

NAPOJE GORĄCE | HOT DRINKS

WYBÓR HERBAT TEA SELECTION	10 PLN
ESPRESSO	9 PLN
ESPRESSO DOPIO	13 PLN
ESPRESSO MACCHIATO	12 PLN
CAPUCCINO	12 PLN
LATE MACCHIATO	14 PLN
FLAT WHITE	14 PLN
KAWA CZARNA	9 PLN
KAWA BIAŁA	12 PLN
SYROPY DO KAWY carmel/chocolate	4 PLN

SMOOTHIE

MARCHEWKOWE	21 PLN
Marchewka, jabłko, sok pomarańczowy, sok z cytryny	
PIETRUSZKOWE	21 PLN
Nać pietruszki, kiwi, sok pomarańczowy, sok z cytryny	
TRUSKAWKA Z BANANEM	21 PLN
Truskawka, banan, jabłko, sok jabłkowy, sok z cytryny	

COCKTAILS

Aperol Spritz 29 PLN
Aperol/Prosecco/sparking water/orange

Mojito Spritz 26 PLN
Old Pascas/lime/brown sugar/mint/sparking water

Gin&Tonic 24 PLN
Finsbury/Tonic water/lime

Cuba Libre 24 PLN
Old Pascas/lime/coke

Margarita 28 PLN
El Jamidor/Triple Sec/lime juice/saguar syrup

Pornstar Martini 32 PLN
Vanilla Vodka/Passoa/passionfruit pure/lemon juice/saguar syrup/Prosecco

Sex On The Beach 26 PLN
Raspberry Vodka/Peach liqueur/orange juice/grenadine

Whiskey Sour 28 PLN
Wild turkey 81/lemon juice/saugar syrup/Angostura bitters/egg white

Long Island Iced Tea 36 PLN
Soplica/El Jamidor/Old Pascas/Finsbury/lemon juice/coke

Zapytaj barmana o więcej opcji
Ask the bartender for more choices

MOCTAILS

Virgin Apple Mojito 24 PLN
Lime/mint/7up/apple juice

Virgin Pink Vanta 26 PLN
Gordons 0%/Schweppers Wild Strawberry/hibiskus syrup

NAPOJE | SOFT DRINKS

WODA MINERALNA: 0,2/1L	6 /16 PLN
LEMONIADA KLASYCZNA 0,3/1l	12/31 PLN
LEMONIADA SMAKOWA: 0,3/1l	14/36 PLN

SOFT DRINKS	9 PLN
pepsi/pepsi zero max/7up/mirinda/ sok pomarańczowy/sok jabłkowy	
RED BULL	15 PLN

PIWO / BEER

PIWO BECZKOWE / DRAFT BEER	
ŻYWIEC 0,3/0,5	11/15 PLN
ŻYWIEC BIAŁE (WHEAT) 0,3/0,5	12/16 PLN

PIWO BUTELKOWE 0,5L	
PAULANER	16 PLN
HEINEKEN	16 PLN
ŻYWIEC IPA/APA	16 PLN
DESPERADOS	16 PLN

PIWO BUTELKOWE BEZALKOHOLOWE	0%
HEINEKEN 0%	15 PLN
ŻYWIEC BIAŁE (WHEAT) 0%	14 PLN
ŻYWIEC SMAKOWE 0%	14 PLN
WARKA RADLER 0%	14 PLN

WHISKEY 40ml/700ml

WILD TURKEY 81	18/290 PLN
GRANT'S	15/210 PLN
GRANT'S 12 Y.O.	22/360 PLN
TULLAMORE DEW ORIGINAL	15/240 PLN
MONKEY SHOULDER	23/380 PLN
JIM BEAM	16/220 PLN
JACK DANIELS	19/320 PLN

GIN 40ml

HENDRICK'S	22 PLN
BOMBAY SAPPHIRE	21 PLN
FINSBURY	14 PLN
FINSBURY WILD STRAWBERRY	15 PLN

GODRONS 0%	0%	13 PLN
-------------------	-----------	---------------

COGNACK & BRANDY 40ml

METAXA 5*	18 PLN
METAXA 7*	23 PLN
REMY MARTIN VSOP	36 PLN
REMY MARTIN XO	86 PLN

VODKA 40ml/500ml

SOPLICA STAROPOLSKA	19/230 PLN
ŻUBRÓWKA CZARNA	12/140 PLN
SOPLICA SMAKOWA	9/90 PLN
SOPLICA SZLACHETNA	9/90 PLN
STOCK PRESTIGE	9/90 PLN

TEQUILA 40ml

SALITOS SILVER/GOLD	19 PLN
SIERRA SILVER/REPOSADO	16 PLN
EL JAMIDOR	16 PLN

RUM 40ml

OLD PASCAS BLANCO	14 PLN
OLD PASCAS NEGRO	14 PLN
SAILOR JERRY	18 PLN

LIKIERY 40ml

JAGERMAISTER	16 PLN
TRIPLE SEC	10 PLN
PEACH	10 PLN
KHALUA	10 PLN
BAILAYS	10 PLN

WINO / WINE

WINO MUSUJĄCE / SPARKLING WINE 150 ml / butelka / bottle

BORGIO DEL COL ALTO PROSECCO ♀ / ♂ **21/100 PLN**

Wino półwytrawne
Szczep: Prosecco 100%
Pochodzenie: Włochy
Apelacja: Prosecco DOC
Świeży, owocowy bukiet o zapachu złotego jabłka oraz egzotycznych owoców. Wino świeże i idealnie zbalansowane. Idealnie jako aperitif oraz do owoców morza, ryb i past.

TORRESELLA PROSECCO DOC FRIZZANTE ♀ / ♂ **16/80 PLN**

Szczep: Glera
Pochodzenie: Włochy
Apelacja: Venice
Wino półmusujące, świeże, orzeźwiająca o jasnożółtym kolorze. W nosie wyczuwalne są typowe dla tego szczepu nuty zapachowe z wyraźnymi akcentami owoców cytrusowych. Delikatne prosecco z długim i zbalansowanym finiszem.

BIAŁE PÓLWYTRAWNE butelka / bottle

MOREAU SELECT BLANC DEMI SEC ♂ **90 PLN**

Wino wytrawne
Szczep: Chardonnay
Kraj pochodzenia: Włochy
Apelacja: Veneto IGT
Wino o słomkowo-żółtym kolorze. Elegancki, delikatny bukiet z lekką nutą świeżych owoców. Na podniebieniu bogate, harmonijne i trwałe. Idealnie jako aperitif oraz do ryb.

CZERWONE PÓLWYTRAWNE butelka / bottle

MOREAU SELECT ROUGE DEMI SEC ♂ **90 PLN**

Wino półwytrawne
Szczep: Red Blend
Kraj pochodzenia: Francja
Apelacja: Vin de Table
Malinowo fioletowa barwa, aromat czereśni, wiśni i wrzosu. Półwytrawne, łagodne.

BIAŁE WYTRAWNE butelka / bottle

MONTE DI CELLO ♂ **65 PLN**

Wino wytrawne
Szczep: Chardonnay
Kraj pochodzenia: Włochy
Apelacja: Veneto IGT

Wino o słomkowo-żółtym kolorze. Elegancki, delikatny bukiet z lekką nutą świeżych owoców. Na podniebieniu bogate, harmonijne i trwałe. Idealnie jako aperitif oraz do ryb.

RIESLING GOURMET ♂ **110 PLN**

Wino wytrawne
Szczep: 100% Riesling
Pochodzenie: Niemcy
Apelacja: Mosel
Kolor: Jasny, słomkowy

Wyczuwalne noty zielonego jabłka, pigwy, brzoskwiń, cytrusów i odrobiny karmelu. Wino o zrównoważonej kwasowości. Idealnie pasuje do ryb, wieprzowiny oraz cielęciny.

MATUA SAUVIGNON BLANC ♂ **140 PLN**

Wino wytrawne
Szczep: 100% Sauvignon Blanc
Pochodzenie: Nowa Zelandia
Apelacja: Marlborough
Bardzo aromatyczne, świeże, klasyczne i wzorcowe Sauvignon Blanc z regionu Marlborough.

Aromaty ziół, owoców tropikalnych i cytrusów powodują, że wina z Sauvignon Blanc są tak popularne i znane na całym świecie. W smaku trwałe, pozostające na długo w pamięci. Idealnie jako aperitif, do owoców morza, sałatek.

WINO DOMU 150 ml / butelka / bottle

GENOA WHITE ♀ / ♂ **16/60 PLN**

Wino Wytrawne
Szczep: White Blend
Kraj pochodzenia: Portugalia
Apelacja: Vinho Regional Tejo
Kolor wina jest jasnożółty ze słonecznymi refleksami. W zapachu owocowe, wyczuwalne nuty kwiatowe. Na podniebieniu świeże i gładkie. Idealnie jako aperitif, a także w połączeniu z grillowanymi rybami, owocami morza lub lekkimi potrawami.

WINO DOMU 150 ml / butelka / bottle

GENOA RED ♀ / ♂ **16/60 PLN**

Wino wytrawne
Szczep: Red Blend
Pochodzenie: Portugalia
Apelacja: Vinho Regional Tejo
Wyczuwalne czarne owoce i pikantne aromaty. Atrakcyjna pikantność i gładkość na podniebieniu. Polecane do potraw mięsnych, miękkich serów i makaronów.

PO SMACZNEJ STRONIE SKAWINY ON THE TASTY SIDE OF SKAWINA

RESTAURANT & CLUB
VANTA

J. PIŁSUDSKIEGO 77

SKAWINA





MENU

Śniadanie | obiad | kolacja | bar menu
na miejscu | na wynos | z dowozem

REZERWACJA STOLIKÓW
+48 12 444 77 07 wew. 2

restauracja@vantacenter.pl | www.vantacenter.pl


PRZYSTAWKI | STARTERS


Tatar z siekanej polędwicy wołowej Polędwica wołowa, szczypior, grzyby marynowane, ogórek konserwowy, cebulka, żółtko, kapary, anchoise Beef tenderlion, chives, chives oil, pickled mushrooms, pickled cucumber, onion, egg, anchoise	45 PLN
Krewetki na maśle Krewetki tygrysie 6 sztuk, pomidorki koktajlowe, wino, pietruszka, masło, papryczka chili, bagietka czosnkowa Tiger shrimp in butter 6 pieces, cherry tomatoes, wine, parsley, chili pepper, garlic baguette	38 PLN
Nachos zapieczone z serem   Nachos, ser, papryczki jalapeño, salsa pomidorowa Nachos loaded with cheese, jalapeño, tomato salsa	24 PLN
Krażki cebulowe z sosem słodko-oстрыm (12 sztuk)   Onion rings with sweet-chilli souse (12 pieces)	19 PLN
Stripsy z kurczaka z sosem czosnkowym (3 sztuki) Chicken strips with farlic souse (3 pieces)	19 PLN


ZUPY | SOUP

Rosół z makaronem Chicken noodle soup	19 PLN
Krem pomidorowy z mozzarellą i oliwą bazyliową  Tomato cream with mozzarella and basil olive	21 PLN
Krem z białych warzyw posypyany nasionami dyni  Cream of white vegetables, roasted pumpkin seeds, chives	20 PLN
Zupa sezonowa Zapytaj obsługę Seasonal soup Ask the Staff	22 PLN
grzanki/groszek ptysiowy/bagietka 3 kawałki	4 PLN

SAŁATKI | SALADS

Klasyczna sałatka Cesar Grillowany kurczak, boczek, chrupiąca rzymska sałata, pomidorki koktajlowe, grzanka czosnkowa, sos Cesar, ser grana padano DOP Classic Cesar Salad – chicken, bacon, salad, parmesan cheese, cherry tomatoes, crouton, dressing	36 PLN
Sałatka z serem bufala  Ser bufala, cukinia, pomidorki koktajlowe, mix sałat, sos włoski, grzanka czosnkowa Bufala cheese, zucchini, cherry tomatoes, lettuce mix, Italian sauce, garlic toast	39 PLN


dania wegetariańskie
vegetarian meal 

dania pikantne
spicy meal 

DANIE GŁÓWNE | MAIN COURSE

Stek z polędwicy wołowej 200g polędwicy wołowej, lekka sałatka Beef tenderloin steak 200g, light salad	97 PLN
Łosoś z szparagami Łosoś, szparagi, puree kalafiorowe, sos Holenderski Salmon, asparagus, cauliflower puree, Hollandaise sauce	54 PLN
Żeberka w sosie BBQ 400g żeberka w autorskim sosie BBQ, colesław Barbecue ribs 400g, coleslaw	48 PLN
Tradycyjny kotlet schabowy Schabowy, gotowane ziemniaki, młoda kapustka z boczkiem Breaded pork chop, boiled potatoes, young cabbage with bacon	39 PLN
Pierś z indyka w panko Pierś z indyka w panko, frytki, colesław Turkey breast in panko, french fries, coleslaw	38 PLN

BURGERY | BURGERS

Burger Szefa wołowina 200g, camembert panierowany, konfitura z czerwonej cebuli, sałata, pikle, pomidor, majonez, sos korean BBQ Chef's beef 200g, Cheddar cheese, breaded camembert, bacon, lettuce, read onion jam, pickles, tomato, mayonnaise, korean BBQ sauce	49 PLN
Burger Hot  wołowina 200g, krążki cabulowe, ser Cheddar, jalapeño, sałata, cebula, pikle, pomidor, majonez, sos firecracker Hot beef 200g, onion rings, Cheddar cheese, jalapeno, lettuce, onion, pickles, tomato, mayonnaise and firecracker sauce	45 PLN
Burger Klasyczny wołowina 200g, ser Cheddar, sałata, cebula, pikle, pomidor, majonez Classic beef 200g, Cheddar cheese, lettuce, onion, pickles, tomato, mayonnaise	39 PLN

Dodatkowe mięso/make it double	15 PLN
Becon 2 plastry/Becon 2 pc.	6 PLN
Ser cheddar/Cheddar cheese	4 PLN

MAKARONY | PASTA

Spaghetti Carbonara Spaghetti, boczek, czosnek, żółtko, ser grana padano DOP Spaghetti, becon, garlic, egg yolk, grana padano DOP cheese	39 PLN
Spaghetti neapolitana  Spaghetti, świeże pomidory, czosnek, bazylia, pietruszka, oliwa, ser grana padano DOP Spaghetti, fresh tomatoes, garlic, basil, parsley, olive oil, grana padano cheese DOP	35 PLN
Tagliatelle z kurczakiem Tagliatelle, kurczak, szparagi, czosnek, śmietanka, pietruszka, ser grana padano DOP Tagliatelle with chicken, asparagus, garlic, heavy cream, parsley	39 PLN
Tagliatelle z krewetkami Makaron Tagliatelle, krewetki 6 sztuk. pomidorki koktajlowe, rukola, ser grana padano DOP Tagliatelle, shrimps 6 pieces. Cherry tomatoes, arugula, grana padano DOP cheese	49 PLN
Ravioli z szpinakiem  Ravioli nadziewane szpinakiem i serem ricottą z sosem maślano szałwiowym, ser grana padano DOP Ravioli stuffed with spinach and ricotta cheese with sage and butter sauce, Grana padano cheese DOP	34 PLN

DODATKI | SIDES

Frytki 100g/200g French fries	8/14 PLN
Frytki z batata 200g Sweet potato fries	16 PLN
Bagietka czosnkowa Garlic Baguette	8 PLN
Sosy ketchup, majonez, sos czosnkowy, sos słodki-chilli ketchup, mayonnaise, garlic sauce, sweet-chilli	3 PLN

DESERY | DESSERTS

Pana cotta z owocami i musem malinowym Pana cotta with fruit and raspberry mousse	21 PLN
Czekoladowy fondant z lodami i sosem wiśniowym Chocolate fondant with ice cream and raspberry mousse	26 PLN
Lody z bitą śmietaną i owocami Ice cream with whipped cream and fruit	32 PLN
Deser dnia Dessert of the day	12 PLN

JEDZ ŚWIADOMIE! Nasze posiłki przygotowane są ze świeżych produktów, bez użycia sztucznych polepszaczy smaku i dodatków smakowych.
EAT COUNSCIOUSLY! Our meals are prepared from fresh product, without any artificial flavor enhancers.

Informacja na temat alergenów jest dostępna na życzenie.
Information of allergens is available on request.
Do stolików powyżej 10 osób doliczany jest serwis w wysokości 10% rachunku.
For tables of more than 10 people, service is added in the amount of 10% of the bill.