EL BOTELLÓN

COCKTAILS BAR & TAPAS

www.elbotellon.pl /elbotellon_wilanow

ODKRYJ SEKRETY KUCHNI LATYNOSKIEJ,

czyli smaki świata hiszpańsko-językcznych kulinariów!

W El Botellón jedzenie rozumiemy po latynosku - jako sposób życia! Latynoskie dania komponujemy z emocjami wspólnego czasu przy stole, budowania bliskości i relacji wokół wspólnego odkrywania i smakowania.

Kuchnia latynoska obejmuje wiele krajów, kultur i smaków na kilku kontynentach. Tym, co wszystkie je łączy jest wyrazistość smaków i atmosfera świętowania z bliskimi przy wspólnym, radosnym i uśmiechniętym stole. Viva la fiesta con sabores latinos!

Wierzymy, że dzielenie się jedzeniem to idealny sposób na budowanie więzi między ludźmi. Przy stole, przy kieliszku wina, latynoskich daniach i tapas rodzą się niezapomniane chwile pełne śmiechu, rozmów i wspaniałych wspomnień.

DISCOVER THE SECRETS OF LATIN CUISINE,

featuring the flavors of the Spanish-speaking world!
At El Botellón, we understand food in a Latino way - as a way of life! Latin dishes are composed with the emotions of shared time at the table, building closeness and relationships around the shared discovery and tasting.

Latin cuisine encompasses many countries, cultures, and flavors across continents. What unites them all is the boldness of flavors and the celebratory atmosphere with loved ones around a joyful and smiling table. Viva la fiesta con sabores latinos!

We believe that sharing food is the perfect way to build bonds between people. Around the table, with a glass of wine, Latin dishes, and tapas, unforgettable moments full of laughter, conversation, and wonderful memories are born.

Uprzejmie informujemy, że od 5 osób dorosłych doliczamy serwis 10% i nie rozdzielamy rachunków.

We kindly inform you that for groups of 5 adults or more, a service charge of 10% will be added, and we do not split bills.

BOTELLÓN BESTSELLERS

TATAR WOŁOWY 29,-
z piklowanymi warzywami, boquerones, majonezem musztardowo-ziołowym i bagietką korzenną
Beef tartare with pickled vegetables, boquerones, mustard and herb mayonnaise with a baguette

TIRADITO Z TUŃCZYKA 32,-
z gruszką, ponzu truflowym i majonezem kafirowym
Tuna tiradito with pear, truffle ponzu, and kaffir lime mayonnaise

KASZANKA IBERYJSKA 29,-
z kozim serem i konfiturą z czerwonej cebuli i papryką piquilo
Iberian blood sausage with goat cheese, red onion jam, and piquillo pepper confiture

KREWETKI W CIEŚCIE KATAIFI 32,-
serwowane na guacamole z sosem mango
shrimp wrapped in kataifi pastry served on guacamole with mango sauce

EMPANADAS 2 szt. + sos do wyboru 26,-
Argentyńskie faszerowane pierożki *Argentinian stuffed pastries*
chili con carne / boczniak / jamón & queso

GRILLOWANA MACKA OŚMIORNICY 79,-
z wędzonymi ziemniakami, emulsją paprykową, aioli z pieczonych warzyw i kruszonką ziołową
grilled octopus with smoked potatoes, pepper emulsion, roasted vegetable aioli, and herb crumble

FRITO MISTO 39,-
mix owoców morza w panierce z aioli kaparowym i limonkowym
mixed seafood in breadcrumbs with caper and lime aioli

SOPA DE MARISCO 49,-
owoce morza w emulsji winno - maślanej z tomate frito i sobresadą
seafood in a wine-butter emulsion with tomato frito and sobrasada

PIMIENTOS DE PADRÓN 28,-
papryczki padrón z wędzoną solą i oliwą Arbequina
padrón peppers with smoked salt and Arbequina olive oil

- danie wegetariańskie / vegetarian dish

TAPAS CIEPŁE

hot tapas

Tapas to małe przystawki wręcz stworzone do dzielenia się.
Polecamy zamówić 2 - 3 tapas na osobę.
Tapas are small appetizers meant for sharing.
We recommend ordering 2-3 tapas per person.

MINI BURGER Z KRABEM SOFT SHELL 36,-
w tempurze z mango, chorizo i chipotle
Mini crab soft shell burger tempura with mango, chorizo, and chipotle

MINI BURGER WOŁOWY 29,-
z serem Mahon, dżemem z kaktusa i sosem aioli
Mini beef burger with Mahon cheese, cactus jam, and aioli sauce

KROKIETY BESZAMELOWE 29,-
z wolno pieczoną wołowiną, piklami, aioli i prażonymi kaparami
Bechamel croquettes with slow-roasted beef, pickles, aioli, and toasted capers

PIMIENTOS DE PADRON 28,-
z wędzoną solą i oliwą Arbequina
padrón peppers with smoked salt and Arbequina olive oil

CHORIZO DUSZONE W CYDRZE 29,-
z czosnkiem, czerwoną cebulą, rozmarynem i bagietką
c*horizo stewed in cider with garlic, red onion, and rosemary with a baguette*

PIECZONE KOLOROWE POMIDORY 26,-
z sałatą rzymską, puree z pieczonego czosnku, octem sherry i serem San Simon
Roasted colorful tomatoes with romaine lettuce, roasted garlic puree, sherry vinegar, and San Simon cheese

PAPPAS ARRUGADAS 23,-
kolorowe ziemniaki po kanaryjsku z sosami Mojo Picon i Mojo Verde i szynką Serrano
colorful Canarian-style wrinkled potatoes with Mojo Picon and Mojo Verde sauces and Serrano ham

WOLNO PIECZONE POLICZKI Z JELENIA 29,-
z sosem Romesco, boczniakiem mikołajkowym, oliwą z trawą żubrową i migdałami
Slow-roasted venison cheeks with Romesco sauce, king oyster mushroom, bison grass oil, and almonds

PATATAS BRAVAS 23,-
z masłem truflowym, szczypiorkiem i serem Manchego
with truffle butter, chives, and Manchego cheese

KROKIETY RYBNE 26,-
z sosem szafranowym, mulami i gremolatą oliwkową
Fish croquettes with saffron sauce, mussels, and olive gremolata

WĄTRÓBKA KRÓLICZA 29,-
z bułką brioche, szpinakiem i sosem sherry z rodzynkami
Rabbit liver with brioche bun, spinach, and sherry sauce with raisins

ALBONDIGAS Z INDYKA 29,-
w sosie z pieczonych pomidorów z groszkiem cukrowym,
chipsami z jarmużu i pieczywem
Turkey meatballs in roasted tomato sauce with sugar snap peas and kale chips

STEK Z SELERA 26,-
pieczonego z puree z białych warzyw, sosem truflowym,
tapenadą z czarnych oliwek i prażoną cieciorką
Roasted celeriac steak with white vegetable puree, truffle sauce, black olive tapenade, and toasted chickpeas

TAPAS ZIMNE
cold tapas

TATAR WOŁOWY 29,-
z piklowanymi warzywami, boquerones,
majonezem musztardowo-ziołowym z bagietką korzenną
Beef tartare with pickled vegetables, boquerones,
mustard and herb mayonnaise with a baguette

TIRADITO Z TUŃCZYKA 32,-
z gruszką, ponzu truflowym i majonezem kafirowym
Tuna tiradito with pear, truffle ponzu, and kaffir lime mayonnaise

GRILLOWANE OLIWKI 24,-
z oliwą pomarańczową i ziołami
Grilled olives with orange-infused olive oil and herbs

DESKA HISZPAŃSKICH SERÓW 39,-
Spanish cheese board

DESKA HISZPAŃSKICH WĘDLIN 39,-
Spanish charcuterie board

SOSY 6,-
sauces

MOJO PICON - sos z pieczonej papryki	6 ,-
MOJO VERDE - na bazie ziół i zielonej papryki	6 ,-
SALSA POMIDOROWA z wędzoną papryką	6 ,-
SALSA MANGO z chili	6 ,-
AIOLI chiptole / limonkowe / kaparowe	6 ,-

DESERY
dessert

CHURROS Z CUKREM I CYNAMONEM 23,-
churros with sugar and cinnamon

CHURROS Z 3 SOSAMI 26,-
mleczna czekolada, słony karmel z rozmarynem i malina z białą czekoladą
milk chocolate, salted caramel with rosemary and raspberry with white chocolate

SERNIK BASKIJSKI Z WIŚNIAMI I TRUFLĄ 26,-
basque cheesecake with cherries and truffle

Do dowolnego deseru
kawa espresso lub americano za **5 zł**
With any dessert, you can choose espresso or americano coffee for 5 PLN.

KIDS MENU

DZIECI JEDZĄ ZA DARMO!
Do wszystkich zamówionych 2 tapas 1 pozycja z kids menu gratis.
For every 2 tapas ordered, 1 dish from the kids menu is for free.

ZUPA POMIDOROWA 15,-
Tomato soup

KLOPSIKI Z INDYKA W SOSIE POMIDOROWYM Z MAKARONEM 24,-
Fideua pasta with turkey meatballs

MINI BURGER WOŁOWY 29,-
Beef burger

FRYTKI Z KETCHUPEM 19,-
Fries with ketchup

ZIMNE NAPOJE
cold drinks

LEMONIADA 16,-
cytrynowa / truskawka & rababarbar / lemoniada dnia
lemon / strawberry & rhubarb / lemonade of the day

WODA GÓRSKA NATURA 0,3l 10,-

WODA BOTELLÓN 0,75l 15,-
gazowana / niegazowana
sparkling / still water

PEPSI / PEPSI MAX / TONIC / 7UP 0,2l 12,-

SOK OWOCOWY 0,2l 12,-
jabłko / pomarańcza
apple / orange

ŚWIEŻY SOK 0,4l 19,-
pomarańcza / grejpfrut / mix
orange / grapefruit / mix

GORĄCE NAPOJE
hot drinks

ESPRESSO 9,-

DOUBLE ESPRESSO 12,-

CAFÉ AMERICANO 10,-

CAPPUCCINO 15,-

CAFÉ LATTE 15,-

CAFÉ CORTADO PINK 17,-
różowe mleko kokosowe, espresso, syrop cukrowy
pink coconut milk, espresso, sugar syrup

BONBON CAFÉ 16,-
espresso, mleko skondensowane, mleczna piana
espresso, condensed milk, milk foam

CAFÉ CARAJILLO 20,-
espresso podawane z brendy palonym ze skórkami pomarańczy
espresso served with burnt brandy infused with orange zest.

MLEKO ROŚLINNE DO KAWY *plant milk* +3,-

HERBATA *tea* 15,-
czarna / earl grey / chai rooibos / japanese sencha
/ jasmine tea / peach fruit tea

PIWO BEZALKOHOLOWE
non-alcoholic beer

PERONI NASTRO AZZURRO 0% 0,33l	25,-
LECH FREE LAGER 0,33l	18,-
LECH FREE LIMONKA-MIĘTA 0,33l	18,-

PIWA BUTELKOWE
bottled beer

ESTRELLA DAMM BARCELONA 0,33l	20,-
PERONI NASTRO AZZURRO 0,33l	25,-
KSIĄŻĘCE ZŁOTE PSZENICZNE 0,5l	20,-
CAPTAIN JACK ORIGINAL 0,4l	22,-
CAPTAIN JACK DAUQUIRI 0,4l	22,-
HARDMADE PEACH ICED TEA CRUSH 0,4l	22,-

PIWO BECZKOWE
draft beer

PERONI NASTRO AZZURRO 0,25l/0,4l	16/20,-

POPROŚ KELNERA O KARTĘ KOKTAJLI!
Ask the waiter for the cocktail menu!

SANGRIA

hiszpański koktajl alkoholowy przygotowywany na bazie wina i owoców, podawany z lodem jako orzeźwiający napój
Spanish alcoholic cocktail prepared with wine and fruits, served with ice as a refreshing beverage

BIAŁA 0,34l **/26,-** 1,2l **/92,-**
Rum, kordiał jabłkowo-gruszkowy, wino białe, świeży sok pomarańczowy
Rum, apple-pear cordial, white wine, fresh orange juice

CZERWONA 0,34l **/26,-** 1,2l **/92,-**
Rum, kordiał jabłkowo-gruszkowy, wino czerwone, świeży sok grejpfrutowy
Rum, apple-pear cordial, red wine, fresh grapefruit juice

MUSUJĄCA 0,34l **/26,-** 1,2l **/92,-**
Rum, kordiał jabłkowo-gruszkowy, wino musujące
Rum, apple-pear cordial, sparkling win

BOTELLÓN SANGRIA 0,34l **/30,-** 1,2l **/105,-**
Rum, kordiał jabłkowo-gruszkowy, pulpa ananas-marakuja-truskawka, cydr
Rum, apple-pear cordial, pineapple-passion fruit-strawberry pulp, cider

SPRITZ COLLECTION

APEROL SPRITZ **29,-**
Aperol lub Aperitivo 0%, Cava Vilarnau lub Cava 0%, woda gazowana
Aperol or Aperitivo 0%, Cava Vilarnau or Cava 0%, sparkling water

BOTELLÓN ICE POPS SPRITZ **29,-**
Cava Vilarnau lub cava 0% + sorbet ice pops
Cava Vilarnau or Cava 0% + sorbet ice pops

APEROL x MARAKUJA SPRITZ **29,-**
Aperol lub Aperitivo 0%, puree marakuja, Cava Vilarnau lub cava 0%, woda gazowana
Aperol or Aperitivo 0%, passion fruit puree, Cava Vilarnau or Cava 0%, sparkling water

FRAGOLA SPRITZ **29,-**
Tanqueray N.10 Gin , Cava Vilarnau, shrub truskawkowy, woda gazowana
Tanqueray No. 10 Gin, Cava Vilarnau, strawberry shrub, sparkling water

WINO

BOTELLÓN POLECA

BIAŁE *white*

Octavo Arte 23,-
Hiszpania I Kastylia i León I Sauvignon Blanc
delikatne / spokojne / owoce tropikalne / jaśmin
delicate / calm / tropical fruits / jasmine

Nuviana 23,-
Hiszpania I Kastylia i León I Chardonnay
młode / świeże / harmonijne / brzoskwinia
young / fresh / harmonious / peach

CZERWONE *red*

Santa Carolina Cellar 23,-
Chile I Valle Central I Merlot
aksamitne / rubinowe / śliwki / jeżyny
velvety / ruby / plums / blackberries

Nuviana 22,-
Hiszpania I Kastylia i León I Cabernet Sauvignon, Tempranillo
wyważone / harmonijne / wiśnia / czekolada
balanced / harmonious / cherry / chocolate

BIAŁE *white*

OCTAVO ARTE 23,-
Hiszpania I Kastylia i León I Sauvignon Blanc
delikatne / spokojne / owoce tropikalne / jaśmin
delicate / calm / tropical fruits / jasmine

NUVIANA 23,-
Hiszpania I Kastylia i León I Chardonnay
młode / świeże / harmonijne / brzoskwinia
young / fresh / harmonious / peach

RAIMAT CLAMOR 23,- 130,-
Hiszpania I Katalonia I Chardonnay, Sauvignon Blanc, Xarel-lo
zrównoważone, pełne, melon, kwiaty
balanced, full-bodied, melon, flowers

ANIMA DE RAIMAT 160,-
Hiszpania I Katalonia I Chardonnay, Xarel-lo, Albarino
wyraziste / pełne / limonka / śródziemnomorskie zioła
bold / full-bodied / lime / Mediterranean herbs

CZERWONE *red*

NUVIANA — 22,-
Hiszpania I Katalonia I Cabernet Sauvignon, Tempranillo
wyważone / harmonijne / wiśnia / czekolada
Spain | Catalonia | balanced / harmonious / cherry / chocolate

RAIMAT CLAMOR — 23,- / 130,-
Hiszpania I Katalonia I Cabernet Sauvignon, Tempranillo
jedwabiste / czekolada / tytoń / czarne porzeczki
Spain | Catalonia | sleek / chocolate / tobacco / blackcurrant

ANIMA DE RAIMAT — 160,-
Hiszpania I Katalonia I Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah
czarne owoce / kakao / gałka muszkatołowa / mokka
Spain | Catalonia | black fruits / cocoa / nutmeg / mocha

VINA POMAL — 230,-
Hiszpania I Rioja I Tempranillo
dojrzałe / przyprawy korzenne / jagody
Spain | Rioja | Tempranillo | ripe / spicy notes / berries

MUSUJĄCE *sparkling*

CAVA VILARNAU — 23,- / 130,-
Hiszpania I Katalonia Parellada, Xarel-lo, Macabeo
trawiaste / tostowe / mineralne
Spain | Catalonia Parellada, Xarel-lo, Macabeo | grassy / toasty / mineral

CAVA BACH — 120,-
Hiszpania I Katalonia Parellada, Xarel-lo, Macabeo
eleganckie / zbalansowane / orzechy / miód
Spain | Catalonia Parellada, Xarel-lo, Macabeo | elegant / balanced / nuts / honey

CAVA CODORONIU ROSE — 150,-
Hiszpania I Katalonia Parellada, Xarel-lo, Macabeo
zrównoważone / białe kwiaty / cytrusy / jabłka
Spain | Catalonia Parellada, Xarel-lo, Macabeo | balanced / white flowers / citrus / apples

CHAMPAGNE PIPER-HEIDSTICK — 350,-
Francja I Szampania I Pinot Noir, Pinot Meunier
eleganckie / migdały / orzechy laskowe / gruszki
France | Champagne | Pinot Noir, Pinot Meunier | elegant / almonds / hazelnuts / pears

SMAKOWAŁO?
WYSTAW NAM OPINIĘ!
zeskanuj kod QR

EVENTY

W restauracji El Botellón wierzymy, że życie to nie tylko zwykłe dni, ale również wyjątkowe chwile, które warto celebrować w niepowtarzalny sposób. Urodziny, eventy firmowe, komunie, spotkania z przyjaciółmi, imprezy rodzinne - to nasza specjalność!

POZNAJ NASZE MENU DLA GRUP!

OBSERWUJ NAS I BĄDŹ NA BIEŻĄCO!

/elbotellon_wilanow