



SEZONOWE MENU / SEASONAL MENU

LETNI CHŁODNIK |300ML| - 29 PLN

COLD SUMMER SOUP

z młodymi ziemniakami i okrasą
with new potatoes and traditional topping

Alergeny / Allergens: 3, 7

MAZURSKA ZUPA RYBNA |300ML| - 38 PLN

MASURIAN FISH SOUP

Alergeny / Allergens: 3, 4, 6, 7

SALATKA Z BURATTĄ |250G| - 35 PLN

BURRATA SALAD

z brzoskwinia i pomidorem, nutą oliwy bazyliowej i prażonymi pistacjami podana z kawałkiem pinsy
with peach and tomato, finished with a hint of basil-infused olive oil and toasted pistachios, served with a
slice of pinsa

Alergeny / Allergens: 3, 6, 7

RISOTTO Z KURKAMI |125G|250G| - 49 PLN

CHANTERELLE RISOTTO

Alergeny / Allergens: 6, 7, 9, 12

PIEROGI ZE SZCZUPAKIEM |250G/6 SZTUK| - 48 PLN

PIEROGI WITH PIKE

otulone masłem i szalwią
covered with butter and sage

Alergeny / Allergens: 3, 4, 8

POŁĘDWICZKA Z SOSEM ŚMIETANOWYM I KURKAMI |200G| - 49 PLN

PORK TENDERLOIN WITH CREAMY CHANTERELLE SAUCE

z gratin ziemniaczanym, glazurowanymi marchewkami i młodym groszkiem
served with potato gratin, glazed carrots, and young green peas

Alergeny / Allergens: 3, 8

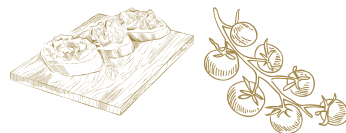
NALEŚNIKI Z SEREM |130G| - 39 PLN

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 - 30 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 - 28 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| - 37 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



SALATKI / SALADS

SALATKA Z KACZKĄ SOUS VIDE |250G| - 45 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

SALATKA POLLO |250G| - 39 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

SALATKA Z SEREM TYPU HALLOUMI, MELONEM I BRZOSKWINIĄ

|250G| - 39 PLN

HALLOUMI TYPE 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| - 34 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| - 27 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| - 22 PLN

SOUP OF THE DAY



DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

SCHAB Z KOSCIĄ SOUS VIDE |300G| PUREE CHRZANOWE, ZASMAŻANĄ
KAPUSTĄ 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 - **53 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 - **62 PLN**
ZANDER WITH PIPERADE AND KALE CRISP, POTATO GRATIN

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

zander, potatoes, 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.| - 31 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

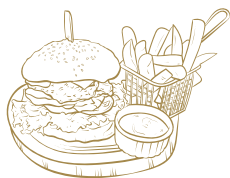


PAPARDELLE Z KURCZAKIEM, SEREM GORGONZOLA I SZPINAKIEM |250G/120G| - 46 PLN PAPPARDELLE WITH CHICKEN, GORGONZOLA AND SPINACH

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| - 39 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 - 44 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 |200G/2 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

PANNA COTTA Z SORBETEM CYTRYNOWYM - 33 PLN

PANNA COTTA WITH LEMON SORBET

Śmietanka, wanilia, sorbet cytrynowy

Cream, vanilla, lemon Sorbet

Alergeny / Allergens: 3, 7

BASKIJSKI SERNIK Z KONFITURĄ Z WIŚNI |200G| - 30 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

KARMELIZOWANY BANAN Z GAŁKĄ LODÓW

O SMAKU NUTELLI - 29 PLN

CARAMELIZED BANANA WITH A SCOOP OF NUTELLA ICE CREAM

banan, cukier trzcinowy, cynamon, miód, lody o smaku nutella

Banana, brown sugar, cinnamon, honey, and Nutella-flavoured ice cream.

Alergeny / Allergens: 7, 8,

SZARLOTKA Z SOSEM WANILIOWYM I DWOMA GAŁKAMI LODÓW

ŚMIETANKOWYCH - 25 PLN

APPLE PIE WITH VANILLA SAUCE AND TWO SCOOPS OF ICE CREAM

jabłka, cynamon, sos waniliowy, lody śmietankowe

Apples, cinnamon, vanilla sauce, and cream ice cream

Alergeny / Allergens: 3, 7

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 Island40 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

Margarita36 PLN

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

Negroni36 PLN

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

Manhattan36 PLN

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

Whisky Sour36 PLN

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

Godfather35 PLN

Ballantines, Amaretto
Ballantine's, Amaretto

Kamikaze35 PLN

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

Tequila Sunrise32 PLN

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

Mojito30 PLN

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

Aperol Spritz30 PLN

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

Cuba Libre27 PLN

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

Limoncello Spritz30 PLN

Limoncello, Prosecco, woda gazowana
Limoncello, Prosecco, sprakling water

Pornstar36 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/40ML
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
Olmeca Silver (35% alc.)	20 PLN/40 ML
Olmeca Gold (35% alc.)	20 PLN/40 ML
Gordons (37,5% alc.)	18 PLN/40 ML

LIKIER/LIQUEUR

Jagermaister (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