

NAPOJE GORĄCE | HOT DRINKS

HERBATA (różne rodzaje) TEA SELECTION	12 PLN
ESPRESSO	9 PLN
ESPRESSO DOPIO	13 PLN
ESPRESSO MACCHIATO	12 PLN
CAPUCCINO	14 PLN
LATE MACCHIATO	14 PLN
FLAT WHITE	14 PLN
KAWA CZARNA	12 PLN
KAWA BIAŁA	14 PLN
<hr/>	
KAWA MROŻONA	16 PLN
<hr/>	
SYROPY DO KAWY carmel/chocolate	4 PLN

SMOOTHIE

MARCHEWKOWE	21 PLN
Marchewka, jabłko, sok pomarańczowy, sok z cytryny	
PIETRUSZKOWE	21 PLN
Nać pietruszki, kiwi, sok pomarańczowy, sok z cytryny	
TRUSKAWKA Z BANANEM	21 PLN
Truskawka, banan, jabłko, sok jabłkowy, sok z cytryny	

COCKTAILS

Aperol Spritz 34 PLN <i>Aperol/Prosecco/sparking water/orange</i>
Mojito Spritz 29 PLN <i>Old Pascas/lime/brown sugar/mint/ sparkling water</i>
Gin&Tonic 27 PLN <i>Finsbury/Tonic water/lime</i>
Cuba Libre 27 PLN <i>Old Pascas/lime/coke</i>
Margarita 31 PLN <i>El Jamidor/Triple Sec/lime juice/saguar syrup</i>
Pornstar Martini 36 PLN <i>Vanilla Vodka/Passoa/passionfruit purre/ lemon juice/saguar syrup/Prosecco</i>
Sex On The Beach 29 PLN <i>Raspberry Vodka/Peach liqueur/orange juice/ grenadine</i>
Whiskey Sour 31 PLN <i>Wild turkey 81/lemon juice/saugar syrup/ Angostura bitters/egg white</i>
Long Island Iced Tea 39 PLN <i>Soplica/El Jamidor/Old Pascas/Finsbury/lemon juice/coke</i>

Zapytaj barmana o więcej opcji
Ask the bartender for more choices

MOCKTAILS 0%

Virgin Apple Mojito 26 PLN <i>Lime/mint/7up/apple juice</i>
Virgin Pink Vanta 27 PLN <i>Gordons 0%/Schweppers Wild Strawberry/ hibiskus syrup</i>

NAPOJE | SOFT DRINKS

WODA MINERALNA: 0,2/1L	6 / 16 PLN
DOMOWA LEMONIADA KLASYCZNA 0,3/1l	12/31 PLN
DOMOWA LEMONIADA SMAKOWA: 0,3/1l	16/39 PLN
SOFT DRINKS	10 PLN
pepsi/pepsi zero max/7up/mirinda/ sok pomarańczowy/sok jabłkowy	
RED BULL	19 PLN

PIWO / BEER

PIWO BECZKOWE / DRAFT BEER	
ŻYWIEC 0,3/0,5	14/16 PLN
ŻYWIEC BIAŁE (WHEAT) 0,3/0,5	16/18 PLN

PIWO BUTELKOWE 0,5L	
PAULANER	18 PLN
HEINEKEN	18 PLN
ŻYWIEC IPA/APA	18 PLN
DESPERADOS	18 PLN

PIWO BUTELKOWE BEZALKOHOLOWE	0%
HEINEKEN 0%	18 PLN
ŻYWIEC BIAŁE (WHEAT) 0%	16 PLN
ŻYWIEC SMAKOWE 0%	16 PLN
WARKA RADLER 0%	16 PLN

WHISKEY 40ml/700ml

WILD TURKEY 81	19/290 PLN
GRANT'S	16/210 PLN
GRANT'S 12 Y.O.	23/360 PLN
TULLAMORE DEW ORIGINAL	16/240 PLN
MONKEY SHOULDER	24/380 PLN
JACK DANIELS	20/320 PLN

GIN 40ml

HENDRICK'S	23 PLN
BOMBAY SAPPHIRE	22 PLN
FINSBURY	15 PLN
FINSBURY WILD STRAWBERRY	16 PLN

GODRONS 0%	0%	14 PLN
------------	----	--------

COGNACK & BRANDY 40ml

METAXA 5*	19 PLN
METAXA 7*	24 PLN
REMY MARTIN VSOP	37 PLN
REMY MARTIN XO	87 PLN

VODKA 40ml/500ml

SOPLICA STAROPOLSKA	20/230 PLN
ŻUBRÓWKA CZARNA	132/140 PLN
SOPLICA SMAKOWA	10/90 PLN
SOPLICA SZLACHETNA	10/90 PLN
STOCK PRESTIGE	10/90 PLN

TEQUILA 40ml

SALITOS SILVER/GOLD	20 PLN
SIERRA SILVER/REPOSADO	17 PLN
EL JAMIDOR	17 PLN

RUM 40ml

OLD PASCAS BLANCO	15 PLN
OLD PASCAS NEGRO	15 PLN
SAILOR JERRY	19 PLN

LIKIERY 40ml

JAGERMAISTER	17 PLN
TRIPLE SEC	11 PLN
PEACH	11 PLN
KHALUA	11 PLN
BAILAYS	11 PLN

WINO / WINE

WINO MUSUJĄCE / SPARKLING WINE 150 ml / butelka / bottle

BORG DEL COL ALTO PROSECCO	22/100 PLN
Wino półwytrawne	
Szczep: Prosecco 100%	
Pochodzenie: Włochy	
Apelacja: Prosecco DOC	
Świeży, owocowy bukiet o zapachu złotego jabłka oraz egzotycznych owoców. Wino świeże oraz idealnie zbalansowane. Doskonale jako aperitif oraz do owoców morza, ryb i past.	

TORRESELLA PROSECCO DOC FRIZZANTE	20/80 PLN
Szczep: Glera	
Pochodzenie: Włochy	
Apelacja: Venice	
Wino półmusujące, świeże, orzeźwiająca o jasnożółtym kolorze. W nosie wyczuwalne są typowe dla tego szczepu nuty zapachowe z wyraźnymi akcentami owoców cytrusowych. Delikatne prosecco z długim i zbalansowanym finiszem.	

WINO DOMU 150 ml / butelka / bottle

GENOA WHITE	16/60 PLN
Wino wytrawne	
Szczep: White Blend	
Pochodzenie: Portugalia	
Apelacja: Vinho Regional Tejo	
Kolor wina jest jasnożółty ze słonecznymi refleksami. W zapachu owocowe, wyczuwalne nuty kwiatowe. Na podniebieniu świeże i gładkie. Idealne jako aperitif, a także w połączeniu z grillowanymi rybami, owocami morza lub lekkimi potrawami.	

WINO DOMU 150 ml / butelka / bottle

GENOA RED	16/60 PLN
Wino wytrawne	
Szczep: Red Blend	
Pochodzenie: Portugalia	
Apelacja: Vinho Regional Tejo	
Wyczuwalne czarne owoce i pikantne aromaty. Atrakcyjna pikantność i gładkość na podniebieniu. Polecane do potraw mięsnych, miękkich serów i makaronów.	

BIAŁE PÓŁWYTRAWNE butelka / bottle

MOREAU SELECT BLANC	90 PLN
Wino półwytrawne	
Szczep: White Blend	
Pochodzenie: Francja	
Apelacja: Vin de Table	
Kryształicznie złoty kolor. Bardzo aromatyczne, o miłym dla podniebienia smaku soczystych owoców. Wyraźne nuty jabłkowo-kwiatowe.	

RIESLING 0%	26/100 PLN
Wino półwytrawne	
Szczep: Riesling	
Pochodzenie: Niemcy	
Ma jasnosłomkową barwę. W nosie aromaty owoców cytrusowych i zielonego jabłka. W ustach łagodne, świeże, delikatnie mineralne. Doskonale do lekkich dań, makaronów i przekąsek.	

BIAŁE WYTRAWNE butelka / bottle

MONTE DI CELLO	65 PLN
Wino wytrawne	
Szczep: Chardonnay	
Pochodzenie: Włochy	
Apelacja: Veneto IGT	
Wino o słomkowo-żółtym kolorze. Elegancki, delikatny bukiet z lekką nutą świeżych owoców. Na podniebieniu bogate, harmonijne i trwałe. Idealnie jako aperitif oraz do ryb.	

RIESLING GOURMET	28/110 PLN
Wino wytrawne	
Szczep: 100% Riesling	
Pochodzenie: Niemcy	
Apelacja: Mosel	
Kolor: Jasny, słomkowy	
Wyczuwalne nuty zielonego jabłka, pigwy, brzoskwiń, cytrusów i odrobiny karmelu. Wino o zrównoważonej kwasowości. Idealnie pasuje do ryb, wieprzowiny oraz cielęciny.	

MATUA SAUVIGNON BLANC	140 PLN
Wino wytrawne	
Szczep: 100% Sauvignon Blanc	
Pochodzenie: Nowa Zelandia	
Apelacja: Marlborough	
Bardzo aromatyczne, świeże, klasyczne i wzorcowe Sauvignon Blanc z regionu Marlborough. Aromaty ziół, owoców tropikalnych i cytrusów powodują, że wina z Sauvignon Blanc są tak popularne i znane na całym świecie. W smaku trwałe, pozostające na długo w pamięci. Idealne jako aperitif, do owoców morza, sałatek.	

CZERWONE PÓŁWYTRAWNE butelka / bottle

MOREAU SELECT ROUGE	90 PLN
Wino półwytrawne	
Szczep: Red Blend	
Pochodzenie: Francja	
Apelacja: Vin de Table	
Malinowo fioletowa barwa, aromat czereśni, wiśni i wrzosu. Półwytrawne, łagodne.	

CZERWONE WYTRAWNE butelka / bottle

LAJOLIE CABERNET SAUVIGNON	90 PLN
Wino wytrawne	
Szczep: Cabernet Sauvignon	
Pochodzenie: Francja	
Apelacja: Vin de France	
Aromaty roślinne z przyjemnymi owocowymi nutami jagodowymi. Na podniebieniu bogate i dobrze zbalansowane z intensywnymi, czarnymi owocami. Jedwabiste taniny z przyjemnym długim utrzymującym się finiszem. Idealnie z grilowanymi i marynowanymi drobiowymi daniami, czerwonymi mięsami z śródziemnomorskimi warzywami czy udźcem jagnięcym z rozmarynem.	

ALTOS IBERICOS	110 PLN
Wino wytrawne	
Szczep: 100% Tempranillo	
Pochodzenie: Hiszpania	
Apelacja: Rioja	
Aromaty czerwonych owoców z harmonijną kombinacją dębowych akcentów, palonych tostów i pikantnością. Wino świeże, eleganckie, gładkie z przyjemnymi taninami oraz długim finiszem. Idealne do przekąsek, czerwonych mięs, tłustych ryb oraz serów.	

PORTIA ROBLE	130 PLN
Wino wytrawne	
Szczep: Tempranillo	
Pochodzenie: Hiszpania	
Apelacja: Ribera del Duero DO	
Czyste, jasne, średnio zbudowane. Zapach bardzo ekspresyjny. Z kieliszka uderzają słodkie nuty wina pochodzące z beczki. Następnie pojawiają się owocowe aromaty i truskawek i dżemu z czarnych owoców. W smaku harmonijne, zrównoważone, jedwabiste. Wyraźne taniny. Na podniebieniu nuty owocowe, wyczuwalne w całej okazałości. Długi finisz z przewagą nut owocowych i lekką nutą dębu w tle. Idealnie komponuje się z ryżem i wszystkimi rodzajami makaronów, mięsami. Pasuje do grillowanych i smażonych ziemniaków, grzybów i szynki. Będzie pasował również do tłustych ryb takich jak tuńczyk, dojrzewających serów i jagodowych deserów.	

PO SMACZNEJ STRONIE SKAWINY ON THE TASTY SIDE OF SKAWINA

RESTAURANT & CLUB
VANTA

J. PIŁSUDSKIEGO 77

SKAWINA

MENU

śniadanie | obiad | kolacja | bar menu
na miejscu | na wynos | z dowozem



REZERWACJA STOLIKÓW
+48 12 444 77 07 wew. 2

restauracja@vantacenter.pl | www.vantacenter.pl

PRZYSTAWKI | STARTERS

Tatar z siekanej polędwicy wołowej 54 PLN
Polędwica wołowa, szczypior, grzyby marynowane, ogórek konserwowy, cebulka, żółtko, kapary, anchoise, pieczywo
Beef tenderlion, pickled mushrooms, pickled cucumber, onion, egg, anchoise, bread

Krewetki w tempurze 38 PLN
Krewetki tygrysie (6 sztuk), sos słodki-chilli, bagietka czosnkowa, limonka
Tiger shrimps (6 pieces), sweet chili sauce, garlic baguette, lime


Nachos zapieczone z serem (dla 2-4 osób) 37 PLN  
Nachos, ser, papryczki jalapeño, salsa pomidorowa, guacamole
Nachos loaded with cheese, jalapeño, tomato salsa, guacamole


Krażki cebulowe z sosem słodko-ostrym (12 sztuk) 19 PLN  
Onion rings with sweet-chilli souse (12 pieces)

Stripsy z kurczaka w panko z sosem czosnkowym z sosem czosnkowym (3 sztuki) 23 PLN
Chicken strips with garlic souse (3 pieces)

ZUPY | SOUP

Rosół z makaronem 19 PLN
Chicken noodle soup

Krem pomidorowy z mozzarellą i oliwą bazyliową 21 PLN 
Tomato cream with mozzarella and basil olive


Krem z białych warzyw posypany nasionami dyni 20 PLN 
Cream of white vegetables, roasted pumpkin seeds, chives

Zupa sezonowa | Zapytaj obsługę 22 PLN
Seasonal soup | Ask the Staff


grzanki/groszek ptysiowy/bagietka 3 kawałki 4 PLN

SALATKI | SALADS

Klasyczna sałatka Cesar 39 PLN
Grillowany kurczak, boczec, chrupiąca rzymska sałata, pomidorki koktajlowe, grzanka czosnkowa, sos Cesar, ser grana padano DOP
Classic Cesar Salad – chicken, bacon, salad, parmesan cheese, cherry tomatoes, crouton, dressing

Sałatka z serem bufala 100g 47 PLN 
Ser bufala, cukinia, pomidorki koktajlowe, mix sałat, sos włoski, grzanka czosnkowa
Buffala cheese, zucchini, cherry tomatoes, lettuce mix, Italian sauce, garlic toast

danía wegetariańskie 
vegetarian meal

danía pikantne 
spicy meal

DANIE GŁÓWNE | MAIN COURSE

Łosoś z bukietem warzyw 63 PLN

Łosoś, bukiet warzyw z młodymi ziemniakami, sos ziołowy
Salmon, mix of vegetables with potatoes, herbal sauce

Stek z karkówki 43 PLN

200g karkówki wieprzowej, karmelizowana cebula, młode ziemniaki, ogórek małosolny

200g pork neck, caramelized onion, potatoes, low-salt cucumber

Tradycyjny kotlet schabowy 39 PLN

Schabowy, gotowane ziemniaki, młoda kapustka z boczkiem
Breaded pork chop, boiled potatoes, young cabbage with bacon

Pierś z indyka w pieprzu cytrynowym i panko 39 PLN

Pierś z indyka w pieprzu cytrynowym i panko, frytki, colesław
Turkey breast in lemon pepper and panko, fries, coleslaw

BURGERY | BURGERS

Burger Klasyczny 39 PLN
wołowina 200g, ser Cheddar, sałata, cebula, pickle, pomidor, majonez
Classic | beef 200g, Cheddar cheese, lettuce, onion, pickles, tomato, mayonnaise

Dodaj do swojego burgera!


Dodatkowe mięso make it double	15 PLN	Sosy	4 PLN
Becon 2 plastry Becon 2 pc.	6 PLN	Korean BBQ	
Ser cheddar Cheddar cheese	4 PLN	Firecracker	
Guacamole	8 PLN	Mango-jalapeño	
Karmelizowana cebula Caramelized onion	4 PLN	Ketchup	
Papryczki jalapeño Jalapeño peppers	4 PLN	Musztarda	
Panierowane kęski Camembert	8 PLN	Majonez	

Burger Szefa 49 PLN

wołowina 200g, camembert panierowany, konfitura z czerwonej cebuli, sałata, pickle, pomidor, majonez, sos korean BBQ
Chef's | beef 200g, Cheddar cheese, breaded camembert, becon, lettuce, read onion jam, pickles, tomato, mayonnaise, korean BBQ sauce


MAKARONY | PASTA

Spaghetti Carbonara 43 PLN
Spaghetti, boczec, czosnek, żółtko, ser grana padano DOP
Spaghetti, becon, garlic, egg yolk, grana padano DOP cheese

Spaghetti neapolitana 35 PLN 
Spaghetti, świeże pomidory, czosnek, bazyliia, pietruszka, oliwa, ser grana padano DOP
Spaghetti, fresh tomatoes, garlic, basil, parsley, olive oil, grana padano DOP cheese

Tagliatelle z kurczakiem 44 PLN
Tagliatelle, kurczak, bób, szpinak, czosnek, śmietanka, pietruszka, ser grana padano DOP
Tagliatelle with chicken, broad beans, spinach, garlic, heavy cream, parsley, grana padano DOP cheese

Tagliatelle z krewetkami 52 PLN
Makaron Tagliatelle, krewetki (6 sztuk), pomidorki koktajlowe, rukola, ser grana padano DOP
Tagliatelle, shrimps (6 pieces), Cherry tomatoes, arugula, grana padano DOP cheese

Ravioli z szpinakiem 37 PLN 
Ravioli nadziewane szpinakiem i serem ricottą z sosem maślano szałwiowym, ser grana padano DOP
Ravioli stuffed with spinach and ricotta cheese with sage and butter sauce, Grana padano cheese DOP

DODATKI | SIDES

Frytki 100g/200g 8/14 PLN
French fries

Frytki z batata 200g 16 PLN
Sweet potato fries

Bagietka czosnkowa 8 PLN
Garlic Baguette

DESERY | DESSERTS

Pana cotta z owocami i musem malinowym 22 PLN
Pana cotta with fruit and raspberry mousse

Czekoladowy fondant z lodami i sosem wiśniowym 32 PLN
Chocolate fondant with ice cream and raspberry mousse

Lody z bitą śmietaną i owocami 32 PLN
Ice cream with whipped cream and fruit

Deser dnia 12 PLN
Dessert of the day

JEDZ ŚWIADOMIE! Nasze posiłki przygotowane są ze świeżych produktów, bez użycia sztucznych polepszaczy smaku i dodatków smakowych.
EAT CONSCIOUSLY! Our meals are prepared from fresh product, without any artificial flavor enhancers.

Informacja na temat alergenów jest dostępna na życzenie.
Information of allergens is available on request.
Do stolików powyżej 10 osób doliczany jest serwis w wysokości 10% rachunku.
For tables of more than 10 people, service is added in the amount of 10% of the bill.