

NAPOJE GORĄCE | HOT DRINKS

HERBATA TEA SELECTION	10 PLN
HERBATA ZIMOWA Herbata/pomarańcza/cytryna/jabłko/goździk/ cynamon/syrop imbirowy i malinowy	15 PLN
ESPRESSO	9 PLN
ESPRESSO DOPIO	13 PLN
ESPRESSO MACCHIATO	12 PLN
CAPUCCINO	14 PLN
LATE MACCHIATO	16 PLN
FLAT WHITE	18 PLN
KAWA CZARNA	12 PLN
KAWA BIAŁA	14 PLN
KAWA MROŻONA	18 PLN
COCOCOFFE % 20 ml Malibu/kawa/mleko/cukier/ wiórki kokosowe	22 PLN
KARAIBSKA KAWA % 20 ml Rum/kawa/mleko/cukier/ bita śmietana/cukier brązowy	24 PLN
SYROPY DO KAWY carmel/chocolate	4 PLN

HOT DRINKS

GROG 50 PLN

80 ml Rum/400 ml wrzątku/20 ml cukier/
10 ml sour/cynamon/owoce/przyprawy

GORZKO SŁODKI 40 PLN

80 ml Żółdkowa gorzka/400 ml wrzątek/
20 ml cukier/10 ml sok z cytryny/owoce

GRZANIEC / GRZANIEC 0% 21 PLN

mulled wine/ mulled wine 0%

COCKTAILS

Aperol Spritz 34 PLN

Aperol/Prosecco/sparking water/orange

Mojito Spritz 29 PLN

Rum/lime/sugar/mint/
sparkling water

Gin&Tonic 27 PLN

Gin/Tonic water/lime

Cuba Libre 27 PLN

Rum/lime/coke

Margarita 31 PLN

Tequila/Triple Sec/lime juice/saguar syrup

Pornstar Martini 36 PLN

Vanilla Vodka/Passoa/passionfruit purre/
lemon juice/saguar syrup/Prosecco

Sex On The Beach 29 PLN

Vodka/Peach liqueur/orange juice/grenadine

Whiskey Sour 31 PLN

Whiskey/lemon juice/saugar syrup/Angostura
bitters/egg white

Long Island Iced Tea 39 PLN

Wodka/Tequila/Rum/Gin/Triple Sec/Lime/Cola

Zapytaj barmana o więcej opcji

Ask the bartender for more choices

MOCKTAILS 0%

Virgin Apple Mojito 26 PLN

Lime/mint/7up/apple juice

Virgin Pink Vanta 28 PLN

Gordons 0%/Schweppers Wild Strawberry/Lime

NAPOJE | SOFT DRINKS

WODA MINERALNA: 0,2/1L 6/16 PLN

DOMOWA LEMONIADA KLASYCZNA 0,3/1l 14/31 PLN
DOMOWA LEMONIADA SMAKOWA 0,3/1l 14/36 PLN

SOFT DRINKS 12 PLN
pepsi/pepsi zero max/7up/mirinda/
sok pomarańczowy/sok jabłkowy
RED BULL 18 PLN

PIWO / BEER

PIWO BECZKOWE / DRAFT BEER
ŻYWIEC 0,3/0,5 15/16 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% 18 PLN
ŻYWIEC SMAKOWE 0% 18 PLN
WARKA RADLER 0% 18 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 23/380 PLN
JACK DANIELS 20/320 PLN

GIN 40ml

HENDRICK'S 22 PLN
BOMBAY SAPPHIRE 21 PLN
FINSBURY 14 PLN
FINSBURY WILD STRAWBERRY 15 PLN

GODRONS 0% 13 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 13/140 PLN
WÓDKA SMAKOWA 10/90 PLN
STOCK PRESTIGE 10/90 PLN

TEQUILA 40ml

SALITOS SILVER/GOLD 19 PLN
EL JAMIDOR 19 PLN

RUM 40ml

BACARDI 16 PLN
OLD PASCAS BLANCO 16 PLN
OLD PASCAS NEGRO 16 PLN
SAILOR JERRY 19 PLN

LIKIERY 40ml

JAGERMAISTER 17 PLN
TRIPLE SEC 11 PLN
PEACH 11 PLN
KHALUA 11 PLN
BAILAYS 11 PLN
LIMONCHELLO 13 PLN
MALIBU 11 PLN

WINO / WINE

WINO MUSUJĄCE / SPARKLING WINE
125 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. Doskonałe jako aperitif oraz do owoców morza, ryb i past.

BIAŁE PÓŁWYTRAWNE
butelka / bottle

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

SANGRE DE TORO BLANCO 0% 130 PLN

Wino wytrawne
Szczep: Muscat de Alejandria
Pochodzenie: Hiszpania
Apelacja: DO Catalunya
Bładzłocista szata. Delikatny, kwiatowo-owocowy aromat (winogrona). Gładkie, jedwabiste, o cudownym aromacie, który stopniowo rozwija się na podniebieniu, z elegancką nutą cytrusowej kwasowości.

BIAŁE WYTRAWNE
butelka / bottle

CANYON ROAD CHARDONNAY 26/120 PLN

Wino wytrawne
Szczep: Chardonnay
Pochodzenie: USA
Apelacja: Kalifornia
Delikatne aromaty owoców cytrusowych i jabłek sprawiają, że Canyon Road Chardonnay jest winem bardzo lekkim i przystępnym w picciu. Idealnie smakuje w ciepły dzień, lekko schłodzone.

RIESLING GOURMET 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.

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.

TORRESELLA PROSECCO DOC FRIZZANTE 20/80 PLN

Wino wytrawne
Szczep: Glera
Pochodzenie: Włochy
Apelacja: Venice
Wino półmusujące, świeże, orzeźwiające 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.

CZERWONE PÓŁWYTRAWNE
butelka / bottle

MOREAU SELECT ROUGE DEMI - SEC 90 PLN

Wino półwytrawne
Szczep: Red Blend
Pochodzenie: Francja
Apelacja: Vin de Table
Malinowo fioletowa barwa, aromat czereśni, wiśni i wrzosa. Półwytrawne, łagodne.

SANGRE DE TORO TINTO 0% 130 PLN

Wino wytrawne
Szczep: Syrah i Garnacha
Pochodzenie: Hiszpania
Apelacja: DO Catalunya
Polyskująca, rubinowa szata oraz subtelny, owocowy aromat czerwonych śliwek i wiśni. Na podniebieniu gładkie, zmysłowe i lekko słodkie

CZERWONE WYTRAWNE
butelka / bottle

CANYON ROAD CABERNET SAUVIGNON 26/120 PLN

Wino wytrawne
Szczep: Cabernet Sauvignon
Pochodzenie: USA
Apelacja: Kalifornia
Wino czerwone, o rubinowym kolorze. Połączenie pełnego smaku jeżyn i śliwek ze słodkim aromatem karmelu. Odrobina świeżych, zielonych ziół, przypraw i utrzymujące się miękkie taniny tworzą doskonałą kompozycję.

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 długo 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.

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 marakronów.

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 wołowy z piklami 54 PLN

Wołowina 70g/ogórek marynowany/pieczarki/cebula/
musztarda francuska/jajko/oliwa/pieczyno
Beef 70g/pickled cucumber/mushrooms/onion/french mustard

Pâté z wątróbek kaczych z grzanką 19 PLN

Mus z wątróbki kaczaj/żurawina/karmelizowana cebula/grzanka
Duck liver/cranberry /pickled onion/toast

Śledź w kwaśniej śmietanie z kawiozem z pstrąga 25 PLN

Śledź 80g/śmietana/cebula/szczypior/kawior/grzanka
Herring 80g/cream/onion/chives/caviar/toast

Krażki cebulowe z sosem słodko-oстрыm (12 szt.) 19 PLN

Onion rings/sweet chili sause

Nachos zapieczone z serem (dla 2-4 osób) 39 PLN

Nachos/ser/papryczki jalapeño/guacamole
Nachos loaded with cheese/jalapeño/guacamole

ZUPY | SOUP

Rosół z makaronem 19 PLN

Chicken noodle soup

Krem pomidorowy z pesto 23 PLN

Tomato cream with pesto

Biała polewka z kurkami i boczkiem 20 PLN

White soup with mushrooms and bacon

SAŁATKI | SALADS

Klasyczna sałatka Cesar 42 PLN

Grillowany kurczak 100g/boczek/chrupiąca rzymska sałata/
pomidoroki koktajlowe/grzanka czosnkowa/sos Cezar,
ser grana padano DOP
Classic Cesar Salad – chicken/bacon/salad/parmesan cheese/
cherry tomatoes/crouton/dressing

Sałatka z marynowaną gruszką i kozim serem 49 PLN

Mix sałat/kozi ser 80g/gruszka marynowana/ sos z granatu
Mix salad/goat cheese/marinated pea/pomegranate sauce

dania wegetariańskie
vegetarian meal

dania pikantne
spicy meal

DANIE GŁÓWNE | MAIN COURSE

Confit z kaczki ze śliwkami i wiśniami 49 PLN

na kaszy boulgour

Udka z kaczki 250g/kasza boulgour/śliwki/wiśnie
Duck leg/boulgour groats/plum/cherry

Pieczone podudzia z kurczaka w czapce, 42 PLN

sałatka arabska

nogi z kurczaka 250g/frytki/pomidor/cebula/mięta/pietruska/limonka
chicken thigh/french freis/tomatoes/onion/mint/parsley/lime

Żeberko z ziemniakami pieczonymi 55 PLN

i warzywami grillowanymi

Żeberko 320g/ziemniak opiekany/warzywa grillowane
Ribs/baked potatoes/grilled vegetables

Tradycyjny kotlet schabowy z kapustą zasmażaną 52 PLN

i kurkami

Schabowy 200g/pieczone ziemniaki/kapusta zasmażana/kurki
Breaded pork chop/baked potatoes/fried cabbage/mushrooms

Ryba karmazyn ze szpinakiem i pomidorami, 45 PLN

ziemniak pieczony

Karmazyn 150g/szpinak/pomidory/ziemniak pieczony
Redfish 150g/spinach/tomatoes/baked potatoes

BURGERY | BURGERS

Burger Szefa DOUBLE 59 PLN

Wołowina 2x200g/krażki cebulowe/konfitura z czerwonej cebuli/sałata/
pikle/pomidor/majonez/sos korean BBQ
Chef's – beef 2x200g/Cheddar cheese/onion rings/lettuce/read onion jam/
pickles/tomato/ mayonnaise/korean BBQ sauce

Burger Szefa 49 PLN

Wołowina 200g/krażki cebulowe/konfitura z czerwonej cebuli/sałata/
pikle/pomidor, majonez/sos korean BBQ
Chef's – beef 200g/Cheddar cheese/onion rings/lettuce/read onion jam/
pickles/tomato/mayonnaise/korean BBQ sauce

Burger Klasyczny 39 PLN

Wołowina 200g/ser Cheddar/sałata/cebula/pikle/pomidor/majonez
Classic – beef 200g/Cheddar cheese/bacon/lettuce/onion/pickles/tomato/mayonnaise

MAKARONY | PASTA

Tagliatelle z kurczakiem i brokułem 47 PLN

Makaron tagliatelle/kurczak grillowany/pomidoroki koktajlowe/brokul/masło
Tagliatelle/grilled chicken/cherry tomatoes/broccoli/olive oil

Spaghetti alla puttanesca 35 PLN

Spaghetti/sos pomidorowy/kapary/bazylija/anchois/czosnek/papryczka chili
Spaghetti/Fresh Tomatoes/capers/basil/anchovies/garlic/chili pepper

Spaghetti neapolitana 39 PLN

Spaghetti/świeże pomidory/czosnek/bazylija/oliwa/ser grana padano DOP
Spaghetti/fresh tomatoes/garlic/basil/olive oil/grana padano cheese DOP

DODATKI | SIDES

Frytki 100g/200g 10/16 PLN

French freis

Frytki z batata 200g 18 PLN

Sweet potato fries

Bagietka czosnkowa 8 PLN

Garlic Baguette

Sosy 3 PLN

Ketchup/majonez/sos cezar/sos słodki-chilli
Ketchup/mayonnaise/garlic sauce/sweet-chilli

DESERY | DESSERTS

Crumble z owocami sezonowymi 26 PLN

Crumble with fruit

Czekoladowy fondant z lodami i muszem wiśniowym 32 PLN

Chocolate fondant with ice cream and raspberry mousse

Crem brulee 20 PLN

Deser dnia 14 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.