MENU SEZONOWE

Mulled Apple 29 zł
Jameson, sok jabłkowy, sok cytrynowy, syrop imbirowy, miód, cynamon, anyż, goździki

Jager Winter Berry 29 zł
Jagermeister, sok żurawinowy, sok jabłkowy, sok cytrynowy, syrop malinowy, syrop waniliowy

White Winter 29 zł
Sauvignon Blanc, sok jabłkowy, imbir, cynamon, goździki, miód, jabłko suszone

Pumpkin Spice Latte 27 zł

Gingerbread Latte 27 zł



PRZEKĄSKI NA CIEPŁO

W menu m.in oscypek z żurawiną lub deska serów i wędlin

SEASONAL SPECIALTIES

Mulled Apple 29 zł
Jameson, apple juice, lemon juice, ginger syrup, honey, cinnamon, star anise, cloves

Jager Winter Berry 29 zł
Jägermeister, cranberry juice, apple juice, lemon juice, raspberry syrup, vanilla syrup

White Winter 29 zł
Sauvignon Blanc, apple juice, ginger, cinnamon, cloves, honey, dried apple

Pumpkin Spice Latte 27 zł

Gingerbread Latte 27 zł



seasonal

HOT SNACKS MENU

Polish cheese "Oscypek, Ham & Cheese toast and many more in the menu

COCTAILS • DRINKI

cocktails

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



CLASSIC COCTAILS

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
MUSUJĄCE

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 Lemonade served with fresh lime	330 ml / 21 zł
Lemoniada marakuja Lemonade served with passion fruit	330 ml / 21 zł
Sok jabłkowy Apple juice	250 ml / 14 zł
Sok pomarańczowy Orange juice	250 ml / 14 zł
Woda niegazowana Still water	300 ml / 12 zł
Woda gazowana Sparkling water	300 ml / 12 zł
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

Plant based milk on your request - soya, oat and lactose free available
Dostępne mleko roślinne - sojowe, owsiane oraz bez laktozy

BEER • PIWO

draft 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 •

Bacardí Blanca	4 cl / 23 zł
Bacardí Oro	4 cl / 23 zł
Bacardí Negra	4 cl / 23 zł
Havana Club 7	4 cl / 25 zł
Ron Zacapa 23	4 cl / 52 zł

CREAT YOUR FAVOURITE

Our bartender can create your favorite one based on classic alkohol
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

snacks

DESERY

Waffles 26 zł
Served with whipped cream, fruit and maple syrup

Cheesecake 24 zł
Served with fruits & cholocate 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