

# EL BOTELLÓN

COCKTAILS BAR & TAPAS

## **ODKRYJ SEKRETY KUCHNI LATYNOŚKIEJ,**

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 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

---

**EMPANADAS** 1 szt. - 15 ,- / 3 szt. - 39,- / 6 szt. - 72,-

argentyńskie faszzerowane pierożki *Argentinian stuffed pastries*

- smash burger
- jamón & queso (*ser i szynka*)
- chorizo picante
- carne suave
- margherita

Sosy do wyboru: aioli / chmichurri / brava / aioli chipotle +2,-

**PAELLA DE MARISCO** (dla 2 osób)

Paella to tradycyjne danie hiszpańskie z ryżem Bomba gotowanym w bulionie szafranowym, z dodatkiem owoców morza i warzyw.

*Paella is a traditional Spanish dish made with Bomba rice cooked in saffron broth, with the addition of seafood and vegetables*



dla 1 osoby 69,-



dla 2 osób 119,-

**PLATO DE MARISCO** (dla 2 osób)

199,-

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 AMIGOS** (dla 4-5 osób)

359,-

calamares frito, krewetki w cieście kataifi, kroiety bezszamelowe z chorizo pescadito frito, empanadad mix, chorizo w cydrze, pimientos de padrón, nachosy, patatas bravas, oliwki, grillowana bagietka, sos bravaguacamole, sos aoli,

*calamares frito, shrimps in kataifi pastry, bechamel croquettes with chorizo, pescadito frito, empanada mix, chorizo in cider, pimientos de padrón, nachos, patatas bravas, olives, grilled baguette, brava dauce, guacamole, aioli sauce*

**VINO SET** (dla 2-3 osób)

139,-

deska hiszpańskich wędlin i serów, nachos, oliwki, pieczywo, marmolada membrillo

*Spanish charcuterie and cheese board, nachos, olives, bread, membrillo marmalade*

---

## DANIA GŁÓWNE

---

### **GRILLOWANA MACKA OŚMIORNICY**

99,-

z opiekаныmi ziemniakami, karmelizowanymi pomidorami i sosem chimichurri  
*grilled octopus tentacle with roasted potatoes, caramelized tomatoes, and chimichurri sauce*

### **BURRITO CHILLI CON CARNE**

49,-

z wołowiną, papryką, kukurydzą, czerwoną fasolą, kolendrą, guacamole, wędzoną śmietaną i nachosami  
*burrito with beef, peppers, corn, red 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*

### **STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ**

129,-

stek z polskiej wołowiny z sosem pieprzowym, puree truflowym i grillowanymi papryczkami padrón  
*Polish beef steak with pepper sauce, truffle puree, and grilled Padrón peppers*

### **TAGLIATELLE DE MARISCO**

52,-

makaron tagliatelle z krewetkami, cukinią i pomidorkami cherry w sosie winno maślanym z natką pietruszki i czosnkiem  
*tagliatelle pasta with shrimp, zucchini, and cherry tomatoes in a wine and butter sauce with parsley and garlic*

---

---

## TAPAS CIEPŁE

*hot tapas*

---

- MINI BURGER Z KRABEM SOFT SHELL** 39,-  
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** 46,-  
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** 35,-  
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 CHORIZO (3 szt.)** 32,-  
z aioli chipotle i chipsami z batata  
*besamel croquettes with chorizo, crab aioli with saffron, and chili and garlic chips*
- 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*
- PIMIENTOS DE PADRON**  29,-  
z wędzoną solą i oliwą Arbequina  
*padrón peppers with smoked salt and Arbequina olive oil*
- FRITO MISTO** 49,-  
kalmary, krewetki, mule i stynki w panierce z aioli limonkowym  
*mixed seafood in breadcrumbs with lime aioli*
- KREWETKI W CIEŚCIE KATAIFI 4SZT.** 39,-  
serwowane na guacamole z sosem mango  
*shrimp wrapped in kataifi pastry served on guacamole with mango sauce*
-

**KALMARY W CHRUPIĄCEJ PANIERCE** 39,-  
kalmary w pikantnej panierce z aioli limonkowym  
*mixed seafood in breadcrumbs with lime aioli*

**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,-  
kolorowe pomidory, burrata, oliwa, pesto bazyliowe  
*salad with wine-honey dressing, burrata and basil pesto*

**TIRADITO Z TUŃCZYKA** 36,-  
z gruszką, ponzu truflowym i majonezem kafirowym  
*tuna tiradito with pear, truffle ponzu, and kaffir lime mayonnaise*

**OLIWKI**  24,-  
z oliwą i ziołami  
*olives with olive oil and herbs*

**DESKA IBERYJSKICH SERÓW**  45,-  
iberyjskie sery podawane z konfiturą i pieczywem  
*Spanish cheese board served with jam and bread*

**DESKA IBERYJSKICH WĘDLIN** 45,-  
iberyjskie wędliny: serrano, fuet i chorizo, podawane z tomacą i pieczywem  
*chorizo, fuet and serrano ham with tomato spread and bread*

**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.*

---

---

## SOSY

saucés

---

<b>BRAVA</b> - sos z pieczonej papryki	6,-
<b>CHIMICHURRI</b> - na bazie ziół i oliwy	6,-
<b>SALSA POMIDOROWA</b>	6,-
<b>SALSA MANGO</b> z chili	6,-
<b>AIOLI</b> chiptole / limonkowe	6,-

---

## DESERY

dessert

---

<b>CHURROS Z CUKREM I CYNAMONEM</b>	23,-
<i>churros with sugar and cinnamon</i>	
<b>CHURROS TRES CHOCOLATES</b>	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>	
<b>SERNIK BASKIJSKI</b>	29,-
z karmelem i orzechami laskowymi	
<i>Spanish cheesecake with caramel and hazelnuts</i>	
<b>ICE CREAM CHURROS</b>	29,-
churros z lodami waniliowymi	
<i>churros with vanilla ice cream</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*

---

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

---

## KAWY I HERBATY

*coffee & tea*

---

NA ZIMNO

<b>ESPRESSO</b>	10,-
<b>DOUBLE ESPRESSO</b>	12,-
<b>CAFÉ AMERICANO</b>	12,-
<b>CAPPUCCINO</b>	15,-
<b>CAFÉ LATTE</b>	17,-
<b>ICED LATTE</b>	17,-
<b>CAFE ROMANO</b>	17,-
espresso, mięta, sok z cytryny <i>pink coconut milk, espresso, sugar syrup</i>	
<b>FRAPPUCCINO WANILIOWE</b>	17,-
<b>AFFOGATO</b>	17,-
podwójne espresso z lodami waniliowymi <i>double spresso with vanilla ice cream</i>	
 <b>PINK CAFÉ CORTADO</b>	17,-
różowe mleko kokosowe, espresso, syrop cukrowy <i>pink coconut milk, espresso, sugar syrup</i>	
 <b>CAFÉ BONBON</b>	17,-
espresso, mleko skondensowane, mleczna piana <i>espresso, condensed milk, milk foam</i>	
<b>HERBATA</b> <i>tea</i>	15,-
czarna / earl grey / chai rooibos / japanese sencha / jasmine tea / peach fruit tea	
<b>MLEKO ROŚLINNE DO KAWY</b> <i>plant milk</i>	+4,-

---



---

## 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 /35,-  1,2l /105,-

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

### CZERWONA

 0,34l /35,-  1,2l /105,-

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

### MUSUJĄCA

 0,34l /35,-  1,2l /105,-

Rum, kordiał jabłkowo-gruszkowy, wino musujące  
*Rum, apple-pear cordial, sparkling wine*

### BOTELLÓN SANGRIA

 0,34l /39,-  1,2l /115,-

Rum, kordiał jabłkowo-gruszkowy, pulpa ananas-marakuja-truskawka, cydr  
*Rum, apple-pear cordial, pineapple-passion fruit-strawberry pulp, cider*

---

## MOËT

---

### MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL

 59,-  359,-

### MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL

 89,-  499,-

### CHANDON GARDEN SPRITZ

 39,-  199,-

FONDE  EN 1743  
**MOËT & CHANDON**  
CHAMPAGNE  
★

---

# 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**



199,-

### 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**



38,-



219,-

### 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**



219,-

### RÓŻ

*Strawberry cream candles*

*Lekkie, owocowe, soczyste.*

**Niska kwasowość  
z kremową słodyczą.**



### REBELA ROSA 2022

**Szczep: Cabernet sauvignon, frankovka**

**Region: Trnava**

**Kraj: Słowacja**



38,-



219,-

### CZERWIEN

*Bloody Wine*

*W nosie surowy stek*

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



### ROSSO 2021

**Szczep: Montepulciano**

**Region: Abruzja**

**Kraj: Włochy**



209,-

# NATURAL RASCAL





---

## WINO

---



### MUSUJĄCE *sparkling*

<b>CAVA VILARNAU</b> Hiszpania   D.O. Cava   Parelada, Xarel-lo, Macabeo	 24,-	 130,-
<b>BRILLA ROSATO PROSECCO</b> Włochy   Vento   Glera, Pinot Noir		 219,-
<b>MARLBOROUGH SUN</b> Nowa Zelandia   Marlborough   Sauvignon Blanc		 229,-



### BIAŁE *white*

<b>NUVIANA</b> Hiszpania   Kastylia i León   Chardonnay	 27,-	 150,-
<b>RAIMAT CLAMOR</b> Hiszpania   Katalonia   Chardonnay, Sauvignon Blanc	 23,-	 130,-
<b>OCTAVO ARTE</b> Hiszpania   Katalonia   Sauvignon Blanc	 24,-	 130,-
<b>CAPE DREAM</b> RPA   Western Cape   Chenin blanc	 25,-	 140,-
<b>FINCA EL ORIGEN RESERVA</b> Argentyna   Cafayate Salta   Torrontes		 170,-
<b>FINCA MONTEPEDROSO</b> Hiszpania   Rueda   Verdejo		 160,-
<b>PANAMERA</b> USA   California   Chardonnay		 199,-
<b>CASA SILVA</b> Chile   Colchagua Valley   Viogner		 219,-
<b>GENIO Y FIGURA</b> Hiszpania   Rias Beixas   Albarino		 299,-

---



## CZERWONE red

<b>RAIMAT CLAMOR</b> Hiszpania   Katalonia   Cabernet Sauvignon, Tempranillo	 24,-	 130,-
<b>TIME WAITS FOR NO ONE 2021</b> Hiszpania   Jumillia   Monastrell		 190,-
<b>VINA POMAL CRIANZA</b> Hiszpania   Rioja   Tempranillo	 35,-	 209,-
<b>SAURA CAURA VENTUM</b> Hiszpania   D.O. Bullas   Garnacha		 219,-
<b>PETER LAHMANN</b> Australia   Barossa   Syrah		 300,-

---

## PIWO BEZALKOHOLOWE

*non-alcoholic beer*

---

<b>PERONI NASTRO AZZURRO 0%</b> 0,33l	25,-
<b>LECH FREE</b> 0,33l	18,-


lager / limonka mięta

---

## PIWA BUTELKOWE

*bottled beer*

---

 <b>ESTRELLA DAMM BARCELONA</b> 0,33l	25,-
<b>PERONI NASTRO AZZURRO</b> 0,33l	25,-
<b>KSIĄŻĘCE ŻŁOTE PSZENICZNE</b> 0,5l	24,-

---

## PIWO BECZKOWE

*draft beer*

---

<b>PERONI NASTRO AZZURRO</b> 0,25l/0,4l	18/25,-
---	---------