



DANIA SEZONOWE / SEASONAL DISHES

Stek z polędwicy wołowej podany na gorącym kamieniu z frytkami stekowymi, sałatą, warzywami, sosami i masłem czosnkowym

Beef tenderloin steak served on a hot stone with steak fries, a salad, vegetables, sauces and garlic butter

114 PLN



Chłodnik z botwinki z puree ziemniaczanym i boczkiem

Cold beetroot soup served with mashed potatoes and bacon

27 PLN



Burger wołowy z camembertem, chutneyem z czerwonej cebuli, podany z frytkami stekowymi i majonezem wasabi

Beef burger with camembert, red onion chutney, served with steak fries and wasabi mayonnaise

56 PLN



**o podziale rachunku proszę poinformować obsługę przed złożeniem zamówienia*





PRZYSTAWKI / STARTERS

Carpaccio z pstrąga z kolorowym pieprzem podane z sałatą z winegretem

Trout carpaccio with mixed peppercorns, served with a salad with vinaigrette

44 PLN



Carpaccio wołowe z parmezanem, kaparami i rukolą podane z bazyliową grzanką

Beef carpaccio with parmesan, capers and arugula served with basil toast

42 PLN



Tatar wołowy z cebulą, ogórkiem kiszonym i kurką marynowaną podany z domowym pieczywem i masłem

Beef tartare with onion, pickled cucumber and marinated chanterelles

44 PLN



Krewetki tygrysie w sosie maślano – winnym z sałatą i grzanką czosnkową

Tiger prawns with butter – wine sauce, salad and garlic baguette

49 PLN



Deska serów i lokalnych wędlin

Cheese and local meat board

79 PLN





ZUPY / SOUPS

Rosół z domowym makaronem

Chicken soup with homemade noodles

20 PLN



Krem paprykowo – pomidorowy podany z paluchem drożdżowym

Paprica and tomato cream with homemade baguette

24 PLN



Pomidorowa zupa rybna z warzywami i grzanką czosnkową

Tomato fish soup with vegetables and a garlic baguette

28 PLN





SALĄTY / SALADS

Sałata rzymska z kurczakiem podana z pomidorami cherry, świeżym ogórkiem, grzanką czosnkową i tradycyjnym sosem cesar

Chicken salad with cherry tomatoes, cucumber and garlic baguette with traditional caesar sauce

43 PLN



Sałata z grillowanym łososiem, gotowanym jajkiem, czarnymi oliwkami z sosem jogurtowo – czosnkowym

Salad with grilled salmon boiled egg, olives and yoghurt – garlic sauce

48 PLN



Sałatka z burratą, karmelizowaną brzoskwinia, pomidorkami cherry i pesto bazyliowym, podana z chipsami ryżowymi

Salad with burrata, caramelized peach, cherry tomatoes and basil pesto, served with rice crisps

43 PLN





DANIA WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISHES

Pieczone naleśniki nadziewane szpinakiem w sosie z gorgonzoli

Roasted wraps with spinach and gorgonzola sauce

37 PLN



Makaron linguini w ostrym orientalnym sosie

Linguini pasta in a spicy oriental sauce

39 PLN



Stek z kalafiora na musie z groszku, z grillowaną rzymską sałatką i sosem orzechowym

Cauliflower steak on pea mousse, with grilled romaine lettuce and peanut sauce

45 PLN





RYBY / FISH

Świeży pstrąg smażony w całości z czosnkiem i ziołami

Fresh whole fried trout with garlic and herbs

17 PLN/100 g



Filet z sandacza w sosie porowym z dodatkiem suszonych pomidorów i brokuła podany na puree ziemniaczanym

Zander fillet with leek sauce, dried tomatoes and broccoli served on mashed potatoes

62 PLN



Smażona sielawa podana z grzanką i bukietem sałat

Fried whitefish served with toast and a bouquet of salads

58 PLN





DANIA MIĘSNE / MEAT DISHES

Pół pieczonej kaczki z sosem wiśniowym, duszoną kapustą i kopytkami

Half a roast duck with cherry sauce, stewed cabbage and homemade potato dumplings

68 PLN



Golonka marynowana w lokalnym piwie podana z zasmażaną kapustą oraz pieczonymi ziemniakami

Pork knuckle marinated in local beer served with fried cabbage and roasted potatoes

54 PLN



Kurczak nadziewany suszonymi pomidorami i mozzarellą podany na smażonej fasolce szparagowej z brukselką, puree ziemniaczanym i delikatnym sosem czosnkowym

Chicken stuffed with dried tomatoes and mozzarella served on fried asparagus beans with brussels sprouts, potato puree and a delicate garlic sauce

50 PLN



Polędwiczka wieprzowa w pietruszkowej panierce na risotto z groszkiem, z dodatkiem fasolki szparagowej zapiekanej w bekonie

Pork tenderloin in parsley coating on risotto with peas, with green beans cooked in bacon

57 PLN



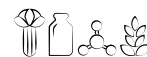


DANIA MĄCZNE / PASTA

Makaron tagliatelle z kurczakiem, szalotką i pieczarkami w sosie śmietanowo – czosnkowym

Tagliatelle pasta with chicken, shallot, mushrooms and cream – garlic sauce

45 PLN



Pikantne pierogi z kaczką w zielonym cieście polane sosem pieprzowo – maślanym

Spicy duck dumplings in green batter topped with pepper and butter sauce

47 PLN



Makaron linguini w ostrym orientalnym sosie z krewetkami

Linguini pasta in a spicy oriental sauce with shrimp

54 PLN





DESERY / DESSERTS

Sezonowe owoce pod kruszonką podane z lodami o smaku słonego karmelu

Seasonal fruit under crumble served with salted caramel ice cream

27 PLN



Czekoladowy fondant z owocowym sorbetem

Chocolate fondant with fruit sorbet

28 PLN



Chrupiąca beza z sosem malinowym, sezonowymi owocami i płatkami migdałów

Meringue with raspberry sauce, seasonal fruits and almond flakes

29 PLN



Puchar lodowy z trzema gałkami lodów, owocami i bitą śmietaną

Ice cream cup with three scoops of ice cream, fruits and whipped cream

25 PLN





DODATKI / SIDE DISHES

Ziemniaki opiekane

Roasted potatoes

14 PLN

Frytki

French Fries

14 PLN

Salata z winegretem

Salad with vinaigrette

14 PLN

Mizeria

Fresh cucumbers with cream and spices

12 PLN

Surówka z białej kapusty

White cabbage salad

12 PLN





KAWA / COFFEE

Espresso	9 PLN
Espresso Doppio	14 PLN
Americano	9 PLN/14 PLN
Cappuccino	14 PLN
Latte Macchiato	14 PLN
Latte Macchiato z syropem	16 PLN
Latte	14 PLN
Flat white	16 PLN
Mocha	16 PLN
Cafe Bombon (połączenie espresso i mleka skondensowanego)	14 PLN
Kawa mrożona z lodami waniliowymi i bitą śmietaną	25 PLN
Red Coffee (espresso, lemoniada, syrop orange spritz)	23 PLN





NAPOJE CIEPŁE / HOT BEVERAGES

Herbata Julius Meinl / Tea "Julius Meinl"

15 PLN

Assam Jamguri – ekologiczna herbata, której liście pochodzą z czerwonych zbiorów plantacji Jamguri, położonej na wyżynie Asam w północnych Indiach. Charakteryzuje się przyjemnym słodkim smakiem i kasztanową barwą naparu.

Earl Grey Blossom – najwyższej jakości ekologiczna cejlońska herbata zebrana na światowej sławy plantacji Idalgashinna na Sri Lance. Olejek z bergamotki podkreślają jej delikatny smak a nuty świeżych owoców cytrusowych doskonale orzeźwiają.

Pure Chun Mee – ekologiczna zielona herbata zbierana w chińskiej prowincji Jiangxi, urzeka delikatnym, świeżym smakiem oraz jasnożółtym kolorem naparu.

Green Jasmine Chung Hao – ekologiczna zielona herbata o intensywnym zapachu kwiatów jaśminu, ręcznie i starannie wyselekcjonowana, pochodzi z prowincji Fujian w Chinach.

Mountain Herbs – do tej wyjątkowej kompozycji zostały wybrane najlepsze alpejskie zioła z upraw ekologicznych. Melisa, słodki koper i anyż tworzą delikatną smakową bazę a szczypta mięty nadaje jej orzeźwiający akcent.

Fig Lavender Rose – delikatna biała herbata w intrygującym połączeniu figi z kwiatem lawendy oraz płatkami róż.

Apple Strudel – łagodny i kremowy smak sfermentowanego rooibosa, podkreślony przez subtelne nuty cynamonu, wanilii oraz jabłka.

Cherry Pomegranate – owocowa herbata łącząca łagodny smak dojrzałych wiśni, trawy cytrynowej ze słodyczą granatu.

SEZONOWE NAPOJE / SEASONAL BEVERAGES

Ice Coffee z syropem	19 PLN
Cafe Frappe z gałką lodów i bitą śmietaną	25 PLN
Lemoniada ogórkowo – bazyliowa	14 PLN
Frozen Spritz 0%	23 PLN





NAPOJE ZIMNE / COLD BEVERAGES

Kinga Pienińska	330ml/750ml	9 PLN/ 16 PLN
Coca – Cola, Coca – Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic Kinley	250ml	10 PLN
Thomas Henry (spicy ginger beer, ginger ale, mistic mango, cherry blossom, botanical, pink grapefruit)	200ml	14 PLN
Red Bull, Red Bull Tropicall, Red Bull Sugarfree	250ml	17 PLN
Fuze Tea (cytryna z trawą cytrynową, brzoskwinia z hibiskusem)	250ml	10 PLN
Soki Cappy / Fruit juices Cappy (pomarańczowa, jabłko)	250ml	10 PLN
Sok świeżo wyciskany / Freshly squeezed juice	300ml	24 PLN
Domowa lemoniada/ Homemade lemonade	300ml/1L	13 PLN/ 25 PLN
Sok tłoczony z jabłek z Majd	300ml/1L	10 PLN/ 25 PLN

MOKTAJLE / MOCKTAILS

Espresso Tonic – espresso, Thomas Henry, cytryna	23 PLN
Virgin Mohito – sprite, limonka, mięta	23 PLN
Rose Touch – kinley rose, puree z mango, truskawki i kiwi, sok z cytryny	23 PLN





MIODY PITNE / HONEY WINES



STURNUS

40 ml 15 PLN / 0,7 L 139 PLN

Ekskluzywny trójniak wiśniowy, sycony. Kolor głęboki, rubinowy. Żywy, świeży aromat wiśni na tle miodu. W ustach doskonale zbalansowana kwasowość wiśni łutówki ze słodczą kompozycji miodów, z przewagą gryczanego. Esencjonalny i pełny, a zarazem jak na trójniaka wyjątkowo pijalny.

MALUMO

But. 129 PLN

Niesycony czwórniak jabłkowy na jasnych miodach wiosennych i miodzie lipowym. Samodzielnie tłoczony świeży sok z certyfikowanych ekologicznie jabłek dawnych odmian (Kronselka, Malinówka, Oberlandzka). Smak i aromat zielono – żółtych jabłek, miodowy, świeży i rześki, lekko słodki, skontrowany przez kwasowość jabłek. W ustach pełny, lekko ściągający, z falującym wanilią finiszem.

LUPUS

But. 129 PLN

Sycony czwórniak chmielony. Jeden z najbardziej klasycznych polskich miodów pitnych. W aromacie i smaku miodowość i przyprawy: chmiel lubelski, jałowiec, kozłek lekarski, cynamon. Mocno zaznaczona dębowa tanierność.

MELARYA CHMIEL

0,33 L 24 PLN

Miód sesyjny z prestiżowym certyfikatem "Warnijski Kunszt". Musujący, refermentowany w butelce metodą klasyczną z dodatkiem gatunkowych chmielów. Bardzo lekki i pijalny, orzeźwiający o niskiej zawartości alkoholu. W aromacie i smaku miodowość, wino Sauvignon Blanc. Przyjemna, umiarkowana goryczka.

MELARYA IMBIR

0,33 L 24 PLN

Miód sesyjny refermentowany w butelce metoda klasyczną z dodatkiem soku z korzenia imbiru. Bardzo lekki i pijalny o niskiej zawartości alkoholu. W aromacie i smaku miodowość i bardzo wyraźnie obecny imbir. Na finiszu wyczuwalna delikatna pikantność imbiru. Rozgrzewa bądź orzeźwia w zależności od pory roku i temperatury podania.





KOKTAJLE / COCKTAILS

Bacardi Old Fashioned (Bacardi Reserva Ocho, Angostura, syrop cukrowy)	28 PLN	Bush Rum Mojito (The Bush Rum, puree z mango, limonka, mięta, woda Kinga Pienińska)	29 PLN
Mai Tai (Angostura Rum, Bacardi Reserva Ocho, Triple Sec, syrop migdałowy, sok z limonki, puree z ananasa, bitter Peychaud's)	34 PLN	New York Sour (Jack Daniels, Angostura, sok z cytryny, syrop cukrowy, foamee, Cuciello Rosso)	32 PLN
Mango Prosecco Collins (Bombay Sapphire, sok z cytryny, puree mango, Dor Brut Sparkling)	31 PLN	New Cosmo (J.A. Baczewski, sok z cytryny, puree truskawkowe, Triple Sec, foamee)	29 PLN
Bacardi Old Cuban (Bacardi Reserva Ocho, Angostura, limonka, syrop cukrowy, mięta, Dor Brut Sparkling)	28 PLN	Hugo (Dor Brut Sparkling, syrop z kwiatu bzu, sok z limonki, mięta)	28 PLN
Espresso Martini (Wódka waniliowa homemade, Kahlua, espresso, Angostura Cocoa)	34 PLN	Kir Royal (Dor Brut Sparkling, likier Chambord, wiśnia maraschino)	26 PLN
Tokyo Long Island (J.A. Baczewski, Tequila La Chica, Bombay Sapphire, Angostura Rum, likier Midori, sok z cytryny, sprite)	36 PLN	Sex in Sukiel (J.A. Baczewski, Triple Sec, syrop z gruszki, sok z cytryny, sok pomarańczowy, grenadina, foamee)	34 PLN
Bombay Touch (Bombay Sapphire, puree z mango, truskawki i kiwi, sok z cytryny, tonik rose)	29 PLN	Margarita malinowa (Tequila La Chica, Triple Sec, sok z limonki, maliny, puree malinowe)	34 PLN
Tropical Rumbull (Redbull Tropical, Angostura Rum, limonka)	29 PLN	BenRiach Penicylina (BenRiach Smoky, sok z limonki, syrop imbirowy, TH Ginger Ale)	33 PLN
Porn Star Martini (Wódka waniliowa homemade, Passoa, puree z marakui, sok z limonki, Dor Brut Sparkling, Angostura orange, syrop waniliowy, foamee)	34 PLN	New School Negroni (Cuciello Rosso, Bombay Sapphire, Martini Bitter, świeży sok z pomarańczy, Angostura, Angostura orange, foamee)	29 PLN



WINA KONESERA / WINE CONNOISSEUR

VILLE DE COLLMAR-GEWURZTRAMINER
Alzacja – Francja

But. 149 PLN

Gewurztraminer ma słomkowy kolor z żółtymi refleksami i kwiatowe, pikantne aromaty z nutą dojrzałych owoców. W smaku jest miękkie i dobrze wyważone z długim, lekko słodkim finiszem.

G.H. MUMM GRAND CORDON
Champagne – Francja

But. 299 PLN

To wyjątkowa mieszanka wyrażająca styl domu szampana Mumm, który charakteryzuje szczep winogron Pinot Noir. Chef de Caves Didier Mariotti wykorzystuje 300 najlepszych win bazowych Pinot Noir, Chardonnay i Pinot Meuner, pozyskanych ze 100 najlepszych cru. Można wyczuć w nim aromaty dojrzałej brzoskwini, ananasa, moreli, a także nutę wanilii, karmelu, suszonych owoców oraz miodu. Gęste bąbelki i jasny złoty kolor świadczą o dynamice tego szampana. Doskonały jako aperitif, ale również świetnie podkreśli dania z białego mięsa czy ryb.

COMBE AUX JACQUES, BEAUJOLAIS VILLAGES LOUIS JADOT
A.O.C. Beaujolais Villages – Francja

But. 179 PLN

Długi proces maceracji pozwala osiągnąć dobrą ekstrakcję, stąd wino ma świetną strukturę i jest w stanie dojrzewać przez kolejne lata. Polecane schłodzone celem zachowania właściwych owocowych aromatów oraz delikatnej świeżości. Idealne do delikatesów oraz włoskiej żywności.

VILLA MARIA PRIVATE BIN SAUVIGNON BLANC ORGANIC
Marlborough – Nowa Zelandia

But. 169 PLN

Żywe Sauvignon Blanc wybucha owocową sałatką z dojrzałym agrestem, passiflorą, świeżą limonką i egzotycznymi aromatami ziół. Wzbudza ciekawość w ustach, intensywne i pełne, dające odświeżającą, czystą kwasowość. Polecane do białego mięsa, ryb i sałatek z łososiem, pomidorem, fasolą i ziemniakami.

MICKIEWICZ JOHANNITER
Lubelskie – Polska

But. 179 PLN

Johannis to wino powstające między Kazimierzem Dolnym a Sandomierzem. Jest krzyżówką rieslinga i innego szczepu odpornego na mróz, więc aromatycznie nawiązuje do swojego rodzica. Mamy w nim piękne aromaty soczystych zielonych jabłek, sałatki owocowej z niuansami polnych ziół. W smaku lekkie, świeże, przyjemnie orzeźwiające i lekko cytrusowe. Wspaniały kompan na letnie wypady, oraz do przystawek z warzyw i sałat z sosami ziołowymi.

PIWNICE PÓŁTORAK SOLARIS 2019
Podkarpacie – Polska

But. 199 PLN

Wytrawne wino o starannie wyselekcjonowanych owocach przyczyniły się do powstania tego unikalnego kupażu. Delikatna struktura, głębia aromatów owoców tropikalnych oraz wyważony balans pomiędzy kwasowością a słodczą cukru resztkowego. Wyśmienicie łączy się z owocami morza oraz lekkimi potrawami z drobiem.



PROSECCO / CAVA / SPARKLING WINE

CAVA SIGNAT BRUT
Katalonia – Hiszpania

But. 109 PLN

Kremowa faktura kryje krystaliczną kwasowość i czysty, jabłkowo - kwiatowy charakter.

SCUDO VERDE VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT
Veneto – Włochy

But. 129 PLN

Delikatny, kwiatowo – owocowy bukiet z wyróżnieniem gruszki, jabłka i moreli. Usta odświeżające, finezyjne i soczyste potwierdzają owocowy charakter wina.

DOR BRUT SPARKLING
Codru – Mołdawia

Kiel. 13 PLN / But. 85 PLN

Wytrawne białe wino musujące wytworzone z wingoron szczepu Chardonnay, Pinot Blanc i Feteasca Alba zbieranych w regionie Codru. Oprócz delikatnych i gładkich bąbelków wyróżnia je złożony bukiet z subtelnymi nutami zielonego jabłka i miodu.

VILLA BELLUCCI 0%
Venetto– Włochy

But. 75 PLN

Klasyczne białe, półwytrawne, bezalkoholowe wino musujące, które umili nie jeden wieczór osobom stroniącym od alkoholu. W eleganckiej butelce zamknięte zostały aromaty białych kwiatów, melona, jabłek, gruszki oraz nuty owoców tropikalnych i cytrusowych.





WINA BIAŁE / WHITE WINES

VINA TOMAR VIURA CHARDONNAY
Castilla La Mancha – Hiszpania

Kiel. 17 PLN / But. 85 PLN

Barwa słomkowa z zielonym błyskiem, w zapachu dominują owocowe akcenty ananasa, zielonego jabłka i cytryny, w smaku orzeźwiająca, harmonijna i łagodna.

GRIFONE PINOT GRIGIO ORGANIC
Sycylia – Włochy

Kiel. 18 PLN / But. 99 PLN

Eleganckie, wytrawne z nutami kwiatowymi, jabłek i grejfruta, oraz orzeźwiający, lekko pikantnym zakończeniem.

INBIANCO SANGIOVESE
Toskania – Włochy

But. 109 PLN

Wyjątkowe białe wino, które powstało z czerwonego szczepu Sangiovese poddanego winifikacji "bianco". W smaku wyraźnie wyczuwalne wytrawne nuty wiśni i kwiatów pomarańczy z aromatem pigwy w tle. Pełne, mineralne i przyjemnie orzeźwiające wino, oferujące kwiatowy posmak z wyrazistym finiszem.

CEDRE BLANDINE LE BLANC
Gascony – Francja

But. 109 PLN

Blandine Le Blanc jest kupażem Colombard i Ugni Blanc uprawianych na dwóch różnych typach gleby: wapień/glina i krzemionka/glina. Krzewy mają średnio 30 lat. Wino jest lekkie, rześkie o przyjemnych aromatach grejfruta, cytryny i zielonego jabłka. Kwasowość wznosi się przez lekkie, owocowe podniebienie, zapewniając świeżość i rześki charakter.

RUDOLF MÜLLER
Dolina Mozeli – Niemcy

Kiel. 24 PLN / But. 115 PLN

Wyprodukowany jest z dojrzałych gron Riesling, rosnących w Dolinie Mozeli. Winogrona te pozostają dłużej na krzaku w porównaniu z innymi odmianami, zyskując nazwę "Kabinett". Wino oddaje aromaty dojrzałych jabłek, gruszek, brzoskwini oraz owoców cytrusowych. Jego lekka słodycz doskonale pasuje do dojrzewających serów, cielęciny w kremowych sosach, owoców morza czy kurczaka.





WINA CZERWONE / RED WINES

VINA TOMAR SYRAH TEMPRANILLO
Castilla La Mancha – Hiszpania

Kiel. 17 PLN / But. 85 PLN

Dominują owocowe akcenty jeżyn, wiśni i malin, na palecie łagodne i gładkie, ze świeżym, owocowym zakończeniem.

CHUNKY ZINFANDEL
Apulia – Włochy

Kiel. 25 PLN / But. 119 PLN

Produkowane w Apulii Chunky Red Zinfandel ma gęstą, ciemnoczerwoną barwę, a w bukietcie aromaty ciemnych jagód, dopełnione nutą dębu, mięty i wanilii. Leżakowanie w beczkach z amerykańskiego dębu nadaje mu waniliowego charakteru i delikatych kokosowych i karmelowych nut. Na podniebieniu pełne, z dobrą strukturą i dębowym posmakiem, przetamanym przez owoce, wanilię, kawę i lukrecję.

CONTE DI CAMPIANO PRIMITIVO DI MANDURIA
Puglia – Włochy

But. 129 PLN

Gęste, dobrze zbudowane, o miękkich taninach i śliwkowo - czereśniowym stylu oraz słodkawym posmaku.

CACADU RIDGE CABERNET SAUVIGNON-SHIRAZ
South Eastern – Australia

But. 119 PLN

Winogrona szczepów Cabernet Sauvignon i Shiraz użyte do produkcji tego wina są zbierane ręcznie i fermentowane w zbiornikach ze stali nierdzewnej, podczas gry jego część fermentuje w dębowej beczce. Smak tego wina to podróż od słodczy malin i śliwek, przez subtelną cierpkość tanin, lekko wyczuwalny dąb, aż po świeży finisz.

LA LINDA MALBEC
Mendoza – Argentyna

But. 109 PLN

Silne owocowe akcenty z wyróżnieniem malin, wiśni i jeżyn. Na podniebieniu potwierdza owocowy charakter podparty miękkimi taninami i gładką fakturą. Łatwe w picie,



ALKOHOLE

PIWO

Pilsner but.	0,5l/ 17 PLN
Kormoran Podpiwek 0%	0,5l/ 15 PLN
Porter Warmiński	0,5l/ 19 PLN
Kormoran Świeże	0,5l/ 17 PLN
Kormoran Radler	0,5l/ 17 PLN
Kormoran Miodne	0,5l/ 17 PLN
Kormoran Wiśnia w piwie	0,5l/ 17 PLN
Kormoran 1 na 100	0,5l/ 17 PLN
Corona	0,35l/ 16 PLN
Browar Olsztyn Lager	0,5l/ 18 PLN
Browar Olsztyn Pils	0,5l/ 18 PLN
Browar Olsztyn Pszeniczne	0,5l/ 18 PLN
Browar Olsztyn Apa	0,5l/ 18 PLN

WÓDKA

J.A. Baczewski	40ml/ 14 PLN but. 125 PLN
Belvedere	40ml/ 20 PLN but. 269 PLN
Czarna Olcha ziemniak	40ml/ 14 PLN but. 119 PLN
Czarna Olcha żyto	40ml/ 14 PLN but. 119 PLN
Bimber z Manufaktury	40ml/ 16 PLN
Śliwowica z Manufaktury	40ml/ 16 PLN
Cytrusówka ze skórkami	40ml/ 13 PLN but. 99 PLN
Rześka Pigwa z owocami	40ml/ 13 PLN but. 99 PLN

WHISKY/ WHISKEY/ BURBON

Jack Daniels	40ml/ 17 PLN
Jack Daniels Bonded	40ml/ 26 PLN
Jack Daniels Single Barrel	40ml/ 29 PLN
Woodford Reserve	40ml/ 24 PLN
Woodford Reserve Rye	40ml/ 24 PLN
Dewar's White Label	40ml/ 14 PLN
Dewar's 8 Y.O.	40ml/ 15 PLN
Dewar's 15 Y.O.	40ml/ 20 PLN
Jameson	40ml/ 15 PLN

SINGLE MALT

GlenDronach 12 Y.O.	40ml/ 27 PLN
BenRiach Ten	40ml/ 27 PLN
BenRiach Smoky	40ml/ 27 PLN

GIN

Bombay Sapphire	40ml/ 18 PLN
Bombay Premier Cru	40ml/ 22 PLN
Fords Gin	40ml/ 20 PLN

RUM

Bacardi Reserva Ocho	40ml/ 19 PLN
Bacardi Anejo Cuatro	40ml/ 16 PLN
Bacardi Razz	40ml/ 14 PLN
Bacardi Coconut	40ml/ 14 PLN
The Bush Rum C.O.	40ml/ 18 PLN
The Demon's Share	40ml/ 18 PLN
Angostura Tamboo	40ml/ 18 PLN
Angostura Rum	40ml/ 14 PLN
Botucal Rum	40ml/ 16 PLN

APERITIF & VERMOUTH

Martini Floare/Vibrante 0%	100ml/ 16 PLN
Martini Fiero	100ml/ 14 PLN
Martini Bitter	40ml/ 16 PLN
Cucielo Bianco	100ml/ 23 PLN
Cucielo Rosso	100ml/ 23 PLN
Aperol	40ml/ 15 PLN

KONIAK/ BRANDY

Remy Martin V.S.O.P	40ml/ 29 PLN
Metaxa 5 Y.O.	40ml/ 14 PLN
Metaxa 7 Y.O.	40ml/ 18 PLN

TEQUILA

Patrón Silver	40ml/ 25 PLN
Patrón Reposado	40ml/ 25 PLN
Tequila La Chica Reposado	40ml/ 15 PLN
Tequila La Chica Blanco	40ml/ 15 PLN

LIKIERY

Jack Daniels Honey	40ml/ 16 PLN
Jack Daniels Fire	40ml/ 16 PLN
Kahlua	40ml/ 14 PLN
Baileys	40ml/ 14 PLN
Jagermeister	40ml/ 16 PLN
Jagermeister Manifest	40ml/ 18 PLN
Passoa	40ml/ 13 PLN
Drambuie	40ml/ 18 PLN
Frangelico	40ml/ 16 PLN
Grand Marnier	40ml/ 26 PLN
Triple Sec	40ml/ 13 PLN
Peachtree	40ml/ 14 PLN
Chambord	40ml/ 18 PLN
Wiśniewski	40ml/ 18 PLN
Amaro Di Angostura	40ml/ 16 PLN
Midori	40ml/ 18 PLN

ALERGENY



GORCZYCA



LAKTOZA



SELER



SEZAM



SOJA



GLUTEN



RYBY



JAJA



SKORUPIAKI



ORZECZY



DWUTLENEK SIARKI



WEGE



OSTRE

Zatoka Smaku
RESTAURACJA