

# 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 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 faszerowane 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 pescaditos fritos, empanadas mix, chorizo w cydrze, pimientos de padrón, nachosy, patatas bravas, oliwki, grillowana bagietka, sos brava, guacamole, sos aioli,

*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 sauce, 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*

---

## 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.*

---

---

## 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 smażonymi ziemniaczkami  
*burrito with beef, peppers, corn, red beans, cilantro, guacamole, smoked sour cream, and fried potatoes*

### 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*

---

---

## 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 sosem pistacjowym	
<i>Spanish cheesecake with pistachio sauce</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>espresso, mint, lemon</i>	
<b>FRAPPUCCINO WANILIOWE</b>	17,-
<b>AFFOGATO</b>	17,-
podwójne espresso z lodami waniliowymi <i>double espresso 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

---

- BIAŁA**  0,34l /35,-  1,2l /105,-  
Rum, kordiał jabłkowo-gruszkowy, wino białe  
*Rum, apple-pear cordial, white wine*
- CZERWONA**  0,34l /35,-  1,2l /105,-  
Rum, kordiał jabłkowo-gruszkowy, wino czerwone  
*Rum, apple-pear cordial, red wine*
- 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  
*Rum, apple-pear cordial, pineapple-passion fruit-strawberry pulp*
- 

## SPECIAL COCKTAILS

---

- CHANDON COCKTAIL TREE** **195,-**  
6 x Chandon Garden Spritz
- 3L GRANDE APEROL SPRITZ** **249,-**  
Aperol / prosecco / woda gazowana
- 

## CLASSIC COCKTAILS

---

- HAPPY HOUR 2+1 GRATIS | poniedziałek - piątek | 14:00 - 19:00**
- PORNSTAR MARTINI FIRE** **39,-**  
Ketel One wódka / marakuja / wanilia / limonka / prosecco
- BULLDOG BOTELLÓN** **45,-**  
Tequila Jose Cuervo Silver / likier pomarańczowy / truskawki / cytryna / piwo
- ICE POPS MIMOSA** **39,-**  
Cava / owocowy ice pops
- CHANDON GARDEN SPRITZ** **39,-**
- 

Promocja obejmuje 3 takie same koktajle klasyczne

<b>APEROL SPRITZ</b>	39,-
Aperol / prosecco / woda gazowana	
<b>MARGARITA</b>	39,-
Tequila Jose Cuervo Silver / Triple Sec / sok z limonki	
<b>WHISKY SOUR</b>	41,-
Whisky Johnnie Walker Black / sok z cytryny / syrop cukrowy / angostura / białko	
<b>WÓDKA SOUR</b>	39,-
Wódka Ketel One, sok z cytryny, syrop cukrowy, angostura, białko	
<b>JAGER SOUR</b>	39,-
Jagermeister, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko	
<b>CUBA LIBRE</b>	36,-
Rum Captan Morgan White / cola / limonka	
<b>OLD FASHIONED</b>	44,-
Whisky Johnnie Walker Black / cukier trzcinowy / angostura	
<b>LONG ISLAND ICED TEA</b>	49,-
Wódka Ketel One / gin Tanqueray / rum Captain Morgan White / tequila Jose Cuervo Silver / Tripce Sec / syrop cukrowy / sok z cytryny / cola	

---

## MOCKTAILS

---

<b>PORNSTAR MARTINI 0%</b>	32,-
marakuja / wanilia / sok ananasowy / cava 0%	
<b>BULLDOG BOTELLÓN 0%</b>	39,-
truskawki / cytryna / syrop cukrowy / piwo 0%	
<b>ICE POPS MIMOSA 0%</b>	32,-
Cava 0% / owocowy ice pops	
<b>APEROL &amp; MARAKUJA 0%</b>	32,-
aperitivo 0% / cava 0% / puree z marakui / woda gazowana	
<b>AFRUTADO FRENCH 0%</b>	32,-
Tanqueray 0% / cytryna / truskawka / cava 0%	

---

## CHAMPAGNE

---

**MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL**



59,-



359,-

**MOET & CHANDON ICE IMPERIAL**



89,-



499,-

---

## WINA NATURALNE

---

### 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 BIANCO CH 2022

Szczep: Chardonnay

Region: Vento

Kraj: Włochy



219,-

### RÓŻ

Strawberry cream candles

Lekkie, owocowe, soczyste.

**Niska kwasowość  
z kremową słodyczą.**



### È ROSATO!

Szczep: Dolcetto, Nebbiolo

Region: Piemont

Kraj: Włochy



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

---



### MUSUJAĆE *sparkling*

#### CAVA VILARNAU

Hiszpania | D.O. Cava | Parelada, Xarel-lo, Macabeo



24,-



130,-

#### PROSECCO



120,-



### BIAŁE *white*

#### NUVIANA

Hiszpania | Kastylia i León | Chardonnay



27,-



150,-

#### RAIMAT VOL D'ANIMA

Hiszpania | Katalonia | Chardonnay, Xarel-lo, Albarino



24,-



130,-

#### OCTAVO ARTE

Hiszpania | Katalonia | Sauvignon Blanc



24,-



130,-

#### CAPE DREAM

RPA | Western Cape | Chenin blanc



25,-



140,-

#### FINCA MONTEPEDROSO

Hiszpania | Rueda | Verdejo



160,-

#### FINCA EL ORIGEN RESERVA

Argentyna | Cafayate Salta | Torrontes



170,-

#### PANAMERA

USA | California | Chardonnay



190,-

#### DOMAINE DE LA VILLE DE COLMAR

Francja | Alzacja | Gewurztraminer



190,-

#### CASA SILVA

Chile | Colchagua Valley | Viogner



219,-














#### GENIO Y FIGURA

Hiszpania | Rias Beixas | Albarino



299,-




<b>SANTA CAROLINA</b> Chile   Central Valley   Merlot	 21,-	 120,-
<b>RAIMAT VOL D'ANIMA 2021</b> Hiszpania   Katalonia   Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah	 24,-	 130,-
<b>NUVIANA</b> Hiszpania   Katalonia   Cabernet Sauvignon, Tempranillo	 27,-	 150,-
<b>WOODHAVEN</b> USA   Kalifornia   Zinfandel	 27,-	 150,-
<b>TIME WAITS FOR NO ONE 2021</b> Hiszpania   Jumillia   Monastrell		 190,-
<b>LIGNUM VITIS</b> Włochy   Sycylia   Shiraz		 150,-
<b>SAURA CAURA VENTUM</b> Hiszpania   D.O. Bullas   Garnacha		 219,-
<b>PETER LAHMANN</b> Australia   Barossa   Syrah		 290,-
<b>CLOS DE LOS SIETE MICHEL ROLLAND</b> Argentyna   Valle de Uco   Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah		 290,-

---

## PIWA BUTELKOWE

*bottled beer*

---

 <b>ESTRELLA DAMM BARCELONA</b> 0,33l	25,-
<b>PERONI NASTRO AZZURRO</b> 0,33l	25,-
<b>KSIĄŻĘCE ZŁOTE PSZENICZNE</b> 0,5l	24,-
<b>PERONI NASTRO AZZURRO 0%</b> 0,33l	25,-
<b>LECH FREE</b> 0,33l	18,-

lager / limonka mięta

---

## PIWO BECZKOWE

*draft beer*

---

**PERONI NASTRO AZZURRO** 0,25l/0,4l

18/25,-

---

## VODKA

---

	40ml / but.
<b>Ketel One</b>	<b>24,- / 420,-</b>
<b>Ostoya</b>	<b>19,- / 330,-</b>
<b>Ciroc</b>	<b>24,- / 420,-</b>
<b>Belvedere</b>	<b>28,- / 490,-</b>

---

## COGNAC/BRANDY

---

	40ml
<b>Soberano Reserva 5yo</b>	<b>19,-</b>
<b>Papidoux Fine Calvados</b>	<b>21,-</b>
<b>Pisco demonio de los andes</b>	<b>25,-</b>

---

## APERITIVO/LICOR

---

	40ml
<b>Frangelico</b>	<b>18,-</b>
<b>Campari</b>	<b>18,-</b>
<b>Aperol</b>	<b>19,-</b>
<b>Jagermaister</b>	<b>20,-</b>
<b>Disaronno</b>	<b>20,-</b>
<b>Amaro Montenegro</b>	<b>23,-</b>
<b>Nixta</b>	<b>32,-</b>

---

## VERMOUTH

---

	40ml
<b>Martini Fiero</b>	<b>16,-</b>
<b>Dolin</b>	<b>24,-</b>
<b>Martini Rubino</b>	<b>19,-</b>
<b>Cocchi</b>	<b>32,-</b>
<b>9 di datne inferno</b>	<b>42,-</b>

---

## WHISKY / BOURBON

---

	40ml / but.
The Famous Grouse	20,-
The Famous Grouse Smoky	21,-
The famous Grose Ruby Cask	21,-
Bushmills Black Bush	22,-
Bushmills 10yo	27,-
Bushmills 12yo	36,-
Bushmills 16yo	52,-
Johnnie Walker Black Label	23,-
Johnnie Walker Gold Label	30,-
Johnnie Walker Green	45,-
Johnnie Walker Blue Label	95,-
The Singleton of Dufftown 12yo	25,-
The Singleton of Dufftown 15yo	29,-
Monkey Sholder	25,-
Sexton	26,-
Cardhu 12yo	31,-
Caol Ila 12yo	41,-
Lagavulin 16yo	62,-
Bulleit Bourbon	23,-
Bulleit Rye	24,-

---

## GINEBRA

---

	40ml
Tanqueray London Dry	23,-
Tanqueray Flor de Sevilla	25,-
Tanqueray N10	29,-
The London N1	24,-
No.3	29,-
Santa Ana	46,-
Drumshambo Gunpowder	30,-
Drumshambo Gunpowder Orange	30,-
Monkey 47	46,-

---

## RUM

---

	40ml / but.
Capitan Morgan White	20,-/350,-
Capitan Morgan Black Spiced	20,-/350,-
Brugal Aneyo	21,-
Spytail	21,-
Plantation 3*	23,-
Plantation Pineapple	24,-
Plantation O.F.T.D	33,-
Black Tears	27,-
Bacoo 7yo	32,-
Bacoo 11yo	42,-
Clairin Communal	33,-
Clairin Sajous	40,-
Dos Maderas 5+5	39,-
Zacapa 23yo	40,-
Don Papa	42,-
Brugal 1888	43,-

---

## DIAGEO ESPECIAL

---

	40ml / but.
Capitan Morgan White	20,-/350,-
Capitan Morgan Black Spiced	20,-/350,-
Johnnie Walker Black Label	23,-/400,-
Johnnie Walker Gold Label	30,-
Johnnie Walker Blue Label	95,-
Tanqueray London Dry	23,-/400,-
Tanqueray Flor de Sevilla	25,-
Tanqueray N10	29,-
Ketel One	24,-/420,-
Bulleit Bourbon	23,-
Bulleit Rye	24,-
The Singleton of Dufftown 12yo	25,-
Zacapa 23yo	39,-
Caol Ila	41,-