

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 learn the chef's culinary philosophy.

It's a culinary journey through our offer.

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

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

Mit dieser Wahl können wir Sie auf eine kulinarische Reise durch unseres Angebot nehmen.

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} **220 zł**

Dla 8 osób ^{1,3,6,7,9,10} **380 zł**

Obiad podany na półmiskach

(Tradycyjny kotlet schabowy (240g) / pieczone udka i skrzydelka (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**

Vase 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

Wątróbka drobiowa / jabłko z naszego sadu / orzech włoski / żel z majeranku (250g)^{7,8,9,10} **37 zł**

Chicken liver / apple from our orchard / walnut / marjoram gel
Hühnerleber / Apfel aus unserem Obstgarten / Walnuss / Majorangel

ZUPY

SOUPS / SUPPEN

Bulion wołowo-piwny / panierowana wołowina / piwny makaron / oliwa pietruszkowa (300ml)^{1,3,9,10} **24 zł**

Beef and beer broth / breaded beef / beer pasta / parsley oil
Rinder-Bier-Brühe / paniertes Rindfleisch / Biernudeln / Petersilienöl

Krem z dyni / ziemniaki z dynią / imbir / żurawina / chleb japoński (260ml)^{1,7,9,10} **26 zł**

Pumpkin cream / potatoes with pumpkin / ginger / cranberries / Japanese bread
Kürbiscremesuppe / Kartoffeln mit Kürbis / Ingwer / Preiselbeeren / Japanisches Brot

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

Broth / homemade pasta
Brühe / hausgemachte Nudeln

SALATKI

SALADS / SALATE

Jesienna salatka z jarmużu i kiszzonej kapusty / pierś z kaczki / prażone pestki dyni /
marynowana cebula / dressing miodowo-musztardowy z lokalnego miodu (480g)^{1,3,7,8,9} **48 zł**

Autumn kale and sauerkraut salad / duck breast / roasted pumpkin seeds / pickled onion /
honey-mustard dressing made with local honey

Herbstlicher Grünkohl-Sauerkrautsalat / Entenbrust / geröstete Kürbiskerne / eingelegte Zwiebeln /
Honig-Senf-Dressing aus heimischem Honig

Pieczony burak / kozi ser z malej serowarni / karmelizowany orzech laskowy /
emulsja z malin jesiennych (560g)^{7,8} **38 zł**

Baked beetroot / goat cheese from a small cheese factory / caramelized hazelnut / autumn
raspberry emulsion

Gebackene Rote Bete / Ziegenkäse aus einer kleinen Käserei / karamellierte Haselnuss / herbstliche
Himbeeremulsion

DANIA WEGE

VEGE DISHES / VEGEGERICHTE

Polenta marchewkowa / grillowany kozi ser / młode warzywa / pianka porzeczkowa (490g)⁷ **39 zł**

Carrot polenta / grilled goat cheese / young vegetables / blackcurrant foam

Karottenpolenta / gegrillter Ziegenkäse / junges Gemüse / Johannisbeerschaum



DANIA MAŁCZNE

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)

Cappellacci z karpem / wędzone mleko / kasztany (460g)^{1,7} **42 zł**

Cappellacci with carp / smoked milk / chestnuts
Cappellacci mit Karpfen / geräucherte Milch / Kastanien

Pierogi z leśnymi grzybami i topinamburem / sos maślany z palonym masłem /
olej z natki pietruszki (560g)^{1,3,7} **38 zł**

Dumplings with wild mushrooms and Jerusalem artichokes / brown butter sauce / parsley oil
Teigtaschen mit Waldpilzen und Topinambur / braune Buttersauce / Petersilienöl

Szara kluska ziemniaczana / grzyby / kapusta / orzechy włoskie / jarmuż (520g)^{1,3,7,8} **43 zł**

Grey potato dumpling / mushrooms / cabbage / walnuts / kale
Graue Kartoffelknödel / Pilze / Kraut / Walnüsse / Grünkohl

RYBY

FISHES / FISCHE

Dorsz / jarmuż / risotto / sos winny (560g)^{1,7} **71 zł**

Cod / kale / risotto / wine sauce
Kabeljau / Grünkohl / Risotto / Weinsauce

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE / HAUPTGERICHTE

Stek z antrykotu sezonowanego / chimichurri z melisy /

ziemniak pieczony z rozmarynem (660g) ⁷ **142 zł**

Seasoned entrecote steak / lemon balm chimichurri / baked potato with rosemary

Gewürztes Entrecote-Steak / Zitronenmelisse-Chimichurri / Ofenkartoffel mit Rosmarin

Mielona jagnięcina / zielony pieprz / melisa / tatar warzywny /

sos grzybowy / gołąbek z kaszy (520g) ^{1,3} **86 zł**

Minced lamb / green pepper / lemon balm / vegetable tartare / mushroom sauce / cabbage roll with groats

Lammhackfleisch / grüne Paprika / Zitronenmelisse / Gemüsetatar / Pilzsauce / Kohlroulade mit Grütze

Pipki gęsie / śliwka / fasolka szparagowa / borowiki / demi-glace (480g) ^{7,9} **67 zł**

Goose stomachs / plum / green beans / porcini mushrooms / demi-glace

Gans Magen / Pflaume / grüne Bohnen / Steinpilze / Demi-Glace

Prosię puławskie / crème fraîche / purée ziemniaczane z koperkiem /

pomidory ze śmietaną (760g) ^{1,3,7,8,9} **76 zł**

Piglet loin / crème fraîche / potato purée with dill / tomatoes with cream

Spanferkel / Crème fraîche / Kartoffelpüree mit Dill / Tomaten in Sahne





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

Großer Eisdessert: 3 Kugeln Eis, viel Obst, Schlagsahne

DESERY / DESSERTS / DESSERTS

Jabłko wędzone / czekolada / lody z kwaśnej śmietany / kruszonka orzechowa ^{1,3,7,8} (350g) **25 zł**

Smoked apple / chocolate / sour cream ice cream / nut crumble

Rauchapfel / Schokolade / Sauerrahmeis / Nusscrumble

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

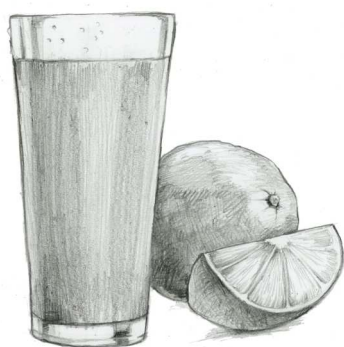
Frytki z batatów 150g **18 zł**

Sweet potato fries

Süßkartoffel-Pommes



NAPOJE / BEVERAGES / GETRÄNKE



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

The juice of freshly squeezed fruit / vegetables 0.2l – 16 PLN

Der Saft von frisch gepresstem Obst / Gemüse 0,2l – 16 PLN

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

smaki: pomarańczowy, porzeczkowy, jabłkowy, grejpfrutowy, 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 Curiosity Cola

275 ml – **14 zł**

Fentimans Gently Sparkling Elderflower

275 ml – **14 zł**

Fentimans Premium Indian Tonic Water

200 ml – **12 zł**

Fentimans Connoisseurs Tonic Water

200 ml – **12 zł**

Fentimans Ginger Beer

200 ml – **12 zł** 500 ml – **29 zł**

Fentimans Rose Lemonade

200 ml – **12 zł** 500 ml – **29 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

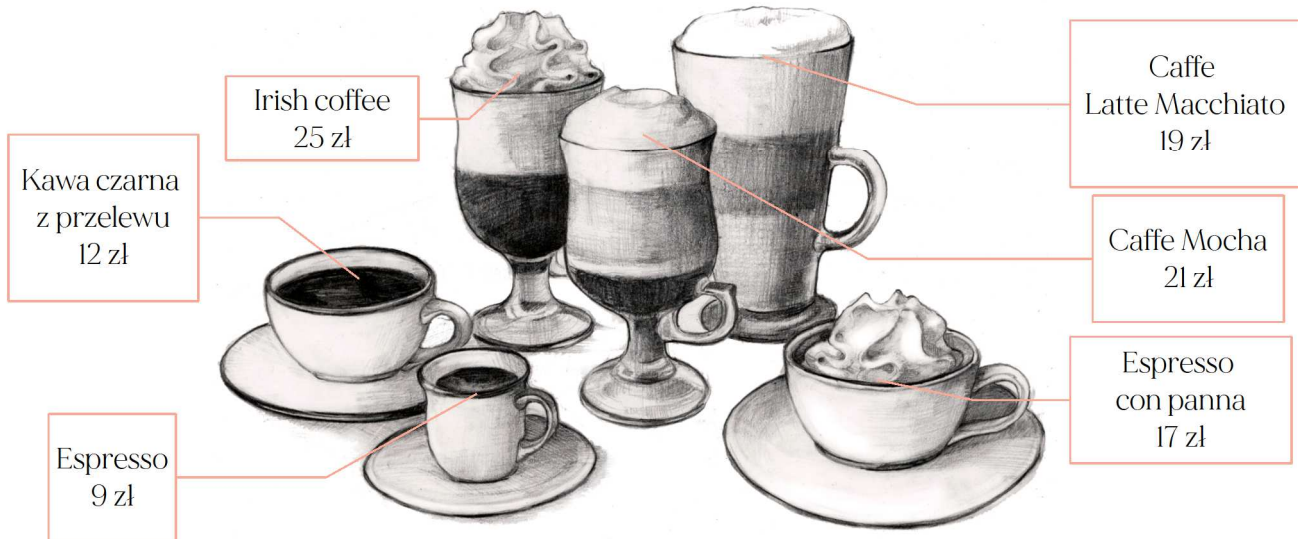
200 ml – **12 zł**

J.Gasco Italian Fior Di Sambuco

200 ml – **12 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 GORĄCE / 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 Weisstee

HERBATA ZIOŁOWA / HERBAL TEA / KRÄUTERTEE 10 PLN

wierzbówka, korzeń pokrzywy, zielona herbata, herbata rooibos
fireweed, nettle root, green tea, rooibos tea
Weidenröschen, Brennnesselwurzel, grüner Tee, Rooibos-Tee

NAPARY I HERBATY ZIMOWE / INFUSIONS AND WINTER TEA / INFUSIONEN UND WINTERTEE 18 zł

Herbata czarna, imbir, pomarańcza, goździki, cytryna, miód

Black tea, ginger, orange, cloves, lemon, and honey
Schwarzer Tee, Ingwer, Orange, Nelken, Zitrone und Honig

Herbata czarna, jabłko, cynamon, anyż, pieprz czerwony, miód

Black tea, apple, cinnamon, star anise, red pepper, honey
Schwarzer Tee, Apfel, Zimt, Sternanis, roter Pfeffer, Honig

Herbata zielona, syrop malinowy, grejpfruit, rozmaryn

Green tea, raspberry syrup, grapefruit, and rosemary
Grüner Tee, Himbeersirup, Grapefruit und Rosmarin

Napar: imbir, goździki, cytryna, tymianek, miód

Infusion: ginger, cloves, lemon, thyme, honey
Aufguss: Ingwer, Nelken, Zitrone, Thymian, Honig

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

Grzane wino 15 zł / Mulled wine 15 PLN / Glühwein 15 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 Jankeś 12,5° - **16 zł**
Lwówek Pszeniczne 12,1° - **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**
Martin Miller's Arctic Clarity Gin / 40%
40 ml - **18 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&Coffe 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**
Śliwowica 40ml **18 zł**

Klasztorna wiśniówka 40 ml **15 zł**
Klasztorna ziemniak 40 ml **15 zł**
Klasztorna pigwa 40 ml **15 zł**
Klasztorna cytrynowka 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 & Candon Rose 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 - **125 zł** /  **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%

Passione & Sentimento Romeo & Julia **99 zł**

IGT Veneto, Włochy - 13%, Garganega 100%

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%

WINA RÓŻOWE

Rosé La Vida Bohemia Rosado - **99 zł**

Hiszpania 11,5%

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%

Serrano Rosso Conero DOC - **79 zł**

Włochy, wytrawne 13%, Montepulciano 85%, Sangiovese 15%

Regent Trocken - **119 zł**

Niemcy, wytrawne 13%

Mizantar - **129 zł**

Hiszpania, wytrawne 14%, Syrah and Cabernet Sauvignon, 11% Syrah

Dr. Baumann Contur - **145 zł**

Niemcy, wytrawne 13,5%

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

Bertani Ripasso Valpolicella DOC 2020 - **165 zł**

Włochy, wytrawne, Valpolicella, Veneto 13,5%, 85% corvina veronese, 10% merlot, 5% rondinella

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
Strathgalloway 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

Caipirinha 26 zł

40 ml Cachaça, limonka, brązowy cukier

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

