

el Patio

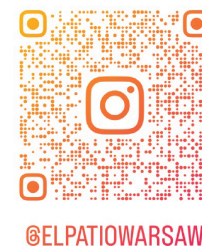
Spanish Restaurant & Shop

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.

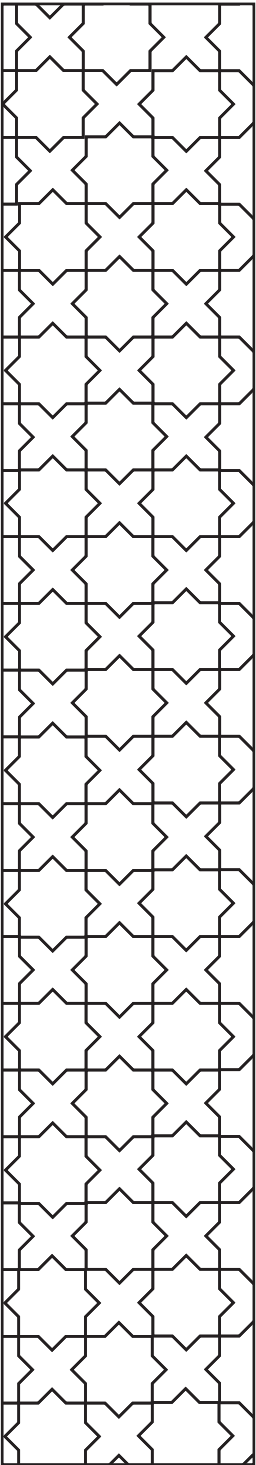
Dlatego jego ulubione przepisy, zawarte w naszym menu odzwierciedlają kulinarne dziedzictwo, domowych potraw z Aragonii, doprawione szczyptą nowoczesności.

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
- 52 SAŁATA Z SEREM MANCHEGO
Szpinak, suszony pomidor, awokado, ser Manchego

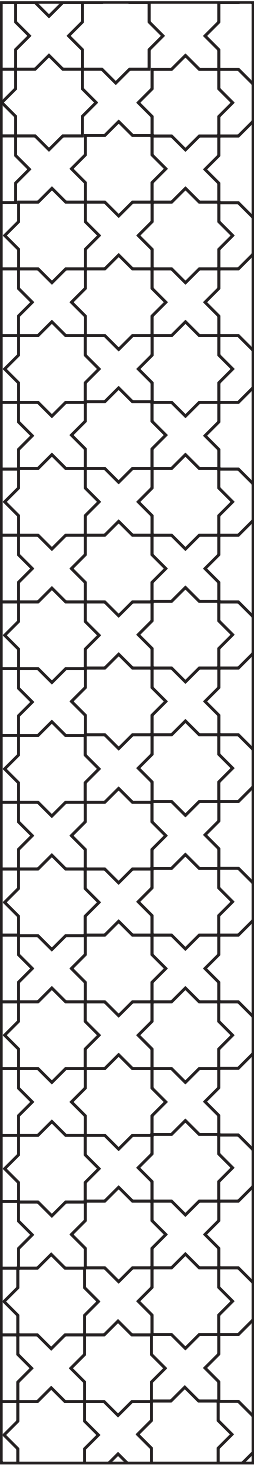
“TABLAS” - DESKA IBERYJSKICH SPECJAŁÓW

- 72 MAŁA DESKA Z SZYNKĄ IBERICO
Hiszpańska szynka żółtą iberyjską, chleb picos
- 138 DESKA Z SZYNKĄ IBERICO
Hiszpańska szynka żółtą iberyjską, chleb picos
- 78 DESKA SERÓW
Ser Manchego dojrzewający 3 miesiące, kozi ser,
dojrzewający 2 miesiące ser “Mezcla” mix krowi i owczy
- 98 “EMBUTIDO” DESKA IBERYJSKA
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 chilli, 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
Domowy chleb

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**
Mieszanek grzybów, krewetki, cebula, czerwona papryka, zielony groszek, ryż

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

FRYTKI

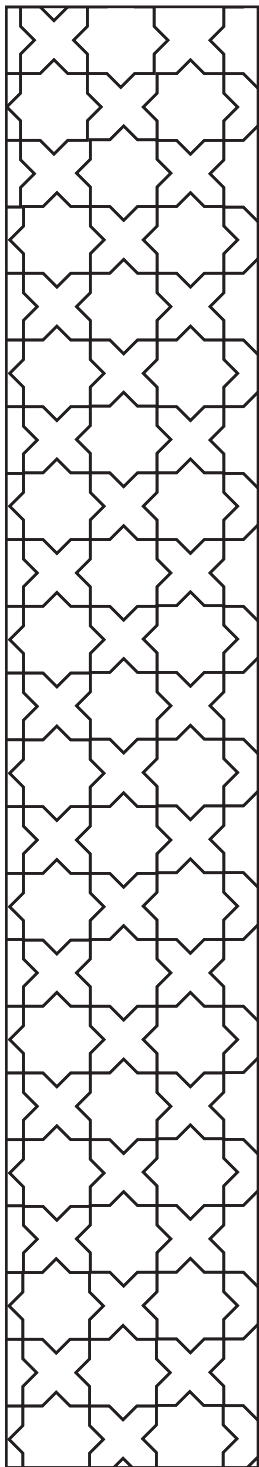
- 18 **FRYTKI**
Ziemniak, aioli
- 22 **FRYTKI Z BATATÓW**
Słodki ziemniak, aioli
- 25 **CHORIZO FRYTKI**
Ziemniak, ser, Chorizo, aioli

DESERY

- 25 **SERNIK BASKIJSKI**
Lody waniliowe, kruszonka z ciasteczek
- 25 **FLAN**
Pieczony krem z jajek i mleka z karmelem
- 28 **FONDANT**
Czekolada, lody śmietankowe
- 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



NAPOJE GORĄCE

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

WODA

- 20 Woda Cisowianka 0,7L
- 25 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 33 cl
- 46 Estrella Damm 1L
- 18 Estrella Galicia Especial 33 cl
- 18 Estrella de Galicia 0.0 33 cl
- 22 Mahou 5 Estrellas 33cl
- 26 Alambra Reserva 1925 33cl
- 16 Tyskie 50 cl
- 38 Victoria Malaga 1L

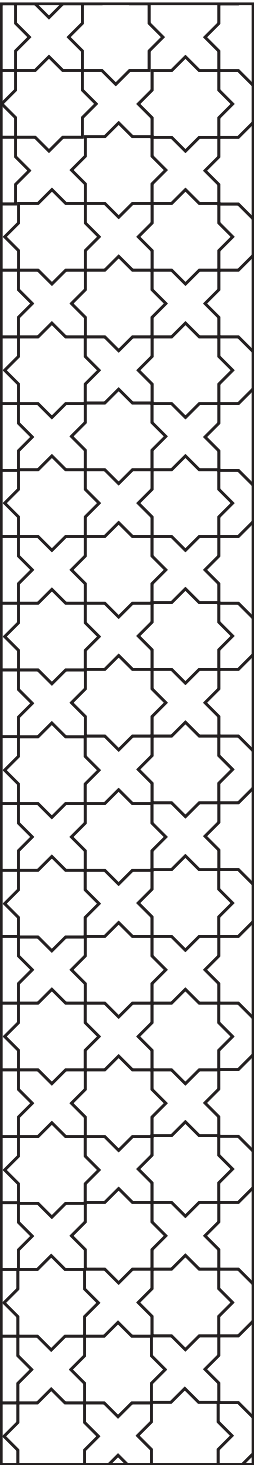
ALKOHOL

- 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

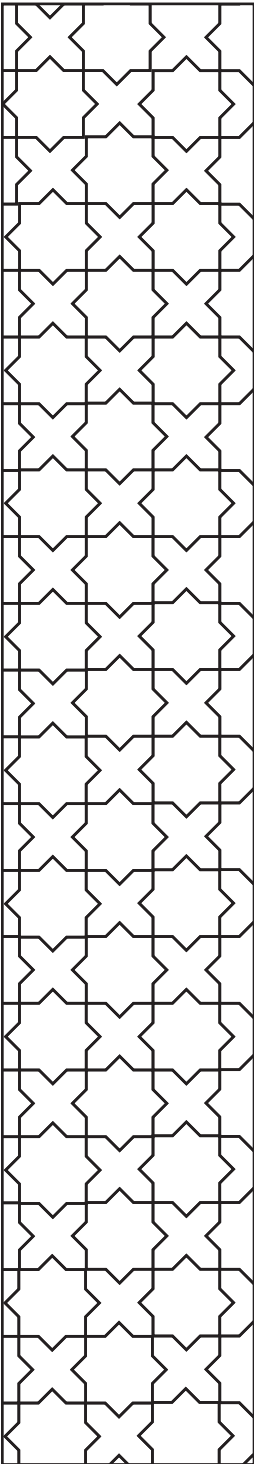
Ceny podane w PLN i zawierają VAT. Poinformuj obsługę o alergiach i nietolerancjach pokarmowych.
Od 4 osób doliczamy 10% serwisu



BIAŁE

- 80 **Mesta**, Uclés, Organic Verdejo
- 127 **Alma Serena**, Rueda, Verdejo
- 129 **Meu**, Ribeiro, Treixadura
- 130 **Sommos**, Somontano, Chardonnay
- 130 **Viñas de Vero**, Somontano, Gewustraminer
- 130 **Soldadito Marinero**, Valencia, Moscatel
- 132 **Busca Raons**, Costers del Segre, Chardonay - Macabeo
- 130 **Bomba**, Jumilla, Chardonay
- 137 **Botijo Blanco**, Valdejalón, Garnacha blanca
- 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, Xare.llo
- 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

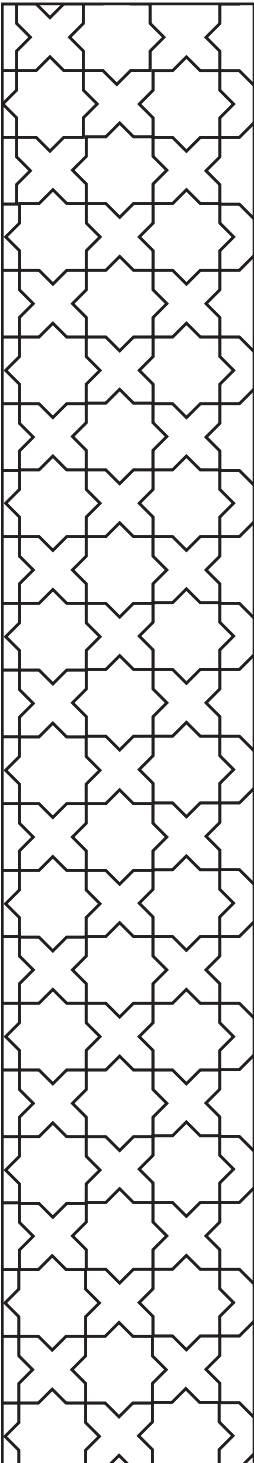
Prices are given in PLN and include VAT.
Inform the staff about any allergies or food intolerances.
From 4 people we add 10% service charge.



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 **Albahra**, 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**, Valdejalón,
Garnacha 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.



MUSUJĄCE

- 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

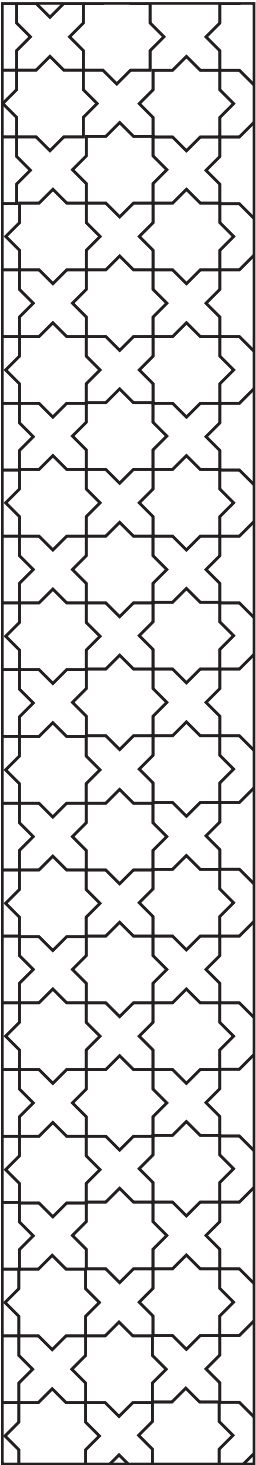
BEZ ALCOHOL - Glass

- 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 poniedziałku do piątku od 13:00 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 13:00 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
- 62 SAŁATA Z “RULO DE CABRA”
Sałatka rzymska, rukola, grejpfrut, ser koziego, nasiona słonecznika, octet balsamiczny
- 25 “CHURROS”
Cynamon, cukier, sos czekoladowy

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.