

POUFNE

KARTA NR: 01/26/01

M E N U

Nowa Setka

.....
NAZWA





Przystawki / Appetizers

Tatar wołowy / Beef tartare 33,90

Żółtko, ogórek kiszony, cebula, marynowane pieczarki, musztarda francuska, grzanka z chleba na zakwasie z delikatnym masłem czosnkowym.

Egg yolk, pickled cucumber, onion, marinated mushrooms, French mustard, sourdough toast with mild garlic butter.

Śledź po japońsku / Polish Style Herring . . 21,90

Śledź marynowany w oleju, podawany z cebulką, sałatką jajeczną i chrupiącymi bagietkami.

Herring marinated in oil, served with onion, an egg salad and crispy baguettes.



Pyry z gzikiem / Boiled potatoes with farmer's cheese 18,90

Ziemniaki w mundurkach z twarogiem i szczypiorkiem.

Jacket potatoes with curd cheese and green onion.

Smalec / Pork lard spread 17,90

Na duszonej w winie i śliwkach cebuli. Podany z ogórkiem kiszonym i pieczywem.

Lard on top of an onion, stewed in wine and plums. Served with pickled cucumber and bread.

Zupy / Soups

Rosół z makaronem / Chicken soup with noodles . . 20,90

Żurek / „Żurek” 23,90

Tradycyjny na domowym żytnim zakwasie.

Traditional polish sour rye soup.

Flaki / Tripe 23,90

Forszmak / „Forszmak” 25,90

Gęsta zupa z wołowiną, kiełbasą i boczkiem na bazie pomidorów, czosnku i cebuli. Serwowana z kwaśną śmietaną oraz ze swojskim pieczywem na zakwasie.

Thick soup with beef, sausage and bacon. Tomato, garlic and onion based. Served with sour cream and home-made sourdough bread.



Dania główne / Main dishes

Udo z kaczki / Roast duck leg 51,90

Gorące, konfitowane udo kaczki w towarzystwie modrej kapusty i domowych klusek śląskich, polanych palonym masłem z bułką tartą. Danie przełamane delikatnie słodkim sosem na bazie śliwek i czerwonego wina.
Hot duck leg confit accompanied by red cabbage and home-made Silesian dumplings topped with browned butter and breadcrumbs. Delicately finished with a sweet sauce based on plums and red wine.

Schabowy XL / XL breaded pork chop (220g) . . 39,90

Schabowy 220g w chrupiącej panierce, gotowane ziemniaki, colesław z białej kapusty, marchewki, jabłka i czerwonej cebuli z sosem na bazie lemon dressingu, majonezu i crème fraîche, mikroziół, rzodkiewka.
220g crispy breaded pork chop, boiled potatoes, white cabbage, carrot, apple and red onion coleslaw with a lemon, mayonnaise and crème fraîche dressing, microgreens, radish.

Golonka / Pork knuckle 43,90

Wolno gotowana golonka wieprzowa w aromatycznym wywarze z ciemnego piwa, miodu, opalanej cebuli, czosnku, liścia laurowego, ziela angielskiego oraz przypraw, glazurowana czerwona kapusta, krem chrzanowy na bazie crème fraîche, sos demi-glace z musztardą francuską.
Slow-cooked pork knuckle in an aromatic broth of dark beer, honey, charred onion, garlic, bay leaf, allspice, and spices, glazed red cabbage, crème fraîche horseradish cream, French mustard demi-glace.

Pierogi ruskie / Russian-style dumplings . . 29,90

Podawane z okrasą, szczypiorkiem oraz śmietaną.
Russian-style dumplings, served with gravy, chives and sour cream.

Pierogi z mięsem / Dumplings with meat . . . 29,90

Podawane z okrasą, szczypiorkiem oraz śmietaną.
Dumplings with meat, served with gravy, chives and sour cream.

Pierogi mix / Dumpling mix 29,90

Podawane z okrasą, szczypiorkiem oraz śmietaną.
Dumpling mix, served with gravy, chives and sour cream.

Placek po zbójnicku / Crispy potato pancakes . . 33,90

Chrupiące placki z gulaszem pełnym soczystego mięsa i warzyw. Serwowane ze śmietaną.
Crispy potato pancakes accompanied by goulash full of juicy meat and vegetables. Served with sour cream.



Dania główne / Main dishes



Placek jarski / Veggie potato pancake . . . 28,90

Nasze domowe, chrupiące placki ziemniaczane przekładane gulaszem pełnym sezonowych warzyw w sosie pomidorowym. Serwowane ze śmietaną oraz świeżym koperkiem.

Homemade crispy potato pancakes with goulash full of seasonal vegetables with tomato sauce. Served with sour cream and fresh dill.

Placki ziemniaczane / Potato pancakes . . . 20,90

Serwowane ze śmietaną i cukrem.

Crispy potato pancakes with sour cream and sugar.

Bigos / „Bigos” . . . 23,90

Ze śliwkami, wieprzowiną i kielbasą oraz czerwonym winem. Serwowany ze swojskim pieczywem na zakwasie.

Sauerkraut with pork meat, sausage and plums, accompanied by red wine. Served with home-made sourdough bread.

Bigos z frytkami / „Bigos” with fries . . . 24,90

Wariacja Szefa Kuchni jako połączenie naszego aromatycznego setkowego bigosu, podanego z chrupiącymi frytkami.

Chef's variation as a combination of aromatic hunter's stew, served with crispy fries.



Żeberka / Ribs . . . 33,90

Wolno pieczone żeberka wieprzowe marynowane w naszej autorskiej marynacie na bazie sosu BBQ, sosu sojowego, sosu ostrygowego, octu ryżowego, sambalu, miodu, ciemnego piwa i soku z cytryny, wykończone pikantno-słodką glazurą BBQ, mix świeżych sałat z cytrynowo-koperkowym dressingiem przełamującym słodko-pikantny smak żeberka.

Slow-roasted pork ribs marinated in our signature marinade of BBQ sauce, soy sauce, oyster sauce, rice vinegar, sambal, honey, dark beer, and lemon juice, finished with a sweet and spicy BBQ glaze, mixed fresh greens with a lemon-dill dressing to balance the sweet and spicy flavors.





Burgery / Burgers



Buła z panierowanym kurczakiem /

Burger with chicken 36,90

Burger z kurczakiem marynowanym w naszej autorskiej mieszance przypraw. Serwowany w bułce z sezamem z dodatkiem chrupiącej sałaty lodowej, z krążkami czerwonej cebuli, pomidorem, piklami, ziemniakami smażonymi i sosem jalapeño.

Burger with chicken marinated in our signature spice blend. Served on a sesame bun with crispy iceberg lettuce, red onion rings, tomato, pickles, fried potatoes, and jalapeño sauce.



Buła wegetariańska ze smażonym serem /

Vegetarian burger with fried cheese 39,90

Wegetariański burger ze smażonym serem. Serwowany w bułce z sezamem z mixem sałat, pomidorem, ziemniakami smażonymi i sosem żurawinowym.

Vegetarian burger with fried cheese. Served on a sesame bun with mixed greens, tomato, fried potatoes, and cranberry sauce.

Buła z szarpaną wieprzowiną /

Pulled pork burger 39,90

Burger z szarpaną wieprzowiną w naszej autorskiej mieszance przypraw. Serwowany w bułce z sezamem z dodatkiem chrupiącej sałaty lodowej, z ogórkiem kiszonym, ziemniakami smażonymi i sosem czosnkowym.

Pulled pork burger with our signature spice blend. Served on a sesame bun with crispy iceberg lettuce, pickled cucumber, fried potatoes, and garlic sauce.

Sałatki /Salads

Sałatka z pierśią z kaczki 38,90

Smażona pierś z kaczki serwowana na zimno, z chrupiącą sałatą rzymską i rukolą, z dodatkiem orzechów włoskich, delikatnego sera koziego oraz dressingu na bazie aronii.

Fried duck breast, served cold, with crispy romaine lettuce and arugula with the addition of walnuts, delicate goat cheese and an aronia-based dressing.





Desery / Desserts

Sernik pieczony / Baked cheesecake 20,90

Pieczony sernik z dodatkiem białej czekolady i soku z limonki, wykończony słonym karmelem i pokruszoną bezą.

Baked cheesecake with white chocolate and lime juice, complemented by salted caramel and crushed meringue.

Ciasto marchewkowe / Carrot cake 17,90

Ciasto marchewkowe z delikatną nutą cynamonu, oblane lekką polewą cytrusową na bazie kremowego serka homogenizowanego. Podawane z dodatkiem świeżo tartej marchwi oraz lodami waniliowymi.

Carrot cake with a subtle touch of cinnamon, topped with a citrus glaze, based on fromage frais. Served with a freshly grated carrot and vanilla ice cream.

Dodatki / Side dishes

Ziemniaki / Potatoes 7,90

gotowane / smażone

Boiled or pan-fried potatoes

Grzanki / Garlic toasts 9,90

podawane z masłem czosnkowym (3 sztuki)

toasts with garlic butter (3 pieces)

Pieczywo / Bread 7,90

pieczywo na naturalnym zakwasie żytnim. Zawsze domowe, świeże, chrupiące oraz naturalne.

Bread made on natural rye sourdough. Always homemade, fresh, crunchy and natural.

Sosy / Sauces 4,90

Czosnkowy / słodkie chili / ketchup / musztarda / chrzan / ostry / winegret / śmietana

Garlic / sweet chilli / ketchup / mustard / horseradish / spicy / vinaigrette / sour cream





Napoje bezalkoholowe / Soft drinks

Kompot / Compote . . 7,90 } 20,90
250ml | 1000ml

Gazowane /Sparkling . 8,90 | 25,90
250ml | 1000ml
Pepsi / Pepsi Zero Cukru / 7up / Mirinda / Schweppes

Soki / Juices 8,90 | 25,90
250ml | 1000ml
Pomarańczowy / Jabłkowy / Grejpfrutowy / Czarna
Porzeczka / Ananasowy
Orange / Apple / Grapefruit / Black Currant / Pineapple

Lemoniada / Lemonade . 15,00 | 25,90
250ml | 1000ml
Klasyczna / Owoce leśne / Tropikalna / Truskawkowa
Classic / Forest fruits / Tropical / Strawberry

Woda / Water 7,90 | 20,90
500ml | 1000ml
Gazowana / Niegazowana
Sparkling / Still

Red Bull 12,00
Energy drink / sugarfree / tropical edition

Syropy / Syrups . . 20ml | 4,90
O dostępne smaki zapytaj obsługę
Ask the service about available flavors

Kawa mrożona waniliowa . 17,90
Iced vanilla coffee

Herbata sir William's / Tea 9,90
Ceylon / Earl Grey / Zielona / Malinowa / Miętowa /
Rooibos /
Zielona z marakują / Owoce leśne / Biała
Ceylon / Earl Grey / Green / Raspberry / Mint / Rooibos
/ Green with passion fruit / Forest fruits / White

Koktajle / Mocktails

Aperol 0% 24,90
Aperol 0% / Prosecco 0% / soda / pomarańcza
Aperol 0% / Prosecco 0% / soda / orange

Hugo spritz 0% 19,90
Syrup z kwiatu bzu / Mięta / Limonka / woda
gazowana
Elderflower syrup / Mint / Lime / soda

Mojito 0% 19,90
Mięta / Limonka / Cukier trzcinowy / woda
gazowana
Mint / Lime / Cane sugar / soda

Mojito peach 0% 19,90
Mięta / limonka / cukier trzcinowy / woda
gazowana / puree brzoskwiniowe
Mint / lime / Cane sugar / soda / peach puree

Napoje gorące / Hot drinks

Americano 11,90
Czarna / Biała
Black / White

Espresso 9,90

Double espresso 14,90

Cappuccino 12,90

Cafe latte 13,90



Setkowe napitki / Setka drinks



Millhill's & Tonic . . . 21,90

Gin Millhill's / Tonic



Whisky Sour 22,90

Jim Beam / Sour / Sweet / Angostura



Porn star martini . . . 32,90

*Wyborowa / Puree marakuja / Sweet / Lime /
Vanilla syrup / Stock Prosecco*



Margarita 26,90

*Sierra Silver / De Kuyper Triple Sec / Sweet /
Lime*



Mojito 22,90

*Captain morgan / Lime / Mnt / Brown sugar /
Soda*



Hugo spritz 27,90

*Stock Prosecco / De Kuyper Elderflower /
MInt/ Lims / Soda water*



Aperol spritz 29,90

Aperol / Prosecco / Soda / Orange



Sarti spritz 32,90

Sarti / Prosecco / Soda / Lime



Seniorita 24,90

*Likiery De Kuyper Melon /Passionfruit /
Malibu/ /Sour / Grenadine / Pineapple juice*



Monte 32,90

*Milk / White chocolate syrup / Malibu /
Walnut liqueur*



Candy monster . . . 119,90

*Wyborowa Vodka / Cotton Candy Syrup /
Vanilla Syrup / Lime Juice / 7UP*



Melon Frog 26,90

*Wyborowa Vodka / Melon Liqueur / Malibu /
Mango Purée / Lime Juice / Pineapple Juice /
Vanilla Syrup*



Mango/Watermelon

Breeze 32,90

*Captain Morgan White Rum / Mango Purée /
Lime Juice / Pineapple Juice / Breezer
Watermelon*



Strawberry/Melon

Breeze 32,90

*Captain Morgan White Rum / Melon Liqueur /
Strawberry Purée / Lime Juice / Somersby
Mango-Lime / Price*



Chcesz podzielić rachunek? Poinformuj nas na początku wizyty.
Would you like to split the bill? Please inform us at the beginning of your visit.



Piwo beczkowe / Draft beer

Nachosy do piwa beczkowego gratis!
Free nachos with draft beer!

Żywiec Lager / Białe / Ipa	0.5l - 16,90
Żywiec Lager / Białe / Ipa	0.3l - 12,90

Piwo butelkowe / Bottled beer

Żywiec Porter	0.5l - 16,90
Heineken	0.5l - 16,90
Desperados	0.4l - 15,90
Desperados red	0.4l - 15,90

Piwo bezalkoholowe / Non-alcoholic beer

Żywiec 0%	0.5l - 16,90
Żywiec białe 0%	0.5l - 16,90
Żywiec 0% mięta/malina/melon mint/raspberry/melon	0.5l - 16,90
Desperados Lemon 0%	0.4l - 15,90
Heineken 0%	0.5l - 16,90

Wina / Wines

Wina białe / White wines

Little Eden Chardonnay

125ml | 750ml 13,90 | 72,90

Hiszpania, wytrawne: orzeźwiające, lekko owocowe.
Spain, refreshing, slightly fruity dry wine.

Batticuore Pinot Grigio

125ml | 750ml 21,90 | 95,90

Włochy, lekkie i świeże wino z delikatnymi nutami
cytrusów, zielonego jabłka, brzoskwini oraz kwiatów.
*Italy, light and fresh wine with delicate notes of citrus,
green apple, peach, and flowers.*

Wina czerwone / Red wines

Little Eden Pinot Noir

125ml | 750ml 13,90 | 72,90

Hiszpania, wytrawne: pełne nut owoców leśnych
Spain, dry: full of forest fruit notes

Batticuore Merlot

125ml | 750ml 21,90 | 95,90

Włochy, pełne i intensywne wino z nutami
ciemnych owoców, takich jak śliwki i czarne jagody.
*Italy, full-bodied and intense wine with notes of dark
fruit, such as plums and blackberries*

Wina musujące / Sparkling wines

Stock Prosecco Treviso

125ml | 750ml 15,90 | 95,90

Stock Prosecco Treviso Rosé

125ml | 750ml 15,90 | 95,90

Stock Prosecco Brut

125ml | 750ml 16,90 | 101,90

Lambrusco Frizzante

125ml | 750ml 16,90 | 101,90

Chcesz podzielić rachunek? Poinformuj nas na początku wizyty.
Would you like to split the bill? Please inform us at the beginning of your visit.





Wermuty / Vermouths

Carpano 100ml - 20,90
bianco / classico / dry

Antica Formula . . 100ml - 30,90

Fernet Branca . . 100ml - 20,90

Branca Menta . . 100ml - 19,90

Shoty / Shots

Kamikaze 29,90

Wyborowa / blue / melon / marakuja / truskawka /
likier de kuyper / sour

Wyborowa / blue / melon / passion fruit / strawberry /
De Kuyper liqueur / sour

Figa z limonką 15,90

Wódka z figą / sok z limonki

Vodka with fig / lime juice

Wściekły pies 15,90

Wyborowa / syrop malinowy / Tabasco

Wyborowa/ raspberry syrup / Tabasco

Wściekła suka 19,90

Śliwowica / syrop malinowy / tabasco

Śliwowica (plum brandy) / raspberry syrup / Tabasco

Wódki Vodka

40ml | 100ml | 500ml

40ml | 100ml | 500ml

Wyborowa 10,90 / 21,80 / 87,20

Baczewski 10,90 / 21,80 / 87,20

Ostoya . . 13,90 / 27,80 / 111,20

Cytrynówka domowa

. 14,90 / 29,80 / 119,20

100 gramów zmrożonej
substancji 29,90

J.A. Baczewski – 2 kieliszki, podawane
z lodem i ogórkiem kiszonym

J.A. Baczewski – 2 glasses, served with ice and
a pickled cucumber (lub 2 shots, served with
ice and a pickle)





Whisky / Bourbon / Cognac 40ml

Jack Daniels	19,90
Jim beam white/apple	15,90
Johnnie Walker	17,90
Clan Campbell	15,90

Tequila 40ml

Sierra Silver	16,90
Sierra Gold	16,90
Sierra Tropical	16,90

Gin 40ml

Roku Gin	22,90
Millhill's London Dry	19,90

Likiery / Liqueur 40ml

Jagermeister	15,90
Malibu	14,90
Aperol	14,90
Sarti	16,90

Rum 40ml

Captain Morgan white	14,90
Captain Morgan Spiced Gold	15,90





Wrocławskie Nalewki / Wrocław Liqueurs

40ml/100ml/500ml

Porterówka / Porter Liqueur

..... 15,90 /31,8 127,20

Eksplozja smaku dla prawdziwych koneserów, niezwykła mieszanka gorzkiego piwa porter, spirytusu, wanilii i cukru trzcinowego
An explosion of flavor for true connoisseurs, an extraordinary blend of bitter porter beer, spirit, vanilla, and cane sugar.

Dereniówka / Cornelian Cherry Liqueur

..... 15,90/31,8 /127,20

Przygotowywana z owoców derenia zbieranych w dolnośląskich sadach, owoce dojrzewają w naturalny sposób, a następnie są macerowane na spirytusie z dodatkiem leśnej jagody
Prepared from cornelian cherries harvested in Lower Silesian orchards; the fruits ripen naturally and are then macerated in spirit with the addition of wild blueberries.

Rum ciemny / Dark Rum

..... 19,90/39,80/159,20

Powstaje z białego rumu, który po destylacji dojrzewa przez około 18 miesięcy w beczkach po bourbonie, porto i węgierskim dębie, a następnie w glinianych amforach
Made from white rum, which after distillation is aged for about 18 months in ex-bourbon, ex-port, and Hungarian oak casks, and then in clay amphorae.

Wódka Ruda / Ruda Vodka

..... 15,90/31,80/127,20

Mieszanka ponad 40 rodzajów ziół i cytrusów z całego świata, inspirowana recepturą z 1802 roku i wzbogacona autorską zaprawką rumową
A blend of over 40 types of herbs and citrus from around the world, inspired by an 1802 recipe and enriched with a signature rum infusion.

10% zniżki dla stałych klientów! Zapłacić kartą i wybierz "TAK" na terminalu by od następnej transakcji naliczany był rabat. Regulamin: setkawroclaw.pl/rabat lub po zeskanowaniu kodu

Chcesz podzielić rachunek? Poinformuj nas na początku wizyty.
Would you like to split the bill? Please inform us at the beginning of your visit.



ZYSKJA 10 %

