



NAKIELNY[®]
RESTO

MENU

**DO KAŻDEGO ZESTAWU ŚNIADANIOWEGO
mała KAWA lub SOK WARZYWNY ZA 3 zł**

**Small COFFEE OR VEGETABLE JUICE
FOR 3 PLN WITH EACH BREAKFAST**

ZESTAWY ŚNIADANIOWE

od 9:00 do 12:45

1. ŚNIADANIE KRAKOWSKIE

/450g

34 zł

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



2. ŚNIADANIE ANGIELSKIE

/450g

34 zł

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



3. ŚNIADANIE FRANCUSKIE

śladko-ślone /300g

33 zł

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



4. ŚNIADANIE NAKIELNY

/400g

32 zł

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



5. ŚNIADANIE

WEGETARIAŃSKIE /350g

31 zł

Pancakes wytrawne, grillowane avokado, ajwar, szpinak, pomidory cherry grillowane, naleśnik z warzywami i tofu.

Zestawy śniadaniowe (przykład podania)

BREAKFASTS

from 9:00 to 12:45

1. KRAKOW BREAKFAST

/450g

34 PLN

Bagel, Krakow sausage, sheep cheese with chives, veal pate with cranberries, pickled vegetables (radish, cucumber, red onion).



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

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

3. FRENCH BREAKFAST

sweet and salty /300g

33 PLN

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



4. NAKIELNY'S BREAKFAST

/400g

32 PLN

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



5. VEGETARIAN

BREAKFAST /350g

31 PLN

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



Breakfast (serving example)



CROISSANTY

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

KANAPKI

SANDWICHES

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

DO KAŻDEGO ZESTAWU ŚNIADANIOWEGO
MAŁA KAWA lub SOK WARZYWNY ZA 3 zł

**SMALL COFFEE OR VEGETABLE JUICE FOR 3 PLN
WITH EACH BREAKFAST**

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

1. BRUSCHETTA / BRUSCHETTA

Pieczywo, pomidory, czosnek, bazylia.
Bread, tomatoes, garlic, basil.

31 zł

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

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

45 zł

4. TATAR WOŁOWY / BEEF TARTARE

Wołowina 100g, jajko przepiórcze, kurki, szalotka, kapary, anchois, ogórek, oliwa szczypiorkowa, musztarda francuska, pieczywo.

Beef 100g, quail egg, chanterelles, shallots, capers, anchovies, cucumber, chive olive oil, french mustard, bread.

47 zł



ZUPY / SOUPS

1. KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW /250ml

BAKED TOMATO CREAM /250ml

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

30 zł

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

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

32 zł

3. KREM Z BOROWIKÓW /250ml

PORCINI MUSHROOM CREAM /250ml

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

34 zł



Przykład podania / Serving example

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

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

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

Wild rice, zucchini, prawns sauce, pistachio.

56 zł

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

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

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

59 zł

3. ROLADA CIEŁĘCA / **ROLLED VEAL**

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

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

63 zł



Przykład podania / Serving example

MAKARONY / RISOTTO / PASTA

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



Przykład podania / Serving example

PIEROGI / POLISH DUMPLINGS

- 1. OPIEKANE TRADYCYJNE PIEROGI RUSKIE - 10 szt.** 41 zł
BAKED VERSION OF TRADITIONAL PIEROGI RUSKIE - 10 pieces
Ziemniaki, ser biały, cebulka, śmietana. Potatoes, cottage cheese, onion, sour cream.
- 2. PIEROGI Z MIĘSEM OPIEKANE Z BOCZKIEM - 10 szt.** 44 zł
PIEROGI WITH MEAT BAKED WITH BACON - 10 pieces
Mięso wieprzowo-drobiowe, warzywa, boczek. Pork and poultry meat, vegetables, bacon.

BURGERY / BURGERS

1. BURGER Z KURCZAKIEM / CHICKEN BURGER

49 zł

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

2. BURGER HALLOUMI *Wege* / HALLOUMI VEGETARIAN BURGER

51 zł

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

3. BURGER CLASSIC BBQ / CLASSIC BBQ BURGER

53 zł

Wołowina 200g, ser cheddar, bekon, mix sałat, cebula czerwona, ogórek kiszony, pomidor, sos klasyczny, sos barbecue, sos aioli, frytki. Beef 200g, cheddar, bacon, mix of lettuce, red onion, pickled cucumber, tomato, burger sauce, bbq sauce, aioli sauce, chips.



Przykład podania / Serving example

BUŁKI DO BURGERÓW NA BAZIE WŁASNEJ, UNIKALNEJ RECEPTURY WYPIEKANE NA MIEJSCU.

WE BAKE BUNS FOR ALL BURGERS ON THE SPOT, USING OUR OWN, UNIQUE RECIPE.

SAŁATKI / SALADS

1. CEZAR /350g / CAESAR /350g

46 zł

Kurczak, sałata rzymska, boczek, pomidory cherry, grzanki, sos na bazie anchois, parmezan, pieczywo.

Chicken breast, cos lettuce, cherry tomatoes, crouton, anchovy souce, parmesan, bread.

2. SAŁATKA Z FALAFELEM / FALAFEL SALAD

45 zł

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

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

3. SAŁATKA Z PASTRAMI / PASTRAMI SALAD

49 zł

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

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



Przykład podania / Serving example

PIZZA / PIZZA w stylu włoskim 32 cm

- 1. FOCACCIA / FOCACCIA**  20 zł
Oliwa, czosnek, rozmaryn. Olive oil, garlic, rosemary.
- 2. FESTA MARGHERITA / FESTA MARGHERITA** 37 zł
Sos pomidorowy na bazie pomidorów z włoskich upraw, mozzarella fior di latte, bazylija, oliwa.
Tomato sauce based on tomatoes from Italian crops, mozzarella fior di latte, basil, olive-oil.
- 3. CAPRICCIOSA / CAPRICCIOSA** 42 zł
Sos pomidorowy na bazie pomidorów z włoskich upraw, mozzarella fior di latte, szynka gotowana, pieczarki, oliwki. Tomato sauce based on tomatoes from Italian crops, mozzarella fior di latte, cooked ham, mushroom, olives.
- 4. COTTO / COTTO** 43 zł
Sos pomidorowy na bazie pomidorów z włoskich upraw, mozzarella fior di latte, szynka Cotto.
Tomato sauce based on tomatoes from Italian crops, mozzarella fior di latte, Cotto ham.
- 5. SALAME NAPOLI / SALAME NAPOLI** 43 zł
Sos pomidorowy na bazie pomidorów z włoskich upraw, mozzarella fior di latte, salami, suszone pomidory, czerwona cebula. Tomato sauce based on tomatoes from Italian crops, mozzarella fior di latte, salami, sun-dried tomatoes, red onion.
- 6. QUATRO FORMAGGI / QUATRO FORMAGGI** 46 zł
Gorgonzola, mozzarella, grana padano, ricotta. Gorgonzola, mozzarella, grana padano, ricotta.
- 7. PARMA / PARMA** 49 zł
Sos pomidorowy na bazie pomidorów z włoskich upraw, mozzarella, pomidory cherry, rukola, prosciutto crudo, grana padano. Tomato sauce based on tomatoes from Italian crops, mozzarella fior di latte, cherry tomatoes, rocket lettuce, prosciutto crudo, grana padano.
- 8. SPIANATA / SPIANATA** 47 zł
Salami spinata, sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, cebula czerwona, papryka.
Salami spinata, tomatoe sauce, mozzarella fior do latte, red onion, bell papper. 
- 9. SPINACHI / SPINACHI** 48 zł
Sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, szpinak, czosnek, ricotta.
Tomatoe sauce, mozzarella fior di latte, spinach, garlic, ricotta.



Przykład podania / Serving example

MENU DZIECIĘCE / KIDS MENU

- 1. KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW - KIDS /130ml** 21 zł
BAKED TOMATO CREAM - KIDS /130ml
Pomidory pelati, pesto bazyliowe, mozzarella fior di latte, pestki słonecznika, pieczywo.
Pelati tomatoes, basil pesto, mozzarella fior di latte, sunflower seeds, bread.
- 2. TRADYCYJNE PIEROGI RUSKIE - KIDS - 5 szt.** 29 zł
BAKED VERSION OF TRADITIONAL PIEROGI RUSKIE - KIDS - 5 pieces
Ziemniaki, ser biały, cebula, śmietana.
Potatoes, cottage cheese, onion, sour cream.
- 3. NUGGETSY Z KURCZAKA / CHICKEN NUGGETS** 32 zł
Kurczak 120g, frytki, ogórek, ketchup.
Chicken 120g, steak fries, cucumber, ketchup.

DODATKI / EXTRAS

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



Przykład podania / Serving example

DESERY

DESSERTS

porcja / całość 220g / 1800g

portion / whole

1. TORT BEZOWY PISTACJOWY
MERINGUE CAKE - PISTACHIO

24 zł / 205 zł

2. TORT BEZOWY OWOCOWY
MERINGUE CAKE - CLASSIC WITH FRUITS

26 zł / 215 zł

3. TORT BEZOWY SŁONY KARMEL
MERINGUE CAKE - SALTY CARAMEL

25 zł / 205 zł

120g / 1440g

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

19 zł / 225 zł

200g / 800g

5. TARTA MALINOWA
RASPBERRY TART

19 zł / 76 zł

6. TARTA OWOCOWA
FRUIT TART

20 zł / 80 zł



DESERY / monoporcje



1. EKLER OWOCOWY /120g **15 zł**

ECLAIR WITH FRUITS

Crème pâtissière, owoce, Pâte à Choux.
Crème pâtissière, fruits, Pâte à Choux.



2. BEZOWE MASCARPONE /100g **22 zł**

MERINGUE WITH MASCARPONE

Krem mascarpone, owoce, beza.
Mascarpone cream, fruits, meringue.



3. TIRAMISU /120g **22 zł**

TIRAMISU

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



4. SERNIK Z CRÈME BRÛLÉE /110g **20 zł**

CRÈME BRÛLÉE CHEESECAKE

Chrupiący spód (kruszonka, mleczna czekolada, orzechy), ser, crème brûlée.
Crispy bottom (crumble, milk chocolate, nuts), farmers' cheese, Crème brûlée



5. MALINOWY EARL GREY /100g **20 zł**

RASPBERRY EARL GREY

Krem Earl Grey, mus malinowy, chrupiąca malina, krem jogurtowy.
Earl Grey cream, raspberry mousse, crunchy raspberries, yoghurt cream.



6. SERNICZEK NA ZIMNO /150g **21 zł**

COLD CHEESECAKE

Ser, konfitura truskawkowa, truskawki, jogurt, kruszonka orzechowo - pomarańczowa.
Cheese, strawberry jam, strawberries, yogurt, nut-orange crumble.



7. KARMELOWY MIGDAŁ /150g **19 zł**

CARAMEL ALMOND

Biskopt karmelowy, krem mascarpone, karmel mleczny, płatki migdałów.
Caramel sponge, mascarpone cream, milky caramel, almonds.



8. KAWOWA CZEKOLADA /100g 20 zł

COFFEE CHOCOLATE

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



9. LEŚNA JAGODA /120g 19 zł

FOREST BLUEBERRIE

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



10. PISTACJA NAKIELNEGO /100g 20 zł

NAKIELNY PISTACHIO

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



11. TAJEMNICZA PRZESYŁKA /140g 20 zł

MYSTERIOUS PACKAGE

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



12. MIMO WSZYSTKO /120g 15,90 zł

DESPITE EVERYTHING

Mus migdałowy, konfitura śliwkowa, dakłas orzechowy, chrupka orzech laskowy.
Almond mousse, walnut dacquoise, plum confiture, hazelnut crunch.



Mimo Wszystko
Fundacja Anny Dymnej

PRALINY / MAKARONIKI PRALINES / MACAROONS

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

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



LODY / DESERY LODOWE

OWOCOWY

FRUIT ICE CREAM DESSERT

200g / porcja **35 zł**
portion



CZEKOLADOWY

CHOCOLATE ICE CREAM DESSERT

200g / porcja **33 zł**
portion



PISTACJOWO- CIASTECZKOWY

COOKIE AND PISTACHIO ICE CREAM DESSERT

200g / porcja **32 zł**
portion



SHAKE /380ml **30 zł**

SHAKE

LODY /80g **8 zł**
ICE CREAM



KAWA / HERBATA COFFEE / TEA

KLASYKI ESPRESSO / CLASSIC ESPRESSO:

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

AMERICANO:

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

KLASYKI MLECZNE NA BAZIE ESPRESSO:

CLASSICS:

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

KLASYKI MLECZNE DESEROWE/ SPECIALS:

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

NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES:

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

DOBIERZ DODATEK DO KAWY:

SELECT EXTRA TO YOUR COFFEE:

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



NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

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

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

- Acqua Panna - niegazowana
Acqua Panna - still



- San Pellegrino - gazowana
San Pellegrino - sparkling



3. LEMONIADA /0,35l 16 zł / karafka 1l 39 zł
LEMONADE

Aktualne smaki dostępne u obsługi
(dostępne w okresie od 15.03 do 15.10)
Ask service for available flavour.
(available from 15.03 to 15.10)

4. SMOOTHIE /0,2l / **SMOOTHIE** 20 zł

- szpinak / spinach

- truskawka / strawberry

(Dostępne w okresie od 15.03 do 15.10 / Available from 15.03 to 15.10)

5. SOK ŚWIEŻO WYCISKANY /0,3l 21 zł
FRESH JUICE

- pomarańcza / orange

- grejfrut / grapefruit

- pomarańczowo-grejfrutowy / orange & grapefruit

6. PEPSI /0,2l / butelka 11 zł
PEPSI MAX
MIRINDA
7UP
SCHWEPES



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



8. WODA KRystaliczne Źródło 11 zł
gazowana / niegazowana /0,3l



WATER KRystaliczne Źródło still / sparkling

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



- pomarańcza / orange

- jabłko / apple

10. ROCKSTAR /0,25l 16 zł



PIWA / BEERS

PIWA LANE:

DRAUGHT BEER

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



PIWA butelka:

BOOTLED BEER

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



KARTA WIN / WINE CARD

MUSUJĄCE / 100 ml / butelka 750 ml SPARKLING WINE

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

PÓLSŁODKIE / 100 ml / butelka 750 ml SEMI-SWEET WINE

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

WYTRAWNE BIAŁE / 100 ml / butelka 750 ml DRY WHITE WINE

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

WYTRAWNE CZERWONE / 100 ml / butelka 750 ml DRY RED WINE

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



NAKIELNY®
WINA



KARTA ALKOHOLI

BAR MENU

WÓDKA CZYSTA

VODKA / 40 ml / butelka (bottle)

1. Ostoya czarna **23 zł / 0,7l 329 zł**
Ostoya the charcoal
filtered black
2. Belvedere **27 zł / 0,7l 429 zł**
3. Młody ziemniak **28 zł / 0,5l 350 zł**
4. Ostoya **0,5l 230 zł**

TEQUILA 40 ml

1. Olmeca Silver **23 zł**
2. Tequila Patron XO **29 zł**
3. Tequila Patron Silver **32 zł**
4. Tequila Patron Reposado **35 zł**
5. Don Julio **32 zł**
6. Don Julio Reposado **34 zł**

SINGLE MALT WHISKY 40 ml

SINGLE MALT WHISKY

1. Connemara **26 zł**
2. Glenfiddich 12' **29 zł**
3. Laphroaig 10' **28 zł**
4. Glenmorangie **30 zł**
5. Glenmorangie 12 Lasanta **32 zł**
6. Macallan **34 zł**

PRODUKTY REGIONALNE

REGIONAL PRODUCTS 40 ml

1. Likier lawendowy **23 zł**
Lavender liqueur
2. Likier sosna i szyszka **23 zł**
Pine - cone liqueur
3. Nalewka malina **23 zł**
Raspberry spirit
4. Nalewka pigwa **23 zł**
Quince spirit
5. Nalewka porzeczka **23 zł**
Currant spirit
6. Nalewka wiśnia **23 zł**
Cherry spirit
7. Likier 0,5l **150 zł**
Liqueur
8. Nalewka 0,5l **170 zł**
Spirit

YOURA
spirits



KARTA ALKOHOLI

BAR MENU

BOURBON

40 ml

1. Jack Daniel`s 23 zł
2. Jack Daniel`s Honey 24 zł
3. Wild Turkey 24 zł
4. Bulleit 25 zł
5. Bulleit 95 RYE 27 zł

BLENDED WHISKY

40 ml

1. Ballantine`s 23 zł
2. Jameson 24 zł
3. Monkey Shoulder 26 zł
4. Chivas Regal 12' 24 zł
5. Chivas Regal Extra 13' 26 zł
6. Chivas Regal XV' 31 zł
7. Chivas Regal 18' 46 zł
8. Chivas Regal 25' 160 zł
9. Johnnie Walker Red Label 22 zł
10. Johnnie Walker Red Rye Finish 23 zł
11. Johnnie Walker Black Label 24 zł
12. Johnnie Walker Green Label 36 zł
13. Johnnie Walker Gold Label 41 zł
14. Johnnie Walker Blue Label 120 zł

KONIAK / COGNAC

40 ml

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



KARTA ALKOHOLI

BAR MENU

GIN	/40 ml
1. Beefeater London Dry	23 zł
2. Beefeater Pink	23 zł
3. Bombay Sapphire	25 zł
4. Hendrick`s	29 zł
5. Monkey 47	40 zł

LIKIERY I APERITIF /40 ml

LIQUEUR AND APERITIF

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

SZAMPANY / butelka /0,7l

CHAMPAGNE / bottle

1. Mumm Demi-Sec	390 zł
2. Mumm Cordon Rouge	480 zł
3. Perrier Jouet	540 zł

RUM /40 ml

1. Havana Club 3'	22 zł
2. Havana Club Especial 5'	23 zł
3. Havana Club 7'	25 zł
4. Dictador 12'	30 zł
5. Dictador 20'	42 zł

WERMUT /40 ml

VERMOUTH

1. Martini Rosso	25 zł
2. Martini Extra Dry	25 zł
3. Martini Bianco	25 zł



KLASYCZNE KOKTAJLE

CLASSIC COCKTAILS

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



KOKTAJLE AUTORSKIE

NAKIELNY'S COCKTAILS



NAKIELNY RYNEK

34 zł

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



34 zł

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

NAKIELNY WOLA

34 zł

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



NAKIELNY KRAKOWSKA

34 zł

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



NAKIELNY BONARKA

34 zł

Gin Beefeater, likier z kwiatu bzu, sok z limonki, prosecco, grejpfrut, bazylia, syrop cukrowy.
Beefeater gin, elderflower liqueur, lime juice, prosecco, grapefruit, basil, sugar syrup.



NAKIELNY SZEWSKA

33 zł

Beefeater truskawkowy, gin, syrop hibiskus, grapefruit, tonic sok z cytryny, syrop cukrowy.
Strawberry pink gin Beefeater, hibiscus syrup, grapefruit, tonic, lemon juice, sugar syrup.



NAKIELNY WIŚLNA

33 zł

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



Znajdź nas na:



www.nakielny.pl



NAKIELNY[®]
RESTO