Villa22
food. art. friends

Food:

Autorskie menu – kuchnia europejska
z azjatyckim szlifem inspirowana naszą siostrzaną restauracją Pańska 85.

Menu with European cuisine
and an Asian touch inspired by our secound restaurant Pańska 85.

Art:

Galeria sztuki Andrzeja Fogtta, artysty, którego nie trzeba przedstawiać. W Villi22 znajdziecie galerię obrazów i temper z wystawy Kuraszewo poświęconej widzeniu bezkresów natury.

Art gallery of Andrzej Fogtt, an artist who needs no introduction. In Villa22 you will find a galery paintings and temperas from the Kuraszewo exhibition dedicated to seeing the vastness of nature.

Friends:

Butikowe miejsce spotkań miłośników kultury i sztuki kulinarnej,
które osobiście sygnuje Yajia Lin

A boutique meeting place for lovers of culture and culinary art,
signed by restaurateur Yajia Lin

& Wine...

Wine room / Wine store / wine tasting

Czyli wyjątkowa przestrzeń, która w całości skupia się na winie. Oddzielna strefa z ponad setką winnych etykiet, które możecie degustować na miejscu i zakupić w cenach sklepowych do domu. Poznaj nasze wina podczas degustacji z sommelierem, które odbywają się co drugi czwartek – więcej informacji u naszej obsługi.

So, a unique space entirely focused on wine. A separate area with over a hundred wine labels that you can taste on-site and purchase at retail prices to take home. Discover our wines during wine tastings with a sommelier, held every other Thursday – for more information, ask our staff.

wine bar / wine room / wine store

**Stworzyliśmy dla Państwa wspaniałe miejsce z wyjątkową,
zmieniającą się lista win z całego świata. Ponad 100 etykiet.
Co dwa tygodnie prowadzimy degustację pod hasłem „otwarte butelki”
wtedy, każdy z Państwa może poznać szerzej nasze portfolio win
pod opieką naszych importerów.**

W naszej karcie menu znajdziecie wina serwowane na kieliszki. Przy zamówieniu butelki - zapraszamy do wine room gdzie można osobiście lub z naszą pomocą wybrać wyjątkowe wino. Na każdym winie znajduje się cena butelki na miejscu jak i na wynos. Szczególne polecamy szeroki wybór win z Polski.

wine bar / wine room / wine store

**We have created a wonderful place for you, with a unique,
changing list of wines from all over the world. Over 100 labels.
Every two weeks we conduct a tasting under the slogan "open bottles"
then, each of you can get to know our portfolio of wines more broadly
under the care of our importers.**

In our menu you will find wines served by the glass. When ordering a bottle - we invite you to the wine room where you can choose an exceptional wine in person or with our help. Each wine has the price of the bottle on site and to take away. We especially recommend a wide selection of wines from Poland.

Serwis kelnerski w wysokości 10% doliczamy od 4 osób

<u>Do dzielenia się</u>/ Perfect to share

Ziemniaczki / majonez truflowy / parmezan / letnia trufla
Potatoes / truffle mayonnaise / parmesan / summer truffle
39 zł

Wine pairing:
Cava Descregut Corpinnat Brut Nature - 22 zł / 139 zł
Cycles Gladiator Wine Hooligans Chardonnay - 27 zł / 139 zł

Tatar z polędwicy wołowej Black Angus / majonez ziołowy / wasabi / borowik / pikle / kiszony ogórek / bagietka
55 zł
Black Angus beef tartare / herbal mayonnaise / wasabi / boletus / pickles / cucumber / baguette

Wine & spirit pairing:
Champagne Jackowiak – Rondeau Cuvee Rose Tradition Brut – Premier Cru - 59 zł / 359 zł
Chopin Vodka Potato - 22 zł / 385 zł

Sałata Cezar / krewetka lub kurczak / pomidorki cherry / kapary / parmezan / grzanka ziołowa
Caesar salad / prawn or chicken / cherry tomatoes / capers / parmesan / herb crouton
49 zł

Wine pairing:
Winnica Turnau Solaris – 29 zł / 159 zł
Weingut Heinrich Hartl III HH3 Zweigelt – 20 zł / 119 zł

Sałata / rostbef / Gorgonzola / pomidorki cherry / owoce leśne / sos tymiankowy
Salad / roast beef / Gorgonzola / cherry tomatoes / forest fruits / thyme dressing
49 zł

Wine pairing:
Constantia Glen Sauvignon Blanc– 25 zł / 135 zł
Franz Haas Pinot Nero Alto Adige 2021– 39 zł / 223 zł

Brukselka / masło / boczek / szczypior / parmezan
Brussels sprouts / butter / bacon / chives / parmesan
39 zł

Wine pairing:
Argiolas Meri Vermentino di Sardegna 2023 – 28 zł/ 154 zł
Mario Claudio Dolcetto di Diano d'Alba Sori Montagrillo 2022 – 32 zł / 169 zł

Serwis kelnerski w wysokości 10% doliczamy od 4 osób

Śledź / cebula / mus serowo-buraczkowy z chrzanem / oliwa z oliwek / pumpernikiel
Herring / onion / cheese & beetroot mousse with horseradish / olive oil / pumpernickel
39 zł

Wine & spirit pairing:
Chopin Vodka Potato - 22 zł / 385 zł

Krewetki tygrysie Pil Pil / oliwa z oliwek / czosnek / chili / natka pietruszki
Pil Pil tiger shrimps / olive oil / garlic / chilli / parsley
49 zł

Wine & spirit pairing:
Cava Descregut Corpinnat Brut Nature - 22 zł / 139 zł
Suavia Soave Classico - 32 zł / 169 zł

Kawior czarny Antonius Siberian 5★ (30 g) / bliny / kwaśna śmietana
Black caviar Antonius Siberian 5★ (30 g) / blinis / sour cream
299 zł

Wine & spirit pairing:
Champagne Veuve Deloynes Brut - 39 zł / 229 zł
Chopin Vodka Family Reserve – 99 zł – 1750 zł

Zupy / Soups

Rosół z kaczki / pierożki z mięsem / pomidorki / szczypiorek / oliwa lubczykowa
Duck broth / meat dumplings / cherry tomatoes / chives / lovage oil
35 zł

Wine pairing:
Spy Valley Gewurztraminer – 25 zł / 149 zł

Zupa sezonowa
Seasonal soup
29 zł

Dania główne / Main Dishes

Policzek wołowy Black Angus / puree ziemniaczane / ogórek piklowany / groszek / musztarda francuska
Black Angus beef cheek / mashed potatoes / pickled cucumber / green peas / French mustard
76 zł

Wine pairing:
Cline Zinfandel Ancient Vines 2022 – 28 zł / 165 zł
Castello di Volpaia Chianti Classico Riserva Organic 2023 – 35 zł / 209 zł

Serwis kelnerski w wysokości 10% doliczamy od 4 osób

Pierś z kaczki / domowe kluseczki / buraczki karmelizowane / puree jabłkowe / sos wiśniowo-żurawinowy
Duck breast / homemade dumplings / caramelized beetroot / apple purée / cherry-cranberry sauce
76 zł

Wine pairing:
Manos Negras Pinot Noir Red Soil Select 2020 – 29 zł / 169 zł
Franz Haas Pinot Nero Alto Adige 2021 – 35 zł / 223 zł

Halibut / sos śmietanowy / kawior / białe wino / dziki ryż / pomidorki / edamame / fasolka szparagowa / cukinia baby
Halibut / creamy sauce / caviar / white wine / wild rice / cherry tomatoes / edamame / green beans / baby zucchini
69 zł

Wine pairing:
M. Chapoutier Domaine de Bila-Haut Occultum Lapidem Côtes du Roussillon Blanc – 26 zł / 155 zł
Wildberg Coterie Semillion / Sauvignon Blanc – 24 zł / 139 zł

Placki ziemniaczane z sezonowym dodatkiem
Potato pancakes with seasonal topping
49 zł

Wine pairing:
Smalltown Vineyards Rag & Bone Riesling – 29 zł /169 zł
Allegrini Corte Giara Valpolicella – 22 zł /129 zł

Desery / Desserts

Fondant czekoladowy
Chocolate fondant
29 zł

Wine pairing:
Kopke Porto Reserve Tawny – 26 zł /229 zł
Chopin Likier Karmel z Solą Morską – 15 zł / 169 zł

Lody naturalne
Homemade ice cream
29 zł

Serwis kelnerski w wysokości 10% doliczamy od 4 osób

Napoje / drinks

Kawa / coffee

Espresso / espresso doppio	12/18 zł
Flat white	18 zł
Espresso macchiato	14 zł
Espresso tonic / orange	22 zł
Capuccino	18 zł
Americano	14 zł
Caffe Latte	20 zł
Gorąca czekolada z koroną *Chocolate with whipped cream*	26 zł

Herbata / Tea

Niewierny ogrodnik Herbata zielona sencha z różą i owocami / *Sencha green tea with rose and fruit*	16 zł
Forest Gump Herbata czarna Kenia / *Kenya black tea*	16 zł
50 Earls of Grey Herbata Earl Grey / *Earl Grey tea*	16 zł
Alicja w krainie czarów Herbata hibiskus, kandyzowane owoce / *Hibiscus tea, candied fruit*	16 zł
Mint Green Herbata sencha, mięta pieprzowa / *Sencha tea, peppermint*	16 zł
Organic Green Herbata organiczna zielona sencha / *Organic sencha green tea*	16 zł
Herbata rozgrzewająca z konfiturą Yuzu i cytrusami *Warming tea with Yuzu jam and citrus*	20 zł

Zimne napoje / cold drinks

Woda niegazowana / gazowana 500 ml / 700 ml *Still / sparking water 500 ml / 700 ml*	10/17 zł
Aqua Panna 700 ml / San Pellegrino 700 ml	22 zł
Sok naturalny świeżo wyciskany *Freshly squeezed natural juice*	20 zł
Lemoniada cytrynowa / sezonowa *Lemon / seasonal lemonade*	16 zł
Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic	12 zł

Serwis kelnerski w wysokości 10% doliczamy od 4 osób

Cocktails by Chopin VODKA

Aperol Spritz / Aperol Spritz Free 27 / 23 zł

Negroni 35 zł

vermouth / gin / campari

Royal Summer 32 zł

Chopin Rye / marakuja / Prosecco
Chopin Rye / passion fruit / Prosecco

Potato Martini 29 zł

Chopin Potato / wytrawny vermouth oraz do wyboru: oliwka / mięta / ogórek / skórka pomarańczy
Chopin Potato / dry vermouth and to choose from: olive / mint / cucumber / orange peel

Espresso Martini 32 zł

Chopin Rye / likier kawowy / espresso
Chopin Rye / coffee liqueur / espresso

Manhattan 32 zł

Chopin Vintage / słodki vermouth / bitters
Choping Vintage / sweet vermouth / bitters

Piwo / beer

Żywiec (0,33) / Birra Messina (0,33) 12 / 14 zł

Książęce Lager, Książęce Złote Pszeniczne, Książęce Porter (0,5) 18 zł

Wódka/ Vodka

Chopin Rye	16 zł
Chopin Potato	22 zł
Chopin Vintage Potato	33 zł
Krzeska Ziołowa	26 zł
Chopin Longjing Green Tea Vodka	39 zł

Whisky

Monkey Shoulder	22 zł
Dewar's	19 zł
Aberlour 12yo	29 zł
Glenmorangie	28 zł
Talisker	28 zł
Laphroaig 10yo	30 zł
Nikka from the barrel	42 zł
Hibiki Santory	59 zł

Gin

Roku	22 zł
Hendricks	20 zł
Jinzu	30 zł

Rum

Kasama	22 zł
Ryoma Japanese	33 zł

Koniak / Cognac

Hennesy V.S.	35 zł

Burbon /Bourbon

Blantons single barrel	33 zł

Likiery /Liquers

Chopin Kokos *Chopin Coconut*	15 zł
Chopin Karmel z solą morską *Chopin sea salt caramel*	15 zł
Chopin Kawowo – czekoladowy *Chopin Coffee & chocolat*	15 zł

Vermouth

Dos Deus Origins, Hiszpania / Spain	22 zł
Campari	24 zł
Khalua	22 zł

Serwis kelnerski w wysokości 10% doliczamy od 4 osób