



---

## SEZONOWE MENU / SEASONAL MENU

### WIOSENNY CHŁODNIK |300ML| - 27 PLN SPRING COLD SOUP

z jajkiem i opiekаныmi ziemniakami  
with egg and roasted potatoes  
**Alergeny / Allergens:** 3, 7

### KREM ZE SZPARAGÓW |300ML| - 30 PLN ASPARAGUS CREAM SOUP

z grzanką i migdałami  
with a crouton and almonds  
**Alergeny / Allergens:** 1, 7, 8, 9

### BIAŁE SZPARAGI |150G| - 38 PLN WHITE ASPARAGUS

z ziemniakami z wody, jajkiem poche, szynką i chrustem z pora  
with boiled potatoes, poched egg, ham and leek crunch  
**Alergeny / Allergens:** 3, 7

### OZÓR WOŁOWY |250G| - 59 PLN BEEF TONGUE

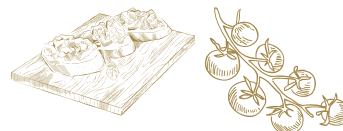
z aksamitnym sosem chrzanowym, kopytkami i zasmażynami buraczkami  
with silky-smooth horseradish sauce, Polish potato gnocchi, pan-fried beetroots  
**Alergeny / Allergens:** 1, 3, 7

### RISOTTO ZE SZPARAGAMI |200G| - 49 PLN ASPARAGUS RISOTTO

**Alergeny / Allergens:** 7

### NALEŚNIKI Z SEREM |130G| - 35 PLN PANCAKES WITH WHITE CHEESE

z truskawkami na ciepło  
with warm strawberries  
**Alergeny / Allergens:** 1, 3, 7



---

## 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



---

## SAŁATKI / SALADS

### SAŁATKA Z KACZKĄ SOUS VIDE |250G| - 42 PLN

#### SOUS-VIDE DUCK SALAD

paleta sałat i warzyw, czerwona cebula, filet z kaczki sv, sos pomarańczowy, sos z owoców leśnych, grzanka  
Mixed salad greens and vegetables, red onion, sous-vide duck breast, orange sause, wild berry sauce, toasted bread

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

### SAŁATKA POLLO |250G| - 36 PLN

#### POLLO SALAD

paleta sałat i warzyw, pomarańcza, granat, grillowany filet z kurczaka, czerwona cebula, pestki słonecznika, burak, sos vinegrette, grzanka

Mixed salad greens and vegetables, grilled chicken breast, orange, pomegranate, vinegrette sauce, red onion, sunflowers seeds, beetroot, toasted bread

**Alergeny / Allergens:** 1, 6, 8, 10, 11

### SAŁATKA Z SEREM HALLOUMI, MELONEM I BRZOSKWINIĄ |250G| - 35 PLN

#### HALLOUMI CHEESE SALAD WITH PEACH AND MELON

\*MOŻLIWOŚĆ WYMIANY SERA NA MARYNOWANE TOFU W OPCJI WEGAŃSKIEJ

\*POSSIBLE TO EXCHANGE THE CHEESE TO MARINATED TOFU FOR A VEGAN OPTION

szpinak, sałata lodowa, ser Halloumi, melon, brzoskwinia, czerwona cebula, miód, limonka, mięta, grzanka  
Spinach, Iceberg, Halloumi cheese, peach, melon, red onion, honey, lime, mint, toasted bread

**Alergeny / Allergens:** 1, 6, 8, 10, 11

## ZUPY/SOUPS

### ŻUR STAROPOLSKI W NOWOCZESNYM WYDANIU |300ML| - 31 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| - 25 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

### ZUPA DNIA |300ML| - 20 PLN

#### SOUP OF THE DAY



---

## 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

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



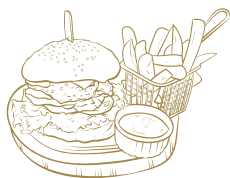
### PAPARDELLE Z KURCZAKIEM, SEREM GORGONZOLA I SZPINAKIEM |250G/120G| - 46 PLN PAPPARDELLE WITH CHICKEN, GORGONZOLA AND SPINACH

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 ŚMIETANA |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

### Limoncello Spritz 30 PLN

Limoncello, Prosecco, woda gazowana  
Limoncello, Prosecco, sparkling water

### Pornstar 36 PLN

Wódka waniliowa, Passoa, marakuja, sok z limonki, Prosecco  
Vanilla vodka, Passoa, passion fruit, lime juice, Prosecco

## 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