

EL BOTELLÓN

COCKTAILS BAR & TAPAS

ODKRYJ SEKRETY KUCHNI LATYNSKIEJ,

czyli smaki świata hiszpańsko-języcznych 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 6 osób dorosłych doliczamy serwis 10% i nie rozdzielamy rachunków.

We kindly inform you that for groups of 6 adults or more, a service charge of 10% will be added, and we do not split bills.

BOTELLÓN BESTSELLERS

- FRITO MISTO** 45,-
mix owoców morza w panierce z aioli kaparowym i limonkowym
mixed seafood in breadcrumbs with caper and lime aioli
- GRILLOWANA MACKA OŚMIORNICY** 89,-
z opiekаныmi ziemniakami, karmelizowanymi pomidorami i sosem chimichurri
grilled octopus tentacle with roasted potatoes, caramelized tomatoes, and chimichurri sauce
- KREWETKI W CIEŚCIE KATAIFI** 33,-
serwowane na guacamole z sosem mango
shrimp wrapped in kataifi pastry served on guacamole with mango sauce
- EMPANADAS** 2 szt. + sos do wyboru 29,-
argentyńskie faszzerowane pierożki *Argentinian stuffed pastries*
- chilli con carne - długo duszona wołowina w pomidorach z fasolą czerwoną, kukurydzą, papryką z cheddarem i mozzarellą
- calamares - kalmary z serem cheddar, mozzarellą, limonką i kolendrą
- jamon & queso - szynka Serrano z serem cheddar i mozzarella
Sosy do wyboru: aioli / chmichurri / brava / aioli chipotle
- BURRITO** 49,-
z wolno pieczoną szarpaną wołowiną, papryką poblano, kukurydzą, fasolą, kolendrą, guacamole, wędzoną śmietaną i nachosami
burrito with slow-roasted, shredded beef, poblano peppers, corn, beans, cilantro, guacamole, smoked sour cream, and nachos
- BURGER BOTELLÓN** 49,-
burger wołowy z maślaną bułką brioche, sałatą, ogórkiem piklowanym, aioli chipotle, papryczkami padron, chorizo, serem cheddar, patatas bravas i aioli
beef burger with buttery brioche bun, lettuce, pickled cucumber, chipotle aioli, padron peppers, chorizo, cheddar cheese, patatas bravas, and aioli
- PAELLA DE MARISCO (dla 2 osób)** 119,-
ryż Bomba na bulionie szafranowym z owocami morza i warzywami
Bomb rice in saffron broth with seafood and vegetables
- PLATO DE MARISCO (dla 2 osób)** 189,-
krewetki, mule, małże venus i kalmary w emulsji winno- maślanej z kiszoną cytryną, krewetki a la plancha, grillowana macka ośmiornicy, serwowane z bagietką
shrimp, mussels, Venus clams, and squid in a wine-butter emulsion with preserved lemon, grilled shrimp a la plancha, grilled octopus tentacle, served with a baguette
-

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 w maślanej bułce brioche, chorizo, mango i aioli chipotle
Mini crab soft shell burger tempura with mango, chorizo, and chipotle
- PATATAS BRAVAS**  23,-
kostki ziemniaka smażone w głębokim tłuszczu z sosami aioli i brava
potato cubes deep-fried with aioli and bravas sauces
- PULPO ALA GALLEGA** 42,-
plastry wolno pieczonej ośmiornicy smażone z konfitowanymi ziemniakami,
oliwą Arbequina i wędzoną papryką
*slices of slow-roasted octopus fried with confit potatoes, Arbequina olive oil,
and smoked paprika*
- KASZANKA IBERYJSKA** 29,-
z kozim serem i konfiturą z czerwonej cebuli i papryką piquillo
*Iberian blood sausage with goat cheese, red onion jam, and piquillo
pepper confiture*
- KREWETKI PIL-PIL** 33,-
smażone na oliwie z chilli, czosnkiem, brandy, natką pietruszki i wędzoną papryką
shrimp fried in olive oil with chili, garlic, brandy, parsley, and smoked paprika
- KROKIETY BESZAMELOWE Z KREWETKĄ (3 szt.)** 32,-
z aioli ze skorupiaków z szafranem i chipsami z chilli i czosnku
besamel croquettes with shrimp, crab aioli with saffron, and chili and garlic chips
- KROKIETY BESZAMELOWE Z SERRANO (3 szt.)** 29,-
serem Manchego, aioli, piklami i prażonymi kaparami
*besamel croquettes with Serrano ham, Manchego cheese, aioli, pickles,
and roasted capers*
- PIMIENTOS DE PADRON**  29,-
z wędzoną solą i oliwą Arbequina
padrón peppers with smoked salt and Arbequina olive oil
-

CHORIZO DUSZONE W CYDRZE 33,-
z czosnkiem, czerwoną cebulą, rozmarynem i bagietką
chorizo stewed in cider with garlic, red onion, and rosemary with a baguette

POLIK WOŁOWY 36,-
wolno pieczony polik wołowy z sosem demi glace z czerwonym winem, puree z białych warzyw z białą czekoladą, bocznikiem mikołajkowym i jarmużem
slow-roasted beef cheek with red wine demi-glace, white vegetable puree with white chocolate, king oyster mushroom, and kale

ZUPA DNIA 19,-
zapytaj obsługę
Soup of the day - ask the staff

TAPAS ZIMNE

cold tapas

TATAR WOŁOWY 46,-
z warzywami Escabeche, majonezem lubczykowo-musztardowym i chrustem z pora
beef tartare with Escabeche vegetables, tarragon-mustard mayonnaise, and leek crisps

BURRATA 39,-
sałatka z dressingiem winno- miodowym, burratą, truskawkami, piklami i pesto oliwkowo- kaparowym
Salad with wine-honey dressing, burrata, strawberries, pickles, and olive-caper pesto

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

ENSALADA 33,-
sałatka z krewetkami, dressing winny z mango, pikle, kimchi
shrimp salad with mango wine dressing, pickles, and kimchi

DESKA HISZPAŃSKICH SERÓW 45,-
podawana z konfiturą i pieczywem
Spanish cheese board served with jam and bread

DESKA HISZPAŃSKICH WĘDLIN 45,-
podawana z tomacą i pieczywem
Spanish charcuterie board served with tomato spread and bread

SOSY

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,-
<i>churros with sugar and cinnamon</i>	
CHURROS TRES CHOCOLATES	29,-
hiszpańskie "pączki" z sosami: pistacjowym, mleczną czekoladą i białą czekoladą z malinami	
<i>Spanish "doughnuts" with sauces: pistachio, milk chocolate, white chocolate with raspberries</i>	
SERNIK BASKIJSKI	29,-
z karmelem i orzechami laskowymi	
<i>Spanish cheesecake with caramel and hazelnuts</i>	




Do dowolnego deseru
kawa espresso lub americano za **5 zł**

With any dessert, you can choose espresso or americano coffee for 5 PLN.

ZIMNE NAPOJE

cold drinks

LEMONIADA	19,-
cytrynowa / truskawka & rabarbar / grejpfrut & rozmaryn lemon / strawberry & rhubarb / grapefruit and rosemary	
WODA GÓRSKA NATURA 0,3l	10,-
WODA BOTELLÓN 0,75l	15,-
gazowana / niegazowana <i>sparkling / still water</i>	
PEPSI / PEPSI MAX / TONIC / 7UP 0,2l 	12,-
SOK OWOCOWY 0,2l	12,-
jabłko / pomarańcza <i>apple / orange</i>	
ŚWIEŻY SOK 0,4l	19,-
pomarańcza / grejpfrut / mix orange / grapefruit / mix	

GORĄCE NAPOJE

hot drinks

KAWA PRZELEWOWA BOTELLÓN dolewka +7,-	12,-
ESPRESSO	10,-
DOUBLE ESPRESSO	12,-
CAFÉ AMERICANO	12,-
CAPPUCCINO	15,-
CAFÉ LATTE	15,-
 PINK CAFÉ CORTADO	19,-
różowe mleko kokosowe, espresso, syrop cukrowy <i>pink coconut milk, espresso, sugar syrup</i>	
 BONBON CAFÉ	17,-
espresso, mleko skondensowane, mleczna piana <i>espresso, condensed milk, milk foam</i>	
 CAFÉ CARAJILLO	24,-
espresso podawane z brandy palonym ze skórkami pomarańczy <i>espresso served with burnt brandy infused with orange zest.</i>	
MLEKO ROŚLINNE DO KAWY <i>plant milk</i>	+4,-
HERBATA <i>tea</i>	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 /29,-  1,2l /92,-



Rum, kordiał jabłkowo-gruszkowy, wino białe, świeży sok pomarańczowy
Rum, apple-pear cordial, white wine, fresh orange juice

CZERWONA

 0,34l /29,-  1,2l /92,-

Rum, kordiał jabłkowo-gruszkowy, wino czerwone, świeży sok grejpfrutowy
Rum, apple-pear cordial, red wine, fresh grapefruit juice

MUSUJĄCA

 0,34l /29,-  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

36,-

Aperol lub Aperitivo 0%, Cava Vilarnau lub Cava 0%, woda gazowana
Aperol or Aperitivo 0%, Cava Vilarnau or Cava 0%, sparkling water

MIMOSA BOTELLÓN ICE POPS

36,-

Cava Vilarnau lub cava 0% + sorbet ice pops
Cava Vilarnau or Cava 0% + sorbet ice pops

APEROL x MARAKUJA SPRITZ

36,-

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

36,-

Tanqueray N.10 Gin, Cava Vilarnau, shrub truskawkowy, woda gazowana
Tanqueray No. 10 Gin, Cava Vilarnau, strawberry shrub, sparkling water

NOWOŚĆ!

WINA NATURALNE

MUSUJĄCA BIEL

Honey Lemonade

*Suszone mango, melon,
marakuja*

**Usta lekkie, ze sporą słodyczą
i goryczką dla balansu**



FRISANT BIANCO FRIZZANTE 2022

Szczep: Spergola, Sauvignon blanc

Region: Emilia Romania IGP

Kraj: Włochy



24,-



130,-

LEKKI POMARAŃCZ

Lemon Earl Grey

Aromatyczne i świeże.

**Dużo cytrusów, miodowy
finisz i herbaciane
taniny. Zbalansowana
kwasowość.**



TURI BIANCO 2022

Szczep: Cataratto

Region: Sycylia

Kraj: Włochy



29,-



160,-

DELIKATNY POMARAŃCZ

You wouldn't guess

W nosie beza i lemon curd.

**Lekkie ciało i zbalansowana
kwasowość**



GRINTON BIANC CH 2022

Szczep: Chardonnay

Region: Vento

Kraj: Włochy



170,-

RÓŻ

Strawberry cream candles

Lekkie, owocowe, soczyste.

**Niska kwasowość
z kremową słodyczą.**



REBELA ROSA 2022

Szczep: Cabernet sauvignon, frankovka

Region: Trnava

Kraj: Słowacja



32,-



180,-

CZERWIEN

Bloody Wine

W nosie surowy stek

**W ustach dojrzałe jeżyny,
buraki i wyraźna zielon
herbata**



ROSSO 2021

Szczep: Montepulciano

Region: Abruzja

Kraj: Włochy












170,-

NATURAL RASCAL

WINO



MUSUJĄCE *sparkling*

CAVA VILARNAU Hiszpania D.O. Cava Parelada, Xarel-lo, Macabeo	 24,-	 130,-
BRILLA ROSATO PROSECCO Włochy Vento Glera, Pinot Noir	 28,-	 150,-
CAVA CODORONIU ROSE Hiszpania D.O. Cava Parelada, Xarel-lo, Macabeo	 29,-	 160,-
MARLBOROUGH SUN Nowa Zelandia Marlborough Sauvignon Blanc	 33,-	 190,-
CHAMPAGNE PIPER-HEIDSTICK Francja Szampania Pinot Noir, Pinot Meunier		 380,-



BIAŁE *white*

NUVIANA Hiszpania Kastylia i León Chardonnay	 24,-	 140,-
OCTAVO ARTE Hiszpania Katalonia Sauvignon Blanc	 27,-	 150,-
CAPE DREAM RPA Western Cape Chenin blanc	 25,-	 140,-
FINCA EL ORIGEN RESERVA Argentyna Cafayate Salta Torrontes	 25,-	 150,-
FINCA MONTEPEDROSO Hiszpania Rueda Verdejo		 160,-
PANAMERA USA California Chardonnay		 180,-
CASA SILVA Chile Colchagua Valley Viogner		 190,-
GENIO Y FIGURA Hiszpania Rias Beixas Albarino		 220,-

LAS MARTAS

Hiszpania | Calatayud | Garncha

 25,-  130,-**TIME WAITS FOR NO ONE 2021**

Hiszpania | Jumillia | Monastrell

 150,-**VINA POMAL CRIANZA**

Hiszpania | Rioja | Tempranillo

 31,-  170,-**SAURA CAURA VENTUM**

Hiszpania | D.O. Bullas | Garnacha

 185,-**PETER LAHMANN**

Australia | Barossa | Syrah

 260,-

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!

