

KARTA WIN · WINE LIST
M · E · N · U

POLISH AIRLINES



A STAR ALLIANCE MEMBER 



WITAMY W ELITE CLUB

Miło nam gościć Państwa na pokładzie i dziękujemy za wybór Polskich Linii Lotniczych LOT. Dokładamy wszelkich starań, aby Państwa podróż z nami upłynęła w przyjemnej i miłej atmosferze. Pragniemy zadbać o Państwa wygodę i komfort w czasie lotu, zapewnić doskonałą kuchnię i profesjonalną obsługę.

W naszym menu oferujemy kilka wariantów specjalnie skomponowanych dań do wyboru, które przygotowaliśmy z ogromną dbałością o ich walory smakowe i estetyczne. Polecamy także bogatą ofertę alkoholi i napojów bezalkoholowych.

Wierzymy, że w naszym menu znajdą Państwo dla siebie coś wyjątkowego.

Jesteśmy do Państwa dyspozycji podczas całego lotu.

Życzymy miłej i wygodnej podróży.

WELCOME TO ELITE CLUB

We are delighted to welcome you on board and thank you for choosing LOT Polish Airlines. We make an effort to ensure that your journey with us is a pleasant and friendly one.

We wish to take care of your comfort during the flight and to offer excellent cuisine as well as a professional service to you.

In our menu we offer several options of specially created dishes to choose from, prepared with great attention to their taste and presentation. We also recommend an extensive range of both alcoholic and non-alcoholic beverages. We are certain that you will find something special for yourself in our menu.

We remain at your disposal throughout the flight.

We wish you a pleasant and comfortable journey.



PODNIEBNA KUCHNIA

Szanowni Państwo,
zapraszamy w kulinarną podróż i proponujemy starannie
skomponowane menu, które pozwoli Państwu delektować się specjami
naszej Podniebnej Kuchni.

Chcąc dostarczyć Państwu wyjątkowych doznań
kulinarnych, współpracujemy z szefami kuchni specjalizującymi się
w delikatnej i lekkiej kuchni polskiej i międzynarodowej. Specjalnie dobrane
produkty najwyższej jakości, z których przyrządzamy nasze dania,
gwarantują najlepszy ich smak. Wierzymy, że nasze różnorodne
menu spełni Państwa oczekiwania, a wyselekcjonowane wina
podkreślą smak potraw i sprawią, że z zadowoleniem
będą Państwo powracać na pokłady
naszych samolotów.

Życzymy smacznego!

SKY KITCHEN

Ladies and Gentlemen,
we invite you to embark on a culinary journey
with our carefully created menu, which will allow you to savour
the delicacies of our Sky Kitchen.

Wishing to provide you with unique culinary sensations,
we are collaborating with head chefs specialising in delicate and refreshingly
light Polish and international cuisine. Specially selected products of the highest
quality are used in our dishes to assure their best taste in taste and aroma.

We believe that our varied menu will meet your expectations,
and that the wine's taste will emphasise the flavour
of our dishes. We hope that you
will fly with us again.

Bon appétit!

Kolacja

Przystawka

Krabowa sałatka z marynowanymi szparagami

Chrupiąca sałata sezonowa

Danie główne



**Pieczona pierś z indyka w aromatycznej szynce Panchetta,
z zieloną fasolką i pieczonymi ziemniakami**

lub

**Tilapia podana z marchewkowym musem,
grillowaną cukinią i dzikim ryżem**

lub



Zielone risotto ze słodkim parmezanem

Zestaw serów

Deser

Lekki czekoladowy mus z aromatem kawy

lub

Sałatka owocowa

Śniadanie

Talerz zimnych wędlin i serów

Sałatka owocowa, jogurt

Kosz słonych i słodkich przekąsek dostępny w bufecie podczas całego rejsu

Przepraszamy za ewentualne ograniczenia w wyborze pozycji z menu.

Szybki serwis

Jeśli podróż chcą Państwo wykorzystać na pracę, relaks lub drzemkę, polecamy szybki serwis. Oferujemy przystawkę, sałatę z dressingiem, wybrane danie główne oraz deser lub owoce. Na życzenie podamy talerz serów. Mogą Państwo zamówić cały zestaw albo wybrane pozycje z oferty.

Supper

First Course

Crab salad with marinated asparagus

Crunchy seasonal salad

Main Course



**Roast turkey breast with aromatic Panchetta ham,
with green beans and roasted potatoes**

or

**Tilapia served with carrot mousse,
grilled zucchini and wild rice**

or



Green risotto with sweet parmesan

Cheese selection

Dessert

Delicate chocolate mousse with coffee aroma

or

Fresh fruit salad

Breakfast

Cold cuts and cheese plates

Fresh fruit salad, yogurt

A selection of savoury and sweet snacks is available from the galley throughout the flight

We apologise if your choice is not available.

Quick service

Should you wish to use your stay on board for work, relaxation or napping, we recommend quick service to you. We offer a first course, salad with dressing, main course of your choice and dessert or a selection of fresh fruit. We will also serve a cheese plater at your request. You may order the whole set or selected items on offer.

S ° Ł ° A ° W ° O ° M ° I ° R

K ° O ° J ° Ł ° O

Mili Państwo,

czy warto się kierować, wybierając wino? Na pewno jego jakością.
Poza tym są różne szkoły, z których najstarsze łączą gatunek wina
z konkretnymi daniami czy przekąskami.

Proponuję eksperyment – proszę zaufać własnym preferencjom,
fantazji czy po prostu nastrojowi chwili. W pokładowej karcie win
znajdą Państwo starannie dobrane gatunki o różnych rodowodach.

Podczas lotu zapraszam więc Państwa do równoległej, ekscytującej podróży
po świecie win. Podróży pełnej zaskakujących odkryć
i niezapomnianych doznań.

Ladies and Gentlemen,

What should you be guided by when selecting wine? Certainly its quality.
Other than that, there are different schools, the oldest of which
associate the type of wine with specific dishes or snacks.

I would like to propose an experiment – please trust your preferences,
whim or just the atmosphere of the moment. You will find carefully selected
types of wines of different proveniences on our wine list.

This way I invite you to take an exciting journey in the world of wines whilst you
fly. This journey will be full of surprising discoveries and unforgettable sensa-
tions.



Sławomir Kojło

SŁAWOMIR KOJŁO

Znawca i miłośnik win i kuchni świata, podróżnik. Sommelier z wieloletnim doświadczeniem w polskich i światowych barach i restauracjach, niekwestionowany autorytet w swej dziedzinie. Dzięki podróżom lotniczym dociera do najdalszych zakątków świata, by odkrywać nowe smaki i tajemnice win.

SŁAWOMIR KOJŁO

Wine and world cuisine connoisseur and enthusiast. Sommelier with many years of experience in Polish and world bars and restaurants, an indisputable authority in his field. Thanks to air travel he reaches the farthest corners of the world to discover new tastes and secrets of wines.

K · A · R · T · A W · I · N
W · I · N · E L · I · S · T

CHAMPAGNE



Piper-Heidsieck

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Chapagne Brut – France

Intensywny i pełny, czysty i świeży.
Bukiet egzotycznych owoców i cytrusów
dominuje nad nutami pieczonego chleba i masła,
długi, pełny wigoru finisz z elegancką pianą. Perfekcyjna
kombinacja wyrazistego smaku i elegancji. Polecany jako aperitif,
do przekąsek, sałat, wędzonych ryb i dań z jajkiem.

Intensely and deliciously rich, pure and fresh. Soft exotic fruit and lemon
aromas over a finely integrated toasty bread and butter,
with a pithy citrus lift and a fine mousse. Perfect
combination of purity and finesse.

Perfect as an aperitif, with finger food,
canapés, salads, smoked fish,
egg dishes.



WINO BIAŁE • WHITE WINE

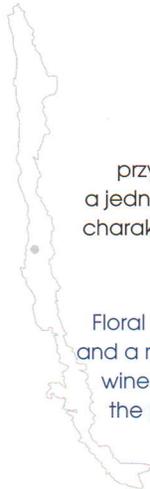


Chablis Saint Martin Chardonnay, AOC Chablis, by Domaine Laroche – France

Wino o wspaniałym, przejrzystym zielonożółtym kolorze. W nosie delikatne i kremowe. W ustach lekko maślane, z klasyczną mineralną nutą i posmakiem orzechów laskowych. Idealne do ryb, drobiu, owoców morza i warzyw.

Wine has a beautiful, transparent golden green colour. To the nose, subtle and creamy. To the palette, a suggestion of butter with classical mineral notes and hints of hazelnut.

Excellent with fish, poultry, seafood and vegetables.



Caliterra Reserva Sauvignon Blanc, Curicó Valley, by Eduardo Chadwick – Chile

Kwiatowe nuty mieszają się z białymi brzoskwiniami, przyprawami i tropikalnymi owocami. W pałecie wino dobrze zbudowane, a jednocześnie delikatne, eleganckie i świeże. Naturalna kwasowość nadaje mu charakter. Wyczuwalne nuty mineralne i limonki dają miłe doznanie prowadzące do długiego finiszu. Polecane do sałatek, delikatnych ryb i makaronów.

Floral notes come forward mingled with white peaches, herbs and tropical fruit and a note of sweetness. In the mouth this is a well-structured yet soft and elegant wine. The perfect natural acidity gives backbone to the wine. On mid-palate the presence of lime and a slight mineral note produce a pleasant and rich sensation which leads to a long, persisting finish.

Recommended with salads, delicate fish dishes and pasta.

WINO CZERWONE • RED WINE



Tenuta Frescobaldi di Castiglioni

Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot, Petit Verdot
IGT, by Marchesi de' Frescobaldi – Italia

Głęboki, rubinowoczerwony kolor przechodzący w purpurę zachwyca oko. Bukiet pachnący owocami: czarną porzeczką, wiśnią, śliwką i truskawką, które stopniowo przechodzą w nuty kakao, prażonych ziaren kawy, liści tytoniu, wanilii i cynamonu. Zachwycająco pełne i skoncentrowane. Doskonałe do wieprzowiny i dojrzewających serów.

Tenuta di Castiglioni's deep, opaque ruby-red colour, rimmed in purple, intrigues the eye. The nose is marked by appealing, fragrant fruit, with deep draughts of dark-fleshed fruit, such as wild blackberry, black cherry, plum, and strawberry, which shade into toastier notes of cocoa, roast coffee bean, tobacco leaf, vanilla, and cinnamon. Impressively full-bodied and concentrated. Perfect with pork and mature cheeses.



Jean Leon Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
DO Penedès, Reserva, by Jean Leon – España

Intensywna czerwona barwa. Harmonijny bukiet dojrzałych czerwonych owoców: porzeczek i śliwek, dominuje nad zapachem przypraw i pieczonego chleba pochodzących z dojrzewania w nowej dębowej beczce przez 18 miesięcy. A potem leżakuje minimum 2 lata w butelce. Każda butelka jest numerowana. Idealne do czerwonych mięs, dań z ziołami i serów.

Intense red colour. On the nose, the harmony of its aromas, mature red fruit, currants, and plums stands out over a background of spices and toasted notes resulting from its ageing in a barrel. Wine ages in new oak barrels for 18 months and later for a minimum of 2 years in the bottle. Every bottle is numbered. Ideal to accompany red meats, herbed dishes and cheeses.



Marques De Casa Concha Carménère

Puente Alto, Maipo Valley
by Concha Y Toro – Chile

Przejrzysta, głęboka czerwień. Charakteryzuje się aromatem wiśni, czekolady i dymu. Gładka, prawie jedwabista struktura ukrywa delikatne taniny. Rekomendowane do mięs, dojrzałych serów i pikantnych potraw. Transparent, deep red colour. Cherry aromas with chocolate and smoke. Smooth, velvety structure with delicate tannins. Recommended with meat, mature cheeses and spiced dishes.



WINO RÓŻOWE ◦ ROSÉ WINE



Santa Digna Cabernet Sauvignon Rosé

Cabernet Sauvignon, Central Valley, by Miguel Torres – Chile

Jasnowiśniowy kolor, skoncentrowany i mocny zapach. Aromaty śliwek i truskawek z nutą grejfruta.

Lekkie z delikatnym, gorzkim posmakiem kwiatów pomarańczy. Polecane jako aperitif, do dań warzywnych, zimnych mięs, wędlin, sałatek i makaronów.

Pale cherry colour with a concentrated and intense flavour. Aromas reminiscent of plum and strawberry with grapefruit notes. Light, with a delicate, bitter orange blossom aftertaste. Recommended as aperitif or with vegetable dishes, cured meat (e. g. ham, sausages and salami) and many pasta dishes.

PORTO



Offley Ruby Porto

DOC Porto – Portugal

Młode, pełne delikatnej słodyczy o owocowym bukietie i wyważonym wykończeniu. Polecane do serów i deserów.

Young, full of delicate sweetness, a fruity bouquet and a very well balanced finish.

Recommended with cheese and desserts.

MIÓD PITNY ◦ MEAD



Dwójniak Kurpiowski – Poland

Produkowany z miodu pszczelego o łagodnym smaku.

Zestaw przypraw korzennych nadaje mu cudowny aromat i herbacianą barwę.

Czteroletni okres dojrzewania zapewnia niepowtarzalny smak.

Serwować jako aperitif lub po posiłku.

Produced from delicate-flavoured honey.

An excellent composition of spices gives it its wonderful aroma and tea-like colour.

The four-year maturing period ensures unique flavour and aroma.

Serve as an aperitif or after the meal.

Z · I · M · N · E N · A · P · O · J · E
C · O · L · D D · R · I · N · K · S

NAPOJE ALKOHOLOWE ◦ SPIRITS AND BEERS

- Glenfiddich Single Malt 12Y, Tullamore Dew, Jim Beam
- wódka/vodka: Żubrówka Biała, Wyborowa
 - Żubrówka/Żubrówka Bison Grass
- Camus VSOP / Remy Martin VSOP
 - Baileys Irish Cream, Cointreau
 - Campari
 - Gordon's Gin
- piwo/beer: Żywiec, Heineken

NAPOJE BEZALKOHOLOWE ◦ SOFT DRINKS

- Soki owocowe **Cappy**; pomarańczowy, grapefruitowy, jabłkowy, z czarnej porzeczki, pomidorowy
- Fruit juices: orange, grapefruit, apple, blackcurrant, tomato



- Woda/Water



G · O · R · A · C · E N · A · P · O · J · E
H · O · T D · R · I · N · K · S

KAWA ◦ COFFEE

- Espresso
- Espresso Macchiato
- Caffè Latte
- Cappuccino
- Caffè Americano
- Espresso bezkofeinowe/decaffeinated

Do kawy oferujemy mieszankę przypraw marki Kotanyi
On your request we offer Kotanyi seasonal mix for coffee

Gorąca czekolada/Hot chocolate

HERBATA ◦ TEA

- Czarna/Black
- Smakowe/Flavoured
- Zielona/Green
- Miętowa/Peppermint



A close-up photograph of a woman's face, focusing on her lips and chin. Her hand is positioned near her mouth, holding two fresh cherries. She is wearing a black lace necklace and a large, ornate ring with a clear stone. The background is dark and moody.

CHERRISSIMO
apetyt
na wiśnie




MIESZKO

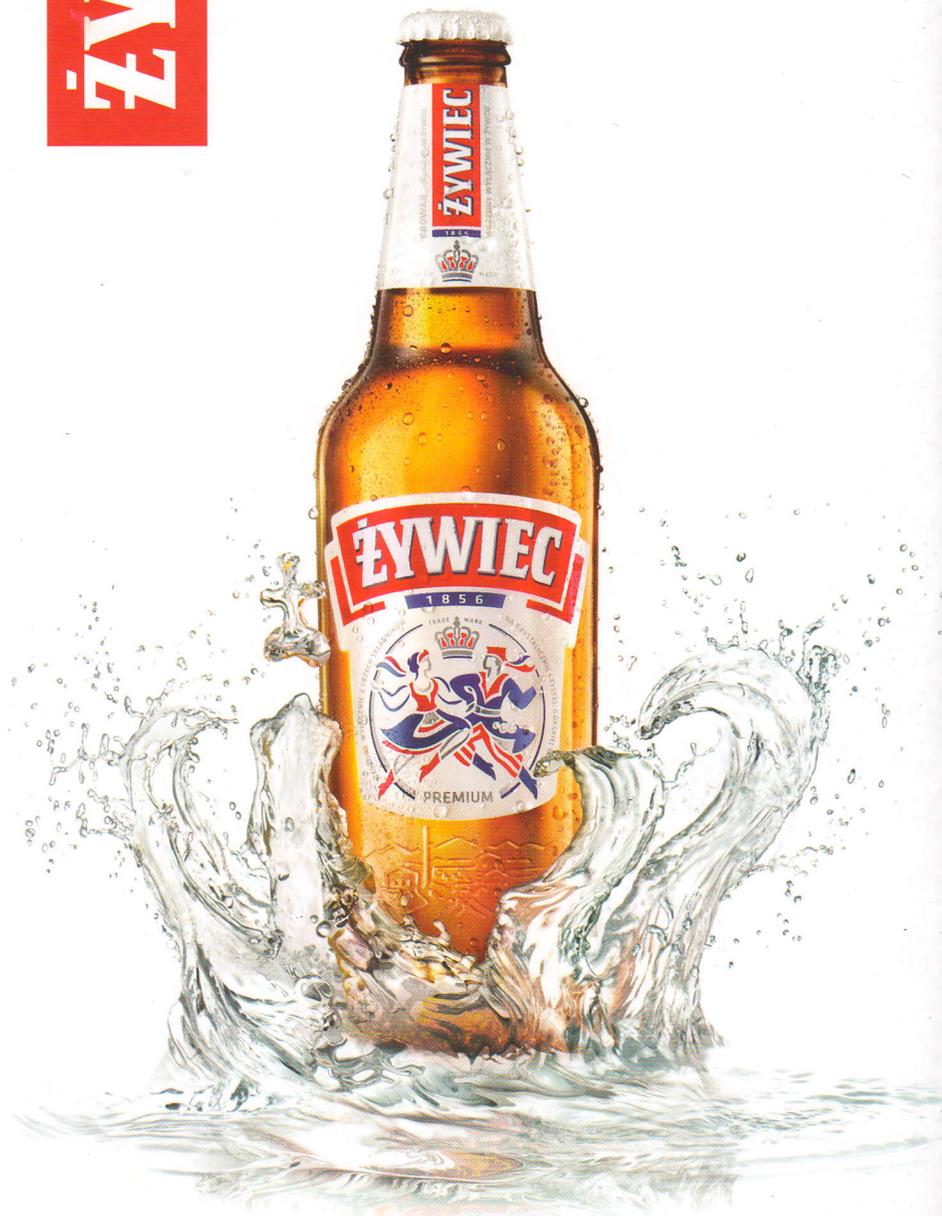
www.mieszko.pl

1/2 LITRA PIWA ZAWIERA
25 GRAMÓW CZYSTEGO
ALKOHOLU ETYLOWEGO

NAWET TAKA ILOŚĆ SZKODZI
ZDROWIU KOBIET W CIĄŻY I JEST
NIEBEZPIECZNA DLA KIEROWCÓW

ŻYWIĘC

Żywiec
na wysokości.



1856

Żywiec. Najlepsze przed Tobą.