

**CONTRA**  
RESTAURACJA

Szef Kuchni Maciej Mrózek

*Poniedziałek-czwartek*  
12:00-21:00

*Piątek-Sobota*  
12:00-22:00

*Niedziela*  
11:00-20:00

## Przystawki • STARTERS • VORSPEISE

*Rekomendowane wino*

**WĄTRÓBKA DROBIOWA** z kurkami, cebulą i groszkiem  
w sosie musztardowym

Chicken liver with chanterelles, onion, and peas in mustard sauce  
Hühnerleber mit Pfifferlingen, Zwiebeln und Erbsen in Senfsauce

34 PLN

*Insight Pinot Grigio  
18 zł/ 150ml*

**TARDALETKA ZAPIEKANA Z CAMEMBERTEM**,  
suszonym pomidorem i sałatką z winogron i pistacji

Tartlet baked with Camembert, sun-dried tomato, and a salad of  
grapes and pistachios

Tartelette überbacken mit Camembert, getrockneten Tomaten  
und einem Salat aus Weintrauben und Pistazien

34 PLN

*Ozzi Chardonnay  
18 zł/ 150ml*

## Zupy • SOUPS • SUPPE

**ROSÓŁ Z MAKARONEM** i wkładką

Broth with noodles and additions  
Hühnernudelsuppe und Zusätzen

18 PLN

**ŻUREK** z pulpetami, jajkiem i ziemniakiem

Sour rye soup with meatballs, hard-boiled egg, and potatoes  
Sauerteigsuppe mit Fleischbällchen, Ei und Kartoffeln

26 PLN

**ZUPA KANTOŃSKA** z jajem i pierożkami z wołowiną

Cantonese Soup with egg and Beef Dumplings  
Kantonesische Eiersuppe mit Rindfleischknödeln

26 PLN

## Dania główne • MAIN DISHES • HAUPTGERICHT

Rekomendowane wino

**STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ** z ziemniakiem smażonym, zapiekаныmi pomidorami z parmezanem i czosnkiem

**Beef tenderloin** steak with fried potatoes, baked tomatoes with parmesan and garlic  
**Rinderfiletsteak** mit Bratkartoffeln, überbackenen Tomaten mit Parmesan und Knoblauch

99 PLN

*Ruffino Chianti*  
23 zł/ 150ml

**COMBER Z SARNY** z jadalnymi kasztanami, borowikami, glazurowaną marchewką i sosem demi glace z owocami leśnymi

**Roe deer loin** with chestnuts, porcini mushrooms, glazed carrots, and demi-glace sauce with forest fruits  
**Rehrucken** mit Esskastanien, Steinpilzen, glasierten Karotten und Demi-Glace-Sauce mit Waldfrüchten

99 PLN

*Ruffino Chianti*  
23 zł/ 150ml

**GALANTYNA Z KURCZAKA** na fasolce szparagowej z pistacjami w beszamelu ze smażonymi kluskami

**Chicken galantine** on green beans with pistachios in béchamel sauce, with pan-fried dumplings  
**Hähnchengalantine** auf grünen Bohnen mit Pistazien in Béchamelsauce, dazu gebratene Klöße

52 PLN

*Ozzi Chardonnay*  
18 zł/ 150ml

**ROLADA WOŁOWA** z kluskami, kapustą czerwoną i sosem pieczeniowym

**Beef roulade** with dumplings, red cabbage and gravy sauce  
**Rinderroulade** mit Knödeln, Rotkohl und Bratensoße

59 PLN

*Ruffino Chianti*  
23 zł/ 150ml

**SCHAB FASZEROWANY** szynką i serem cheddar, na puree ziemniaczanym i surówką colesław

**Pork loin stuffed** with ham and cheese, served with mashed potatoes and coleslaw  
**Mit Schinken und Käse gefülltes Schweinefilet** serviert mit Kartoffelpüree und Krautsalat

53 PLN

*Insight Pinot Grigio*  
18 zł/ 150ml

**SKOKI Z KRÓLIKA** na potrawce z pęczaku, boczniaków, marchewki i kalafiora

55 PLN

*Insight Pinot Grigio  
18 zł/ 150ml*

**Rabbit legs** served on a ragout of pearl barley, oyster mushrooms, carrots, and cauliflower

**Kaninchenkeulen** auf einem Ragout aus Graupen, Austernpilzen, Karotten und Blumenkohl

**FILET Z KACZKI** z kapustą korzenną, szparagiem, krokietem ziemniaczanym i sosem z nutą pomarańczy

59 PLN

*Insight Montepulciano  
18 zł/ 150ml*

**Duck fillet** with spiced cabbage, asparagus, potato croquette, and a sauce with a hint of orange

**Entenfilet** mit gewürztem Kohl, Spargel, Kartoffelkrokette und einer Soße mit Orangen-Note

**POŁĘDWICA Z DZIKA** w szynce dojrzewającej na sosie grzybowym z tymiankiem, glazurowanym burakiem i ziemniakiem opiekany

69 PLN

*El Coto Crianza  
Tempranillo & Petit Verdot  
27 zł/ 150ml*

**Wild boar loin** wrapped in cured ham, served on mushroom and thyme sauce, with glazed beetroot and roasted potatoes

**Wildschweinlende** im gereiften Schinken auf Pilzsauce mit Thymian, dazu glasierte Rote Bete und geröstete Kartoffeln

**MAKARON Z KURCZAKIEM**, brokułem, suszonym pomidorem i parmezanem

51 PLN

*Insight Pinot Grigio  
18 zł/ 150ml*

**Pasta with chicken**, broccoli, sun-dried tomatoes, and parmesan

**Pasta mit Hähnchen**, Brokkoli, getrockneten Tomaten und Parmesan

**BURGER WOŁOWY Z SEREM CHEDDAR** z boczkiem, w wypiekanej na miejscu bułce i domowymi frytkami

52 PLN

**Beef burger** with cheddar cheese in a homemade bun, homemade fries

**Rindfleischburger** mit Cheddarkäse im selbstgemachten Brötchen, selbstgemachte Pommes

## Ryby i owoce morza • FISH SEAFOOD • FISCH MEERESFRUCHTE

### Rekomendowane wino

**POŁĘDWICA Z DORSZA** na risotto z grzybami,  
groszkiem, orzechami laskowymi i miętą

Cod loin on risotto with mushrooms, peas, hazelnuts, and mint  
Kabeljaufilet auf Risotto mit Pilzen, Erbsen, Haselnüssen und Minze

68 PLN

*Ozzi Chardonnay  
18 zł/ 150ml*

**SANDACZ** gotowany na tagliatelle z sosem porowo  
bekonowym

Poached zander on tagliatelle with leek and bacon sauce  
Pochierter Zander auf Tagliatelle mit Lauch-Speck-Sauce

63 PLN

*Pago Casa Benasal  
Gewurztraminer & Moscatel  
27 zł/ 150ml*

**ŁOSOŚ** w sosie szpinakowym z brokułem, kalafiolem,  
dufinkami i prażonymi migdałami i koperkiem

Salmon in spinach sauce with broccoli, cauliflower, pommes  
dauphine, roasted almonds, and dill  
Lachs in Spinatsauce mit Brokkoli, Blumenkohl, Pommes Dauphine,  
gerösteten Mandeln und Dill

63 PLN

*Ozzi Chardonnay  
18 zł/ 150ml*

**HALIBUT** z selerem, surówką z ogórka i jabłka, z  
zapiekanką ziemniaczaną

Halibut with celery, cucumber and apple salad, and potato  
casserole  
Heilbutt mit Sellerie, Gurken-Apfel-Salat und Kartoffelauflauf

65 PLN

*Insight Pinot Grigio  
18 zł/ 150ml*

**MAKARON CZARNE TAGIATELLE Z KREWETKAMI,**  
mięsem małż, przegrzebków i kraba z czosnkiem i  
pomidorami

Black tagliatelle pasta with shrimp, mussel meat, scallops, and  
crab, with garlic and tomatoes  
Schwarze Tagliatelle mit Garnelen, Muschelfleisch,  
Jakobsmuscheln und Krebsfleisch, mit Knoblauch und Tomaten

69 PLN

*Pago Casa Benasal  
Gewurztraminer & Moscatel  
27 zł/ 150ml*

## Sałatki • SALADS • SALATE

Wszystkie sałatki serwujemy z chrupiącą bagietką czosnkową.

### Rekomendowane wino

**SAŁATKA Z WĄTRÓBKĄ WIEPRZOWĄ** z konfiturą z czerwonej cebuli i sałatką z jabłka, selera naciowego i orzechów ziemnych

Pork liver salad with red onion confit and a salad of apple, celery, and peanuts

Schweinelebersalat mit roter Zwiebelkonfitüre und einem Salat aus Apfel, Staudensellerie und Erdnüssen

45 PLN

Ruffino Chianti  
23 zł/ 150ml

**SAŁATKA Z PANIEROWANYM CAMEMBERTEM**, grillowanym ananasem w glazurze słodko pikantnej i szynką dojrzewającą

Salad with breaded camembert, grilled pineapple in a sweet and spicy glaze and dry-cured ham

Salat mit paniertem Camembert, gegrillter Ananas in süß-würziger Glasur und Rohschinken

48 PLN

Ozzi Chardonnay  
18 zł/ 150ml

**SAŁATKA CEZAR** z kurczakiem, boczkiem i parmezanem

Caesar salad with chicken, becon and parmesan

Caesar Salat mit Hühnchen, Speck und Parmesan

45 PLN

Insight Pinot Grigio  
18 zł/ 150ml

**SAŁATKA Z KREWETKAMI** w maśle z czosnkiem i płatkami chilli

Shrimp salad in butter with garlic and chili flakes

Garnelensalat in Butter mit Knoblauch und Chiliflocken

49 PLN

Pago Casa Benasal  
Gewurztraminer & Moscatel  
27 zł/ 150ml

## Lunch Menu • 12:00-16:00 • PONIEDZIAŁEK - PIĄTEK

*Oferta menu dostępna wyłącznie od poniedziałku do piątku w godzinach 12:00-16:00*

<b>ROSÓŁ Z MAKARONEM</b>	12 PLN
Broth with noodles / Hühnernudelsuppe	
<b>ZUPA POMIDOROWA z makaronem</b>	12 PLN
Tomato soup with pasta / Tomatensuppe mit Nudeln	
<b>MAKARON BOLOGNESE z parmezanem</b>	29 PLN
Pasta bolognese with parmesan Pasta Bolognese mit Parmesan	
<b>GULASZ WIEPRZOWY z plackami ziemniaczanymi i zestawem surówek</b>	29 PLN
Pork goulash with potato pancakes and a set of salads Schweinegulasch mit Kartoffelpuffern und verschiedenen Salaten	
<b>CAMEMBERT w panierce z ziemniakami opiekanyymi i mixem sałat</b>	29 PLN
Breaded Camembert with roasted potatoes and mixed salad Paniertes Camembert mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	
<b>RYBA panierowana, z frytkami i zestawem surówek</b>	29 PLN
Breaded fish with fries and a set of salads Paniertes Fisch mit Pommes Frites und verschiedenen Salaten	
<b>KOTLET DROBIOWY z ziemniakami puree i zestawem surówek</b>	29 PLN
Breaded chicken fillet with mashed potatoes and a set of salads Paniertes Hähnchenfilet mit Kartoffelpüree und verschiedenen Salaten	
<b>FILET DROBIOWY W SOSIE POMIDOROWYM z ziemniakami puree i zestawem surówek</b>	29 PLN
Chicken fillet in tomato sauce with mashed potatoes and a set of salads Hähnchenfilet in Tomatensoße mit Kartoffelpüree und verschiedenen Salaten	
<b>PIECZEŃ Z KARCZKU z ziemniakami puree i zestawem surówek</b>	29 PLN
Roast pork neck with potatoes and a set of salads Gebratener Schweinenacken mit Kartoffeln und verschiedenen Salaten	
<b>KOTLET SCHABOWY z ziemniakami opiekanyymi i zestawem surówek</b>	29 PLN
Breaded pork chop with potatoes and a set of salads Paniertes Schweinekotelett mit Kartoffeln und verschiedenen Salaten	

## Menu wieloporcyjne w formie półmisków

*Elegancka forma serwisu , w której każdy z gości zostaje indywidualnie poczęstowany zupą serwowaną z wazy. Dania główne podawane są do stołów pod kloszem, z zachowaniem eleganckiego charakteru obsługi. **Wymagane zamówienie z minimum jednodniowym wyprzedzeniem***

### ZUPA

Rosół z makaronem i wkładką

### DANIE GŁÓWNE ( 2 szt./os. )

W ramach dania głównego przewidziane są **2 porcje na osobę**, podane jako elegancka kompozycja potraw mięsnych i rybnych

Patera mięsna:

- Rolada wołowa
- Filet z kaczki
- Schab z szynką i serem cheddar
- Noga z królika

Patera ryba:

- Filet z łososia
- Filet z halibuta
- Polędwica z dorsza
- Filet z sandacza

Dodatki:

- Kluski śląskie
- Ziemniaki puree
- Dufinki
  
- Sos pieczeniowy
- Sos szpinakowy
  
- Kapusta czerwona
- Surówka colesław
- Warzywa smażone

140 ZŁ / OS.

## Aktualności • sprawdź co nowego przygotowaliśmy

### **Wielo-porcjowo. Wykwintnie. Bez kompromisów**

W naszej ofercie pojawiła się możliwość zamawiania dań wieloporcjowych na półmiskach w eleganckiej, dopracowanej formie podania. To propozycja dla osób, które cenią komfort, estetykę i wyjątkowy smak bez konieczności oczekiwania na poszczególne potrawy. Menu przygotowane jest na ustaloną godzinę, a jego różnorodny charakter pozwala każdemu z Gości odnaleźć coś dla siebie.

### **Dowóz potraw prosto pod Twoje drzwi!**

Ciesz się ulubionymi smakami z naszej restauracji bez wychodzenia z domu. Realizujemy zamówienia na terenie do 10 km, przy min. kwocie zamówienia 100 zł.

### **14.05 Szparagowe klasyki**

Tego dnia pojawią się wyjątkowe dania ze szparagami w roli głównej. Znane lubiane klasyki podamy w sezonowej odsłonie – prosto elegancko i z wyraźnym smakiem wiosny.

### **29.05 Mojito w wielu smakach**

Przygotujemy dla Was różne wariacje i smaki tego orzeźwiającego klasyka – od tradycyjnego, przez owocowe, aż po zaskakujące kompozycje. Klasyczne, truskawkowe, malinowe, mango, marakuja, bezalkoholowe...

### **18.06 Dzień Pizzy**

Pizza znów przejmie naszą kartę – w klasycznych odsłonach, z aromatycznymi dodatkami i chrupiącym ciastem prosto z pieca. Wracamy do smaków, które zawsze łączą przy stole.

### **26.06 Spritz w roli głównej. Dzień Spritza**

Zapraszamy na lekki, orzeźwiający dzień w stylu aperitivo! Spróbuj różnych wariacji Spritza i wybierz swój ulubiony smak. Limoncello Spritz, Campari Spritz, Strawberry Spritz, Aperol, Hugo i inne...

## Catering Menu • PRZEKĄSKI

*Zestaw obejmuje 24 szt. starannie przygotowywanych przekąsek na zimno, serwowanych na kamiennym tępku, lustrze lub w boksie w zależności od charakteru przyjęcia.  
Zamówienia przyjmujemy z jednodniowym wyprzedzeniem.*

**ŁOSOŚ NA KROKIECIE** ziemniaczanym z duszonym porem i sosem berneńskim 4 SZT.

**ROLADA OMLETOWA** z krewetkami i serkiem twarogowym 4 SZT.

**GOTOWANY MUS Z BROKUŁÓW** z sałatką brokułową w sosie czosnkowym 4 SZT.

**MINI TARTA Z CAMEMBERTEM I POMIDORAMI** 4 SZT.

**TACO Z KACZKĄ** 4 SZT.

**MUFFINKA Z GRZYBAMI I SEREM** 4 SZT.

**MIESZANKA SAŁAT** 1 SZT.

**DIPY** 3 SZT.

285 PLN / zestaw

## Catering Menu • BURGER BOX

*Zestaw dedykowany na obfity dla 6-8 osób. Zamówienia przyjmujemy z jednodniowym wyprzedzeniem.*

BURGER WOŁOWY	5 SZT.
SMAŻONY SER CAMEMBERTEM	0,25 KG.
FILETY DROBIOWE W PANIERCE	0,4 KG.
PALUCHY SEROWE	10 SZT.
KREWETKI W MAŚLE	14 SZT.
MIESZANKA SAŁAT	5 SZT.
DIPY różne smaki	3 SZT.
BAGIETKA z masłem czosnkowym	

390 PLN / zestaw

## Koktajle alkoholowe • COCKTAILS • COCKTAILS

<b>MOJITO</b> Havana, limonka, cukier trzcinowy, mięta, woda gazowana	28 PLN
<b>GIN &amp; TONIC</b> Gordon, Kinley, rozmaryn, cytryna, malina	28 PLN
<b>COSMOPOLITAN</b> Wyborowa, Cointreau, sok z limonki, sok żurawinowy	28 PLN
<b>WHISKY SOUR</b> Jack Daniels, sok z cytryny, syrop cukrowy	28 PLN
<b>CONTRA SPIRIT</b> Jagermeister, Havana, Bols Triple Sec, limonka, sok żurawinowy, mięta, cukier trzcinowy, woda gazowana	34 PLN
<b>SEX ON THE BEACH</b> Wyborowa, likier brzoskwiniowy, sok pomarańczowy, syrop żurawinowy	30 PLN
<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, prosecco, woda gazowana, pomarańcza	28 PLN
<b>PORN STAR</b> Wyborowa, puree z marakui, syrop waniliowy, Passoa, prosseco	34 PLN
<b>HUGO SPRITZ</b> prosecco, syrop z czarnego bzu, woda gazowana	28 PLN
<b>BERRY BLISS</b> Gin Pink, prosecco, Kinley tonic, syrop z czarnego bzu, syrop truskawkowy	28 PLN
<b>MARGARITA</b> Tequila Sierra, Cointreau, sok z limonki	28 PLN
<b>WŚCIEKŁY PIES SHOT</b> Wyborowa, syrop malinowy, Tabasco / 2 szt.	25 PLN

## Koktajle molekularne • KOKTAJLE Z SUCHYM LODEM

**0% TROPICAL FIZZ** sok anansowy, puree z marakui, sok z cytryny, syrop cukrowy, woda gazowana 2 x 170 ml / 56 PLN

**JAGERSUNRISE** Jagermeister, Fanta, Grenadina, sok z limonki 2 x 170 ml / 56 PLN

*Serwowane w zestawie – 2 drinki po 170 ml*

**PASSION FRUIT SPRITZ** Passoa, prosecco, woda gazowana, wanilia 2 x 170 ml / 56 PLN

*Serwowane w zestawie – 2 drinki po 170 ml*

**LIMONCELLO** nasza domowa cytrynówka – Wyborowa, miód, cytryna 3 x 60 ml / 29 PLN

*Zestaw shotów – 3 x 60 ml*

## Koktajle 0% • COCKTAILS 0% • COCKTAILS 0%

**ZACHÓD SŁOŃCA** syrop malinowy, syrop z limonki, sok jabłkowy, pomarańcza, grejpfrut 24 PLN

**BERLIN** pomarańcza, ananas, sok jabłkowy, sok ananasowy 24 PLN

**MOJITO** limonka, cukier trzcinowy, mięta, woda gazowana 24 PLN

**MIMOZA** sok wyciskany z pomarańczy, prosecco 24 PLN

**APEROL SPRITZ** Aperitivo 0%, wino musujące 0%, woda gazowana 26 PLN

**HUGO SPRITZ** syrop z czarnego bzu, wino musujące 0%, woda gazowana 26 PLN

## Piwa • BEER • BIER

Żywiec 0,3 beczkowe / Darft beer / Fassbier	12 PLN
Żywiec 0,5 beczkowe / Darft beer / Fassbier	16 PLN
Paulaner Weissbier 0,5 Niemcy	16 PLN
Radegast 12` 0,5 Czechy	16 PLN
Raciborskie 0,5 klasyczne / miodowe	13 PLN
Birra Moretti 0,33 Włochy	14 PLN

## Piwa 0% • NON-ALCOHOLIC BEER • ALKOHOLFREI BIER

Żywiec Białe beczkowe 0% 0,3 / Darft beer / Fassbier	13 PLN
Żywiec Białe beczkowe 0% 0,5 / Darft beer / Fassbier	16 PLN
Żywiec 0% 0,5	14 PLN
Paulaner Weissbier 0% 0,5	16 PLN
Warka Radler cytryna 0% 0,5	14 PLN
Karmi Classic 0% 0,5	14 PLN
Okocim Pomarańcza Sycylijska 0% 0,5	14 PLN

## Napoje zimne • COLD DRINKS • KALTE GETRANKE

Sok pomarańczowy 100% wyciskany 0,2	16 PLN
Sok grejpfrutowy 100% wyciskany 0,2	16 PLN
Coca-Cola Zero 0,25	10 PLN
Coca-Cola 0,25	10 PLN
Fanta 0,25	10 PLN
Sprite 0,25	10 PLN
Kinley Tonic 0,25	10 PLN
Fuzetea Peach / Lemon 0,25	10 PLN
Kropla Beskidu niegazowana 0,33	10 PLN
Kropla Delice gazowana 0,33	10 PLN
Kropla Delice gazowana 0,75	16 PLN
Karafka wody 1,0	16 PLN
Soki Cappy jabłko/pomarańcz/grejpfrut 0,25	10 PLN
Lemoniada 1,0	35 PLN

## Kawa • COFFEE • KAFFEE

*W naszej witrynie czekają na Państwa słodkie desery oraz lody rzemieślnicze.  
Wybierz swój deser bezpośrednio przy witrynie*

Americano	12 PLN
Americano z mlekiem	14 PLN
Cappucino	15 PLN
Latte	15 PLN
Espresso	10 PLN
Espresso doppio	15 PLN
Irish Coffee	18 PLN
Mrożona z lodami	26 PLN
Flat White	22 PLN
Gorąca czekolada	20 PLN
Mleko roślinne	2 PLN

## Herbata • TEA • TEE

*Odkryj bogatą ofertę herbat, o szczegóły zapytaj kelnera*

Richmont czarna, zielona, owocowa 0,4	14 PLN
Richmont zimowa z owocami 0,37 idealna na chłodne dni	22 PLN
Richmont ICE 0,37 idealna na gorące dni	22 PLN

## Wódka • VODKA • WODKA

Wyborowa 40 ml/0,5	9/80 PLN
Finlandia 40 ml/0,5	10/90 PLN
Baczewski 40 ml/0,5	12/110 PLN
Belvedere 40 ml/0,7	20/280 PLN
Finlandia Limon 40 ml	11 PLN
Finlandia Cranberry 40 ml	11 PLN
Żubrówka 40 ml	8 PLN
Raciborska 40 ml	10 PLN
Jagermeister 40 ml	12 PLN

## Cognac & Brandy

Hennessy V.S. 40 ml	21 PLN
Hennessy V.S.O.P 40 ml	33 PLN
Metaxa 5* 40 ml	15 PLN

## Whisky & Whiskey

Chivas Regal 40 ml	17 PLN
Devar`s 8YO 40 ml	13 PLN
Devar`s 12YO 40 ml	17 PLN
Talisker 10YO 40 ml	21 PLN
Glenfiddich 12YO 40 ml	17 PLN
Jameson 40 ml	15 PLN
Johnnie Walker Black 40 ml / 0,7	17/230 PLN
Jack Daniel`s 40 ml / 0,7	15/210 PLN
Ballantines 40 ml / 0,7	13/160 PLN

## Rum & Gin & Tequila

Havana Club Anejo 3YO 40 ml	13 PLN
Havana Anejo Especial 40 ml	13 PLN
Gordon Pink 40 ml	13 PLN
Gordon London Dry 40 ml	13 PLN
Tequila Sierra Silver 40 ml	13 PLN
Tequila Sierra Gold 40 ml	13 PLN

## Likiery

Malibu 40 ml	11 PLN
Bols Blue Curacao 40 ml	11 PLN
Bols Amaretto 40 ml	11 PLN
Bols Peach 40 ml	11 PLN
Bols Triple Sec 40 ml	11 PLN
Cointreau 40 ml	13 PLN
Passoa 40 ml	11 PLN
Bailey`s 40 ml	11 PLN
Aperol 40 ml	13 PLN

## Aperitif

Martini Bianco / Dry / Rosso 100 ml	13 PLN
Aperol 40 ml	13 PLN

## Szampan & wina musujące • CHAMPAGNE & SPARKLING WINES

Jacquart Mosaïque Brut Champagne 0,75	340 PLN
Federico Paternina Organic Cava Brut 0,75	85 PLN
Casa Pecunia Prosecco Delicato Secco 0,75	70 PLN
Casa Pecunia Prosecco Classico Doc 0,2	25 PLN
Casa Pecunia Vino Spumante Extra Dry 0,75	45 PLN
Mionetto 0% bezalkoholowe 150 ml	18 PLN

## Wina białe • WHITE WINE • WEIS WEIN

Riesling Me Pflanz 150 ml / 0,75	18/75 PLN
Insight Casa Pecunia Pinot Grigio Doc 150 ml / 0,75	18/75 PLN
Ozzi Chardonnay 150 ml / 0,75	18/75 PLN
Pago Casa Benasal Blanco Gewurztraminer, Moscatel 150 ml / 0,75	27/120 PLN
Bostavan Gold Semi Sweet Muscat Rose 150 ml / 0,75	18/50 PLN

## Wina czerwone • RED WINE • ROT WEIN

Insight Casa Pecunia Montepulciano d'Abruzzo Doc 150 ml / 0,75	18/75 PLN
Masseria Parione Primitivo Puglia Igt 0,75	85 PLN
Ruffino Chianti Doc 150 ml / 0,75	23/100 PLN
Vistamar Reserva Carmenere 0,75	90 PLN
El Cotot Crainza Rioja Tempranillo, Petit Verdot 150 ml / 0,75	27/120 PLN
Coto Mayor Reserva Tempranillo, Graciano 0,75	160 PLN

## KONTAKT

*Restauracja Contra*

*ul. Pszowska 267*

*44-300 Wodzisław Śląski*

*TEL. +48 730 888 328*

*E-MAIL [kontakt@restauracjacontra.pl](mailto:kontakt@restauracjacontra.pl)*

*[www.restauracjacontra.pl](http://www.restauracjacontra.pl)*