Tawerna Orłowska

MENU



RESTAURACJA RYBNA

SEAFOOD RESTAURANT

JESIEŃ-ZIMA 2026 / 27

ŚNIADANIE

Grillowane frankfurterki, plastry boczku, camembert, pieczywo, masło, | 32,90 zł
2 jajka sadzone lub omlet z 2 jaj lub jajecznica z 2 jaj
Grilled frankfurters, slices of bacon, Camembert, butter, bread, 2 fried eggs or omelet with 2 eggs or scrambled eggs with 2 eggs

PANCAKES | 5 szt. | 32,90 zł
mus malinowy, syrop klonowy, creme fraiche
raspberry mousse, maple syrup, creme fraiche

serwujemy do godz. 13.00

PRZEKĄSKI



CHIPSY Z FLĄDRY | 100 g | 19,90 zł
cytrusowe aioli
Flounder chips, citrus aioli

SZPROTKI | 100 g | 19,90 zł
sos czosnkowy
Fried sprats, garlic sauce

KALMARY W PANKO | 6 szt | 32,50 zł
chilli mayo, puder kolendra
Calamari rings, chilli mayo, coriander powder

ŁOSOŚ WĘDZONY NA ZIMNO | 60/150 g | 44,90 zł NEW!
gofr ziemniaczany, mascarpone z szczypiorkiem, chrust z ziemniaka
Smoked salmon, potatoes waffle, chives mascarpone, crispy potatoes

DESKA ŚLEDZI | 200 g | 45,70 zł
pieczywo własnego wypieku, masło
Herring Board, homemade bread, butter

PASTA Z MAKRELI | 150 g| 36,50 zł
własnego wyrobu z pieczywem własnego wypieku
Homemade smoked mackerel paste with bread



do tej potrawy proponujemy wino białe A-Mano Fiano, IGT 2025 (zapytaj kelnera)

TATAR Z TUŃCZYKA | 100 g | 48,50 zł
olej sezamowy, sriracha, awokado, kolendra, limonka
Tuna tartare, sesame oil, sriracha, avocado, coriander, lime

TATAR Z ŁOSOSIA | 100 g | 48,50 zł
majonez porowy, kawior, kolendra, sezam, chilli, miód
Salmon tartare, leek mayonnaise, caviar, coriander, sesame, chilli, honey



Kalmary w panko

RYBY Z NASZYCH KUTRÓW ***

FLĄDRA / GŁADZICA *,tuszka** | 100 g | 13,00 zł
Flounder / Plaice fish (seasonal)

ŚLEDŹ * | 100 g | 12,00 zł
Fried herring (seasonal)

HALIBUT *,dzwonko** | 100 g | 24,00 zł
z masłem czosnkowym
Halibut with garlic butter(seasonal)

RYBA SZEFA KUCHNI
zapytaj obsługe o dzisiejszą dostepność
Chef's fishask the staff about today's availability

ŁOSOŚ DZWONKO | 100 g | 24,00 zł
serwujemy porcję 200g lub wielokrotność
Salmon steak we serve a portion of 200g or multiples

DORSZ CZARNY FILET * | 100 g | 22,00 zł
black cod fillet

TURBOT, tuszka** | 100 g | 36,50 zł
(dostępne 300/500g)
Turbot (seasonal)

* z patelni
** z pieca
*** serwujemy porcje ok. 250 g, na życzenie wielokrotność tej wagi



SAŁATY / DANIA VEGE

SAŁATA CEZAR Z KURCZAKIEM | 250 g / 150 g | 44,90 zł
pierś z kurczaka, sałata rzymska, sos cezar, grzanki, ser dojrzewający,
Romaine lettuce, caesar dressing, croutons, matured cheese, crispy bacon

SAŁATA SZEFA KUCHNI ok. | 450 g | 39,90 zł
Sałaty, dressing, burrata, szynka dojrzewająca, pomidory koktajlowe, owoce karmelizowane, pieczony burak, mix orzechów, krem balsamiczny
Lettuce,dressing,burrata,cured ham,cherry tomatoes, caramelized fruits,beetroot,nuts,balsamico



do tej potrawy proponujemy wino białe Terra delle Lame, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico, DOC 2025 (zapytaj kelnera)

TARTA Z RATATOUILLE | 350 g | 48,50 zł NEW!
z kozim serem i chedarem, majonez z palonego siana
Ratatouille tart with goat cheese and cheddar, burnt-hay mayonnaise

VEGE BURGER | 350 g | 49,90 zł NEW!
bułka naszego wypieku, panierowany ser cheddar, sałata rzymska, piklowana czerwona cebula, pomidor, majonez, żurawina, frytki
Veggie burger, house-baked bun, breaded cheddar cheese, romaine lettuce, pickled red onion, tomato, mayonnaise, cranberry sauce, fries.

ZUPY

ZUPA RYBNA SZEFA KUCHNI NA ŚMIETANIE | 250 ml | 26,50 zł
- dodaj kiełbasę z dorsza naszego wyrobu | 35,50 zł
Creamy fish soup optional with homemade cod sausage

FLAKI Z KALMARÓW | 250 ml | 34,00 zł NEW!
Squid soup

TOM YUM | 350 ml | 35,50 zł
pierś z kurczaka grillowana, edamame, kolendra, szczypiorek, limonka
Tom yum, grilled chicken breast, edamame, bean sprouts, coriander, spring onion, lime
*** dodaj 2 krewetki, 2 kalmary (krążki) - tylko 5 zł**

DANIA DLA DZIECI

PALUSZKI RYBNE | 100 g | 26,50 zł
frytki, surówka z marchewki
Fish fingers, fries, carrot salad

STRIPSY Z KURCZAKA | 100 g | 26,50 zł
frytki, surówka z marchewki
Chicken strips, fries, carrot salad

RYBY I OWOCE MORZA W ZESTAWIE

BURGER Z DORSZEM W PANKO | 150 g | 52,50 zł
maślana bułka naszego wypieku, piklowany fenkuł, sałaty, sos tatarski, salsa, frytki, colesław
home made bun, pickled fennel, lettuce, tartare sauce, salsa, fries, coleslaw
do tej potrawy proponujemy wino białe Brumale, Grecanico - Pinot Grigio Terre Siciliane, IGT 2025 (zapytaj kelnera)



MAKRELA Z GRILLA | 300 g | 52,90 zł
frytki, sałatka sezonowa
Grilled mackerel, fries, seasonal salad

DORSZ CZARNY W ŻÓŁTYM CURRY | 170 g | 54,50 zł
filet z dorsza czarnego w tempurze, kolendra, chilli, szczypior, kokosowy ryż basmati
Yellow curry, black cod fillet in tempura, coriander, chili, chives, coconut basmati rice
do tej potrawy proponujemy wino białe Primadonna Chardonnay di Puglia, IGP 2025 (zapytaj kelnera)



FILET Z OKONIA NILOWEGO | 180 g | 57,00 zł NEW!
kremowe ziemniaki, sos z rokitnikiem i szyjkami rakowymi, sałatka z edamame, groszku i granatu
Nile perch fillet, creamy potatoes, sea buckthorn and crayfish tail sauce, edamame, pea, and pomegranate salad

FISH AND CHIPS | 200 g | 57,50 zł
frytki, groszek, sos tatarski, o rybę zapytaj obsługę
Fish and chips, fries, peas, tartar sauce, ask the staff about the fish

PIEROGI Z RYBĄ | 6 szt | 62,50 zł NEW!
3 rodzaje, owoce morza, bisque
Fish dumplings (3 varieties), seafood, bisque

FILET Z SANDACZA W BUŁCE TARTEJ Z SEREM DOJRZEWAJĄCYM | 170 g | 65,50 zł
frytki z batatów, majonez truflowy, sałatka sezonowa
Pike perch fillet, sweet potatoes fries, truffle mayo, salad
do tej potrawy proponujemy wino białe Nespolino, Trebbiano-Chardonnay Rubicone, IGT 2025 (zapytaj kelnera)



FILET Z ŁOSOSIA | 160 g | 69,50 zł
kasza bulgur z suszonymi pomidorami, jarmuż z kasztanami, buerre blanc
Salmon fillet, bulgur wheat with sun-dried tomatoes, kale with chestnuts, beurre blanc

RAVIOLI Z HOMAREM | 6 szt | 72,90 zł NEW!
guanciale, pieprz, natka pietruszki, masło homarowe, pecorino
Lobster ravioli, guanciale, pepper, parsley, lobster butter, Pecorino

WĘGORZ PIECZONY | 150 g | 79,90 zł NEW!
kopytka truflowe, nduja, pesto pistacjowe, cukinia, kurki w śmietanie, zielony pieprz
truffle dumplings, nduja, pistachio pesto, courgette, creamy chanterelles, green peppercorns
do tej potrawy proponujemy wino białe Chardonnay-Sauvignon, Pafoj Bianco Monferrato DOC (zapytaj kelnera)



STEK Z POLĘDWICY Z TUŃCZYKA | 200 g | 83,50 zł
puree z ziemniaków z wasabi, sałata wakame z ogórkiem, teriyaki
Tuna tenderloin steak, wasabi puree, wakame salad with cucumber, teriyaki
** serwujemy krwisty poziom wysmażenia*
do tej potrawy proponujemy wino różowe Rose, Vino Rosato Biologico, 2024 (zapytaj kelnera)



PLATER RYB SZEFA KUCHNI PORCJA DLA 2-4 OSÓB | 800g | 145 zł
dorsz czarny, miruna nowozelandzka, okoń nilowy, śledź bałtycki, flądra/ gładzica, ziemniaki z gzikiem NEW! POLECANY
Chef's Fish Platter (serves 2 - 4)
coalfish, miruna, nile perch, herring, flounder, potatoes with quark

DANIA Z NASZEGO AKWARIUM

HOMAR W CAŁOŚCI / *Lobster* | wg wagi 55,00 zł / 100 g
OSTRYGI ŚWIEŻE | 6 szt. (min. ilość) | 89,50 zł
(kolejna ostryga w cenie 20,00 zł)
Fresh oysters (served 6, each next 20,00 zł)

do tych potraw proponujemy szampana Claude Baron 'Saphir' Brut (o szczegóły zapytaj kelnera)
BUTELKA 75 cl | 289,00 zł





Region: Champagne
Winiarnia: Claude Baron
Typ: Wino musujące
Odmiana winogron:
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

OWOCE MORZA

KALMARY W PANKO | 6 szt. | 32,50 zł
puder z kolendry, chilli mayo
Panko-crusted squid, coriander powder, chili mayo

MULE W WINIE I MAŚLE | 300 g | 38,90 zł
Mussels in wine and butter

KREWETKI W WINIE I MAŚLE | 6 szt. | 48,90 zł
czosnek, wino, masło, natka
Shrimp in wine and butter



Krewetki w winie i maśle

TAGLIOLINI Z OWOCAMI MORZA | 300 / 100 g | 57,50 zł
krab, krewetki, sos chilli czosnek, szczypiorek
Crab, prawns, chilli garlic sauce, chives

RISOTTO Z OWOCAMI MORZA | 300 / 150 g | 69,50 zł
mule, krewetki, vongole, ośmiornica, kalmary, bisque, oliwa pietruszkowa
Seafood risotto, mussels, prawns, octopus, calamares, bisque, parsley oil
do tej potrawy proponujemy wino białe Pinot Grigio Tralcetto, Terre di Chieti, IGT 2025 (zapytaj kelnera)



OŚMIORNICA GRILLOWANA | 80 g | 79,90 zł
ziemniaki z pieca, mus z grillowanej papryki, oliwa koperkowa
Grilled octopus, oven-baked potatoes, grilled pepper mousse, dill olive oil

PLATER RYB SZEFA KUCHNI PORCJA DLA 2-4 OSÓB | 800g | 145 zł
dorsz czarny, miruna nowozelandzka, okoń nilowy, śledź bałtycki, flądra/ gładzica, ziemniaki z gzikiem NEW! POLECANY
Chef's Fish Platter (serves 2 - 4)
coalfish, miruna, nile perch, herring, flounder, potatoes with quark

PLATER RYB I OWOCÓW MORZA DLA 2-4 OSÓB | 450 g-ryba, 550 g owoce morza 1 kg | 215,00 zł
ryba sezonowa, chipsy z flądry, szproty, krewetki w tempurze, krewetki w maśle, muszle z boczkiem i mozzarellą, warzywa w tempurze, 2 sosy
Seafood platter, seasonal fish, flounder chips, sprats, shrimps in tempura, butter prawns, shells with bacon and mozzarella, vegetables in tempura, 2 sauces



Plater owoców morza

KUBEŁ OWOCÓW MORZA | 450 g owoce morza, 250 g ryba 700 g | 199,00 zł
Odnóża kraba śnieżnego, krążki kalmara, mix muszli, krewetki w pancerzu, ryba sezonowa
Basket of seafood, snow crab legs, seasonal fish, shrimps, mix of mussels, fried squids

GULASZ Z RYB I OWOCÓW MORZA PORCJA DLA 2-4 OSÓB | 300 g- ryba, 400 g owoce morza 700 g | 219,00 zł
sos pomidorowy, ryba sezonowa, krewetki, mule, muszle, kalmary
Fish and seafood stew, tomato sauce, seasonal fish, shrimps, mussels, shells, squid (serving for 2-4 people)
do tej potrawy proponujemy wino białe Prosecco Brut Itinera Prima Classe, DOC (zapytaj kelnera)



Gulasz z ryb i owoców morza, porcja dla 2-4 osób



Kubeł owoców morza



Stek z polędwicy z tuńczyka



Burger wołowy



Mule



Dorsz czarny w żółtym curry



Łosoś dzwonko



Tatar z łososia

DANIA MIĘSNE

UDO Z KURCZAKA LUZOWANE | 170 g | 48,50 zł
sos butter, warzywa stir fry, kokosowy ryż basmati, kolendra, sezam
Boneless chicken leg, butter sauce, stir fry veg, coconut basmati rice, coriander, sesame

ŻEBERKA WIEPRZOWE WOLNO PIECZONE | 450 g | 55,50 zł
sos bbq z ciemnym piwem, czerwona kapusta, pieczone ziemniaki
Slow-roasted pork ribs, dark beer BBQ sauce, red cabbage, roasted potatoes



do tej potrawy proponujemy wino białe Nespolino, Trebbiano-Chardonnay Rubicone, IGT 2025 (zapytaj kelnera)

ESKALOPKI Z POLĘDWICZKI WIEPRZOWEJ | 180 / 250 g | 57,50 zł
terrina ziemniaczana, sos grzybowy, boczniak smażony, puder grzybowy
Pork tenderloin escalopes, potato terrine, mushroom sauce, pan-fried oyster mushroom, mushroom powder

DANIA Z GRILLA



MAKRELA Z GRILLA | 300 g | 52,90 zł
frytki, sałatka sezonowa
Grilled mackerel, fries, seasonal salad

do tej potrawy proponujemy wino czerwone Montepulciano d'Abruzzo Vino Biologico, DOC 2022 (zapytaj kelnera)

BURGER WOŁOWY | 180 g | 59,90 zł
maślana bułka naszego wypieku, frytki, sałatka sezonowa, panierowany cheddar
sos chipotle, majonez, pomidor, piklowane ogórki, karmelizowana cebula
Beef burger, homemade buttered bun, fries, seasonal salad, breaded cheddar

ŁOSOŚ DZWONKO | 200 g | 63,90 zł
marynowane w ziołach, masło ziołowe, frytki
Salmon marinated in herbs, herb butter, fries



do tej potrawy proponujemy wino białe Fiano-Greco Puglia IGT (zapytaj kelnera)

SURÓWKI / *Salads*

SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY | 100 g | 9,00 zł
Sauerkraut

SURÓWKA Z MARCHEWKI | 100 g | 9,00 zł
Carrot salad

COLESŁAW | 100 g | 9,00 zł
coleslaw

SAŁATKA SEZONOWA | 100 g | 14,00 zł
Salad mix

ZESTAW SURÓWEK | 150 g | 12,00 zł
kiszona kapusta, marchewka, coleslaw
Salad set (sauerkraut, carrot, coleslaw)

SOSY / *Sauces*

KETCHUP, MUSZTARDA, MAJONEZ | 4,00 zł
Ketchup, mustard, mayonnaise

SOS CZOSNKOWY | 4,00 zł
Garlic sauce

SOS TATARSKI | 4,00 zł
Tatar sauce

INNE / *Others*

FRYTKI KOSZYK / *Fries* | 14,00 zł

FRYTKI KUBEŁEK / *Fries* | 30,00 zł

PATATKI PIECZONE | 100 g | 13,00 zł
sos ranczerski, koperek
baked new potatoes, ranch sauce, dill

PIECZYWO CZOSNKOWE | 2 szt. | 10,00 zł
Garlic bread

PIECZYWO PORCJA / *Bread* | 4,00 zł

CYTRYNA W SIATCE / *Lemon* | 2,00 zł

DESERY



PORCJA LODÓW KRĘCONYCH | 8,00 zł
A portion of curly ice cream

JABŁECZNIK | 19,50 zł
Apple pie

SZARLOTKA NA CIEPŁO Z LODAMI | 24,50 zł
Warm apple pie with ice cream

DESER LODOWY | 24,50 zł
Ice cream dessert

SERNIK BASKIJSKI Z POLEWĄ CZEKOLADOWĄ | 19,50 zł
Basque cheesecake with chocolate glaze

PANNA COTTA | 21,00 zł
o smak zapytaj obsługę

***LODY WŁASNEJ PRODUKCJI**

POLECAMY
SZEROKI WYBÓR
KAW Z ALKOHOLEM
HERBAT I NAPARÓW

Proszę zapytać kelnera
o szczegóły.

NAPOJE ZIMNE

Pepsi / Pepsi Max / Mirinda / 7up /
Lipton Ice Tea | 200 ml | 14,00 zł

WODA CISOWIANKA PERLAGE | 300 ml | 10,00 zł
gazowana/niegazowana

WODA NATURALNA MINERALIZOWANA | 330 ml | 8,00 zł
gazowana/niegazowana

WODA NATURALNA MINERALIZOWANA | 1 l | 16,00 zł
gazowana/niegazowana

Red Bull ENERGY DRINK
Red Bull SUGARFREE
Red Bull TROPICAL EDITION



0,25 l
19,00 zł

FRUIT PUNCH | 250 ml | 14,00 zł
sok pomarańczowy, ananasowy,
nektar grejfrutowy, grenadine

SHIRLEY TEMPLE | 250 ml | 14,00 zł
7up, grenadine

ROY ROGERS | 250 ml | 14,00 zł
Pepsi, grenadine

LEMONIADA CYTRYNOWA | 400 ml | 14,00 zł

DZBAN LEMONIADY CYTRYNOWEJ | 1 l | 24,00 zł

KAWY I HERBATY

IRISH COFFEE | Tullamore Dew | 40 ml/170 ml | 25,00 zł

SPANISH COFFEE
Brandy Torres 10 yo | 40 ml/170 ml | 25,00 zł

MEXICAN COFFEE | Kahlua | 40 ml/170 ml | 25,00 zł

BAILEY'S COFFEE | Bailey's | 40 ml/170 ml | 25,00 zł

KAWA */ Coffee* | 8 g/130 ml | 12,90 zł

KAWA BIAŁA */ White Coffee* | 8 g/130 ml | 15,50 zł

CAPPUCCINO | 8 g/130 ml | 18,50 zł

CAFE LATTE | 8 g/170 ml | 18,50 zł

CAFE LATTE | 8 g/170 ml | 19,50 zł
Vanilia, Irish, Karmel, Orzech

MACCHIATO | 8 g/50 ml | 12,00 zł

ESPRESSO | 8 g /50 ml | 12,00 zł

FRAPPUCCINO | 8 g /170 ml | 19,50 zł

FRAPPUCCINO | 8 g /170 ml | 21,00 zł
Vanilla, Irish, Karmel, Orzech

HERBATA */ Tea* | 130 ml | 13,50 zł

* o wybór herbat i naparów zimowych zapytaj obsługę

SOKI | 200 ml | 12,00 zł
Jabłkowy / Ananasowy / Pomidorowy

NEKTAR | 200 ml | 12,00 zł
Czarna porzeczka / Grejpfrut

SOK WYCISKANY Z POMARAŃCZY | 200 ml | 15,00 zł

PIWO



ALE, CIEMNE, PSZENICZNE

0,25 l | 11,50 zł
0,4 l | 16,90 zł
1,0 l | 36,00 zł

PILS

0,25 l | 11,50 zł
0,4 l | 16,90 zł
1,0 l | 36,00 zł

AMERICAN RED

0,25 l | 11,50 zł
0,4 l | 16,90 zł
1,0 l | 36,00 zł

RURA PIWA 3L | 99 zł

NISKOALKOHOLOWE

0,5 l | 19,90 zł



ALKOHOLE

WÓDKI 40 ML

Soplica Szlachetna Premium | 14,00 zł | 0.5l-155 zł
Żubrówka Czarna | 15,00 zł | 0.5l-187,50 zł
Bols Marine | 15,00 zł | 0.5l-187,50 zł
Reyka | 20,00 zł
Absolut Blue | 15,00 zł
Belvedere | 25,00 zł

WÓDKI GATUNKOWE 40 ML

Soplica Gorzka | 15,00 zł
Soplica Gorzka z Miętą | 15,00 zł
Bols Marine Vanilla | 15,00 zł
Bols Marine Citron | 15,00 zł
Bols Marine Cranberry | 15,00 zł
Żubrówa Bison Grass | 15,00 zł

NALEWKI 40 ML

Soplica Cytrynówka | 14,00 zł
Soplica Wiśniowa | 14,00 zł
Soplica Malinowa | 14,00 zł
Soplica Pigwowa | 14,00 zł
Soplica Kawowa | 14,00 zł
Soplica Orzech Laskowy | 14,00 zł
Soplica Cytryna-Malina | 14,00 zł
Soplica Cytryna-Pigwa | 14,00 zł

LIKIERY 40 ML

Becherovka | 18,00 zł
Passoa | 15,00 zł
Cointreau | 18,00 zł
Cynar | 15,00 zł
Kahlua | 18,00 zł
Bailey's | 18,00 zł
Canario Cachaca | 15,00 zł
Disaronno | 15,00 zł
Limoncino Bottega | 15,00 zł

GIN 40 ML

Tenjaku | 21,00 zł
Hendricks | 29,00 zł
Hendricks Orbium | 31,00 zł
Hendrick's Flora Adora | 31,00 zł
Hendrick's Grand Cabaret | 31,00 zł

RUM 40 ML

Legendario Anejo Blanco | 19,00 zł
Legendario Dorado | 23,00 zł
Legendario Elixir De Cuba | 23,00 zł
Legendario Ronsee | 23,00 zł
Legendario Anejo 9 | 30,00 zł
Sailor Jerry | 18,00 zł
Appleton Signature Blend | 22,00 zł
Appleton Estate Reserva Blend | 22,00 zł
Brugal Blanco | 19,00 zł
Brugal Anejo | 22,00 zł
Brugal 1888 | 30,00 zł
Kraken | 26,00 zł

TEQUILA 40 ML

Salitos Silver | 21,00 zł
Salitos Gold | 21,00 zł

WHISKY SINGLE MALT 40 ML

Glenfiddich 12 YO | 32,00 zł
Glenfiddich 15 YO | 49,00 zł
Glenfiddich 18 YO | 60,00 zł
Balvenie 12 YO | 44,00 zł
Bruichladdich Classic Laddie | 45,00 zł

SCOTCH WHISKY 40 ML

Grant's Triple Wood | 18,00 zł | 0.7l-290 zł
Grant's Sherry Cask 8 YO | 22,00 zł
Grant's 12 YO | 29,00 zł
Monkey Shoulder | 29,00 zł
Monkey Shoulder Smokey | 31,00 zł

BOURBON & TENNESSE WHISKY 40 ML

Wild Turkey Longbranch | 22,00 zł
Wild Turkey 101 | 22,00 zł
Jack Daniel's | 22,00 zł | 0.7l -350 zł

IRISH WHISKEY 40 ML

Tullamore Dew | 18,00 zł | 0.7l-290zł
Tullamore Dew Honey | 18,00 zł
Tullamore Dew Rum Cask | 18,00 zł
Tullamore Dew 12 YO | 29,00 zł

JAPANESE WHISKY 40 ML

Tenjaku Blended | 27,00 zł
Tenjaku Pure Malt | 30,00 zł

BRANDY & COGNAC 40 ML

Metaxa 5 * | 18,00 zł
Metaxa 7 * | 19,00 zł
Metaxa 12 * | 22,00 zł
Torres 10 YO | 16,00 zł
Torres 15 YO | 25,00 zł
Remy Martin VSOP | 29,00 zł
Remy Martin XO | 99,00 zł

DIGESTIVE & APERITIF 40 ML

Jägermeister | 18,00 zł
Jägermeister Manifest | 22,00 zł
Aperol | 16,00 zł
Campari | 16,00 zł
Sarti | 16,00 zł

WINO

WINO DOMU CZERWONE, Włochy
Kieliszek 125 ml | 16,90 zł
Karafka 500 ml | 63,00 zł
Karafka 1 l | 95,00 zł
Wino grzane / mulled wine 200ml | 16,99 zł

WINO DOMU BIAŁE, Włochy
Kieliszek 125 ml | 16,90 zł
Karafka 500 ml | 63,00 zł
Karafka 1 l | 95,00 zł

Prosecco 150 ml | 16,90 zł
Prosecco Lamia 750 ml | 130,00 zł

Wino musujące 0%alc. 700 ml | 85,00 zł
Wino musujące 0%alc. 125 ml | 15,00 zł

Sangria Czerwona | 0,4 l / 1 l | 26 - 65,00 zł

Tawerna Orłowska

PEŁNA LISTA ALERGENÓW DOSTĘPNA NA ŻYCZENIE

Zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r uprzejmie informujemy, że produkowane przez nas potrawy mogą zawierać alergeny takie jak: zboża zawierające gluten, skorupiaki i owoce morza i produkty pochodne, jaja i produkty pochodne, ryby i produkty pochodne, orzechy i produkty pochodne, soję i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne, seler i produkty pochodne, gorczycę i produkty pochodne, nasiona sezamu i produkty pochodne i inne.

DO GRUP OD 10 OSÓB DOLICZAMY SERWIS KELNERSKI W WYSOKOŚCI 10%