# 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

**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 BAZYLII** **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

# 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 Sezamu / Sesame | **12** Dwutlenek Siarki / Sulfites | **13** Łubin / Lupine | **14** Mięczaki / Mollusc

# 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

**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

**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

**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

**CHŁODNIK ZE ŚLEDZIA** **39 PLN**
ziemniaki / szczypiorek / koperek
CHILLED HERRING SOUP
potatoes / chives / dill
A: 3, 4, 7, 9, 10, 12

# 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

**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

**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-maślany
SQUID INK FUSILLONI
prawns / cherry tomatoes / chili pepper / parsley / white wine butter sauce
A: 1, 2, 3

# Dodatki / Sides

**FRYTKI** **24 PLN**
FRIES
A: 1

**PURÉE ZIEMNIACZANE** **17 PLN**
POTATO PURÉE
A: 1, 3, 7, 9, 10, 12

**SAŁATKA ZE ŚWIEŻYCH WARZYW** **25 PLN**
vinaigrette / miód / czosnek
FRESH VEGETABLE SALAD
vinaigrette / honey / garlic
A: 9, 10

**ZIEMNIAKI FRANCUSKIE Z KOPERKIEM** **17 PLN**
FRENCH-STYLE POTATOES WITH DILL
A: 7

**SOSY** **12 PLN**
czosnkowo-ziołowy / pieprzowy / BBQ / sriracha
SAUCES
garlic-herbal / pepper / BBQ / sriracha
A: 1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14

# Desery / Desserts

**FONDANT CZEKOLADOWY** **38 PLN**
ciasteczka maślane / lody śmietankowe / mus wiśniowy / owoce
LAVA CAKE
butter cookies / vanilla ice cream / cherry coulis / fresh fruit
A: 1, 3, 7, 8

**BEZA Z KWASKOWYM MASCARPONE I MALINAMI** **39 PLN**
owoce sezonowe
MERINGUE WITH MASCARPONE AND RASPBERRIES
seasonal fruits
A: 1, 3, 5, 7, 8, 12

**TARTA JABŁKOWA PODANA NA CIEPŁO** **39 PLN**
lody śmietankowe / owoce
WARM APPLE PIE
ice cream / fruits
A: 1, 3, 5, 7, 12

**SELEKCJA SORBETÓW LUB LODÓW** **39 PLN**
SORBET / ICE CREAM SELECTION
A: 1, 5, 7

# Menu dla Dzieci / Menu for Kids

**ROSÓŁ Z MAKARONEM** **27 PLN**
CHICKEN BROTH WITH NOODLES
A: 1, 3, 6, 7, 9, 12

**ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM LUB RYŻEM** **29 PLN**
TOMATO SOUP WITH NOODLES OR RICE
A: 1, 3, 7, 9

**SPAGHETTI BOLOGNESE** **38 PLN**
A: 1, 3, 7, 9, 10, 12

**STRIPSY Z KURCZAKA** **39 PLN**
frytki stekowe / mizeria
CHICKEN STRIPS
steak fries / cucumber salad
A: 1, 3, 5, 6, 7, 9, 10, 12

**NALEŚNIKI Z CUKREM PUDREM** **35 PLN**
sos czekoladowy / sos waniliowy / owoce
PANCAKES WITH POWDERED SUGAR
chocolate sauce / vanilla sauce / fruits
A: 1, 3, 5, 7, 8, 12

## 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 Sezamu / Sesame | **12** Dwutlenek Siarki / Sulfites | **13** Łubin / Lupine | **14** Mięczaki / Mollusc

# Lemoniady / Lemonades

## Lemoniada wiśniowa
*33 cl | 100 cl* **25 PLN | 65 PLN**

orzeźwiająca lemoniada wiśniowa

CHERRY LEMONADE
refreshing cherry lemonade

## Lemoniada żurawinowa
*33 cl | 100 cl* **25 PLN | 65 PLN**

orzeźwiająca lemoniada z dodatkiem syropu żurawinowego

CRANBERRY LEMONADE
refreshing lemonade with cranberry syrup

## Lemoniada cytrynowa
*33 cl | 100 cl* **25 PLN | 65 PLN**

klasyczna lemoniada cytrynowa

LEMON LEMONADE
classic lemon lemonade

# Matcha

## Pomarańczowa Matcha
**42 PLN**

podawana na zimno ze świeżo wyciskanym sokiem pomarańczowym

ORANGE MATCHA
served cold with freshly squeezed orange juice

## Brzoskwiniowa Matcha
**42 PLN**

podawana na ciepło z gorącym mlekiem roślinnym, purée z brzoskwini oraz syropem brzoskwiniowym

PEACH MATCHA
served warm with hot plant-based milk, peach purée and peach syrup

## Matcha z tonikiem imbirowym
**42 PLN**

podawana na zimno z orzeźwiającym tonikiem imbirowym

GINGER TONIC MATCHA
served cold with refreshing ginger tonic

# Jesienne Propozycje / Autumn Specials

## Grzane wino czerwone
*20 cl* **35 PLN**

pomarańcza / goździki / miód / cynamon

MULLED RED WINE
orange / cloves / honey / cinnamon

## Grzane wino białe z morelami
*20 cl* **35 PLN**

suszone morele / rozmaryn / kardamon / syrop brzoskwiniowy

MULLED WHITE WINE WITH APRICOTS
dried apricots / rosemary / cardamom / peach syrup

## Grzany cydr antonówka
*20 cl* **35 PLN**

jabłko / cynamon / miód

HOT ANTONÓWKA CIDER
apple / cinnamon / honey

# Napoje Zimne / Cold Beverages

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

# Napoje gorące / Hot Beverages

**HERBATA PARZONA W IMBRYKU**: zapytaj kelnera o swój ulubiony smak — **22 PLN**
TEAPOT: ask about your favourite flavour

**HERBATA ZIMOWA Z DODATKAMI** — **29 PLN**
WINTER TEA WITH SEASONAL ADDITIONS

**HERBATA ZIMOWA Z DODATKAMI I MIODEM PITNYM** — **42 PLN**
WINTER TEA WITH SEASONAL ADDITIONS AND MEAD

**HERBATA ZIMOWA ROOIBOS Z SYROPEM Z PĘDÓW SOSNY** — **35 PLN**
WINTER ROOIBOS TEA WITH PINE SHOOT SYRUP

**NAPAR GRUSZKOWY Z WANILIĄ, IMBIREM I CYTRYNĄ** — **20 PLN**
PEAR INFUSION WITH VANILLA, GINGER AND LEMON

**NAPAR IMBIROWY Z CYTRYNĄ I ROZMARYNEM** — **20 PLN**
GINGER INFUSION WITH LEMON AND ROSEMARY

**GORĄCA CZEKOLADA Z BITĄ ŚMIETANĄ** — **22 PLN**
HOT CHOCOLATE WITH WHIPPED CREAM
A: 7

**GORĄCA BIAŁA CZEKOLADA Z LIOFILIZOWANĄ MALINĄ ORAZ BITĄ ŚMIETANĄ** — **29 PLN**
HOT WHITE CHOCOLATE WITH FREEZE-DRIED RASPBERRIES AND WHIPPED CREAM
A: 7

# 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

**JESIENNE LATTE Z DODATKIEM SYROPÓW: PIERNIKOWY / PIKANTNA DYNIA** — **26 PLN**
AUTUMN LATTE WITH GINGERBREAD OR SPICED PUMPKIN SYRUP

# Koktajle Autorskie / Signature Cocktails

## Cynamonka / Marlena — 38 PLN

Havana Especial / syrop cynamonowy / sok jabłkowy / Kahlúa / białko

CINNAMON DELIGHT / MARLENA
Havana Especial / cinnamon syrup / apple juice / Kahlúa / egg white
A: 3

## Jesienne Doznanie / Klaudia — 38 PLN

Tequila gold / Aperol / sour / syrop waniliowy /
syrop z czerwonych pomarańczy / białko

AUTUMN SENSATION / KLAUDIA
Gold tequila / Aperol / sour / vanilla syrup / blood orange syrup / egg white
A: 3

## Imbirowa Rozkosz / Franek — 38 PLN

Jack Daniel's / Cointreau / sok jabłkowy / sour / syrop imbirowy /
syrop cynamonowy / Angostura

GINGER DELIGHT / FRANEK
Jack Daniel's / Cointreau / apple juice / sour / ginger syrup /
cinnamon syrup / Angostura bitters

## Żurawinowy Sour / Aleksander — 38 PLN

Finlandia / likier truskawkowy / syrop żurawinowy / sour / białko — *ver. 0%* **28 PLN**

CRANBERRY SOUR / ALEKSANDER
Finlandia vodka / strawberry liqueur / cranberry syrup / sour / egg white
A: 3

## Jesienny Brand / Damian — 38 PLN

Hendrick's / syrop gruszkowy / syrop z pędów sosny / woda gazowana — *ver. 0%* **28 PLN**

AUTUMN BRAND / DAMIAN
Hendrick's / pear syrup / pine shoot syrup / sparkling water

# Shoty / Premium Shots

**SHOTY PIECZONE JABŁKO** — *4 shots* — **58 PLN**

Jack Daniel's / syrop apple pie / sour / syrop cynamonowy / białko

BAKED APPLE SHOTS
Jack Daniel's / apple pie syrup / sour / cinnamon syrup / egg white
A: 3

**SHOTY PIGWOWE** — *4 shots* — **58 PLN**

Havana / syrop z pigwy / sour / sweet / białko

QUINCE SHOTS
Havana rum / quince syrup / sour / sweet / egg white
A: 3

**SHOTY WIŚNIOWE** — *4 shots* — **58 PLN**

Hendrick's / syrop wiśniowy / sour / sok żurawinowy / białko

CHERRY SHOTS
Hendrick's gin / cherry syrup / sour / cranberry juice / egg white
A: 3

# Koktajle / Cocktails

**JÄGER MOJITO** — **38 PLN**
Jägermeister / mięta / woda gazowana Kropla Delice / limonka / pomarańcza / cynamon — *ver. 0%* **28 PLN**
Jägermeister / mint / Kropla Delice sparkling water / lime / orange / cinnamon

**APEROL SPRITZ** — **38 PLN**
Aperol / Prosecco / woda gazowana Kropla Delice — *ver. 0%* **28 PLN**
Aperol / Prosecco / Kropla Délice sparkling water

**JESIENNA MARGARITA** / AUTUMN MARGARITA — **38 PLN**
Tequila / Cointreau / sól / sou/ syrop jeżynowy
Tequila / Cointreau liqueur / salt / sour / blackberry syrup

**PORNSTAR MARTINI** — **38 PLN**
Finlandia Vodka Classic / Prosecco / marakuja / wanilia / Passoã — *ver. 0%* **28 PLN**
Finlandia Classic Vodka / Prosecco / passion fruit / vanilla / Passoã

**NEGRONI** — **38 PLN**
Gin Hendrick's / Martini Rosso / Campari
Hendrick's Gin / Martini Rosso / Campari

**OLD FASHIONED** — **38 PLN**
Jack Daniel's / sweet / bitters
Jack Daniel's / sweet / bitters

**OLD CUBAN** — **38 PLN**
Ciemny rum Havana Especial / Prosecco / syrop z limonki / sweet / bitters
Havana Especial dark rum / Prosecco / lime syrup /sweet / bitters

**WHISKY SOUR** — **38 PLN**
Jack Daniel's / sour / sweet / białko / bitters
Jack Daniel's / sour / sweet / egg white / bitters
A: 3

**LONG ISLAND** — **44 PLN**
Finlandia / Gin Hendrick's / Cointreau / Tequila Salitos Silver / Rum Havana / Cola / sour
Finlandia / Hendrick's Gin / Cointreau / Salitos Silver Tequila / Havana Rum / Cola / sour

**COSMOPOLITAN** — **38 PLN**
Finlandia / Cointreau / sok żurawinowy / sour
Finlandia / Cointreau / cranberry juice / sour

**AMARETTO SOUR** — **38 PLN**
Amaretto / sour / sweet / białko
Amaretto / sour / sweet / egg white
A: 3

**BELLINI** — **38 PLN**
Prosecco / likier brzoskwiniowy / puree brzoskwiniowe / syrop brzoskwiniowy / sour
Prosecco / peach liqueur / peach purée / peach syrup / sour

# 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

**ANOTHER GIN FASHION** **42 PLN**
z nutami kakao oraz kwiatu pomarańczy
Gin / Klasyczny tonik Thomas Henry / kakaowy bitters / pomarańcza / syrop cukrowy
Gin / Thomas Henry Classic Tonic / cocoa bitters / orange / sugar syrup

# 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** |
| **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** |

# Cydry / Ciders

| | | |
|---|---|---|
| **CYDR ANTONÓWKA** / ANTONÓWKA CIDER | *37,5 cl* | **35 PLN** |
| **CYDR JAZZ z owocami tarniny i bzu oraz aronią**<br>JAZZ CIDER with sloe berries, elderberries and chokeberries | *37,5 cl* | **35 PLN** |
| **CYDR BLUES z pokrzywą, lawendą i rumianem**<br>BLUES CIDER with nettle, lavender and chamomile | *37,5 cl* | **35 PLN** |

## Aperitify / Aperitifs

| | | |
|---|---|---|
| **APEROL** *11%* | *4 cl* | **22 PLN** |
| **CAMPARI** *25%* | *4 cl* | **22 PLN** |
| **MARTINI** *15%*<br>Extra Dry / Rosso / Bianco / Rosato | *10 cl* | **26 PLN** |

## 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** |
| **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 HENDRICK'S ANOTHER** *44%* | *4 cl* | **42 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.

**ARDBEG 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 odsłona torfu. Jabłko, cytryna, ananas, kokos, wanilia, zielona herbata i mięta. Finisz z karmelem, grillowanym ananasem i subtelnym dymem.

*scan to view*

Cena degustacji: **350 PLN**

## Peated Whisky Tasting | Food Pairing | Smoke Infusion

**ARDBEG 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**