

COCKTAILS • DRINKI

Pink Peach Smash 30 zł

Pink Gin, Lemon Juice, Simple Syrup, Peach, Mint

Frozen Strawberry Daiquiri 35 zł

White Rum, Frozen Strawberries, Lime Juice, Simple Syrup

Cherry Bourbon Slush 39 zł

Bourbon, Frozen Cherries, Simple Syrup, Lemon Juice

Frozen Margarita 37 zł

Tequila, Cointreau, Lime Juice, Simple Syrup

Vanilla Sky Sour 32 zł

Vodka, Vanilla Syrup, Egg White

Forrest Berry 32 zł

White Rum, Raspberry Syrup, Lime Juice, Cranberry Juice, Blackcurrant Juice, Orange Juice

Passion Spritz 39 zł

White Rum, Passion Fruit Puree, Prosecco, Soda

Pornstar Martini 41 zł

Vanilla Vodka, Passionfruit puree, Passion Fruit Syrup, Lime Juice, Vanilla Syrup, Prosecco

Simon Says 36 zł

Vodka, Cointreau, Lemon Juice, Raspberry Juice, Lemonade

Kiwi Rose Spritz 35 zł

Kiwi puree, Rose wine, Soda

cocktails



CLASSIC COCKTAILS

*Our bartender can create favorite classics at your request
Na Twoje życzenie barman może przygotować inne klasyczne koktajle*

WINES • WINA



125 ml



750 ml

SPARKLING MUSUJACE

Prosecco 31/139 zł

*Prosecco Treviso D.O.C. Follador Extra Dry
Veneto, Italy*

Graham Beck Brut NV 45/239 zł

Western Cape, RPA

WHITE BIAŁE

Sauvignon Blanc 32/169 zł

MAN Family, Coastal Region, RPA

Chardonnay 42/229 zł

Wente, Livermore Valley, California, USA

RED CZERWONE

Idi di Marzo 30/169 zł

Montepulciano d'Abruzzo, Włochy

Zinfandel 41/229 zł

Livermore Valley, California, USA

wines

POLISH WINES •



125 ml



750 ml

POLSKIE WINA

Wina białe / White wine 36/199 zł

Solaris

Wina różowe / Rosé wine 32/179 zł

Rosé

Wina czerwone / Red wine 38/209 zł

Cabernet

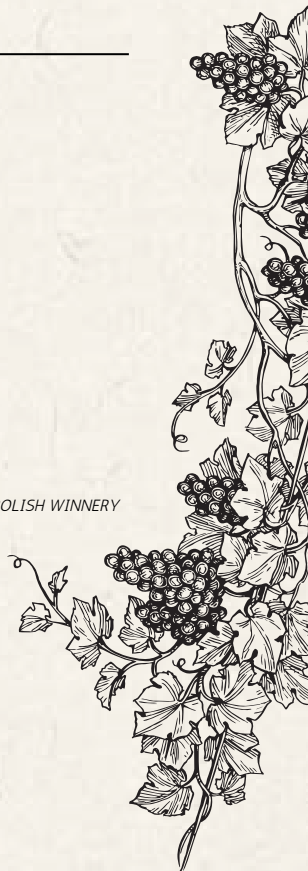
WINNICA TURNAU, WIODĄCA POLSKA WINNICA • THE TURNAU VINEYARD, LEADING POLISH WINNERY

WINNICA TURNAU

It all began with Jerzy Turnau, who was a landowner and creator of agricultural education programs in the city of Lviv. History rendered the direct continuation of his work impossible, however one of his great-grandsons – Zbigniew Turnau – has run a sizable homestead for many years now, engaging in the cultivation of grains and rapeseed, and is assisted in this by his son Jacek.

Its beneficial location, as well as a climate favorable to fruits, inevitably gave rise to the question:

... perhaps wine?



polish

SOFT DRINKS • NAPOJE

Lemoniada cytrynowa 330 ml / 21 zł
Lemonade served with fresh lime

Lemoniada marakuja 330 ml / 21 zł
Lemonade served with passion fruit

Sok jabłkowy 250 ml / 14 zł
Apple juice

Sok pomarańczowy 250 ml / 14 zł
Orange juice

Woda niegazowana 300 ml / 12 zł
Still water

Woda gazowana 300 ml / 12 zł
Sparkling water

Coca-Cola / Zero 250 ml / 15 zł

Sprite 250 ml / 15 zł

Tonic 250 ml / 15 zł

Red Bull 250 ml / 22 zł

soft



COFFEE • KAWA

Espresso	13 zł
Espresso Doppio	17 zł
Americano	14 zł
Cappucino	19 zł / 21 zł 
Flat White	15 zł / 18 zł 
Latte Macchiato	21 zł / 24 zł 
Iced Coffee	24 zł
Hot Chocolate	21 zł
Espresso Tonic	25 zł

TEA • HERBATA

Czarna Black tea	13 zł
Earl Grey Earl Grey tea	13 zł
Zielona herbata Green tea	13 zł
Śniadaniowa Breakfast Tea	13 zł
Owoce leśne Forest fruits tea	13 zł
Miętowa Mint tea	13 zł


BEER • PIWO

craft beer

Chmyz Pils 

500 ml / 25 zł

Pils-unfiltered

Chmyz Pils 

330 ml / 21 zł

Pils-unfiltered

Let's try original Polish craft beers made in Nowy Sącz
Based on regional recipes



bitterness scale

bottled beer

Pilsner Urquell

330 ml / 24 zł

Bottom-fermented beer

Żywiec

330 ml / 19 zł

Lager beer

Żywiec 0%

500 ml / 19 zł

Alcohol free beer

TEQUILA

Tequilla Blanco

4 cl / 23 zł

Served with lemon slices and salt

Tequilla Gold

4 cl / 215zł

Served with orange slices and cinnamon

VODKA • WÓDKA

Wyborowa

4 cl / 22 zł

Żubrówka Bison Grass

4 cl / 22 zł

Absolut

4 cl / 25 zł

Chopin

4 cl / 28 zł

Belvedere

4 cl / 34 zł



4 cl-40 ml

SINGLE MALT •

Talisker 10	4 cl / 42 zł
Aberlour 12	4 cl / 41 zł
Glenmorangie 14	4 cl / 54 zł
Oban 14	4 cl / 52 zł
Glenfiddich 15	4 cl / 47 zł
Glenlivet 15	4 cl / 457zł
Lagavulin 16	4 cl / 62 zł
Dalmore 12	4 cl / 55 zł
Dalmore 15	4 cl / 79 zł
Dalmore 18	4 cl / 179 zł

single malt

BLENDED & BOURBON •

Ballentine's Finest 4 cl / 23 zł

Chivas Regal 12 4 cl / 33 zł

Chivas Regal 18 4 cl / 42 zł

Jameson 4 cl / 29 zł

Jack Daniel's 4 cl / 33 zł

Jim Beam 4 cl / 29 zł

blended

COGNAC • BRANDY

Hennessy VS 4 cl / 38 zł

Camus Elegance VS 4 cl / 42 zł

Remy Martin VSOP 4 cl / 49 zł

Martell VSOP 4 cl / 44 zł

Courvoisier VSOP 4 cl / 42 zł

RUM •

Bacardi Blanca 4 cl / 23 zł

Bacardi Oro 4 cl / 23 zł

Bacardi Negra 4 cl / 23 zł

Havana Club 7 4 cl / 25 zł

Ron Zacapa 23 4 cl / 52 zł

CREATE YOUR FAVOURITE

*Our bartender can create your favorite one based on classic alcohol
Nasz barman może stworzyć Twój ulubiony koktajl z alkoholi dostępnych w karcie*

GIN •

Bombay Sapphire 4 cl / 29 zł

Tanqueray 4 cl / 34 zł

Hendrick's 4 cl / 36 zł

Beefeater Pink 4 cl / 29 zł

LIQUEURS • LIKIERY

Bailey's 4 cl / 23 zł

Kahlúa 4 cl / 23 zł

Jägermeister 4 cl / 23 zł

Campari 4 cl / 23 zł

Cointreau 4 cl / 23 zł

SNACKS •

Caprese Salad 25 zł

Tomato, Mozzarella cheese, Rucola,
Olive oil, Balsamic vinegar

Cheese board 69 zł

Cheese selection served with
mix of seeds and dry fruits

Charcuterie board 69 zł

Charcuterie selection served with
cherry tomatoes, nuts and rucola

Ham&Cheese toast 25 zł

Served with cherry tomatoes
and ketchup

Belgian French Fries 25 zł

Served with ketchup

Nachos 24 zł

Served with guacamole and salsa

Polish Cheese "Oscypek" 25 zł

Grilled cheese with homemade
cranberries jam

DESSERTY

Waffles 26 zł

Served with whipped cream, fruit and
maple syrup

Cheesecake 24 zł

Served with fruits & chocolate sauce

Snacks and desserts are served up to 30 minutes before the bar closes

PRZEKĄSKI

Sałatka Caprese 25 zł

Pomidory, ser Mozzarella, rukola,
oliwa z oliwek, ocet balsamiczny

Deska serów 69 zł

Selekcja serów podawana z suszonymi
owocami

Deska wędlin 69 zł

Selekcja wędlin podawana z pomidorkami
koktajlowymi, rukolą i orzechami

Tost z szynką i serem 25 zł

Podawany z pomidorkami koktajlowymi
i ketchupem

Frytki belgijskie 25 zł

Podawane z ketchupem

Nachos 24 zł

Podawane z guacamole i salsą

Grillowany Oscypek 25 zł

Podawany z konfiturą żurawinową



DESERY

Gofry 26 zł

Serwowane z bitą śmietaną,
owocami i syropem klonowym

Domowy sernik 24 zł

Serwowane ze świeżymi owocami
i sosem czekoladowym

Przekąski i desery serwowane są do 30 minut przed zamknięciem baru