Menu

La Firinda

Tapas

INFO

BAR

wt–czw	15:00–23:00
pt	15:00–03:00
sob	14:00–04:00
ndz	14:00–23:00

KUCHNIA

wt-czw	15:00–21:45
pt–sob	14:00–22:45
ndz	14:00–21:45

SERWIS

Do grup od 8 osób doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10% oraz wystawiamy jeden wspólny rachunek dla całej grupy

FAKTURA VAT

Jeśli chcą Państwo otrzymać fakturę VAT lub fakturę uproszczoną, prosimy o podanie numeru NIP przed złożeniem zamówienia

REZERWACJE

Stoliki rezerwujemy z wyprzedzeniem. W dniu wizyty przyjmujemy zgłoszenia w miarę dostępności w godzinach 11:00–19:00

manager@tapaslafirinda.com
+48 505 784 582

WI-FI

login: LaFirindaTapas
hasło: tapas1234

BAR

tue–thu	15:00–23:00
fri	15:00-03:00
sat	14:00–04:00
sun	14:00-23:00

KITCHEN

tue–thu	15:00–21:45
fri	15:00–22:45
sat	14:00–22:45
sun	14:00-21.45

SERVICE

For groups of 8 or more, a 10% service charge will be added. We issue a single bill for the entire group.

VAT INVOICE

If you would like to receive a VAT invoice or a simplified invoice, please provide your VAT ID number before placing the order

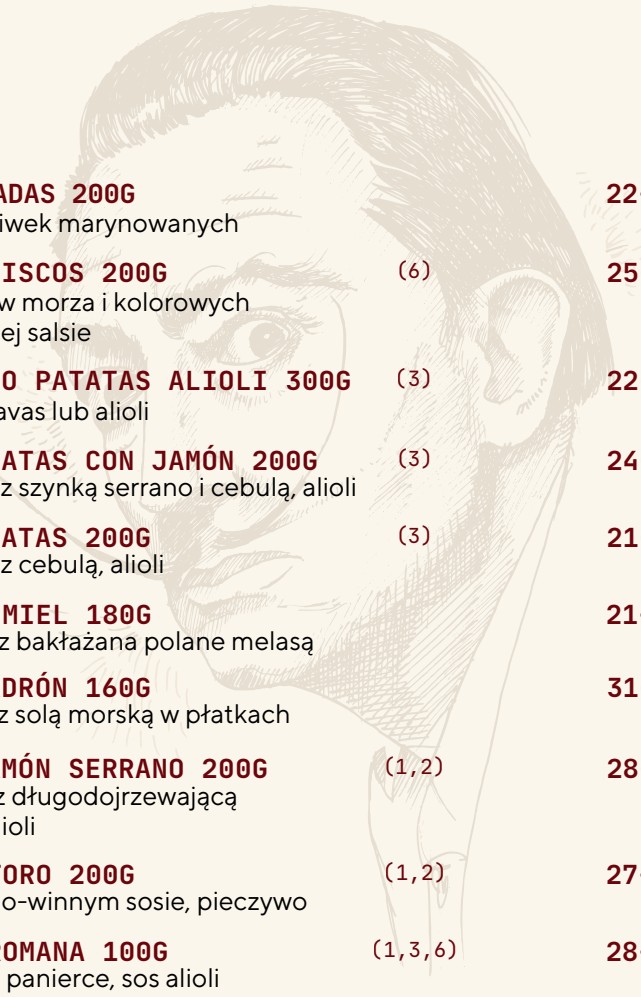
RESERVATIONS

We accept reservations in advance. Same-day reservations are subject to availability between 11:00–19:00.

manager@tapaslafirinda.com
tel. +48 505 784 582

WI-FI

login: LaFirindaTapas
password: tapas1234



TAPAS

ACEITUNAS MARINADAS 200G — 22-
mix trzech odmian oliwek marynowanych

SALPICÓN DE MARISCOS 200G (6) — 25-
mini sałatka z owoców morza i kolorowych papryk w orzeźwiającej salsie

PATATAS BRAVAS O PATATAS ALIOLI 300G (3) — 22-
ziemniaki z sosem bravas lub alioli

TORTILLA DE PATATAS CON JAMÓN 200G (3) — 24-
tortilla ziemniaczana z szynką serrano i cebulą, alioli

TORTILLA DE PATATAS 200G (3) — 21-
tortilla ziemniaczana z cebulą, alioli

BERENJENAS CON MIEL 180G — 21-
andaluzyjskie chipsy z bakłażana polane melasą

PIMIENTOS DE PADRÓN 160G — 31-
galicyjskie papryczki z solą morską w płatkach

CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO 200G (1,2) — 28-
chrupiące krokieciki z długodojrzewającą szynką serrano, sos alioli

CRIADILLAS DE TORO 200G (1,2) — 27-
bycze jądra w maślano-winnym sosie, pieczywo

CALAMARES ALA ROMANA 100G (1,3,6) — 28-
kalmary w chrupiącej panierce, sos alioli

TXISTORRA AL VINO 150G (1) — 29-
kiełbaski txistorra wolnogotowane w czerwonym hiszpańskim winie, pieczywo

GAMBAS AL AJILLO 200G (1,6) — 46-
krewetki konfitowane w oliwie extra virgin, aromatyzowanej czosnkiem i papryczką chili, pieczywo

GAMBAS 140G (1,3,6) — 31-
krewetki w tempurze, sos alioli

MEJILLONES EN ESCABECHE 120G (6) — 36-
małże w pikantno-kwaśnej marynacie serwowane na chrupiących chipsach hiszpańskich

PLATO DE QUESOS Y EMBITIDOS / DE QUESOS 550G (1,2,4,5) — 84-/99-
talerz serów i wędlin lub serów dla 2 osób, oliwki, miód, orzechy włoskie, pieczywo

ZUPA

GAZPACHO 350G (1) — 24-
warzywny chłodnik pochodzący z Andaluzji

TABLA DE TAPAS 350G
zestaw tapas: krokiety, sery i wędliny, tortilla de patatas, oliwki, alioli, pieczywo
50-

DODATKI:

sos (alioli/bravas)	5-
pieczywo	5-

1	2	3	4	5	6
ZAWIERA GLUTEN	ZAWIERA NABIAŁ	ZAWIERA JAJKA	ZAWIERA ORZECHY	ZAWIERA MIÓD	ZAWIERA SKORUPIAKI

TAPAS

DANIA

CHORIZO BURGER 350G (1,2,3) 48-
burger wołowy z chorizo, grillowanymi papryczkami piquillo, serem manchego, sałatka, ziemniaczki z alioli

FLAMENQUÍN 350G (1,2,3) 48-
chrupiąca andaluzyjska roladka wieprzowa z plastrami szynki serrano i rozpływającym się w środku serem manchego

MEJILLONES AL CAVA 400/800G (1,6) 43/85-
małże w musującym katalońskim winie z pietruszką i czosnkiem, pieczywo

PARILLADA DE VERDURAS EN ROMESCO 400G (1,4) 38-
grillowane warzywa sezonowe podane z katalońskim sosem romesco, pieczywo

ENSALADA MEDITERANEA 350G (2) 35-
sałatka z ciecierzycą, pomidorkami i fetą, skąpana w cytrynowej salsie na bazie oliwy

Paella w naszej kuchni powstaje w hiszpańskim rytmie, powoli, wtedy gdy mamy czas i przestrzeń, by oddać jej pełnię smaku, tak jak w domach i przy wspólnych stołach nad Morzem Śródziemnym.

Jeśli w tym miejscu nie znajdziesz karty Paella, oznacza to, że tego dnia kuchnia pracuje w pełnym rytmie i chwilowo nie przyjmujemy zamówień na to danie.

Wróć do nas przy kolejnej wizycie lub zapytaj o paellę przy rezerwacji stolika. Przygotujemy ją z przyjemnością, kiedy będzie na nią idealny moment.

DESERY

CREMA CATALANA 130G (1,5) 15-
kataloński krem z karmelizowanym cukrem

TARTA DE QUESO LA VIÑA 160G (1,5) 21-
sernik baskijski podawany z owocami

CHURROS 200G (1,5) 21-
chrupiące churros z gorącą czekolada

1	2	3	4	5	6
ZAWIERA GLUTEN	ZAWIERA NABIAŁ	ZAWIERA JAJKA	ZAWIERA ORZECHY	ZAWIERA MIÓD	ZAWIERA SKORUPIAKI

COCINA ESPAÑOLA

PAELLA

Czas oczekiwania: minimum 40 minut

PAELLA DE MARISCO DLA 2 OS. (6) **95-**
paella z ryżem z mokradeł Albufery i owocami morza, aromatyzowana szafranem

PAELLA VALENCIANA DLA 2 OS. **90-**
paella z ryżem z mokradeł Albufery kurczakiem, królikiem i karczochem, aromatyzowana szafranem i rozmarynem

PAELLA DE VERDURAS DLA 2 OS. **85-**
paella z ryżem z mokradeł Albufery z sercami karczocha, fasolką typu ferradura oraz szafranem i rozmarynem

ARRÒS NEGRE DLA 2 OS. (6) **95-**
ryż koloryzowany atramentem z kałamarnicy z owocami morza oraz szafranem i bobem

COCINA LATINA

Dania, które pokochaliście – wyraziste, sycące i idealne do dzielenia się, inspirowane smakami Ameryki Łacińskiej

WRAP CON POLLO 350G (1,2) **45-**
wrap z kurczakiem, awokado, pomidorem i serem, frytki, mix sałat, sos bravas

BURRITO VEGETARIANO 350G (1,2) **42-**
burrito z farszem z fasoli, kukurydzy, papryki i pomidorów, patatas bravas i mix sałat, sos alioli

MIX DE GAMBAS 300G (1,3,6) **52-**
mix krewetek (9 szt.) ze smażonymi ziemniaczkami i sałatką, sos alioli

QUESADILLA DE CHORIZO 350G (1,2) **36-**
quesadilla z chorizo, papryką, cebulą, jalapeño i serem, sos alioli

QUESADILLA VEGETARIANO 350G (1,2) **32-**
quesadilla z papryką, cebulą, jalapeño i serem, sos alioli

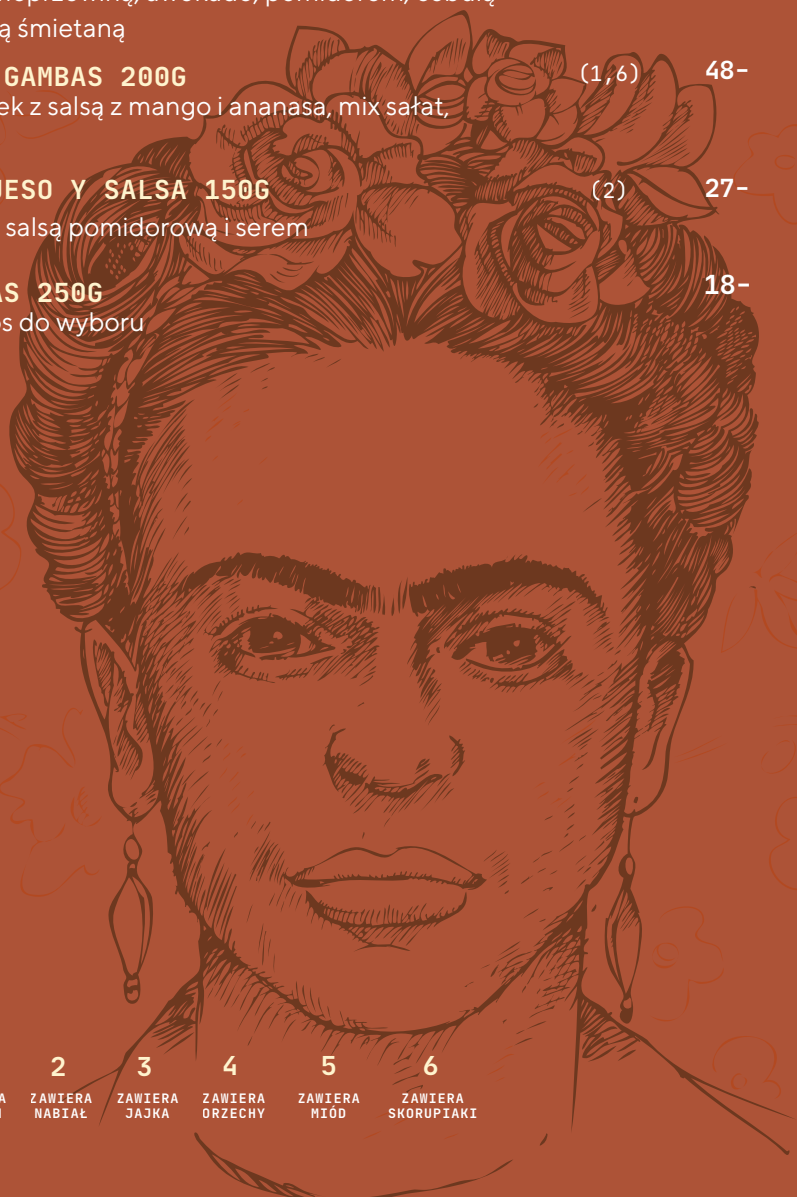
TACOS DE GAMBAS CON SALSA DE MANGO Y PIÑA 300G (6) **46-**
tacos z krewetkami i salsą z mango i ananasa

TACOS DE BIRRIA DE CERDO 300G (2) **39-**
tacos z szarpaną wieprzowiną, awokado, pomidorem, cebulą piklowaną i kwaśną śmietaną

BROCHETAS DE GAMBAS 200G (1,6) **48-**
szaszłyki z krewetek z salsą z mango i ananasa, mix sałat, pieczywo

NACHOS CON QUESO Y SALSA 150G (2) **27-**
nachos z pikantną salsą pomidorową i serem

PATATAS FRITAS 250G **18-**
frytki belgijskie, sos do wyboru



1	2	3	4	5	6
ZAWIERA GLUTEN	ZAWIERA NABIAŁ	ZAWIERA JAJKA	ZAWIERA ORZECHY	ZAWIERA MIÓD	ZAWIERA SKORUPIAKI

WINA MUSUJĄCE

LAMIA PROSECCO 11% 150/750ML 22/120-

KRAJ: Włochy
SMAK: wytrawne
SZCZEP: Glera
CHARAKTER: nuty gruszki, zielonego jabłka z wyczuwalnymi aromatami akacji i bzu

BASTETS CAVA BRUT 11,5% 750ML 120-

KRAJ: Hiszpania
SMAK: wytrawne
SZCZEP: Parellada
CHARAKTER: nuty cytryny, zielonego jabłka oraz ananasa

WINA BEZALKOHOLOWE

RAISIN SAUVIGNON BLANC 0% 150/750ML 22/120-

KRAJ: Francja
SMAK: wytrawne
SZCZEP: Sauvignon Blanc
CHARAKTER: nuty białych owoców, cytrusów, zielonego jabłka, marakui uzupełnione o delikatne akcenty kwiatowe i trawiaste

RAISIN PINOT NOIR 0% 150/750ML 22/120-

KRAJ: Francja
SMAK: wytrawne
SZCZEP: Pinot Noir
CHARAKTER: nuty czerwonych owoców, génépi, mięty i liści pomidora wzbogacone o subtelne nuty karmelu i wanilii

WINA BIAŁE

PULPO SAUVIGNON BLANC 12,5% 750 ML 140-

KRAJ: Nowa Zelandia
SMAK: wytrawne
SZCZEP: Sauvignon Blanc
CHARAKTER: nuty owoców cytrusowych i tropikalnych, intensywny smak marakui i agrestu

PURCARI NOCTURNE VIORICA 13% 750ML 130-

KRAJ: Mołdawia
SMAK: wytrawne
SZCZEP: Viorica
CHARAKTER: dominujące w aromacie jaśmin i kwiaty pomarańczy wzbogacone są nutami dojrzałych marakuji i ananasa

WINO TONNO CATARRATTO CHARDONNAY 13% 750ML 120-

KRAJ: Włochy
SMAK: wytrawne
SZCZEP: Catarratto i Chardonnay
CHARAKTER: aromaty grejpfruta, melona i jabłka, w smaku świeże owoce tropikalne

CRABO RIESLING 13% 750 ML 120-

KRAJ: Włochy
SMAK: wytrawne
SZCZEP: Riesling
CHARAKTER: wino z aromatami białych kwiatów, jabłek, brzoskwiń i cytrusów, w smaku kwiatowe, z mineralnymi oraz cytrynowymi nutami

MUCHO MAS BLANCO 12,5% 150/750ML 22/100-

KRAJ: Hiszpania
SMAK: wytrawne
SZCZEP: Verdejo, Sauvignon Blanc i Chardonnay
CHARAKTER: nuty brzoskwini, moreli, cytrusów z niuansami wanilii i owoców tropikalnych

VILLA BELVEDERE PINOT GRIGIO 11% 150/750ML 23/110-

KRAJ: Włochy
SMAK: wytrawne
SZCZEP: Pinot Grigio
CHARAKTER: nuty kwiatów, miodu i bananów z dojrzałą gruszką w tle

VINOS

WINA CZERWONE

VINOS

PRIMITIVO DI MANDURIA 14,5% 750ML — 170-

KRAJ: Włochy
SMAK: wytrawne
SZCZEP: Primitivo
CHARAKTER: złożony bukiet nut czerwonych jagód, wanilii i prażonych przypraw

ROSO APPASIMENTO 14.5 % 750ML — 150-

KRAJ: Włochy
SMAK: wytrawne
SZCZEP: Negroamaro, Merlot, Primitivo
CHARAKTER: harmonijne i zrównoważone wino o nutach dojrzałych suszonych śliwek, rodzynków, czekolady i przypraw

PENFOLDS KOONUNGA HILL SHIRAZ CABERNET 14,5% 750ML — 140-

KRAJ: Australia
SMAK: wytrawne
SZCZEP: Cabernet Sauvignon, Shiraz
CHARAKTER: wyczuwalne aromaty wiśni, jagód oraz rabarbaru, dymne zakończenie z niuansami zielonych oliwek

CONDADO DE ORIZA 14% 750ML — 140-

KRAJ: Hiszpania
SMAK: wytrawne
SZCZEP: Tempranillo
CHARAKTER: owocowe aromaty śliwek i owoców leśnych z delikatną nutą przypraw, dymu oraz karmelu w tle

CHIANTI BANFI 13 % 750ML — 140-

KRAJ: Włochy, Toskania
SMAK: wytrawne
SZCZEP: Sangiovese, Canaiolo Nero, Cabernet Sauvignon
CHARAKTER: aromaty czerwonych i czarnych owoców z nutą kakao

WINO CRUDO 14,5% 750ML — 130-

KRAJ: Włochy
SMAK: wytrawne
SZCZEP: Nero D'Avola, Cabernet Sauvignon
CHARAKTER: owocowo-korzenny aromat z wyczuwalną śliwką i czarną porzeczką, a także gorzką czekoladą, lawendą i lukrecją

MUCHO MAS TINTO 14% 150/750ML — 22/100-

KRAJ: Hiszpania
SMAK: wytrawne
SZCZEP: Syrah, Tempranillo
CHARAKTER: aromaty dojrzałych czarnych owoców, akcenty skóry i wanilii, wyczuwalne mineralne nuty z delikatnym smakiem kakao

PURCARI NOCTURNE RARĂ NEAGRĂ 13% 150/750ML — 25/120-

KRAJ: Mołdawia
SMAK: wytrawne
SZCZEP: Rară Neagră
CHARAKTER: wyraźne nuty jeżyn i czarnych porzeczek, z subtelnymi akcentami czarnego pieprzu, goździków i lekką, kwiatową nutą fiołków

KOKTAJLE HISZPAŃSKIE

SANGRÍA ROJA/BLANCA 12% 200ML/1L 25/95-
sangria czerwona/biała wyrób własny

TINTO DE VERANO 200ML/1L 25/95-
czerwone wino 100/400ml, 7up 100/600ml

CALIMOCHO 7% 200ML/1L 25/95-
czerwone wino 100/400ml, pepsi 100/600ml

NAPOJE

PEPSI, 7UP, MIRINDA 250ML/1L 11/30-

ZUMOS DE FRUTAS 200ML/1L 12/35-
soki owocowe

AGUA MINERAL 250ML/1L 8/18-
woda mineralna

LIMONADA 250ML/1L 15/28-
lemoniada

ZUMO RECIÉN EXPRIMIDO 250ML 22-
sok świeżo wyciskany:
pomarańcza/grejpfrut/mix

REDBULL 250ML 18-

MOJITO FREE 200ML 18-

APEROL SPRITZ FREE 200ML 19-

SANGRIA FREE 150ML 22-

KAWA/HERBATA

ESPRESSO 30ML 8-

ESPRESSO DOPPIO 60ML 13-

CAFÉ SOLO 150ML 12-
kawa czarna

CAFÉ CON LECHE 180ML 12-
kawa biała

FLAT WHITE 180ML 15-

CAPPUCCINO 180ML 12-

CAFFE LATTE 250ML 13-

CARAJILLO 13,7% 70ML 23-
espresso z likierem 43

TÉ 400ML 15-
herbata

TÉ HELADO 300ML 15-
mrożona herbata brzoskwiniowa

CAFÉ BOMBÓN 80ML 12-
kawa z mlekiem skondensowanym

PIWA

ESTRELLA DAMM 4,6% 15/18-
piwo lane **330/500ML**

CLARA CON LIMONE 2,3% 500ML 17-

ESTRELLA DAMM 4,6% 330ML 15-

ESTRELLA GALICIA 0% 330ML 15-

ALHAMBRA RESERVA 6,4% 330ML 18-

BLUE MOON WHITE 5,4% 330ML 18-

CORONA 4,5% 330ML 20-

CORONA 0% 330 ML 18-

DESPERADOS 6% 400ML 19-

KLASYCZNE KOKTAJLE

APEROL SPRITZ 9% 220ML/1L 32-/130-

MOJITO 13,5% 31-

LONG ISLAND ICE TEA 24,5% 48-

NEGRONI 20% 33-

WHISKEY SOUR 13% 32-

DAIQUIRI 15% 32-

MARGARITA 18,5% 120ML/1L 33-/135-

CUBA LIBRE 14% 180ML/1L 31-/125-

KOKTAJLE AUTORSKIE

LILLET HUGO SPRITZ 9% 34-
60 ml Lillet, 90 ml prosecco, syrop z czarnego bzu, limonka, mięta

MOJITOÑADA 13% 34-
40 ml Malibu, 20 ml Havana 3, purre ananasowe, mięta, woda gazowana

VANILLA HEAT 15% 32-
40 ml Jameson, sok z cytryny, syrop waniliowy z chilli

EDELFLOWER HERBAL SOUR 11% 32-
40 ml Jagermeister, sok z cytryny, syrop z czarnego bzu, białko

TRUFFLE NEGRONI 27% 35-
30ml Beefeater infuzowany truflą, 30 ml Campari, 30 ml Martini Rosso

SPICY MANGO MARGARITA 17% 34-
40 ml Olmeca, 20 ml cointreau, puree z mango, sok z cytryny, sriracha

COCONUT AND MINT COOLER 11% 34-
40 ml Havana 3, woda kokosowa, sok z cytryny, syrop cukrowy, mięta

IRISH HONEY LEMONADE 11% 33-
40 ml Jameson, miód , sok z cytryny, woda gazowana

ISLAND BEER PUNCH 9% 32-
40 ml Havana 3, 150 ml Estrella Damm, purre owocowe do wyboru, cytrusy, mięta

CYDR

CHYLICZKI 6-8% 750ML 85-
zapytaj obsługę o dostępne rodzaje

BAR

DESTILADOS

WÓDKA

OSTOYA 40% 40/500ML	15/170-
BELVEDERE 40% 40/500ML	22/250-
CHOPIN 40% 40/500 ML	20/230-
ŻUBRÓWKA BISON GRASS 37,5% 40ML	15-
ŻOŁĄDKOWA 40ML/500ML	13/140-
gorzka tradycyjna 36% /miętowa 28%/figa 28%/czarna wiśnia 28%	
SOPLICA 36% 40ML/500ML	13/140-
wiśniowa/pigwa/cytrynówka	

BRANDY

TORRES BRANDY 15YO 40% 40ML	28-
TORRES BRANDY 10 YO 38% 40ML	23-
CARDENAL MENDOZA BRANDY 40% 40ML	23-
CARLOS I BRANDY 40% 40ML	23-
HENNESSY V.S. COGNAC 40% 40ML	28-
PISCO CAPEL 35% 40ML	20-

TEQUILA

OLMECA SILVER 35% 40ML/700ML	20/330-
OLMECA GOLD 38% 40ML/700ML	20/330-
OLMECA ALTOS PLATA 38% 40ML	22-
OLMECA ALTOS RESPOSADO 38%40ML	22-
MEZCAL GUSANO ROJO 38% 40ML	24-

RUM

HAVANA 3 37,5% 40ML/700 ML	20/330-
HAVANA 7 ANOS 40% 40ML	22-
HAVANA ESPECIAL 37,5% 40ML	23-
BUMBU RUM 40% 40 ML	29-
BUMBU X.O. RUM 40% 40 ML	30-
PLANTATION 40% 40ML	30-
różne rodzaje do wyboru	
RON MATUSALEM 40% 40 ML	30-
DICTADOR 12 40% 40ML	30-
KRAKEN 40% 40ML	25-
COMPAÑERO 40%/54% 40 ML	30-

GIN

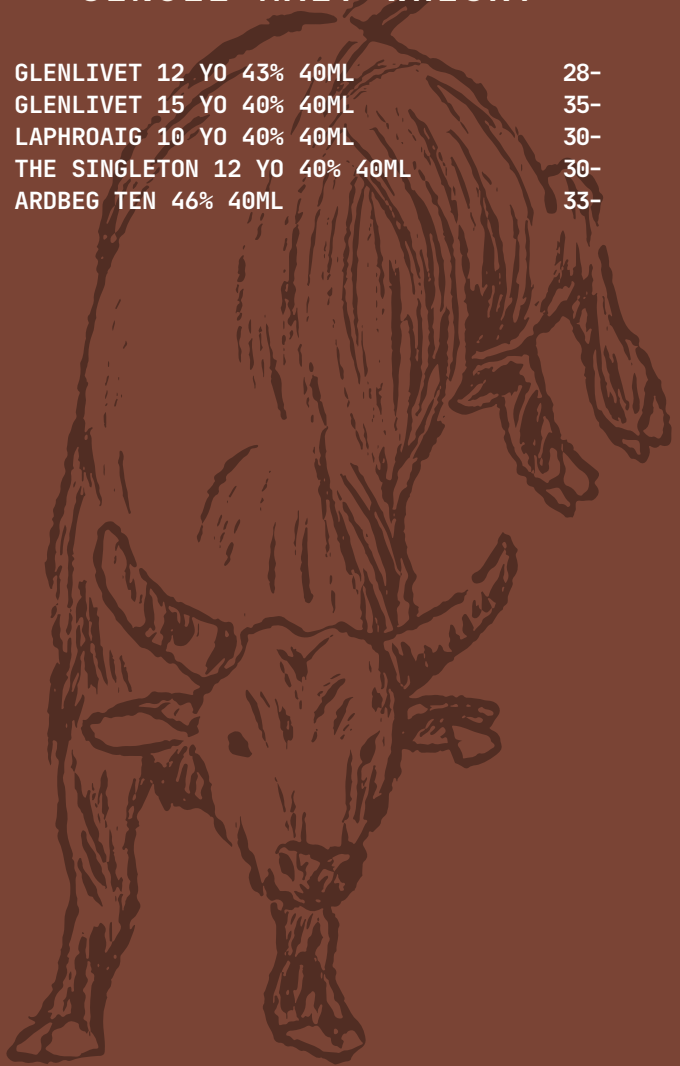
BEEFEATER 40% 40ML	20-
London Dry Gin, Pink, Blood Orange	
BEEFEATER 0%	20-
BEEFEATER 24 45% 40ML	22-
MONKEY 47 40 ML	28-
Sloe Gin 29%, Dry Gin 47%	
MALFY GIN 41% 40ML	22-
Original, Limones, Rosa, Con Arancia	
BOMBAY SAPPHIRE 40% 40ML	25-
TANQUERAY NO 10 43,1% 40ML	30-
HENDRICK'S 44% 40ML	34-

APERITIF, WERMUT

AVERNA 29% 40ML	17-
APEROL 11% 40ML	19-
LILLET 17% 40ML	21-
CAMPARI 21% 40ML	19-
CYNAR 16,5% 40ML	19-
MARTINI 14,4% 100 ML	18-
rosso/fiero/bianco/extra dry	

BLENDED WHISKY

JAMESON 40% 40ML/700ML	22/360-
JAMESON CASKMATES 40% 40 ML	22-
JAMESON CASKMATES IPA 40% 40 ML	22-
JAMESON BLACK 40% 40 ML	25-
CHIVAS 12 YO 40% 40ML	27-
CHIVAS 15 YO 40% 40ML	30-
CHIVAS 18 YO 40% 40ML	35-
THE DEACON 40% 40ML	30-
JACK DANIEL'S TENNESSY 40% 40 ML	22-
JACK DANIEL'S GENTLEMAN JACK 40% 40M	28-
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL 45% 40ML	32-
WOODFORD RESERVE 43,2% 40ML	33-
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL 40% 40ML	30-
MONKEY SHOULDER 40% 40ML	27-

SINGLE MALT WHISKY

GLENLIVET 12 YO 43% 40ML	28-
GLENLIVET 15 YO 40% 40ML	35-
LAPHROAIG 10 YO 40% 40ML	30-
THE SINGLETON 12 YO 40% 40ML	30-
ARDBEG TEN 46% 40ML	33-