CONTRA
RESTAURACJA

Szef Kuchni Maciej Mrozek

Poniedziałek-czwartek	Piątek-Sobota	Niedziela
12:00-21:00	*12:00-22:00*	*11:00-20:00*

Przystawki • STARTERS • VORSPEISEN

Rekomendowane wino

WĄTRÓBKA DROBIOWA z czerwoną cebulą, winem, jabłkiem i marynowanym kalafiorem — 38 PLN

Chicken liver with red onion, wine, apple and marinated cauliflower
Geflügelleber mit roter Zwiebel, Wein, Apfel und mariniertem Blumenkohl

Insight Pinot Grigio
20 PLN/ 150ml

BRIE ZAPIEKANY z chutneyem z owoców leśnych i chrzanu oraz pistacjami — 38 PLN

Baked brie with forest fruit and horseradish chutney and pistachios
Gebackener Brie mit Waldfrucht-Meerrettich-Chutney und Pistazien

Ozzi Chardonnay
20 PLN/ 150ml

TATAR Z POLĘDWICY WOŁOWEJ z dodatkami — 59 PLN
**dostępny wyłącznie w piątki i soboty, w ograniczonej ilości*

Beef tenderloin tartare with accompaniments
Rindertatar vom Filet mit Beilagen

Ruffino Chianti
25 PLN/ 150ml

Zupy • SOUPS • SUPPEN

ROSÓŁ Z MAKARONEM i wkładką — 21 PLN

Broth with noodles and additions
Hühnernudelsuppe mit Einlage

ZUPA GRZYBOWA z lanymi kluskami — 28 PLN

Mushroom soup with egg noodles
Pilzsuppe mit Eierstichnudeln

ZUPA KANTOŃSKA z jajem i pierożkami z wołowiną — 32 PLN

Cantonese soup with egg and beef dumplings
Kantonesische Eiersuppe mit Rindfleischknödeln

Dania główne • MAIN DISHES • HAUPTGERICHT

Rekomendowane wino

ROLADA WOŁOWA z kluskami, kapustą czerwoną i sosem pieczeniowym

67 PLN
Ruffino Chianti
25 PLN/ 150ml

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

FILET Z KACZKI z kapustą korzenną, smażonymi kopytkami z posypką z orzechów ziemnych, marynowaną dynią i sosem z nutą pomarańczy

68 PLN
Insight Montepulciano
20 PLN/ 150ml

Duck breast fillet with spiced cabbage, pan-fried potato dumplings with peanut topping, pickled pumpkin and orange-infused sauce
Entenbrustfilet mit würzigem Kohl, gebratenen Kartoffelklößchen mit Erdnuss-Topping, eingelegtem Kürbis und Sauce mit Orangennote

STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ ze smażonymi ziemniakami i nutą tymianku, konfiturą z czerwonej cebuli, groszkiem zielonym z boczkiem, czosnkiem i natką pietruszki oraz sosem pieprzowym

118 PLN
Ruffino Chianti
25 PLN/ 150ml

Beef tenderloin steak with thyme-fried potatoes, red onion confit, green peas with bacon, garlic and parsley, and pepper sauce
Rinderfiletsteak mit gebratenen Kartoffeln mit Thymiannote, Konfitüre von roten Zwiebeln, grünen Erbsen mit Speck, Knoblauch und Petersilie sowie Pfeffersauce

POLĘDWICA Z DZIKA w szynce dojrzewającej na sosie grzybowym z tymiankiem, glazurowanym burakiem i ziemniakami opiekanymi

78 PLN
El Coto Crianza
Tempranillo & Petit Verdot
30 PLN/ 150ml

Wild boar tenderloin wrapped in cured ham, with thyme mushroom sauce, glazed beetroot and roasted potatoes
Wildschweinfilet im luftgetrockneten Schinkenmantel auf Pilzsauce mit Thymian, glasierter Roter Bete und Röstkartoffeln

COMBER Z SARNY z jadalnymi kasztanami, marchewką, pieczarką i sosem demi-glace z żurawiną

118 PLN
El Coto Crianza
Tempranillo & Petit Verdot
30 PLN/ 150ml

Saddle of venison with chestnuts, carrots, mushrooms and cranberry demi-glace
Rehrücken mit Esskastanien, Karotten, Champignons und Cranberry-Demi-glace

SCHABOWY Z JAJEM na smażonych ziemniakach i surówką z grubo ciętych pomidorów z cebulą i czarnym pieprzem

58 PLN

Insight Pinot Grigio
20 PLN/ 150ml

Pork schnitzel with fried egg, pan-fried potatoes and chunky tomato salad with onion and black pepper
Schweineschnitzel mit Spiegelei mit Bratkartoffeln und Salat aus grob geschnittenen Tomaten, Zwiebeln und schwarzem Pfeffer

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

57 PLN

Beef burger with cheddar cheese in a homemade bun, homemade fries
Rindfleischburger mit Cheddarkäse im selbstgemachten Brötchen, selbstgemachte Pommes

POLICZEK WOŁOWY długo duszony w sosie własnym, z tradycyjnym panczkrautem z tłuczonych ziemniaków i zasmażanej kapusty

72 PLN

Ruffino Chianti
25 PLN/ 150ml

Slow-braised beef cheek in its own jus with braised sauerkraut & potato mousseline
Langsam Geschmorte Rinderbacke im eigenen Jus mit Sauerkraut-Kartoffel-Mousseline

MAKARON Z KURCZAKIEM z sosem grzybowym, szpinakiem i parmezanem

56 PLN

Ozzi Chardonnay
20 PLN/ 150ml

Pasta with chicken and mushroom sauce, spinach and parmesan
Hähnchenpasta mit Pilzsauce, Spinat und Parmesan

SKOKI Z KRÓLIKA w sosie śmietanowym na smażonych warzywach z ziemniakami

64 PLN

Ozzi Chardonnay
20 PLN/ 150ml

Rabbit legs in cream sauce with sautéed vegetables with potatoes
Kaninchenkeulen in Rahmsauce auf gebratenem Gemüse mit Kartoffeln

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

Rekomendowane wino

HALIBUT w sosie grzybowym, z selerem oraz zapiekanką ziemniaczaną

Halibut with mushroom sauce, celery and potato gratin
Heilbutt mit Pilzsauce, Sellerie und Kartoffelgratin

72 PLN
Insight Pinot Grigio
20 PLN/ 150ml

ŁOSOŚ w sosie szpinakowym z brokułem, marynowanym kalafiorem, dufinkami i prażonymi migdałami

Salmon in spinach sauce with broccoli, marinated cauliflower, duchess potatoes and toasted almonds
Lachs in Spinatsauce mit Brokkoli, mariniertem Blumenkohl, Herzoginkartoffeln und gerösteten Mandeln

68 PLN
Ozzi Chardonnay
20 PLN/ 150ml

POLĘDWICA Z DORSZA na smażonej cukinii w sosie z małż, białego wina i czosnku oraz puree ziemniaczanym z czerwonym pesto

Cod loin on sautéed zucchini with mussel, white wine and garlic sauce, served with red pesto und patatoe purée
Kabeljaufilet auf gebratener Zucchini mit Muschel-Weißwein-Knoblauch-Sauce und Kartofelnpüree mit rotem Pesto

76 PLN
Ozzi Chardonnay
20 PLN/ 150ml

CZARNE TAGLIATELLE z krewetkami i przegrzebkami

Black Tagliatelle with prawns and scallops
Schwarze Tagliatelle mit Garnelen und Jakobsmuscheln

72 PLN
Pago Casa Benasal
30 PLN/ 150ml

Sałatki • SALADS • SALATE

Wszystkie sałatki serwujemy z chrupiącą bagietką czosnkową.

Rekomendowane wino

SAŁATKA CEZAR z kurczakiem, boczkiem i parmezanem

48 PLN
Insight Pinot Grigio
20 PLN/ 150ml

Caesar salad with chicken, bacon and parmesan
Caesar Salat mit Hühnchen, Speck und Parmesan

SAŁATKA Z KREWETKAMI w maśle z czosnkiem i płatkami chilli

52 PLN
Pago Casa Benasal
30 PLN/ 150ml

Shrimp salad in butter with garlic and chili flakes
Garnelensalat in Butter mit Knoblauch und Chiliflocken

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

52 PLN
Ozzi Chardonnay
20 PLN/ 150ml

Salad with breaded camembert, grilled pineapple in a sweet and spicy glaze and cured ham
Salat mit paniertem Camembert, gegrillter Ananas in süß-scharfer Glasur und luftgetrocknetem Schinken

SAŁATKA Z ŁOSOSIEM W SEZAMIE z warzywami i sosem vinaigrette z mango i marakui

56 PLN
Pago Casa Benasal
30 PLN/ 150ml

Sesame salmon salad with vegetables and mango-passion fruit vinaigrette
Salat mit Sesamlachs mit Gemüse und Mango-Maracuja-Vinaigrette

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

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

ROSÓŁ Z MAKARONEM 14 PLN

Broth with noodles / **Hühnernudelsuppe**

ZUPA POMIDOROWA z makaronem 14 PLN

Tomato soup with pasta / **Tomatensuppe** mit Nudeln

MAKARON BOLOGNESE z parmezanem 34 PLN

Pasta bolognese with parmesan
Pasta Bolognese mit Parmesan

FILET DROBIOWY W SOSIE GRZYBOWYM z ziemniakami puree i zestawem surówek 36 PLN

Chicken fillet in mushroom sauce with mashed potatoes and a set of salads
Hähnchenfilet in Pilzsoße mit Kartoffelpüree und verschiedenen Salaten

CAMEMBERT w panierce z ziemniakami opiekanymi i mieszanką sałat 34 PLN

Breaded Camembert with roasted potatoes and mixed salad
Panierter Camembert mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat

RYBA panierowana, z frytkami i zestawem surówek 36 PLN

Breaded fish with fries and a set of salads
Panierter Fisch mit Pommes Frites und verschiedenen Salaten

KOTLET DROBIOWY z ziemniakami puree i zestawem surówek 34 PLN

Breaded chicken fillet with mashed potatoes and a set of salads
Paniertes Hähnchenfilet mit Kartoffelpüree und verschiedenen Salaten

GULASZ WIEPRZOWY z plackami ziemniaczanymi i zestawem surówek 36 PLN

Pork goulash with potato pancakes and a set of salads
Schweinegulasch mit Kartoffelpuffern und verschiedenen Salaten

PIECZEŃ Z KARCZKU z ziemniakami puree i zestawem surówek 34 PLN

Roast pork neck with mashed potatoes and a set of salads
Gebratener Schweinenacken mit Kartoffeln und verschiedenen Salaten

KOTLET SCHABOWY z ziemniakami opiekanymi i zestawem surówek 34 PLN

Breaded pork chop with potatoes and a set of salads
Paniertes Schweinekotelett mit Kartoffeln und verschiedenen Salaten

Menu wieloporcjowe w formie półmisków

Więcej smaków, jedno wspólne doświadczenie. Menu wieloporcjowe to dania stworzone do dzielenia się przy stole. Zamiast wybierać jedno danie z karty, mogą Państwo spróbować kilku kompozycji, odkrywać różne smaki i wspólnie cieszyć się naszą kuchnią. To swobodniejsza, bardziej różnorodna i towarzyska forma posiłku. ***Wymagane jest złożenie zamówienia z co najmniej jednodniowym wyprzedzeniem.***

ZUPA

Rosół z makaronem i wkładką

DANIE GŁÓWNE (2 porcje/os.)

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

Patera mięs:

- Rolada wołowa
- Filet z kaczki
- Schabowy z jajem
- Noga z królika

Patera ryb:

- 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 PLN/OS.

DESER*:*

- *Sernik 1 porcja/os.*
- *Kawa/ herbata*

40 PLN/OS.

Vouchery podarunkowe

Podaruj coś więcej niż prezent – podaruj wyjątkowy czas i dobry smak.

Voucher podarunkowy do naszej restauracji to doskonały pomysł na urodziny, rocznicę, święta, podziękowanie lub po prostu miłą niespodziankę dla bliskiej osoby.

Obdarowana osoba sama wybiera, kiedy nas odwiedzi i na co ma ochotę – romantyczną kolację, rodzinny obiad czy wieczór przy dobrym winie.

Bo najlepsze prezenty to te, które zostają w pamięci.

Vouchery dostępne są w restauracji. O szczegóły prosimy pytać obsługę.

Menu wieloporcjowe

Menu wieloporcjowe to doskonałe rozwiązanie dla większych rezerwacji, rodzinnych spotkań, uroczystości i posiłków w gronie przyjaciół.

Zamówione dania przygotowujemy tak, aby pojawiły się na stole o wcześniej ustalonej godzinie. Wszyscy Goście mogą rozpocząć posiłek wspólnie, bez oczekiwania na potrawy.

Nie ma potrzeby wcześniejszego ustalania dań dla każdego z Gości, ani składania indywidualnych zamówień przy stole. Wystarczy podać liczbę osób, a o ustalonej godzinie serwujemy na półmiskach starannie skomponowany wybór potraw. Każdy może swobodnie sięgać po wybrane dania, próbować różnych smaków i cieszyć się wspólnym posiłkiem.

Menu zostało skomponowane tak, aby na każdego Gościa przypadały dwie porcje. Dzięki temu można spróbować różnych propozycji i wspólnie odkrywać różnorodność naszej kuchni.

Mniej planowania, więcej czasu dla Gości i przyjemności ze wspólnego celebrowania.

Catering Menu • PRZEKĄSKI

Zestaw obejmuje 24 szt. starannie przygotowanych przekąsek na zimno, serwowanych na kamiennym łupku 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 smaki	3 SZT.

340 PLN / zestaw

Catering Menu • BURGER BOX

Obfity zestaw dla 6-8 osób. Zamówienia przyjmujemy z jednodniowym wyprzedzeniem.

BURGER WOŁOWY	5 SZT.
SMAŻONY CAMEMBERT	0,25 KG.
FILETY DROBIOWE W PANIERCE	0,4 KG.
PALUCHY SEROWE	10 SZT.
KREWETKI W MAŚLE	14 SZT.
MIESZANKA SAŁAT	5 SZT.
DIPY – 3 smaki	3 SZT.

BAGIETKA z masłem czosnkowym

440 PLN / zestaw

Koktajle alkoholowe • COCKTAILS • COCKTAILS

MOJITO Havana, limonka, cukier trzcinowy, mięta, woda gazowana	30 PLN
GIN & TONIC Gordon`s, Kinley, rozmaryn, cytryna, malina	30 PLN
COSMOPOLITAN Wyborowa, Cointreau, sok z limonki, sok żurawinowy	30 PLN
WHISKY SOUR Jack Daniel`s, sok z cytryny, syrop cukrowy	30 PLN
CONTRA SPIRIT Jagermeister, Havana, Bols Triple Sec, limonka, sok żurawinowy, mięta, cukier trzcinowy, woda gazowana	36 PLN
SEX ON THE BEACH Wyborowa, likier brzoskwiniowy, sok pomarańczowy, syrop żurawinowy	30 PLN
APEROL SPRITZ Aperol, prosecco, woda gazowana, pomarańcza	30 PLN
PORN STAR Wyborowa, puree z marakui, syrop waniliowy, Passoa, prosecco	34 PLN
HUGO SPRITZ prosecco, syrop z czarnego bzu, woda gazowana	30 PLN
BERRY BLISS Gin Pink, prosecco, Kinley tonic, syrop z czarnego bzu, syrop truskawkowy	30 PLN
MARGARITA Tequila Sierra, Cointreau, sok z limonki	30 PLN

Koktajle molekularne • KOKTAJLE Z SUCHYM LODEM

0% TROPICAL FIZZ sok ananasowy, puree z marakui, sok z cytryny, syrop cukrowy, woda gazowana — 2 x 170 ml / 58 PLN

JAGERSUNRISE Jagermeister, Fanta, grenadina, sok z limonki — 2 x 170 ml / 58 PLN

Serwowane w zestawie – 2 drinki po 170 ml

PASSION FRUIT SPRITZ Passoa, prosecco, woda gazowana, wanilia — 2 x 170 ml / 58 PLN

Serwowane w zestawie – 2 drinki po 170 ml

LIMONCELLO nasza domowa cytrynówka – Wyborowa, miód, cytryna — 3 x 60 ml / 30 PLN

Zestaw shotów – 3 x 60 ml

Koktajle 0% • COCKTAILS 0% • COCKTAILS 0%

ZACHÓD SŁOŃCA syrop malinowy, syrop z limonki, sok jabłkowy, pomarańcza, grejpfrut — 26 PLN

BERLIN pomarańcza, ananas, sok jabłkowy, sok ananasowy — 26 PLN

MOJITO limonka, cukier trzcinowy, mięta, woda gazowana — 26 PLN

MIMOZA sok wyciskany z pomarańczy, prosecco 0% — 26 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 / Draft beer / Fassbier	13 PLN
Żywiec 0,5 beczkowe / Draft beer / Fassbier	17 PLN
Paulaner Weissbier 0,5 *Niemcy*	16 PLN
Radegast 12` 0,5 *Czechy*	16 PLN
Raciborskie 0,5 klasyczne / miodowe	14 PLN
Birra Moretti 0,33 *Włochy*	14 PLN

Piwa 0 % • NON-ALCOHOLIC BEER • ALKOHOLFREI BIER

Żywiec Białe beczkowe 0% 0,3 / Draft beer / Fassbier	13 PLN
Żywiec Białe beczkowe 0% 0,5 / Draft beer / Fassbier	17 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	17 PLN
Sok grejpfrutowy 100% wyciskany 0,2	17 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
Cappuccino	15 PLN
Latte	15 PLN
Espresso	10 PLN
Espresso doppio	15 PLN
Irish Coffee	18 PLN
Mrożona z lodami	26 PLN
Flat White	20 PLN
Gorąca czekolada	20 PLN
Mleko roślinne	2 PLN

Herbata • TEA • TEE

Odkryj bogatą ofertę herbat. O szczegóły prosimy pytać obsługę

Richmont czarna, zielona, owocowa 0,4	14 PLN
Richmont zimowa z owocami 0,37 idealna na chłodne dni	23 PLN
Richmont ICE 0,37 idealna na gorące dni	23 PLN

Wódka • VODKA • WODKA

Wyborowa 40 ml/0,5	10/100 PLN
Finlandia 40 ml/0,5	12/110 PLN
Baczewski 40 ml/0,5	14/130 PLN
Belvedere 40 ml/0,7	22/300 PLN
Finlandia Limon 40 ml	12 PLN
Finlandia Cranberry 40 ml	12 PLN
Żubrówka 40 ml	10 PLN
Raciborska 40 ml	12 PLN
Jagermeister 40 ml	14 PLN

Cognac & Brandy

Hennessy V.S. 40 ml	22 PLN
Hennessy V.S.O.P 40 ml	34 PLN
Metaxa 5* 40 ml	16 PLN

Whisky & Whiskey

Chivas Regal 40 ml	18 PLN
Dewar`s 8YO 40 ml	14 PLN
Dewar`s 12YO 40 ml	18 PLN
Talisker 10YO 40 ml	22 PLN
Glenfiddich 12YO 40 ml	18 PLN
Jameson 40 ml	16 PLN
Johnnie Walker Black 40 ml/ 0,7	18/240 PLN
Jack Daniel`s 40 ml / 0,7	16/220 PLN
Ballantines 40 ml / 0,7	14/170 PLN

Rum & Gin & Tequila

Havana Club Anejo 3YO 40 ml	14 PLN
Havana Anejo Especial 40 ml	14 PLN
Gordon Pink 40 ml	14 PLN
Gordon London Dry 40 ml	14 PLN
Tequila Sierra Silver 40 ml	14 PLN
Tequila Sierra Gold 40 ml	14 PLN

Likiery

Malibu 40 ml	12 PLN
Bols Blue Curacao 40 ml	12 PLN
Bols Amaretto 40 ml	12 PLN
Bols Peach 40 ml	12 PLN
Bols Triple Sec 40 ml	12 PLN
Cointreau 40 ml	14 PLN
Passoa 40 ml	12 PLN
Baileys 40 ml	12 PLN
Aperol 40 ml	14 PLN

Aperitif

Martini Bianco / Dry / Rosso 100 ml	14 PLN
Aperol 40 ml	14 PLN

Szampan & wina musujące • CHAMPAGNE & SPARKLING WINES

Jacquart Mosaique Brut Champagne 0,75	340 PLN
Casa Pecunia Prosecco Delicato Secco 0,75	90 PLN
Casa Pecunia Prosecco Classico Doc 0,2	35 PLN
Mionetto 0% bezalkoholowe 150 ml	18 PLN

Wina białe • WHITE WINE • WEISWEIN

Riesling Me Pflanz 150 ml / 0,75	20/90 PLN
Insight Casa Pecunia Pinot Grigio Doc 150 ml / 0,75	20/90 PLN
Ozzi Chardonnay 150 ml / 0,75	20/90 PLN
Pago Casa Benasal Blanco Gewurztraminer, Moscatel 150 ml / 0,75	30/140 PLN
Bostavan Gold Semi Sweet Muscat Rose 150 ml /0,75	20/90 PLN

Wina czerwone • RED WINE • ROTWEIN

Insight Casa Pecunia Montepulciano d`Abruzzo Doc 150 ml / 0,75	20/90 PLN
Masseria Parione Primitivo Puglia Igt 0,75	100 PLN
Ruffino Chianti Doc 150 ml / 0,75	25/110 PLN
Vistamar Reserva Carmenere 0,75	100 PLN
El Coto Crianza Rioja Tempranillo, Petit Verdot 150 ml / 0,75	30/140 PLN
Coto Mayor Reserva Tempranillo, Graciano 0,75	180 PLN

KONTAKT

Restauracja Contra

ul. Pszowska 267

44-300 Wodzisław Śląski

TEL. +48 730 888 328

E-MAIL kontakt@restauracjacontra.pl

www.restauracjacontra.pl