

Zapraszamy na Lunch

serwowany w godz. 12:00 – 17:00

- Nicejska zupa rybna
Naleśniki ze świeżym szpinakiem pod beszamelem
Nice fish soup. Pancakes with fresh spinach and béchamel sauce
Cena zestawu 29,00,-zł
- Krem pieczarkowy
Schab zapiekany ze szparagami i serem, podawany z chrupiącymi ziemniaczkami
Mushroom soup
Pork chop with asparagus, cheese and fried potatoes
Cena zestawu 29,00,-zł
- Krem pieczarkowy
Sola ze szpinakiem i Gorgonzolą, serwowana na białym ryżu
Mushroom soup
Sole with fresh spinach, Gorgonzola and rice
Cena zestawu 29,00,-zł
- Żurek
Staropolskie pierożki z cielęciną i suszonymi grzybami
Żurek – polish soup. Old Polish boiled dough pockets filled with veal and dried mushrooms
Cena zestawu 25,00,-zł

**Tapas – gorąca przekąska z hiszpańskiej Andaluzji
pachnąca słońcem i przyprawami.**

Warm Andalusian starters

Tapas z polędwicy wieprzowej Tapas of pork sirloin	25,00 zł
Tapas z polędwicy wołowej Tapas of beef sirloin	28,00 zł
Tapas z soli Tapas of Sole	23,00 zł

Sandwicze

Sandwiches

Bruschetta – grzanka czosnkowa z pomidorami i bazylią Bruschetta – garlic toasts with tomatos and basil	12,00 zł
Ruben sandwicz – pieczeń z karkówki serwowana z pieczoną kiszoną kapustą na pełnoziarnistym pieczywie Ruben sandwich with pork and sour cabbage	13,00 zł
Club sandwicz – przekładaniec białego pieczywa, bekonu, sałaty i pomidora Club sandwich - bacon, salad, tomato	13,00 zł

Przysmaki serowe

Cheese appetizers

Półmisek serów - wybór sześciu wyśmienitych serów ugarniowanych orzechami, winogronami i selerem naciowym Cheese plate – six different kinds of cheese	25,00 zł
Cammembert zapiekany z żurawiną i migdałami serwowany na mieszanych sałatach Baked Camembert with cranberry sauce, almonds and mixed salad	23,00 zł
Oscypek z grilla Grilled smoky sheep cheese	13,00 zł

Przysmaki na zimno

Cold starters

Coctail z krewetek z sałatą i selerem naciowym Shrimp cocktail with salad and celery	18,00 zł
Carpaccio z gruszki oprószone parmezanem Carpaccio from pear with grated Parmesan	13,00 zł
Carpaccio z polędwicy wołowej Carpaccio	29,00 zł
Tatar z łososa Salmon tatar	27,00 zł

Przysmaki na gorąco

Warm delicacies

Chrupiące kuleczki mięsne z bałkańskimi przyprawami, dipem i białym pieczywem Crispy meatballs with dip and roll	16,00 zł
Bochen chleba z kuleczkami mięsnymi i dipami -porcja dla 2 osób Stuffed bread with meatballs and dips – for 2 persons	26,00 zł
Lady Fingers - mięsne paluszki z ziołami i ostrym dipem Lady Fingers - Spicy meat stripes with hot dip	15,00 zł
Smażone koreczki boczkowe nadziewane śliwką, serwowane z dipem bałkańskim i ciemnym pieczywem Fried bacon filled with plums with dip and dark bread	17,00 zł
Brukselki zasmażone w plastrze boczku Brussels sprouts fried in the piece of bacon	17,00 zł
Czosnek smażony – serwowany z fondue serowym i grzankami Brussels sprouts coated and fried in bacon	15,00 zł
Pychotki pieczarkowe z grzanką czosnkową Fried mushrooms with garlic toast	15,00 zł
Naleśniki ze szpinakiem pod beszamelem Pancakes with spinach and béchamel sauce	19,00 zł
Bakłażany grillowane z szynką i zapiekane z mozzarellą Grilled eggplants with ham and Mozzarella	22,00 zł

Salatki

Dla smakoszy	19,00 zł
Skład: mix sałat, seler naciowy, pomidor, jajko na twardo, oscypek, natka pietruszki, winegret z musztardą	
Bella Italia	19,00 zł
Skład: rucola, pomidory cocktailowe, pomidory suszone, kapary, słonecznik	
Ragtime	19,00 zł
Skład: mix sałat, ogórek, pomidor, papryka, konserwowa, szczypior, rzodkiewka, ser bryndza, winegret z bryndzą i musztardą	
Bałkańska	19,00 zł
Skład: mix sałat, ogórek, pomidor, papryka, oliwki, cebula, zielona pietruszka, ser feta, winegret	
Sałatka paryska	19,00 zł
Skład: cykoria, gruszka, orzechy włoskie, ser blue	
Sałatka Caprese	19,00 zł
Skład: pomidory, mozzarella, bazylia	
Sałatka z indykiem	24,00 zł
Skład: rukola, sałata fryzyjska, sałata masłowa, pomidorki koktailowe, kiełki rzodkiewki, indyk z grilla, sos szalwiowy	

Salads

Salad “for gourmets” mixed salad, celery, tomato, egg, smoked sheep cheese, parsley, french dressing	19,00 zł
Salad “Bella Italia” arugula, cocktail tomatos, dried tomatos, capers, sunflower seeds	19,00 zł
Salad “Ragtime” mixed salad, cucumber, tomato, hot pepper, young onion, radish, ewe's cheese, french dressing	19,00 zł
Salad “Balcan” mixed salad, cucumber, tomato, pepper, olives, onion, parsley, feta, french dressing	19,00 zł
Salad “Paris” chicory, pear, walnuts, blue cheese	19,00 zł
Salad “Caprese “ tomatos, Mozzarella	19,00 zł
Salad with grilled turkey arugula, frisian salad, cocktail tomatos, radish sprouts, grilled turkey, salvia sauce	24,00 zł

Zupy

Soups

Cebulowa francuska French onion soup	11,00 zł
Żurek wrocławski Żurek – polish soup	13,00 zł
Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym Mushroom soup	11,00 zł
Nicejska zupa rybna Nice fish soup	14,00 zł

Pasty

Pasta

Tagliatella z łososiem Tagliatelle with smoked salmon	25,00 zł
Makaron farfalle z suszonymi pomidorami, bakłazanem, czosnkiem, bazylią i parmezanem Farfalle with tomatos, dried tomatos, eggplants, basil and Parmesan	27,00 zł

Wołowina

Beef

Chateaubriand z sosem „Demi Glace”

Chateaubriand with "Demi Glace" sauce

59,00 zł

Stek z serem Gorgonzola i chrupiącymi ziemniaczkami

Beefsteak with Gorgonzola and fried potatoes

58,00 zł

Beefsteak Pepperverde - stek z polędwicy wołowej

w sosie z zielonym pieprzem i chrupiącymi ziemniaczkami

Beefsteak Pepperverde with green pepper sauce and fried potatoes

58,00 zł

Grillowany stek z polędwicy bejcowanej w ziołach,

podawany z masłem czosnkowym i ryżem Diuvec

Grilled beefsteak with garlic butter and Diuvec rice

55,00 zł

Cielęcina

Veal

Cordon Blue - sznycel cielęcy z szynką, serem

i smacowym sosem i chrupiącymi ziemniaczkami

Veal cutlet with ham, cheese, sauce and fried potatoes

42,00 zł

Saltimbocca – medaliony cielęce z szalwią i suszoną szynką na chrupiącej grzance

Saltimbocca – veal medallions with sage and dried ham on crispy toast

46,00 zł

Wieprzowina

Pork

Polędwica Roquefort - grillowana polędwiczka wieprzowa
nadziewana serem Roquefort z sosem Mornay i tagliatellą
Grilled pork sirloin stuffed with Roquefort in Mornay sauce and Tagliatelle

38,00 zł

Polędwica wieprzowa z borowikami, cebulką i chrupiącymi
ziemniaczkami
Pork sirloin with boletuses, onion and crispy potatoes

37,00 zł

Polędwica z kurkami - polędwiczka wieprzowa z grilla
podawana pod delikatnym sosem z kurkami i chrupiącymi
ziemniaczkami
Grilled pork sirloin with chanterelles, creamy sauce and crispy potatoes

37,00 zł

Schab zapiekany ze szparagami i serem, podawany z chrupiącymi ziemniaczkami

Pork chop with asparagus, cheese and fried potatoes

33,00 zł

Patera mięs dla 2-3 osób

Meat plate for 2-3 persons

110,00 zł

Patera mięs dla 4 -5 osób

Meat plate for 4-5 persons

220,00 zł

Indyk

Turkey

Indyk po nowoorleańsku – panierowany w kokosie z łagodnym sosem egzotycznym i ryżem curry

Turkey "New Orleans" – coated in coconut with mild exotic sauce and curry rice

35,00 zł

Owoce morza

Sea fruits

Krewetki z grilla BLACK TIGER Grilled prawns BLACK TIGER	49,00 zł
Krewetki w sosie czosnkowym Prawns in garlic sauce	35,00 zł
Krewetki faszerowane krabami Prawns stuffed with crabs	35,00 zł
Patera grillowanych krewetek Grilled prawns – served on a plate	105,00 zł

Ryby

Fish

Pstrąg z grilla na blanszowanych warzywach Grilled trout with blanched vegetables	32,00 zł
Sola z pieprzem i masłem cytrynowym, podawana z białym ryżem Sole with pepper, lemon butter and white rice	34,00 zł
Pieczony Sandacz z pieczarkami, serem i chrupiącymi ziemniaczkami Fried zander with mushrooms, cheese and crispy potatoes	37,00 zł
Łosoś z grilla w sosie lemonkowym Grilled salmon with lemon sauce	37,00 zł

Dodatki

(do dań)

Extras

Blanszowane warzywa Blanched vegetables	16,00 zł
Pomidory z cebulką Tomatos with onion	11,00 zł
Mizeria Cucumber salad	11,00 zł
Mieszane sałaty z ogórkiem i rzodkiewką Mixed salad with cucumber and radish	11,00 zł
Grzanki z maselkiem czosnkowym Toasts with garlic butter	4,00 zł
Grzanki z maselkiem Toasts with butter	4,00 zł

Desery Desserts

Wyśmienite naleśniki francuskie z orzechami i sosem mandarynkowym French pancakes with tangerine sauce	19,00 zł
Strudel jabłkowy z sosem waniliowym Warm apple strudel with vanilla sauce	9,50 zł
Strudel jabłkowy z bitą śmietaną Warm apple strudel with whipped cream	9,50 zł
Tiramisu	15,00 zł
Deser lodowy owocowy Ice cream with fresh fruits	13,00 zł
Deser lodowy czekoladowy Chocolate ice cream	13,00 zł
Colonel (pułkownik) – lody cytrynowe z wódką Lemon ice cream with 40ml vodka	13,00 zł
Generale (generał) – lody waniliowe z whisky Vanilla ice cream with 40ml whiskey	15,00 zł
Czekolada na gorąco Hot chocolate	9,00 zł

Kawy

Coffee

Ragtime	15,00 zł
Irlandzka (Irish coffee)	15,00 zł
Kapitańska (Captain's coffee)	15,00 zł
Advocat (Eggnog coffee)	13,00 zł
Miętowa (Peppermint coffee)	13,00 zł
Paryska (Paris coffee)	13,00 zł
Kokosowa (Coconut coffee)	13,00 zł
Migdałowa (Almand coffee)	13,00 zł
Waniliowa (Vanilla coffee)	13,00 zł
Diabolo (kawa, czekolada, mleko) (coffee, chocolate, milk)	9,50 zł
Cappucino	8,50 zł
Melange	8,50 zł
Kawa „illy”	7,50 zł
Espresso italiano	7,50 zł
Espresso macchiato	7,50 zł

Herbaty

Tea

Dilmah - pełny wybór (Dilmah -large choice)	160ml 5,50 zł
Herbata z konfiturą (Tea with rose confiture)	160ml 8,00 zł
Herbata na chłodne dni (Tea for cold days)	160ml 12,50 zł

Soki Juices

Czarna porzeczka (blackcurrant juice)	200ml	5,00 zł
Greipfrutowy (grapefruit juice)	200ml	5,00 zł
Jabłkowy (apple juice)	200ml	5,00 zł
Pomarańczowy (orange juice)	200ml	5,00 zł
Pomidorowy (tomato juice)	200ml	5,00 zł
Sok ze świeżych owoców (fresh juice)	200ml	13,00 zł

Napoje gazowane Fizzy drinks

Coca cola	200ml	5,00 zł
Fanta orange	200ml	5,00 zł
Fanta lemon	200ml	5,00 zł
Sprite	200ml	5,00 zł
Tonic Kinley	200ml	5,00 zł
Red Bull	250ml	10,50 zł

Wody mineralne Mineral water

Perier	butelka	8,50 zł
Vittel	butelka	6,50 zł
Kropla Beskidu	butelka	5,00 zł

Kawy mrożone
Ice coffee

Kawa Ragtime - mrożona	15,00 zł
Kawa Miętowa - mrożona (peppermint coffee)	13,00 zł
Kawa Migdałowa - mrożona (almond coffee)	12,00 zł
Kawa Kokosowa - mrożona (coconut coffee)	13,00 zł
Kawa Waniliowa - mrożona (vanilla coffee)	13,00 zł
Zimny Advocat - Cold Advocat	13,00 zł

Piwa beczkowe

Draught beers

Tyskie	0,5l	8,00 zł
Tyskie	0,3l	6,00 zł
Pilsner Urquell	0,5l	9,00 zł
Pilsner Urquell	0,3l	7,00 zł

Piwa butelkowe

Bottled beers

Guinness	0,33l	11,50 zł
Miller	0,33l	10,50 zł
Franziskaner – Bavarian Weissbier	0,50l	14,00 zł
Piwo niskoalkoholowe	0,33l	7,50 zł

Szampany
Champagnes

Dom Perignon	0,75l	980,00 zł
--------------	-------	-----------

Moet&Chandon dry	0,75l	360,00 zł
------------------	-------	-----------

Wina musujące
Sparkling wine

Martini Asti	0,75l	75,00 zł
--------------	-------	----------

Sowietskoje Igristoje	0,75l	59,00 zł
-----------------------	-------	----------

Piccollo Dorato	0,20l	12,00 zł
-----------------	-------	----------

Piwnica Ernest & Julio Gallo - California

Sauvignon Blanc butelka 69,00 zł
150 ml. 14,50 zł

Białe-wytrawne, lekkie wino o aromacie owocu melona. Łagodny smak i zrównoważona kwasowość, wyśmienite do ryb, owoców morza i wszelkich sałatek, oraz jako aperitif.

Chardonnay butelka 69,00 zł
150 ml. 14,50 zł

Białe-wytrawne, klasyczne Chardonnay, żółto złocisty kolor, harmonijny łagodny smak, aromat jabłkowo cytrusowy z nutką wanilii. Doskonałe w zestawieniu z cielęciną, kurczakiem, szparagami, serem feta, wędzonym lososiem lub makaronem pesto.

White Zinfandel butelka 69,00 zł
150 ml. 14,50 zł

Różowe-półwytrawne, łagodny smak, charakterystyczny owocowo kwiatowy aromat z wyczuwalną nutą truskawek, borówek i malin. Idealny jako aperitif. Zinfandel to chluba regionu reprezentuje wszystko co w kalifornijskim winiarstwie jest najlepsze.

Cabernet Sauvignon butelka 69,00 zł
150 ml. 14,50 zł

Czerwone-wytrawne, klasyczne wino o głębokiej barwie, pełnym smaku i aromacie wiśni, jagód i śliwek z końcowym posmakiem korzennych przypraw i wanilii, dobrze wyważone, idealne do wybranych dań z wieprzowiny, jagnięciny i steków wołowych.

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 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.

S. 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.

Ochagavia Reeserva

Merlot butelka 95,00 zł

D.O. Colchagua Valley, Santa Carolina (czerw. wytrawne)

Wino pochodzące z najstarszej winnicy w Chile, którego nazwa nawiązuje do roku jej powstania. Dobrze zrównoważone z przyjemną końcówką, a w bukietcie można wyczuć aromaty dojrzałych owoców. Idealne do pasztetów pieczonych mięs i dziczyzny.

Piwnica Masi Agricola / Serego Alighieri – Italy Veneto

Levarie Soave Classico Masi butelka 85,00 zł

D.O.C. Veneto (białe wytrawne)

Klasyczne włoskie wytrawne białe wino, bardzo popularne na całym świecie. Soave Masi winifikowane jest w nowoczesnym stylu z tradycyjnych szczepów Veneto: Garganega i Trebbiano di Soave. Delikatny aromat, łagodny smak i świeżość stanowią o tym, że jest idealnym aperitifem, ale także znakomitym towarzyszem do ryb i lekkiej kuchni.

Possessioni Rosso - Valpolicella butelka 125,00 zł

D.O.C. Veneto (czerwone wytrawne)

Wino to pochodzi ze starych winnic w Valpolicella i obrazuje historię winiarstwa w regionie Veneto. Specjalna odmiana gron Molinara i krótki okres dojrzewania w beczkach z drzewa wiśniowego dają pełne, mocno owocowe i przyprawowe wino. Jest bardzo eleganckie w swojej prostocie i uniwersalne – do podania w ciągu całego posiłku

Amarone Classico “Costasera” butelka 215,00 zł

D.O.C. Veneto (czerwone wytrawne)

Rodzina Serego Alighieri (spadkobiercy Dantego) uprawia wino, oliwki i owoce w posiadłości Valpolicella już od 1353 roku. Do produkcji tego wina wyselekcjonowane są tylko najlepsze i najbardziej dojrzałe grona z górnej części kiści winogron, najbardziej wystawione na słońce. Potem są specjalnie podsuszane w okresie 90 do 150 dni. Wino dojrzewa przynajmniej rok w dębowych beczkach, jest mocne, ekstraktywne, aksamitne i gładkie, o głębokim kolorze, często nawet z odcieniem smoły i aromacie korzennych przypraw z nutą kandyzowanych owoców. Wyśmienite do dziczyzny, ciemnych mięs i dojrzałych serów.

Piwnica Marchese Antinori – Italy Toscana

Santa Cristina butelka 75,00 zł
I.G.T. Toscana (czerwone wytrawne) 150 ml. 16,00 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 130,00 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 Braccessa - Antinori butelka 145,00 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. Doskonale do poważniejszych dań mięsnych i dojrziałych serów.

Pian Delle Vigne butelka 295,00 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, przyprawy, kakao, gorzka czekolada. Kragtłe i pełne finezji z delikatną taniną i niezwykle mocą. WINE SPEKTATOR '98 – 92 pkt., siódma pozycja w światowym rankingu win 2002 r.

Piwnica Martinez Bujanda - Espana

Valdemar Blanco butelka 85,00 zł
D.O.C. Rioja (białe wytrawne) 150 ml. 18,00 zł
Bardzo przejrzyste, jasne wino o słomkowym odcieniu z zielonkawymi refleksami. Wyprodukowane z winogron Viura i Malvasia. Głębokie aromaty owocowe. Dobra struktura i zrównoważona kwasowość.

Conde De Valdemar butelka 120,00 zł
D.O.C. Rioja Crianza (czerwone wytrawne)
Eleganckie wino zbudowane na bazie Tempranillo 85% i Mazuelo 15%, starzone 15 miesięcy w beczkach dębowych. Przepiękny intensywny wiśniowy kolor, złożone o zapachu dzikich owoców i dębu. Krągłe w ustach z dyskretnymi taninami.

Conde De Valdemar butelka 180,00 zł
D.O.C. Rioja Gran Reserva (czerwone wytrawne)
Składające się w 85% z Tempranillo i 15% z Mazuelo. Wyjątkowe arcydzieło idealnie dopracowane, zawierające klasyczne przyprawy. Bogate i pełne w ustach, o długim finiszu. Posiada solidną strukturę pozwalającą dojrzewać mu przez wiele lat. Doskonale pasuje do czerwonych mięs, a także do dziczyzny

Wina Słodkie – Desert Wine

Piwnica Carlo Pellegrino – Italy

Pellegrino Bianco 150 ml. 14,00 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. 14,00 zł
Vino Liguoroso (czerwone słodkie)
Czerwone, słodkie likierowe wino wyprodukowane na Sycylii. Intensywna, głęboka błyszcząca czerwień, w bukicie 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

Absolut	4cl	9,00 zł
	butelka 0,5l	89,00 zł
Finlandia	4cl	8,00 zł
	butelka 0,5l	79,00 zł
Smirnoff	4cl	7,00 zł
	butelka 0,5l	69,00 zł
Bols	4cl	7,00 zł
	butelka 0,5l	69,00 zł
Wyborowa	4cl	7,00 zł
	butelka 0,5l	69,00 zł

Tequil'e

Tequila

Tequila Olmeca Blanco	4cl	14,00 zł
Tequila Olmeca Anejo	4cl	14,00 zł
Tequila Casco Viejo Silver	4cl	11,50 zł
Tequila Sauza Gold	4cl	11,50 zł

Wódki gatunkowe

Vodka

Finlandia Cranberry	4cl	8,00 zł
Wiśniówka	4cl	7,00 zł
Żubrówka	4cl	7,00 zł
Żołądkowa gorzka	4cl	7,00 zł
Becherowka	4cl	10,00 zł
Jägermeister	4cl	10,00 zł
Pastis - Ricard	4cl	13,00 zł

Whisky

Scotch blended

Famous grouse	4cl	12,00 zł
Ballantines	4cl	12,00 zł
Johnnie Walker red label	4cl	12,00 zł

Special Scotch blended

Ballantines gold 12 years	4cl	18,00 zł
Chivas Regal 12 years	4cl	18,00 zł
Johnnie Walker black label	4cl	18,00 zł

Scotch classic malt

CAOL ILA 18 years	4cl	26,00 zł
Talisker 10 years	4cl	26,00 zł
Glenkinchie 10 years	4cl	26,00 zł

Irish whisky

Jameson	4cl	14,00 zł
Tullamore Dew	4cl	14,00 zł

American whisky

Tennessee Jack Daniel's	4cl	16,00 zł
Burbon Jim Beam	4cl	16,00 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, Cointerau, 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 Champagne

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

Cocktails without alcohol

Banana Special sok ananasowy, syrop bananowy, sprite pineapple juice, banana syrup, Sprite	200 ml	15,00 zł
Florida sok ananasowy, pomarańczowy, sok z cytryny, grenadina pineapple juice, orange juice, lemon juice, grenadine	200 ml	15,00 zł
Miami sok ananasowy, sok z cytryny, syrop miętowy pineapple juice, lemon juice, peppermint syrup	200 ml	12,00 zł
Virgin sok pomidorowy, przyprawy tomato juice, spices	200 ml	12,00 zł
White City syrop kokosowy, śmietanka, sok ananasowy coconut syrup, whipped cream, pineapple juice	200 ml	12,00 zł
Double Rainbow sok pomarańczowy, sok z cytryny, Blue Curacao, woda mineralna coconut syrup, lemon juice, Blue Curacao, sparkling water	200 ml	12,00 zł