

Przekąski

2026

Weekendowo
(piątek-sobota)

Klasyczna paella marisco (z owocami morza) 49 PLN

Szparagi z serkiem kozim, tahini,
konfiturą z moreli, orzechami i miętą 39 PLN

Na ciepło

Dwa mini burgery z croquetas de setas,
jamón serrano, sosem aioli i sosem brava 55 PLNDomowe ravioli, ricotta, szpinak, skórka
z cytryny, sos maślany 45 PLNPrzekąski
do winaHummus levante z domowym lawaszem 33
PLNCiepłe pogacze (bułeczki drożdżowe)
z węgierskim dipem paprykowym 33
PLNPasztet domowy w kokilce / bagietka
Kremowy pasztet drobiowy z winem 33
PLNSelekcja 4 polskich serów
Gołęczewo/Wańczyk/DobrySer 54 PLNSelekcja wędlin Bresaola/Prosciutto/
Mortadela/Salami Felino/Spianata 54 PLNSelekcja oliwek (pomarańcza/migdał/papryka/kalamata) 25
PLNSelekcja chipsów (trufla/ocet/sól) 22
PLNBagietka z oliwą extra virgin i solą 13
PLNTaralli truflowe (włoskie przekąski do wina) 8
PLNNasza selekcja polskich
serów jest dostępna na
wynos.Jedzenie zawiera alergeny.
Proszę pytać

Przekąski

2026

Weekendowo
(piątek-sobota)Klasyczna hiszpańska paella na bazie ryżu
z owocami morza 49 PLNSzparagi z serkiem kozim, tahini,
konfiturą z moreli, orzechami i miętą 39 PLN

Na ciepło

Dwa mini burgery z croquetas de setas,
jamón serrano, sosem aioli i sosem brava 55 PLNDomowe ravioli, ricotta, szpinak, skórka
z cytryny, sos maślany 45 PLNPrzekąski
do winaHummus levante z domowym lawaszem 33
PLNCiepłe pogacze (bułeczki drożdżowe)
z węgierskim dipem paprykowym 33
PLNPasztet domowy w kokilce / bagietka
Kremowy pasztet drobiowy z winem 33
PLNSelekcja 4 polskich serów
Gołęczewo/Wańczyk/DobrySer 54 PLNSelekcja wędlin Bresaola/Prosciutto/
Mortadela/Salami Felino/Spianata 54 PLNSelekcja oliwek (pomarańcza/migdał/papryka/kalamata) 25
PLNSelekcja chipsów (trufla/ocet/sól) 22
PLNBagietka z oliwą extra virgin i solą 13
PLNTaralli truflowe (włoskie przekąski do wina) 8
PLNNasza selekcja polskich
serów jest dostępna na
wynos.Jedzenie zawiera alergeny.
Proszę pytać

republika wina

Karta win

republika wina

Karta win

Zestawy białe

kieliszki degustacyjne, 3x100 ml

MUSUJĄCE

01	Nie Szampan, ale warto	Laxas - Sensum Albariño Seleccion Familiar BRUT 3 lata na osadzie (36zł)
		Favorita Cremant de Loire arbois/chardo - 2 lata na osadzie (36zł)
		Sturm Sekt Riesling Brut 2019 4 lata na osadzie (49zł)
92 PLN		
02	Polski Bąbel	Yacobus Sekt Brut Nature, chardo/pinot (39zł)
		GostArt Rose, 100% pinot noir, 20 miesięcy (39zł)
		GostArt Cuvee Brut, Gostchorze, lubuskie (36zł)
99 PLN		
03	Chardo dookoła świata	Vezelay, sąsiad Chablis, Charly Nicolle (43zł)
		Firebrand/Unanime, Nowy Świat, (34zł)
		Angelita, Lof, Hiszpania (27 zł)
79 PLN		
04	Tylko lokalne szczepy	Godello, Bodeaga Laxas, Galicja - Hiszpania (30zł)
		Bianca, cortese, Cascina Tavijn Piemont, Włochy (37zł)
		Quartier Libre Amstramgram, clairette/rolle/grenache bl, Langwedocja Francja (25zł)
89 PLN		

Każde wino możesz zamówić osobno (cena za 150ml) lub poprosić o degustację w ciemno.

Grupom powyżej 4 osób doliczamy serwis w wysokości 10%

2025

republika wina

Karta win

Zestawy alternative

kieliszki degustacyjne, 3x100 ml

05	Orange juice	Cosmis Amber, torrentes, sb, chardo, Argentyna (42zł)
		Macerat Semillion Bordeaux, Francja (41zł)
		Riesling lub Pinot Bianco Donatus, Morawy (39zł)
92 PLN		
06	Sherry, Porto, Madeira	Palo Cortado, Gonzalez Byass (16zł - 100ml)
		Porto Tawny 20yrs, Fonseca (63 zł - 100 ml)
		Madeira Rainwater, Blandy's, Portugalia (27zł - 100 ml)
90 PLN (75 mL)		
07	Biała Polska Wiosna	Winnica Equus, Mierzęcín lubuskie (32zł)
		Winnica Modła, 1,07h, Ostrowiec Św, (32zł)
		Winnica Saganum, Saga (25zł)
86 PLN		

Każde wino możesz zamówić osobno (cena za 150ml) lub poprosić o degustację w ciemno.

Grupom powyżej 4 osób doliczamy serwis w wysokości 10%

2025

republika wina

Karta win

Zestawy czerwone

kieliszki degustacyjne, 3x100 ml

2025

08	Merlot czy Cabernet 85 PLN	Cab Sauv Reserve Bread&Butter, California (50zł)
		Merlot Reserve, Caleuche, Chile (25zł)
		60% Merlot/40% Cab Sauv, Verdus, Bordeaux (28 zł)
09	Polska wiosna 86 PLN	Mickiewicz (Cortez lub inne), lubelskie (35zł)
		Saganum (Młodość Druga lub inne), lubuskie (25zł)
		Dom Bliskowice (Monday Lisa lub inne), lubelskie (42 zł)
10	Czysto choć naturalnie 84 PLN	El Burro, Bodega Saint Julia, Mendoza, Argentyna (25zł)
		Vivavi, mantonico, Le Quatro Volte, Kalabria, Włochy (34zł)
		Bandita, barbera, Cascina Taviijn, Piemont, Włochy (37zł)
11	Giganci Francja-Włochy -Hiszpania 320 PLN (75ml x3)	Château Pontet Canet, Pauillac 2005 (240 zł-150ml)
		Castello di Ama, L'Apparita 2017, IGT Toscana (270 zł - 150ml)
		Sierra Cantabria Amancio 2017, DOCa Rioja (130 zł - 150ml)

Każde wino możesz zamówić osobno (cena za 150ml)
lub poprosić o degustację w ciemno.

Grupom powyżej 4 osób doliczamy serwis w wysokości 10%

republika wina

Karta win

Zestawy mocne

kieliszki degustacyjne, 40 ml

2025

01	Strzał w 10 87 PLN	Arran 10 yo Single Malt Scotch Whisky 40 ml
		Talisker 10 yo Single Malt Scotch Whisky 40 ml
		Port Charlotte Heavy Peated Islay Whisky 40 ml
02	Ameryka spotyka Irlandię 99 PLN	Maker's Mark Bourbon Whiskey 40 ml
		Writers' Tears Irish Whiskey 40 ml
		Heaven's Door Tennessee Bourbon 40 ml
03	Nalewki rzemieślnicze 75 PLN	Malina 40 ml
		Miodowa gorzka 40 ml
		Tarnina 40 ml

Tonic/Ginger Ale (thomas henry, fever tree)	15 PLN
Woda Kinga Pienińska 0,33 Niegazowana gazowana	6 PLN
Woda Kinga Pienińska 0,7 Niegazowana gazowana	11 PLN
Woda - karafka	4 PLN
Espresso	6 PLN
Podwójne espresso	9 PLN
Americano	11 PLN
Herbata Mango-truskawka, rumianek, jaśminowa, sencha, assam	9 PLN

Soft

republika wina

Karta win

Zestawy czerwone

kieliszki degustacyjne, 3x100 ml

08	Merlot czy Cabernet 85 PLN	Cab Sauv Reserve Bread&Butter, California (50zł)
		Merlot Reserve, Caleuche, Chile (25zł)
		60% Merlot/40% Cab Sauv, Verdus, Bordeaux (28 zł)
09	Polska wiosna 86 PLN	Mickiewicz (Cortez lub inne), lubelskie (35zł)
		Saganum (Młodość Druga lub inne), lubuskie (25zł)
		Dom Bliskowice (Monday Lisa lub inne), lubelskie (42 zł)
10	Czysto choć naturalnie 84 PLN	El Burro, Bodega Saint Julia, Mendoza, Argentyna (25zł)
		Vivavi, mantonico, Le Quatro Volte, Kalabria, Włochy (34zł)
		Bandita, barbera, Cascina Taviijn, Piemont, Włochy (37zł)
11	Giganci Francja-Włochy -Hiszpania 320 PLN (75ml x3)	Château Pontet Canet, Pauillac 2005 (240 zł-150ml)
		Castello di Ama, L'Apparita 2017, IGT Toscana (270 zł - 150ml)
		Sierra Cantabria Amancio 2017, DOPa Rioja (130 zł - 150ml)

Każde wino możesz zamówić osobno (cena za 150ml)
lub poprosić o degustację w ciemno.

Grupom powyżej 4 osób doliczamy serwis w wysokości 10%

2025

republika wina

Karta win

Zestawy czerwone

kieliszki degustacyjne, 3x100 ml

08	Merlot czy Cabernet 85 PLN	Cab Sauv Reserve Bread&Butter, California (50zł)
		Merlot Reserve, Caleuche, Chile (25zł)
		60% Merlot/40% Cab Sauv, Verdus, Bordeaux (28 zł)
09	Polska wiosna 86 PLN	Mickiewicz (Cortez lub inne), lubelskie (35zł)
		Saganum (Młodość Druga lub inne), lubuskie (25zł)
		Dom Bliskowice (Monday Lisa lub inne), lubelskie (42 zł)
10	Czysto choć naturalnie 84 PLN	El Burro, Bodega Saint Julia, Mendoza, Argentyna (25zł)
		Vivavi, mantonico, Le Quatro Volte, Kalabria, Włochy (34zł)
		Bandita, barbera, Cascina Taviijn, Piemont, Włochy (37zł)
11	Giganci Francja-Włochy -Hiszpania 320 PLN (75ml x3)	Château Pontet Canet, Pauillac 2005 (240 zł-150ml)
		Castello di Ama, L'Apparita 2017, IGT Toscana (270 zł - 150ml)
		Sierra Cantabria Amancio 2017, DOPa Rioja (130 zł - 150ml)

Każde wino możesz zamówić osobno (cena za 150ml)
lub poprosić o degustację w ciemno.

Grupom powyżej 4 osób doliczamy serwis w wysokości 10%

2025

republika wina

Karta win

Zestawy czerwone

kieliszki degustacyjne, 3x100 ml

08	3 x Cab Sauv	Firebrand/Bread&Butter, cab sauv, California (33zł)
		Yarden Cab Sauv, Wzgórza Golan, (60zł)
		Some French Cab Sauv (30 zł)
92 PLN		
09	Polska Zima	Cortez, Mickiewicz, lubelskie (35zł)
		Pasy i płasy Słońce i Wiatr, małopolskie (33zł)
		Yacobus Mayor, field blend, beczka, dolnośląskie (32zł)
87 PLN		
10	Czysto choć naturalnie	Aglanico Natural, Bodegas Krontiras, Argentyna (39zł)
		Bifaro, magliocco-guarnaccia, Kalabria, Włochy (37zł)
		Bandita, barbera, Piemont, Włochy (37zł)
95 PLN		
11	Lewy Brzeg Bordeaux	Château d'Armailhac, Pauillac 2016 (99zł-150ml)
		Château Haut Batailley 2015 (79zł - 150ml)
		Château La Lagune, Haut Medoc 2019 (81zł - 150ml)
145 PLN (75ml x3)		

Każde wino możesz zamówić osobno (cena za 150ml)
lub poprosić o degustację w ciemno.

Grupom powyżej 4 osób doliczamy serwis w wysokości 10%

2025

republika wina

Karta win

Zestawy alternative

kieliszki degustacyjne, 3x100 ml

05	Orange juice	Sulne, Malvazja/Sivi Pinot/Chardo (40zł)
		Macerat Semillion Bordeaux, Francja (41zł)
		Riesling lub Pinot Bianco Donatus, Morawy (39zł)
99 PLN		
06	Sherry top selection	PASTORA Manzanilla en Rama (37zł - 125ml)
		Palo Cortado, Gonzalez Byass (21zł - 125ml)
		CONTRABANDISTA Medium Dry Amontillado (33zł - 125ml)
82 PLN		
07	Biała Polska Zima	Winnica Equus, Mierzęcin lubuskie (32zł)
		Winnica Modła, 1,07h, Ostrowiec Św, (32zł)
		Winnica Saganum, Saga (25zł)
88 PLN		

Każde wino możesz zamówić osobno (cena za 150ml)
lub poprosić o degustację w ciemno.

Grupom powyżej 4 osób doliczamy serwis w wysokości 10%

2025

republika wina

Karta win

Nasze sery

2025

zestaw 4 serów na miejscu lub kawałek na wynos

Groser to ekeologiczne gospodarstwo w łódzkim, hodują 260 kóz i tworzą sery, nagradzane ponad 20 razy najwyższymi wyróżnieniami w Polsce i na świecie.

Alpejczyk powstaje z jednodniowego mleka koziego, dojrzewa około 4 miesiące, a jego skórka jest regularnie myta białym winem i solanką, co tworzy jego charakterystyczny, łagodniejszy aromat. Ma jednorodną konsystencję z delikatnym oczkowaniem i subtelną skórką. Złoty medal **World Cheese Awards 2024-25** w Viseu, Portugalia! 🏆🌟

17 PLN
/100g

Kozi dojrzewający z Truflą czarną - charakteryzuje się jednolitą, elastyczną strukturą z delikatnym oczkowaniem, które rozwija się podczas dojrzewania. Dodatek truflí nadaje serowi wyrazisty, ziemisty aromat, który harmonijnie współgra z subtelnością mleka koziego. Świetny do risotto i sałat.

19 PLN
/100g

Groseran 6 miesięcy - produkowany z termizowanego mleka koziego, dojrzewa na deskach bukowych, rozwijając subtelne, lekko orzechowe nuty i delikatny aromat. Struktura sera jest zwarta, lecz bardziej miękka niż w starszych wersjach

19 PLN
/100g

Groseran 18 miesięcy - mocny ser kozi długodojrzewający, arcydzieło wśród serów. Tworzony z termizowanego mleka koziego, poddawany jest starannemu procesowi dojrzewania w kontrolowanych warunkach, co pozwala mu rozwijać złożoną, intensywną głębię smakową. Ma kruchą, ale kremową strukturę.

21 PLN
/100g

Nasze sery

2025

zestaw 4 serów na miejscu lub kawałek na wynos

Wańczykówka to ekologiczne gospodarstwo w Sudetach, tworzą sery od 2007, szkolą innych serowarów i wygrywają liczne konkursy w Polsce i na świecie.

Mr Wańczyk - charakterny ser typu Munster, z mleka krowiego, dojrzewa miesiąc i dłużej. Intensywny aromat (stajnia, dojrzałość, ziemistość) zawdzięcza czujnemu mazianiu aktywnymi limburskimi kulturami bakterii. Twardsza skórka skrywa miękki i kruchy, lekko kwaskowy ser. Taki sposób dojrzewania wymaga ciągłej uwagi, pieczołowitości, skrupulatności - wszystko to aby utrzymać kultury przy życiu.

17 PLN
/100g

To one dają zapach, który w nas uderza, a wewnątrz sera ofiarowują wyjątkowy smak, miękkość i charakter.

Brązowy medal na World Cheese Awards w Portugalii 2024, liczne grand prix i złote medale w Polsce.

Winowajca - Biały i Czerwony - to bardzo aromatyczne sery z mleka krowiego, długo dojrzewające w piwnicznych zakamarkach. Codziennie z precyzją i dokładnością jest nacierane winem czerwonym lub białym z regionalnej winnicy, które nadaje im lekko wytrawny smak.

17 PLN
/100g

Podchmielony - fantastyczny ser typu górskiego z delikatnie wyczuwalną goryczką chmielową. Pielęgnowany piwem.

17 PLN
/100g

Ser Samiego - stworzony na cześć syna Samuela, dojrzewany minimum 6 tygodni, ma lekko słodki smak z nutką orzecha. Ser z charakterem, dojrzewany w cieple, by stać się wielkim.

17 PLN
/100g

Nasze sery

2025

zestaw 4 serów na miejscu (54 zł) lub kawałek na wynos

Groser to ekologiczne gospodarstwo w łódzkim, hodują 260 kóz i tworzą sery, nagradzane ponad 20 razy najwyższymi wyróżnieniami w Polsce i na świecie.

Alpejczyk powstaje z jednodniowego mleka koziego, dojrzewa około 4 miesiące, a jego skórka jest regularnie myta białym winem i solanką, co tworzy jego charakterystyczny, łagodniejszy aromat. Ma jednorodną konsystencję z delikatnym oczkowaniem i subtelną skórka. Złoty medal **World Cheese Awards 2024-25** w Viseu, Portugalia! 🏆🌟

17 PLN
/100g

Kozi dojrzewający z Truflą czarną - charakteryzuje się jednolitą, elastyczną strukturą z delikatnym oczkowaniem, które rozwija się podczas dojrzewania. Dodatek truflí nadaje serowi wyrazisty, ziemisty aromat, który harmonijnie współgra z subtelną mleką koziego. Świetny do risotto i sałat.

19 PLN
/100g

Groseran 6 miesięcy - produkowany z termizowanego mleka koziego, dojrzewa na deskach bukowych, rozwijając subtelne, lekko orzechowe nuty i delikatny aromat. Struktura sera jest zwarta, lecz bardziej miękka niż w starszych wersjach

19 PLN
/100g

Groseran 18 miesięcy - mocny ser kozi długodojrzewający, arcydzieło wśród serów. Tworzony z termizowanego mleka koziego, poddawany jest starannemu procesowi dojrzewania w kontrolowanych warunkach, co pozwala mu rozwijać złożoną, intensywną głębię smakową. Ma kruchą, ale kremową strukturę.

21 PLN
/100g

Nasze sery

2025

zestaw 4 serów na miejscu (54zł) lub kawałek na wynos

Wańczykówka to ekologiczne gospodarstwo w Sudetach, tworzą sery od 2007, szkolą innych serowarów i wygrywają liczne konkursy w Polsce i na świecie.

Mr Wańczyk - charakterny ser typu Munster, z mleka krowiego, dojrzewa miesiąc i dłużej. Intensywny aromat (stajnia, dojrzłość, ziemistość) zawdzięcza czujnemu mazianiu aktywnymi limburskimi kulturami bakterii. Twardsza skórka skrywa miękki i kruchy, lekko kwaskowy ser. Taki sposób dojrzewania wymaga ciągłej uwagi, pieczołowitości, skrupulatności - wszystko to aby utrzymać kultury przy życiu.

17 PLN
/100g

To one dają zapach, który w nas uderza, a wewnątrz sera ofiarowują wyjątkowy smak, miękkość i charakter.

Brązowy medal na World Cheese Awards w Portugalii 2024, liczne grand prix i złote medale w Polsce.

Winowajca - Biały i Czerwony - to bardzo aromatyczne sery z mleka krowiego, długo dojrzewające w piwnicznych zakamarkach. Codziennie z precyzją i dokładnością jest nacierane winem czerwonym lub białym z regionalnej winnicy, które nadaje im lekko wytrawny smak.

17 PLN
/100g

Podchmielony - fantastyczny ser typu górskiego z delikatnie wyczuwalną goryczką chmielową. Pielęgnowany piwem.

17 PLN
/100g

Ser Samiego - stworzony na cześć syna Samuela, dojrzewany minimum 6 tygodni, ma lekko słodki smak z nutką orzecha. Ser z charakterem, dojrzewany w cieple, by stać się wielkim.

17 PLN
/100g