



EAT WELL, FEEL GOOD

organic products

*menu*





## Szanowni Państwo!

Właściwe odżywianie i aktywność fizyczna to podstawowe zasady zdrowego trybu życia, istotne dla każdego z nas. Perfekcyjnie skomponowane posiłki mają szczególne znaczenie dla osób uprawiających sport wyczynowo jak i amatorsko, zarówno dorosłych jak i dzieci.

Mamy tego pełną świadomość. W restauracji La Grande kierujemy się zasadą „Eat well, feel good”. Starannie selekcjonujemy składniki do wszystkich naszych potraw. Używamy wyłącznie naturalnych produktów o najwyższej klasie jakości, oryginalnych, bez glutaminianu sodu i innych tak zwanych „ulepszaczy”. Wszystkie pozycje naszego menu, dania, soki i desery, są przygotowywane na miejscu. Pieczywo, serwowane w naszej restauracji, wypiekamy sami. Nie podajemy żadnych gotowych ani odmrażanych dań.

Z pasją serwujemy Państwu to, co najzdrowsze.

Kierując się tymi zasadami i wyrafinowanym smakiem, nasi Kucharze: Zbigniew Kania i Marek Rozmus osobiście skomponowali dla Państwa wszystkie wyjątkowe dania.



*Życzymy smacznego!*





wyśmienite śniadania, spaghetti



Zapraszamy na:



przepyszne przystawki



## ZESTAWY ŚNIADANIOWE



|                                                                                                                                  |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Chrupiące ciepłe tosty z szynką, serem, pomidorkiem i ogórkiem + filiżanka kawy/herbaty                                          | 15 zł |
| Chrupiące ciepłe tosty z tuńczykiem, kukurydzą, pomidorkiem i cebulką + filiżanka kawy/herbaty                                   | 16 zł |
| Jajka sadzone na chrupiących tostach z szynką i serem cheddar podawane w towarzystwie salsy pomidorowej + filiżanka herbaty/kawy | 15 zł |
| Jajecznica z 3 jajek (na maśle), chrupiące pieczywo na zakwasie z pieca, masło, szynka, pomidor, ogórek + filiżanka herbaty/kawy | 15 zł |

## PRZYSTAWKI

|                                                                                                                                                                         |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Chrupiące paluchy pizzowe na gorąco podawane z oliwą z oliwek                                                                                                           | 11 zł |
| Chrupiące tosty z szynką, serem, pomidorkiem                                                                                                                            | 11 zł |
| Chrupiące tosty z tuńczykiem, kukurydzą, pomidorkiem i cebulką                                                                                                          | 12 zł |
| Przystawka „La Grande” - małe „co nieco” przygotowane przez Szefa Kuchni                                                                                                | 13 zł |
| Chrupiące czosnkowe grzanki z pieca z sałatką wiosenną (rucola, cebula czerwona, kielki, kukurydza, pomidorki, ogórek, ser feta)                                        | 13 zł |
| Borowiki smażone na maśle z: cebulką, chrupiącymi grzankami i duszonym szpinakiem                                                                                       | 19 zł |
| Carpaccio z połówki wołowej z: pomidorkami koktajlowymi, kaparami, oliwą z oliwek, rucolą, balsamico, posypane parmezanem, serwowane z ciepłymi bułeczkami organicznymi | 25 zł |

## PROSTO Z PIECA

|                                                                                                                                                                           |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Chrupiące organiczne pieczywo czosnkowe z oliwą z oliwek                                                                                                                  | 8 zł  |
| Bruschetta z mozzarellą - chrupiące ciepłe grzanki z soczystymi pomidorami, mozzarellą i bazylią                                                                          | 10 zł |
| Panini Pollo - chrupiąca ciepła ciabatta organiczna z grillowanym kurczakiem, soczystym pomidorem, mozzarellą, zieloną sałatą, sosem musztardowo - miodowym               | 13 zł |
| Panini Juhas - chrupiąca ciepła ciabatta organiczna z grillowanym indykiem, i grillowanym zakopiańskim oscypkiem, zieloną sałatą, żurawiną i sosem musztardowo - miodowym | 15 zł |

## ZUPY

|                                                                      |       |
|----------------------------------------------------------------------|-------|
| Rosół domowy z makaronem i warzywami                                 | 10 zł |
| Barszcz czerwony serwowany z tortellini z mięsem                     | 10 zł |
| Zupa z młodej włoskiej kapusty z pietruszką                          | 10 zł |
| Wykwintna zupa cebulowa podawana z grzanką                           | 11 zł |
| Krem z marchewki z groszkiem ptysiowym i pietruszką *                | 10 zł |
| Krem z brokułów serwowany z paluszkami Grissini/groszkiem ptysiowym* | 10 zł |
| Krem z borowików z grzankami/groszkiem ptysiowym *                   | 10 zł |
| Krem czosnkowy ze słonym krakerem *                                  | 10 zł |



\* Zapytaj obsługę, który z kremów przygotowaliśmy dziś dla Ciebie?



SAŁATKI



- Sałatka Grecka: sałata rzymska, ser feta, oliwki czarne, pomidor, ogórek, czerwona cebula, papryka czerwona i żółta, ciepłe bułeczki organiczne z pieca lub vinaigrette musztardowe . . . . . 19 zł
- Sałatka Cezar: sałata rzymska, kurczak grillowany, pomidor, ogórek, żółta papryka, grzanki, grissini, dip czosnkowy, parmezan . . . . . 20 zł
- Sałatka ze szpinakiem i prażonymi orzechami piniowymi: młody świeży szpinak, pomidorki koktajlowe, czerwona cebula, ser feta, prażone orzechy piniowe, vinaigrette, pieczywo organiczne z pieca 23 zł
- Sałatka La Grande: soczysty tuńczyk, awokado, jajko w koszulce, sałata roszponka, pestki słonecznika, ciepłe bułeczki organiczne z pieca, sos La Grande . . . . . 24 zł
- Sałatka Royal z gorącymi krewetkami: sałata rzymska, krewetki marynowane w zalewie winno-czosnkowej, pomidor, czarne oliwki, żółta papryka, grissini, parmezan, ciepłe paluchy pizzowe z pieca 31 zł
- Sałatka z plasterkami polędwicy: grillowana polędwica wołowa w ziołach prowansalskich, zielona sałatka, rukola, sałata rzymska, pomidorki koktajlowe, papryka grillowana, sos pieprzowy, świeży parmezan, bułeczki organiczne lub paluchy pizzowe z pieca . . . . . 32 zł

NALEŚNIKI WYTRAWNE

- Naleśnik z grillowanym kurczakiem, kukurydzą, pomidorem i serem, podawany z sosem miodowo-musztardowym lub czosnkowym \* . . . . . 15 zł
- Naleśnik ze szpinakiem i mozzarellą/serem żółtym , podawany z sosem miodowo-musztardowym lub czosnkowym \* . . . . . 14 zł

\* sos do wyboru wg życzenia klienta

PIEROGI



- Pierogi ruskie . . . . . 15 zł
- Pierogi z mięsem . . . . . 17 zł

MAKARONY

- Penne ze szpinakiem . . . . . 19 zł
- Tagliatelle po wegetariańsku (brokuły, szpinak, czosnek, pomidorki, bazylia, natka pietruszki) . . . 21 zł
- Spaghetti Bolognese posypane parmezanem . . . . . 22 zł
- Pappardele z kurczakiem i brokułami w sosie śmietanowym z okruszkami parmezanu 24 zł . . . . 24 zł
- Tagliatelle z krewetkami duszone w zielonej pietruszce, czosnku i cebulce z dodatkiem fasolki szparagowej i chrupiącymi paluchami pizzowymi z pieca . . . . . 31 zł

RISOTTO



- Risotto z warzywami i kurczakiem (czas oczekiwania ok. 30 minut) . . . . . 22 zł
- Risotto z kurczakiem, borowikami i zielonym groszkiem, przygotowane na białym winie (czas oczekiwania ok. 30 minut) . . . . . 27 zł

pyszne steki i pizza



aromatyczne krewetki i sałatki



mniam!!!

BURGERY

FitBurger Razowy: wołowina, wieloziarniste pieczywo organiczne , sałata zielona, pomidor, ogórek, cebula, sos a'la gyros, dodatki do wyboru: wedgesy/frytki/talarki \* . . . . . 21 zł

FitBurger Jasny: wołowina, pieczywo organiczne z sezamem, sałata zielona, pomidor, ogórek, cebula, sos a'la gyros, dodatki do wyboru: wedgesy/frytki/talarki \* . . . . . 21 zł

\* dodatki do wyboru wg życzenia klienta



DANIA GŁÓWNE RYBY

Sola w chrupiącej panierce lub saute z warzywami na parze w towarzystwie złocistych frytek lub ziemniaków puree ze szpinakiem . . . . . 26 zł

Filet z pstrąga z sosem bazyliowym i warzywami z pary, podawany z ziemniakami z wody i sosem koperkowym . . . . . 36 zł

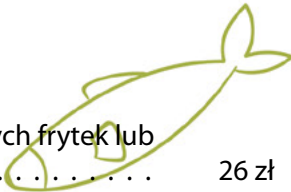
Sola saute z patelni, marynowana w zalewie czosnkowej, podawana z sałatką wiosenną w towarzystwie wysokogatunkowej oliwy z greckich oliwek z Krety i ciepłymi bułeczkami organicznymi 37 zł

Łosoś z pary w sosie z suszonych pomidorów, podawany z ryżem, szpinakiem i brokułami . . . . 37 zł

Stek z łososa z grilla serwowany z dzikim ryżem, zieloną sałatką i sosem czosnkowym . . . . . 37 zł

Dorada z patelni z sokiem cytrynowym, podawana z sałatką na bazie pomidorów oraz dodatkami do wyboru . . . . . 39 zł

Polędwica z dorsza podawana z sałatką ze świeżych warzyw i puree ziemniaczanym ze szpinakiem 39 zł



KREWETKI NA 5 SPOSOBÓW

Krewetki w panierce podawane z 3 rodzajami sosów w towarzystwie fasolki szparagowej . . . . . 33 zł

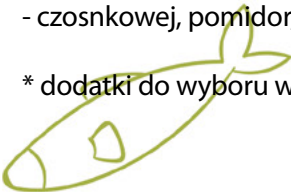
Krewetki grillowane (marynowane w zalewie z białego wina i czosnku), podawane z sałatką wiosenną w zalewie La Petite wraz z bułeczkami organicznymi . . . . . 36 zł

Krewetki panierowane wiórkami kokosowymi serwowane z sosem sweet chili i przyprawą cajun oraz frytkami/ryżem \* . . . . . 36 zł

Tagliatelle z krewetkami duszone w zielonej pietruszce, czosnku i cebulce z dodatkiem fasolki szparagowej i chrupiącymi paluchami pizzowymi z pieca . . . . . 31 zł

Sałatka Royal z gorącymi krewetkami: sałata rzymska, krewetki marynowane w zalewie winno - czosnkowej, pomidor, czarne oliwki, żółta papryka, grissini, parmezan, paluchy pizzowe z pieca 31 zł

\* dodatki do wyboru wg życzenia klienta

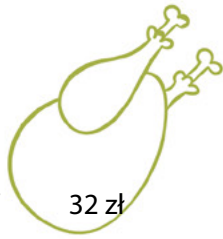


DANIA SPECJALNE NA WEEKEND

Rolada Śląska: rolada wołowa, kluski śląskie lub ciemne w sosie pieczeniowym, „modro kapusta” 32 zł

Stek wołowy po śląsku: stek wołowy z grilla, kluski śląskie lub ciemne w sosie pieczeniowym, „modro kapusta” . . . . . 47 zł

Kaczka na pół z jabłkiem: połowa kaczki z jabłkiem pieczona w piekarniku, kluski śląskie i kluski ciemne lub kasza gryczana w sosie pieczeniowym, „modro kapusta”. Danie dla 2 osób . . . . . 54 zł



DANIA GŁÓWNE MIĘSNE

Chrupiący filet z piersi kurczaka w panierce lub z grilla podawany z frytkami lub kluskami śląskimi i kapustą gotowaną/surówką \* . . . . . 22 zł

De Volaille z kluskami śląskimi/frytkami/puree ziemniaczanym sosem pieczeniowym i sałatką pekińską / kapustą gotowaną \* . . . . . 25 zł

Kurczak z warzywami w delikatnym sosie śmietanowym z ryżem . . . . . 25 zł

Filet z kurczaka z pary podawany w towarzystwie warzyw z pary, dzikiego ryżu i sosu z suszonych pomidorów . . . . . 25 zł

Pierś z indyka z puree ziemniaczanym ze szpinakiem, sałatką pekińską i sosem czosnkowym . . . 26 zł

Grillowany filet z indyka z ryżem, mozzarellą, pomidorami, fasolką szparagową i sosem pieczeniowym 27 zł

Delikatna pierś z kaczki z jabłkiem podawana z kluskami śląskimi i sosem żurawinowo-jabłkowym wraz z kapustą gotowaną z boczkiem lub sałatką pekińską \* . . . . . 35 zł

Pieczona polędwiczka wieprzowa z kaszą gryczaną i sosem pieczeniowym podawana z sałatką z ogórka kiszzonego, pomidora i cebulki (czas oczekiwania na danie: ok. 30 minut) . . . . . 32 zł

Polędwiczki wieprzowe w sosie z leśnych grzybów podawane z kluskami śląskimi wraz z sałatką zieloną, pomidorami, papryką, ogórkiem, bazylią i dressingiem vinaigrette . . . . . 33 zł

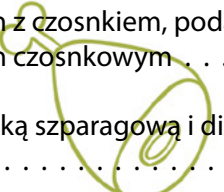
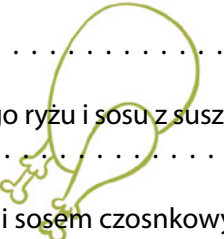
Polędwiczki wieprzowe z grilla z sałatką grecką i szpinakiem duszonym z czosnkiem, podawane z ciepłymi bułeczkami organicznymi z pieca, sosem vinaigrette i dipem czosnkowym . . . . . 33 zł

Stek wołowy z grilla podawany z: masłem czosnkowym, frytkami, fasolką szparagową i dipem czosnkowym . . . . . 49 zł

Stek wołowy z grilla podawany z sosem pieprzowym, ziemniakami z wody i sałatką wiosenną w oliwie z pierwszego tłoczenia z greckich oliwek z Krety . . . . . 49 zł

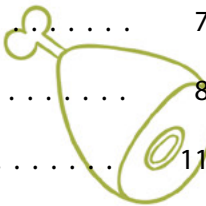
Stek wołowy z grilla podawany z borowikami z patelni, kaszą gryczaną, sosem pieczeniowym i szpinakiem duszonym na czosnku (czas oczekiwania ok 30 minut) . . . . . 54 zł

\* dodatki do wyboru wg życzenia klienta



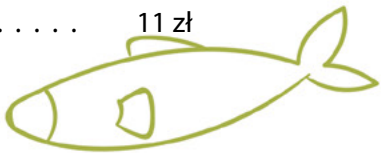
WYBÓR DODATKÓW DO DAŃ

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| Ziemniaki z wody                 | 4 zł  |
| Ryż                              | 5 zł  |
| Puree ziemniaczane               | 5 zł  |
| Puree ziemniaczane ze szpinakiem | 6 zł  |
| Frytki                           | 6 zł  |
| Talarki                          | 6 zł  |
| Wedgesy                          | 6 zł  |
| Kluski śląskie                   | 7 zł  |
| Ryż dziki                        | 7 zł  |
| Ciepłe bułeczki prosto z pieca   | 8 zł  |
| Paluchy pizzowe z pieca          | 11 zł |



MENU DLA DZIECI

|                                                                           |       |
|---------------------------------------------------------------------------|-------|
| Tosty z szynką i serem                                                    | 11 zł |
| Chrupiące Nuggetsy z kurczaka „McKokosz” z frytkami i surówką z marchewki | 15 zł |
| Złociste paluszki rybne „Nemo” z talarkami ziemniaczanymi i surówką       | 15 zł |
| Naleśnik z nutellą i bananem „Pan Kleks”                                  | 11 zł |



NALEŚNIKI NA SŁODKO

|                                             |       |
|---------------------------------------------|-------|
| Naleśnik z dżemem i cukrem pudrem           | 10 zł |
| Naleśnik z serem twarogowym i cukrem pudrem | 11 zł |
| Naleśnik z nutellą i bitą śmietaną          | 13 zł |
| Naleśnik z owocami                          | 14 zł |



PIZZA

|                                                                                                  |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 1. Margherita – sos pomidorowy, ser                                                              | 16 zł |
| 2. Firenze – sos pomidorowy, szynka, ser                                                         | 17 zł |
| 3. Capricciosa – sos pomidorowy, szynka, pieczarki, oliwki ciemne, papryka żółta, ser            | 18 zł |
| 4. Vegetariana – sos pomidorowy, bakłażan, papryka, cebula, bazylia, oliwki, ser                 | 19 zł |
| 5. Hawajska – sos pomidorowy, szynka, papryka, ananas, ser                                       | 19 zł |
| 6. Salami – sos pomidorowy, salami, pieczarki, oliwki ciemne, cebula, ser                        | 19 zł |
| 7. Americana – sos pomidorowy, grillowany kurczak, pieczarki, kukurydza, papryka, cebula, kapary | 20 zł |
| 8. Diavola – sos pomidorowy, salami, papryczki pepperoni, kapary, sos tabasco, ser               | 21 zł |
| 9. Prosciutto – sos pomidorowy, szynka parmeńska, rucola, pomidorki koktajlowe, ser              | 24 zł |
| 10. Bubba Gump – sos pomidorowy, krewetki, rukola, czosnek, ser                                  | 25 zł |
| 11. Imagine – kompozycja własna                                                                  | 27 zł |



DODATKI DO PIZZY

|                                                                |      |
|----------------------------------------------------------------|------|
| sos czosnkowy, sos pomidorowy 2 zł                             | 2 zł |
| cebula, pomidory, rucola, kukurydza, papryka 2 zł              | 2 zł |
| pieczarki, szynka, kapary, oliwki, dodatkowy ser, bazylia 3 zł | 3 zł |
| tuńczyk, salami, kurczak grillowany, ananas 4 zł               | 4 zł |
| szynka parmeńska 7 zł                                          | 7 zł |
| krewetki 9 zł                                                  | 9 zł |



SŁODKIE DESERY

|                                                                    |       |                            |              |
|--------------------------------------------------------------------|-------|----------------------------|--------------|
| Sernik *                                                           | 8 zł  | Crème brûlée *             | 9 zł         |
| Szarlotka *                                                        | 8 zł  | Tiramisu *                 | 7 zł         |
| Brownie czekoladowe z prażonymi migdałami *                        | 8 zł  | Szarlotka z lodami Gramy * | 11 zł        |
| Brownie czekoladowe z prażonymi migdałami i lodami śmietankowymi * | 11 zł | Desery Chia *              | 12 zł        |
| Tarta La Grande ze świeżymi owocami *                              | 9 zł  | Deser dnia *               | 8 zł – 14 zł |

\* zapytaj obsługi, który z deserów przygotowaliśmy dziś dla Ciebie

LODY GRAMY

|          |      |          |      |          |       |
|----------|------|----------|------|----------|-------|
| 1 porcja | 4 zł | 2 porcje | 8 zł | 3 porcje | 10 zł |
|----------|------|----------|------|----------|-------|

NAPOJE GORĄCE

|                    |      |                               |       |
|--------------------|------|-------------------------------|-------|
| Espresso           | 6 zł | Cappuccino                    | 7 zł  |
| Espresso Macchiato | 7 zł | Kawa latte Macchiato          | 9 zł  |
| Espresso con Panna | 8 zł | Kawa latte z syropem smakowym | 11 zł |
| Espresso Doppio    | 8 zł | Gorąca czekolada              | 8 zł  |
| Kawa Czarna        | 6 zł | Kawa Po Wiedeńsku             | 9 zł  |
| Kawa Americano     | 7 zł | Kawa Mrożona                  | 12 zł |
| Kawa Biała         | 7 zł | Herbata                       | 6 zł  |

ZIELONE KOKTAJLE

|                                                                  |        |                |       |
|------------------------------------------------------------------|--------|----------------|-------|
| Pomarańcza, Jarmuż, Banan                                        | 400 ml | 12 zł / 200 ml | 8 zł  |
| Szpinak, Jabłko, Limonka, Imbir                                  | 400 ml | 12 zł / 200 ml | 8 zł  |
| Truskawki, Ananas, Banan, Chia                                   | 400 ml | 12 zł / 200 ml | 8 zł  |
| Ananas/Marchew/Jabłko                                            | 400 ml | 12 zł / 200 ml | 8 zł  |
| Burak/Marchew/Jabłko                                             | 400 ml | 12 zł / 200 ml | 8 zł  |
| Ananas/Pomarańcza                                                | 400 ml | 12 zł / 200 ml | 8 zł  |
| Ananas/Pomarańcza/Jabłko                                         | 400 ml | 12 zł / 200 ml | 8 zł  |
| Burak/Ananas/Marchew                                             | 400 ml | 12 zł / 200 ml | 8 zł  |
| KOKTAJL BIAŁKOWY – 1 porcja białka z mlekiem / z mlekiem sojowym | 200 ml | 8 zł / 200 ml  | 10 zł |



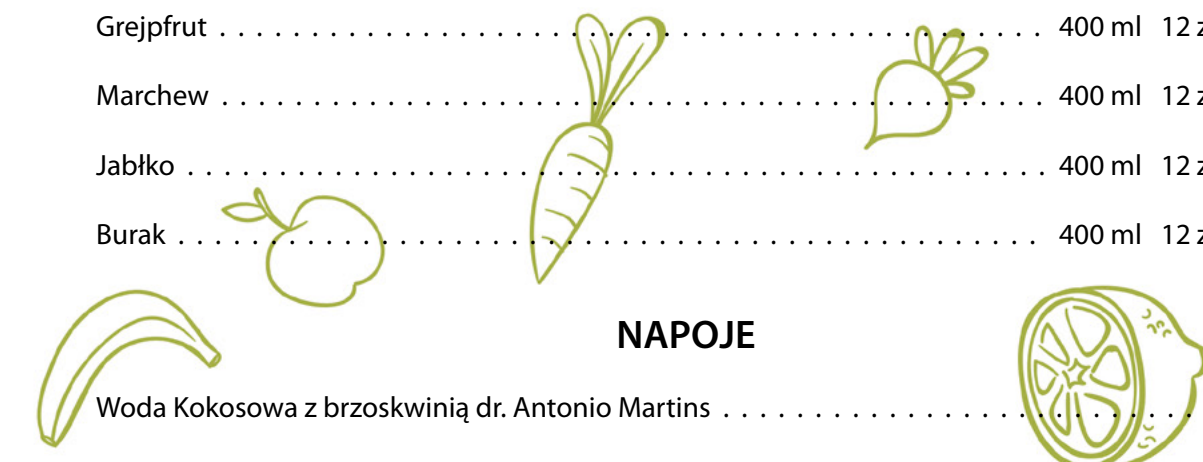
oryginalne desery, domowe lody

wspaniała atmosfera!



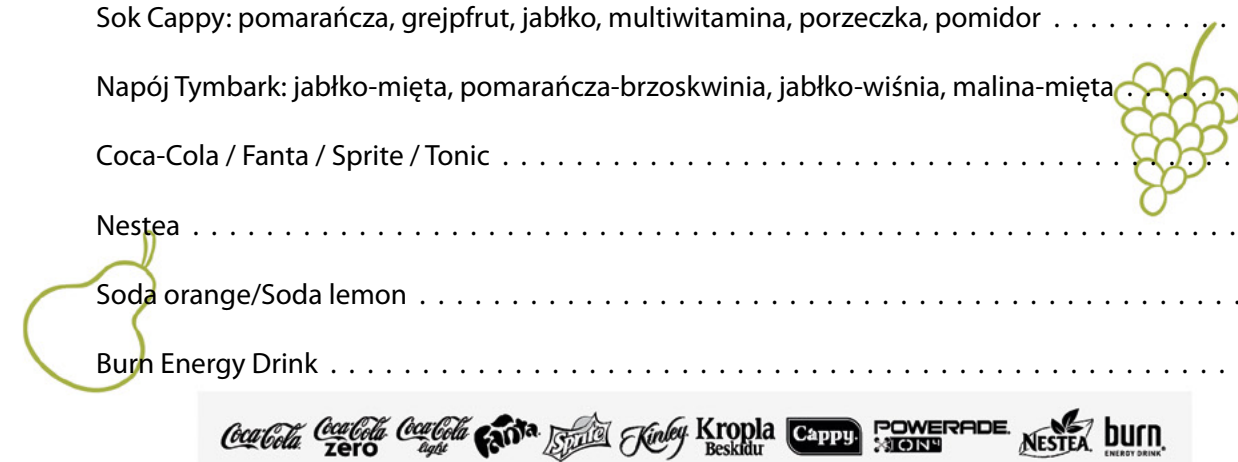
SOKI ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW

|            |        |                |      |
|------------|--------|----------------|------|
| Pomarańcza | 400 ml | 12 zł / 200 ml | 8 zł |
| Grejpfrut  | 400 ml | 12 zł / 200 ml | 8 zł |
| Marchew    | 400 ml | 12 zł / 200 ml | 8 zł |
| Jabłko     | 400 ml | 12 zł / 200 ml | 8 zł |
| Burak      | 400 ml | 12 zł / 200 ml | 8 zł |



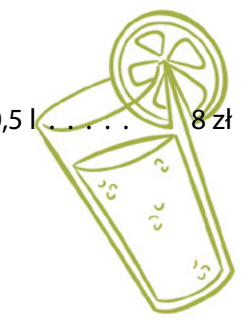
NAPOJE

|                                                                                  |                       |       |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------|
| Woda Kokosowa z brzoskwinia dr. Antonio Martins                                  | 0,33 l                | 13 zł |
| Woda Kokosowa z mango dr. Antonio Martins                                        | 0,33 l                | 13 zł |
| Woda Źródłana gazowana / niegazowana                                             | 0,5 l / 1 l           | 8 zł  |
| Woda mineralna niegazowana Kinga Pienińska                                       | 0,33 l                | 5 zł  |
| Woda mineralna Fonte Allegra gazowana / niegazowana                              | 0,5 l                 | 8 zł  |
| Woda mineralna Cisowianka Perlage                                                | 0,33 l / 4 zł / 0,7 l | 6 zł  |
| Sok Cappy: pomarańcza, grejpfrut, jabłko, multiwitamina, porzeczka, pomidor      | 0,25 l                | 5 zł  |
| Napój Tymbark: jabłko-mięta, pomarańcza-brzoskwinia, jabłko-wiśnia, malina-mięta | 0,25 l                | 5 zł  |
| Coca-Cola / Fanta / Sprite / Tonic                                               | 0,2 l                 | 5 zł  |
| Nestea                                                                           | 0,25 l                | 6 zł  |
| Soda orange/Soda lemon                                                           | 0,33 l                | 7 zł  |
| Burn Energy Drink                                                                | 0,25 l                | 7 zł  |



PIWO BUTELKOWE

|                      |        |       |
|----------------------|--------|-------|
| Heineken             | 0,3 l  | 7 zł  |
| Paulaner             | 0,5 l  | 10 zł |
| Deperados            | 0,4 l  | 8 zł  |
| Żywiec Bezalkoholowy | 0,33 l | 6 zł  |
| Żywiec Porter        | 0,5 l  | 9 zł  |
| Żywiec               | 0,5 l  | 7 zł  |
| Warka Radler 0%      | 0,5 l  | 6 zł  |



PIWO LANE

|              |      |              |      |              |      |
|--------------|------|--------------|------|--------------|------|
| Żywiec 0,5 l | 8 zł | Żywiec 0,3 l | 6 zł | Żywiec 0,2 l | 5 zł |
|--------------|------|--------------|------|--------------|------|

ALKOHOLE

WÓDKI

|            |      |       |
|------------|------|-------|
| 1. Absolut | 4 cl | 7 zł  |
| 2. Ostoya  | 4 cl | 9 zł  |
| 3. Beluga  | 4 cl | 14 zł |

GIN/RUM/LIKIERY

|                               |      |       |
|-------------------------------|------|-------|
| 1. Malibu                     | 4 cl | 8 zł  |
| 2. Beefeater                  | 4 cl | 10 zł |
| 3. Archers                    | 4 cl | 10 zł |
| 4. Havana Club 3 Anejo 3 Anos | 4 cl | 12 zł |
| 5. Jagermeister               | 4 cl | 12 zł |
| 6. El Jimador Blanco          | 4 cl | 14 zł |

BRANDY/COGNAC

|                     |      |       |
|---------------------|------|-------|
| 1. Metaxa 5 *****   | 4 cl | 10 zł |
| 2. Metaxa 7 *****   | 4 cl | 14 zł |
| 3. Hennessy VS      | 4 cl | 18 zł |
| 3. Remy Martin VSOP | 4 cl | 24 zł |

WHISKEY AMERYKAŃSKA

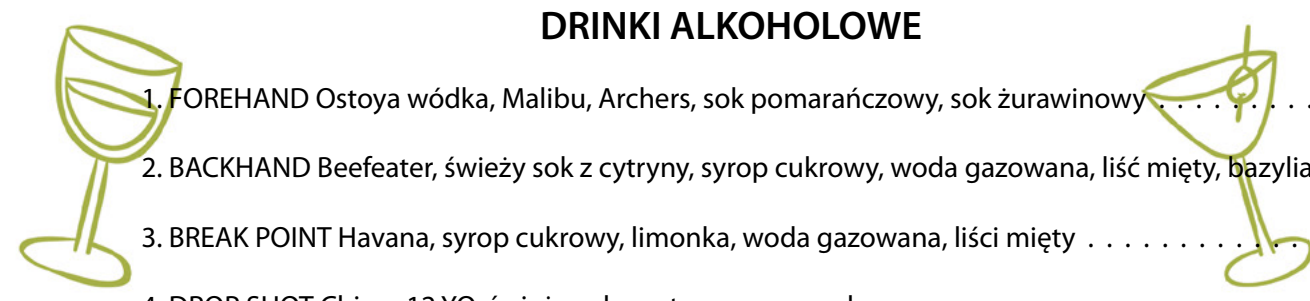
|                            |      |       |
|----------------------------|------|-------|
| 1. Jim Beam                | 4 cl | 11 zł |
| 2. Jack Daniel's Tennessee | 4 cl | 13 zł |
| 3. Wild Turkey 101         | 4 cl | 16 zł |

WHISKY SZKOCKA

|                                         |      |       |
|-----------------------------------------|------|-------|
| 1. Famous Grouse                        | 4 cl | 11 zł |
| 2. Johnnie Walker Black Label           | 4 cl | 15 zł |
| 3. Chivas Regal 12 Years Old            | 4 cl | 16 zł |
| 4. Glenfiddich Single Malt 12 Years Old | 4 cl | 20 zł |

WHISKEY IRLANDZKA

|                  |      |       |
|------------------|------|-------|
| 1. Jameson       | 4 cl | 13 zł |
| 2. Tullamore Dew | 4 cl | 14 zł |



DRINKI ALKOHOLOWE

|                                                                                                |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 1. FOREHAND Ostoya wódka, Malibu, Archers, sok pomarańczowy, sok żurawinowy                    | 16 zł |
| 2. BACKHAND Beefeater, świeży sok z cytryny, syrop cukrowy, woda gazowana, liść mięty, bazylia | 18 zł |
| 3. BREAK POINT Havana, syrop cukrowy, limonka, woda gazowana, liści mięty                      | 15 zł |
| 4. DROP SHOT Chivas 12 YO, świeży sok z cytryny, syrop cukrowy                                 | 19 zł |
| 5. DRIVE VOLLEY Jameson, cukier trzcinowy, Angostura, woda gazowana                            | 18 zł |
| 6. SMATCH Jameson, świeży sok z cytryny, syrop cukrowy, wino czerwone wytrawne                 | 18 zł |
| 7. VOLLEY Havana, limonka, Coca Cola                                                           | 16 zł |

DRINKI BEZALKOHOLOWE

|                                                                           |       |
|---------------------------------------------------------------------------|-------|
| 1. CHALLENGE Sok jabłkowy świeży, sok pomarańczowy świeży, grenadine, lód | 12 zł |
| 2. BREAK POINT Zielona herbata, limonka, liście mięty, cukier trzcinowy   | 12 zł |

wino na każdą okazję!



## SZAMPANY i WINA MUSUJĄCE

1. Ponte Prosecco D.O.C. Treviso Extra Dry  
Butelka 0,75 l – 79 zł

2. Moët & Chandon Champagne Imperial Brut  
Butelka 0,75 l – 349 zł

## WINA BIAŁE

1. Il Fontino Boscato (Toscania)  
Kieliszek – 7 zł, Butelka 0,75 l – 39 zł

Wytrawne białe wino stołowe, wyprodukowane ze szczepów winorośli Trebbiano, jest winem lekkim i łagodnym, z delikatną kwasowością i dużą intensywnością białych owoców. Wino znakomicie komponuje się zarówno z sałatkami i przystawkami, jak i do popijania solo. Jest to wino dobrze ukazujące charakterystykę szczepu Trebbiano.

2. Sella & Mosca I Piani Isola Dei Nerughi I.G.T. (Sardynia) 2014  
Kieliszek – 8 zł, Butelka 0,75 l – 54 zł

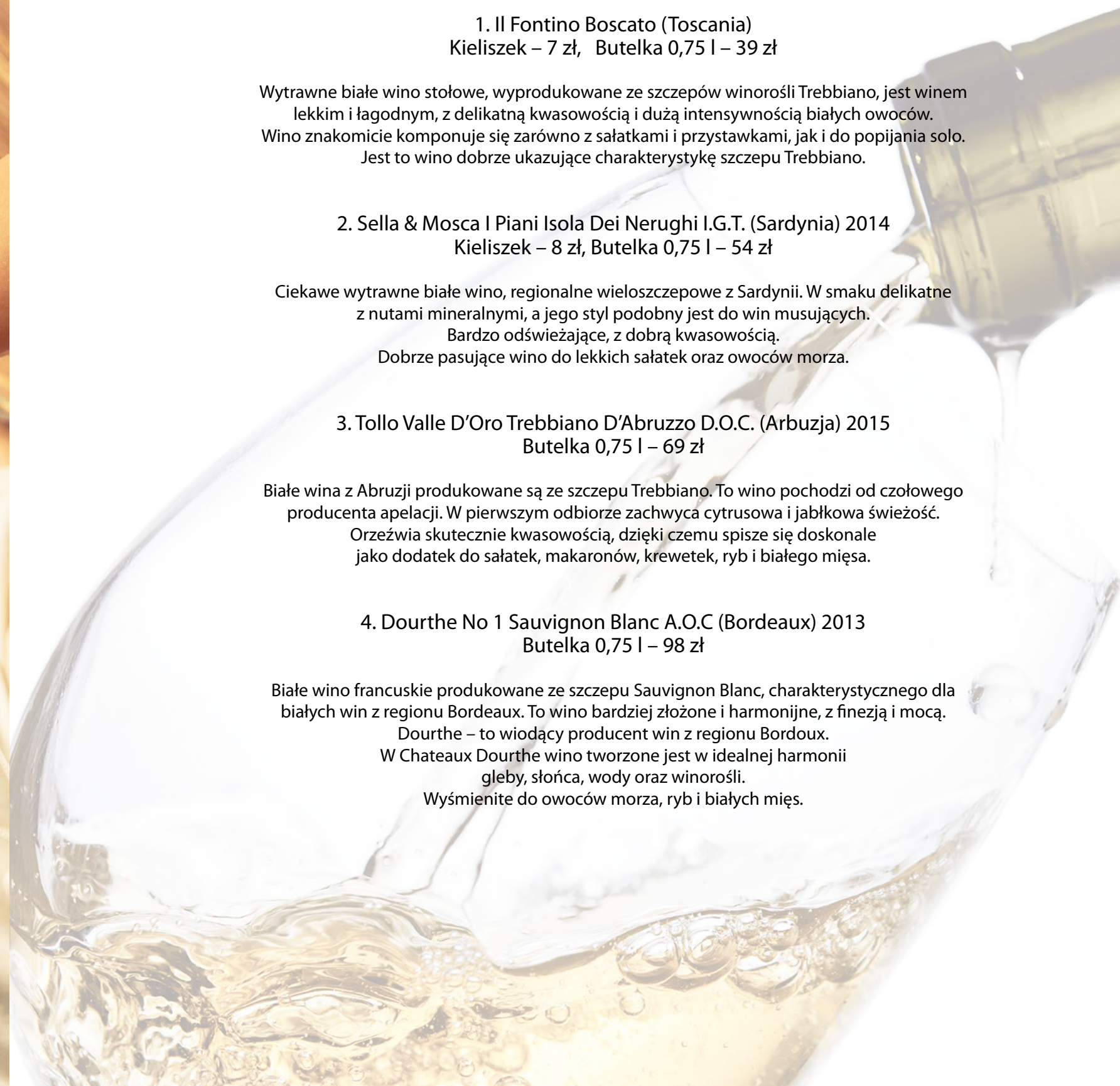
Ciekawe wytrawne białe wino, regionalne wieloszczepowe z Sardynii. W smaku delikatne z nutami mineralnymi, a jego styl podobny jest do win musujących. Bardzo odświeżające, z dobrą kwasowością. Dobrze pasujące wino do lekkich sałatek oraz owoców morza.

3. Tollo Valle D'Oro Trebbiano D'Abruzzo D.O.C. (Arbuzja) 2015  
Butelka 0,75 l – 69 zł

Białe wina z Abruzji produkowane są ze szczepu Trebbiano. To wino pochodzi od czołowego producenta apelacji. W pierwszym odbiorze zachwycą cytrusowa i jabłkowa świeżość. Orzeźwia skutecznie kwasowością, dzięki czemu spisze się doskonale jako dodatek do sałatek, makaronów, krewetek, ryb i białego mięsa.

4. Dourthe No 1 Sauvignon Blanc A.O.C (Bordeaux) 2013  
Butelka 0,75 l – 98 zł

Białe wino francuskie produkowane ze szczepu Sauvignon Blanc, charakterystycznego dla białych win z regionu Bordeaux. To wino bardziej złożone i harmonijne, z finezją i mocą. Dourthe – to wiodący producent win z regionu Bordoux. W Chateaux Dourthe wino tworzone jest w idealnej harmonii gleby, słońca, wody oraz winorośli. Wyśmienite do owoców morza, ryb i białych mięs.



## WINA CZERWONE

### 1. Sella & Mosca I Piani Isola Dei Nerughi I.G.T. (Sardynia) 2012 Kieliszek – 8 zł, Butelka 0,75 l – 54 zł

Regionalne włoskie klasyczne wino wieloszczepowe z Sardynii, charakteryzujące się delikatnością i lekkością. W ustach aksamitne i bogate w smaku z dobrym balansem słodczy do kwasowości.  
Znakomite do makaronów, pizzy i białego mięsa.

### 2. Wino Chateau Tour De Graveyres (Bordeaux) 2014 Kieliszek – 10 zł, Butelka 0,75 l – 73 zł

Typowa mieszanka jak przystało na wino z Bordeaux: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc i Merlot. To wino urzeka elegancją, a w tyle możemy wyczuć nuty dębowe. Wino całkiem zrównoważone i przyjemne jak na dość młody rocznik 2014.  
Polecamy do makaronów oraz dań mięsnych.

### 3. Cour de Mandelotte Rouge AOP (Bordeaux) 2014 Kieliszek – 11 zł, Butelka 0,75 l – 75 zł

Francuskie wino z regionu Bordeaux, kupaż typowych szczepów charakterystycznych dla regionu: cabernet sauvignon, merlot i cabernet franc.  
W barwie jest ciemnoczerwone, w nosie wyczuwalne są aromaty dojrzałych, czarnych owoców z akcentami agrestu. Na podniebieniu wino jest pełne, z wyczuwalnym posmakiem jeżyn i porzeczek. Wino to otrzymało złoty medal w konkursie Gilbert & Gaillard w 2015 oraz brązowy medal w Challenge International du Vin.  
Polecamy do makaronów z mięsem oraz dań przyrządzonych na bazie czerwonych mięs.

### 4. Castellani Villa Lucia Chianti Riserva D.O.C.G. (Toskania) 2012 Kieliszek – 12 zł, Butelka 0,75 l – 84 zł

Typowe dla środkowych Włoch Chianti Riserva jest winem tokańskim, wyprodukowanym z tradycyjnej odmiany Sangiovese. W ustach zaskakująca głębia z gorzką czekoladą i ciemnymi wiśniami. Aromat bogaty i wyrafinowany.  
Końcówka soczysta i długa.  
Polecane do pizzy, makaronów i lekkich dań mięsnych.

### 5. Chivite Gran Feudo Crianza D.O. (Navarra) 2010 Kieliszek – 13 zł, Butelka 0,75 l – 95 zł

Hiszpańskie wino z regionu Navarra. Przez rok dojrzewa w beczkach dębowych i powstaje w wyniku połączenia dwóch odmian winorośli, uprawianych w górnej części biegu rzeki Ebro: Tempranillo oraz Garnacha. Rubinowo-wiśniowa barwa, z fioletowym refleksem, a w nosie wyczuwalne dojrzałe leśne owoce i fiołki.  
W tyle niuanse pieprzowe z eleganckimi taninami.  
Znakomite do drobiu, wieprzowiny, makaronów.

## WINA CZERWONE

### 6. Chivite Parador Crianza (Navarra D.O) 2012 Kieliszek – 14 zł, Butelka 0,75 l – 99 zł

To hiszpańskie wino jest klasycznym przykładem wina z Navarry. Dojrzewa w beczkach z amerykańskiego dębu, dzięki czemu staje się krągłe i miękkie, z dominującymi i intensywnymi nutami dojrzałych czerwonych owoców. Wyraźnie wyczuwamy tu niuanse przywodzące na myśl wędzone drewno. Sporo niuansów balsamicznych, pieprzu, tytoniu, wanilii, leśnych jagód. Polecamy do dań mięsnych, serów, grzybów.

### 7. Quad al Mare Maremma Toscana D.O.C Rosso (Toskania) 2011 Kieliszek – 14 zł, Butelka 0,75 l – 99 zł

Doskonałe, włoskie, czerwone wino z apelacji Maremma Toscana, która jest wschodzącą gwiazdą na włoskiej scenie wina. Wino ma intensywny, rubinowy kolor z granatowymi refleksami. Wyprodukowane w 50% z tradycyjnej dla tego regionu odmiany winogron sangiovese z dodatkiem merlota (30%) i cabernet sauvignon (20%). Wino uderza aromatem wiśni i białej czekolady. Na podniebieniu wyczuwamy złożoność smaków, świeżość owoców i rzeźkość. Wino jest ciepłe i charakteryzuje się balsamicznym finiszem. Idealne do dań kuchni włoskiej.

### 8. Chivite Gran Feudo Reserva D.O. (Navarra) 2009 Butelka 0,75 l – 110 zł

Hiszpańska Reserva aż półtora roku spędza w dębowej beczce i poprzez dłuższy okres dojrzewania jest jaśniejsza niż Crianza. Powstaje jako kupaż trzech szczepów: Tempranillo, Cabernet Sauvignon oraz Merlot. W ten sposób dostajemy złożony profil aromatyczny z nutami tytoniowymi i waniliowymi. Eleganckie na podniebieniu z długim finiszem. Polecane do: dań z wołowiny, wieprzowiny i sosów mięsnych.

### 9. Vina Salceda Crianza D.O.C. (Rioja) 2011 Butelka 0,75 l – 119 zł

To hiszpańskie wino powstaje z odmiany Tempranillo, odrobinę tylko wzbogaconej dwiema lokalnymi odmianami: Mazuelo oraz Graciano. Pochodzi z najbardziej znanego regionu Hiszpanii – Rioja. Kolor tego wina z Hiszpanii jest rubinowo-czerwony, a aromat w tle przyozdobiony nutami waniliowymi i beczkowymi, a to za sprawą dojrzewania w amerykańskim dębie. W nosie głównie wyczuwamy dojrzałe i słodkie jagodny i jeżyny. W ustach skoncentrowane, trzymające fason z wyraźnie długim finiszem. Polecane do: pizzy, makaronów, drobiu, wieprzowiny i wołowiny.

### 10. Serego Alighieri Possessioni I.G.T Rosso del Veronese (Veneto) 2013 Butelka 0,75 l – 149 zł

Regionalne wino włoskie z obszaru Veneto. Proces dojrzewania przebiega w dębowych beczkach i wtedy właśnie ma miejsce fermentacja jabłkowo-mlekowa. Następnie wino jest transferowane do beczek wykonanych z wiśni tam spędza dodatkowe 3-4 miesiące. Przemysłany i oryginalny proces produkcji daje wino nietuzinkowe, ze wzorcową strukturą, aromatami wiśniowymi. Prezentuje się elegancko, z subtelnym i długim finiszem. Polecane do czerwonych mięs, makaronów, sosów.

# Organizujemy przyjęcia, imprezy urodzinowe, firmowe, okolicznościowe, degustacje.

Oferujemy do wyboru trzy lokale w naszym obiekcie:  
- restaurację La Grande  
(przyjęcia, imprezy urodzinowe, firmowe, okolicznościowe)  
- restaurację La Petite  
(imprezy zamknięte, degustacje, bankiety, konferencje,  
urodziny, komunie, turnieje)  
- Salę Zabaw  
(kinderbale i przyjęcia urodzinowe najmłodszych)

Do każdego wydarzenia podchodzimy indywidualnie,  
zarówno menu przyjęcia jak i rodzaj atrakcji dobieramy według potrzeb  
i wymagań klienta. Polecamy połączenie imprezy z korzystaniem  
z wybranych atrakcji i aktywności sportowych Śląskiego Centrum Tenisa.



## Łapraszamy!





*Zapraszamy!*

centrumtenisa.pl

