
WITAMY

W RESTAURACJI HOTELU WODNIK

Z przyjemnością oddajemy w Państwa ręce nowe menu, które powstało z pasji do kuchni i szacunku do najwyższej jakości produktów. Za jego kompozycję odpowiada nasz szef kuchni,

Piotr Makowski, który z zespołem codziennie dba o to, by każde danie było nie tylko smaczne, ale i zapadające w pamięć. Zachęcamy do odkrywania smaków, które łączą sezonowość, nowoczesne podejście i klasyczne techniki kulinarne.

Życzymy smacznego!





SEZONOWE MENU / SEASONAL MENU

BOTWINKA Z JAJKIEM POCHE |300 ML| - 35 PLN

BEETROOT SOUP WITH POACHED EGG

botwinka, ziemniaki puree, bekon, jajo pochee

Young beetroot (with leaves), Creamy mashed potatoes, Crispy bacon, Poached egg, Vegetable broth, Fresh herbs

Alergeny / Allergens: 3, 7, 9

MAZURSKA ZUPA RYBNA |300 ML| - 39 PLN

MASURIAN FISH SOUP

ryby słodkowodne, warzywa sezonowe, polskie zioła, pomidor

Freshwater fish, Seasonal vegetables, Tomato, Polish herbs, Fish broth

Alergeny / Allergens: 4, 9, 12

LEŚNE RISOTTO Z NUTĄ TRUFLI |300ML| - 50 PLN

FOREST RISOTTO WITH A HINT OF TRUFFLE

risotto, grzyby leśne, rozmaryn, oliwa truflowa

Wild forest mushrooms, Rice, Fresh rosemary, Truffle oil

Alergeny / Allergens: 7, 9, 12

ROLADKI FASZEROWANE KOZIM SEREM I FIGĄ |650G| - 58 PLN

CHICKEN ROULADES STUFFED WITH GOAT CHEESE AND FIG

filet z kurczaka, ser kozi, figi, lekki sos porto, perłowa kasza kuskus z warzywami letnimi

Chicken fillet, goat cheese, figs, light Porto sauce, pearl couscous with summer vegetables

Alergeny / Allergens: 1, 5, 7, 9, 12

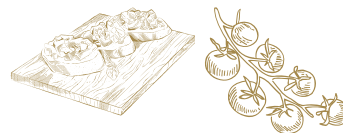
TARTA STRACIATELLA Z MALINAMI |250G| - 29 PLN

STRACCIATELLA TART WITH RASPBERRIES

Kruche ciasto, krem straciatella, świeże maliny

Shortcrust pastry, stracciatella cream, fresh raspberries

Alergeny / Allergens: 1, 3, 5, 6, 7



PRZYSTAWKI/STARTERS

KREWETKI Z GRILLA NA SALSIE Z MANGO I ANANASA |200G/3 SZT.| - 28 PLN GRILLED PRAWNS ON MANGO & PINEAPPLE SALSA

krewetki, salsa z mango i ananasa, pomidor, czerwona cebula, chili, kolendra, limonka, imbir, bagietka
prawns, mango & pineapple salsa, tomato, red onion, chili, coriander, lime, ginger, baguette

Alergeny / Allergens: 1, 2, 6, 10, 12

MATIAS W ŚMIETANIE Z PIECZONYM ZIEMNIAKIEM |300G| - 25 PLN MATIAS HERRING IN CREAM WITH BAKED POTATO

śledź, śmietana, pieczony ziemniak, jabłko, cytryna, cebula, koper
herring, sour cream, baked potato, apple, lemon, onion, dill

Alergeny / Allergens: 4, 6, 7, 10

TATAR WOŁOWY Z DODATKAMI |200G| - 59 PLN BEEF TARTARE WITH TRADITIONAL GARNISHES

wołowina, żółtko, czerwona cebula, grzyby marynowane, musztarda francuska,
kapary, masło, ogórek, bagietka
beef meat, egg yolk, red onion, pickled mushrooms, French mustard, capers, butter, pickled cucumber, baguette

Alergeny / Allergens: 1, 3, 6, 10



SALATKI / SALADS

SALATKA Z BURRATĄ Z WARZYW SEZONOWYCH |300G| - 48 PLN BURRATA SALAD WITH SEASONAL VEGETABLES

selekcja sałat, burrata, warzywa sezonowe, ragout z owoców leśnych,
czerwone wino, cynamon, anyż, pomidory koktajlowe, bagietka
mixed salad leaves, burrata, seasonal vegetables, forest fruit ragout, red wine, cinnamon, anise, cherry tomatoes, baguette

Alergeny / Allergens: 1, 6, 7, 10, 12

SALATKA Z HALLOUMI I BRZOSKWINIĄ SOUS VIDE |300G| - 40 PLN HALLOUMI & PEACH SOUS VIDE SALAD

selekcja sałat, pomidory koktajlowe, cukinia, papryka czerwona, winegret
ogórek, brzoskwinia, rozmaryn, miód, limonka, ser halloumi, świeża kolendra, chili
mixed salad leaves, cherry tomatoes, zucchini, red pepper, vinaigrette, cucumber,
peach, rosemary, honey, lime, halloumi cheese, fresh coriander, chili

Alergeny / Allergens: 1, 6, 7, 10



ZUPY/SOUPS

ŻUR STAROPOLSKI W NOWOCZESNYM WYDANIU |300ML| - 29 PLN OLD POLISH SOUR RYE SOUP WITH A MODERN TWIST

zakwas, puree ziemniaczane, pulpeciki z białej kielbasy, jajko poche, chips z wędzonego boczku
sour rye starter, mashed potatoes, white sausage meatballs, poached egg, smoked bacon chip

Alergeny / Allergens: 3, 6, 7, 10

ROSÓŁ KRÓLEWSKI Z KLUSKAMI LANYMI |300ML| - 18 PLN ROYAL BROTH WITH DROP DUMPLINGS

kluski lane, wywar drobiowo-wołowy, marchew, pietruszka, seler, por, cebula, czosnek, liść laurowy, ziele
angielskie, lubczyk

drop dumplings, chicken & beef broth, carrot, parsley root, celery, leek, onion, garlic, bay leaf, allspice, lovage

Alergeny / Allergens: 1, 3, 6, 9, 10



DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

SCHAB Z KOŚCIĄ SOUS VIDE PUREE CHRZANOWE,
ZASMAŻANA KAPUSTA Z GRZYBAMI I BEKONOWYM CHRUSTEM |750G| - 62 PLN
BONE-IN PORK CHOP WITH HORSERADISH MASHED
POTATOES, BRAISED CABBAGE WITH WILD MUSHROOMS AND BACON CRISP

schab, ziemniaki, śmietana, chrzan, kapusta, podgrzybki, boczek, czosnek, rozmaryn, cebula
pork loin, potatoes, sour cream, horseradish, cabbage, bay bolete mushrooms, bacon, garlic, rosemary, onion

Alergeny / Allergens: 1, 3, 6, 7, 10

ŻEBERKO WIEPRZOWE WOLNO PIECZONE
Z OPIEKANYMI ZIEMNIAKAMI I WARZYSAMI SEZONOWYMI |750G| - 59 PLN
SLOW-ROASTED PORK RIBS WITH ROASTED POTATOES
AND SEASONAL VEGETABLE

wieprzowina, ziemniaki, papryka słodka, pieczarki, cukinia, cebula, kmin, kolendra, czosnek, anyż, cynamon,
rozmaryn, sos BBQ

pork, potatoes, sweet paprika, mushrooms, zucchini, onion, cumin, coriander, garlic, anise, cinnamon, rosemary, BBQ sauce

Alergeny / Allergens: 12

POŁĘDWICA Z DORSZA Z PIPERADĄ I CHIPSEM Z JARMUŻU,
ZIEMNIACZANE GRATIN |450G| - 55 PLN
COD LOIN WITH PIPERADE AND KALE CRISP, POTATO GRATIN

dorsz, ziemniaki, pomidory, papryka, cebula, czosnek, tymianek, limonka, sos z marakui, mleko kokosowe, rozmaryn
cod, potatoes, tomatoes, bell pepper, onion, garlic, thyme, lime, passion fruit sauce, coconut milk, rosemary

Alergeny / Allergens: 1, 4, 7

KACZKA PIECZONA LUZOWANA, PODSMAŻANE PIEROGI
Z CZERWONĄ KAPUSTĄ I MALINAMI, SOS CASSIS |950G| - 67 PLN
BONELESS ROASTED DUCK WITH RED CABBAGE & RASPBERRY FRIED
DUMPLINGS, CASSIS SAUCE

kaczka, czerwona kapusta, maliny, czarna porzeczka, cebula, czerwone wino, tymianek, oregano,
anyż, cynamon, majeranek, miód

duck, red cabbage, raspberries, blackcurrant, onion, red wine, thyme, oregano,
anise, cinnamon, marjoram, honey

Alergeny / Allergens: 1, 12



GICZ JAGNIĘCA, KOPYTKA Z PESTO Z CZOSNKU
NIEDŹWIEDZIEGO Z WARZYWAMI POŁUDNIA |850G| - 95 PLN
LAMB SHANK, POTATO DUMPLINGS WITH WILD GARLIC PESTO,
AND MEDITERRANEAN VEGETABLES

jagnięcina, kopytka, kasza kukurydziana, oliwki, kapary, anchois, czosnek niedźwiedzi,
parmezan, cytryna, warzywa południa
lamb, potato dumplings, cornmeal, olives, capers, anchovies, wild garlic, parmesan, lemon, mediterranean vegetables,
Alergeny / Allergens: 1, 6, 7, 8, 10, 12

RISOTTO / RISOTTOS

RISOTTO SZAFRANOWE Z KREWETKAMI |400G| - 59 PLN
PRAWN RISOTTO

ryż arborio, 4 krewetki, szafran, czosnek, imbir, kolendra, papryka chili, białe wino, masło
arborio rice, 4 prawns, saffron, garlic, ginger, coriander, chili pepper, white wine, butter
Alergeny / Allergens: 2, 6, 7, 10, 12

RISOTTO SZAFRANOWE
Z MARYNOWANYM SEREM WEGE |400G| - 58 PLN
RISOTTO WITH MARINATED VEGAN CHEESE



ryż arborio, ser wege, zioła prowansalskie, cebula, czosnek, białe wino, masło, śmietanka,
mascarpone, szafran, parmezan, pomidory koktajlowe, papryka chili, kolendra, bulion warzywny
arborio rice, vegan cheese, onion, garlic, white wine, butter, cream, mascarpone, saffron, parmesan, cherry tomatoes,
chili pepper, coriander, vegetable broth
Alergeny / Allergens: 6, 7, 9, 12

RISOTTO SZAFRANOWE Z KURCZAKIEM |400G| - 49 PLN
CHICKEN RISOTTO

ryż arborio, filet z kurczaka, szafran, tymianek, czosnek, masło,
arborio rice, chicken fillet, saffron, thyme, garlic, butter,
Alergeny / Allergens: 6, 7, 12



PIEROGI&PASTA /DUMPLINGS&PASTA

PIEROGI Z DZICZYZNĄ, ŻURAWINĄ I JAŁOWCEM |240G/7 SZT.| - 38 PLN DUMPLINGS WITH GAME MEAT, CRANBERRIES AND JUNIPER

mąka pszenna, dziczyzna, żurawina, jałowiec, cebula, liść laurowy, ziele angielskie, rozmaryn
wheat flour, game meat, cranberries, juniper berries, onion, bay leaf, allspice, rosemary

Alergeny / Allergens: 1, 6, 9

PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI |240G/7 SZT.| - 32 PLN DUMPLINGS WITH CABBAGE AND MUSHROOMS

mąka pszenna, kapusta kiszona, podgrzybki, cebula, liść laurowy, ziele angielskie
wheat flour, sauerkraut, bolete mushrooms, onion, bay leaf, allspice

Alergeny / Allergens: 1, 6, 9

PODSMAŻANE PIEROGI UKRAIŃSKIE Z KWAŚNĄ ŚMIETANĄ |240G/7 SZT.| - 29 PLN PAN-FRIED UKRAINIAN DUMPLINGS WITH SOUR CREAM

mąka pszenna, ziemniaki, twaróg, cebula, kwaśna śmietana,
wheat flour, potatoes, cottage cheese, onion, sour cream

Alergeny / Allergens: 1, 6, 7, 9

PIEROGI Z JAGODAMI |240G/7 SZT.| - 36 PLN DUMPLINGS WITH BLUEBERRIES

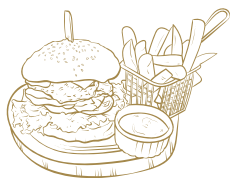
mąka pszenna, jagody, kwaśna śmietana
wheat flour, blueberries, sour cream

Alergeny / Allergens: 1, 6, 7, 9

PAPARDELLE Z KURCZAKIEM, SEREM GORGONZOLA I SZPINAKIEM |400G| - 46 PLN PAPPARDELLE WITH CHICKEN, GORGONZOLA AND SPINACH

świeży makaron papardelle, delikatny filec z kurczaka, kremowy sos z sera gorgonzola, liście młodego szpinaku,
czosnek, śmietanka, parmezan
fresh pappardelle pasta, tender chicken fillet, creamy gorgonzola cheese sauce,
baby spinach leaves, garlic, cream, parmesan

Alergeny / Allergens: 1, 3, 7



PLACEK PO CYGAŃSKU |420G| - 38 PLN

GYPSY-STYLE POTATO PANCAKE

szynka wieprzowa, cebula, czerwone wino, pieczarki, ziele angielskie, liść laurowy, papryka, ogórek, ziemniaki, mąka pszenna, czosnek, mozzarella
pork ham, onion, red wine, mushrooms, allspice, bay leaf, paprika, cucumber, potatoes, wheat flour, garlic, mozzarella

Alergeny / Allergens: 1, 3, 6, 9

BURGERY/FISH&CHIPS

BURGER WOŁOWY Z DŻEMEM Z BEKONU I WHISKY Z FRYTKAMI BELGIJSKIMI |420G| - 42 PLN

BEEF BURGER WITH BACON AND WHISKY JAM AND BELGIAN FRIES

wołowina, ser cheddar, piklowana czerwona cebula, mix sałat, dżem z bekonu i whisky, frytki belgijskie, sos BBQ śliwkowy, jalapeño aioli, krążki cebulowe, bułka maślana, sos koktajlowy, sos koktajlowy
beef, cheddar cheese, pickled red onion, mixed greens, bacon and whiskey jam, Belgian fries, plum BBQ sauce, jalapeño aioli, onion rings, brioche bun, cocktail sauce

Alergeny / Allergens: 1, 3, 6, 7, 10, 11, 12

CHICKEN BURGER Z FRYTKAMI BELGIJSKIMI |400G| - 39 PLN

CHICKEN BURGER WITH BELGIAN FRIES

pierś z kurczaka, panierka panko, ogórek, mix sałat, pomidor, frytki belgijskie, sos koktajlowy
chicken breast, panko breading, cucumber, mixed greens, tomato, Belgian fries, cocktail sauce

Alergeny / Allergens: 1, 6, 7, 10

FISCH AND CHIPS Z OKONKAMI I SOSEM TATARSKIM |450G| - 65 PLN

FISCH AND CHIPS WITH LAKE PERCH

okonki jeziorne, ciasto piwno-wódkowe, frytki belgijskie, majonez, sałaty, kapary, papryka, ogórek, pomidorki koktajlowe, pieczarki, musztarda Dijon, miód
lake perch, beer-vodka batter, Belgian fries, mayonnaise, lettuce, capers, bell pepper, cucumber, cherry tomatoes, mushrooms, Dijon mustard, honey

Alergeny / Allergens: 1, 4, 6, 10, 12



MENU DZIECIĘCE / KIDS MENU

ROSÓŁ Z KLUSECZKAMI |200 ML| - 17 PLN

CHICKEN BROTH WITH DROP DUMPLINGS

domowy makaron, wywar drobiowo-wołowy, marchew, pietruszka, seler, por, cebula, czosnek, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk

homemade noodles, chicken & beef broth, carrot, parsley root, celery, leek, onion, garlic, bay leaf, allspice, lovage

Alergeny / Allergens: 1, 3, 9

ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM |200 ML| - 17 PLN

TOMATO SOUP WITH PASTA

pomidory, bulion warzywny, makaron, marchew, seler, pietruszka, cebula, czosnek, śmietanka
tomatoes, vegetable broth, pasta, carrot, celery, parsley, onion, garlic, cream

Alergeny / Allergens: 3, 6, 7, 10

SPAGHETTI BOLOGNESE |250G| - 25 PLN

SPAGHETTI BOLOGNESE

łopatka wieprzowa, makaron, parmezan, pomidory, cebula, marchew, czosnek
pork shoulder, pasta, parmesan, tomatoes, onion, carrot, garlic

Alergeny / Allergens: 1, 6, 10

POŁĘDWICZKI Z KURCZAKA W CHRUPIĄCEJ PANIERCE Z FRYTKAMI

I SURÓWKĄ Z BIAŁEJ KAPUSTY |250G| - 25 PLN

CRISPY CHICKEN TENDERS WITH FRIES AND WHITE CABBAGE SLAW

filet z kurczaka, panierka panko, frytki cienkie, biała kapusta, marchew, ocet jabłkowy, ketchup
chicken fillet, panko breadcrumbs, thin fries, white cabbage, carrot, apple cider vinegar, ketchup

Alergeny / Allergens: 1, 3, 6, 10

PLACKI ZIEMNIACZANE Z KWAŚNĄ ŚMIETANĄ |250G/3 SZT| - 28 PLN

POTATO PANCAKES WITH SOUR CREAM

ziemniaki, jaja, mąka pszenna, kwaśna śmietana
potatoes, eggs, wheat flour, sour cream

Alergeny / Allergens: 1, 3, 6, 10



DESERY / DESSERTS

LODY Z OWOCAMI

SEZONOWYMI I BITĄ ŚMIETANĄ |280G/3 GAŁKI| - **27 PLN**
ICE CREAM WITH SEASONAL FRUITS AND WHIPPED CREAM

mieszane smaki lodów, owoce sezonowe
ice cream flavour mix, seasonal fruits

Alergeny / Allergens: 3, 7

JAPONSKI SERNIK Z KONFITURĄ Z WIŚNI |225G| - **28 PLN**
JAPANESE CHEESECAKE WITH CHERRY PRESERVE

serek Philadelphia, wiśnie, herbata matcha, cynamon, anyż
Philadelphia cream cheese, cherries, matcha tea, cinnamon, star anise

Alergeny / Allergens: 1, 3, 6, 10, 12

DESER DNIA - ZAPYTAJ KELNERA - **14 PLN**
DESSERT OF THE DAY - ASK WAITER

WYKAZ ALERGENÓW

ALLERGEN LIST

1. zboża zawierające gluten, 2. skorupiaki, 3. jaja, 4. ryby, 5. orzechy, 6. soja, 7. mleko, 8. orzechy, 9. seler,
10. gorczyca, 11. nasiona sezamu, 12. dwutlenek siarki i siarczyny, 13. łubin, 14. mięczaki

WSZYSTKIE DANIA MOGĄ ZAWIERAĆ ŚLADOWE ILOŚCI ALERGENÓW, W TYM: SOI,
ORZECHÓW, GORCZYCY, GLUTENU, MLEKA, SELERA, JAJ, RYB I SKORUPIAKÓW.

1. cereals containing gluten, 2. crustaceans, 3. eggs, 4. fish, 5. peanuts,
6. soybeans, 7. milk, 8. nuts, 9. celery, 10. mustard, 11. sesame seeds,
12. sulphur dioxide and sulphites, 13. lupin, 14. molluscs

ALL DISHES MAY CONTAIN TRACES OF ALLERGENS, INCLUDING: SOY, NUTS, MUSTARD,
GLUTEN, MILK, CELERY, EGGS, FISH AND SHELLFISH.

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

Kawa Americano 14 pln
Americano Coffee

Kawa espresso 40ml 10 pln
Espresso

Podwójne espresso 80ml 16 pln
Espresso doppio

Kawa Cappuccino 150ml 15 pln
Cappuccino

Kawa Latte 200ml 17 pln
Coffee Latte

Herbata 12 pln
Tea

Kawa Mrożona 18 pln
Iced Coffee



NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Woda gazowana/niegazowana 0,2l 10 pln
Mineral water sparkling/still

Pepsi/Pepsi Max/7 UP 12 pln
/Tonic 0,2l

Sok jabłko/pomarańcza 0,2l 12 pln
Apple/Orange juice

Sok jabłko/pomarańcza/grejpfrut 1l 19 pln
Apple/Orange/Grapefruit juice

PIWA / BEERS

Kormoran Świeże Pasteryzowane 20 pln
0,5l (6,2% alc.)
Fresh pasteurized beer

Kormoran Jasny 20 pln
0,5l (5,2% alc.)
Pale lager beer

Kormoran śliwka w piwie 20 pln
0,5l (4,4% alc.)
Plum-flavoured beer

Kormoran warmińskie rewolucje 18 pln
0,5l (5,2% alc.)
Warmian Revolution

Kormoran ciemny 18 pln
0,5l (4,5% alc.)
Dark beer

Kormoran american IPA 18 pln
0,5l (6,5% alc.)
American Indian Pale Ale beer

Książęce Złote Pszeniczne 18 pln
0,5l (4,9% alc.)
Wheat beer

Książęce Czerwony Lager 18 pln
0,5l (4,9% alc.)
Red lager beer

Tyskie 16 pln
0,5l (5,2% alc.)
Pale lager beer

Lech Free 14 pln
0,3l
Alcohol-free beer

Sok do piwa 20ml 2 pln
Beer syrup



KOKTAJLE/COCKTAILS

Long Island 40 pln

Wyborowa, Bacardi Carta Blanca, likier Cointreau,
Olmeca Silver, sok z cytryny, Pepsi
Wyborowa vodka, Bacardi Carta Blanca rum, Cointreau liqueur, Olmeca
Silver tequila, lemon juice, Pepsi

Margarita 36 pln

Olmeca Silver, likier Cointreau, sok z cytryny
Olmeca Silver, Cointreau liqueur, lemon juice

Negroni 36 pln

Campari, gin Beefeater, Martini Rosso
Campari, Beefeater gin, Martini Rosso

Manhattan 36 pln

Jim Beam, Martini Rosso, Angostura
Jim Beam, Martini Rosso, Angostura bitters

Whisky Sour 36 pln

Ballantines, sok z cytryny, syrop cukrowy, bialko jaja, Angostura
Ballantine's, lemon juice, sugar syrup, egg white,
Angostura bitters

Godfather 35 pln

Ballantines, Amaretto
Ballantine's, Amaretto

Kamikaze 35 pln

Wyborowa, likier Curaçao, sok z cytryny
Wyborowa, Blue Curaçao liqueur, lemon juice

Tequila Sunrise 32 pln

Olmeca Silver, sok pomarańczowy, syrop grenadine
Olmeca Silver, orange juice, grenadine syrup

Mojito 30 pln

Bacardi Carta Blanca, syrop cukrowy, świeża mięta,
woda gazowana
Bacardi Carta Blanca, sugar syrup, fresh mint,
sparkling water

Aperol Spritz 30 pln

Aperol, Prosecco, woda gazowana
Aperol, Prosecco, sparkling water

Cuba Libre 27 pln

Bacardi Carta Blanca, Pepsi, sok z limonki
Bacardi Carta Blanca, Pepsi, lime juice

Campari Orange 27 pln

Campari, sok pomarańczowy
Campari, orange juice

WÓDKA/VODKA

Cachaca (40% alc.)	18 pln/40ml
Finlandia (40% alc.)	15 pln/40ml
Baczewski (40% alc.)	15 pln/40ml
Absolut (40% alc.)	15 pln/40ml
Dębową (40% alc.)	15 pln/40ml
Żołądkowa Gorzka (34% alc.)	12 pln/40ml
Wyborowa (40% alc.)	12 pln/40ml
Stock (40% alc.)	12 pln/40ml
Żubrowka (37,5% alc.)	12 pln/40ml

WHISKY

Glenfiddisch (40% alc.)	28 pln/40ml
Tullamore Dew (40% alc.)	26 pln/40ml
Chivas Regal (40% alc.)	25 pln/40ml
Jameson (40% alc.)	22 pln/40ml
Jim Beam (40% alc.)	20 pln/40ml
Johnie Walker Black (40% alc.)	20 pln/40ml
Dubliner (40% alc.)	20 pln/40ml
Ballantines (40% alc.)	18 pln/40ml
Johnie Walker Red (40% alc.)	18 pln/40ml
Jack Daniels (40% alc.)	18 pln/40ml

KONIAK/BRANDY

Calvados (40% alc.)	28 pln/40ml
Martell VS (40% alc.)	26 pln/40ml
Metaxa 7* (40% alc.)	25 pln/40ml
Metaxa 5* (38% alc.)	22 pln/40ml
Stock (38% alc.)	18 pln/40ml

APERITIF

Martini Bianco (14,4% alc.)	20 pln/150ml
Martini Rosso (14,4%% alc.)	20 pln/150ml
Martini Extra Dry (18% alc.)	20 pln/150ml
Martini Fiero (14,4%% alc.)	20 pln/150ml
Campari (25% alc.)	20 pln/40ml
Aperol (11% alc.)	20 pln/40ml

GIN/RUM/TEQUILLA

Beefeater (40% alc.)	22 pln/40ml
Bacardi Carta Blanca (37,5% alc.)	20 pln/40ml
Bacardi Carta Negra (37,5% alc.)	20 pln/40ml
Olmeca Silver (35% alc.)	20 pln/40ml
Olmeca Gold (35% alc.)	20 pln/40ml
Gordons (37,5% alc.)	18 pln/40ml

LIKIER/LIQUEUR

Jagermaister (35% alc.)	16 pln/40ml
Malibu (18% alc.)	14 pln/40ml
Passoa (15% alc.)	14 pln/40ml
Bols lik (21% alc.)	14 pln/40ml
Baileys (17% alc.)	14 pln/40ml
Kahlua (16% alc.)	14 pln/40ml
Krupnik (38% alc.)	14 pln/40ml
Cointreau (40% alc.)	14 pln/40ml
Amaretto (28% alc.)	14 pln/40ml