

# Karta win Wine list



# WINA WINES

## WINA MUSUJĄCE SPARKLING WINES

		75 cl	15 cl
NV	<b>Prosecco Extra - Dry Cabert</b> - <b>Cantina di Bertolo</b> /Glera/ DOC Prosecco, Friuli - Venezia Giulia, Italy (11%)	145 PLN	34 PLN

## WINA BIAŁE WHITE WINES

		75 cl	12,5 cl
2023	<b>Chardonnay EnvyFol</b> <b>Lavau</b> /Chardonnay/ IGP Pays d'Oc Languedoc, France (15%)	130 PLN	25 PLN
2022	<b>Riesling Wachenheimer</b> <b>Königswingert Wachtenburg</b> <b>Winzer</b> /Riesling/ QbA Kabinett Halbtrocken (11,5%)	160 PLN	32 PLN
2022	<b>Sauvignon Blanc Stoneburn</b> <b>Vineyards</b> /Sauvignon Blanc/ Marlborough, New Zealand (12%)	230 PLN	44 PLN
2021	<b>Hibernal Winnica</b> <b>Chodorowa</b> /Hibernal/ Poland (12%)	160 PLN	32 PLN
2022	<b>Johanniter Winnica</b> <b>Chodorowa</b> /Johanniter/ Poland (12,5%)	160 PLN	32 PLN

## WINA RÓŻOWE ROSE WINES

		75 cl	12,5 cl
2023	<b>Chodorowa Rondo</b> <b>Rose</b> /Chodorowa/ Poland (11%)	160 PLN	32 PLN

Roczniki mogą się różnić ze względu na dostępność win na rynku. /  
Vintages may vary due to market availability.

WINA CZERWONE  
RED WINES

75 cl

12,5 cl

2023	<b>Syrah EnvyFol Lavau</b> /Syrah/ IGP Pays d'Oc Languedoc, France (14%)	130 PLN	25 PLN
2021	<b>Malbec Moncagua Estate</b> /Malbec/ Agrelo, Mendoza, Argentina (15%)	155 PLN	31 PLN
2022	<b>Primitivo di Manduria La Pruina</b> /Primitivo di Manduria/ DOC Primitivo di Manduria, Apulia - Taranto & Brindisi, Italy (14%)	235 PLN	45 PLN
2021	<b>Regent Winnica Chodorowa</b> /Regent/ Poland (11%)	160 PLN	32 PLN
2022	<b>Rondo Winnica Chodorowa</b> /Rondo/ Poland (10,5%)	160 PLN	32 PLN

WINA DESEROWE  
DESSERT WINES

75 cl

12,5 cl

2021	<b>Furmint Tokaji Semi Sweet Chateau Dereszla</b> /Furmint/ Tokaji, Tokaj, Hungary (11,5%)	155 PLN	30 PLN
------	---	---------	--------

WINA BEZALKOHOLOWE  
NON-ALCOHOLIC WINES

75 cl

12,5 cl

NV	<b>Sauvignon Blanc Vitense</b> /Sauvignon Blanc/ Spain (0%)	140 PLN	29 PLN
NV	<b>Cabernet Sauvignon Light Live</b> /Cabernet Sauvignon/ Germany (0%)	140 PLN	29 PLN

Szanowni Goście, dbając o wysoki poziom obsługi, do każdego rachunku zostanie doliczony serwis kelnerski w wysokości 5%  
Dear Guests, in order to maintain high level of service,  
a service charge of 5% will be added to each bill.

# Karta napojów i alkoholi

## Drinks and Alcohol Menu



<b>Aperitif &amp; Digestive</b>	4 cl
<b>Fernet</b> (39%)	26 PLN
<b>Ricard</b> (45%)	24 PLN
<b>Jagermeister</b> (35%)	26 PLN
<b>Campari Bitter</b> (25%)	20 PLN

<b>Wermuty   Vermouths</b>	10 cl
<b>Martini Bianco</b> (14.4%)	24 PLN
<b>Martini Rosso</b> (14.4%)	24 PLN
<b>Martini Extra Dry</b> (18%)	24 PLN

<b>Likiery &amp; Kremy</b>	
<b>Liqueurs &amp; Creams</b>	4 cl
<b>Cointreau</b> (40%)	24 PLN
<b>Bailey's</b> (17%)	24 PLN
<b>Sambuca</b> (38%)	24 PLN
<b>Kahlua</b> (16%)	24 PLN
<b>Malibu</b> (18%)	18 PLN
<b>Chambord</b> (16.5%)	28 PLN
<b>Limoncello</b> (25%)	24 PLN

<b>Wódki   Vodkas</b>	4 cl
<b>Wyborowa Exquisite</b> (40%)	34 PLN
<b>Ostoya</b> (40%)	21 PLN
<b>Belvedere Pure</b> (40%)	38 PLN
<b>Chopin Organic Rye</b> (40%)	29 PLN
<b>Wódka Baczewski</b> (40%)	24 PLN

<b>Rum</b>	4 cl
<b>Havana 3</b> (37.5%)	24 PLN
<b>Havana 7</b> (40%)	28 PLN
<b>Bumbu The Original</b> (40%)	30 PLN
<b>Bumbu XO</b> (40%)	37 PLN
<b>Havana Seleccion de Maestros</b> (40%)	47 PLN

<b>Gin</b>	4 cl
<b>Beefeater Gin / Pink</b> (40%)	24 PLN
<b>Monkey 47</b> (47%)	49 PLN
<b>Hendricks Gin</b> (41.4%)	39 PLN

<b>Tequila</b>	4 cl
<b>Tequila Olmeca Blanco / Reposado</b> (35%)	26 PLN
<b>Tequila Olmeca Altos Plata Bianco</b> (38%)	36 PLN
<b>Tequila Olmeca Altos Reposado Gold</b> (38%)	38 PLN

<b>Cognac &amp; Brandy</b>	4 cl
<b>Martel V.S</b> (40%)	40 PLN
<b>Martel V.S.O.P.</b> (40%)	52 PLN
<b>Hennessy X.O</b> (40%)	169 PLN
<b>Metaxa 12*</b> (40%)	42 PLN

<b>Single Malt Whisky</b>	4 cl
<b>The Glenlivet 12 YO</b> (40%)	45 PLN
<b>The Glenlivet 18 YO</b> (40%)	82 PLN
<b>Aberlour Casg Annamh</b> (48%)	48 PLN
<b>Aberlour A'Bunadh</b> (62.7%)	62 PLN
<b>Scapa Skiren</b> (40%)	42 PLN
<b>Macallan Double Cask 12 YO</b> (40%)	59 PLN
<b>Macallan Double Cask 15 YO</b> (40%)	109 PLN
<b>Balvenie 14 YO</b> (43%)	62 PLN
<b>Balvenie 21 YO</b> (40%)	189 PLN
<b>Glenfiddich 12 YO</b> (40%)	42 PLN
<b>Glenfiddich 18 YO</b> (40%)	79 PLN
<b>Yamazaki 12 YO</b> (43%)	159 PLN
<b>Lagavulin 16 YO</b> (43%)	67 PLN
<b>Glenmorangie Nectar d'Or</b> (46%)	64 PLN

<b>Blended &amp; Irish Whisky</b>	4 cl
<b>Jameson Irish</b> (40%)	29 PLN
<b>Johnnie Walker 12 YO</b> (40%)	34 PLN
<b>Chivas Regal 12 YO</b> (40%)	32 PLN
<b>Chivas Regal XX Ultis 20 YO</b> (40%)	110 PLN
<b>Chivas Regal 18 YO</b> (40%)	58 PLN

<b>Tennessee Whiskey &amp; Burbon</b>	4 cl
<b>Jack Daniels</b> (40%)	31 PLN
<b>Jack Daniels Single Barrel</b> (45%)	49 PLN
<b>Woodford Reserve</b> (43.2%)	49 PLN
<b>Makers Mark</b> (45%)	29 PLN

<b>Regionalne   Regional Spirits</b>	4 cl
<b>Śliwowica</b> (70%) Plum Brandy	36 PLN
<b>Gruszkowica</b> (50%) Pear Brandy	36 PLN
<b>Dzika róża</b> (50%) Wild Rose Brandy	36 PLN

<b>Nalewki   Liqueurs</b>	4 cl
<b>Pigwa</b> (30%)   <b>Wiśnia</b> (18%)   <b>Agrest</b> (30%)	36 PLN
<b>Dereń</b> (30%)   <b>Rokitnik</b> (30%)   <b>Czarny bez</b> (30%) Quince   Cherry   Gooseberry   Cornelian Cherry   Sea buckthorn   Black elderberry	

# Koktajle alkoholowe

## Alcoholic cocktails

<b>Aperol Spritz</b>	20 cl	47 PLN
Aperol / Prosecco / woda gazowana / pomarańcze Aperol / Prosecco / sparkling water / orange		
<b>Belmonte Spritz</b>	20 cl	59 PLN
Wódka malinowa / likier brzoskwiniowy / Bitter Lemon / Prosecco Raspberry Vodka / Peach Liqueur / Bitter Lemon / Prosecco		
<b>Mai Tai</b>	20 cl	54 PLN
Havana 3 / Havana 7 / likier pomarańczowy / syrop migdałowy / sok z limonki Havana 3 / Havana 7 / Orange Liqueur / almond syrup / lime juice		
<b>Mojito Raspberry</b>	16 cl	49 PLN
Havana 3 / limonka / mus malinowy / cukier trzcinowy / woda gazowana / mięta Havana 3 / lime / raspberry mousse / cane sugar / sparkling water / mint		
<b>New York Sour</b>	14 cl	54 PLN
Chivas Regal 12 / sok z cytryny / syrop cukrowy / białko jajka / czerwone wino Chivas Regal 12 / lemon juice / sugar syrup / egg white / red wine		
<b>Negroni</b>	10 cl	48 PLN
Beefeater / wermut / Campari Beefeater / wermouth / Campari		
<b>Pornstar Martini</b>	18 cl	56 PLN
Ostoya / mus z marakui / syrop waniliowy / Prosecco Ostoya / passion fruit mousse / vanilla syrup / Prosecco		
<b>Gin Basil Smash</b>	10 cl	48 PLN
Beefeater / sok z cytryny / syrop cukrowy / bazylia Beefeater / lemon juice / sugar syrup / basil		
<b>Pineapple Martini</b>	10 cl	47 PLN
Ostoya / sok ananasowy / sok z limonki / syrop kokosowy Ostoya / sok ananasowy / sok z limonki / syrop kokosowy		
<b>Paloma</b>	18 cl	49 PLN
Olmeca / Three Cents Soda Grapefruit / sok z limonki / syrop cukrowy Olmeca / Three Cents Grapefruit Soda / lime juice / sugar syrup		
<b>Ginger Mule</b>	20 cl	48 PLN
Ostoya / sok z limonki / Ginger Beer Ostoya / lime juice / Ginger Beer		

## Koktajle bezalkoholowe

### Alcoholic cocktails

<b>Hugo Virgin</b>	20 cl	38 PLN
Syrop z kwiatu czarnego bzu / sok z limonki / woda gazowana / mięta Elderflower syrup / lime juice / sparkling water / mint		
<b>Aperol Spritz Virgin</b>	20 cl	38 PLN
Syrop pomarańczowy / sok z cytryny / pomarańcze / woda gazowana Orange syrup / lemon juice / oranges / sparkling water		
<b>Mojito Virgin</b>	12 cl	38 PLN
Limonka / mięta / cukier trzcinowy / woda gazowana Lime / mint / cane sugar / sparkling water		
<b>Pornstar Martini Virgin</b>	18 cl	38 PLN
Mus z marakui / syrop waniliowy / sok z cytryny / sok ananasowy / mirinda Passion fruit mousse / vanilla syrup / lemon juice / pineapple juice / mirinda		

## Piwo lane

### Draft Beer

	50 cl	33 cl
<b>Trzy Korony Chmyz Pils (5%)</b>	27 PLN	22 PLN
<b>Trzy Korony Gazda Marcowe (6%)</b>	27 PLN	22 PLN
Trzy Korony Gazda Märzenbier		

## Piwo butelkowe

### Bottled Beer

	50 cl	33 cl
<b>Trzy Korony Krasa Pszeniczne (5.2%)</b>		23 PLN
Trzy Korony Krasa Wheat		
<b>Trzy Korony Sądek IPA (6%)</b>		23 PLN
<b>Trzy Korony Kiczarż Koźlak (6.7%)</b>		23 PLN
Trzy Korony Kiczarż Bock		
<b>Trzy Korony Kaduk Podwójny Koźlak (7.5%)</b>		23 PLN
Trzy Korony Kaduk Doppelbock		
<b>Trzy Korony Płowa 0% kwiat czarnego bzu</b>		23 PLN
Trzy Korony Płowa 0% elderflower		
<b>Trzy Korony Okowa 0% mango-marakuja</b>		23 PLN
Trzy Korony Okowa 0% mango-passion fruit		
<b>Trzy Korony Werda 0% gruszka</b>		23 PLN
Trzy Korony Werda 0% pear		
<b>Lech Premium 5%</b>		20 PLN
<b>Piwo bezalkoholowe Książęce IPA</b>	25 PLN	
Książęce IPA non-alcoholic beer		

## Napoje zimne

### Cold drinks

<b>Cisowianka niegazowana</b> Cisowianka still water	75 cl   30 cl	19   15 PLN
<b>Cisowianka Perlage</b>	75 cl   30 cl	19   15 PLN
<b>Coca Cola / Coca Cola Zero</b>	25 cl	15 PLN
<b>Fanta / Sprite</b>	25 cl	15 PLN
<b>FuzeTea Peach</b>	25 cl	15 PLN
<b>Red Bull</b>	20 cl	25 PLN
<b>Soki owocowe Cappy</b> Jabłko / pomarańcza / grejpfrut / multiwitamina Cappy fruit juices Apple / orange / grapefruit / multivitamin	25 cl	15 PLN
<b>Karafka wody gaz. / niegaz.</b> Carafe of sparkling / still water	100 cl	19 PLN
<b>Lemoniada</b> Marakuja / cytrynowa / mango / truskawkowa Lemonade: Passion fruit / lemon / mango / strawberry	30 cl	26 PLN
<b>Świeżo wyciskane soki</b> Pomarańcza / grejpfrut / mix Freshly squeezed juices Orange / grapefruit / mix	20 cl	29 PLN

## Tonic

### Tonic

<b>Granat &amp; bazylia</b> Pomegranate & Basil	20 cl	23 PLN
<b>Różowy grejpfrut</b> Pink Grapefruit	20 cl	23 PLN
<b>Kwiat czarnego bzu</b> Elderflower	20 cl	23 PLN
<b>Podwójnie cytrynowy</b> Double Lemon	20 cl	23 PLN
<b>Indian Tonic</b> Indian Tonic	20 cl	23 PLN
<b>Imbirowy</b> Ginger Ale	20 cl	23 PLN

## Napoje ciepłe

### Hot drinks

<b>Herbata sypana</b>	36 cl	18 PLN
Ceylon / Earl Grey / Sencha / jaśminowa / owocowa / mięta		
Loose tea		
Ceylon / Earl Grey / Sencha / jasmine / fruit / mint		
<b>Herbata rozgrzewająca</b>	36 cl	26 PLN
Warming tea		
<b>Espresso</b>	4 cl	15 PLN
<b>Espresso Doppio</b>	8 cl	18 PLN
<b>Kawa czarna</b>	18 cl	17 PLN
Black coffee		
<b>Kawa z mlekiem</b>	20 cl	18 PLN
Coffee with milk		
<b>Cappuccino</b>	18 cl	20 PLN
<b>Latte Macchiato</b>	18 cl	20 PLN
<b>Latte Macchiato smakowe</b>	18 cl	22 PLN
Wanilia / cynamon / czekolada		
Vanilla / cinnamon / chocolate		
<b>Flat white</b>	20 cl	21 PLN
<b>Kawa mrożona</b>	22 cl	26 PLN
Iced coffee		
<b>Czekolada na gorąco z bitą śmietaną</b>	18 cl	24 PLN
Hot chocolate with whipped cream		

Szanowni Goście, dbając o wysoki poziom obsługi, do każdego rachunku zostanie doliczony serwis kelnerski w wysokości 5%

Dear Guests, in order to maintain high level of service, a service charge of 5% will be added to each bill.

# Snack Menu

# Pizza

## Pizza

- Margherita** 40 PLN  
Sos pomidorowy | mozzarella  
Tomato sauce | mozzarella  
A | G
- Margherita di Burrata** 52 PLN  
Sos pomidorowy | mozzarella | burrata |  
rukola | szynka parmeńska  
Tomato sauce | mozzarella | burrata | arugula |  
prosciutto di parma  
A | G | J
- Parma** 44 PLN  
Sos pomidorowy | mozzarella | szynka parmeńska |  
rukola | grana padano  
Tomato sauce | mozzarella | prosciutto di parma |  
arugula | grana padano  
A | G | J
- Górska** 42 PLN  
Sos pomidorowy | bryndza | oscypek |  
mozzarella | grana padano  
Tomato sauce | bryndza | oscypek | mozzarella | grana padano  
A | G
- Caprese** 43 PLN  
Sos pomidorowy | mozzarella |  
pomidory malinowe | bazylia  
Tomato sauce | mozzarella | raspberry tomatoes | basil  
A | G
- Carbonara** 46 PLN  
Sos śmietanowy | białe wino | mozzarella | pancetta |  
czerwona cebula | szczypior | grana padano  
Cream sauce | white wine | mozzarella | pancetta |  
red onion | chives | grana padano  
A | G | D | J
- Salami Pepperoni** 41 PLN  
Sos pomidorowy | mozzarella | czerwona cebula |  
salami pepperoni | jalapeño  
Tomato sauce | mozzarella | red onion | pepperoni | jalapeño  
A | G

### ALERGENY / ALLERGENS

A-gluten, B-skorupiaki, C-jaja, D-ryby, E-orzeszki ziemne, F-soja, G-mleko,  
H-orzechy jadalne, I-seler, J-gorczyca, K-sesam, L-siarczany/dwutlenek siarki,  
M-łubin, N-mięczaki, O-miód, Grzyby

A-gluten, B-crustaceans, C-eggs, D-fish, E-peanuts, F-soy, G-milk,  
H-edible nuts, I-celery, J-mustard, K-sesame, L-sulfates/sulfur dioxide,  
M-lupin, N-molluscs, O-honey, Mushrooms

Szanowni Goście, dbając o wysoki poziom obsługi, do każdego  
rachunku zostanie doliczony serwis kelnerski w wysokości 5%

Dear Guests, in order to maintain high level of service,  
a service charge of 5% will be added to each bill.

## Snack Menu

### Snack Menu

**Burger wołowy | sałaty | boczek | konfitura z czerwonej cebuli | ser cheddar | pomidor | korniszon | frytki stekowe | colesław** 63 PLN

Beef burger | lettuce | bacon | red onion jam | cheddar cheese | tomato | gherkin | steak fries | coleslaw

A | G | O | L | J

**Burger drobiowy | salsa z ananasa | chili | sos cheddar | sałaty | frytki warzywne | pomidor | sałatka orientalna** 48 PLN

Chicken burger | pineapple salsa | chili | cheddar sauce | lettuce | vegetable fries | tomato | oriental salad

A | G | C

**Ciabatta | wołowina | pieczarki | sos tatarski | młode sałaty** 55 PLN

Ciabatta | beef | mushrooms | tartar sauce | young lettuce

A | C | G | Grzyby

**Bułka z czarnuszką | konfitura pomidorowa | burrata | pesto bazyliowe | rukola | orzechy pinii** 55 PLN

Nigella seed bun | tomato jam | burrata | basil pesto | arugula | pine nuts

A | G | H

## Dania z menu Aura

### Aura menu dishes

**Sałata rzymska | filet z kurczaka | anchois | boczek | pomidory koktajlowe | grzanka | sos cezar** 50 PLN

Romaine lettuce | chicken fillet | anchovies | bacon | cherry tomatoes | croutons | caesar sauce

A | D

**Zupa z botwinki | jajo poche** 33 PLN

Young beet greens soup | poached egg

C | G | I | Vege | Gluten Free

**Domowe gnocchi | pomidory koktajlowe | szynka parmeńska | czosnek | parmezan** 50 PLN

Homemade gnocchi | cherry tomatoes | prosciutto di parma | garlic | parmesan

A | C | G

**Kotlet schabowy z kością | purée ziemniaczane | sauté z boczniaków | zielony ogórek | ser feta** 62 PLN

Bone-in pork chop | mashed potatoes | sautéed oyster mushrooms | fresh cucumber | feta cheese

A | C | G | Grzyby

