

## SZEF KUCHNI - POLECA

Chef recommends

Adam Sawański

- Szaszłyk z polędwicy wołowej i krewetek  
przekładany kolorową papryką - dip lemonkowy, grzanki. 28,-zł  
Beef sirloin skewers and shrimp  
shredded Colorful pepper - lemon dip, toasts.  
Spieße mit Rinderfilet und Garnelen  
geschichtet farbige Paprika - Dip lemonkowy, Toast.
- Polędwiczka wieprzowa - chutney jabłkowy z cydrem. 38,-zł  
Pork tenderloin - apple chutney with cider.  
Schweinelende - Chutney mit Apfelwein .
- Smażona pierś z kaczki z sosem borówkowym,  
gruszką i domowymi krokietami. 32,-zł  
Fried duck breast with cranberry sauce  
pear and homemade croquettes.  
Gebratene Entenbrust mit Cranberry-Sauce  
Birne und hausgemachten Krokette.
- Mus z białej i ciemnej czekolady z owocami. 12,-zł  
White and dark chocolate mousse with fruit.  
Mousse von weißer und dunkler Schokolade mit Früchten.

## **Zimne przekąski**

### **Cold starters / Kalte Vorspeisen**

Tatar z polędwicy wołowej z grzybkami, cebulką i ogórkiem. Beef tartare with mushrooms, onions, pickled cucumber. Beef Tartare mit Champignons, Zwiebeln, Gurken	26,-zł
Carpaccio z polędwicy wołowej. Sirloin beef Carpaccio. / Carpaccio aus Rindfleisch.	29,-zł
Sałatka z krewetkami – chrupiące sałaty, grapefruit, grzanki. Salad with shrimps - crispy lettuce, grapefruit, toasts. Salat mit Garnelen - knusprigen Salat, Grapefruit, Toasts	23,-zł
Polski marynowany śledzik z cebulką. Polish marinade herring with onion Polnisch marinierte Heringe mit Zwiebeln	12,-zł

## **TAPAS**

Gorąca przekąska z hiszpańskiej Andaluzji pachnąca słońcem i przyprawami. Andalusian warm delicacies / Andalusischen warmen Köstlichkeiten.	
Tapas z polędwicą wieprzową. Tapas of pork sirloin / Rumpsteak Tapas	23,- zł
Tapas z polędwicą wołową. Tapas of beef sirloin / Roastbeef Tapas	28,- zł
Tapas z krewetkami. Tapas with prawns / Tapas mit Garnelen	25,- zł
Tapas z kozim serem Tapas with goat cheese / Tapas mit Ziegenkäse	26,- zł

## Ciepłe przekąski

### Warm starters / Warme Vorspeisen

- |  |        |
|--|--------|
| Czosnek smażony serwowany z fondue serowym i grzanką<br>Baked garlic with cheese fondue and toast.<br>Gebratener Knoblauch mit Käse und Toast.   | 17,-zł |
| Lady Fingers- paluszki drobiowe z ziołami i ostrym dipem<br>Crispy chicken strips with a spicy dip.<br>Knusprige Geflügelstreifen mit Dip.   | 17,-zł |
| Sałatka Trzy Kolory – grillowany kurczak, ryż kolorowy,<br>cukinia, suszony pomidor, rukola.<br>Salad Three Colors - grilled chicken, colorful rice, zucchini,<br>dried tomato, rucola.<br>Drei Farb Salat - gegrilltes Huhn, Reis Farbe, Zucchini,<br>getrockneten Tomaten, Rucola. | 23,-zł |
| Donald Duck – smażone plastry z piersi kaczki, roszonek,<br>rucola, owoce cytrusowe.<br>fried slices of duck breast ,rucola,lamb's lettuce,grapefruit.<br>gebratene Entenbrustscheiben ,Rucola,Feldsalat,Grapefruit.   | 26,-zł |
| Staropolskie pierogi z cielęciną i leśnymi grzybami.<br>Traditional Polish dumplings with veal and forest mushrooms.<br>Traditionelle polnische Piroggen mit Kalbfleisch und Waldpilzen.   | 25,-zł |

## **Przysmaki serowe** Cheese delicacies / Käsevorspeisen

- Camembert zapiekany z żurawiną i migdałami,  
otoczony koroną mieszanych sałat. 25,- zł  
Baked camembert with cranberry and almonds, mix salat.  
Gebratener Camembert umringt von Salat,  
gerösteten Mandeln und Preiselbeersosse.
- Ser owczy zapieczony z orzechami włoskimi i miodem. 17,-zł  
Baked sheep's milk cheese with honey and walnuts.  
Gebratener Schafskäse mit Honig und Walnüsse.

## **Zupy** Soups / Suppen

- Cebulowa francuska. 13,-zł  
French onion soup. / Französische Zwiebelsuppe.
- Żurek na wędzonce. 15,-zł  
Zurek-polish soup. / Zurek-polnische-Suppe.
- Nicejska zupa rybna 15,-zł  
Nice fish soup. / „Nizza“ Fischsuppe

## Salatki

### Salads / Salate

- Salatka z kurczakiem : rukola, sałata fryzyjska, sałata masłowa, 26,- zł  
pomidorki koktailowe, kielki rzodkiewki,  
kurczak z grilla, sos szałwiowy z jogurtem.
- Chicken Salad : crunchy salad, arugula, cherrytomatoes, radish  
sprouts,grilled chicken,salvage sose with joghurt.
- Huhnsalat : Knackiger,bunter Salat, Rucola, Cherrytomaten,  
Radieschensprossen, gegrillter Huhn, Salbeisosse.
- „Paryska“: cykoria, soczysta gruszka, ser blue, 23,- zł  
prażone orzechy, miodowy vinegret.
- “Paris“: chicory, juicy pear, blue cheese, roasted walnuts,  
honey vinaigrette.
- “Paris“: Chicoree, saftige Birne, Blue Käse, geröstete Walnüsse,  
Honigvinaigrette.
- „Ragtime“: chrupiące kolorowe sałaty, pomidor, zielony 21,- zł  
ogórek, pepperoni, rzodkiewka, szczypior,  
owczy ser bryndza, winegret z czosnkiem.
- “Ragtime“: crunchy salad,tomatoes,cucumber,pepperoni,radishes,  
chives, polish sheep's milkcheese, garlic vinaigrette.
- “Ragtime“: Knackiger,bunter Salat, Tomaten, Gurke, pepperoni,  
Radieschen, Schnittlauch, polnischer Schafskäse,  
Knoblauchvinaigrette.
- Talerz pełen blanszowanych warzyw pachnących  
zrumienionym masłem. 14,- zł  
Plate full of blanched vegetables, fragrant melted butter.  
Taller voll von blanchierten Gemüse,duftenden Butter-Sauce
- „Letnia“: mix sałat, ogórek, rzodkiewka, koperek, vinegret. 12,- zł  
“Summer“: mixsalads, cucumber, radishes, dill, vinaigrette.  
“Sommer“: Mixsalate, Gurke, Radieschen, Dill, Vinaigrette.

## **Makarony**

### **Pasta**

- Tagliatella z wędzonym łososiem w sosie kremowym z dodatkiem szafranu. 29,-zł  
Tagliatelle with smoked salmon In creamy saffron sauce.  
Tagliatelle mit geräuchertem Lachs in cremiger Safransosse.
- Tagliatella z polędwicą wołową i rozmarynem. 32,-zł  
Tagliatelle with beef sirloin and rosemary.  
Tagliatell mit Rinderlende und Rosmarin.
- Pappardelle z borowikami. 29,-zł  
Pappardelle with porcini mushrooms.  
Pappardelle mit Steinpilzen.

## **Ryby i Owoce morza**

### **Fish and Sea fruits / Fisch und Meeresfrüchte**

- Łosoś z grilla z salsą brzoskwiową i trójkolorowym ryżem. 38,-zł  
Grilled salmon with salsa-peach and tricolor rice.  
Gegrillter Lachs mit Salsa-Pfirsich und dreifarbigen Reis.
- Dorsz z patelni z blanszowanymi warzywami i kaszą pęczak. 38,-zł  
Cod from a pan with blanched vegetables and groats.  
Kabeljau aus der Pfanne mit blanchierten Gemüse und Graupen Brei.
- Krewetki w sosie winno-czosnkowym. 35,-zł  
Prawns in wine-garlic sauce.  
Garnelen in Wein-Knoblauchsosse.
- Krewetki z grilla BLACK TIGER na sposób cejloński. 47,-zł  
Grilled prawns BLACK TIGER. Ceylon style.  
Gegrillte Garnelen - BLACK TIGER. nach Ceylon Art.

## **Poławdwica Wołowa**

**Beef / Rindfleisch**

- Stek z serem Gorgonzola i chrupięcymi ziemniaczkami. 69,- zł  
Beef steak with Gorgonzola cheese and fried potatoes.  
Rindfleischsteak mit Gorgonzola und knusprigen Kartoffeln.
- Beefsteak Pepperverde - stek z poławdwicy wołowej 68,- zł  
w sosie z zielonym pieprzem i chrupięcymi ziemniaczkami.  
Beef steak Pepperverde with green pepper sauce and potatoes.  
Rindfleischsteak Pepperverde mit grüner Pfeffersosse,  
knuspringen Kartoffeln.
- Grillowany stek z poławdwicy bejcowanej w ziołach, 68,- zł  
podawany z maselkiem czosnkowym i ryżem Diuveć.  
Grilled beef steak with garlic butter and Diuveć rice.  
Gegrilltes Rindfleischsteak mit Knoblauchbutter  
und Diuveć-Reis.
- Chateaubriand z sosem „Demi Glace” 69,- zł  
Chateaubriand with "Demi Glace" sauce.  
Chateaubriand mit " Demi Glace"- sosse

## **Cielęcina**

**Veal / Kalbfleisch**

- Cordon Blue – sznycel cielęcý z szynkå i serem, delikatny 49,- zł  
biały sos i chrupięc ziemniaczki.  
Veal cutlet with ham, cheese, tasty sauce  
and fried potatoes. / Kalbfleisch Schnitzel mit  
Schinken, Käse, sosse und knusprigen Kartoffeln
- Saltimbocca – medaliony cielęcý z szalwiå i suszonå szynkå 48,- zł  
skropione sosem balsamico na chrupięc grzance.  
Veals' medallions with sage and dry ham on crisp toast.  
Kalbfleisch-Medallion mit Salbei und trockenem Schinken, Toast.

## Wieprzowina

### Pork / Schweinefleisch

Polędwica z kurkami - polędwiczka wieprzowa z grilla 38,-zł  
podawana pod delikatnym sosem z kurkami  
i z chrupiącymi ziemniaczkami.

*Grilled pork sirloin with chanterelle mushrooms,  
crème sauce and crips potatoes.*

*Gegrilltes Lendenstück vom Schwein mit Pfifferlingsosse  
und knusprigen Kartoffeln.*

Polędwica z warzywami – polędwiczka wieprzowa z grilla 37,-zł  
z papryką, cukinią, pomidorami i kaszą pęczak.

*Sirloin with vegetables - Grilled pork sirlon with peppers, zucchini,  
tomatoes and groats bunches.*

*Schweinefilet mit Gemüse - gegrilltes Lendenstück mit Paprika,  
Zucchini, Tomaten und Buchweizengrütze.*

### **Zamiennie do dań głównych proponujemy do wyboru :**

Substitute to the main dishes you can choose :

Ersatz für den Hauptspeisen können Sie wählen :

Trójkolorowy ryż.

Three-color rice.

Drei-Farben Reis.

Grzanki z masłem lub masłem czosnkowym.

Toasts with garlic butter.

Toast mit Knoblauchbutter.

Kasza pęczak

Grout of lentil

Buchweizengrütze

Chrupiące frytki ze świeżych ziemniaków.

Crispy fries with fresh potatoes.

Knusprige Pommes aus frischen Kartoffeln.



## Desery

### Desserts

Wyśmienite naleśniki francuskie z orzechami i sosem mandarynkowym. French pan-cakes with mandarines sauce. Französische Pfannkuchen mit Mandarinen-Sosse.	21,- zł
Tiramisu	15,- zł
Strudel jabłkowy z sosem waniliowym. Apple pie with vanilia sauce (warm). Apfelstrudel mit warmer Vanillesosse.	11,- zł
Strudel jabłkowy z bitą śmietaną. Apple pie with whipped cream. Apfelstrudel mit Schlagsahne.	11,- zł
Deser lodowy owocowy lub czekoladowy. Ice cream with fresh fruits or chocolate. Eis mit frischem Obst oder Schokoladeneis.	14,- zł
Colonel (pułkownik) – lody cytrynowe z wódką. Ice cream – citron with 40ml vodka. Zitroneneis mit 40ml Wodka.	13,- zł
Generale (generał) – lody waniliowe z whisky. Ice cream – vanilia with 40ml whisky. Vanilleeis mit 40ml Whisky.	15,- zł
Czekolada na gorąco. Chocolate served hot. Heisse Schokolade.	9,- zł

## **Kawy**

Coffee

Kawa „illy”	7,50 zł
Espresso italiano	7,50 zł
Espresso macchiato	7,50 zł
Melange	9,00 zł
Cappucino	9,00 zł
Diabolo (kawa, czekolada, mleko)	10,00 zł
Waniliowa	13,00 zł
Migdałowa (Almands)	13,00 zł
Kokosowa (Coco)	13,00 zł
Paryska (Paris)	13,00 zł
Miętowa (Mint)	13,00 zł
Advocat	13,00 zł
Kapitańska (Captain’s)	15,00 zł
Irlandzka (Irish)	15,00 zł
Ragtime	15,00 zł

## **Herbaty**

Tea

Dilmah - pełny wybór	160ml	7,00 zł
Herbata z konfiturą z róży	160ml	9,50 zł
Herbata na chłodne dni	160ml	12,50 zł

## **Kawy mrożone**

Ice coffee

Kawa Ragtime - mrożona	15,00 zł
Kawa Miętowa - mrożona (Mentha coffee)	13,00 zł
Kawa Migdałowa - mrożona (Almonds coffee)	13,00 zł
Kawa Kokosowa - mrożona (Cocos coffee)	13,00 zł
Kawa Waniliowa - mrożona (Vanillie coffee)	13,00 zł
Zimny Advocat - Cold Advocat	13,00 zł

## **Soki**

Juices

Czarna porzeczka (black currant)	200m	6,00 zł
Greipfrutowy (grapefruit)	200ml	6,00 zł
Jablkowy (apple)	200ml	6,00 zł
Pomarańczowy (orange)	200ml	6,00 zł
Pomidorowy (tomato)	200ml	6,00 zł
Sok ze świeżych owoców (Fresh fruit juice)	200ml	11,00 zł

## **Napoje gazowane**

Fizzy drinks

Coca cola	200ml	6,00 zł
Fanta orange	200ml	6,00 zł
Fanta lemon	200ml	6,00 zł
Sprite	200ml	6,00 zł
Tonic Kinley	200ml	6,00 zł
Red Bull	250ml	10,50 zł

## **Wody mineralne**

Mineral water

Perier	but.	8,50 zł
Acqua Panna	but.	8,50 zł
Kinga Pienińska gaz./ ngaz.	but.	6,00 zł

## **Piwa beczkowe**

Beers on draught

Biere vom Fass

Tyskie Klasyczne	0,5 l	8,00 zł
Tyskie Klasyczne	0,3 l	6,50 zł
Pilsner Urquell	0,5 l	10,50 zł
Pilsner Urquell	0,3 l	8,00 zł

## **Piwa butelkowe**

Bottled beers

Bierflaschen

Książęce Ciemne (Darkb. / Dunkelb.)	0,50 l	9,50 zł
Książęce Pszeniczne (Wheatb. / Weizenb.)	0,50 l	9,50 zł
Grolsch	0,33 l	9,00 zł
Lech Premium	0,33 l	7,50 zł
Lech Free (alcohol free)	0,30 l	7,50 zł
Franziskaner – Bavarian Weissbier	0,50 l	14,00 zł
Guinness	0,33 l	13,50 zł
Redd's	0,30 l	8,50 zł

## **Cydr (Cider)**

<b>Cydr Lubelski</b>	0,33 l	8,00 zł
----------------------	--------	---------

**Szampany**  
Champagner

Dom Perignon 1998	0,75 l	990,00 zł
Moet&Chundon dry	0,75 l	360,00 zł

**Wina musujące**  
Sparkling wine

Martini Asti	0,75 l	75,00 zł
Prosecco Ponte	0,75 l	79,00 zł
Sowietskoje Igristoje	0,75 l	59,00 zł
Prosecco Ponte	0,20 l	29,00 zł
Piccollo Dorato	0,20 l	12,00 zł

## Piwnica Santa Carolina – Chile

Santa Carolina Chardonnay	butelka	79,00 zł
D.O. Valle Del Rapel (białe wytrawne)	150ml.	16,50 zł

Jasno-intensywny żółty kolor z nutami wanilii i owoców tropikalnych daje wytrawne rześkie i uniwersalne wino. Polecane jako aperitif, znakomicie pasuje do drobiu, owoców morza i sałatek.

Santa Carolina Rose	butelka	79,00 zł
D.O. Valle Del Rapel (różowe wytrawne)	150ml.	16,50 zł

Wino produkowane jest w oparciu o szczep Cabernet Sauvignon.

Łagodne wino o kwiatowo truskawkowym aromacie.

Schłodzone, polecane jako aperitif, pasuje również do sałatek, makaronów i drobiu.

Santa Carolina Merlot	butelka	79,00 zł
D.O. Valle Del Rapel (czerw. wytrawne)	150ml.	16,50 zł

Łagodne wino o malinowej barwie, owocowym aromacie, oraz smaku owoców jagodowych i śliwek. Znakomicie pasuje do czerwonego i białego mięsa, makaronów oraz żółtych serów.

Santa Carolina Cabernet Sauvignon	butelka	79,00 zł
D.O. Valle Del Rapel (czerw. wytrawne)	150ml.	16,50 zł

Jasno rubinowo-czerwony kolor o bogatej strukturze i owocowych aromatach, wino to uzyskuje w trakcie dojrzewania w dębowych beczkach. Znakomicie pasuje do czerwonego mięsa i makaronów.

Reserva Carmenere	butelka	95,00 zł
D.O. Valle Del Rapel (czerw. wytrawne)		

Wino łączy purpurowo czerwony kolor, intensywne aromaty jagodowe, bogate nuty karmelu i wanilii. Dojrzewa przez 8 miesięcy w małych dębowych beczkach dostarczających delikatnych tanin, odcieni przypraw korzennych i intensywności dojrzałych owoców. Eleganckie i pełne z długim finiszem. Znakomicie pasuje do makaronów, sałatek, miękkich żółtych serów, białych i czerwonych mięs.

## **Piwnica Marchese Antinori – Italy Toscana**

**Santa Cristina - Antinori** butelka 89,00 zł

I.G.T. Toscana ( czerwone wytrawne ) 150 ml. 19,00 zł

Santa Cristina produkowana w większości z winogron Sangiovese i Merlot. Jest najbardziej popularnym winem słynnego producenta Antinoriego. Wino dojrzewa w dębowych beczkach w celu wzbogacenia jego charakterystycznej owocowości. Rubinowy kolor, ciekawy bukiet i ciekawy smak to podstawowe zalety tego wina.

**Peppoli - Antinori** butelka 145,00 zł

D.O.C.G. Chianti Classico ( czerwone wytrawne )

Wino produkowane ze starannie selekcjonowanych owoców winogron rosnących w centrum regionu Chianti Classico. Wino dojrzewa przez 24 miesiące w dębowych beczkach i 12 miesięcy w butelkach zanim trafi do sprzedaży. Ciemnowiśniowy kolor, który z czasem nabiera barwy wręcz granatowej, zachowując przy tym pełną przejrzystość. Delikatny bukiet korzenny i owocowy z nutą tytoniu i wanilii. Doskonała struktura tanin i bardzo dobra równowaga. Pasuje do ciemnych mięs i makaronów.

**La Braccesa - Antinori** butelka 185,00 zł

D.O.C.G. Vino Nobile Di Montepulciano (czerwone wytrawne)

Wino produkowane jest głównie ze szczepu Prugnolo Gentile, odmianę Sangiovese (Grosso). Dojrzewa ok. dwóch lat w dębowych beczkach, kolorem przypomina barwę owocu granatu o intensywnym aromacie czerwonych owoców z nutą wanilii i fiołków. Harmonijne z dobrą strukturą i wyważonymi taninami. Doskonałe do poważniejszych dań mięsnych i dojrzałych serów.

## **Piwnica Conto di Castellani - Italy Toscana**

**Brunaio - Castellani** butelka 245,00 zł

D.O.C.G. Brunello Di Montalcino ( czerwone wytrawne ) To bardzo wyraziste i ekskluzywne brunello jest wyrazem szczególnej opieki nad specjalną odmianą sangiovese, z której jest wytworzone. Proces starzenia odbywał się w dębowych beczkach przez 36 miesięcy, a następnie przez kilkanaście miesięcy w butelkach. W zapachu pojawiają się na przemian ciemne owoce, jeżyny i przyprawy. Wino pełne finezji z delikatną taniną i niezwykłą mocą. Intensywny rubinowy kolor potęguje się wraz z latami.



## **Piwnica Masi / Serego Alighieri – Italy Veneto**

**Levarie Soave Classico Masi** butelka 98,00 zł

D.O.C. Veneto (białe wytrawne)

Soave to najbardziej znane białe wino Italii. Produkowane jest z tradycyjnych szczepów Veneto: Garganega i Trebbiano di Soave. Już w czasach rzymskich gościło na cesarskich i królewskich stołach. Delikatny aromat, łagodny smak i świeżość stanowią o tym, że jest idealnym aperitifem, ale także znakomitym towarzyszem do ryb i lekkiej kuchni.

**Possessioni Rosso** butelka 138,00 zł

I.G.T. Veneto (czerwone wytrawne)

Wino to pochodzi ze starych winnic w Valpolicella i obrazuje historię winiarstwa w regionie Veneto. Wino jest kupażem dwóch gron Corvina i Sangiovese.

Dojrzewa w beczkach z drzewa wiśniowego co daje pełne, mocno owocowe i przyprawowe wino. Jest bardzo eleganckie w swojej prostocie i uniwersalne.

Do podania w ciągu całego posiłku.

## **Wina Słodkie – Desert Wine**

### **Piwnica Carlo Pellegrino – Italy**

**Pellegrino Bianco** 150 ml. 15,50 zł

(białe słodkie)

Wino produkowane na Sycylii z białych lokalnych szczepów : Cataratto, Groc i Inzolia. Odznacza się charakterystycznym smakiem podobnym do sherry. Głęboki złoto – burszty-nowo- mahoniowy kolor, winny aromat i delikatna słodycz – to smak Marsali Superiore Oro. Doskonałe jako aperitif, do ciast i deserów.

**Pellegrino Vino Per La S.Messa Rosso** 150 ml. 15,50 zł

**Vino Liquoroso** (czerwone słodkie)

Czerwone, słodkie likierowe wino wyprodukowane na Sycylii. Intensywna, głęboka błyszcząca czerwień, w bukietcie wyraźnie wyczuwalne dojrzałe maliny i jeżyny. Smak jest świeży, a słodkość wina jest złagodzona nutką subtelnej kwasowości.

## Aperitif

Campari	4cl	13,00 zł
Martini dry	8cl	11,00 zł
Martini Bianco	8cl	11,00 zł
Martini Rosso	8cl	11,00 zł
Martini Rose	8cl	11,00 zł
Pastis – Ricard	4cl	13,00 zł

## Wódki czyste

Pure Vodka

J.A. Baczewski since 1782	4cl	9,50 zł
.	butelka 0,5l	95,00 zł
Absolut	4cl	9,00 zł
.	butelka 0,5l	89,00 zł
Finlandia	4cl	8,00 zł
.	butelka 0,5l	79,00 zł
Smirnoff	4cl	6,00 zł
.	butelka 0,5l	69,00 zł
Wyborowa	4cl	6,00 zł
.	butelka 0,5l	69,00 zł

## Tequil'e

Tequila

Tequila Olmeca Blanco	4cl	14,00 zł
Tequila Olmeca Anejo	4cl	14,00 zł

## Wódki gatunkowe

Vodka

Wiśniówka	4cl	6,00 zł
Żubrówka	4cl	6,00 zł
Żołądkowa gorzka	4cl	6,00 zł
Finlandia Cranberry	4cl	8,00 zł
Becherowka	4cl	10,00 zł
Jägermeister	4cl	10,00 zł
Pastis - Ricard	4cl	13,00 zł

# Whisky

## Whiskey

### Scotch blended

Famous Grouse	4cl	10,00 zł
Ballantines	4cl	10,00 zł
Johnnie Walker red label	4cl	10,00 zł

### Special Scotch blended

Chivas Regal 12 years	4cl	17,00 zł
Ballantines Gold 12 years	4cl	17,00 zł
Johnnie Walker black label	4cl	17,00 zł

### Scotch classic malt

Caol Ila 12 years	4cl	25,00 zł
Talisker 10 years	4cl	25,00 zł
Glenkinchie 10 years	4cl	25,00 zł

### Irish whiskey

Jameson	4cl	12,00 zł
Tullamore Dew	4cl	12,00 zł

### American whiskey

Tennessee Jack Daniel's	4cl	14,00 zł
Burbon Jim Beam	4cl	12,00 zł

## **Cognac**

Martell VSOP	2cl	18,00 zł
Remy Martin VSOP	2cl	16,00 zł
Hennessy VS	2cl	15,00 zł

## **Brandy**

Metaxa	4cl	14,00 zł
Maxim	4cl	10,00 zł
Stock' 84 VSOP	4cl	10,00 zł

## **Gin**

Beefeater	4cl	12,00 zł
Gordon's	4cl	12,00 zł
Seagram's	4cl	10,00 zł

## **Rum**

Bacardi Light dry	4cl	12,00 zł
Bacardi Black	4cl	12,00 zł
Malibu	4cl	10,00 zł

## Likiery Liqueur

Cointreau	4cl	12,00 zł
Bailey's Irish Cream	4cl	12,00 zł
Southern Comfort	4cl	12,00 zł
Sambuca	4cl	12,00 zł
Amaretto	4cl	10,00 zł
Blue Curacao	4cl	10,00 zł
Kahlua	4cl	10,00 zł
Passoa	4cl	10,00 zł
Archers	4cl	9,00 zł
Bols Peppermint Green	4cl	9,00 zł
Adwokat	4cl	7,00 zł

## **Drinki na Wódce**

Drinks with Vodka

White Russian (wódka, krem kawowy, mleczko)	17,00 zł
Black Russian (wódka, Kahlua)	17,00 zł
Black Cossack (wódka, piwo Guinness)	17,00 zł
Caipirinha (cachaca, lemonka, woda min.)	19,00 zł
Bloody Mary (wódka, sok pomidorowy, przyprawy)	14,00 zł

## **Drinki na Tequili**

Drinks with Tequila

Margarita (tequila, Cointreau, sok z cytryny)	22,00 zł
Margarita Blue (tequila, Curacao, sok z cytryny)	21,00 zł
Tequila Mary (tequila, sok pomidorowy)	19,00 zł
Tequila Sunrise (tequila, sok pomarańczowy, Grenadina)	19,00 zł
Tequila Sour (tequila, sok z cytryny)	19,00 zł

## **Drinki na Ginie**

Drinks with Gin

White Lady (gin, Cointreau, cytryna)	21,00 zł
Bronx (gin, Martini Rose, sok pomarańczowy)	19,00 zł
Dry Martini (gin, Martini Dry)	17,00 zł
Gin Fizz (gin, sok z cytryny, woda sodowa)	15,00 zł



## **Drinki na Koniaku**

Drinks with Cognac

Alexander	(koniak, krem kawowy, mleczko)	27,00 zł
Ritz	(koniak, Cointreau, sok pomarańczowy)	22,00 zł
Sax	(koniak, Amaretto)	19,00 zł

## **Drinki na Whisky**

Drinks with Whisky

Manhattan	(whisky, vermut, cytryna)	21,00 zł
Old Fashione	(whisky, augustura, sherry)	19,00 zł
Whisky Sour	(whisky, sok z cytryny, woda min.)	18,00 zł
Sasan	(Southern Comfort, sprite lub cola)	18,00 zł

## **Drinki na Szampanie**

Drinks with Champagnes

Fizz	(Dorato, Cointreau)	18,00 zł
Kir Royal	(Dorato, Creme de Cassis)	17,00 zł

## **Drinki na Rumie**

### Drinks with Rum

Mai Tai (rum, tequila, Cointreau, grenadina)	26,00 zł
Zombie (rum, Archers, sok ananasowy i cytrynowy)	26,00 zł
Pina Colada (rum, ananas)	17,00 zł
Daiquiri (rum, cytryna, mus owocowy)	17,00 zł
Bacardi Coctail (rum, sok z limonki, grenadina)	16,00 zł
Cuba Libre (rum, sok z cytryny, Coca Cola)	16,00 zł

## **Drinki Egzotyczne**

### Exotic drinks

Southern Magic (rum, Southern Comfort, sok z cytryny, sok pomarańczowy)	22,00 zł
Ragtime (rum, krem kokosowy, sok z cytryny)	21,00 zł
Blue Ocean (tequila, Curacao, fanta lemon)	18,00 zł

## Koktajle bezalkoholowe

Non – alcoholic cocktails

Banana Special (sok ananasowy, syrop bananowy, sprite)	200 ml	15,00 zł
Florida (sok ananasowy, pomarańczowy, sok z cytryny, grenadina)	200 ml	15,00 zł
Miami (sok ananasowy, sok z cytryny, syrop miętowy)	200 ml	12,00 zł
Virgin (sok pomidorowy, przyprawy)	200 ml	12,00 zł
White City (syrop kokosowy, śmietanka, sok ananasowy)	200 ml	12,00 zł
Double Rainbow (sok pomarańczowy, sok z cytryny, Blue Curacao, woda mineralna)	200 ml	12,00 zł