Szanowni Goście!

Zapraszam Państwa do kuchni zamkowej, w której przygotowujemy dania z produktów najwyższej jakości, na bazie dawnych receptur.

Inspirują nas tradycyjne smaki lokalnych produktów, a także wspomnienia z domu rodzinnego.

Gotowanie to nasza największa pasja.

Maurycy Gotowy



krasiczyn

RESTAURACJA ZAMKOWA

ZAPRASZA CODZIENNIE OD GODZ. 11.00 DO 22.00
The Castle Restaurant is open every day from 11 a.m. to 10 p.m.
Restaurant im Schloss lädt täglich von 11 Uhr bis 22 Uhr ein

KUCHNIA PRZYJMUJE ZAMÓWIENIA NA DANIA GORĄCE DO GODZ. 21.30
Hot meals can be ordered until 9.30 p.m.
Die Letztebestellungen auf heisse Speisen werden bis 21.30 aufgenommem

MINIMALNY CZAS OCZEKIWANIA NA PRZYGOTOWANIE DANIA TRWA OKOŁO 30 MINUT
Minimum waiting time for your order – approx. 30 min.
Die minimale Wartezeit für die Zubereitung eines Gerichts beträgt ca. 30 Minuten

OFERUJEMY PROFESJONALNĄ OBSŁUGĘ PRZYJĘĆ OKOLICZNOŚCIOWYCH, WESEL ORAZ BANKIETÓW
We offer professional services for weddings, parties and banquets
Wir bieten die professionelle Bedinung bei den Gelegenheitsempfängen, Hochzeiten und Banketten an

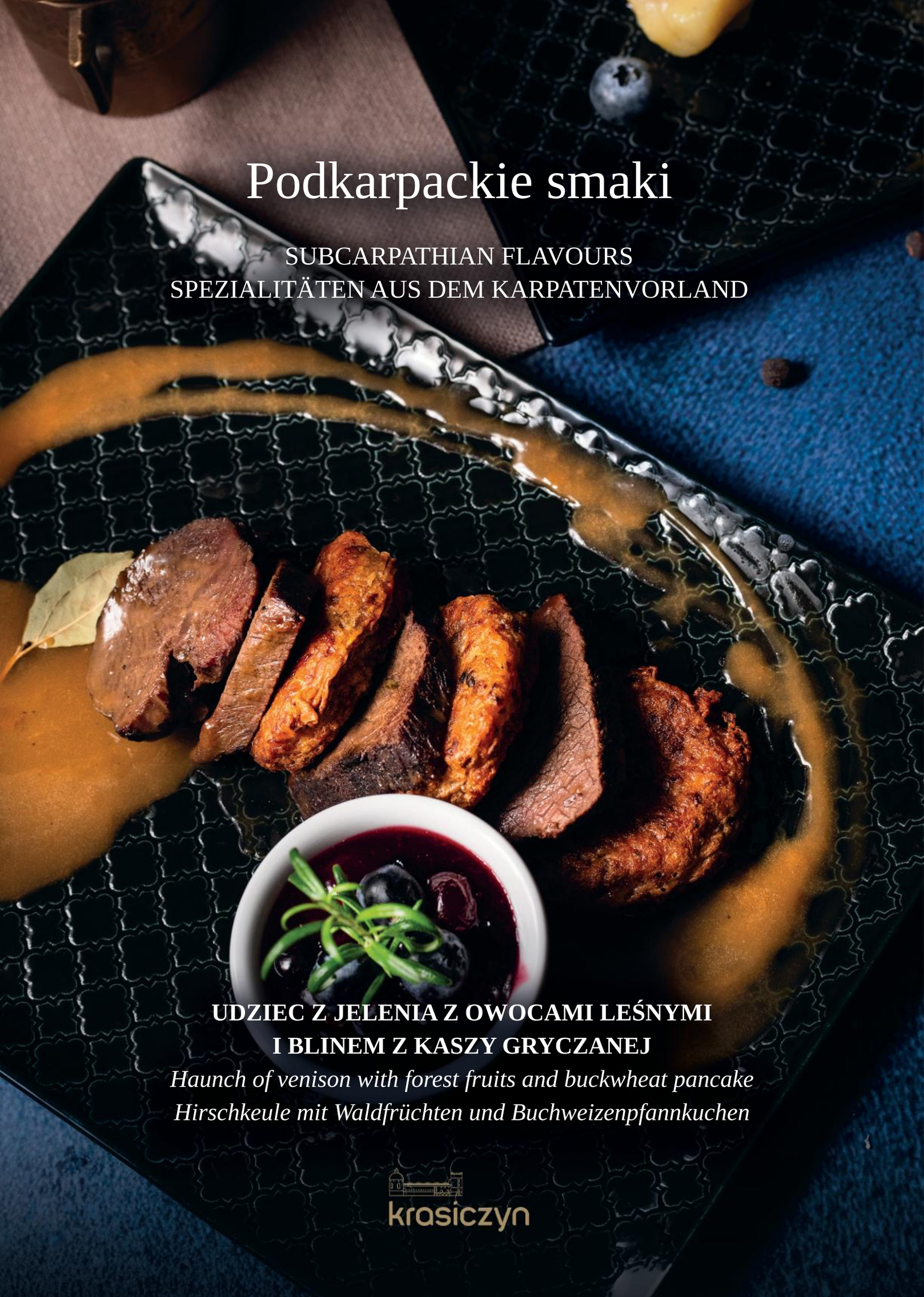
Prosimy o poinformowanie kelnera o posiadanych alergiach przy składaniu zamówienia.

If you suffer from a food allergy or intolerance, please let your waiter know upon placing your order

Bitte informieren Sie den Kellner bei der Bestellung über Ihre Allergien

Podkarpackie smaki

SUBCARPATHIAN FLAVOURS
SPEZIALITÄTEN AUS DEM KARPATENVORLAND



UDZIEC Z JELENIA Z OWOCAMI LEŚNYMI
I BLINEM Z KASZY GRYCZANEJ
Haunch of venison with forest fruits and buckwheat pancake
Hirschkeule mit Waldfrüchten und Buchweizenpfannkuchen

krasiczyn

Podkarpackie smaki

SUBCARPATHIAN FLAVOURS
SPEZIALITÄTEN AUS DEM KARPATENVORLAND

SOLANKA **35,00 zł** /300 ml
(karkówka wieprzowa, mięso wołowe, cebula, oliwki zielone, pomidor, kapary, śmietana

SOLANKA – TRADITIONAL UKRAINIAN SOUP
(pork neck, beef, onions, green olives, tomatoes, capers, sour cream)

SOLANKA – SUPPE NACH UKRAINISCHER ART
(Schweinekamm und Rindfleisch, Zwiebeln, grüne Oliven, Tomaten, Kapern und Sauerrahm)

ZUPA DWORSKA **32,00 zł** /300 ml

Bulion, mięso wołowe, mięso drobiowe, rydze, podgrzybek, kurka, tymianek, zacierka, włoszczyzna

DWORSKA SOUP

Broth, beef, poultry meat, saffron milk caps, bay bolete, chanterelle, thyme, egg barley, mirepoix

HOFSUPPE

Bouillon, Rinfleisch, Geflügelfleisch, Reizker, Maronenpilz, Pfifferling, Thymian, Spätzle, Gemüse

---

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality / Spezialität des Küchenchefs

UDZIEC Z JELENIA Z OWOCAMI LEŚNYMI I BLINEM Z KASZY GRYCZANEJ **70,00 zł** /120/100/120 g

Haunch of venison with forest fruits and buckwheat pancake

Hirschkeule mit Waldfrüchten und Buchweizenpfannkuchen

Sałatki

SALADS / SALATE



SAŁATKA Z PIECZONYM ŁOSOSIEM

Salad with baked salmon

Salat mit gebackenem Lachs

krasiczyn

Sałatki

SALADS / SALATE

SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM GRILLOWANYM **35,00 zł** /100/80 g

Sałata rzymska, grillowany filet z kurczaka, pomidory koktajlowe, grzanka, sos cezar, ser Grana Padano

Caesar salad with grilled chicken
Romaine lettuce, grilled chicken fillet, cherry tomatoes, crouton, Caesar dressing, Grana Padano cheese

Caesar-Salat mit gegrilltem Hähnchen
Römersalat, gegrillte Hähnchenbrust, Kirschtomaten, Toast, Caesar-Sauce, Grana-Padano-Käse

---

SAŁATKA Z PIECZONYM ŁOSOSIEM **42,00 zł** /80/100 g

Sałata roszponka, melon, purée z mango

Salad with baked salmon
Lamb’s lettuce, melon, mango purée

Salat mit gebackenem Lachs
Feldsalat, Melone, Mangopüree



Przekąski zimne

COLD STARTERS / KALTE VORSPEISEN

DEGUSTACYJNA DESKA SERÓW DOJRZEWAJĄCYCH

Cheeseboard

Verkonstung-Platte mit reifenden Käsesorten

krasiczyn

Przekąski zimne

COLD STARTERS / KALTE VORSPEISEN

CARPACCIO Z WOŁOWINY Z RUKOLĄ, KAPARAMI, SEREM GRANA PADANO I GRZANKĄ ZIOŁOWĄ — **65,00 zł** /120/20/20/10 g

Beef carpaccio with arugula, capers, Grana Padano cheese and herb toast

Rindercarpaccio mit Rucola, Kapern und Grana Padano Käse, dazu Kräutertoast

---

PROZIAKI, MASŁO Z CZOSNKIEM NIEDŹWIEDZIM, KONFITURA Z CZARNEJ PORZECZKI — **25,00 zł** /4 szt./30/30 g

Proziaki (Subcarpathian soda bread), butter with wild garlic, blackcurrant jam

Sodabrot, Butter mit wildem Knoublauch und schwarzer Johannisbeermarmelade

---

DEGUSTACYJNA DESKA SERÓW — **42,00 zł** /200 g
w towarzystwie miodu z pasieki podkarpackiej
(Camembert, Brie, Lazur, Bursztyn)
Proziak, orzechy włoskie, winogrona

Cheeseboard served with honey from a Subcarpathian apiary
(Camembert, Brie, Lazur, Bursztyn)
Proziak (Subcarpathian soda bread), walnuts, grapes

Eine Verkostungsplatte mit reifenden Käsesorten, serviert mit Honig aus einer Imkerei in der Region Podkarpacie
(Camembert, Brie, Lazur, Bursztyn)
Proziak (ein Brötchen aus Soda und Mehl) mit Walnüssen und Weintrauben

Przekąski ciepłe

HOT STARTERS / WARME VORSPEISEN

PIEROGI Z SZARPANĄ GĘSINĄ
Dumplings with pulled goose
Piroggen (Teigtaschen) mit Gänsefleisch



Przekąski ciepłe

HOT STARTERS / WARME VORSPEISEN

PIEROGI Z SZARPANĄ GĘSINĄ
PODANE Z SOSEM ŻURAWINOWYM
I KARMELIZOWANĄ JARZĘBINĄ

38,00 zł /6 szt.

Dumplings with pulled goose
served with cranberry sauce and caramelized rowan berries

Pirroggen (Teigtaschen) mit Gänsefleisch serviert mit Preiselbeersauce
und karamellisierten Vogelbeeren

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality / Spezialität des Küchenchefs

KREWETKI SMAŻONE NA MAŚLE
Z BIAŁYM WINEM NA CHUTNEY Z MANGO,
PODANE Z ZIOŁOWĄ GRZANKĄ

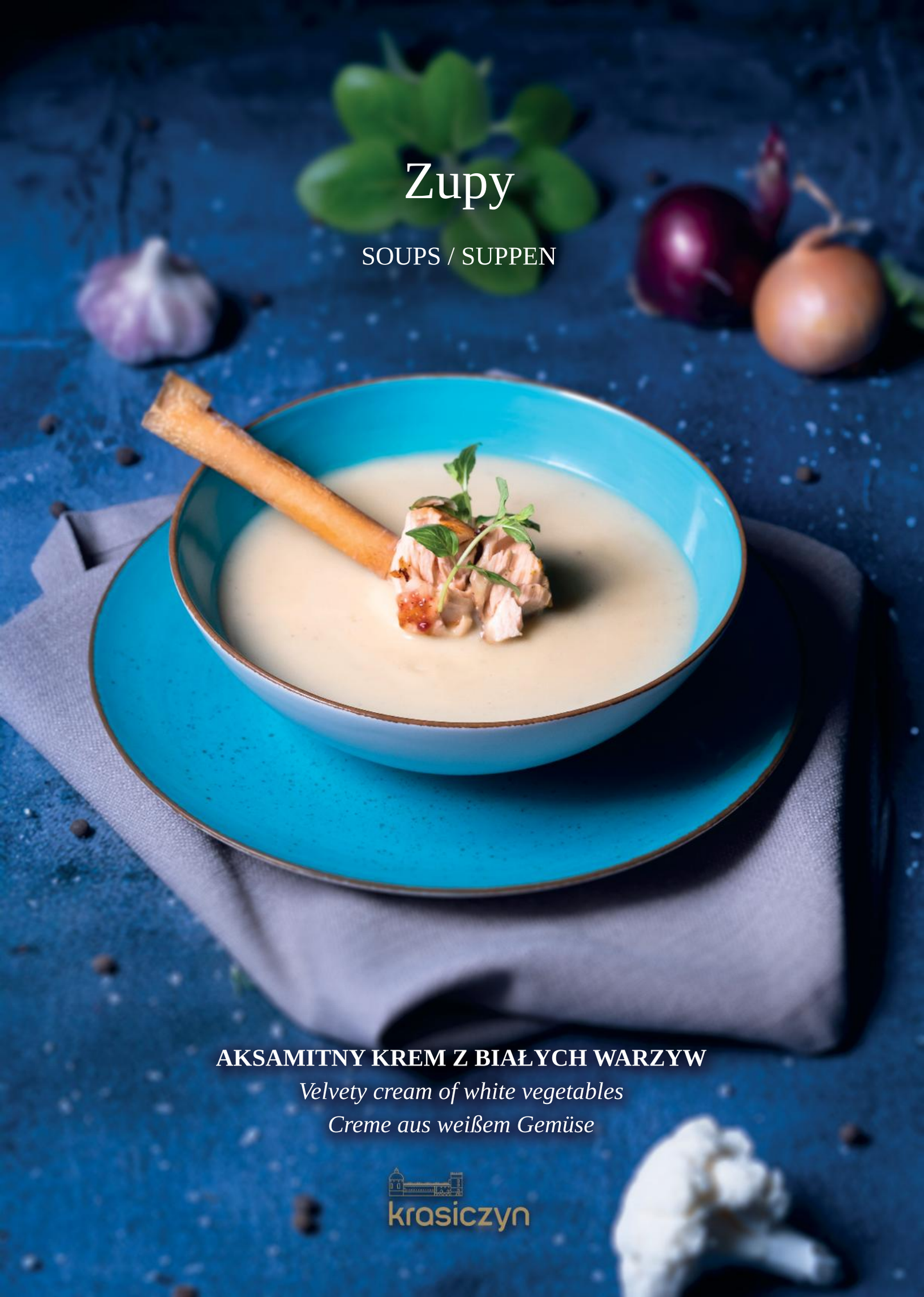
48,00 zł /100/120/30 g

Shrimp fried in butter with white wine sauce, mango
chutney and herb toast

In Butter gebratene Garnelen mit Weisswein auf Mango-Chutney
und mit Kräutertoast

Zupy

SOUPS / SUPPEN



AKSAMITNY KREM Z BIAŁYCH WARZYW

Velvety cream of white vegetables

Creme aus weißem Gemüse

krasiczyn

Zupy

SOUPS / SUPPEN

WYKWINTNY ROSÓŁ WOŁOWO-DROBIOWY Z MAKARONEM — **20,00 zł** /300 ml

Exquisite beef and chicken broth with noodles
Exquisite Rinder- und Geflügelbrühe mit Nudeln

BARSZCZ CZERWONY NA ZAKWASIE, PALUCH Z CIASTA FRANCUSKIEGO Z PARMEZANEM — **22,00 zł** /300 ml

Beet sour borscht, puff pastry stick with parmesan
Rote Rübensuppe mit Blätterteigstange und Parmesan

AKSAMITNY KREM Z BIAŁYCH WARZYW, ŁOSOŚ PIECZONY Z TYMIANKIEM I KOLENDRĄ, CYGARO Z CIASTA FILO — **30,00 zł** /300 ml

Velvety cream of white vegetables,
salmon baked with thyme and coriander, filo pastry cigar
Creme aus weißem Gemüse,
gebackener Lachs mit Thymian und Koriander und Filoteig

ŻUR NA WĘDZONCE ZAMKOWEJ PODANY Z JAJKIEM — **30,00 zł** /300 ml

Sour rye soup with castle’s smoked meat, served with an egg
Sauermehlsuppe mit einem geräucherten Speck, serviert mit Ei

FLAKI WOŁOWE — **35,00 zł** /300 ml

Beef tripe soup
Rinderkutteln

Dania główne

MAIN COURSES / HAUPTSPEISEN



UDZIEC Z GĘSI W SOSIE PIECZENIOWO-WINNYM

Goose leg in wine-gravy sauce

Gänsekeule in Braten und Weinsauce

krasiczyn

Dania główne

MAIN COURSES / HAUPTSPEISEN

PIECZONY FILET Z ŁOSOSIA
NA RAGOUT ZE SZPINAKU, RYŻ Z TYMIANKIEM

58,00 zł /130/100/150 g

Baked salmon fillet on spinach ragout, rice with thyme

Gebackenes Lachsfilet auf Spinatragout, Reis mit Thymian

SANDACZ W SOSIE RAKOWYM
PUREE Z MARCHEWKI I ZIEMNIAKÓW, KALAFIOR ROMANESCO, POMIDORKI CHERRY

63,00 zł /130/30/80/80 g

Zander in crayfish sauce, carrot and potato purée, romanesco, cherry tomatoes

Zander in Flusskrebssauce, Karotten-Kartoffelpüree, Romanesco-Blumenkohl, Kirschtomaten

---

UDZIEC Z GĘSI W SOSIE PIECZENIOWO-WINNYM
KNEDLE ZE ŚLIWKĄ, BURACZKI DUSZONE Z ROZMARYNEM I ŻURAWINĄ

85,00 zł /180/110/100 g

Goose leg in wine-gravy sauce, dumplings with plum filling, beetroot stewed with rosemary and cranberries

Gänsekeule in Braten- und Weinsauce, Zwetschenknödel, Rote-Bete-gedünstet mit Rosmarin und Preiselbeeren

---

FILET Z KACZKI MARYNOWANY W CYDRZE,
JABŁKO KARMELIZOWANE W TRÓJNIAKU,
RACUCHY Z BATATÓW,
SOS WINNO-BALSAMICZNY

65,00 zł /130/100/100 g

Duck fillet marinated in cider, apple caramelized in three parts mead (Trójniak), sweet potato pancakes, wine-balsamic sauce

Entenfilet mariniert in Apfelwein, in Honigwein (Trojniak) karamellisierter Apfel und Batatenpfannkuchen, Rotwein-Balsamicosauce

KOTLET SCHABOWY, KAPUSTA Z GRZYBAMI, ZIEMNIAKI OPIEKANE Z ROZMARYNEM — **45,00 zł** /140/150/150 g

Pork chop, cabbage with mushrooms,
potatoes roasted with rosemary

Schweinekotelett, Sauerkraut mit Champignons,
Bratkartoffeln mit Rosmarin

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA SOUS VIDE, ZIEMNIAKI GRATIN, BUKIET WARZYW, SOS DEMI GLACE — **49,00 zł** /130/120/100 g

Sous vide pork tenderloin, gratin potatoes, vegetables and demi-glace sauce

Schweinefilet sous vide, gratinierte Kartoffeln, Gemüse,
Demi-Glassesauce

ROLADKA Z KURCZAKA NA RAGOUT Z KUREK, KOPYTKA Z MASŁEM, MIX SAŁAT Z POMIDOREM CHERRY W SOSIE WINEGRET — **48,00 zł** /130/120/80 g

Chicken roulade with chanterelle ragout, potato dumplings with butter,
salad greens with cherry tomatoes in vinaigrette sauce

Hähnchenroulade auf Pfifferlingsragout, gebutterte Kopytka
(aus gekochten Kartoffeln, Mehl und Ei hergestellt werden),
gemischter Salat mit Kirschtomaten in Vinaigrette-Sauce

PIEROGI Z GOLONKI OKRASZONE SKWARKAMI, KREM CHRZANOWY — **45,00 zł** /12 szt.

Ham hock dumplings topped with cracklings, horseradish cream

Piroggen (Teigtaschen) mit Eisbein bestreut mit Grieben
und Meerrettichcreme

Przysmaki wegetariańskie

VEGETARIAN DELICACIES
VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

NALEŚNIKI Z SEREM, KARMELIZOWANYM FILETEM POMARAŃCZY I SOSEM POMARAŃCZOWYM — **35,00 zł** /250 g

Quark pancakes with caramelized orange fillet and orange sauce
Pfannkuchen mit Käse, karamellisierten Orangestückchen und Orangesauce

---

GOŁĄBKI Z TARTYMI ZIEMNIAKAMI OKRASZONE CEBULKĄ I ŚMIETANĄ — **37,00 zł** /400 g

Cabbage rolls with grated potatoes sprinkled with onion and sour cream
Weißkohlrouladen mit Kartoffelbrei und mit Zwiebeln und Sauerrahm

---

PIEROGI Z ZIEMNIAKAMI I SEREM — **32,00 zł** /12 szt.

Traditional Polish dumplings filled with potatoes and quark
Traditionelle polnische Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Quark

---

TAGLIATELLE Z BOROWIKAMI I ESENCJĄ TRUFLOWĄ — **38,00 zł** /300 g

Tagliatelle with porcini mushrooms and truffle essence
Tiagliatelle mit Steinpilzen und Trüffelessenz

Dania dla dzieci

MEALS FOR CHILDREN
GERICHTE FÜR KINDER

ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM **12,00 zł** /200 ml

Tomato soup with noodles
Tomatensuppe mit Nudeln

ROSOŁEK Z MAKARONEM I MARCHEWKĄ **12,00 zł** /200 ml

Broth with noodles and carrots
Hausbrühe mit Nudeln und Karotten

MAKARON SPAGHETTI Z SOSEM BOLOGNESE **27,00 zł** /200 g

Spaghetti with bolognese sauce
Spaghetti Bolognese

CHRUPIĄCE FILECIKI DROBIOWE, FRYTKI, SURÓWKA Z MARCHWI I JABŁKA **27,00 zł** /90/100/100 g

Crispy chicken fillets, fries, carrot and apple salad
Knusprige Geflügelfilets mit Pommes frites,
Karotten-Apfelrohkosteller

NALEŚNIKI Z KREMEM CZEKOLADOWYM, OWOCAMI I BITĄ ŚMIETANĄ **20,00 zł** /110 g

Crêpes with chocolate cream, fruit and whipped cream
Pfannkuchen mit Schokoladencreme, Obst und Schlagsahne

Desery

DESSERTS / DESSERTS

PUCHAR LODÓW WANILIOWYCH, MAKARONIKI, GORĄCE MALINY — **28,00 zł** / 120/30 g

Vanilla ice cream cup, macaroons, hot raspberries
Vanilleeisbecher, Makaronen, heiße Himbeeren

SERNIK Z GORĄCĄ KONFITURĄ Z CZARNEJ PORZECZKI — **28,00 zł** / 170 g

Cheesecake with hot blackcurrant preserve
Käsekuchen mit heisser Konfitüre aus schwarzen Johannisbeeren

---

GORĄCA SZARLOTKA PACHNĄCA CYNAMONEM PODANA Z GAŁKĄ LODÓW I WIŚNIAMI Z IMBIREM — **25,00 zł** / 170 g

Hot apple pie scented with cinnamon served with a scoop of ice cream and cherries with ginger
Heißer Apfelkuchen mit Zimt, serviert mit einer Kugel Eis
und Kirschen mit Ingwer

PARFAIT Z BIAŁEJ I CIEMNEJ CZEKOLADY Z GORĄCYMI MALINAMI — **35,00 zł** / 100/80 g

White and dark chocolate parfait with hot raspberries
Parfait aus weisser und schwarzer Schokolade mit heißen Himbeeren

Dodatki na życzenie

SIDE ORDERS (ON REQUEST)
ZUTATEN AUF DEM WUNSCH

SURÓWKA Z MARCHWI I BRZOSKWINI
8,00 zł / 120 g
Carrot and peach salad
Karottensalat mit Pfirsich

SURÓWKA Z SELERA
8,00 zł / 150 g
Celery salad
Selleriesalat

BURACZKI KARMELIZOWANE W MIODZIE
8,00 zł / 120 g
Beetroots caramelised in honey
In Honig karamellisierte Rüben

OGÓRKI KISZONE
8,00 zł / 150 g
Pickled cucumbers
Eingelegte Gurken

SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY
8,00 zł / 100 g
Sauerkraut salad
Sauerkrautsalat

BUKIET WARZYW NA PARZE Z MASŁEM I PRAŻONYM SŁONECZNIKIEM
10,00 zł / 200 g
Steamed vegetables with butter and roasted sunflower seeds
Gedämpftes Gemüse mit Butter und gerösteten Sonnenblumenkernen

ZIEMNIAKI GOTOWANE
8,00 zł / 150 g
Boiled potatoes
Gekochte Kartoffeln

ZIEMNIAKI OPIEKANE W ZIOŁACH
8,00 zł / 150 g
Herb-roasted potatoes
Gebackene Kartoffeln mit Kräuter

FRYTKI
10,00 zł / 150 g
Fries
Pommes frites

KOPYTKA DOMOWE
10,00 zł / 150 g
Home-made potato dumplings
Kartoffeklößen

KASZA GRYCZANA
8,00 zł / 150 g
Buckwheat kasha
Buchweizengrütze

RYŻ
8,00 zł / 150 g
Rice
Reis

Napoje zimne

COLD BEVERAGES / KALTE GETRÄNKE

COCA COLA ZERO
COCA COLA ZUCKERFREI
10,00 zł / 0,25 l

COCA COLA
10,00 zł / 0,25 l

FANTA
10,00 zł / 0,25 l

SPRITE
10,00 zł / 0,25 l

TONIC KINLEY
10,00 zł / 0,25 l

WODA MINERALNA
MINERAL WATER / MINERALWASSER
8,00 zł / 0,30 l

FUZE TEA
10,00 zł / 0,25 l

Soki CAPPY

JUICE / SÄFTE

GREJPFRUTOWY

Grapefruit / Grapefruitsaft

10,00 zł / 0,25 l

JABŁKOWY

Apple / Apfelsaft

10,00 zł / 0,25 l

POMARAŃCZOWY

Orange / Orangensaft

10,00 zł / 0,25 l

Napoje gorące

HOT BEVERAGES / HEISSE GETRÄNKE

KAWA ESPRESSO — **13,00 zł**
Coffee Espresso / Kaffee Espresso

KAWA ESPRESSO MACCHIATO — **14,00 zł**
Coffee Macchiato / Kaffee Macchiato

KAWA ESPRESSO DOPPIO — **16,00 zł**
Coffee Doppio / Kaffee Doppio

KAWA AMERICANO — **12,00 zł**
Coffee Americano / Kaffee Americano

KAWA CAPPUCCINO — **15,00 zł**
Coffee Cappuccino / Kaffee Cappuccino

KAWA LATTE — **15,00 zł**
Coffee Latte / Kaffee Latte

CZEKOLADA — **15,00 zł**
Chocolate / Schokolade

KAWA KAPITAŃSKA (RUM, ADWOKAT) — **25,00 zł**
Captain’s Coffee (Rum and Advocaat)
Kaffee mit Rum und Eierlikör

KAWA PO IRLANDZKU (WHISKEY, BITA ŚMIETANA) — **25,00 zł**
Irish Coffee (Whiskey and whipped cream)
Irish Kaffee (Whiskey, Schlagsahne)

SYROP DO KAWY 2 cl (ORZECHOWY, MIGDAŁOWY) — **3,00 zł**
Coffee syrup 2 cl (nut, almond)
Kaffeesirup (Mandel und Nuss)

Herbaty

TEA / TEES

GRAND PACK – SASZETKA
DO IMBRYCZKA
15,00 zł

PYRA PACK – SASZETKA
PIRAMIDKA
12,00 zł

HERBATA Z MALINAMI
I POMARAŃCZĄ
Raspberry and orange tea
Tee mit Erdbeeren und Orangen
20 zł

HERBATA Z ROZMARYNEM
I GREJPFRUTEM
Rosemary and grapefruit tea
Tee mit Rosmarin und Grapefruit
20 zł

Herbaty sypane

LOOSE LEAF TEA / TEES

Dzbanek **15,00 zł**
Pitcher / Teekanne
HERBATY ZIELONE
GREEN TEA / GRÜNE TEES
Sencha Senpai
Grün Matinee
Casablanca mint

Dzbanek **15,00 zł**
Pitcher / Teekanne
NAPAR OWOCOWY
FRUIT INFUSION – HEISSER FRUCHTENAUFGUSS
Red fruit Flash
Sweet November

APERITIF / APERITIFS

CAMPARI	20,00 zł / 4 cl
MARTINI DRY	20,00 zł / 10 cl
MARTINI BIANCO	20,00 zł / 10 cl
MARTINI ROSSO	20,00 zł / 10 cl

PIWO / BEER / BIER

BROWAR GRODZKI PRZEMYŚL	20,00 zł / 0,5 l
CARLSBERG KEG	16,00 zł / 0,5 l
	13,00 zł / 0,33 l
DUCH SANU	20,00 zł / 0,5 l
KASZTELAN	15,00 zł / 0,5 l
KSIĄŻ	13,00 zł / 0,5 l
ŻYWIEC	13,00 zł / 0,5 l
PIWO BEZALKOHOLOWE	15,00 zł / 0,5 l

Non-alcoholic beer
Alkoholfreies Bier

KOKTAJLE ALKOHOLOWE / COCKTAILS MIT ALKOHOL

TEQUILA SUNRISE 30,00 zł
Tequila 5 cl, grenadine 1,5 cl,
sok pomarańczowy 10 cl (orange juice, Orangesaft)

MARTINI COCKTAIL 30,00 zł
Gin 5 cl, Martini Dry 5 cl

AMERICANO 30,00 zł
Martini Rosso 5 cl, Campari 5 cl, woda sodowa (Soda water, Sodawasser) 10 cl

WHITE RUSSIAN 30,00 zł
Wódka 5 cl (Vodka), Kahlua 2,5 cl,
śmietanka (cream, Schlagsahne) 2,5 cl

MARGARITA 30,00 zł
Tequila 4,5 cl, Cointreau 3 cl, sok z limonki (lime juice, Limonensaft) 1,5 cl

DRINKI / LONG DRINKS

CUBA LIBRE 25,00 zł
Rum 5 cl
Coca-Cola 12 cl
Sok z limonki 1 cl
(lime juice, Limonensaft)

BLUE HAWAIIAN 25,00 zł
Rum 2,5 cl, Malibu 5 cl, Blue Curacao 1,5 cl
sok ananasowy 5 cl (pineapple juice, Ananassaft)

APEROL SPRITZ 35,00 zł
Prosecco 12 cl
Aperol 6 cl
Woda gazowana 3 cl
(Sparkling water, Mineralwasser mit Kohlensäure)
Plaster pomarańczy
(slice of orange, Orangenscheibe)

TOM COLLINS 20,00 zł
Gin 5 cl, syrop cukrowy
(sugar syrop, Zuckersirup) 0,5 cl
woda sodowa (Soda water, Sodawasser),
sok z cytryny (lemon juice, Zitronensaft) 1,5 cl

MIODY PITNE
MEAD / HONIGWEINE

Półtorak One and half parts mead	75 cl 80,-
Półtorak One and a half parts mead	15 cl 25,-
Dwójniak Two parts mead	75 cl 70,-
Dwójniak Two parts mead	15 cl 20,-
Trójniak Three parts mead	75 cl 60,-
Trójniak Three parts mead	15 cl 18,-
Grzaniec Mulled wine / Glühwein	15 cl 25,-

LIKIERY I KREMY
Liqueurs and creams / Liköre und Cremes

Cointreau	4 cl 20,-
Triple sec – Curacao	4 cl 20,-
Kahlua	4 cl 20,-
Malibu	4 cl 20,-
Advocaat	4 cl 20,-
Jägermeister	4 cl 20,-
Amaretto	4 cl 20,-

RUM & GIN

Bacardi	4 cl 20,-
Gordon’s	4 cl 15,-
Seagram’s Extra Dry	4 cl 15,-

WHISKY

Johnnie Walker Black Label	4 cl 30,-
Johnnie Walker Red Label	4 cl 25,-
Ballantine’s	4 cl 20,-
Jim Bim	4 cl 20,-
Jack Daniel’s	4 cl 25,-
Chivas Regal	4 cl 20,-

WÓDKA
Vodka / Wodka

Absolut	4 cl 23,-
Finlandia	4 cl 23,-
Wyborowa	4 cl 18,-
Bols	4 cl 18,-
Sobieski	4 cl 18,-
Tequila Gold	4 cl 23,-
Żubrówka	4 cl 18,-
Gorzka Żołądkowa	4 cl 18,-
Wiśniówka	4 cl 18,-

KONIAK&BRANDY
Cognac&brandy / Kognak&Brandy

Martell V.S.O.P.	4 cl 34,-
Martell V.S.	4 cl 25,-
METAXA 7*	4 cl 36,-
METAXA 5*	4 cl 30,-
Stock	4 cl 20,-