

# GALACTIC COCKTAIL MENU

## ECLIPSE

### SOLAR SILK

*jedwabisty, delikatnie słodki, kwiatowo-owocowy z subtelnym akcentem anyżowym*

Kasia w kilku prostych słowach zamknęła złożoną strukturę swojego drinka. Już sam wygląd sprawia, że chce się go spróbować – niczym pragnienie pocucia promieni słonecznych na policzkach. Delikatna, jedwabista struktura skłania do dalszego delektowania się tą owocową i kremową propozycją. Charakter koktajlu zyskuje dzięki likierowi Ricard. Sam zapytaj, jak to działa.

**Skład:** rum **Havana**, **Lillet**, **Ricard**, **Aperol**, banan, cytryna, rabarbar, białko jaja, sól

*Autor: Kasia*

### CAPELLA

*aksamitny, delikatnie słodki, cytrusowy z ziołową nutą*

Capella to jedna z jaśniejszych gwiazd widocznych gołym okiem na nocnym sklepieniu. To, co widzimy jako jedno, tak naprawdę jest dwoma osobnymi ciałami niebieskimi. Tak samo w koktajlu Kasi – ta cytrusowa ziołowość jest wynikiem połączenia owocu yuzu oraz ziołowego likieru Chartreuse. Przekonaj się, jakie jeszcze smaki skrywa ta konstelacja składników.

**Skład:** **Ostoya**, **Chartreuse**, migdał, ciastko maślane, yuzu, cytryna, gałka muszkatołowa, białko jaja, pomarańcza

*Autor: Kasia*

### WENUS

*orzeźwiający, owocowy, z nutą pikanterii*

Ewelina swoją propozycją nawiązuje do klasycznego, dobrze wszystkim znanego schematu: „Kobiety są z Wenus, a mężczyźni z Marsa”. Oczywiście, „Panie przodem”, więc zaczynamy od Wenus. Koktajl ten skrywa w sobie to, co można znaleźć w każdej kobiecie – nutę słodocy i pikanterii. Nie myślcie tylko, że przez to będzie on delikatny – znajdziecie tu zdecydowane smaki tequili, a dodatek orzeźwienia w postaci marakuji zawróci wam w głowach... tak jak robią to kobiety.

**Skład:** **tequila**, **Passoa**, grejpfrut, marakuja, tonic, imbir

*Autor: Ewelina*

### MARS

*aksamitny, kwaśny, mocny*

Większość z nas pomyślałaby, że chodzi o whisky. Ewelina przy „męskiej” propozycji stawia na bardziej eleganckie podejście. Bawi się aromatami koniaku i łączy je z cierpką żurawiną. To zdecydowanie bardziej charakterna pozycja. Prosty skład pozwala Ewelinie wyeksponować szlachetne aromaty użytego trunku, a dodanie żurawiny oraz naszego cytrusowego kordiału to pokaz umiejętności balansowania między rozbieżną gamą smaków.

**Skład:** **Martell VS**, żurawina, cytryna, białko jaja

*Autor: Ewelina*

### MILKY WAY

*jogurtowy, owocowy, słodki*

Na starcie – koktajl nie ma nic wspólnego z popularnym batonikiem. Tak samo jak mleko – nie gra głównej roli ani w naszej Galaktyce, ani w tym koktajlu. Artur stosuje technikę „milk wash” – klaruje koktajl mlekiem. Fizycznie go tu nie znajdziecie, ale zaskoczy Was efekt, jaki z tego wszystkiego powstaje. Wódka o smaku białej czekolady w połączeniu z ziołowym likierem daje zaskakujące efekty.

**Skład:** **wódka Tessellis White Chocolate**, **Galliano**, ananas, pomarańcza

*Autor: Artur*

### ZIEMIA

*słodki, egzotyczny, dymny*

Hold Artura dla naszej Planety w postaci obfitości smaków, barw i aromatów. Można by rzec – odważna nazwa. Wydaje nam się, że Artur sprostał wyzwaniu. Bogactwo składników oddaje różnorodność naszej Planety. Macie przed sobą zabawę kolorami, słodycz egzotycznych owoców, mineralność tequili oraz ukryte aromaty dymne. Sam wygląd przynosi na myśl naszą Zieloną Planetę.

**Skład:** **tequila**, pomarańcza, winogrona, banan

*Autor: Artur*

30 zł  
135 ml

35 zł  
140 ml

42 zł  
300 ml

40 zł  
120 ml

55 zł  
120 ml

39 zł  
250 ml



## STELLA RUBRA

*mocny, owocowy, z nutą goryczy*

„Czerwony Ołbrzym” to końcowy etap ewolucji każdej gwiazdy – moment, w którym przybiera ona intensywnie czerwoną barwę. Nazwą tą Sebastian nawiązuje zarówno do koloru, jak i do dojrzałego charakteru klasyka – Negroni Sbagliato, którego formą bawi się w tym przypadku. Pijąc ten koktajl na pewno wyczujecie mocny charakter alkoholu (i Sebastiana), ale tak jak sam barman, jest on w pewnym sensie delikatny i przyjemnie pijalny. Dodatek polskiego akcentu w postaci jabłek i bąbelków z cydru, pozwala Sebastianowi ujarzmić całą tę mieszkanekę alkoholu.

**Skład:**  
wódka waniliowa, Chambord, triple sec, Campari, cydr

*Autor: Sebastian*

## GROMADA GWIAZD

*świeży, cytrusowy*

Prawdopodobnie każdy z nas słyszał o filmie „Interstellar”. Podróżę głównego bohatera oraz kosmiczne widoki zainspirowały Sebastiana do stworzenia koktajlu tak bezkresnie orzeźwiającego, jak nieskończony horyzont wszechświata z filmu. Kiedy zapoznacie się z połączeniem cytrusów, ziół, a nawet ogórka, zrozumiecie jak inspiracja, nazwa i wygląd współgrają ze sobą w tej gromadzie smaków i aromatów.

**Skład:**  
gin Beefeater, białe wino, trawa cytrynowa, ogórek, imbir

*Autor: Sebastian*

## MGŁAWICA

*słodki, tropikalny, kawowy*

Mgławica to wszystko i nic jednocześnie. W przestrzeni kosmicznej przybiera różnorakie kształty i barwy. Wiktor postanawia wykorzystać to zjawisko, by zobrazować połączenie smaków, na które decyduje się w tej propozycji. Olejki eteryczne z wiórków kokosowych oraz kukurydzy w połączeniu z kawą podbitą aromatem jabłka, tworzą intrygującą mieszkanekę. Kawa występuje tu pod postacią „cold brew”, w którym wodę zastąpiono sokiem jabłkowym. Owocowość rumu Don Papa dopełnia wszystko, tworząc obłok doznań i smaków.

**Skład:**  
rum Don Papa, kokos, kukurydza, kawa, jabłko

*Autor: Wiktor*

## PRÓZNA

*wytrawny, drożdżowy, mineralny*

Kosmiczna próżnia może kojarzyć się z czymś nieznanym, pustym, a nawet niepokojącym. Takie właśnie skojarzenia chce wywołać Wiktor w tym – można by rzec – szalonym zestawieniu. Długo zastanawiał się, jak osiągnąć smak, który najbardziej zaskoczy Wasze podniebienie. Tak powstała mieszanka mineralności tequili i rieslinga oraz mniej spotykanych składników takich jak ocet czy skórka chleba. Solna pianą o drożdżowych aromatach tylko podbija skrajny charakter tej propozycji. Przekonaj się sam, jak to wszystko pobudzi Wasze zmysły.

**Skład:**  
tequila, białe wino (riesling), skórka chleba, cytryna, ocet, sól

*Autor: Wiktor*



STELLA RUBRA



GROMADA GWIAZD



PRÓZNA



MGŁAWICA

## COCKTAILE KLASYCZNE COCKTAILE DOMU

<b>PORNSTAR MARTINI</b>	słodko-kwaśny	✦	38 zł	<b>TORUŃSKI PIERNIK</b>	słodki, korzenny	32 zł
<b>MOJITO</b>	orzeźwiający	✦	42 zł	<b>ECLIPSE</b>	wytrawny	31 zł
<b>CUBA LIBRE</b>	słodko-kwaśny		38 zł	<b>PRZESILENIE</b>	słodki, orzeźwiający	42 zł
<b>BLOODY MARY</b>	ostry	✦	42 zł			
<b>APEROL SPRITZ</b>	cytrusowy, gorzki	✦	40 zł			
<b>HUGO SPRITZ</b>	słodki, orzeźwiający	✦	32 zł			
<b>SEX ON THE BEACH</b>	tropikalny, słodki, owocowy	✦	32 zł			
<b>LONG ISLAND ICED TEA</b>	mocny, słodki		40 zł			
<b>NEGRONI</b>	wytrawny, słodko-gorzki		35 zł			
<b>MARGARITA</b>	cytrusowy, wytrawny		30 zł			
<b>COSMOPOLITAN</b>	rześki, owocowy, olerpki	✦	38 zł			
<b>ESPRESSO MARTINI</b>	pobudzający, słodki, kawowy		34 zł			
<b>MAI TAI</b>	tropikalny, migdałowy		39 zł			
<b>PINA COLADA</b>	kremowy, słodki		37 zł			

✦ - cocktail dostępny także w wersji bezalkoholowej

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT.  
Ceny nie obejmują opłaty serwisowej 25 zł za jednorazowe dostarczenie zamówienia do pokoju.  
Room service numer wew. 200 lub 272.