

ZDROWA LOKALNA KUCHNIA

według szefa kuchni Mateusza Szpytmy

MENU



KOLACJA DEGUSTACYJNA TASTING DINNER / DEGUSTATIONSMENÜ

Menu degustacyjne daje możliwość poznania kulinarnej filozofii szefa kuchni w pigułce.

Dzięki temu wyborowi możemy zabrać Państwa w kulinarną podróż po naszej ofercie.

Mają Państwo szansę poznać najlepsze pozycje z karty – od przystawek, po dania główne i desery.

Wymagana jest wcześniejsza rezerwacja.

The tasting menu gives you the opportunity to discover the chef's culinary philosophy.

It's a culinary journey through our offer.

You have the chance to taste the best items on the menu – from starters to main dishes and desserts.

Das Degustationsmenü gibt Ihnen die Möglichkeit, die kulinarische Philosophie des Küchenchefs kennenzulernen.

Mit dieser Wahl nehmen wir Sie auf eine kulinarische Reise durch unser Angebot mit.

Sie haben die Möglichkeit, die besten À-la-carte-Gerichte kennenzulernen – von Vorspeisen über Hauptgerichte bis hin zu Desserts.

5 dań – **290 zł** / osoba

5 sets 290 PLN / person

5 Gerichte 290 PLN / person

ALERGENY

1. Gluten, 2. Skorupiaki; 3. Jaja; 4. Ryby; 5. Orzeszki arachidowe; 6. Soja; 7. Mleko; 8. Orzechy;
9. Seler; 10. Gorczyca; 11. Sezam; 12. Dwutlenek siarki i siarczyny; 13. Łubin; 14. Mięczaki

1. Gluten, 2. Shellfish; 3. Eggs; 4. Fish; 5. Peanuts; 6. Soybeans; 7. Milk; 8. Nuts;
9. Celery; 10. Mustard; 11. Sesame; 12. Sulfur dioxide and sulphites; 13. Lupine; 14. Mollusks
1. Gluten, 2. Schalentiere; 3. Eier; 4. Fisch; 5. Erdnüsse; 6. Sojabohnen; 7. Milch; 8. Nüsse;
9. Sellerie; 10. Senf; 11. Sesam; 12. Schwefeldioxid und Sulfite; 13. Lupine; 14. Weichtiere

OBIADY RODZINNE / FAMILY DINNERS / FAMILIENESSEN

Dla 4 osób ^{1,3,6,7,9,10} **225 zł**

Dla 8 osób ^{1,3,6,7,9,10} **390 zł**

Obiad podany na półmiskach

(Tradycyjny kotlet schabowy (240g) / pieczone udka i skrzydełka (400g) / karczek pieczony (200g) / pieczone ziemniaki (120g) / purée ziemniaczane (120g) / frytki (80g) / kasza (120g) / surówki (300g)

For 4 people 220 PLN / For 8 people 380 PLN

Traditional pork chop / baked legs and wings / Roasted pork neck /
Salads / Baked Potatoes / French fries / groats

Für 4 Personen 220 PLN / Für 8 Personen 380 PLN

Traditionelles Schweinekotelett / gebackene Hähnchenschenkel und Flügel /
Gebratener Schweinenacken / Salate / Ofenkartoffeln / Pommes Frites / Grütze

WAZA ROSOŁU (4 - 6 porcji) ^{1,3,9} **95 zł**

Tureen of broth (4 - 6 servings) 95 PLN

Terrine mit Brühe (4 - 6 Portionen) 95 PLN

REZERWACJE GRUPOWE:

Dla grup powyżej 12 osób doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 15% wartości zamówienia.

Maksymalny czas rezerwacji stolika - do 3 godzin

Opłata za własny tort: 10 zł / os.

Nie ma możliwości dostarczenia własnego alkoholu.

PRZYSTAWKI STARTERS / VORSPEISEN

Tatar z wołowiny / żółtko panierowane / majonez pietruszkowy / grzyby / cebula piklowana /
chips musztardowy (220g) ^{1,3} **55 zł**

Beef tartare / breaded egg yolk / parsley mayonnaise / mushrooms / pickled onion / mustard chip
Rindertatar / paniertes Eigelb / Petersilienmayonnaise / Champignons / eingelegte Zwiebeln / Senfchips

Pstrąg / kaszanka / mus z pomidora (280g) ^{1,3,4,7} **36 zł**

Trout / blood sausage / tomato mousse

Forelle / Grützwurst / Tomatenmousse

ZUPY SOUPS / SUPPEN

Zabielany bulion z pieczonego koguta/ smardze / makaron zielony / mus z selera (370ml) ^{1,7,9} **29 zł**

Creamy roasted rooster bouillon / morels / herb pasta / celery mousse

Cremige Brühe vom gebratenen Hahn / Morcheln / Kräuternudeln / Sellieriemousse

Krem z młodej marchwi / maślanka / oliwa pietruszkowa / ikra z pstrąga (350ml) ^{4,7} **28 zł**

Young carrot cream soup / buttermilk / parsley oil / trout roe

Cremesuppe von jungen Karotten / Buttermilch / Petersilienöl / Forellenkaviar

Rosół z domowym makaronem (250 ml) ^{1,3,9} **18 zł**

Broth / homemade pasta

Brühe / hausgemachte Nudeln

SALATKI SALADS / SALATE

Salata rzymska / groszek / kurczak / werbena / miód / mięta / pecorino (490g)^{1,7} **48 zł**

Romaine lettuce / peas / chicken / verbena / honey / mint / pecorino

Römersalat / Erbsen / Hähnchen / Eisenkraut / Honig / Minze / Pecorino

Salatka z burrata / pomidory / rukola / granat / masło pietruszkowe / pestki dyni (520g)^{1,7} **49 zł**

Burrata salad: tomatoes / arugula / pomegranate / parsley butter / pumpkin seeds

Burrata-Salat mit Tomaten, Rucola, Granatapfel, Petersilienbutter und Kürbiskernen

Salatka z jabłkiem / wątróbka / ogórek / piklowana cebula (490g)^{1,2} **45 zł**

Salad with apple / liver / cucumber / pickled onion

Salat mit Apfel / Leber / Gurke / eingelegten Zwiebeln

DANIA WEGE VEGE DISHES / VEGEGERICHTE

Pieczony seler / purée ziemniaczane / sos jabłkowo-chrzanowy / bocznik / olej szczypiorkowy (420g)^{7,9}
39 zł

Roasted celery / mashed potatoes / apple-horseradish sauce / oyster mushroom / chive oil

Gebratener Sellerie / Kartoffelpüree / Apfel- Meerrettich-Soße / Austernpilz / Schnittlauchöl



DANIA MAĆZNE
FLOUR DISHES / MEHLGERICHTE

Pierogi ruskie / śmietana (5 sztuk 380g)^{1,3,7} **30 zł**

Homemade dumplings with cottage cheese and potatoes (5 pieces)
Hausgemachte Teigtaschen mit einer Füllung aus Quark und Kartoffeln (5 Stück)

Pierogi z mięsem (5 sztuk 380g)^{1,3,6,9,10} **34 zł**

Homemade dumplings with meat (5 pieces)
Teigtaschen mit Fleisch (5 Stück)

Pierogi leniwe / puder pietruszkowy / groszek cukrowy / sos ziołowy (420g)^{1,3,7} **45 zł**

Cottage cheese dumplings / parsley dust / sugar peas / herb sauce
Quarkklöße / Petersilienstaub / Zuckerschoten / Kräutersauce

RYBY
FISH / FISCHE

Okoń / orzech laskowy / burak galaretki / batat / purée z rokitnika / melisa / sos velouté (480g)

^{4,7,8} **69 zł**

Perch / hazelnut / beet jelly / sweet potato / sea buckthorn purée / lemon balm / velouté sauce
Barsch / Haselnuss / Rote-Bete-Gelee / Süßkartoffel / Sanddornpüree / Melisse / Velouté-Sauce

Losoś / makaron udon / warzywa / sos velouté (550g)^{1,4,7} **72 zł**

Salmon / udon noodles / vegetables / velouté sauce
Lachs / Udon-Nudeln / Gemüse / Velouté-Sauce

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE / HAUPTGERICHTE

Stek z antrykotu sezonowanego / chimichurri z melisy /
pieczony ziemniak faszerowany puree ziemniaczanym z chipsem (660g)⁷ **142 zł**

Seasoned entrecote steak / lemon balm chimichurri /
baked potato stuffed with mashed potatoes and chips
Gewürztes Entrecote-Steak / Zitronenmelisse-Chimichurri / Gebackene Kartoffel gefüllt mit
Kartoffelpüree und Chips

Kurczak / pistacje / kluski szpinakowe / majonez buraczany / sernik pietruszkowy / sos jabłkowo-winny
(410g)^{1,3,7,8} **66 zł**

Chicken / pistachios / spinach dumplings / beetroot mayonnaise / parsley cheesecake / apple and wine
sauce

Hähnchen / Pistazien / Spinatknödel / Rote-Bete-Mayonnaise / Petersilien-Käsekuchen / Apfel-Wein-
Soße

Karczek z dzika / gratina ziemniaczana / botwinka / cebula / jalapeno / demi glace (660g)^{1,7} **73 zł**

Wild boar neck / potato gratin / young beet leaves / onion / jalapeno / demi-glace
Wildschweinnacken / Kartoffelgratin / Rote Bete / Zwiebeln / Jalapeno / Demi-Glace

Prosię puławskie / purée ziemniaczane z koperkiem / crème fraîche /
pomidory ze śmietaną (620g)^{1,3,10,12} **73 zł**

Puławy piglet / mashed potatoes with dill / Crème fraîche / tomatoes with cream
Puławy-Ferkel / Kartoffelpüree mit Dill / Crème fraîche / Tomaten mit Sahne

Pierś z kaczki / pierożki botwinkowe / szparagi / agrest / demi glace (560g)^{1,9}

73 zł

Duck breast / beet dumplings / asparagus / gooseberry / demi-glace
Entenbrust / Rote-Bete-Piroggen / Spargel / Stachelbeeren / Demi-Glace





MENU

DLA DZIECI

Rosół z domowym makaronem^{1,3,9} **18 zł**

Broth / homemade pasta

Brühe / hausgemachte Nudeln

Pierogi ruskie 3 szt.^{1,3,7} **20 zł**

Homemade dumplings with cottage cheese and potatoes (3 pcs)

Hausgemachte Teigtaschen mit einer Füllung aus Quark und Kartoffeln (3 St.)

Pierogi z mięsem 3 szt.^{1,3,6,9,10} **22 zł**

Homemade dumplings with meat (3 pieces)

Teigtaschen mit Fleisch (3 Stück)

Kotlet drobiowy / ziemniaki / surówka z marchewki^{1,3,7} **24 zł**

Chicken cutlet / potatoes / carrot salad

Hähnchenschnitzel / Kartoffeln / Karottensalat

Frytki z batatów (150g) **18 zł**

Sweet potato fries

Süßkartoffel-Pommes

Frytki domowe (150g) **16 zł**

Homemade french fries 150g

Hausgemachte Pommesfrites 150g

Naleśnik z:

- owocami^{1,3,7} **13 zł**

- serem^{1,3,7} **13 zł**

- Nutellą^{1,3,7,8} **13 zł**

Pancake

with fruits

with cheese

with Nutella

Pfannkuchen

mit Früchten

mit Käse

mit Nutella

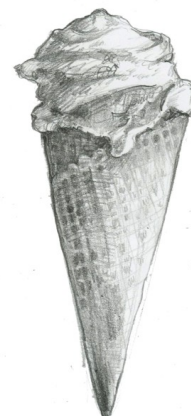
LODY / ICE CREAM / EIS

Galka lodów naturalnych (45g) ⁷ - od **8 zł**

Proszę spytać kelnera o dostępne smaki lodów
Cena zależy od wybranego smaku

Scoop of craft ice cream
Flavours of the day please ask the waiter

Kugel Eis
Eissorten des Tages fragen Sie den Kellner



Mały deser lodowy: 2 galki lodów, owoce, bita śmietana ⁷ **34 zł**

Small ice cream dessert: 2 scoops of ice cream, fruit, whipped cream

Kleines Eisdessert: 2 Kugeln Eis, Obst, Schlagsahne

Duży deser lodowy: 3 galki lodów, dużo owoców, bita śmietana ⁷ **44 zł**

Large ice cream dessert: 3 scoops of ice cream, lots of fruit, whipped cream

Großes Eisdessert : 3 Kugeln Eis, viel Obst, Schlagsahne

DESERY / DESSERTS / DESSERTS

Sernik z syropem z mniszka lekarskiego ⁷ (260g) **26 zł**

Cheesecake with dandelion syrup

Käsekuchen mit Löwenzahnsirup

Ciasto dnia **18 zł**

Proszę spytać kelnera, co dzisiaj upiekliśmy

Cake of the day - please ask the waiter

Kuchen des Tages - fragen Sie den Kellner

PRZEKĄSKI / SNACKS

Deska serów 200g / 300g ^{7,8,9,10} **31 zł / 49 zł**
(kozie i krowie sery zagrodowe, owoce, pieczywo)

Cheese board 200g / 300g 31 PLN / 49 PLN
(goat and cow farm cheese, fruit, bread)

Käsebrett 200g / 300 g 31 PLN / 49 PLN
(Ziegen- und Kuhkäse, Obst, Brot)

Deska mięs pieczonych 200g / 400g ^{7,9,10} **31 zł / 49 zł**
(Rostbef, karczek, schab, boczek, wędliny, pikle, warzywa)

Board of roasted meats 200g / 400g 31 PLN / 49 PLN
(Roast beef, pork neck, bacon, smoked meat, pickles, vegetables)

Gebratenes Fleisch 200g / 400g 31 PLN / 49 PLN
(Roastbeef, Schweinehals, Schweinefleisch, Speck, Räucherfleisch, Gurken, frisches Gemüse)

Frytki domowe (150g) **16 zł**

French fries 150g

Pommesfrites 150g

Frytki z batatów (150g) **18 zł**

Sweet potato fries 150g

Süßkartoffel-Pommes 150g



NAPOJE / BEVERAGES / GETRÄNKE



Sok ze świeżo wyciskanych owoców / warzyw 0,2l - **16 zł**

Freshly squeezed fruit / vegetable juice 0.2l - 16 PLN

Frisch gepresster Obst- / Gemüsesaft 0,2l - 16 PLN

Soki owocowe 0,2l - **5 zł** / 1l - **15 zł**

smaki: pomarańczowy, porzeczkowy, jabłkowy, grejpprutowy, bananowy, pomidorowy

Fruit juices 0,2l - 5 PLN / 1l - 15 PLN

flavors: orange, currant, apple, grapefruit, banana, tomato

Fruchtsäfte 0,2l - 5 PLN / 1l - 15 PLN

Orange, Johannisbeere, Apfel, Grapefruit, Banane, Tomate

Woda mineralna / mineral water / Mineralwasser

Kinga Pienińska (niegazowana) 0,33l - **5 zł**

Kinga Pienińska (gazowana) 0,33l - **5 zł**

Coca-Cola 0,2l - **7 zł** 0,85l - **20 zł**

Cola Zero 0,2l - **7 zł** 0,85l - **20 zł**

Sprite 0,2l - **7 zł** 0,85l - **20 zł**

Fanta 0,2l - **7 zł** 0,85l - **20 zł**

Kinley 0,2l - **7 zł** 0,85l - **20 zł**

Fuze Tea 0,2l - **7 zł**



Fentimans to tradycyjne brytyjskie napoje
wytwarzane od 1905 roku.

Fentimans are traditional British beverages
produced since 1905.

Fentimans sind traditionelle britische Getränke, die
seit 1905 hergestellt werden.

Fentimans Gently Sparkling Elderflower
200 ml - **16 zł**

Fentimans Premium Indian Tonic Water
200 ml - **16 zł**

Fentimans Connoisseurs Tonic Water
200 ml - **16 zł**

Fentimans Ginger Beer
200 ml - **16 zł** 500 ml - **34 zł**

Fentimans Rose Lemonade
200 ml - **16 zł** 700 ml - **35 zł**



J. GASCO to tradycyjne włoskie napoje
bezalkoholowe.

J. GASCO are traditional Italian non-alcoholic drinks.

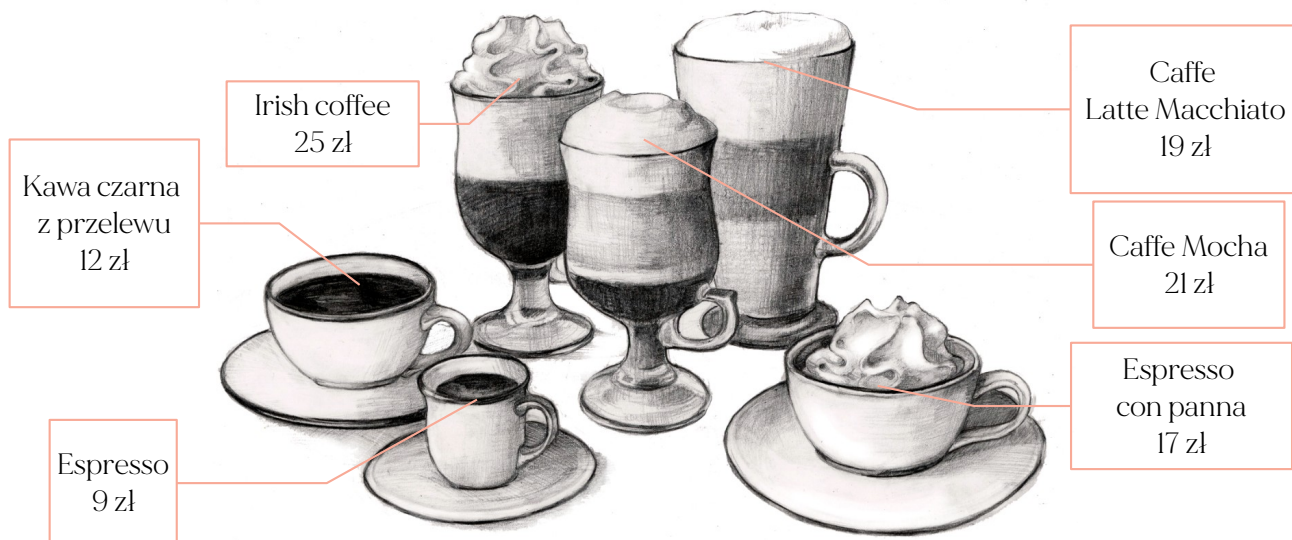
J. GASCO sind traditionelle italienische alkoholfreie
Getränke.

J.Gasco Italian Aperitivo Bitter
200 ml - **16 zł**

J.Gasco Italian Fior Di Sambuco
200 ml - **16 zł**

KAWY / COFFEE / KAFFEE

Obecnie w młynku: kawa Yellow Bourbon, 100% Arabica, Brazylia



Espresso Doppio **12 zł**

Kawa czarna Americano **12 zł**

Kawa z mlekiem **15 zł**

Coffee with milk / Kaffee mit Milch 15 PLN

Cappuccino **15 zł**

Flat white **15 zł**

Espresso Macchiato **11 zł**

Affogato **17 zł**

Kawa mrożona z lodami 200 ml **18 zł**

Kawa mrożona z lodami 300 ml **22 zł**

Iced coffee with ice cream / Eiskaffee mit Eis

200 ml - 18 PLN, 300 ml - 22 PLN

Mleko roślinne **5 zł**

vegan milk / vegane Milch 5 PLN

ALTERNATYWY

Drip V60

19 zł / 30 zł

Chemex

30 zł

Ice Chemex

31 zł



NAPOJE GORAĆE / HOT BEVERAGES / HEISSE GETRÄNKE

HERBATY SIR WILLIAM'S / TEA / TEE 9 PLN

Herbata czarna Ceylon / Black Tea / Schwarzer Tee
Herbata Earl Grey / Earl Grey Tea / Earl Grey Tee
Herbata zielona z marakują / Maracuja Green Tea / Güner & Maracuja Tee
Herbata zielona Senche / Senche Green Gunpowder Tea / Senche Grüner Tee
Herbata czarna owoce leśne / Forest fruits Tea / Wildfrüchtete
Herbata miętowa / Peppermint Tea / Minztee
Herbata Rooibos / Rooibos Tea / Rooibos tee
Herbata biała z suszona gruszką / Pear White Tea / Birne Weisste

HERBATY ZIOŁOWE SYPANE/ LOOSE LEAF HERBAL TEAS/ LOSE KRÄUTERTEES

12 PLN

PL	EN	DE
Mięta pieprzowa	Peppermint	Pfefferminze
Rumianek	Chamomile	Kamille
Świąteczna czarna herbata cejlońska, kora cynamonu cejlońskiego, skórka pomarańczy, korzeń lukrecji, goździki	Christmas Tea Ceylon black tea, Ceylon cinnamon bark, orange peel, licorice root, cloves	Weihnachtstee Ceylon-Schwarztee, Ceylon-Zimtrinde, Orangenschale, Süßholzwurzel, Nelken
Jesienna liść pokrzywy, kwiat wrzосу, owoc jarzębiny, kawałki imbiru, korzeń mniszka lekarskiego	Autumn Tea nettle leaf, heather flower, rowanberries, ginger pieces, dandelion root	Herbsttee Brennnesselblatt, Heidekrautblüten, Ebereschenfrüchte, Ingwerstücke, Löwenzahnwurzel
Ziołowa koszyczek nagietka, owoc aronii, liść miłorzębu japońskiego, owoc czarnej borówki, kwiat aksamitki	Herbal Tea calendula, chokeberry, ginkgo biloba leaf, blueberries, marigold flower	Kräutertee Ringelblumenblüten, Aroniabeere, Ginkgoblatt, Heidelbeeren, Studentenblumenblüte

Gorąca czekolada 12 zł / Hot chocolate 12 PLN / Heiße Schokolade 12 PLN

PIWA / BEER / BIER

Piwo z beczki / Draft beer / Bier vom Fass

Lwówek Książęce Niefiltrowane - 0,3l **10 zł** / 0,5l **16 zł**

Lwówek Książęce 12° - **14 zł**

Lwówek Wrocławskie 10° - **14 zł**

Lwówek Malinowe - **14 zł**

Lwówek Miodowe 13,3° - **14 zł**

Lwówek Ratuszowe 13,8° - **14 zł**

Lwówek Porter 18,1° - **16 zł**

Lwówek Janke 12,5° - **16 zł**

Lwówek bezalkoholowy - **9 zł**
alcohol-free / alkoholfrei

Lwówek Książęce + Martini Fiero **18 zł**



GIN

Bombay Sapphire London Dry Gin / 40%

40 ml - **14 zł**

Hendrick's Scotland Gin / 41,4%

40 ml - **23 zł**

Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin / 47%

40 ml - **35 zł**

Copper Head The Alchemist's Gin / 40%

40 ml - **42 zł**

RUMY / RUMS

Plantation Barbados XO 40 ml - **35 zł**

Don Papa Baroko - 40 ml - **28 zł**

Plantation Original Dark 40 ml - **15 zł**

Platonico Elixir - 40 ml - **15 zł**

Botucal Reserva Exclusiva 40 ml - **29 zł**

Havana Club 3 Años 40 ml - **14 zł**

Barraca 5 añ. Rum&Coffee 40 ml - **15 zł**

Malibu 40ml - **14 zł**

WÓDKI / VODKA / WODKAS

Grey Goose 40ml **29 zł**

Chopin Rye 40ml **18 zł**

Chopin Potato 40ml **20 zł**

Chopin Wheat 40ml **26 zł**

Sobieski 40ml **14 zł**

Wyborowa 40ml **14 zł**

Gorzka Żołądkowa 40ml **14 zł**

Gorzka Żołądkowa miętowa 40ml **14 zł**

Żubrówka 40ml **14 zł**


Klasztorna wiśniówka 40 ml **15 zł**

Klasztorna ziemniak 40 ml **15 zł**

Klasztorna pigwa 40 ml **15 zł**


Klasztorna cytrynówka 40 ml **15 zł**

Klasztorna księżycówka 40 ml **15 zł**

 150 ml

WINA / WINES / WEINE

BIAŁE WINA Z POLSKI / POLISH WHITE WINES / POLNISCHE WEIßWEINE

Solaris - **105 zł** /  **29 zł**

lokalna Winnica Kindler, wytrawne - 13,5%

Pinot Blanc - **105 zł**

lokalna Winnica Kindler, wytrawne - 12%

55 / 100 Muskaris 2021 - **99 zł**

Winnica Rzepotowice, półwytrawne - 10,5%

Johanniter - **99 zł**

lokalna Winnica Kindler, półwytrawne 12%

Johalit - **119 zł**

Winnica Jania Krzyżowice, wytrawne 11%

WINA MUSUJĄCE SPARKLING WINES / SEKTE

Prosecco Tosti extra dry - **99 zł** /  **25 zł**

Riesling Sekt - **105 zł**

Moscato Rocca dei Forti - **105 zł**


Chandon Garden Spritz - **135 zł** /  **35 zł**

Dom Perignon Vintage 2010 - **990 zł**

MOËT & Chandon Brut - **340 zł**

MOËT & Chandon Imperial - **399 zł**

WINA BEZALKOHOLOWE / NON- ALCOHOLIC WINES / ALKOHOLFREIE WEINE

Jungspund - **85 zł** /  **24 zł**

białe / czerwone / różowe

white / red / rose

weiß / rot / rosa

Schloss Affaltrach Saphir - **85 zł** /  **24 zł**

musujące, białe

sparkling, white

Sekt, weiß



WINA BIAŁE / WHITE WINES /
WEIßWEINE

Sauvignon Blanc Bayanegra- **95 zł / 🍷 25 zł**

Hiszpania, półwytrawne - 11,5%

Bayanegra - **95 zł / 🍷 25 zł**

Hiszpania, półsłodkie, - 12%

Chardonnay Grillo - **95 zł / 🍷 25 zł**

Sycylia, Włochy, wytrawne, organiczne 13%

Riesling Trocken- **125zł / 🍷 35 zł**

Niemcy, wytrawne - 11,5 %

Riesling Spätlese **119 zł / 🍷 35 zł**

Niemcy, półsłodkie 9%

Riesling Spätlese Halbtrocken **119 zł / 🍷 35 zł**

Niemcy, półwytrawne 11,5%

Weißburgunder Classic - **119 zł**

Niemcy, wytrawne - 13%

Spätburgunder Blanc De Noir **139 zł**

Niemcy, wytrawne 12%

Riesling Auslese **139 zł**

Niemcy, słodkie 9%

Dr. Baumann Prolog - **169 zł**

Niemcy, wytrawne 12,5%

Weinheimer Hof Rivaner - **119 zł**

Niemcy, półwytrawne 12,5%

CZERWONE WINA / RED WINES / ROTWEINE

Bayanegra Tempranillo Elegance - **105 zł / 🍷 29 zł**

Hiszpania półwytrawne 13%

Bayanegra - **95 zł / 🍷 25 zł**

Hiszpania, półsłodkie 12%

Shiraz Nero d'Avola - **95 zł / 🍷 25 zł**

Sycylia, Włochy, wytrawne, organiczne 13%

Primitivo di Manduria - **105 zł / 🍷 29 zł**

Włochy, wytrawne, IGT Puglia - 13,5%

Regent Trocken - **119 zł**

Niemcy, wytrawne 13%

Mizantar - **129 zł**

Hiszpania, wytrawne 14% , Syrah, Cabernet Sauvignon

Valdueza - **159 zł**

Hiszpania, wytrawne, 14%, 67% Merlot, 22% Cabernet Sauvignon, 11% Syrah

Chianti Classico DOCG - **165 zł**

Włochy, wytrawne, DOCG Chianti Toskania, 13,5%, Sangiovese, Canaiolo Malvasia Nera

Dr. Baumann Epilog - **169 zł**

Niemcy, wytrawne 12,5%

Barbaresco DOCG - **179 zł**

Włochy, wytrawne 14%, Nebbiolo

Bertani Amarone Classico TOP DOCG - **499 zł**

Włochy, wytrawne, Valpolicella, Veneto 15% Corvina, Rondinella, Negrara

WHISKY / WHISKEY / BOURBON

Ardbeg Ten 10 - 40 ml - 32 zł
Ardbeg Uigeadail 54,2% - 40 ml - 49 zł
Aberlour A'bunadh Alba - 40 ml - 43 zł
Glenmorangie - 40 ml - 24 zł
Laphroaig 10 - 40 ml - 28 zł
Lagavulin 16 - 40 ml - 37 zł
Aberlour 12 - 40 ml - 26 zł
Strathisla 12 - 40 ml - 26 zł
Glenlivet 12 40 ml - 24 zł
Maker's Mark - 40 ml - 18 zł

Glenfiddich 12 - 40 ml - 24 zł
Glenfiddich 18 - 40 ml - 40 zł
Ballantine's 40ml - 15 zł
Jim Beam 40 ml - 18 zł
Chivas Regal 12 40ml -22 zł
Glen Moray 40 ml - 24 zł
Jameson 40ml - 16 zł
Glendalough Single Malt 7-40 ml -28 zł
Jack Daniel's 40ml 18 zł

KONIAKI / COGNACS

Metaxa 7 * 40 ml - 16 zł
Hennessy V.S. 40 ml - 26 zł
Martell V.S. 40 ml - 26 zł
Martell V.S.O.P. 40 ml - 38 zł
Martell XO - 40 ml - 64 zł

INNE / OTHER / ANDERE

Aperol 40 ml 12 zł
Campari 40ml 12 zł
Jägermeister 40ml 14 zł
Amaro al Carciofo 40 ml 14 zł
Limoncello 40 ml 14 zł
Martini Extra Dry 100ml 12 zł
Martini Bianco 100ml 12 zł
Martini Fiero 100 ml 12 zł



Drinki

Cocktails

Drink Dnia

zapytaj kelnera o dzisiejszą propozycję

Gin & Rose 29 zł

40 ml Martin Miller's Gin, Fentimans Rose Lemonade

(Możliwość zamówienia z innym ginem)

Gin & Tonic 32 zł

40 ml Hendrick's Scotland Gin, Connoisseurs Tonic Water

(Możliwość zamówienia z innym ginem)

Negroni 28 zł

30ml Campari, 30 ml Gin Bombay Sapphire, 30 ml Martini Fiero

Dark'n'Stormy 32 zł

40 ml rum Plantation, 200ml Ginger Beer Fentimans

(Możliwość zamówienia z rumem Don Papa +10 zł)

Mojito 29 zł

40 ml Havana Club, limonka, brązowy cukier, mięta, woda gazowana

Daiquiri 26 zł

40 ml Havana Club, sok z limonki, syrop cukrowy

Cuba Libre 26 zł

40 ml Plantation Original Dark, Coca-Cola, limonka

Whiskey Sour 26 zł

40 ml Jameson Whiskey, cytryna, syrop cukrowy

Old Fashioned 26 zł

40 ml Makers Mark, angostura, 10 ml woda gazowana

Long Island Iced Tea 46 zł

Wódka Sobieski 20ml, Havana Club 20ml, Gin Bombay Sapphire 20 ml, Tequila El Jimador 20 ml, Giffard Triple Sec 20 ml, Coca-Cola

Moscow Mule 25 zł

40 ml Wódka, 150 ml Ginger Beer, 25 ml sok z limonki

Bloody Mary 27 zł

40 ml wódka Sobieski, sok pomidorowy, sok z cytryny, tabasco

Piña Colada 25 zł

40 ml Havana Club, syrop kokosowy, sok ananasowy

SPRITZ & FIZZ MENU

Aperol Spritz 35 zł

80 ml Aperol, 120 ml Prosecco, woda gazowana

Hugo 28 zł

100 ml Prosecco, 30 ml syrop z kwiatu czarnego bzu, woda gazowana

Limoncello Spritz 25 zł

40 ml Limoncello Silvio carta, 100 ml Prosecco, woda gazowana

Rose Spritz 28 zł

Fentimans Rose Lemonade, 100 ml Prosecco

Martini Fiero & Tonic 25 zł

50 ml Martini Fiero, 100 ml Tonic

Chandon Garden Spritz 35 zł

Doskonale połączenie musującego wina oraz bitteru, sporządzonego na bazie świeżych, gorzkich pomarańczy macerowanych ze skórką, ziołami i przyprawami z różnych zakątków świata.

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

Mojito 24 zł

limonka, brązowy cukier, woda gazowana, mięta,
kruszony lód

Hugo 28 zł

120 ml Prosecco bezalkoholowe, 50 ml syrop z
kwiatu czarnego bzu, woda gazowana

Aperol Spritz 35 zł

180 ml J. Gasco Bitter, 20 ml Prosecco
bezalkoholowe, woda gazowana

Gin&Tonic 32 zł

gin bezalkoholowy, Connoisseurs Tonic Water

