

Wiosna 2026

MIENIU



Regionalne
Dożnania

*Wykaz alergenów dostępny jest
u obsługi restauracji.*

*Dla grup od 6 osób
doliczamy 10 % serwisu.*

CIASTA I DESERY

*Nasze desery znajdziecie
w gablotach przy barze.*

*Zachęcamy do obejrzenia i wyboru słodkości lub
zapytania obsługi
o szczegóły.*



TALERZYKI REGIONALNE

„Smak Opolszczyzny na jednej tacy
– spróbuj i zabierz ze sobą do domu.”

**(wędzonki, sery i przetwory kupisz także
w naszym sklepiku regionalnym)**



Spróbuj kilku smaków Opolszczyzny razem

Talerzyk dziczyzny

3 rodzaje (kabanosy z jelenia,
szynka z jelenia z czosnkiem, chorrito z dzika) /
pikle / maślana bułeczka własnego wypieku /
masło regionalne cytrynowe

Talerzyk serów kozich wędzonych

3 rodzaje (klasyczny, z żurawiną, z orzechem) /
pikle / maślana bułeczka własnego wypieku /
masło regionalne cytrynowe

Talerzyk serów krowich dojrzewających

3 rodzaje (gouda z orzechem, gouda dyniowa,
krowi cesar) / pikle /
maślana bułeczka własnego wypieku /
masło regionalne cytrynowe

wszystkie warianty - 150 g

45,00

PRZYSTAWKI

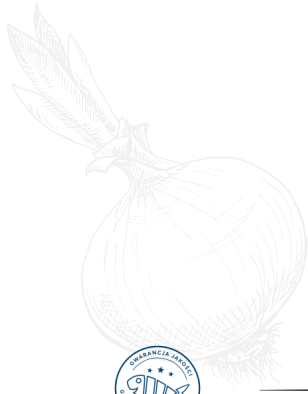
Rosół drobiowo - wołowy
lubczyk / kluski kładzione /
natka pietruszki / 400 ml
26,00



Śląski żur na maślance z jajem
chipsy z białej kiełbasy z dzika /
tłuczone ziemniaki z cebulą /
maślana bułeczka własnego wypieku / 400 ml
29,00



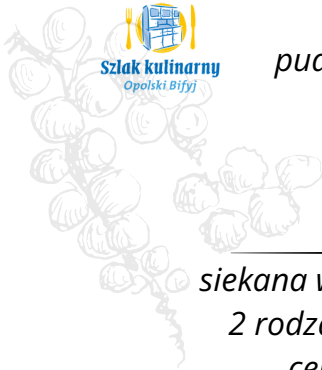
Kaszanka w trzech odśłonach
chutney z czerwonej cebuli /
puree jabłkowe / śmietanka /
olej szczypiorkowy
36,00



Ziemniaczane krokietki
z wędzonym karpem 3 szt.
majonez chrzanowy / majonez wędzony /
śmietanka / olej szczypiorkowy
45,00



PRZYSTAWKI



Faworki z karpia 2 szt.

*puder cebulowy / sos chrzanowy /
mus porzeczkowy*

41,00



Tatar wołowy

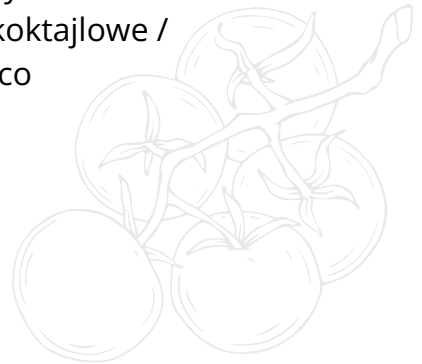
*siekana wołowina / żółtko jaja zielononóżki /
2 rodzaje regionalnej musztardy / pikle /
cebula / świeżo mielony pieprz /
regionalne masło /
maślana bułeczka własnego wypieku*

59,00

Grzanki z regionalną kozią rikottą 3 szt.

*pesto ziołowe z prażonymi ziarnami
słonecznika i dyni /
pieczone pomidorki koktajlowe /
sos balsamico*

41,00



PRZYSTAWKI



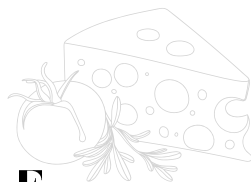
ZESTAW DEGUSTACYJNY REGIONALNYCH WĘDLIN I SERÓW DLA 2-3 OSÓBY

Wędzona szynka z dzika 50g, dojrzewające kabanosy z jelenia z czosnkiem 50g, Krakowska sucha wieprzowa 50g/ ser kozi wędzony 2 rodzaje 50g/ ser krowi Aksamitek 50g - nagrodzony srebrnym medalem w Mondial du Fromage.

Winogrona, warzywa świeże i pikle.

129,00

a do tego do degustacji



REGIONALNE ALKOHOLE

Książęcy Browar Nysa

Piwo lane Pszeniczne / 19,00 - 500 ml

Wódka Żytnia Ogórkowa 41%

Możemy z czystym sumieniem powiedzieć, że nasze ogórki są szczęśliwe. Zamiast do mizერი, trafiły do destylacji i stały się częścią tego wyjątkowego trunku! To dowód na to, że wódka o smaku warzywa może być orzeźwiająca i pyszna.

Do jej wytworzenia użyliśmy wódkę wyprodukowaną w 100 % z polskiego żyta, tak aby uzyskać delikatny i naturalny posmak.

40 ml - 17,00 / Butelka 700 ml - 125,00

Turmerica

Złoty eliksir zdrowia i smaku. To unikalne połączenie aromatycznej kurkumy, rozgrzewającego imbiru, starannie dobranych przypraw, naturalnego miodu, spirytusu wysokiej jakości i orzeźwiającej cytryny.

Kieliszek 40 ml - 15,00 / Butelka 500 ml - 75,00



SALATKI

Kurczak z boczkiem na sałacie
sos à la cezar / ser dojrzewający / jajo /
pomidorki koktajlowe / maślana bułeczka
własnego wypieku
49,00



Ser kozi na sałacie
burak pieczony / prażony orzech włoski z miodem /
pieczona gruszka z rozmarynem /
sos miodowo-musztardowy /
maślana bułeczka własnego wypieku
49,00



Filet z kaczki z malinami
sałata, sos malinowy,
chrupiące chrusty z ziemniaka,
maliny, posypka pistacjowa
69,00

Filet z kurczaka z mango
sałata, sos mango-chilli, warzywa i owoce z patelni:
czerwona cebula, mango, pomidorki koktajlowe;
chipsy z chorizo z dzika.
64,00

DANIA GŁÓWNE



Chrusty z karpia

*purée ziemniaczane / salsa verde /
majonez chrzanowy /
majonez wędzony / olej szczypiorkowy*
62,00



Filet z kurczaka sous vide

*krem z pieczonego kalafiora z masłem i śmietanką/
warzywa z patelni na maśle /
pikantne crumble z prażonych ziaren dyni i słonecznika /
olej szczypiorkowy*
59,00

Policzki z dzika duszone w czerwonym winie

*śliwka suszona i rozmaryn /
maślane purée ziemniaczane /
kapusta modra z pieczonym jabłkiem /
olej szczypiorowy /
chipsy z pietruszki i marchewki*
89,00



**Śląski żur na maślance
z zapiekaną białą kiełbasą z dzika
i krokietkiem ziemniaczanym
z wędzonym karpem
/ maślana bułeczka
własnego wypieku / 450 ml**
49,00



DANIA GŁÓWNE



Gulasz z jelenia i dzika

*grzyby leśne / jałowiec / kluski śląskie /
burak karmelizowany z rozmarynem,
musztardą francuską i miodem*

79,00



Kluski śląskie z palonym masłem szałwiowym 8 szt.

*ser dojrzewający / orzech laskowy prażony /
pieprz różowy*

38,00

Policzki wołowe w sosie pieprzowym

*purée ziemniaczane /
smażone warzywa na maśle/
mix sałat z sosem winegret*

89,00



Karp w cytrusach

*filet z karpia marynowany w cytrusach /
tortellacci z borowikami i ricottą / sos cytrusowy
z boczkiem i czosnkiem / granola z orzechów
laskowych, brioszki i różowego pieprzu*

89,00



Polędwiczka wieprzowa

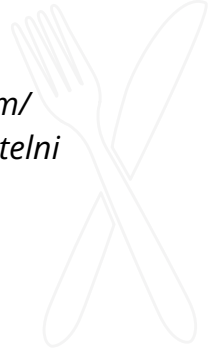
*owinięta boczkiem / sos borowikowy /
zapiekane ziemniaczki / warzywa z patelni*

69,00

DANIA DLA DZIECI

Rosół z makaronem i marchewką
20,00 - 300 ml

Kotleciki z kurczaka
*purée ziemniaczane lub kluski śląskie z masłem/
surówka z marchewki i jabłka lub warzywa z patelni*
38,00



DANIA WEGAŃSKIE

Ziołowe pesto z czosnkiem i ziarnami dyni
*kluski śląskie 8 szt. / pikantne crumble z tofu,
prażonej dyni i słonecznika / rukola*
38,00



Smażone pierożki ziemniaczane z białą fasolą 4 szt.
*śmietanka z kalafiora i migdałów /
omasta z ostrej papryki / warzywa z patelni na oliwie*
59,00

NAPOJE GORĄCE

ESPRESSO

10,00 - 30 ml

12,00 - 60 ml

AMERICANO

15,00 - 250 ml

CAPPUCCINO

16,00 - 250 ml

FLAT WHITE

16,00 - 250 ml

LATTE

18,00 - 400 ml

MATCHA

17,00 - 400 ml

(roślinne mleko +2,00)

NAPOJE ZIMNE

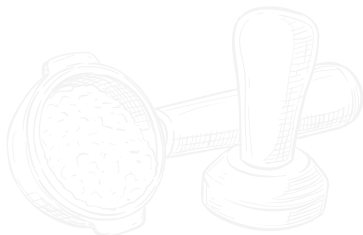
Cola, Fanta, Sprite

10,00 - 250 ml

Woda (gazowana, niegazowana)

4,00 - 200 ml

10,00 - 1000 ml (dzbanek)



NAPOJE ZIMNE



HERBATA MROŻONA

CYTRYNOWA / BRZOSKWINIOWA

16,00 - 400 ml

32,00 - dzbanek 1L

LEMONIADA

CYTRYNOWA / MANGO / CYTRYNA-MIĘTA

16,00 - 400 ml

32,00 - dzbanek 1L

KAWA MROŻONA

KLASYCZNA

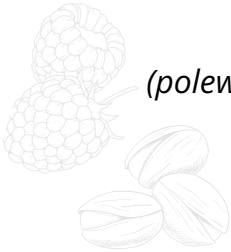
(lód, mleko krowie, podwójne espresso, bita śmietana)

24,00 - 400ml

MALINA-PISTACJA

(polewa pistacjowa, mus malinowy, lód, mleko krowie, podwójne espresso, bita śmietana)

29,00 - 400ml



KARMELOWA / CZEKOLADOWA

(polewa karmelowa/czekoladowa, lód, mleko krowie, podwójne espresso, bita śmietana)

26,00 - 400ml

HERBATY W DZBANKU 400 ml

EARL GREY

herbata czarna z dodatkiem naturalnego olejku z bergamotki oraz płatków bławatka

ZIELONA Z TRAWĄ CYTRYNOWĄ

zielona herbata sencha z dodatkiem drobno ciętej trawy cytrynowej

OWOCOWA NUTA

wyjątkowa mieszanka ziół i owoców

BŁOGI RELAKS

mieszanka ziołowa o działaniu uspokajającym i wyciszającym na bazie herbaty roibos, płatków maku i kwiatu wrzosu

KORZENNY GRZANIEC

rozgrzewająca herbata z dodatkiem przypraw korzennych

MIĘTOWA

moc natury - pyszny, orzeźwiający smak



wszystkie warianty

17,00 (+ miód 2,00)

RZEMIEŚLNICZE PIWA REGIONALNE

Z KSIĄŻĘCEGO BROWARU NYSA

LANE:

Lane Jasne - Styl piwa wywodzi się z niemieckiej Kolonii. Nyskie jasne jest rzeźkim piwem górnej fermentacji, cechującym się umiarkowaną goryczką oraz delikatnym owocowym smakiem i aromatem.

19,00 - 500 ml

Lane Pszeniczne - Stylowy Hefe-Weizen. Wyczujemy w nim nuty banana oraz goździka.

19,00 - 500 ml

BUTELKOWE:

Chmielove - "Ale" na polskich chmielach, mocno chmielone. Wyrazista goryczka (w składzie Magnum, Marynka i Lubelski), owocuje przyjemną uczcią dla kubków smakowych u wielbicieli złotego trunku.

18,00 - 500 ml

BursztyNove - Chmielowe piwo, warzone w stylu English IPA, będące angielską odmianą India Pale Ale. Bazuje na słodach, chmielach i drożdżach z Wielkiej Brytanii. Warzone by ugasić pragnienie piwoszy, ceniących bardziej zdecydowaną goryczkę.

18,00 - 500 ml



RZEMIEŚLNICZE PIWA REGIONALNE

Z KSIĄŻĘCEGO BROWARU NYSA

BUTELKOWE:

Bezalkoholowe - Bezalkoholowe piwo górnej fermentacji o przyjemnym, subtelnym, słodowym aromacie. Nuty ziół i przypraw uwydatniają wyjątkowo orzeźwiający charakter piwa.

18,00 - 500 ml

Żona Kata - Jasne piwo górnej fermentacji dające niezwykle przyjemne doznania smakowe. Amerykańskie chmiele (Chinook, Cascade oraz Citra), dodane w różnych etapach produkcji:

w czasie gotowania brzeczki, podczas jej wirowania oraz leżakowania (chmielenie na zimno). To właśnie one tworzą ten niezwykły smak i aromat owoców tropikalnych i cytrusów.

18,00 - 500 ml

Żelazna Dziewica - Zbalansowana AIPA o czerwonej barwie, wyróżniająca się wyrazistą goryczką, bazująca na chmielach z Wielkiej Wody (Chinook, Cascade, Citra, Amarillo). Chmielone na zimno.

18,00 - 500 ml

Nysa bezalkoholowe ZERO APA / 18,00 - 500 ml
Nysa bezalkoholowe ZERO MANGO / 18,00 - 500 ml
Nysa bezalkoholowe ZERO LIME / 18,00 - 500 ml

Nyskie Jasne / 18,00 - 500 ml

Pszeniczne / 18,00 - 500 ml

DRINKI ALKOHOLOWE

ZIELONO MI

Unikalny, orzeźwiający koktajl oparty na kraftowej Wódce Żytniej Ogórkowej SMARDUCH, wzbogacony świeżym sokiem z limonki i aromatycznym syropem miętowym. Całość dopełnia lekka lemoniada, która nadaje drinkowi wyjątkowy charakter.

Idealny wybór dla miłośników świeżych, naturalnych smaków – lekko kwaśny, delikatnie miętowy.

35,00

TOP GUN

Wyjątkowy drink o intensywnym, orzeźwiającym charakterze. Gin Awiator SMARDUCH łączy się tutaj z syropem imbirowym, świeżym sokiem z limonki, syropem melonowym oraz odrobiną miodu. Całość wieńczy lekki tonik, nadając napojowi świeżość i egzotyczną głębię.

To idealny wybór dla miłośników nietuzinkowych kompozycji – balans słodczy, owocowej nuty i delikatnej pikantności imbiru.

35,00

ROCK STAR

Wyrazisty koktajl na bazie rzemieśniczej wódki malinowej SMARDUCH i nalewki z pigwowca, wzbogacony słodkim syropem blue curacao oraz musującym cydrem gruszkowym. Kolorowy, zaskakujący w smaku — łączy owocową świeżość z lekkością cydru i subtelną słodyczą, tworząc energetyczną, rockową mieszankę.

39,00

KRAFTOWE TRUNKI

W świecie, gdzie masowa produkcja dominuje na rynku, oni stawiają na autentyczność, jakość i pasję. Tworzą trunki wysokiej jakości, używając sprawdzonych, tradycyjnych metod i starannie wyselekcjonowanych, naturalnych składników.

Kraftowe trunki powstają w małej, lokalnej manufakturze w Opolu. Dzięki tradycyjnym metodom i dbałości o detale, każdy produkt charakteryzuje się unikalnym profilem smakowym. Kraftowy Trunek to powrót do korzeni, do czasów, gdy jakość była ważniejsza niż ilość. To hołd dla tradycji i rzemieślniczej precyzji, który możesz poczuć w każdej kropli.

Limoncello

Słoneczna esencja w każdej kropli. Tworzone z pieczolowicie obieranych cytryn, połączonych z najwyższej jakości spirytusem i delikatną nutą miodu. To orzeźwienie, które rozgrzewa.

Kieliszek 40 ml - 15,00 / Butelka 500 ml - 75,00



Spicy Mango

Egzotyczna podróż do krainy intensywnych aromatów. Soczyste mango i chili, świeża cytryna, połączone z wyselekcjonowanym spirytusem, tworzą harmonijną kompozycję słodyczy i pikantności.

Kieliszek 40 ml - 15,00 / Butelka 500 ml - 75,00



Turmeric

Złoty eliksir zdrowia i smaku. To unikalne połączenie aromatycznej kurkumy, rozgrzewającego imbiru, starannie dobranych przypraw, naturalnego miodu, spirytusu wysokiej jakości i orzeźwiającej cytryny.

Kieliszek 40 ml - 15,00 / Butelka 500 ml - 75,00

Zestaw 3 kieliszków po 40 ml - 40,00 (dowolna kompozycja)

Przy zakupie całej butelki

- cena sklepowa plus 10 zł za kieliszek od osoby



Regionalne DoZnanie 

OPOLSKIE WINA



Winnica Rodzinna Cwielong-Olszewski to kameralna, rodzinna winnica zlokalizowana w Balcarzowicach, w gminie Ujazd na Opolszczyźnie. Winnicę prowadzą rodziny Cwielong i Olszewski, które połączyła pasja do wina. Położona na południowo-zachodnich stokach, posiada około 2,5 hektara powierzchni uprawnej na kilku parcelach.

Winnica zdobyła uznanie na rynku krajowym i międzynarodowym, m.in. zwyciężając na konkursie Galicia Vitis 2019 winem różowym Rondorose, które otrzymało tytuł Champion i najlepsze wino różowe w Europie.

Solaro

Wino Białe Półśłodkie

*w smaku delikatne, przyjemnie orzeźwiający,
wyjątkowo aromatyczne, o delikatnie owocowym bukacie*

Kieliszek 125 ml - 21,00 / Butelka 750 ml - 70,00



Orange Sol

Wino Wytrawne Pomarańczowe

Wino pomarańczowe zawdzięcza swoją nazwę kolorowi, który powstaje podczas fermentacji zacieru w wyniku trwającego od tygodni do miesięcy kontaktu z bogatymi w taninę skórkami i pestkami winogron

Butelka 750 ml - 96,00



Rondonne

Wino Czerwone Półwytrawne

w smaku delikatne i aksamitne

Kieliszek 125 ml - 21,00 / Butelka 750 ml - 70,00



Przy zakupie całej butelki

- cena sklepowa plus 10 zł za kieliszek od osoby



OPOLSKIE WINA



Winnica Rodzinna Cwielong-Olszewski to kameralna, rodzinna winnica zlokalizowana w Balczowicach, w gminie Ujazd na Opolszczyźnie. Winnicę prowadzą rodziny Cwielong i Olszewski, które połączyła pasja do wina. Położona na południowo-zachodnich stokach, posiada około 2,5 hektara powierzchni uprawnej na kilku parcelach.

Winnica zdobyła uznanie na rynku krajowym i międzynarodowym, m.in. zwyciężając na konkursie Galicia Vitis 2019 winem różowym Rondorose, które otrzymało tytuł Champion i najlepsze wino różowe w Europie.

Rietzling

Wino Białe Wytrawne

Przyjemnie orzeźwiający o delikatnie owocowym bukietcie

Kieliszek 125 ml - 21,00 / Butelka 750 ml - 70,00



Solaro

Wino Białe Wytrawne

W smaku delikatne, kwaskowate,
przyjemnie orzeźwiający i aromatyczny

Kieliszek 125 ml - 21,00 / Butelka 750 ml - 70,00



Rondorose

Wino Różowe Półsłodkie

W smaku delikatne i aksamitne,
z delikatną nutką maliny

Kieliszek 125 ml - 25,00 / Butelka 750 ml - 85,00



Przy zakupie całej butelki
- cena sklepowa plus 10 zł za kieliszek od osoby



GODYLA
SULCZY PAŁACEM

OPOLSKIE WINA

Pałacowa Winnica Godyla - Pawłowice została założona w 2015 roku na malowniczym południowym zboczu Pawłowickiej Góry (249,5 m n.p.m.), tuż obok historycznego Pałacu Pawłowice. Miejsce to nie jest przypadkowe — już ponad 150 lat temu ówcześni właściciele majątku prowadzili tu pierwsze próby uprawy winorośli. Choć dawne nasadzenia nie przetrwały próby czasu, dziś winiarska tradycja powraca z nową siłą. Ciężkie, gliniaste gleby Pawłowickiej Góry okazały się sprzyjające uprawie – winorośl dobrze się tu zaaklimatyzowała, co otwiera perspektywy dalszych nasadzeń i rozwoju winnicy.



Johanniter No.1 2023 **Wino Białe Wytrawne**

Dominuje charakter Rieslinga, którego w przodkach ma odmiana Johanniter. Wino wyróżnia bardzo wyrazista struktura kwasowa, która zadowoli każdego fana rześkich białych win. Posmak jest długi i przyjemny ze zdecydowaną nutą zielonych jabłek. Harmonijne wino, o trwałych aromatach

Kieliszek 125 ml - 18,00 / Butelka 750 ml - 60,00



Regent 2022

Wino Czerwone Wytrawne

W aromacie dominują owoce wiśni, maliny oraz czarnej porzeczki, a całości dopełniają dębowe aromaty beczkowe. W ustach dobrze zbudowane, wyraziste, z dobrze zarysowanymi ale delikatnymi taninami. Całość zamykają nuty korzenne, dymne. Po otwarciu należy pozwolić winu na kontakt z powietrzem aby uwolniło swój potencjał. Wino dojrzewało dwanaście miesięcy w beczkach z dębu francuskiego

Kieliszek 125 ml - 21,00 / Butelka 750 ml - 70,00



Przy zakupie całej butelki
- cena sklepowa plus 10 zł za kieliszek od osoby

Regionalne DoZnania

Pałacowa Winnica Godyla - Pawłowice została założona w 2015 roku na malowniczym południowym zboczu Pawłowickiej Góry (249,5 m n.p.m.), tuż obok historycznego Pałacu Pawłowice. Miejsce to nie jest przypadkowe — już ponad 150 lat temu ówcześni właściciele majątku prowadzili tu pierwsze próby uprawy winorośli. Choć dawne nasadzenia nie przetrwały próby czasu, dziś winiarska tradycja powraca z nową siłą. Ciężkie, gliniaste gleby Pawłowickiej Góry okazały się sprzyjające uprawie — winorośl dobrze się tu zaaklimatyzowała, co otwiera perspektywy dalszych nasadzeń i rozwoju winnicy.

Solaris

Wino Białe Półsłodkie

Przyjemne wino o jasno słomkowej barwie, w zapachu świeże i aromatyczne. Wyraźnie wyczuwalne nuty brzoskwini, mirabelki, ananasa i pigwy. W ustach soczyste i orzeźwiające, nuta ananasa dominuje w długotrwałym posmaku. Całość wieńczy przyjemna słodycz zrównowazona odpowiednią kwasowością

Kieliszek 125 ml - 18,00 / Butelka 750 ml - 60,00



Souvenir Gris 2023

Wino Białe Półwytrawne

W aromacie dominują owoce wiśni, maliny oraz czarnej porzeczki, a całości dopełniają dębowe aromaty beczkowe. W ustach dobrze zbudowane, wyraziste z dobrze zarysowanymi, ale delikatnymi taninami. Całość zamykają nuty korzenne, dymne. Po otwarciu należy pozwolić winu na kontakt z powietrzem aby uwolniło swój potencjał. Wino dojrzało dwanaście miesięcy w beczkach z dębu francuskiego

Kieliszek 125 ml - 19,00 / Butelka 750 ml - 65,00



Przy zakupie całej butelki

- cena sklepowa plus 10 zł za kieliszek od osoby

OPOLSKIE WINA



Dom Charbielin to jeden z największych producentów wina w Polsce. Zlokalizowani jesteśmy w województwie opolskim, u podnóża Biskupiej Kopy, najwyższego szczytu Gór Opawskich.

W Domu Charbielin skupiają się głównie na białych odmianach winorośli (80% nasadzeń), m.in. Sauvignier Gris, Riesling, Chardonnay, Muscaris i Johanniter. Winnica prowadzona jest w kulturze ekologicznej, a w winiarni powstają wina spokojne i musujące. W Domu Charbielin powstają wina spokojne jak i musujące, wytrawne i z wyższym cukrem.

Z *Vitis Vinifera* powstają w większości wina flagowe, kolekcjonerskie, przeznaczone dla najbardziej wymagających odbiorców.

Wysokie C Chardonnay 2023

Butelka 750 ml - 160,00

Wysokie C Riesling 2023

Butelka 750 ml - 150,00

Wysokie C Johanniter 2023

Butelka 750 ml - 150,00

Wysokie C Pinot Noir

Butelka 750 ml - 160,00



C Sauvignier Gris

Rzeźkie i odświeżające. Treściwe w aromatach i porządnie zbudowane. Intensywne wino z dominantą cytrusowo, kwiatową. Na finiszu pojawia się charakterystyczna dla szczepu tropikalno- ziołowa nuta. Ze względu na strukturę uniwersalne w komponowaniu food pairingu.

Butelka 750 ml - 90,00

Przy zakupie całej butelki

- cena sklepowa plus 10 zł za kieliszek od osoby



OPOLSKIE WINA



DOM CHARBIELIN

Dom Charbielin to jeden z największych producentów wina w Polsce. Zlokalizowani jesteśmy w województwie opolskim, u podnóża Biskupiej Kopy, najwyższego szczytu Gór Opawskich.

W Domu Charbielin skupiają się głównie na białych odmianach winorośli (80% nasadzeń), m.in. Sauvignier Gris, Riesling, Chardonnay, Muscaris i Johanniter. Winnica prowadzona jest w kulturze ekologicznej, a w winiarni powstają wina spokojne i musujące. W Domu Charbielin powstają wina spokojne jak i musujące, wytrawne i z wyższym cukrem.

C Charmat Brut 2024

Pachnące cytrusami, owocami tropikalnymi i kwiatami. Dzięki bąbelkom, beztrioskie pełne wakacyjnej świeżości. Idealne na lato oraz wszystkie mniejsze i większe okazje. Serwować schłodzone. Dostarczy bardzo wiele przyjemności degustowane solo ale też w połączeniu z lekkimi daniami kuchni polskiej i śródziemnomorskiej.

Butelka 750 ml - 90,00



C Saint Laurent

Lekkie i przyjemne wino o przepięknej jasnogranatowej barwie.

W nosie dominują niuanse wiśniowe, czereśniowe i porzeczkowe. Wino o nieagresywnych taninach - gładkie w finiszu. Bardzo dobrze pasuje do lekkich mięsnych dań.

Butelka 750 ml - 95,00



C Seyval Blanc

Dojrzałe, pełne i solidnie zbudowane wino o pięknej złotej barwie. W nosie dominują niuanse biskoptowe, brzoskwiniowe i dębowe. Wino o rozbudowanym, kremowym i długim finiszu. Dobrze pasuje do dań z ryb zwłaszcza do Karpia Opolskiego.

Butelka 750 ml - 90,00

*Przy zakupie całej butelki
- cena sklepowa plus 10 zł za kieliszek od osoby*



Regionalne DoZnania



NASI DOSTAWCY

Smarduch Family Distillery – Tradycja, pasja i rzemiosło w każdej kropli

Smarduch Family Distillery to jedna z **najbardziej cenionych manufaktur alkoholi rzemieślniczych w Polsce**. Jej historia sięga **początków XXI wieku**, kiedy to Stanisław Smarduch **rozpoczął tworzenie autorskich receptur nalewek, inspirowanych przepisami przekazanymi przez rodzinę z Kresów Wschodnich**.

Od nalewek kresowych do destylatów premium

W 2011 roku ojciec i syn – Stanisław Smarduch i Stanisław Jr. – założyli firmę NalewkiKresowe.pl, która szybko zdobyła uznanie dzięki wyjątkowym kompozycjom smakowym. W 2020 roku, dzięki pozyskaniu inwestora, powstała destylarnia Smarduch Family Distillery, łącząca tradycję z nowoczesnym podejściem do produkcji alkoholi.

Rzemieślnicza jakość i naturalne składniki

Destylarnia słynie z ręcznie wytwarzanych nalewek i destylatów na bazie owoców, ziół, miodów oraz przypraw korzennych. Produkty dojrzewają w beczkach i szklanych gąsiorach, a każda butelka jest ręcznie oklejana, co podkreśla unikalny charakter marki.

Ambitne plany na przyszłość

Smarduch Family Distillery nie zwalnia tempa – w 2025 roku planuje zalanie pierwszych beczek whisky, co będzie kolejnym krokiem w rozwoju portfolio. Ich produkty zdobywają liczne nagrody na festiwalach i konkursach, a seria „Cztery Pory Roku” nalewek oddaje ducha polskiej natury i sezonowości.

Smarduch Family Distillery z Grodkowa - to nie tylko producent alkoholi – to opowieść o rodzinnej pasji, szacunku do tradycji i nieustannym dążeniu do doskonałości.

Z DESTYLARNI SMARDUCH W GRODKOWIE

Wódka Ziemniaczana 41%



Delikatna i kremowa, rzemieślnicza wódka na bazie okowity ziemniaczanej to trunek na wyjątkowe okazje. Wódka ziemniaczana była klasyką 20-lecia międzywojennego. Przyjemny zapach i "waniliowy" finisz. W tegorocznej edycji największego festiwalu alkoholi w Polsce - Warsaw Spirits Competition wódka ta zdobyła najwyższy laur - Podwójny Złoty Medal, pokonując 8 innych ziemniaczanych wódek rzemieślniczych w tzw. ślepej próbie. Innymi słowy przed Wami najlepsza Wódka Ziemniaczana w Polsce!

40 ml - 19,00 / Butelka 500 ml - 105,00

Wódka Żytnia Malinowa 41%



Połączono zrobiony w manufakturze Smarduch Family Distillery destylat z dojrzałych malin z wódką wyprodukowaną w 100% z polskiego żyta, tak aby uzyskać przezroczystą wódkę z delikatnym i naturalnym posmakiem owocu. Trunek uzyskał tytuł Alkoholowego Debiutu Roku w kategorii "Innowacja", przyznawany przez redakcję "Aqua Vitae" i magazyn Spirits.com.pl oraz złoty medal na WSC 2021.

40 ml - 17,00 / Butelka 700 ml - 125,00

*Przy zakupie całej butelki
- cena sklepowa plus 10 zł za kieliszek od osoby*

Z DESTYLARNI SMARDUCH W GRODKOWIE



Wódka Żytnia Mandarynkowa 41%

Wódka żytnia w egzotycznej odsłonie. Destylat z soczystych i słodkich mandarynek zamiast „cukierkowych” i sztucznych aromatów, połączony z wódką żytnią z polskiego żyta, tworzy zestawienie idealne dla koneserów naturalnych smaków i fanów solidnej, rzemieślniczej roboty!

40 ml - 17,00 / Butelka 700 ml - 125,00



Wódka Żytnia Ogórkowa 41%

Możemy z czystym sumieniem powiedzieć, że nasze ogórki są szczęśliwe. Zamiast do mizერი, trafiły do destylacji i stały się częścią tego wyjątkowego trunku! To dowód na to, że wódka o smaku warzywa może być orzeźwiająca i pyszna. Do jej wytworzenia użyliśmy wódkę wyprodukowaną w 100 % z polskiego żyta, tak aby uzyskać delikatny i naturalny posmak.

40 ml - 17,00 / Butelka 700 ml - 125,00



Gin Aviator

Ponad 50 destylacji próbnych i 26 przetestowanych składników! GIN Aviator to najwyższej klasy rzemieślniczy GIN destylowany. Do jego produkcji wykorzystaliśmy owoce cytrusowe, specjalną odmianę jałowca, kwiat bzu, hibiskus, kilka botanikalsów oraz dopełnienie smaku w postaci owoców pigwowca! W smaku mocno cytrusowy i owocowy, orzeźwiający, delikatny posmak jałowca i przypraw takich jak kolendra.

40 ml - 20,00 / Butelka 700 ml - 146,00

Przy zakupie całej butelki

- cena sklepowa plus 10 zł za kieliszek od osoby

Z DESTYLARNI SMARDUCH W GRODKOWIE



Okowita Śliwkowa Śliwowica

Na jedną butelkę zużyliśmy 12 kg śliwek. Śliwki ze zbiorów 2023, rozlew 2024 Okowita została poddana 3 krotnej destylacji. Powstało jedynie 680 numerowanych sztuk o pojemności 0,5 l; Okowita śliwkowa w Polsce bardziej znana jest pod nazwą śliwowica. Prawdziwa jest jedynie wtedy gdy destylujemy czyste wino z samych tylko śliwek.

40 ml - 28,00 / Butelka 500 ml - 150,00



Duch Kniei

Nasza specjalność i w pełni autorska nalewka! Receptura opracowywana była przez 2 lata przez założyciela firmy NALEWKIKRESOWE.PL Nalewka wytworzona na bazie orzecha włoskiego oraz kombinacji 33 ziół i przypraw korzennych.

40 ml - 17,00 / Butelka 200 ml - 52,00

Butelka 500 ml - 91,00



Nalewka Zimowa Świąteczna 33%

Skórka pomarańczy, kwiat lipy, kora cynamonu, laska wanilii oraz goździki, a to wszystko skąpane w delikatnym miodzie wielokwiatowym. Ta nalewka idealnie wpisuje się w świąteczną atmosferę i wigilijne potrawy

40 ml - 17,00 / Butelka 200 ml - 52,00

Butelka 500 ml - 91,00

Przy zakupie całej butelki

- cena sklepowa plus 10 zł za kieliszek od osoby

Z DESTYLARNI SMARDUCH W GRODKOWIE



Nalewka Wiśniowa z Wędzoną Śliwką 25%

Kultowa nalewka z wiśni okraszona polską tradycyjnie wędzoną śliwką tzw. Suską Sechłońską. Soczyste nuty wiśniowe w tej nalewce grają pierwsze skrzypce, natomiast nuta wędzonej śliwki tworzy idealne tło dla tej kompozycji.

40 ml - 17,00 / Butelka 200 ml - 52,00

Butelka 500 ml - 91,00



Szarlotka 25%

Połączone jabłka w miodzie z przyprawami takimi jak cynamon i goździki. Uzyskano w ten sposób zaskakujący smak szarlotki zamkniętej w butelce. Nalewka Szarlotka zdobyła złoty medal na jednym z największych konkursów alkoholi na świecie - spirits selection by Concours Mondial de Bruxelles!

40 ml - 17,00 / Butelka 200 ml - 52,00

Butelka 500 ml - 91,00



Whiskey Single Malt 6 Years Aged 43%

Whiskey wyselekcjonowana przez Legacy Distillery, kompozycja oparta w 80% na beczkach po Bourbonie i w 20% na beczkach first fill Sherry. Aromat to mieszanka rodzynek, toffi, suszonych śliwek oraz zielonego jabłka. Smak otwiera się wanilią, wiśniami i subtelnie wyczuwalną świeżą dębiną. Finisz z delikatnymi nutami sherry, wzbogacony gorzką czekoladą, suszonymi owocami, morelą oraz gruszką.

40 ml - 20,00 / Butelka 700 ml - 150,00

Przy zakupie całej butelki

- cena sklepowa plus 10 zł za kieliszek od osoby

Z DESTYLARNI TESSELLIS Z SOŚNICOWIC

Tessellis Absinthe Verte 64%



Tessellis Absinthe Verte to klasyczny zielony absynt w stylu francuskim. Podczas produkcji oraz do nadania zielonkawej barwy zostały użyte wyłącznie naturalne botaniki, w tym oczywiście *Artemisia absinthium*, czyli piołun. "Zieloną wróżkę" w aromacie i smaku charakteryzuje anyż, lukrecja, piołun, ale także cytrusowość.

Butelka 700 ml - 280,00

Tessellis Pineapple & White Chocolate 40%



To wódka gatunkowa o smaku soczystych ananasów oraz słodkiej białej czekolady. Charakteryzuje się aromatem egzotycznych owoców, na podniebieniu obok ananasa ukazują się nuty kremowości i słodyczy.

40 ml - 25,00 / Butelka 700 ml - 180,00

Tessellis Czysta Wódka 40%



To czysta wódka klasy premium stworzona na bazie najwyższej jakości spirytusu żytniego. Kremowość oraz delikatna pieprzność to cechy tego alkoholu.

40 ml - 21,00 / Butelka 700 ml - 150,00

Przy zakupie całej butelki
- cena sklepowa plus 10 zł za kieliszek od osoby

Z DESTYLARNI TESSELLIS Z SOŚNICOWIC



Tessellis London Dry Gin 44%

Tessellis London Dry Gin to gin, stworzony używając wyłącznie tradycyjnych technik maceracji i destylacji najlepszych botanikaliów z najwyższej jakości polskim spirytusem. London Dry Gin jest w rzeczywistości oznaczeniem jakości. Alkohol bazowy musi być najwyższej jakości, składać się wyłącznie z naturalnych aromatów, a po drugiej destylacji można dodać tylko wodę (w celu rozcieńczenia). Nie można dodawać żadnych barwników, substancji słodzących, ani esencji nawet naturalnych.

40 ml - 25,00 / Butelka 700 ml - 180,00



Tessellis Pink Gin Limited Edition 40%

Tessellis Pink Gin to limitowana wersja popularnego ostatnimi czasy różowego ginu, w którym wykorzystujemy najwyższej jakości spirytus żytni oraz polskie sezonowe owoce. Naturalnie słodszy, łagodniejszy i dużo mniej jałowcowy od klasycznego ginu.

40 ml - 25,00 / Butelka 700 ml - 180,00

Przy zakupie całej butelki
- cena sklepowa plus 10 zł za kieliszek od osoby

NAPOJE EFFECT-BRAND

Od zwykłych napojów odróżnia nas pasja do tworzenia niezapomnianych smakowych podróży, które przeneszą Cię w świat kulinarnych przygód. Nasza firma, z głębokimi korzeniami w sercu Polski, to miejsce, gdzie tradycja spotyka innowację.

Flagowym produktem, który cieszy serca i podniebienia, jest nasz Grzaniec O!Polski. To hołd złożony w aromatycznych korzeniach i nutach, których nie sposób nie skojarzyć z województwem opolskim. To nasza dedykacja dla tego regionu, ale także dla wszystkich, którzy pragną czerpać z bogactwa kultury i smaku.

Cydr O!Polski

Wyprodukowane z najlepszych polskich jabłek, zachwyca bogactwem smaku i aromatu. Idealne dla tych, którzy cenią sobie oryginalność i wysoką jakość. Cydr O!Polski to nie tylko wyjątkowe wino musujące, to doświadczenie, które łączy tradycję z nowoczesnością.

Kieliszek 125 ml - 15,00 / Butelka 750 ml - 28,00



Perry O!Polski

Każda butelka to wyjątkowa opowieść, która przeniesie Cię w najbardziej malownicze zakątki Polski. Idealne na każdą okazję, Perry O!Polski to nie tylko wino, to doświadczenie, które łączy tradycję z nowoczesnością. Wybierz Perry O!Polski i uczcij chwile, które zasługują na wyjątkowy toast!

Kieliszek 125 ml - 15,00 / Butelka 750 ml - 28,00



Grzaniec O!Polski

Wyjątkowe czerwone wino grzane, które przenosi nas w magiczny świat zimowych wieczorów i świątecznych radości. Podbija serca swoim wyjątkowym charakterem i głębią smaku. Jego bogactwo przypraw i ciepła nuta cynamonu wypełniają kieliszki niepowtarzalnym zapachem, zapraszając do odkrycia magicznej esencji tej tradycyjnej i popularnej rozgrzewającej potrawy.

Kubek (cynamon, goździki, pomarańcza) - 18,00 /

Butelka 1000 ml - 29,00

Przy zakupie całej butelki

- cena sklepowa plus 10 zł za kieliszek od osoby



Szlak Kulinarny Województwa Opolskiego
„Opolski Bifyj” – Najlepszy Produkt
Turystyczny 2022 z Certyfikatem Polskiej
Organizacji Turystycznej, działa w ramach
struktur organizacyjnych stowarzyszenia
Opolska Regionalna Organizacja
Turystyczna, zrzeszając lokale
gastronomiczne z terenu województwa
opolskiego, promujące tradycyjną kuchnię
Śląska Opolskiego.



Szlak kulinarny *Opolski Bifyj*

W restauracjach należących do Szlaku
Kulinarnego Opolski Bifyj znajdziesz dania
tradycyjnej kuchni regionu, sporządzone
według oryginalnych receptur oraz
z wykorzystaniem produktów tradycyjnych.

Regionalne DoZnania 



AUTENTYCZNOŚĆ
I LOKALNOŚĆ



EDUKACJA
i INSPIRACJA



JAKOŚĆ
I RZEMIOSŁO

Czerpiemy z bogactwa regionu - współpracujemy bezpośrednio z lokalnymi rolnikami, serowarami, winiarzami i rzemieślnikami.

Wybieramy produkty, które mają historię.
Tworzymy miejsce, do którego chce się wracać — dla każdego, kto ceni dobre jedzenie i ciepłą atmosferę.

Dbamy o jakość - od prostych składników po sposób ich podania. Gotujemy, pieczemy i przetwarzamy, łącząc tradycję z nowoczesnym podejściem.

Pokazujemy, że lokalność jest przyszłością — edukujemy, organizujemy warsztaty i spotkania, inspirujemy do świadomych wyborów.

Regionalne DoZnania