



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

116 PLN



Burger z polędwicą dorsza czarnego w tempurze ,serem cheddar, sosem tatarskim i carry podany z krążkami cebulowymi

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

56 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

58 PLN



Kotlet schabowy (300g) z puree ziemniaczanym

Pork chop (300g) with mashed potatoes

45 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

49 PLN



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

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

52 PLN



Deska serów i lokalnych wędlin

Cheese and local meat board

79 PLN





ZUPY / SOUPS

Rosół z domowym makaronem

Chicken soup with homemade noodles

22 PLN



Krem paprykowo – pomidorowy podany z paluchem drożdżowym

Paprica and tomato cream with homemade baguette

26 PLN



Pomidorowa zupa rybna z warzywami i grzanką czosnkową

Tomato fish soup with vegetables and a garlic baguette

29 PLN



Orientalna zupa kokosowa z kurczakiem i grzybkami słomkowymi

oriental coconut soup with chicken and straw mushrooms

29 PLN





SAŁATY / SALADS

Salata 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

45 PLN



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

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

48 PLN



Salata z burratą na carpaccio z pomidorów, prażonym słonecznikiem i pesto bazyliowym podana z grzanką

Lettuce with burrata on tomato carpaccio, roasted sunflower seeds and basil pesto served with toast

45 PLN





DANIA WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISHES

Pieczone naleśniki nadziewane szpinakiem w sosie z gorgonzoli

Roasted wraps with spinach and gorgonzola sauce

40 PLN



Makaron linguini w ostrym orientalnym sosie

Linguini pasta in a spicy oriental sauce

41 PLN



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

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

49 PLN



Risotto grzybowe

Mushroom risotto

43 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

65 PLN



Makaron linguini w ostrym orientalnym sosie z krewetkami

Linguini pasta in a spicy oriental sauce with shrimp

55 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

69 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

62 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

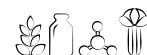
58 PLN



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

Parsley-crusted pork tenderloin on mushroom risotto with green beans baked in bacon

62 PLN





DANIA MĄCZNE / PASTA

Makaron pappardele z kurczakiem i bocznikiem w sosie śmietanowo-czosnkowym

Pappardelle pasta with chicken and oyster mushroom in a cream and garlic sauce

51 PLN



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

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

49 PLN



Makaron linguini w ostrym orientalnym sosie z krewetkami

Linguini pasta in a spicy oriental sauce with shrimp

55 PLN



Pieróżki z ziemniakami i twarogiem posypane prażoną cebulką i polane masłem 5szt.

Potato and cottage cheese dumplings sprinkled with roasted onion and topped with butter, 5 pieces.

30 PLN





DESERY / DESSERTS

Sezonowe owoce z migdałową kruszonką z lodami waniliowymi

Seasonal fruit with almond crumble and vanilla ice cream

29 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

30 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



Sernik Lotus Biscoff

Cheesecake Lotus Biscoff

29 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

Warzywa gotowane

Cooked vegetables

14 PLN





KAWA / COFFEE

Espresso	9 PLN
Espresso Doppio	14 PLN
Espresso Tonic – espresso, Thomas Henry, cytryna	24 PLN
Americano	9 PLN/14 PLN
Cappuccino	14 PLN
Latte Macchiato	14 PLN
Latte Macchiato z syropem	16 PLN
Ice Coffee z syropem	19 PLN
Latte	14 PLN
Flat white	16 PLN
Czekolada na gorąco by Julius Meinl	23 PLN
Cafe Bombon (połączenie espresso i mleka skondensowanego)	14 PLN
Red Coffee (espresso, lemoniada, syrop orange spritz, sok z cytryny)	24 PLN





NAPOJE CIEPŁE / HOT BEVERAGES

Herbata Julius Meinl / Tea "Julius Meinl"

16 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.

Organic white earl grey with cucumber - delikatna ekologiczna biała herbata ze świeżą bergamotką i nutą ogórka

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.

Herbata zimowa

26 PLN / z wkładką 33 PLN

z selekcją cytrusów, suszonych owoców, miodu, cynamonu i rozmarynu





NAPOJE ZIMNE / COLD BEVERAGES

	Woda Krystaliczne Źródło	300 ml/750 ml	9 PLN/ 16 PLN
	Pepsi	200ml	10 PLN
	Pepsi Zero	200ml	10 PLN
	Mirinda Orange	200ml	10 PLN
	7up	200ml	10 PLN
	Schweppes Tonic Water	200ml	10 PLN
	Lipton Ice Tea (Green Tea, Peach, Lemon)	200ml	10 PLN
	Soki Toma (pomarańcz, jabłko)	200ml	10 PLN
	Red Bull 250 ml	200ml	17 PLN
	Red Bull Sugarfree	250ml	17 PLN
	Sok świeżo wyciskany / Freshly squeezed juice	300ml	26 PLN
	Domowa lemoniada / Homemade lemonade	300 ml / 1l	15 PLN / 29 PLN
			

MOKTAJLE / MOCKTAILS

Virgin Mohito – 7up, limonka, mięta	24 PLN
Rose Touch – tonik, puree z mango, truskawki i kiwi, sok z cytryny	24 PLN
Aperol Spritz bezalkoholowe 0%	23 PLN
Hugo bezalkoholowe 0%	24 PLN



KOKTAJLE / COCKTAILS

Old Fashioned (Woodford Reserved, Angostura, syrop cukrowy)	32 PLN	Bush Rum Mojito (The Bush Rum, puree z mango, limonka, mięta, woda Krystaliczne Źródło)	29 PLN
Mai Tai (Carta Blanca Rum, Bacardi Anejo Cuatro, Triple Sec, syrop migdałowy, sok z limonki, syrop z ananasa)	36 PLN	New York Sour (Jack Daniels, Angostura, sok z cytryny, syrop cukrowy, foamee, Tomar Syrah)	32 PLN
Mango Prosecco Collins (Baczewski Gin, sok z cytryny, puree mango, prosecco)	32 PLN	Hugo (Prosecco, syrop z kwiatu bzu, sok z limonki, mięta)	28 PLN
Espresso Martini (Wódka waniliowa homemade, Kahlua, espresso, Angostura Cocoa, syrop cukrowy)	34 PLN	Sex in Sukiel (J.A. Baczewski, Triple Sec, syrop z gruszki, sok z cytryny, sok pomarańczowy, grenadina, foamee)	36 PLN
Bombay Touch (Bombay Sapphire, puree z mango, truskawki i kiwi, sok z cytryny, tonik)	31 PLN	Margarita malinowa (Tequila La Chica, Triple Sec, sok z limonki, maliny, puree malinowe)	34 PLN
Porn Star Martini (Wódka waniliowa homemade, Passoa, puree z marakui, sok z limonki, prosecco, Angostura orange, foamee)	34 PLN	Martini Fiero (Martini Fiero, tonic)	24 PLN
Mohito (Carta Blanca Rum, syrop cukrowy, limonka, mięta)	26 PLN	Negroni (Baczewski Gin, Campari, Martini Rosso)	29 PLN
Long Island (J.A. Baczewski, Baczewski Gin, La Chica, Triple sec, Carta Blanca Rum, sok z cytryny, Pepsi)	38 PLN	Cuba Libre (Carta Blanca Rum, Pepsi, limonka)	26 PLN
Aperol Spiritz (Prosecco, woda gazowana)	32 PLN	Tropical Punch (J.A Baczewski, Thomas Henry Mango, puree mango, sok z cytryny)	29 PLN



WINA KONESERA / WINE CONNOISSEUR

G.H. MUMM GRAND CORDON 12,5 % alk.
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.

MEDUSA VIOGNER 13 % alk.
Francja

But. 139 PLN

Białe wytrawne, eleganckie przezroczyste wino o pięknym, przezroczystym kolorze i słonecznych refleksach. Aromaty brzoskwiń, mandarynki i moreli z nutą białych kwiatów. Wino jest pełne i okrągłe w ustach z przyjemną mineralnością.

HAHA SAUVIGNON BLANC 12,5 % alk.
Nowa Zelandia

But. 179 PLN

Wyrazisty i aromatyczny Sauvignon Blanc o pełnym smaku i subtelnej owocowej kwasowości. Jasno słomkowy kolor z zielonymi refleksami. Nuty tropikalnych owoców i cytrusów pobudzają zmysły, a długi, wytrawny finisz dodaje charakteru. Do tego świeży aromat kiwi, limonki i jabłka zachęcają do spróbowania tego wyjątkowego wina.

PANAMERA CHARDONNAY 13,5 % alk.
USA

But. 149 PLN

Białe wino, produkowane na bazie znanego i cenionego szczepu chardonnay. To wino z wyczuwalnymi aromatami limonki, gruszki i owoców zielonych oraz nutami wanilii i dębu na podniebieniu. Jego struktura jest bardzo bogata, krągła i zdecydowana w finiszu.

POMINO BENEFIZIO 13,5% alk.
Włochy

But. 179 PLN

Pomino Bianco to eleganckie białe wino z regionu Toskanii, produkowane z mieszanki szczepów, w tym Chardonnay i Pinot Blanc. Charakteryzuje się jasno słomkową barwą, aromatami cytrusów, zielonych jabłek oraz delikatnymi nutami kwiatowymi i mineralnymi. W smaku jest świeże, dobrze zbalansowane, z subtelną kwasowością i długim, orzeźwiającym finiszem.

ROPITEAU PINOT NOIR 12,5 % alk.
Francja

But. 139 PLN

Ropiteau Pinot Noir ma intensywny bukiet, w którym dominują słodkie czereśnie i śliwki a do tego delikatne nuty ziaren kawy i tytoniu. W smaku jest dość krągłe z wyczuwalnymi delikatnymi taninami.

MOET&CHANDON BRUT IMPERIAL 12 % alk.
Francja

But. 349 PLN

Łączy aromaty owoców tropikalnych jak mango, guajawa oraz wyjątkową soczystość nektarynki z nutami maliny i agrestu. Trwały w posmaku z dyskretnym akcentem kwaskowatego kiwi i nutą imbiru.

Apelacja: AoC Champagne



PROSECCO / CAVA / SPARKLING WINE

CAVA SIGNAT BRUT 11,5 % alk.
Katalonia – Hiszpania

But. 109 PLN

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

SCUDO VERDE VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT 11,5 % alk.
Veneto – Włochy

But. 129 PLN

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

EISBERG ALCOHOL FREE BLANC DE BLANES 0 % alk.
Niemcy

But. 89 PLN
Kiel. 16 PLN

Bezalkoholowe, białe wytrawne wino musujące o jasnostrawnym kolorze i orzeźwiającym musowaniu. Posiada złożony aromat z nutami żółtej śliwki (mirabelki), gruszki, dojrzałego jabłka i cytrusów, a na podniebieniu jest bogate, pełne, z przyjemną kwasowością i długim finiszem.

DRY AMANTI PROSECCO 10,5% alk.
Włochy

But. 89 PLN

Na zielonych i żyznych przedgórzach alp, w regionie Veneto, dojrzewa popularny szczep prosecco, zwany również glera. To z niego wytwarza się najbardziej znane i lubiane, lekko musujące wino z północno wschodnich Włoch - Prosecco Amanti. To włoskie wino musujące o przyjemnych aromatach żółtych owoców, pośród których rozpoznać można dojrzałe jabłko, mirabelkę i gruszkę. W ustach wyraźna kwasowość i subtelna słodycz na finiszu.





WINA BIAŁE / WHITE WINES

VINA TOMAR VIURA CHARDONNAY 12 % alk.
Castilla La Mancha – Hiszpania

Kiel. 18 PLN / But. 89 PLN

Eisberg Sauvignon Blanc 0 % alk.
Hiszpania

But. 69 PLN

Barwa słomkowa z zielonym błyskiem, w zapachu dominują owocowe akcenty ananasa, zielonego jabłka i cytryny, w smaku orzeźwiające, harmonijne i łagodne.

GRIFONE PINOT GRIGIO ORGANIC 12 % alk.
Sycylia – Włochy

Kiel. 19 PLN / But. 99 PLN

Eleganckie, wytrawne z nutami kwiatowymi, jabłek i grejpfruta, oraz orzeźwiającym, lekko pikantnym zakończeniem.

RUDOLF MÜLLER 8,5 % alk.
Dolina Mozeli – Niemcy

Kiel. 18 PLN / But. 89 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.

INBIANCO SANGIOVESE 12,5 % alk.
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 11,5 % alk.
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 grejpfruta, cytryny i zielonego jabłka. Kwasowość wznosi się przez lekkie, owocowe podniebienie, zapewniając świeżość i rześki charakter.





WINA CZERWONE / RED WINES

VINA TOMAR SYRAH TEMPRANILLO 13 % alk.
Castilla La Mancha – Hiszpania

Kiel. 18 PLN / But. 89 PLN

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

CHUNKY ZINFANDEL 15 % alk.
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 delikatnych kokosowych i karmelowych nut. Na podniebieniu pełne, z dobrą strukturą i dębowym posmakiem, przełamany przez owoce, wanilię, kawę i lukrecję.

CONTE DI CAMPIANO PRIMITIVO DI MANDURIA 14,5 % alk.
Puglia – Włochy

But. 129 PLN

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

CACADU RIDGE CABERNET SAUVIGNON-SHIRAZ 13,5 % alk.
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 gdy jego część fermentuje w dębowej beczce. Smak tego wina to podróż od słodczych malin i śliwek, przez subtelną cierpkość tanin, lekko wyczuwalny dąb, aż po świeży finisz.

LA LINDA MALBEC 13,5 % alk.
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 picu, eleganckie i zrównoważone.

CANAPI NERO D'AVOLA 13,5 % alk.
Mendoza – Sycylia

But. 89 PLN

Wino z regionu Sycylii, młodzińcze, owocowe i miękkie z wyraźnymi aromatami czarnych wiśni, śliwek i fiołków.



ALKOHOLE

PIWO

Corona 0%	0,33l/ 16 PLN
Kozel 0%	0,5l/ 16 PLN
Kormoran Podpiwek 0%	0,5l/ 16 PLN
Porter Warmiński 9%	0,5l/ 19 PLN
Kormoran Świeże 6,2%	0,5l/ 17 PLN
Kormoran Miodne 5,7%	0,5l/ 17 PLN
Kormoran Wiśnia w piwie 4,7%	0,5l/ 17 PLN
Kormoran 1 na 100 Pigwa i Miód 1%	0,5l/ 17 PLN
Corona Extra 4,5%	0,33l/ 16 PLN
Browar Olsztyn Lager 5%	0,5l/ 19 PLN
Browar Olsztyn Pils 4,9%	0,5l/ 19 PLN
Browar Olsztyn Pszeniczne 4,9%	0,5l/ 19 PLN

GIN

J.A. Baczewski Gin 43,5%	40ml/ 16 PLN
Bombay Sapphire 40%	40ml/ 19 PLN
Bombay Premier Cru 47%	40ml/ 22 PLN
Fords Gin 45%	40ml/ 20 PLN

RUM

Bacardi Reserva Ocho 40%	40ml/ 19 PLN
Bacardi Anejo Cuatro 40%	40ml/ 16 PLN
The Bush Rum C.O. 37%	40ml/ 18 PLN
Angostura Tamboo 40%	40ml/ 18 PLN
Botucal Rum 40%	40ml/ 16 PLN
Carta Blanca Bacardi 37,5%	40ml/ 15 PLN

WÓDKA

J.A. Baczewski 40%	40ml/ 15 PLN but. 135 PLN
J.A Baczewski 38%	40ml/ 15 PLN
Morela/Jeżyna/Wiśnia	
Belvedere 40%	40ml/ 20 PLN but. 279 PLN
Czarna Olcha ziemniak 40%	40ml/ 15 PLN but. 129 PLN
Czarna Olcha żyto 40%	40ml/ 15 PLN but. 129 PLN
Bimber z Manufaktury 41%	40ml/ 16 PLN
Śliwowica z Manufaktury 50%	40ml/ 16 PLN

APERITIF & VERMOUTH

Martini Floare/Vibrante 0%	100ml/ 16 PLN
Martini Fiero 14,4%	100ml/ 14 PLN
Campari Bitter 25%	40ml/ 16 PLN
Aperol 11%	40ml/ 15 PLN
Martini Bianco 14,4%	100ml/ 18 PLN
Martini Rosso 14,4%	100ml/ 18 PLN

KONIAK/ BRANDY

Remy Martin V.S.O.P 40%	40ml/ 29 PLN
Metaxa 5 Y.O. 38%	40ml/ 18 PLN
Metaxa 7 Y.O. 40%	40ml/ 20 PLN

WHISKY/ WHISKEY/ BURBON

Jack Daniels 40%	40ml/ 17 PLN but. 500ml/ 179 PLN
Woodford Reserve 45,2%	40ml/ 24 PLN
Woodford Reserve Rye 43,2%	40ml/ 24 PLN
Dewar's White Label 40%	40ml/ 16 PLN
Dewar's 8 Y.O 40%	40ml/ 20 PLN
Dewar's 15 Y.O. 40%	40ml/ 25 PLN
Chivas 12 Y.O. 40%	40ml/ 19 PLN
Jameson 40%	40ml/ 17 PLN

TEQUILA

Tequila La Chica Reposado 38%	40ml/ 15 PLN
Tequila La Chica Blanco 38%	40ml/ 15 PLN
Olmecca Altos Plata Blanco 38%	40ml/ 19 PLN
Olmecca Altos Reposado Gold 38%	40ml/ 21 PLN

LIKIERY

Jack Daniels Fire 35%	40ml/ 16 PLN
Kahlua 16%	40ml/ 14 PLN
Baileys 17%	40ml/ 14 PLN
Jagermeister 35%	40ml/ 16 PLN
Jagermeister Manifest 38%	40ml/ 18 PLN
Passoa 15%	40ml/ 13 PLN
Triple Sec 40%	40ml/ 13 PLN
Amaro Di Angostura 35%	40ml/ 16 PLN
Wiśniewski 16%	40ml/ 18 PLN
J.A Baczewski Suweren 40%	40ml/ 18 PLN

SINGLE MALT

BenRiach Smoky 46%	40ml/ 27 PLN
Glenfiddich 12 Y.O 40%	40ml/ 28 PLN
Glenfiddich Projekt XX 47%	40ml/ 35 PLN

ZATOKA SMAKU

ZESTAWY DZIECIĘCE / KIDS'S MENU

Rosół z domowym makaronem i marchewką

Chicken soup with homemade noodles and carrot

15 PLN

Zupa pomidorowa z makaronem

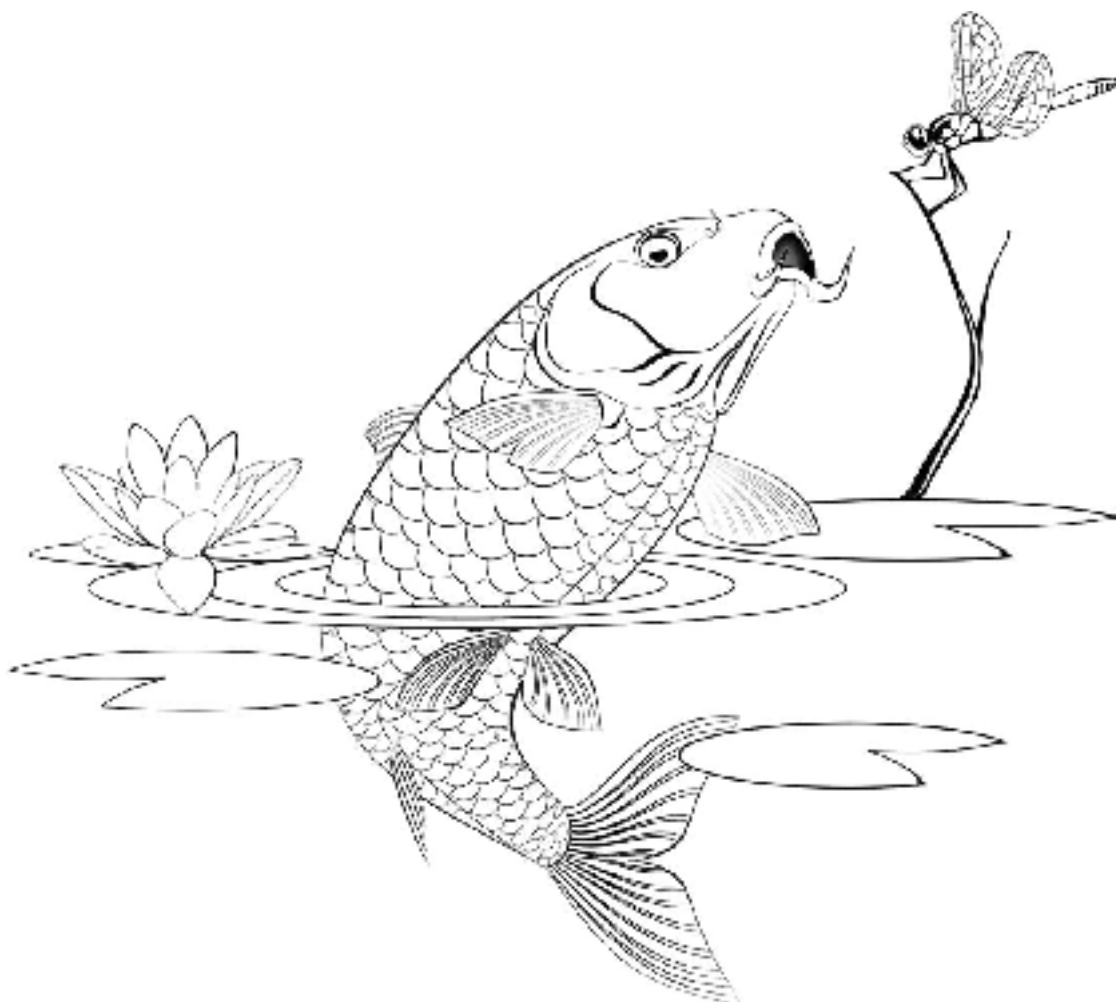
Tomato soup with noodles

15 PLN

Kurczak w panko z frytkami

Panko fried chicken with fries

35 PLN



ALERGENY



GORCZYCA



LAKTOZA



SELER



SEZAM



SOJA



GLUTEN



RYBY



JAJA



SKORUPIAKI



ORZECZY



DWUTLENEK SIARKI



WEGE



OSTRE

