

MENU

UWOLNIJ SIĘ!

PRZYSTAWKI

ZUPA DNIA

zapytaj kelnera
soup of the day - ask the waiter

TATAR SW 34,90

siekany sezonowany rostbef, dressing musztardowy, emulsja z żółtka, grzanki, sos worcestershire, frytki (1, 3, 4, 6, 7, 9)
SW style beef tartare

TATAR KLASYCZNY 29,90

siekany z polędwicy wołowej, żółtko jaja, cebula, ogórek kiszony, marynowane kurki, musztarda dijon (1, 3, 4, 6)
classic style beef tartare

FRIED CHICKEN 25,90

marynowana i panierowana pierś kurczaka, sos sweet chili, coleslaw (1, 3, 9)
breaded chicken breast

CARPACCIO 27,90

z polędwicy wołowej, rukola, pomarańcza, parmezan, vinaigrette truflowy (3, 4)
beef carpaccio with rocket, orange, parmesan cheese and truffle vinaigrette

STOLNICA 69

grillowane żeberka, grillowana pierś z kurczaka, kiełbasa jałowcowa, rwana wieprzowina, pickle, coleslaw, sosy, pieczywo (dla 2-3 osób) (1, 4, 8, 9)
mixed meat grill platter with pickles, coleslaw, sauces and bread (for 2-3 p.)

GRILLOWANE KREWETKI TYGRYSIE 29,90

rukola, czosnek, cytryna, chilli (2)
grilled tiger shrimps with rocket, garlic, lemon and chilli

BUFFALO

CHICKEN WINGS 19,90
marynowane skrzydełka z kurczaka, pikantna glazura, sos czosnkowy (1, 3, 9)
marinated chicken wings

NACHOS XXL 19,90

nachosy, irlandzki Cheddar, jalapeno, salsa pomidorowa, guacamole, kolendra, sos śmietanowy (3, 9)
nachos with cheese

POTATO SKINS 9,90

smażone skórki ziemniaka, świeże chili, oliwa, natka pietruszki, ser Grana Padano (3)
fried potato skins, fresh chili, olive oil, parsley, Grana Padano cheese

GRILL

WYBIERZ SWOJEGO STEKA choose your steak

Wybierz wielkość swojego steka.
Choose your steak size.

Nasze steiki ważymy po wyrojeniu, 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 (3)

New York

ANTRYKOT 29,90/100G (3)
Ribeye

POLĘDWICA 35,90/100G (3)
Filet steak

T-BONE 24,90/100G (3)

CÔTE DE BOEUF 24,90/100G (3)
sezonowany 30 dni

STEK XXL



Nasz najlepszy stek sezonowany 60 dni
Our best 60 day dry-aged steak

COTE DE BOEUF 60 DNI
29,90/100G

3 dodatki w cenie, dla min. 2 osób

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

SOSY DO STEKÓW 3,90 steak sauces

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

grillowane grzyby portabello 9,90
rozmaryn, czosnek, masło sojowe (3, 8)
grilled portabello mushrooms

mix sałat 9,90

z vinaigrette musztardowym lub dressingiem z kwaśnej śmietany (3, 4)
mixed salad

rukola z parmezanem i vinaigrette balsamicznym 9,90 (3, 4)
rocket salad with parmesan

DODATKI sides

frytki steakhouse 9,90 (3)
steakhouse fries

pieczony ziemniak z solą morską 9,90 (3)
baked potato with sea salt

młode ziemniaki z koperkiem 9,90 (3)
new potatoes with dill

DANIA

ŻEBERKA BBQ 34,90

grillowane żeberka wieprzowe w sosie BBQ, młode ziemniaki z koperkiem, mix sałat (3, 7)
grilled pork ribs

GRILLOWANA DORADA 35,90

grillowane warzywa, sos sierge (6)
grilled gilt-head sea bream

GRILLOWANA PIERŚ Z KURCZAKA 29,90

chilli, placek ziemniaczany, migdały, sos romesco (1, 3, 5, 9)
grilled chicken breast

SALATY

PASTRAMI 29,90

cienkie plastry wołowiny, grillowane szparagi, jajko poszpetowe, grzanki, Quinoa, vinaigrette musztardowy (1, 3, 4, 8, 9)
Pastrami salad

CAESAR 29,90

grillowana pierś z kurczaka, sałata rzymska, grzanki ziołowe, boczek, jajko, dressing caesar, parmezan (3, 5, 7, 9)
Caesar salad

CAPRESE 29,90

pomidory, avocado, mozzarella Buffalo, pesto bazyliowe, pikantne gazpacho (1, 3, 9)
Caprese salad

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

DESERY

SERNIK NA ZIMNO 13,90

krokant z owoców leśnych, biała czekolada, porzeczeki (1, 3)
cold cheesecake

TRUSKAWKOWY ETON MESS 16,90

beza, truskawki, bita śmietana (1, 3)
strawberry Eton Mess

CZEKOLADOWE BROWNIE 15,90

lody słony karmel, kandyzowane pomarańcze, migdały (1, 3, 5, 9)
brownie

Nasze dania zawierają alergeny. Alergeny: 1-jajka; 2-skorupiaki; 3-mleko/ser; 4-gorczyca; 5-orzechy; 6-ryby; 7-seler; 8-soja; 9-gluten
Our dishes contain major allergens. Allergens: 1-eggs; 2-crustaceans; 3-milk/cheese; 4-mustard; 5-nuts; 6-fish; 7-celery; 8 soy; 9-gluten

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 (1, 3, 4, 9)
classic burger

ITALIAN 32,90

burger, pieczone pomidory, mozzarella, szynka parmeńska, świeża bazylija, majonez bazyliowy (1, 3, 4, 5, 9)
Italian style burger with mozzarella and Parma ham

BBQ 30,90

burger, grillowana papryka, chrupiący bekon, karmelizowana cebula, ser Cheddar, nasz sos BBQ (1, 3, 7, 8, 9)
BBQ burger with crispy bacon

LUBELSKI 35,90

burger, kaszanka, grzyby, duszona cebula, jajko poszpetowe, marynowana kiszona kapusta, majonez musztardowy, purée z jabłka, ser Grand Radamer (1, 3, 4, 9)
burger with polish style black pudding, mushrooms, egg and pickled cabbage



SW 35,90

200 g sezonowanej wołowiny, sałata lodowa, peklowany ogórek, czerwona cebula, sos piwno-serowy, boczek, sos majonezowo-musztardowy (1, 3, 4, 9)

200 g of seasoned beef, lettuce, pickled cucumber, red onion, beer cheese sauce, bacon, mayonnaise mustard sauce
(nie objęty promocją)

REUBEN 35,90

burger, pastrami, sałata rzymska, marynowana kapusta, ogórek piklowany, ser Cheddar, sos Reuben'a (1, 3, 4, 7, 8, 9)
burger with pastrami, marinated cabbage and Reuben sauce

JAMESON 29,90

burger, rukola, ser Cheddar, glazura z whiskey Jameson, blue cheese, karmelizowana cebula (1, 3, 4, 7, 8, 9)
burger with Jameson whiskey glaze and blue cheese

HOT MAMA 33,90

burger, sałata, bekon, sos majonezowy, jalapeno, ostra glazura, ogórek marynowany (1, 2, 3, 4, 6, 9)
spicy burger with bacon and jalapeno

CHICKEN 28,90

panierowana pierś z kurczaka, sałata, pomidor, dressing majonezowo-czosnkowy (1, 3, 4, 9)
breaded chicken breast

VEGE BEAN 29,90

burger z fasoli i ciecierzycy, pomidor, szpinak baby, kukurydza czerwona cebula, ogórek, pieczona czerwona papryka, aioli (1, 3, 4, 7, 9)
beans and chickpeas vege burger with baby spinach and baked red pepper

DODATKOWY BURGER 6,99

Dodatkowy składnik: ser, bekon, warzywa 3,90

Dodatkowy sos: SW (1), BBQ (7), czosnkowy (1) 3,90

INFO

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.

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
Sun-Thu 12-0am /kitchen till 10pm
Fri-Sat 12-2am /kitchen till 0am

REZERWACJE I INFO:

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



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



NAPOJE

LEMONIADY I SMOOTHIES

Lemoniada Stół i Wół	13,90
świeży sok z cytryny, sok z pomarańczy, syrop waniliowy, mięta, woda sodowa, cytrusy	
Lemoniada Zielone Jabłko	13,90
świeży sok z cytryny, purée z zielonego jabłka, woda sodowa, cytrusy	
Lemoniada Kiwi	13,90
świeży sok z cytryny, purée z kiwi, woda gazowana, cytrusy	
Lemoniada Grejfrutowo – Gruszkowa	13,90
świeży sok z cytryny, purée gruszkowe, syrop grejfrutowy, mięta, woda sodowa, cytrusy	
Spring Tropical Smoothie	13,90
banan, świeży ananas, purée truskawkowe, świeży sok z cytryny, miód	

HERBATY

Dilmah	8
Herbata Zielona z Imbirem	11,90
wywar z zielonej herbaty, sok z pomarańczy, imbir, miód, mięta	
Herbata SW	13,90
wywar z czarnej herbaty, przyprawy korzenne, purée z marakui	

KAWY

Americano / Espresso	7
Cappucino	8
Latte	9
Espresso Doppio	10
Latte Machiatto	11
Flat White	11
podwójne Espresso z mlekiem	
Irish Coffee	12
Iced Coffee	13
Carmel Latte SW	13,90
Espresso, mleczna piana, mleko, syrop karmelowy	
Fresh Coffee SW	12,90
Espresso, mleczna piana, mleko, purée truskawkowe, syrop lawenda	

NAPOJE + SOKI

Dzbanek wody gaz. / niegaz. z cytryną i miętą 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 / grejfrutowy / pomidorowy / czarna porzeczka	
Świeżo wyciskane soki	13,90

PIWO BEZALKOHOLOWE

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

PIWA Z BECZKI

Książęce Ciemne Łagodne 0,3 / 0,5l	8/11
Książęce Złote Pszeniczne 0,3 / 0,5l	8/11
Pilsner (Hładinka, Cochtan, Miiko) 0,5l	12

PIWA BUTELKOWE

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

INNE ALKOHOLE

TEQUILA	
Olmecca Blanco 40ml	12
Olmecca Gold 40ml	14
Olmecca Dark Chocolate 40ml	15
BRANDY + COGNAC	
Martell VS 40ml	22
Martell VSOP 40ml	29
Hennessy VS 40ml	21
Calvados 40ml	25
Metaxa 5* 40ml	13
Metaxa 12*40ml	23
Martell XO 40ml	50
GIN	
Beefeater Gin 40ml	14
RUM	
Havana 3 Anos 40ml	12
Havana Especial 40ml	14
Havana 7 Anos 40ml	17
Havana Seleccion De Maestro 40ml	30
LIKIERY	
Becherovka 40ml	10
Kahlua 40ml	16
Malibu 40ml	16

WHISKY

Ballantine's 40ml	12
Grant's 12 40ml	19
Chivas Regal 12YO 40ml	19
Glenlivet 12YO 40ml	24
Balvenie 12YO 40ml	28
Aberlour 12YO 40ml	29
Lagavulin Islay Scotch Single Malt 16YO 40ml	35
Ardbeg Ten 40 ml	30
Chivas Regal Extra 40ml	30
Chivas Regal 18YO 40ml	34
Glenlivet 18YO 40ml	40
Aberlour 18YO 40ml	43
Glenlivet 21YO Archive 40ml	49

BURBON + WHISKEY

Jameson 40ml	15
Jameson Black Barrel 40ml	25
Jameson Caskmates 40ml	18
Jameson Crested 40ml	23
Jameson Blenders Dog 40ml	49
Jameson Cooper Croze 40ml	49
Jameson Dostilers Safe 40ml	49
Jim Beam 40ml	15
Jack Daniel's 40ml	16
Wild Turkey 81 40ml	21
Jack Daniel's Single Barrel 40ml	29

TYSKIE 14-DNIOWE GRONIE

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

Małe 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 15 ZŁ OD PONIEDZIAŁKU DO PIĄTKU W GODZ. 12-17 I W NIEDZIELĘ OD GODZ. 19
2 beers - 15 zł 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.

JAMSESSION

autorskie koktajle na bazie Jamesona z lokalnymi produktami

Jameson Crush	18,90
Jameson Whiskey, sok z limonki, triple sec, 7up Irlandzka wersja klasycznej lemoniady z whisky (lynchburg lemonade).	
Raspberry Jameson Twist	18,90
Jameson Whiskey, purée malinowe, syrop czekoladowy, bitter czekoladowy, świeży sok z cytryny, biało Słodsza wersja whisky sour. Pobudzające zmysły połączenie malin z aromatami czekoladowymi.	
Caskmates Old Fasioned	22,90
Jameson Caskmates, angustura, cukier brązowy, ciemne piwo	

KOKTAJLE

CLASSIC & MODERN CLASSIC

klasyczne receptury z XIX wieku oraz współczesne i autorskie kompozycje

Cuban Mohito	18,90
Rum Havana 3, świeża mięta, limonka, cukier trzcinowy, woda sodowa Klasyczny, orzeźwiający koktajl.	
Solaris	19,90
Wódka Ostoya, sok z limonki, syrop z kwiatu czarnego bzu, woda sodowa Ulubiony drink pracowników SW.	
Peach Bubble	19,90
Wódka Ostoya, purée brzoskwiowe, sok z limonki, prosecco, świeża mięta Słodki i orzeźwiający.	
Margarita Flavour	19,90
Olmecca Blanco, purée owocowe, triple sec, sok z limonki Do wyboru wersja klasyczna lub o smaku truskawki, maliny, gruszki, zielonego jabłka. Słodko-kwaśny koktajl dla wszystkich fanów tequili.	
Pornstar Martini	20,90
Wódka infuzowana wanilią, Passoa, purée marakuja, syrop waniliowy, sok z limonki, prosecco Klasyczny koktajl z lat 90tych. Idealna propozycja dla kobiet.	
Aperol Spritz	21,90
Aperol, prosecco, pomarańcz, woda sodowa Słynny i często pity w Polsce koktajl pochodzący z Wenecji.	
Passionfruit Tikki	19,90
Rum Havana 3, puree marakuja, sok pomarańczowy, sok z limonki, świeży ananas Orzeźwiający, egzotyczny koktajl.	
Havana Tai	21,90
Rum Havana 3, jasny rum, triple sec, limonka, blue curacao, sok ananasowy Podwójna dawka rumu zbalansowana orzeźwiającym sokiem ananasowym i dodatkami.	

APERITIF

Koktajle idealne przed posiłkiem, świetne na zaostrzenie apetytu.

French Tea 75	15,90
Beefeater gin, sok z limonki, syrop własnej roboty o smaku earl greya, prosecco Nasza wersja wytrawnego koktajlu, z czasów I wojny światowej, na bazie herbaty.	
Negroni	19,90
Beefeater gin, Campari, słodki czerwony wermut Bardzo wytrawny, klasyczny, włoski koktajl.	

Masz ochotę na koktajl z poza karty? Zapytaj obsługę.

2 ZA 1

WTOREK - ŚRODA 2 ZA 1 TUESDAY - WEDNESDAY 2 FOR 1
na dowolne koktajle alkoholowe for any alcoholic cocktails

WÓDKA

Wyborowa Exquisite 40ml	18
Ostoya 40ml	12
Wyborowa 40ml	7
Luksusowa 40ml	7
Żubrówka 40ml	6
Baczewski 40ml	12
Orkisz 40ml	16
Belvedere 40ml	19

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