

Przystawki / Starters

TATAR WOŁOWY Z KAPARAMI

100 g **69 PLN**

ogórek kiszony / czerwona cebula / musztarda francuska / grzyby

BEEF TARTARE

pickled cucumber / red onion / whole grain mustard / mushrooms

A: 1, 9, 10, 12

STRIPSY Z BOCZNIAKA

39 PLN

sos czosnkowy

OYSTER MUSHROOM STRIPS

garlic sauce

A: 1, 7, 9, 12, 16

KALMARY W CIEŚCIE Z DIPAMI

39 PLN

kalmary / dipy

CALAMARI WITH DIPS

calamari / dips

A: 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

BURRATA Z PESTO Z SUSZONYCH POMIDORÓW I BAZYLI

59 PLN

oliwki / pomidorki cherry / rukola

BURRATA WITH SUN-DRIED TOMATO AND BASIL PESTO

olives / cherry tomatoes / arugula

A: 1, 7, 9, 10, 12

KREWETKI KRÓLEWSKIE W SOSIE WINNO-MAŚLANYM

69 PLN

papryczki chilli / czosnek / wino / masło / natka pietruszki / grzanki

KING PRAWNS IN A WHITE WINE BUTTER SAUCE

chili peppers / garlic / wine / butter / parsley / croutons

A: 1, 2, 4, 7, 9, 14

DESKA REGIONALNYCH WĘDLIN I SERÓW

99 PLN

miód / konfitura z czerwonej cebuli

REGIONAL CHARCUTERIE & CHEESE BOARD

honey / red onion jam

A: 1, 6, 7, 10, 12

Sałaty / Salads

SAŁATKA NICEJSKA Z GRILLOWANYM TUŃCZYKIEM

67 PLN

sałata rzymska / fasolka szparagowa / jajko / pomidorki cherry / oliwki / ziemniaki / czerwona cebula / sos vinaigrette

NIÇOISE SALAD WITH GRILLED TUNA

romaine lettuce / green beans / egg / cherry tomatoes / olives / potatoes / red onion / vinaigrette

A: 1, 3, 4, 9, 10, 12

SAŁATKA Z GRILLOWANYM HALLOUMI

49 PLN

sałata karbowana / sałata rzymska / ser halloumi / owoce / sezonowe warzywa / vinaigrette żurawinowy

SALAD WITH HALLOUMI CHEESE

curly lettuce / romaine lettuce / halloumi cheese / fruits / seasonal vegetables / cranberry vinaigrette

A: 1, 7, 9, 10, 12, 16

SAŁATA CAESAR /

49 PLN

z kurczakiem / with chicken /

59 PLN

z krewetkami / with shrimps

79 PLN

sałata rzymska / sos Caesar / boczek / pomidorki cherry / czerwona cebula / grzanki / parmezan

CAESAR SALAD

romaine lettuce / Caesar dressing / bacon / cherry tomatoes / red onion / croutons / parmesan cheese

A: 1, 2, 3, 7

Zupy / Soups

ŻUREK MAZURSKI W CHLEBIE

44 PLN

jajko / biała kiełbasa

SOUR RYE SOUP

egg / white sausage

A: 1, 3, 7, 9, 10, 12, 16

KREM Z MŁODYCH BURAKÓW

37 PLN

purée ziemniaczane / chipsy z boczku / kwaśna śmietana

YOUNG BEETROOT CREAM SOUP

potato purée / bacon chips / sour cream

A: 7, 9, 12, 16

MAZURSKA ZUPA RYBNA

42 PLN

sandacz / troć wędrowna / pomidorki cherry / natka pietruszki / warzywa / papryczka chilli

MASURIAN FISH SOUP

zander / sea trout / cherry tomatoes / parsley / vegetables / chili pepper

A: 2, 4, 9, 10, 12, 14, 16

CHŁODNIK ZE ŚLEDZIA

39 PLN

ziemniaki / szczypiorek / koperek

CHILLED HERRING SOUP

potatoes / chives / dill

A: 3, 4, 7, 9, 10, 12, 16

Dania Główne / Main Courses

WŁOSKIE CARTOCCIO

99 PLN

łosoś / dorsz / krewetki / mule / kapary / oliwki w sosie pomidorowym / papryczka chilli

ITALIAN CARTOCCIO

salmon / cod / prawns / mussels / capers / olives / tomato sauce / chili pepper

A: 1, 2, 4, 6, 7, 9, 10, 12, 14, 16

SMAŻONY SANDACZ

85 PLN

purée ziemniaczane / warzywa sezonowe w emulsji maślanej / cytryna

PAN-FRIED ZANDER

potato purée / seasonal vegetables in butter emulsion / lemon

A: 4, 7, 9, 12

PIECZONA DORADA

79 PLN

warzywa z grilla / frytki

ROASTED SEA BREAM

grilled vegetables / fries

A: 1, 4, 7, 9, 12

STEK RIBEYE

129 PLN

warzywa z grilla / ziemniak z kwaśną śmietaną / sos pieprzowy

RIBEYE STEAK

grilled vegetables / baked potato with sour cream / pepper sauce

A: 7, 9, 10, 12, 16

BURGER WOŁOWY

65 PLN

wołowina / brioche / sałata / pikle / pomidor / czerwona cebula / frytki stekowe

BEEF BURGER

beef / brioche / lettuce / pickles / tomato / red onion / steak fries

A: 1, 3, 7, 9, 12

PIERŚ SUPREME Z KURCZAKA KUKURYDZIANEGO

69 PLN

gnocchi szpinakowe / młoda marchewka / szparagi / sos tymiankowy

CORN-FED CHICKEN SUPREME BREAST

spinach gnocchi / baby carrots / asparagus / thyme sauce

A: 1, 3, 7, 9, 10, 12

KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ

75 PLN

zasmażana młoda kapusta z koperkiem / purée ziemniaczane

BONE-IN PORK CHOP

braised young cabbage with dill / potato purée

A: 1, 3, 7, 9, 10, 12

STEK Z KALAFIORA

59 PLN

hummus z suszonymi pomidorami / sałatka z vinaigrette i granatem

CAULIFLOWER STEAK

hummus with sun-dried tomatoes / salad with vinaigrette and pomegranate

A: 5, 8, 9, 10, 12

MAKARON FUSILLONI AL NERO DI SEPIA

79 PLN

makaron fusilloni barwiony sepią / krewetki / pomidorki cherry /

papryczka chilli / natka pietruszki / sos winno-maśłany

SQUID INK FUSILLONI

prawns / cherry tomatoes / chili pepper / parsley / white wine butter sauce

A: 1, 2, 3

Dodatki / Sides

FRYTKI FRIES A: 1	24 PLN
PURÉE ZIEMNIACZANE POTATO PURÉE A: 1, 3, 7, 9, 10, 12	17 PLN
SAŁATKA ZE ŚWIEŻYCH WARZYW vinaigrette / miód / czosnek FRESH VEGETABLE SALAD vinaigrette / honey / garlic A: 9, 10, 16	25 PLN
ZIEMNIAKI FRANCUSKIE Z KOPERKIEM FRENCH-STYLE POTATOES WITH DILL A: 7	17 PLN
SOSY czosnkowo-ziołowy / pieprzowy / BBQ / sriracha SAUCES garlic-herbal / pepper / BBQ / sriracha A: 1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14	12 PLN

Desery / Desserts

FONDANT CZEKOLADOWY ciasteczka maślane / lody śmietankowe / mus wiśniowy / owoce LAVA CAKE butter cookies / vanilla ice cream / cherry coulis / fresh fruit A: 1, 3, 7, 8, 15	38 PLN
BEZA Z KWASKOWYM MASCARPONE I MALINAMI owoce sezonowe MERINGUE WITH MASCARPONE AND RASPBERRIES seasonal fruits A: 1, 3, 5, 7, 8, 12	39 PLN
TARTA JABŁKOWA PODANA NA CIEPŁO lody śmietankowe / owoce WARM APPLE PIE ice cream / fruits A: 1, 3, 5, 7, 12	39 PLN
SELEKCJA SORBETÓW LUB LODÓW SORBET / ICE CREAM SELECTION A: 1, 5, 7	39 PLN

Menu dla Dzieci / Menu for Kids

ROSÓŁ Z MAKARONEM CHICKEN BROTH WITH NOODLES A: 1, 3, 6, 7, 9, 12	27 PLN
ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM LUB RYŻEM TOMATO SOUP WITH NOODLES OR RICE A: 1, 3, 7, 9	29 PLN
SPAGHETTI BOLOGNESE A: 1, 3, 7, 9, 10, 12, 16	38 PLN
STRIPSY Z KURCZAKA frytki stekowe / mizeria CHICKEN STRIPS steak fries / cucumber salad A: 1, 3, 5, 6, 7, 9, 10, 12	39 PLN
NALEŚNIKI Z CUKREM PUDREM sos czekoladowy / sos waniliowy / owoce PANCAKES WITH POWDERED SUGAR chocolate sauce / vanilla sauce / fruits A: 1, 3, 5, 7, 8, 12	35 PLN

Alergeny / Allergens

1 Gluten / Gluten | 2 Skorupiaki / Crustaceans | 3 Jaja / Eggs | 4 Ryby / Fish | 5 Orzeszki Ziemne / Peanuts
6 Soja / Soya | 7 Mleko / Milk and dairy | 8 Orzechy / Nuts | 9 Seler / Celery | 10 Gorczyca / Mustard
11 Nasiona Sazamu / Sesame | 12 Dwutlenek Siarki / Sulfites | 13 Łubin / Lupine | 14 Mięczaki / Mollusc
15 Kakao / Cocoa | 16 Czosnek / Garlic

Lemoniady / Lemonades

Lemoniada rabarbarowa

orzeźwiająca lemoniada rabarbarowa

RHUBARB LEMONADE

refreshing rhubarb lemonade

33 cl | 100 cl 25 PLN | 65 PLN

Lemoniada ziołowa

orzeźwiająca lemoniada z dodatkiem ziół
z naszego ogrodu

HERBAL LEMONADE

refreshing lemonade with herbs from our garden

33 cl | 100 cl 25 PLN | 65 PLN

Lemoniada cytrynowa

klasyczna lemoniada cytrynowa z dodatkiem
świeżej mięty z naszego ogrodu

LEMON LEMONADE

classic lemonade with fresh mint from our garden

33 cl | 100 cl 25 PLN | 65 PLN

Matcha

Pomarańczowa Matcha

podawana na zimno ze świeżo wyciskany sokiem pomarańczowym

ORANGE MATCHA

served cold with freshly squeezed orange juice

42 PLN

Truskawkowa Matcha

podawana na ciepło z gorącym mlekiem roślinnym, purée z truskawki
oraz syropem truskawkowym

STRAWBERRY MATCHA

served hot with plant-based milk, strawberry purée and strawberry syrup

42 PLN

Matcha z tonikiem imbirowym

podawana na zimno z orzeźwiającym tonikiem imbirowym

GINGER TONIC MATCHA

served cold with refreshing ginger tonic

42 PLN

Ananasowa Matcha

podawana na zimno z purée ananasowym w towarzystwie
zielonej, jaśminowej herbaty

PINEAPPLE MATCHA

served cold with pineapple purée and green jasmine tea

42 PLN

Napoje Zimne / Cold Beverages

KROPLA BESKIDU, KROPLA DELICE naturalna woda niegazowana / gazowana still / sparkling	33 cl 75 cl	15 PLN 22 PLN
WODA W KARAFCE Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ niegazowana / gazowana WATER IN A CARAFE WITH LEMON AND MINT still / sparkling	100 cl	25 PLN
COCA-COLA	25 cl	15 PLN
COCA-COLA ZERO	25 cl	15 PLN
FANTA	25 cl	15 PLN
SPRITE	25 cl	15 PLN
FUZETEA o smaku cytryny / o smaku brzoskwini i hibiskusa lemon / peach and hibiscus	25 cl	15 PLN
CAPPY pomarańczowy / jabłkowy orange / apple	25 cl	15 PLN
RED BULL napój energetyzujący energy drink	25 cl	29 PLN
TONIK THOMAS HENRY Tonic Water / Botanical Tonic / Dry Tonic / Cherry Blossom Tonic / Spicy Ginger / Ginger Ale	20 cl	20 PLN
SOK WYCISKANY Z POMARAŃCZY FRESH ORANGE JUICE	30 cl	33 PLN
SOK WYCISKANY Z GREJPFRUTA FRESH GRAPEFRUIT JUICE	30 cl	33 PLN
SOK MIX ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW, GREJPFRUTA I POMARAŃCZY FRESH FRUITS, GRAPEFRUIT AND ORANGE JUICE	30 cl	33 PLN

Kawy mrożone / Iced Coffee

Kawa mrożona pistacjowa z gałką lodów waniliowych 32 PLN

ICED PISTACHIO COFFEE WITH A SCOOP OF VANILLA ICE CREAM

Kawa mrożona klasyczna z syropem 29 PLN

syrop do wyboru: wanilia / czekolada / orzech laskowy

CLASSIC ICED COFFEE WITH SYRUP

syrop of your choice: vanilla / chocolate / hazelnut

Kawa mrożona z likierem Baileys, Amaretto oraz gałką lodów 32 PLN

ICED COFFEE WITH BAILEYS, AMARETTO AND A SCOOP OF ICE CREAM

Espresso Tonic 29 PLN

espresso podane z klasycznym tonikiem oraz syropem hibiskusowym

espresso served with classic tonic and hibiscus syrup

Napoje gorące / Hot Beverages

HERBATA PARZONA W IMBRYKU 22 PLN

zapytaj kelnera o swój ulubiony smak

TEAPOT

ask about your favourite flavour

GORĄCA CZEKOLADA 22 PLN

HOT CHOCOLATE

Kawa / Coffee

ESPRESSO 18 PLN

ESPRESSO DOPPIO 22 PLN

AMERICANO 20 PLN

CAPPUCCINO 22 PLN

CAFFÈ LATTE 24 PLN

FLAT WHITE 26 PLN

KAWA BEZKOFEINOWA 20 PLN

DECAFFEINATED COFFEE

KAWA Z LIKIEREM I GAŁKĄ LODÓW 38 PLN

Baileys / Kahlua / bita śmietana

COFFEE WITH LIQUEUR AND A SCOOP OF ICE CREAM

Baileys / Kahlua / whipped cream

KAWA AFFOGATO Z GAŁKĄ LODÓW WANILIOWYCH, ESPRESSO DOPPIO I BITĄ ŚMIETANĄ 32 PLN

AFFOGATO COFFEE WITH A SCOOP OF VANILLA ICE CREAM, DOUBLE ESPRESSO AND WHIPPED CREAM

doskonale komponuje się z likierem Baileys 42 PLN

perfectly paired with Baileys liqueur

Koktajle Autorskie / Signature Cocktails

Morska Bryza

38 PLN

Gin Hendrick's / Malibu / ajerkoniak / sour / białko

SEA BREEZE

Hendrick's gin / Malibu / advocaat syrup / sour / egg white

Brzoskwiniowe Ukojenie

38 PLN

Prosecco / likier brzoskwiniowy / purée brzoskwiniowe /
syrop brzoskwiniowy

ver. 0% 28 PLN

PEACH COMFORT

Prosecco / peach liqueur / peach purée / peach syrup

Letnie Orzeźwienie

38 PLN

Wódka Finlandia / kordiał bazyliowo-kokosowy / sour / woda gazowana

ver. 0% 28 PLN

SUMMER REFRESHMENT

Finlandia vodka / basil-coconut cordial / sour / sparkling water

Pikantna Paloma

38 PLN

Tequila silver / Cointreau / syrop czerwona pomarańcza /
sok z grejpfruta / sour / papryczka chilli

SPICY PALOMA

Silver tequila / Cointreau / blood orange syrup / grapefruit juice / sour / chilli pepper

Egzotyczne Orzeźwienie

38 PLN

Prosecco / Passoã / likier brzoskwiniowy / purée z marakui

EXOTIC REFRESHMENT

Prosecco / Passoã / peach liqueur / passion fruit purée

Shoty / Premium Shots

SHOTY BRZOSKWINIOWE

4 shots

58 PLN

Tequila Gold / purée brzoskwiniowe / syrop brzoskwiniowy /
sour / białko

PEACH SHOTS

Gold tequila / peach purée / peach syrup / sour / egg white

SHOTY TRUSKAWKOWE

4 shots

58 PLN

Jack Daniel's Whiskey / likier truskawkowy / sweet / sour / białko

STRAWBERRY SHOTS

Jack Daniel's whiskey / strawberry liqueur / sweet / sour / egg white

SHOTY MELONOWE

4 shots

58 PLN

Tequila Salitos Silver / likier melonowy / Limoncello / sour

MELON SHOTS

Salitos Silver tequila / melon liqueur / Limoncello / sour

Koktajle / Cocktails

MOJITO

Rum Havana 3 Años / mięta / woda gazowana Kropla Delice / limonka
Havana Club 3 Años rum / mint / Kropla Délice sparkling water / lime

38 PLN
ver. 0% **28 PLN**

APEROL SPRITZ

Aperol / Prosecco / woda gazowana Kropla Delice
Aperol / Prosecco / Kropla Délice sparkling water

38 PLN
ver. 0% **28 PLN**

HUGO

Prosecco / syrop z kwiatów bzu / limonka / mięta /
woda gazowana Kropla Delice
Prosecco / elderflower syrup / lime / mint / Kropla Délice sparkling water

38 PLN
ver. 0% **28 PLN**

MARGARITA CLASSIC

Tequila / Cointreau / sól / sour
Tequila / Cointreau liqueur / salt / sour

38 PLN

PORNSTAR MARTINI

Finlandia Vodka Classic / Prosecco / marakuja / wanilia / Passoã
Finlandia Classic Vodka / Prosecco / passion fruit / vanilla / Passoã

38 PLN
ver. 0% **28 PLN**

NEGRONI

Gin Hendrick's / Martini Rosso / Campari
Hendrick's Gin / Martini Rosso / Campari

38 PLN

OLD FASHIONED

Jack Daniel's / sweet / bitters
Jack Daniel's / sweet / bitters

38 PLN

OLD CUBAN

Ciemny rum Havana Especial / Prosecco / syrop z limonki /
sweet / bitters
Havana Especial dark rum / Prosecco / lime syrup / sweet / bitters

38 PLN

WHISKY SOUR

Jack Daniel's / sour / sweet / białko / bitters
Jack Daniel's / sour / sweet / egg white / bitters

38 PLN

LONG ISLAND

Finlandia / Gin Hendrick's / Cointreau / Tequila Salitos Silver /
Rum Havana / Cola / sour
Finlandia / Hendrick's Gin / Cointreau / Salitos Silver Tequila / Havana Rum / Cola / sour

44 PLN

COSMOPOLITAN

Finlandia / Cointreau / sok żurawinowy / sour
Finlandia / Cointreau / cranberry juice / sour

38 PLN

PIÑA COLADA

Rum Havana / sok z ananasa / syrop kokosowy / sour
Havana Rum / pineapple juice / coconut syrup / sour

38 PLN

Gin w autorskiej odsłonie / Signature gin selection

Gin wywodzi się z Niderlandów, lecz sławę zdobył w Anglii. Wytrawny, cierpki i ziołowo-cytrusowy, z charakterystyczną nutą jałowca, najczęściej serwowany jest w koktajlach, takich jak Gin & Tonic czy Martini.

Originally from the Netherlands, gin rose to fame in England. Dry and herbaceous, with citrus and distinctive juniper notes, it is a cocktail classic.

Nasze wariacje na bazie aromatycznych ginów i autorskich dodatków:

Our variations on aromatic gins with signature ingredients:

KLASYCZNY G&T 42 PLN

klasyczny ziołowy

Klasyczny tonik Thomas Henry / cytryna / gałązka rozmarynu

Thomas Henry Classic Tonic / lemon / rosemary sprig

CABARET G&T 42 PLN

z nutami cytrusów

Hendrick's Grand Cabaret / Thomas Henry Botanical Tonic / grapefruit / melisa cytrynowa

Hendrick's Grand Cabaret / Thomas Henry Botanical Tonic / grapefruit / lemon balm

FLORA ADORA G&T 42 PLN

z nutami kwiatowymi

Hendrick's Flora Adora / Thomas Henry Botanical Tonic / owoce mrożone w kostkach lodu / limonka

Hendrick's Flora Adora / Thomas Henry Botanical Tonic / frozen fruit in ice cubes / lime

MONKEY 47 G&T 42 PLN

zrównoważony owocowo-ziołowy

Thomas Henry Ginger Tonic / sok z limonki / skórka z cytryny

Thomas Henry Ginger Tonic / lime juice / lemon peel

MARE G&T 42 PLN

z akcentem rozmarynu

Klasyczny tonik Thomas Henry / świeża lawenda / ogórek

Thomas Henry Classic Tonic / fresh lavender / cucumber

Sangria w autorskiej odsłonie / Signature Sangria Cocktails

SANGRIA BLANCA 25 cl | 75 cl 35 PLN | 85 PLN

białe wino domu / likier brzoskwiniowy /

likier pomarańczowy / Martini Bianco / syrop / lód

house white wine / peach liqueur / orange liqueur / Martini Bianco / syrup / ice

SANGRIA ROJO 25 cl | 75 cl 35 PLN | 85 PLN

czerwone wino domu / likier brzoskwiniowy /

likier pomarańczowy / Martini Rosso / syrop / lód

house red wine / peach liqueur / orange liqueur / Martini Rosso / syrup / ice

Piwo beczkowe / Beer draft

CARLSBERG 5%	30 cl	18 PLN
	50 cl	22 PLN
KRONENBOURG 1664 BLANC 5%	30 cl	18 PLN
	50 cl	22 PLN

Piwo butelkowe / Beer bottled

CORONA 4,5%	33 cl	20 PLN
CORONA CERO 0%	33 cl	20 PLN
LEFFE BRUNE 6,6%	33 cl	24 PLN
CARLSBERG 0%	50 cl	22 PLN
SOMERSBY 4,5%	40 cl	22 PLN
zapytaj kelnera o dostępne smaki ask your waiter about available flavours		

GRIMBERGEN

BLONDE 5%	33 cl	20 PLN
DOUBLE AMBRÉE 5,5%	33 cl	20 PLN
BLANCHE 5%	33 cl	20 PLN

BROWAR KORMORAN

ŚWIEŻE 4,9%	50 cl	22 PLN
JASNE 5,2%	50 cl	22 PLN
MIODNE 5,7%	50 cl	22 PLN
PIGWOWIEC Z MIODEM 1%	50 cl	26 PLN
1/100 APA 1%	50 cl	26 PLN
IPA 6,5%	50 cl	22 PLN
WITBIER 4,6%	50 cl	22 PLN

Aperitify / Aperitifs

APEROL 11%	4 cl	22 PLN
CAMPARI 25%	4 cl	22 PLN
MARTINI 15%	10 cl	26 PLN
Extra Dry / Rosso / Bianco / Rosato		

Digestify / Digestifs

JÄGERMEISTER 35%	4 cl	24 PLN
FERNET-BRANCA 39%	4 cl	22 PLN
GRAPPA DI AMORE 40%	4 cl	36 PLN
KRZESKA ZIOŁOWA CHOPIN 40%		32 PLN

Dessert & Fortified Wines

PORTO GRAHAM'S 10 YO TAWNY PORT 20%	6 cl	36 PLN
-------------------------------------	------	--------

Nalewki i likiery / Liqueurs

MIODOWA MELARYA CHMIEL / HOP 5,4%	33 cl	24 PLN
MIODOWA MELARYA IMBIR / GINGER 6,2%	33 cl	24 PLN
BAILEYS 17%	4 cl	22 PLN
COINTREAU 40%	4 cl	22 PLN
LIMONCELLO PELLEGRINO 30%	4 cl	24 PLN

Nalewki staropolskie / Old Polish Liqueurs

IMBIRÓWKA / GINGER 30%	4 cl	24 PLN
AGRESTÓWKA / GOOSEBERRY 25%	4 cl	24 PLN
WIŚNIOWA WYKWINTNA / FINE CHERRY 25%	4 cl	24 PLN
MALINA PORANNA ROSA / MORNING DEW RASPBERRY 25%	4 cl	24 PLN
ŚLIWKA Z WIŚNIĄ / PLUM WITH CHERRY 25%	4 cl	24 PLN
RAJSKIE JABŁKO / PARADISE APPLE 18,4%	4 cl	24 PLN
JAGODA KAMCZACKA / HASKAP BERRY 18,4%	4 cl	24 PLN

Wódki / Vodkas

FINLANDIA VODKA CLASSIC 40%	4 cl	20 PLN
ŻUBRÓWKA BIAŁA 40%	4 cl	20 PLN
OSTOYA 40%	4 cl	26 PLN
BELVEDERE 40%	4 cl	35 PLN
BELUGA 40%	4 cl	30 PLN
CHOPIN POTATO 40%	4 cl	42 PLN
WÓDKA Z MANUFAKTURY CZYSTA 46,4%	4 cl	24 PLN
WÓDKA Z MANUFAKTURY MIODÓWKA 32%	4 cl	24 PLN
ŚLIWOWICA 40%	4 cl	22 PLN

Gin

GIN BEEFEATER LONDON DRY 40%	4 cl	24 PLN
GIN BOMBAY SAPPHIRE LONDON DRY 40%	4 cl	34 PLN
GIN HENDRICK'S 41,4%	4 cl	28 PLN
GIN HENDRICK'S GRAND CABARET 43,4%	4 cl	32 PLN
GIN HENDRICK'S FLORA ADORA 43,4%	4 cl	32 PLN
GIN MARE 42,7%	4 cl	32 PLN
GIN MONKEY 47 40%	4 cl	38 PLN

Rum

RUM HAVANA CLUB AÑEJO 3 YO 40%	4 cl	24 PLN
RUM HAVANA CLUB ESPECIAL 40%	4 cl	26 PLN
RUM NAVY ISLAND XO RESERVE JAMAICA 40%	4 cl	34 PLN
RUM DON PAPA CLASSIC 40%	4 cl	39 PLN
RUM DON PAPA GAYUMA CANISTER GB 40%	4 cl	64 PLN

Tequila / Pisco

TEQUILA SALITOS SILVER / GOLD 35%	4 cl	24 PLN
TEQUILA OLMECA ALTOS BLANCO / REPOSADO 38%	4 cl	36 PLN
PISCO MONTESIERPE MOSCATEL 40%	4 cl	20 PLN

Cognac & Brandy

BRANDY DE JEREZ VERAGUA SOLERA RESERVA 38%	4 cl	38 PLN
CALVADOS FINE CHÂTEAU DU BREUIL 40%	4 cl	36 PLN
COGNAC MARTELL XO 40%	4 cl	134 PLN
COGNAC HENNESSY V.S. 40%	4 cl	36 PLN
COGNAC MARTELL V.S.O.P. 40%	4 cl	69 PLN

Single Malt Whisky

GLENFIDDICH 12 YO 40%	4 cl	38 PLN
GLENFIDDICH 15 YO 40%	4 cl	44 PLN
GLENFIDDICH 18 YO 40%	4 cl	52 PLN
GLENFIDDICH GRAND CRU 23 YO 40%	4 cl	62 PLN
GLENFIDDICH GRAN RESERVA 21 YO 40%	4 cl	58 PLN
GLENMORANGIE 12 YO 43%	4 cl	39 PLN
TALISKER 10 YO 45,8%	4 cl	36 PLN
TULLIBARDINE 225 SAUTERNES CASK 43%	4 cl	38 PLN
ARDBEG 10 YO 46%	4 cl	38 PLN
CU BOCAN SIGNATURE 46%	4 cl	38 PLN
LAGAVULIN 16 YO 43%	4 cl	46 PLN
TEELING BLACKPITTS PEATED IRISH 46%	4 cl	46 PLN

Whisky / Whiskey

CHIVAS REGAL 12 YO 40%	4 cl	24 PLN
CHIVAS REGAL 18 YO 40%	4 cl	48 PLN
TULLAMORE D.E.W. 40%	4 cl	26 PLN
JAMESON 40%	4 cl	29 PLN
BALLANTINE'S 40%	4 cl	24 PLN
JACK DANIEL'S 40%	4 cl	24 PLN
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL 47%	4 cl	48 PLN
JACK DANIEL'S GENTLEMAN JACK 40%	4 cl	42 PLN
WOODFORD RESERVE 43,5%	4 cl	38 PLN
NIKKA JAPANESE 51,4%	4 cl	45 PLN



Degustacja Torfowych Whisky

FOOD PAIRING | INFUZJA DYMEM



Cztery whisky o mocnym charakterze.

Torf, dym, morska sól, ognisko, cytrusy i ciemna czekolada prowadzą degustację od surowej świeżości wybrzeża po głęboki, długi finisz.

Do degustacji serwujemy pairing: czekoladę, wędzoną rybę, ser dojrzewający i szynkę parmeńską.

Na życzenie jedną z whisky podajemy z infuzją dymem.

ARBEG 10 YO | 46%

Mocny torf, smoła, wędzona ryba, sól morska i cytrusy.

Finisz długi, intensywny, z nutami espresso, gorzkiej czekolady i słonej bryzy.

TALISKER 10 YO | 45,8%

Dym torfowy, morska bryza, cytrusy i świeżość.

Finisz rozgrzewający, pieprzny, lekko dymny.

LAGAVULIN 16 YO | 43%

Bogata, oleista struktura. Torf, słona bryza, suszone figi, daktyle, przyprawy i dąb.

Finisz długi, wytrawny, dymno-słony, z nutą popiołu i kakao.

TEELING BLACKPITTS PEATED IRISH SINGLE MALT WHISKEY | 46%

Lżejsza, owocowa odświeżona torfu. Jabłko, cytryna, ananas, kokos, wanilia, zielona herbata i mięta. Finisz z karmelem, grillowanym ananasem i subtelnym dymem.

Cena degustacji: 350 PLN



scan to view



Peated Whisky Tasting | Food Pairing | Smoke Infusion

ARBEG 10 YO | 46% | Intense peat, sea salt and dark chocolate.

TALISKER 10 YO | 45,8% | Peat smoke, sea breeze and a peppery finish.

LAGAVULIN 16 YO | 43% | Rich peat, dried fruit, oak and a smoky-salty finish.

TEELING BLACKPITTS PEATED IRISH SINGLE MALT WHISKEY | 46% | Fruity peat, vanilla, caramel and a subtle smoke.

Served with chocolate, smoked fish, aged cheese and Parma ham. One whisky may be served with smoke infusion on request.

Tasting price: 350 PLN