

EL BOTELLÓN

brunch & celebration

www.elbotellon.pl



[/elbotellon_solec](https://www.instagram.com/elbotellon_solec)

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.

PRZYSTAWKI

PATATAS BRAVAS

Chrupiące ziemniaki smażone na złoto, podawane z sosem brava i aioli.

Crispy potatoes fried to golden perfection, served with brava sauce and aioli.

23 PLN

KASZANKA IBERYJSKA

z kozim serem i konfiturą z czerwonej cebuli.

Delicate Iberian black pudding paired with goat cheese and red onion jam.

29 PLN

TIRADITO Z TUŃCZYKA

Cienko krojone plastry tuńczyka, marynowane w ponzu truflowym, podawane z gruszką i majonezem kafirowym.

Thinly sliced tuna marinated in truffle ponzu, served with pear and kaffir lime mayo.

39 PLN

OLIWKI

Selekcja oliwek marynowanych w ziołach.

Selection of olives marinated in herbs.

24 PLN

DESKA SERÓW Z KONFITURĄ Z PIGWY

Wyselekcjonowane sery, podawane z domową konfiturą z pigwy.

A selection of cheeses served with homemade quince jam.

59 PLN

KREWETKI

Smażone w emulsji winno-maślanej z chilli, czosnkiem, wędzoną papryką i natką pietruszki.

Prawns sautéed in a velvety white wine and butter emulsion, enriched with chili, garlic, smoked paprika, and parsley.

39 PLN

BURRATA

Serwowana na pomidorkach cherry, z dodatkiem chrupiących pistacji, świeżego pesto bazyliowego i oliwy Arbequina.

Creamy burrata served on cherry tomatoes, garnished with crunchy pistachios, fresh basil pesto, and Arbequina olive oil.

39 PLN

CHORIZO W CYDRZE

Pikantne chorizo, gotowane powoli w aromatycznym cydrze

Spicy chorizo, slowly cooked in aromatic cider

36 PLN

CHRUPIĄCE KALMARY

W lekko pikantnej panierce, podawane z limonkowym sosem aioli.

Crispy calamari in a mildly spicy coating, served with lime aioli.

39 PLN

OŚMIORNICA

Plastry wolno pieczonej ośmiornicy serwowane na kremowych ziemniakach konfitowanych w oliwie Arbequina, doprawiona wędzoną papryką.

Tender octopus served on creamy potatoes confited in Arbequina olive oil, seasoned with smoked paprika.

48 PLN

TATAR WOŁOWY

Tatar z mięsa wołowego, z warzywami escabeche, aromatycznym majonezem lubczykowym, odrobiną musztardy i chrustem z pora.

Beef tartare made from carefully selected meat, served with escabeche vegetables, aromatic lovage mayo, a touch of mustard, and crispy leek garnish.

46 PLN

ARGENTYŃSKIE EMPANADAS

Smakowite, ręcznie robione pieczone pierożki z różnymi farszami: smash burger, łagodna wołowina, pikantne chorizo, pizza margarita.

Delicious, handmade baked pastries with various fillings: smash burger, mild beef, spicy chorizo, or margherita pizza.

15 PLN / szt.

W każdy poniedziałek Festiwal Empanadas!

Jesz ile chcesz za 69 PLN.

Every Monday is Empanadas Festival! All-you-can-eat for 69 PLN.

PIMIENTOS PADRÓN

Delikatnie smażone papryczki padrón z dodatkiem gruboziarnistej soli, serwowane na ciepło.

Lightly fried padrón peppers with coarse salt, served warm.

29 PLN

DANIA GŁÓWNE

STEK Z SELERA

z blanszowanym szpinakiem w kremowym sosie z hiszpańskiego sera Cabrales.
smoked celery steak, served with blanched spinach in a creamy Spanish Cabrales cheese sauce.

59 PLN

GRILLOWANA OŚMIORNICA

Serwowana z dymnym ziemniakiem, grillowanymi pomidorkami cherry i aromatycznym chimichurri.

Tender grilled octopus, served with smoky potatoes, grilled cherry tomatoes, and flavorful chimichurri.

99 PLN

ŚWIEŻE MULE

Duszone w emulsji z białego wina i masła, serwowane z chrupiącym pieczywem.
Fresh mussels simmered in a white wine and butter emulsion, served with crispy bread.

59 PLN

SALAATKA Z KOZIM SEREM

Świeże liście sałaty z kremowym kozim serem, dojrzałą gruszką i chrupiącymi orzechami włoskimi, skropione miodowym dressingiem.

Fresh salad leaves with creamy goat cheese, ripe pear, and crunchy walnuts, drizzled with a honey dressing.

39 PLN

SALAATKA CEZAR

Klasyczna sałatka z chrupiącymi grzankami, grillowanym kurczakiem, pomidorkami cherry i dressingiem anchois.

Classic Caesar salad with crispy croutons, grilled chicken, cherry tomatoes and anchovy dressing.

42 PLN

STEK WOŁOWY

Soczysta polędwica (200g) z aromatycznym puree truflowym, podawany z pieczonymi papryczkami Padrón.

Juicy beef steak (200g) served with aromatic truffle purée and roasted padrón peppers.

119 PLN

BURRITO Z WOŁOWINĄ

Tortilla wypełniona aromatyczną wołowiną, serem cheddar, papryką, kukurydzą, czerwoną fasolą, kolendrą i kremowym guacamole. Podawane z grillowaną kolbą kukurydzy, frytkami oraz dodatkami: guacamole i kwaśną śmietaną.

Beef burrito filled with flavorful beef, cheddar cheese, bell peppers, corn, red beans, coriander, and creamy guacamole. Served with grilled corn on the cob, fries, guacamole, and sour cream.

51 PLN

TAGLIATELLE Z KREWETKAMI

Domowy makaron tagliatelle w aksamitnym pesto pietruszkowym, podawany z soczystymi krewetkami.

Homemade tagliatelle pasta in a velvety parsley pesto, served with juicy prawns.

52 PLN

MAKARON Z CHORIZO

Kremowy makaron z mieszanką serów i pikantnym chorizo, doprawiony jalapeño.

Creamy pasta with a cheese blend and spicy chorizo, enhanced with jalapeño.

46 PLN

CLASSIC BURGER

Soczysta wołowina w maślanej bułce brioche z pomidorem, sałatą i sosem aioli, serwowany z chrupiącymi frytkami.

Juicy beef patty in a buttery brioche bun with tomato, lettuce, and aioli, served with fries.

49 PLN

BOTELLÓN BURGER

Soczysta wołowina w maślanej bułce brioche z sałatą, piklowanym ogórkiem, papryczkami Padrón, chorizo, serem cheddar i sosem aioli chipotle, serwowana z patatas bravas i dodatkowym sosem aioli

Juicy beef patty in a buttery brioche bun with lettuce, pickled cucumber, padrón peppers, chorizo, cheddar cheese, and chipotle aioli, served with patatas bravas

59 PLN

BURGER WOŁOWY Z SZYNKĄ SERRANO

Soczysta wołowina, plastry szynki serrano w stylu bekonu, roztopiony cheddar, świeże warzywa i aromatyczny sos majonezowy, serwowany z chrupiącymi frytkami.

Beef burger with serrano ham slices, melted cheddar, fresh vegetables, and aromatic mayonnaise sauce with crispy fries.

52 PLN

BURGER Z KREWETKAMI

burger z chrupiącymi krewetkami panierowanymi w cieście, podawany z salsa mango i sosem chimichurri na świeżych warzywach serwowany z mixem sałat

Shrimp burger with crispy battered shrimp, served with mango salsa, chimichurri, and fresh vegetables.

(59 PLN)

DANIA GŁÓWNE (do dzielenia się)

PAELLA

ryż szafranowy z owocami morza

Saffron rice with seafood

119,-

PÓLMISEK OWOCÓW MORZA

Wyjątkowy zestaw: ośmiornica, kalmary, krewetki i małże Cozze w emulsji winno-maślanej

A delightful selection of octopus, prawns, squid, and Cozze mussels in a wine-butter emulsion, 199,-

DESKA IBERYJSKICH SERÓW I WĘDLIN

Selekcja iberyjskich serów i wędlin, podawana z nachos, oliwkami, pieczywem i domową konfiturą.

A selection of Iberian cheeses and cold cuts, served with nachos, olives, bread, and homemade jam

139,-

KIDS MENU

MINI BURGER

Delikatna wołowina w maślanej bułce brioche z sałatą i ketchupem z frytkami.

Mini beef burger in a buttery brioche bun with lettuce and ketchup, with fries.

29 PLN

MAKARON Z SOSEM POMIDOROWYM

Domowy makaron tagliatelle w łagodnym sosie pomidorowym, podawany z odrobiną startego sera.

Homemade tagliatelle pasta in a mild tomato sauce, topped with a cheese.

27 PLN

DESERY

CHURROS

Chrupiące, hiszpańskie "pączki", serwowane z sosem czekoladowym, pistacjowym oraz z białej czekolady z malinami.

Crispy Spanish "doughnuts," served with chocolate, pistachio, and white chocolate-raspberry sauces.

29 PLN

TIRAMISU

Klasyczny włoski deser z kremem mascarpone i kawową nutą, delikatnie nasączony likierem amaretto.

Classic Italian dessert with mascarpone cream and a hint of coffee, delicately infused with amaretto liqueur.

29 PLN

SERNIK BASKIJSKI

Delikatny sernik z karmelizowanym wierzchem, podawany z sosem pistacjowym.

Velvety Basque cheesecake with a delicate caramelized top, served with pistachio sauce.

29 PLN

ZIMNE NAPOJE

cold drinks

LEMONIADA 19,-

cytrynowa / truskawka & rababarbar / grejpfрут & rozmaryn
lemon / strawberry & rhubarb / grapefruit and rosemary

WODA GÓRSKA NATURA 0,3l 10,-

KARAFKA WODY BOTELLÓN 0,75l 15,-

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

SOK OWOCOWY 0,2l 12,-

jabłko *apple*

ŚWIEŻY SOK 0,4l 24,-

pomarańcza / grejpfрут / mix
orange / grapefruit / mix

KAWY I HERBATY

coffee & tea

ESPRESSO 10,-

DOUBLE ESPRESSO 12,-

CAFÉ AMERICANO 12,-

CAPPUCCINO 15,-

FLAT WHITE 17,-

CAFÉ LATTE 17,-

LATTE MACCHIATO 17,-

HERBATA ZIMOWA 23,-

cherbata czarna, cytryna, pomarańcza, goździki, jabłko, cynamon, syrop
owocowo korzenny

NAPAR IMBIROWY 23,-

imbir, cytryna, miód, mięta

HERBATA ORGANICZNA 15,-

czarna/earl grey/chaі rooibos /japanese sencha /jasmine tea /peach fruit tea

GRZANE WINO 27,-

wino czerwone , syrop owocowo-korzenny, cynamon, pomarańcza, anyż

***dostępna wersja bez alkoholu**

MLEKO ROŚLINNE DO KAWY *plant milk*

+4,-

AUTORSKIE KOKTAJLE

signature cocktails

TROPHY WIFE 42,-

Gin Tanqueray n.10 / tymianek cytrynowy / likier z zuzu
/ syrop cukrowy / sok z limonki / Cava Vilarnau
Orzeźwiający, rzeński, musujący

VERY DEMURE 34,-

Aperitivo Aperol / wino wzmacniane Porto Portal / puree z marakui
/ syrop waniliowy / sok z mandarynki / sok z cytryny / białko
Owocowy, słodko kwaśny, bogaty

RED FLAG 44,-

Bitter Amaro Montenegro / Wermut Martini Rubino / Gin Tanqueray London Dry
/ likier Tatra Tea Peach / Cava Vilarnau / ocet z czerwonego wina
Wytrawny, intensywny

JEALOUS AF 34,-

Gin Tanqueray N.10 / kordiał matcha / jaśmin / białko
(Botaniczny, Orzeźwiający, Słodko-Kwaśny)

PERFECT DRAMA 38,-

Gin Tanqueray london dry / kordiał żurawina-gruszka-limonka / Luxardo Maraschino
Słodko kwaśny, Orzeźwiający

SUGAR DADDY'S SECRET 40,-

Espresso / rum Captain Morgan / likier Frangelico / śmietanka / syrop cukrowy
/ pistacje
Deserowy, Słodki

HOT GOSSIP 38,-






Gin Tanqueray London Dry / syrop lychee / sangria / napar z bławatka
/ Cava Vilarnau / sok z cytryny
Kwaśny, orzeźwiający

CHERRY BOMB 40,-

Whisky Johnnie Walker Black Label / likier Cherry Heering / likier Luxardo
Maraschino / likier Amaretto Disaronno / bitter Peychaud's / sok z cytryny
/ białko / syrop wiśniowy
Intensywny, owocowy

SANGRIA

*Hiszpański napój alkoholowy na bazie wina , owoców
i mocnego alkoholu na bazie naszego autorskiego przepisu*

BIAŁA / CZERWONA / MUSUJĄCA	 0,34l / 35,-	 1,2l / 105,-
BOTELLÓN SANGRIA	 0,34l / 39,-	 1,2l / 115,-
NA CAVIE		 1,2l / 125,-

SHARING COCKTAILS

CHANDON SPRITZ TREE 195,-

6 x Chandon Garden Spritz

3L GRANDE APEROL SPRITZ 249,-

Aperol / prosecco / woda gazowana

CLASSIC COCKTAILS

PORNSTAR MARTINI 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,-

APEROL SPRITZ 39,-

Aperol / prosecco / woda gazowana

MARGARITA 39,-

Tequila Jose Cuervo Silver / Triple Sec / sok z limonki

WHISKY SOUR 41,-

Whisky Johnnie Walker Black / sok z cytryny / syrop cukrowy / angostura / białko

WÓDKA SOUR 39,-

Wódka Ketel One, sok z cytryny, syrop cukrowy, angostura, białko

JAGER SOUR 39,-

Jagermeister, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko

CUBA LIBRE 36,-

Rum Captan Morgan White / cola / limonka

OLD FASHIONED 44,-

Whisky Johnnie Walker Black / cukier trzcinowy / angostura

LONG ISLAND ICED TEA 49,-

Wódka Ketel One / gin Tanqueray / rum Captain Morgan White / tequila Jose Cuervo Silver / Tripce Sec / syrop cukrowy / sok z cytryny / cola

MOCKTAILS

PORNSTAR MARTINI 0% 32,-

marakuja / wanilia / sok ananasowy / cava 0%

BULLDOG BOTELLÓN 0% 39,-

truskawki / cytryna / syrop cukrowy / piwo 0%

ICE POPS MIMOSA 0% 32,-

Cava 0% / owocowy ice pops

APEROL & MARAKUJA 0% 32,-

aperitivo 0% / cava 0% / puree z marakui / woda gazowana

AFRUTADO FRENCH 0% 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,-

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

PIWA BUTELKOWE

bottled beer

 ESTRELLA DAMM BARCELONA 0,33l	25,-
PERONI NASTRO AZZURRO 0,33l	25,-
KSIĄŻĘCE ŻŁOTE PSZENICZNE 0,5l	24,-
PERONI NASTRO AZZURRO 0% 0,33l	25,-
LECH FREE 0,33l	18,-

lager / limonka mięta

PIWO BECZKOWE

draft beer

PERONI NASTRO AZZURRO 0,25l/0,4l	18/25,-
---	---------

VODKA

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

COGNAC/BRANDY

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

APERITIVO/LICOR

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

VERMOUTH

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

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,-