

el Patio

Spanish Restaurant & Shop

El Patio, prowadzone przez szefa kuchni Angela Abadię, zaprasza w kulinarną podróż przez autentyczne smaki Hiszpanii. On sam zdobywał doświadczenie w restauracjach Barcelony, na Wyspach brytyjskich, w Pradze i Szanghaju.

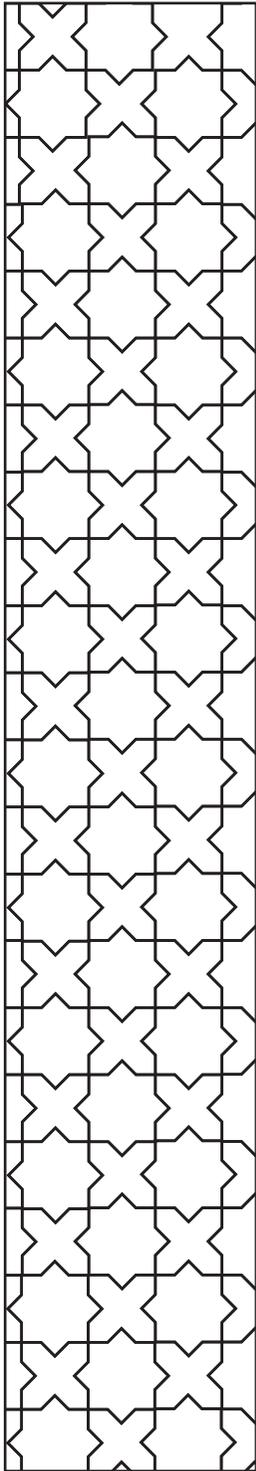
Dlatego jego ulubione przepisy, zawarte w naszym menu odzwierciedlają kulinarne dziedzictwo, domowych potraw z Aragonii, doprawione szczyptą nowoczesności.

El Patio to idealne miejsce do świętowania zarówno wyjątkowych okazji, jak i codziennych chwil. Poczucie wspólnoty, zaczyna się podczas wspólnego posiłku. Jak mówi przysłowie- Przez żołądek do serca.

Tak właśnie Angel poznał swoją polską żonę Joannę, i tak też zamierza zbudować społeczność miłośników pysznego jedzenia.



PL



“PARA EMPEZAR” - NA DOBRY POCZĄTEK

- 14 **ANDALUZYJSKA GRZANKA Z POMIDORAMI**
Pomidor, oliwa z oliwek, czosnek, płatki soli morskiej
- 20 **OLIWKI HISZPAŃSKIE**
Mieszane oliwki, czosnek, rozmaryn, skórka pomarańczy
- 28 **ZUPA DNIA**
Zapytaj kelnera o szczegóły
- 22 **TORTILLA DE PATATAS – NIEOFICJALNE
HISZPAŃSKIE DANIE NARODOWE**
Ziemniaki, jajko, chleb tostowany, sos aioli
- 78 **TATAR Z TUŃCZYKA**
Tuńczyk, pomidor, awokado, kawior z łososia, nasiona sezamu, olej sezamowy

“TABLAS” - DESKA IBERYJSKICH SPECJAŁÓW

- 72 **MAŁA DESKA Z SZYNKĄ IBERICO**
Hiszpańska szynka żółtą iberyjska, chleb picos
- 138 **DESKA Z SZYNKĄ IBERICO**
Hiszpańska szynka żółtą iberyjska, chleb picos
- 78 **DESKA SERÓW**
Ser Manchego dojrzewający 3 miesiące, kozi ser, dojrzewający 2 miesiące ser “Mezcla” mix krowi i owczy
- 98 **“EMBUTIDO” DESKA IBERYSJKA**
Ser Manchego, chorizo, salchichon, fuet, grzanka z pomidorami

“TAPAS”

- 20 **CROQUETA Z KURCZAKIEM (2 szt)**
Kurczak, beszamel, sos aioli
- 20 **CROQUETA Z GRZYBAMI (2 szt)**
Mieszanek grzybów, beszamel, oliwa truflowa, sos aioli
- 38 **CROQUETA DUO**
(2+2)
- 22 **PATATAS BRAVAS**
Ziemniaki, sos aioli, pikantny sos brava, płatki chili, pietruszka
- 38 **CHORIZO EN SALSA**
Chorizo, czerwone wino, rozmaryn, sos pomidorowy, pietruszka
- 22 **GRZYBY Z CZOSNKIEM**
Grzyby, czosnek, natka pietruszki, płatki soli morskiej
- 32 **PIMIENTOS PADRON**
Papryczki Padrón, ziemniaki, płatki soli
- 78 **GAMBAS AL AJILLO - KREWETKI Z CZOSNKIEM**
Krewetki, cebula konfitowana, białe wino, czosnek, wędzona papryka, płatki chilli, pietruszka
- 8 **PIECZYWO**

Ceny podane w PLN i zawierają VAT. Poinformuj obsługę o alergiach i nietolerancjach pokarmowych.
Od 4 osób doliczamy 10% serwisu

“PLATOS” - DANIA GŁÓWNE

- 58 **PIERŚ KURCZAKA Z WARZYWAMI**
Pierś kurczaka, chrupiąca panierka, zielony groszek, papryka, konfitowana cebula, czosnek, cukinia, ziemniaki
- 88 **PULPO - OŚMIORNICA**
Ośmiornica, ziemniak, czosnek, słodka papryka, pieczona papryka, płatki soli morskiej
- 82 **HALIBUT BLACK & WHITE**
Halibut, kałamarnica, czosnek, zielony groszek, cebula, czarny atrament, ryż, kiełbasa chorizo
- 108 **POLICZKI WOŁOWE Z TRUFLĄ**
Duszone policzki wołowe z aromatem trufli, podane z grzybami i puree z batatów
- 128 **ANTRYKOT STEK WOŁOWY (200g)**
czerwona papryka, młode ziemniaki, papryczki padron, aioli, płatki soli morskiej
- 228 **ANTRYKOT STEK WOŁOWY (400g)**
czerwona papryka, młode ziemniaki, papryczki padron, aioli, płatki soli morskiej
- 158 **ARROZ CALDOSO DE MARISCO - RYŻ W
ESENCJONALNYM BULIONIE Z OWOCAMI MORZA**
Krewetki, kalmary, małże, cebula, czerwona papryka, zielony groszek, ryż
- 138 **ARROZ CALDOSO DE SETAS Y GAMBAS-
RYŻ W ESENCJONALNYM BULIONIE Z GRZYBAMI I
KREWETKAMI**
Mieszanka grzybów, krewetki, cebula, czerwona papryka, zielony groszek, ryż

FRYTKI

- 18 **FRYTKI**
Ziemniak, aioli
- 22 **FRYTKI Z BATATÓW**
Słodki ziemniak, aioli
- 25 **CHORIZO FRYTKI**
Ziemniak, ser, Chorizo, aioli

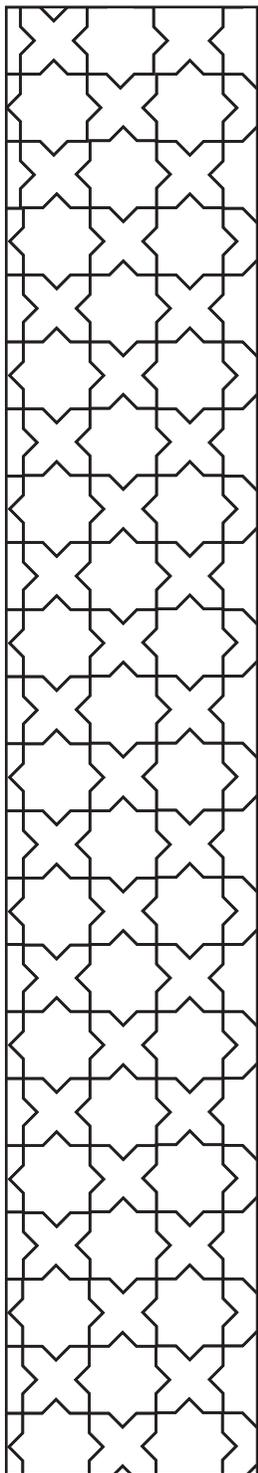
DESERY

- 25 **SERNIK BASKIJSKI**
Lody waniliowe, kruszonka z ciasteczek
- 25 **FLAN**
Pieczony krem z jajek i mleka z karmelem
- 28 **FONDANT**
Czekolada, lody czekoladowe
- 25 **CREMA CATALANA**
Budyń z jajek z karmelizowanym cukrem
- 18 **LODY**
Różne smaki, 2 gałki

“NIÑOS” - MENU DLA DZIECI

- 22 **PASTA POMIDOROWA**
Makaron Penne, sos pomidorowy, parmezan
- 26 **POŁĘDWICZKI Z KURCZAKA**
Kurczak w panierce, frytki, ketchup
- 18 **ROSÓŁ**
Kurczak, makaron, marchewka, bulion drobiowy
- 32 **“LIBRITOS” CORDON BLEU**
Schabowy w panierce, szynka, cheddar, frytki, ketchup

Ceny podane w PLN i zawierają VAT. Poinformuj obsługę
o alergiach i nietolerancjach pokarmowych.
Od 4 osób doliczamy 10% serwisu



NAPOJE GORĄCE

- 12 Kawa espresso
- 14 Double espresso
- 14 Americano
- 15 Latte - Cappuccino - Flat white
- 22 Affogato
- 18 Bombon

WODA

- 18 Woda Cisowianka 0,7L
- 22 Woda Perlage 0,7L

LEMONIADA

- 18 Klasyczna
- 18 Imbirowa
- 20 Herbata mrożona o smaku truskawki i mango
- 20 Musująca lemoniada o smaku owoców lasu

SOK

- 14 Pomarańczowy
- 14 Jabłkowy
- 20 Świeżo wyciskany sok z pomarańczy

NAPOJE ZIMNE

- 14 Coca cola
- 14 Coca colalight
- 14 Fanta Orange
- 14 Sprite
- 15 Red Bull

KOKTAJLE

- 28 Sangria Czerwona
- 28 Sangria Biała
- 32 Aperol Spritz
- 32 Campari Spritz
- 32 Vermouth Spritz

PIWO

- 20 Estrella Damm 330ml
- 16 San Miguel Fresca 330ml
- 18 Estrella Galicia Especial 330ml
- 18 Estrella de Galicia 0.0 330ml
- 20 Mahou 5 Estrellas
- 22 Alambra Reserva 1925
- 16 Tyskie 500ml

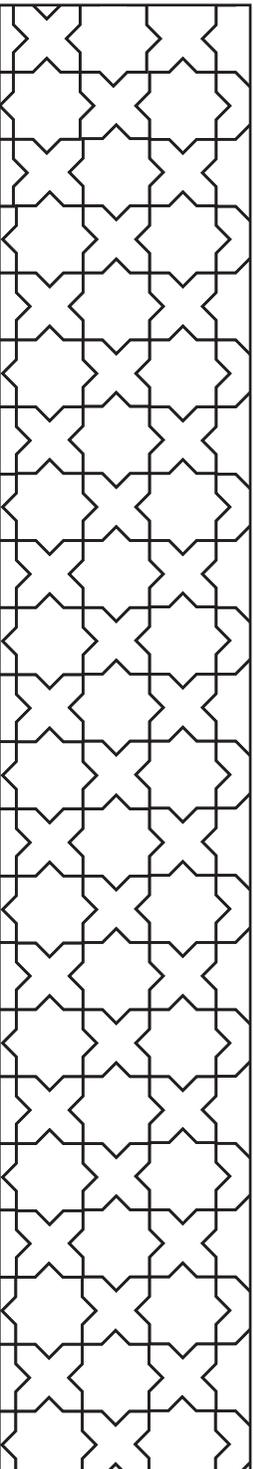
ALKOHOL

- 25 Bombay Sapphire
- 30 Gin Mare Gin
- 20 Baileys
- 25 Brandy Torres 10yo
- 18 Jägermeister
- 18 Krupnik Cappuccino
- 20 Jameson
- 30 Chivas Regal
- 30 Rum Botucal
- 30 Rum Brugal Dark
- 30 Grey Goose
- 22 Ostoya Vodka
- 22 Baczewski Vodka
- 18 Jack Daniels Honey

HERBATA

- 15 Zapytaj kelnera o szczegóły
- 25 Winter tea

Ceny podane w PLN i zawierają VAT. Poinformuj obsługę o alergiach i nietolerancjach pokarmowych.
Od 4 osób doliczamy 10% serwisu



BIAŁE

80 **Mesta**, Uclés, Organic Verdejo

110 **Botijo Blanco**, Valdejalón, Garnacha blanca

127 **Alma Serena**, Rueda, Verdejo

129 **Meu**, Ribeiro, Treixadura

130 **Sommos**, Somontano, Chardonnay

130 **Viñas de Vero**, Somontano, Gewürztraminer

130 **Soldadito Marinero**, Valencia, Moscatel

132 **Busca Raons**, Costers del Segre, Chardonnay - Macabeo

130 **Bomba**, Jumilla, Chardonnay

138 **Jarrarte**, Rioja, Viura, carbonic maceration

140 **Jose Galo**, Rueda, Sauvignon Blanc

170 **Vina Esmeralda**, Catalunya, Moscatel

155 **Marques de Riscal**, Rueda, Verdejo

168 **Carraviñas**, Rueda, Verdejo, Barrel fermented 6 Months sur lees

180 **Can Sumoi**, Penedes, Xarel·lo

180 **Can Sumoi**, Penedes, Garnacha Blanca

186 **La Trucha**, Rias Baixas, Albariño, 3 Months sur lees

210 **Clos Corvi**, Valencia, Viognier, 8 months Lees (4 of them in oak)

210 **Quinta Apolonia**, Rueda, Verdejo 3Month Sur lees

222 **Pazo de Lusco**, Rias Baixas, Albariño, 6 Months sur lees

265 **Abel Mendoza**, Rioja, Viura, 5 months lees

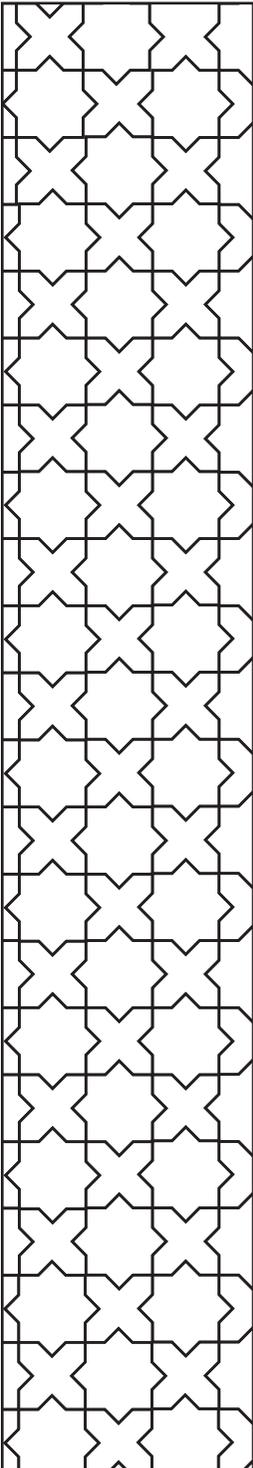
320 **Valduero**, Ribera del Duero, AlBillo Mayor, 8 months lees

330 **As 2 Ladeiras**, Valdeorras, Godello, 10 months sur lees

330 **Clos Figueras**, Priorat, White Granacha, 6 months lees

350 **Elastico**, Valdejalón, Macabeo, Garnacha Blanca, Palomino, Robal & others, 12 months

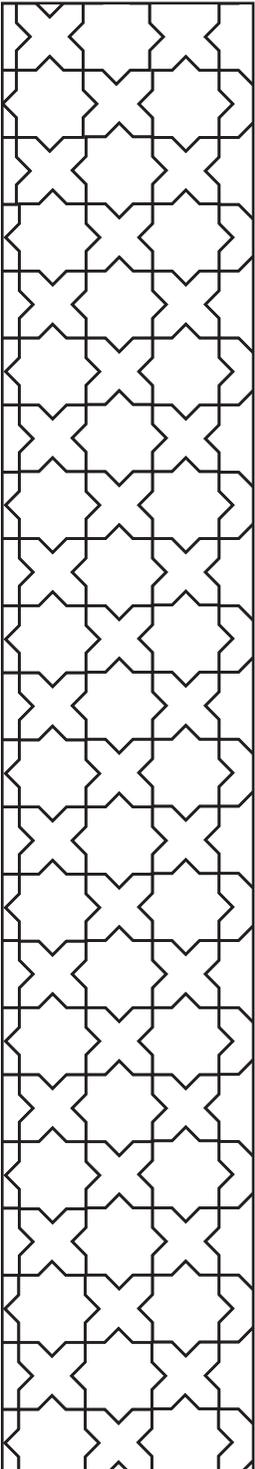
Prices are given in PLN and include VAT.
Inform the staff about any allergies or food intolerances.
From 4 people we add 10% service charge.



CZERWONE

- 122 **Soplo**, Valencia,
Garnacha 4 Months
- 130 **Jarrarte**, Rioja,
Tempranillo Carbonic Maceration
- 145 **Artuke**, Rioja,
Tempranillo, Viura, Carbonic Maceration
- 149 **Gloria de Moya**, Valencia,
Monastrell, 12 Months
- 148 **Pepe Porter**, Monterrei,
Mencia
- 150 **Cortijo de los Aguilares**, Ronda,
Tempranillo, garnacha Syrah, 4 Months
- 152 **Peique**, Bierzo ,
Mencia
- 150 **Monastrelon**, Jumilla,
Monastrel, Syrah, 10 Months
- 126 **Lucia Pasificacion**, Jumilla,
Monastrell 3 Months, (Semi sweet)
- 200 **Condado de Haza**, Ribera del Duero,
Tempranillo Crianza 12 M
- 208 **Alta Pavina**, Valladolid,
Pinot Noir 6 Months
- 208 **Albabra**, La Mancha,
Garnacha Tintorera, 5 Months
- 230 **Prima**, Toro,
Tinta de Toro
- 280 **Perinet Likka**, Priorat,
Carinyena, Syrah, Merlot, Ganacha, 12 Months
- 280 **Petalos**, Bierzo,
Mencia, 10 months
- 260 **Valtravieso Crianza**, Ribera del Duero,
Tempranillo, 12 Months
- 320 **Emilio Moro**, Ribera del Duero,
Tempranillo, 12 Months
- 340 **Valduero Una Cepa**, Ribera del Duero,
Tempranillo, 18 Months
- 347 **Salt de Llop**, Priorat
Garnacha, Carinena, Cabernet Sauvignon , 15 Months
- 400 **Abel Mendoza Grano a Grano**, Rioja,
Graciano, Garnacha, 18 Months
- 400 **Abadia Retuerta** Vino de Pago,
Tempranillo, Cabernet, Syrah, Graciano, Petit Verdot,
12 Months, Selecccion especial
- 418 **Frontonio**, Valdejalon,
Granacha 14 Months
- 420 **Abel Mendoza Grano a Grano**, Rioja,
Tempranillo, 18 Months
- 520 **Acusp**, Costers del Segre, Catalunya
Pinot Noir, 12 month french oak
- 560 **Quinta Sardonía**, Castilla Leon,
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot, 19 month oak

Prices are given in PLN and include VAT.
Inform the staff about any allergies or food intolerances.
From 4 people we add 10% service charge.



MUSUJAÇE

- 130 **Familia Oliveda** Brut Jove DO Cava
Parellada, Macabeo y Xarel·lo, 12 months
- 142 **Vega Medien** Ecological Brut, DO Cava
Macabeo, Chardonnay, 12 months
- 180 **Freixenet** Brut Cordon Negro, DO Cava
Parellada, Macabeo y Xarel·lo, 12 months, Vegan
- 310 **Gramona La Cuvee**, Corpinat
Macabeo y Xarel·lo. 48 month
- 140 **Joan Sarda Brut Nature**, DO Cava
Macabeo and Xarel·lo, 18 months

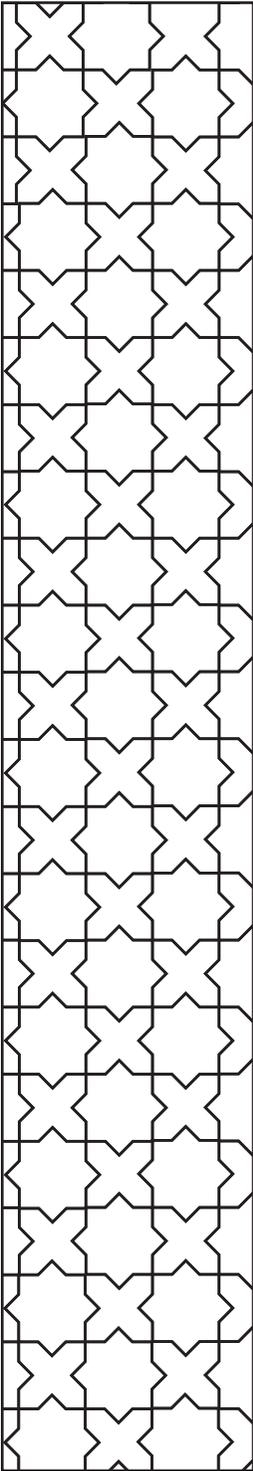
BEZ ALCOHOL - Glass

- 24 **Natureo 0,0%**, Moscatel
- 26 **Natureo 0,0%**, Syrah
- 130 **Freixenet 0,0%**, Tempranillo

NATURALNE

- 160 **La Mola**, Requena, Natural
95% Macabeu, 5% Monastrel
- 160 **La Pepa**, Requena, Orange,
90% Tardana, 10% Macabeu
- 200 **El Trato**, Requena, Red
80% Bobal , 20% Tardana
- 180 **La Cura**, Requena, Ancestral Orange
60% Macabeo, 40% Tardana

Prices are given in PLN and include VAT.
Inform the staff about any allergies or food intolerances.
From 4 people we add 10% service charge.



SPECJAŁY NA LUNCH

Od środy do piątku od 14:00 do 16:00.
(z wyjątkiem świąt).

- 18 Zupa Dnia
Mniejsza porcja na lunch, smaczna zupa sezonowa
- 32 Sałatka ze szpinakiem i mieszanką sałat
Suszony pomidor, burak, orzechy, oregano, sos Francuski
- 36 PIECZONY KURCZAK UDO
Udo kurczaka, smażone warzywa, ziemniak
- 52 RYBA DNIA
Świeża propozycja, najczęściej halibut. Rodzaj ryby może się jednak zmienić w zależności od dostępności i sezonu. Szczegóły poznasz u naszego kelnera – zapytaj, co dziś polecamy!

SZEF KUCHNI POLECA

Od 16:00 do zamknięcia

- 76 PRZEGRZEBKI ATOMICZNE (4 szt)
Przegrzebki, czosnek, beszamel, kawior z łosoia, magia
- 42 CARPACCIO Z BURAKA I CUKINII
z wędzonym kremowym serem kozim i orzechami
- 188 RIBEYE STEAK 250g
z młodymi ziemniakami, pieczoną czerwoną papryką, grzybami i sosem chimichurri

WEEKEND SPECIALS

Od 12:00 do 16:00

- 42 ŁOSOŚ AVOCADO TOAST
Pieczywo, pomidor, awokado, łosoś wędzony
- 28 COCA
Ser cheddar, mozzarella, pomidor, cukinia
- 32 NALEŚNIKI
Banan, nutella, bita śmietana
- 38 PASTA CHORIZO
Hiszpańska chorizo, bakłażan, cebula, czosnek, pomidorowy sos chorizo
- 68 “HUEVOS ROTOS” – JAJKA WUJKA JOSÉ
Hiszpańska kielbasa txistorra, ziemniaki, cebula, jajko sadzone, papryka, płatki soli morskiej
- 68 HUEVOS ROTOS - W WERSJI WEGETARIAŃSKIEJ (WERSJA ŻONY WUJKA JOSÉ)
Pieczone ziemniaki, cebula, czerwona papryka, grzyby, jajko sadzone, oliwa truflowa

Prices are given in PLN and include VAT.
Inform the staff about any allergies or food intolerances.
From 4 people we add 10% service charge.