym sosie z malin (Italian cheesecake made of mascarpone and ricotta cheese served on warm raspberry sauce)	15 zł
Krem z serka mascarpone z truskawkami (Cream made of mascarpone cheese with strawberries)	15 zł
Włoski torcik czekoladowy z płynnym sercem (Italian chocolate cake)	15 zł
Lody waniliowe z gorącymi malinami lub z gorącym sosem nuggatowym (Vanilla ice cream with hot raspberries or hot nougat sauce)	15 zł

**KAWA VERGNANO
(COFFE VERGNANO)**

Espresso (25 ml) (Espresso)	7 zł
Espresso doppio (50 ml) (Double espresso)	9 zł
Americana (150 ml) (Americana)	8 zł
Espresso macchiato (70 ml) (Espresso macchiato)	8 zł
Flat white (150 ml) (Flat white)	8 zł
Cappuccino (150 ml) (Cappuccino)	9 zł
Caffe latte (220 ml) (Caffe latte)	13 zł
Latte macchiato (330 ml) (Latte Macchiato)	13 zł
Latte macchiato smakowa (330 ml) (Flavoured latte macchiato)	14 zł
Gorąca gęsta czekolada mleczna (Hot chocolate milk)	14 zł
Gorąca gęsta czekolada biała (Hot chocolate white)	14 zł

**HERBATY LA VIA DEL TE FIRENZE
(LA VIA DEL TE FIRENZE TEAS)**

- English Breakfast** – tradycyjna mieszanka czarnych herbat z Cejlonu. Apetyczna, energiczna, pełna entuzjazmu – idealna na śniadanie 8 zł
- Earl Grey Imperiale** – czarna, indyjska herbata, wysokiej jakości. wzbogacona kalabryjską bergamotką, wypełniona niezwykle mocnym aromatem 8 zł
- Special Jasmine** – herbata opracowana według starożytnej chińskiej receptury mieszania zielonej herbaty ze świeżymi kwiatami jaśminu, niezwykle aromatyczna i stonowana 8 zł
- Special Gundpowder** – jedna z najbardziej popularnych herbat chińskich o dobroczynnych właściwościach: małe, zwinięte liście gwarantują smak, przy równoczesnym ostrym zabarwieniu 8 zł
- Pai Mu Tan – Biała Piwonia** - herbata wiosenna otrzymywana z większych, ledwo otwartych listków oraz pączków peonii o bardzo charakterystycznym smaku miodu 8 zł
- Frutti di Bosco – Owoce Lasu** – znakomita mieszanka hibiskusa, dzikiej róży, jabłek, porzeczek, borówek, bzu, chabru i nagietka, pozbawiona kofeiny 8 zł
- Relaxing** – mikstura, w skład której wchodzi: rumianek, pomarańcza, lipa srebrzysta, chmiel, kora wierzby, mięta pieprzowa, melisa, passiflora, głóg, koper włoski, lawenda, marzanka, majeranek 8 zł
- Verde Marrakesh** – tradycyjna mieszanka liści zielonej herbaty i mięty Nana, dzięki czemu uzyskujemy niepowtarzalny, odświeżający smak. Herbata podróżników, spożywana także jako ice tea 8 zł

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

Woda gazowana/niegazowana (0,3 l) (Water mineral/sparkling)	5 zł
Woda gazowana/niegazowana - karafka (1 l) (Water mineral/sparkling)	9 zł
Pepsi, Pepsi Light, 7UP, Mirinda, Tonic (0,2 l) (Ice Tea Lipton lemon or peach)	6 zł
Ice Tea Lipton cytrynowa lub brzoskwiniowa (0,2 l)	6 zł
Soczki Toma pomarańcza, grapefruit, jabłko, czarna porzeczka, pomidor (0,2 l) (Toma juice: orange, grapefruit, apple, black currant, tomato)	6 zł
Świeżo wyciskany sok (0,4 l) (pomarańcza, grapefruit) (Freshly squeezed juice: orange, grapefruit)	16 zł
Lemoniada klasyczna karafka (1 l) (Lemonade classic)	16 zł

NAPOJE ALKOHOLOWE (ALCOHOLIC DRINKS)

NA ROZGRZANIE

Piwo grzane (0,3l/0,5 l) (Piwo jasne, pomarańcza, cynamon, imbir, goździki) (Mulled Beer: light beer, orange, cinnamon, ginger, cloves)	16/20 zł
Wino grzane (100 ml) (Czerwone wino Paladin, amaretto, plaster pomarańczy, miód, imbir, goździki) (Mulled wine: red Paladin wine, amaretto, orange slice, honey, ginger, cloves)	18 zł

WINA PALADIN (PALADIN WINES)

WINO NOVELLO SALTA FOSS PALADIN– listopad 2016

Jak co roku, w pierwszych dniach listopada mamy przyjemność zaprezentować Państwu niezwykle przyjemne młode wino Novello. Duch wina to wesoły, figlarny SALTA FOSS. Karmi się słońcem i gwiazdami, by móc jako pierwszy zgłębić tajemnicę młodego wina. Rubinowo-czerwone z fioletowymi refleksami. Bukiet pełen świeżości, charakterystyczny i niepowtarzalny, intensywnie owocowy, z nutami leśnych owoców. W smaku wytrawne, harmonijne, radosne.

150ml – 10 zł
Butelka 750 ml – 50 zł

WINO BIAŁE (WHITE WINES)

Chardonnay IGP Paladin (150 ml /butelka 750 ml) (Chardonnay IGP Paladin) (150 ml /bottle 750 ml)	14 zł / 60 zł
Sauvignon IGP Paladin (butelka 750 ml) (Sauvignon IGP Paladin) (bottle 750 ml)	65 zł
Prosecco Tondo DOC Paladin dry (150 ml /butelka 750 ml) (Prosecco Tondo DOC Paladin dry) (bottle 750 ml)	15 zł / 65 zł
Prosecco Millesimato DOC Paladin extra dry (butelka 750 ml) (złoty medal w konkursie Selections Mondiales des Vins, Quebec City w Kanadzie) (Prosecco Millesimato DOC Paladin extra dry (gold medal in Selections Mondiales des Vins contest, Quebec City in Canada) (bottle 750 ml)	80 zł

**WINO CZERWONE
(RED WINES)**

Cabernet IGP (150 ml/butelka 750 ml) (Cabernet IGP) (150 ml/bottle 750 ml)	14 zł/ 60 zł
Syrah Paladin (butelka 750 ml) (ZŁOTY MEDAL w Konkursie Mondial de Bruxelles 2015) (Syrah Paladin GOLD MEDAL in Mondial de Bruxelles contest 2015) (bottle 750 ml)	70 zł
Wine&Art. Celiberti IGT (butelka 750 ml) (Wine&Art Celiberti IGT) (bottle 750 ml)	200 zł
Raboso Fiore dry sparkling wine Paladin (butelka 750 ml) (Raboso Fiore dry sparkling wine Paladin (bottle 750 ml)	65 zł
Primo Rosso – arystokratyczne wino musujące (butelka 750 ml) (Primo Rosso - aristocratic sparkling wine) (bottle 750 ml)	80 zł

MOJITO - NASZA SPECJALNOŚĆ! (500 ml)
(MOJITO - OUR SPECIALITY! (500 ml))

Mojito klasyczne (alkohol / alcohol free) (Classic Mojito alcohol / alcohol free)	20 zł / 18 zł
Mojito truskawkowe (alkohol / alcohol free) (Strawberry Mojito (alcohol / alcohol free))	22 zł / 20 zł
Mojito malinowe (alkohol / alcohol free) (Raspberry Mojito (alcohol / alcohol free))	22 zł / 20 zł
Mojito mango (alkohol / alcohol free) (Mango Mojito (alcohol / alcohol free))	22 zł / 20 zł
Mojito cocos (alkohol / alcohol free) (Coconut Mojito (alcohol / alcohol free))	22 zł / 20 zł

DRINKI NA BAZIE PROSECO TONDO DOC PALADIN
Drinks made on Prosecco Tondo Doc Paladin

Aperol Spritz (Prosecco Tondo doc Paladin dry, Aperol, woda, lód)	16 zł
Sunset (Prosecco Tondo doc Paladin dry, świeżo wyciskany sok z pomarańczy, grenadine)	16 zł
Rossini (Prosecco Tondo doc Paladin dry, pure truskawkowe)	16 zł
Hugo (Prosecco Tondo doc Paladin dry, Syrop z kwiatów czarnego bzu, limonka, mięta, woda, lód)	16 zł

**PIWO
(BEER)**

Piwo Tyskie z beczki (0,3/0,5 l.)	6 zł/8 zł
Piwo Tyskie z butelki (0,3/0,5 l.)	7 zł/9 zł
Piwo Tyskie dzbanek (2,5 l.)	35 zł
Piwo Książęce ciemne z butelki (0,5 l.)	10 zł
Piwo bezalkoholowe (0,3 l.)	7 zł
Piwo włoskie (0,3 l.)	12 zł
Sok malinowy do piwa	1 zł

**POZOSTAŁE ALKOHOLE
(OTHER ALCOHOLS)**

Limoncello (40 ml)	12 zł
Finlandia (40 ml/butelka 500 ml)	13 zł/150 zł
Finlandia (40 ml/butelka 500 ml) (blackcurrant, mango, lime)	14 zł/160 zł
Rum Bacardi Superior (40 ml)	10 zł
Baileys Likier (40 ml)	10 zł
Campari (40 ml)	11 zł
Grappa (40 ml)	18 zł
Johnie Walker Red Whisky (40 ml)	12 zł
Johnie Walker Black Whisky (40 ml)	18 zł
Jack Daniel's Whiskey (40 ml)	16 zł
Gordons Gin (40 ml)	12 zł
Amaretto Liguers (40 ml)	11 zł
Tequila Olmeca Silver (40 ml)	16 zł
Tequila Olmeca Gold (40 ml)	18 zł

Informacja o alergenach:

pragniemy poinformować, że ze względu na używanie w naszej kuchni: orzechów, soi, sezamu, krewetek, ziaren zbóż oraz przypraw zawierających wymienione składniki, to we wszystkich naszych daniach mogą znajdować się ich śladowe ilości nawet, jeżeli nie zostały wymienione w opisie potrawy.

Szczegółowe informacje dotyczące alergenów w poszczególnych potrawach znajdują się u obsługi.

A remainder about allergens:

inform You that our kitchen uses: nuts, soy, sesame, prawns, cereal seeds and spices which include above mentioned ingredients. Our meals may include trace amounts of them, even if they are not originally described in menu.

Detailed information about allergens in our dishes can be provided by our staff

Dziękujemy za wizytę!

Serdecznie zapraszamy do
Klubu Paladin!

O szczegóły zapytaj obsługę.

