



SEZONOWE MENU / SEASONAL MENU

FRYTKI Z BATATÓW |150G| - 25 PLN
SWEET POTATO FRIES

z dipem Sriracha Aioli
with Sriracha Aioli Dip
Alergeny / Allergens: 3

ZUPA Z GRZYBÓW LEŚNYCH |300ML| - 28 PLN
WILD MUSHROOM SOUP

z kluskami lanymi i kleksem kwaśnej śmietany
Drop Noodles and a Dollop of Sour Cream
Alergeny / Allergens: 1,7

KREM CEBULOWY |300ML| - 21 PLN
CREAMY ONION SOUP

z grzanką
with a crouton
Alergeny / Allergens: 1

GULASZ Z JELENIA |150G| - 58 PLN
VENISON GOULASH

z plackami ziemniaczanymi
with potato pancakes
Alergeny / Allergens: 1,3,6,9



SEZONOWE MENU / SEASONAL MENU

ROLADA WOŁOWA |150G| - 65 PLN

BEEF ROULADE

z kluskami śląskimi i modrą kapustą
with Silesian dumplings and red cabbage

Alergeny / Allergens: 1,10

GOŁĄBKI Z RYŻEM I LEŚNYMI GRZYBAMI |200G| - 45 PLN

CABBAGE ROLLS WITH RICE AND WILD MUSHROOMS

podsmażane na maśle klarowanym
sautéed in clarified butter

Alergeny / Allergens: 1,9

JESIENNA SYMFONIA |130G| - 28 PLN

AUTUMN SYMPHONY

z wanilią
with vanilla

Alergeny / Allergens: 7

CIASTO MARCHEWKOWE |130G| - 25 PLN

CARROT CAKE

z kremem mascarpone
with mascarpone cream

Alergeny / Allergens: 1,3,7,8



PRZYSTAWKI/STARTERS

KREWETKI Z GRILLA |100G/3 SZT.| NA SALSIE Z MANGO I ANANASA - 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 |200G| Z PIECZONYM ZIEMNIAKIEM - 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 |110G| Z DODATKAMI - 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

SET DWORSKI |200G| - 35 PLN MANOR SET

tatar, pieczarki marynowane, podgrzybek marynowany, ogórek konserwowy,
schab wieprzowy sous vide z musem chrzanowym, krążki cebulowe, pieczywo, masło
beef tartare, marinated mushrooms, marinated bay bolete mushrooms, pickled cucumber,
sous-vide pork loin with horseradish mousse, onion rings, bread, butter

Alergeny / Allergens: 1, 7

SET SWOJSKI |200G| - 35 PLN RUSTIC SET

salceson, kaszanka, smalec swojski ze skwarkami, szynka litewska,
schab mościpański, papryka konserwowa, ogorek kiszony, pieczywo, masło
head cheese, blood sausage, homemade lard with cracklings, Lithuanian ham,
Mościpański-style pork loin, pickled bell pepper, fermented cucumber, bread, butter

Alergeny / Allergens: 1, 7



SALATKI / SALADS

SALATKA Z KACZKĄ SOUS VIDE |250G| - 35 PLN SOUS-VIDE DUCK SALAD

paleta sałat i warzyw, filet z kaczki sv, sos z owoców leśnych
Mixed salad greens and vegetables, sous-vide duck breast, wild berry sauce

Alergeny / Allergens: 1, 7, 12

CARPACCIO Z KISZONYMI BURAKAMI |200G| - 32 PLN CARPACCIO WITH FERMENTED BEETS

buraki, pomarańcza, rukola, granat, kozi ser, karmelizowany orzech
Beetroot and orange salad, arugula, pomegranate, goat cheese, and caramelized nuts

Alergeny / Allergens: 7, 8



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 kiełbasy, 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

ROSÓL 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 KOSCIĄ SOUŚ VIDE |300G| PUREE CHRZANOWE, ZASMAŻANĄ
KAPUSTA Z GRZYBAMI I BEKONOWYM CHRUSTEM - **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 |300G|
Z OPIEKANYMI ZIEMNIAKAMI I SAŁATKĄ - **59 PLN**
SLOW-ROASTED PORK RIBS WITH ROASTED POTATOES
AND SEASONAL VEGETABLE

wieprzowina, ziemniaki, sałatka ze świeżych warzyw, kmin, kolendra, czosnek, anyż, cynamon,
rozmaryn, sos BBQ

pork, potatoes, fresh vegetable salad, cumin, coriander, garlic, star anise, cinnamon, rosemary, BBQ sauce

Alergeny / Allergens: 12

UDKO Z KACZKI CONFIT |300G|, PODSMAŻANE PIEROGI
Z CZERWONĄ KAPUSTĄ I MALINAMI, SOS CASSIS - **67 PLN**
DUCK LEG CON 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

KARMINADLE /2 SZT/ /160 G/ZIEMNIAKI Z WODY,
BURACZKI - **45 PLN**
MINCED MEAT CUTLET /2 PCS//160 G/, BOILED POTATOES, BEETROOT

kotlet mielony z mięsa wieprzowego, ziemniaki, koperek, buraki, cebula
pork minced meat cutlet, potatoes, dill, beetroot, onion

Alergeny / Allergens: 1, 3, 7



TRADYCYJNY SCHABOWY SMAŻONY NA SMALCU /170 G /, PUREE
CHRZANOWE, KAPUSTA KISZONA - **49 PLN**
TRADITIONAL BREADED PORK CUTLET FRIED IN LARD (170 G), HORSERADISH
MASHED POTATOES, SAUERKRAUT

schab wieprzowy w panierce, ziemniaki, masło, śmietana, chrzan, surówka z kapusty kiszzonej, cebula
breaded pork loin, potatoes, butter, sour cream, horseradish, sauerkraut salad, onion

Alergeny / Allergens: 1, 3, 7

FILET Z MIĘTUSA |200G| Z PATELNI, SOS BEURRE BLANC, ZIEMNIAKI
Z WODY KOPERKIEM, KALAFIOR ROMANESCO - **52 PLN**
PAN-SEARED BURBOT FILLET, BEURRE BLANC SAUCE, BOILED POTATOES
WITH DILL, ROMANESCO CAULIFLOWER

miętus, sos beurre blanc, ziemniaki, koperek, kalafior romansesco
Burbot, beurre blanc sauce, potatoes, dill, Romanesco cauliflower

Alergeny / Allergens: 1, 7

SANDACZ |200G| Z PIPERADĄ I CHIPSEM Z JARMUŻU,
ZIEMNIACZANE GRATIN - **55 PLN**
ZANDER WITH PIPERADE AND KALE CRISP, POTATO GRATIN

sandacz, ziemniaki, pomidory, papryka, cebula, czosnek, tymianek, limonka, sos z marakui,
mleko kokosowe, rozmaryn

zander, potatos, tomatoes, bell pepper, onion, garlic, thyme, lime, passion fruit sauce, coconut milk, rosemary

Alergeny / Allergens: 1, 4, 7



RISOTTO / RISOTTOS

RISOTTO SZAFRANOWE Z KREWETKAMI |250G/125G| - 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 |250/200G| - 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 |250G/130G| - 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 |250G/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 |250G/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 |250G/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 |250G/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 |250G/120G| - 46 PLN PAPPARDELLE WITH CHICKEN, GORGONZOLA AND SPINACH

świeży makaron papardelle, delikatny filet 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/ BURGERS

BURGER WOŁOWY |200G| Z DŻEMEM

Z BEKONU I WHISKY Z FRYTKAMI BELGIJSKIMI - 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 |180G| Z FRYTKAMI BELGIJSKIMI - 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



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 |125G/125G| - 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 |120G| W CHRUPIĄCEJ PANIERCE Z

FRYTKAMI I SURÓWKĄ Z BIAŁEJ KAPUSTY - 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

BASKIJSKI SERNIK Z KONFITURĄ Z WIŚNI |200G| - 28 PLN
BASQUE 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

KREM CZEKOLADOWY Z WIŚNIAMI |150G| - 19 PLN
CHOCOLATE CREAM WITH CHERRIES

Alergeny / Allergens: 7, 12

KREM Z MANGO I KOKOSA |150G| - 16 PLN
MANGO AND COCONUT CREAM

Alergeny / Allergens: 7, 12

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

Książęce Lager 18 PLN
0,5l (4,9% alc.)
Lager beer

Książęce Lager 16 PLN
0,3l (4,9% alc.)
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, Olmeqa Silver, sok z cytryny, Pepsi
Wyborowa vodka, Bacardi Carta Blanca rum, Cointreau liqueur, Olmeqa Silver tequila, lemon juice, Pepsi

Margarita 36 PLN

Olmeqa Silver, likier Cointreau, sok z cytryny
Olmeqa 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

Olmeqa Silver, sok pomarańczowy, syrop grenadine
Olmeqa 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/40 ML
Finlandia (40% alc.)	15 PLN/40 ML
Baczewski (40% alc.)	15 PLN/40 ML
Absolut (40% alc.)	15 PLN/40 ML
Dębowa (40% alc.)	15 PLN/40 ML
Żołądkowa Gorzka (34% alc.)	12 PLN/40 ML
Wyborowa (40% alc.)	12 PLN/40 ML
Stock (40% alc.)	12 PLN/40 ML
Żubrówka (37,5% alc.)	12 PLN/40 ML

WHISKY

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

KONIAK/BRANDY

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

APERITIF

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

GIN/RUM/TEQUILLA

Beefeater (40% alc.)	22 PLN/40 ML
Bacardi Carta Blanca (37,5% alc.)	20 PLN/40 ML
Bacardi Carta Negra (37,5% alc.)	20 PLN/40 ML
Olmeqa Silver (35% alc.)	20 PLN/40 ML
Olmeqa Gold (35% alc.)	20 PLN/40 ML
Gordons (37,5% alc.)	18 PLN/40 ML

LIKIER/LIQUEUR

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