

MENU

PRZYSTAWKI

ZUPA DNIA
zapytaj kelnera
soup of the day - ask the waiter

TATAR SW 28,90
siekany sezonowany rostbef, dressing musztardowy, emulsja z żółtka, grzanki, sos worcestershire, frytki
SW style beef tartare

TATAR KLASYCZNY 29,90
siekany z sezonowanej polędwicy wołowej, żółtko jaja, cebula, ogórek kiszony, marynowane kurki, musztarda dijon
classic style beef tartare

BBQ CHICKEN WINGS 19,90
marynowane i grillowane skrzydełka kurczaka, sos bbq
BBQ chicken wings

STOLNICA 69
grillowane żeberka, pół kurczaka, kielbasa jałowcowa, rwana wieprzowina, pikle, coleslaw, sosy, pieczywo (dla 2-3 osób)
mixed meat grill platter with pickles, coleslaw, sauces and bread (for 2-3 p.)

POTATO SKINS 9,90 
smażone skórki ziemniaka, świeże chili, oliwa, natka pietruszki, ser Grana Padano
fried potato skins, fresh chili, olive oil, parsley, Grana Padano cheese

CHRUPIĄCY KURCZAK 19,90
panierowana, marynowana pierś z kurczaka, sosy, coleslaw
breaded chicken breast with sauces and coleslaw

GRILLOWANA KASZANKA NA GRZANCE 19,90
jabłko Granny Smith, musztarda pełnoziarnista
grilled polish style black pudding on toast with Granny Smith apple and wholegrain mustard

GRILLOWANE KREWETKI TYGRYSIE 29,90
rukola, czosnek, cytryna
grilled tiger shrimp with rocket, garlic and lemon

CARPACCIO 27,90
z sezonowanej polędwicy wołowej, rukola, pomarańcza, parmezan, vinaigrette truflowy
31 days aged fillet of beef carpaccio with rocket, orange, parmesan chesse and truffle vinaigrette

WYBIERZ SWOJEGO STEKA
choose your steak

Wybierz wielkość swojego steka.
Choose your steak size.

Nasze steki ważymy po wykrojeniu, przed grillowaniem.
We weigh our steaks before grilling.

Wybierz stopień wysmażenia swojej wołowiny: Choose your steak level of doneness: **blue, rare, medium rare, medium, medium well, well done.**

ROSTBEF 29,90/100G
New York

ANTRYKOT 29,90/100G
Ribeye

POŁĘDWICA 35,90/100G
Fillet steak

T-BONE 22,90/100G

COTE DE BOUEF 22,90/100G
sezonowany 30 dni

Wszystkie nasze steki sezonujemy na miejscu, metodą na sucho przez min. 30 dni. Nasze steki grillujemy w specjalnym piecu opalanym węglem drzewnym firmy Jospier. We serve 30 day dry-aged steaks grilled in JOSPER charcoal oven.

SOSY DO STEKÓW 3,90
steak sauces

pieprzowy, RWS, blue cheese, bbq, keczup
pepper, RWS, blue cheese, BBQ, ketchup

STEK XXL



Nasz najlepszy stek
sezonowany 60 dni

Our best 60 day
dry-aged steak

COTE DE BOUEF 60 DNI
29,90/100G

3 dodatki w cenie, dla min. 2 osób

50% TANIEJ

Poniedziałek Monday
WSZYSTKIE STEKI
All steaks 50% off

Wtorek-Piątek do 17
Tuesday-Friday until 5pm

T-BONE
COTE DE BOEUF
sezonowany 30 dni

DODATKI
sides

Gorący ser Raclette 14,90
hot Raclette chesse

frytki 9
fries

grillowane warzywa 9,90
grilled vegetables

pieczony ziemniak z solą morską 9,90
baked potato with sea salt

sałatka z ziemniaków 9,90
confitowane młode ziemniaki z ziołami i oliwą
potato salad

mix sałat 9,90
sałata, pomidor, ogórek, cebula, dressing musztardowy
mixed salad

grillowane pomidory z vinaigrette malinowym 9,90
grilled tomatoes with raspberry vinaigrette

rukola z parmezanem i vinaigrette balsamicznym 9,90
rocket with parmesan and balsamic vinaigrette

BURGERY

Burgery podajemy w zestawie z frytkami, sosem SW i sałatką coleslaw.
We serve our burgers with fries, SW sauce and coleslaw.

Nasze burgery przygotowujemy na miejscu z 100% wołowiny, doprawiamy wg naszej autorskiej receptury i grillujemy w piecu węglowym Jospier. We make our burgers from 100% beef on the spot with our original mix of spices and grill them in Jospier charcoal oven.

Burgery serwujemy wysmażone, jeśli wolisz średni stopień poinformuj obsługę.
We serve our burgers well done, if you prefer medium let us know.

CLASSIC 29,90
burger, pomidor, cebula, sałata, majonez musztardowy
classic burger with tomato, onion, lettuce and mustard mayonnaise

ITALIAN 30,90
burger, pieczone pomidory, mozzarella, szynka parmeńska, świeża bazylia, majonez bazyliowy
Italian burger with baked tomatoes, mozzarella, Parma ham, fresh basil and basil mayonnaise


REUBEN 35,90
burger, pastrami, sałata rzymska, marynowana kapusta, ogórek piklowany, ser Cheddar, sos Reuben'a
burger with pastrami, marinated cabbage and Reuben sauce

LUBELSKI 35,90
burger, kaszanka, sezonowe grzyby, duszona cebula, jajko poszeta, marynowana kiszona kapusta, majonez musztardowy, purée z jabłka, ser Grand Radamer
burger, polish style black pudding, seasonal mushrooms, egg, pickled cabbage, apple purée and Grand Radamer chesse

JAMESON 29,90
burger, ser Cheddar, glazura z whiskey Jameson, blue cheese, karmelizowana cebula
burger with Jameson whiskey glaze, cheddar cheese, blue cheese and caramelized onion

HOT MAMA 33,90
burger, sałata, bekon, sos majonezowy, jalapeno, prażona cebula, ostra glazura, ogórek marynowany
spicy burger with bacon, jalapeno, roasted onion and pickled cucumber

CHICKEN 28,90
panierowana pierś z kurczaka, sałata, pomidor, dressing majonezowo-czosnkowy
breaded chicken breast with garlic mayonnaise dressing

VEGE BEAN 29,90 
burger z fasoli i ciecierzycy, pomidor, szpinak baby, czerwona cebula, ogórek, pieczona czerwona papryka, aioli, sos SW
beans and chickpeas vege burger, tomato, baby spinach, red onion, cucumber, roasted red pepper, Aioli, SW sauce

DODATKOWY BURGER 6,99
Dodatkowy składnik:
sos, ser, bekon, warzywa 3,90



SW DOUBLE 39,90
2 x burger, gorący ser Raclette, pikle, prażona cebula, bekon, sos SW
2 x beef burger with hot Raclette chesse, pickles, roasted onion, bacon, SW sauce
(nie objęty promocją)

BBQ 29,90
burger, grillowana papryka, chrupiący bekon, karmelizowana cebula, ser Cheddar, nasz sos BBQ
BBQ burger, grilled pepper, crispy bacon, caramelized onion, cheddar cheese, our BBQ sauce

DANIA

ŻEBERKA BBQ 34,90
grillowane żeberka wieprzowe w sosie BBQ, pikle, coleslaw, frytki
grilled pork ribs

KURCZAK Z RUSZTU 29,90
pół kurczaka w marynacie piri piri, sałata z pieczonych młodych ziemniaków, sos Chipotle, sałata lodowa, pomidor
chicken half marinated in piri piri

OKOŃ MORSKI 36,90
grillowana tusza, grillowane warzywa, pieczone młode ziemniaki, vinaigrette z pieczonych warzyw
grilled sea bass

SALAТЫ

CAPRESE 27,90 
mozarella Buffalo, mix pomidorów, świeży estragon, bazylija, grzanki, vinaigrette balsamiczny
Caprese salad

CHICKEN 28,90
grillowana pierś z kurczaka, avocado, gorgonzola, sałata rzymska, młode ziemniaki, pancetta, dressing czosnkowy
Chicken salad

PASTRAMI 29,90
cienkie plastry wołowiny, szparagi, jajko poszeta, grzanki, Quinoa, vinaigrette musztardowy
Pastrami salad

Salaty serwujemy z ciepłą bagietką.
All salads served with warm baguette.

DESERY

SZARLOTKA INACZEJ 12,90
jabłka, toffi, lody waniliowe
different apple pie

SERNIK NA ZIMNO 13,90
krokant z owoców leśnych, biała czekolada, porzeczeki
cold cheesecake

CHIA KOKOS 14,90
mango, ziarna Chia, lody waniliowe, tiul karmelowy
mango chia mousse

18,90

ZA KAŻDEGO BURGERA W ZESTAWIE od pn do pt 12-17 w nd od 19
For burger set
Mon-Fri 12-5pm
Sun from 7pm

Wszystkie ceny w PLN zawierają VAT.
All prices are in PLN including VAT.
Akceptujemy karty płatnicze od 15zł.
We accept all major credit cards: min. 15zł.
Nie dzielimy rachunków. We don't split bills.
Jeśli masz jakieś pytania poproś szefa kuchni. Our chef is happy to help and ready to answer all questions.
Gramatury dań dostępne u szefa kuchni. For dish weights, ask chef.

Wszystkie nasze dania mogą zawierać alergeny. All our dishes may contain major allergens.
Czas oczekiwania na zamówione dania wynosi od 30 do 40 minut, bo wszystkie nasze dania produkujemy ręcznie, na miejscu ze świeżych produktów. Nie odmrażamy, nie odgrzewamy naszych potraw, dlatego tak dobrze smakują.
Waiting time for orders: 30 - 40 minutes

 Śledź nas na instagramie @stoliwol
Follow us on instagram @stoliwol

 Śledź nas na facebooku
facebook.com/stoliwol
Follow us on facebook
facebook.com/stoliwol

GODZINY OTWARCIA
Nd-Czw 12-24 /kuchnia do 22
Pt-Sb 12-2 /kuchnia do 24
Opening hours
Sun-Thu 12-0am /kitchen till 10pm
Fri-Sat 12-2am /kitchen till 0am

 tripadvisor®

Prosimy o opinie: tripadvisor.com
Please leave your feedback: tripadvisor.com

REZERWACJE I INFO:
+48 81 565 55 55
+ 48 690 969 169 (manager)
stoliwol@gmail.com
Reservations & info





NAPOJE

JAMESON
IRISH WHISKEY

Perlage

LEMONIADY I SMOOTHIES

Lemoniada Stół i Wół	12,90
Świeży sok z cytryny, sok z pomarańczy, syrop waniliowy, mięta, cytrusy, woda sodowa	
Lemoniada Grapefruitowo-Bazyliowa	12,90
Świeży sok z cytryny, syrop grapefruitowy, bazylija, cytrusy, woda sodowa	
Lemoniada Zielone Jabłko	12,90
Świeży sok z cytryny, purée z zielonego jabłka, cytrusy, woda sodowa	
Lemoniada Borówkowo-Rozmarynowa	12,90
Świeży sok z cytryny, purée z borówki amerykańskiej, syrop rozmarynowy, woda sodowa	
Spring Twist Smoothie	12,90
Banan, purée borówkowe, sok z czarnej porzeczki, truskawki, miód, sok z cytryny	

HERBATY

Dilmah filiżanka / dzbanek	5 / 7
Herbata z Championem i Melisą	11,90
Wywar z zielonej herbaty, sok jabłkowy, liście melisy, plasterki jabłka champion, miód	
Herbata Jaśminowa z Różą	11,90
wywar z czarnej herbaty, ekstrakt z jaśminu, dżem różany, sok z limonki	

KAWY

Americano / Espresso	7
Cappuccino	8
Latte	9
Espresso Doppio	10
Toni Spresso	9,90
Espresso doppio, tonik, sok z limonki	
Latte Machiatto	11
Flat White	11
Podwójne Espresso z mlekiem	
Irish Coffee	12
Fresh Coffee SW	12
Espresso, mleko aromatyzowane skórka z cytryny, purée malinowo-truskawkowe	
Iced Coffee	12,90

NAPOJE + SOKI

Dzbanek wody gaz. / niegaz. z cytryną i mięta 1l	9,90
Cisowianka Perlage / Classique 0,7l	15
Cisowianka gaz. / niegaz. 0,3l	6
Pepsi, Pepsi Light, 7up, Mirinda, Schweepes, Lipton Ice Tea 0,2l	6
Red Bull 0,25l	10
Sok 0,2l	6
pomarańczowy / jabłkowy / grejpfrutowy / pomidorowy / czarna porzeczka	
Świeżo wyciskane soki	12

WÓDKA

Żubrówka 40ml	6
Wyborowa 40ml	7
Luksusowa 40ml	7
Absolut 40 ml	11
Baczewski 40ml	12
Orkisz 40ml	13
Belvedere 40ml	19
Absolut Elyx 40ml	20

WHISKY

Ballantine's 40ml	12
Grant's 12 40ml	19
Chivas Regal 12 40ml	19
Glenlivet Founder's Reserve 40ml	24
Balvenie 12yo 40ml	28
Lagavulin Islay Scotch Single Malt 16 YO 40ml	35
Ardbeg Ten 40ml	30
Chivas Regal Extra 40ml	30
Glenlivet 21 YO Archive 40 ml	49

Zapytaj kelnera o kartę win. Ask waiter for wine list.
Napiwki mile widziane. Tips are welcome.

KOKTAJLE

CLASSIC & MODERN CLASSIC klasyczne receptury z XIX wieku oraz współczesne i autorskie kompozycje	
Cuban Mojito	19,90
Biały rum, cukier trzcinowy, świeży sok z limonki, mięta	
Whiskey Sour	19,90
Whisky, świeży sok z cytryny, syrop cukrowy, angostura & orange bitters	
Sidecar	22,90
Koniak, whisky, triple sec, sok z cytryny, cukier brązowy	
Breakfast Martini	16,90
Gin, triple sec, sok z cytryny, marmolada z gorzkich pomarańczy	
StrawBlackberry	15,90
Wódka, purée truskawkowo-borówkowe, sok z cytryny, mięta, woda sodowa	
Flower Jag	24,90
Likier ziołowy, syrop jaśminowo-hibiskusowy, sok z limonki, sok żurawinowy, prosecco	
Peach Bouble	19,90
Wódka, purée brzoskwińowe, liście mięty, sok z limonki, syrop cukrowy, wino musujące	
Solaris	19,90
Wódka, syrop z kwiatu czarnego bzu, sok z cytryny, syrop trzcinowy, woda gazowana, gałązka świeżego rozmarynu	
Old Fashioned	22,90
Whisky, angostura bitters, cukier, olejki eteryczne cytrusów	
Creamy Tequila	21,90
Tequila Silver, purée wiśniowe, śmietanka, ekstrakt waniliowy, cynamon	
Kiwi Rita	24,90
Tequila Gold, kiwi, świeży sok z cytryny, świeża bazylija, syrop z agawy	
Apple Sour	11,90
Wódka infuzowana suszonymi jabłkami, sok z cytryny, syrop cukrowy, home made bitters jabłkowy	
APERITIF Koktajle idealne przed posiłkiem - świetne na zaostrezenie apetytu	
Aperol Spritz	21,90
Likier pomarańczowy, prosecco, woda sodowa, świeża pomarańcza	
Negroni	22,90
Gin, Campari, czerwony wermut	
Gin Basil Rosemary Flame	22,90
Beefeater Gin, świeża bazylija, świeży sok z cytryny, syrop cukrowy	
AFTER DINNER Koktajle idealne po posiłku	
Jager Wood	21,90
Likier ziołowy, gin, sok z limonki, syrop z czarnej porzeczki, syrop cukrowy	
Banana Jag	22,90
Likier ziołowy, banan, miód, sok z cytryny	

INNE ALKOHOLE

TEQUILA	
Olmea Blanco 40ml	12
Olmea Gold 40ml	14
Olmea Dark Chocolate 40ml	15
Olmea Altos Plata 40ml	20
Olmea Altos Reposado 40ml	22
BRANDY + COGNAC	
Hennessy V S 40ml	21
Calvados 40ml	25
Metaxa 5* 40ml	13
Metaxa 12* 40ml	23
GIN	
Beefeater Gin 40ml	14
Bombay 40ml	19
Hendricks 40ml	24
RUM	
Havana 3 Anos 40ml	12
Havana 7 Anos 40ml	17
Sailor Jerry 40ml	14
Six Saints 40 ml	24
BURBON + WHISKEY	
Jim Beam 40ml	13
Jameson 40ml	15
Jack Daniel's 40ml	16
Maker's Mark 40ml	19
Wild Turkey	21
Jack Daniel's Single Barrel 40ml	29

STÓŁ I WÓŁ CRUSH

Ananas & Imbir	17,90
Wyborowa, ananas, imbir, świeży sok z cytryny, syrop cukrowy, sok ananasowy, woda sodowa, bitters pomarańczowy	
Marakuja & Chili	16,90
Wyborowa, purée z marakuji, syrop chili, świeży sok z limonki, syrop cukrowy, woda sodowa	
Fresh & Spice	15,90
Wyborowa, świeża papryka, trawa cytrusowa, kolendra, sok z limonki, syrop cukrowy, woda sodowa	

FOREST NATURE

autorskie koktajle inspirowane owocami leśnymi

Rabarbarowy raj	19,90
Dżem rabarbarowy, wódka, sok z cytryny, syrop cukrowy, świeża mięta, woda sodowa	
Gruszka & Głóg	19,90
Syrop gruszka z głogiem, gin, sok z cytryny, syrop cukrowy, świeża melisa, woda sodowa	
Wiśnia & Róża	19,90
Dżem wiśniowo-różany, whisky, sok z limonki, miód wielokwiatowy, woda sodowa	
Jeżyna leśna	21,90
Whisky, syrop z jeżyny leśnej, sok z cytryny, świeża mięta, prosecco	

50% TANIEJ

WE WTOREK 50% TANIEJ na dwa dowolne koktajle alkoholowe.
On Tuesday two alcoholic cocktails 50 % off.

PIWA Z BECZKI

Książęce Ciemne Łagodne 0,3 / 0,5l	8 / 11
Książęce Złote Pszeniczne 0,3 / 0,5l	8 / 11
Pilsner Urquell (Hladinka, Cochtan, Mliko) 0,5l	12

PIWA BUTELKOWE

Grosch 0,45l	12
Książęce Sezonowe (Golden Ale) 0,5l	12
Redd's (Jabłko, Gruszka, Malina, Żurawina) 0,4l	12
Lech Ice (Shandy, Mojito) 0,5l	12
Tyskie Radler 0,5l	12
Lech Premium 0,5l	12
Kozel (Jasny, Ciemny) 0,5l	12
Lech Lite 0,33l	9

PIWO BEZALKOHLOWE

Lech Free (Standard, Limonka-Mięta) 0,3l	9
---	---

TYSKIE 14-DNIOWE GRONIE

Piwo niepasteryzowane prosto z tyskiego browaru. The only unpasteurized beer from Tychy's brewery in Lublin.

Mate 0,25l	5,90
Średnie 0,3l	8
Duże 0,5l	10
XXL 1l	18
Tyskomat 5l	89
Butelkowane na wynos 0,7l	15

2 PIWA ZA 14 ZŁ OD PONIEDZIAŁKU DO PIĄTKU W GODZ. 12-17 I W NIEDZIELĘ OD GODZ. 19
2 beers - 14zł Mon-Fri 12-5pm / Sun from 7pm

Chcesz wiedzieć więcej o naszych piwach - zapytaj kelnera o kartę piw.
If you want to know more about our beer - ask the waiter for the beer menu.