Lobby Bar Menu

MAZURY
LAKE HILL
RESORT & SPA

MEMBER OF
RADISSON
Individuals.

Przystawki / Starters

TATAR WOŁOWY Z KAPARAMI **69 PLN**
ogórek kiszony / czerwona cebula / musztarda francuska / grzyby
BEEF TARTARE WITH CAPERS
pickled cucumber / red onion / whole grain mustard / mushrooms
A: 1, 9, 10, 12

KRĄŻKI KALMARA W CIEŚCIE **39 PLN**
dipy
BATTERED CALAMARI RINGS
dips
A: 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 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 / czosnek
MASURIAN SOUR RYE SOUP IN A BREAD BOWL
egg / white sausage / garlic
A: 1, 3, 7, 9, 10, 12

ZUPA CEBULOWA **39 PLN**
grzanki / ser cheddar
ONION SOUP
croutons / cheddar cheese
A: 1, 6, 7, 9, 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

Dania Główne / Main Courses

BURGER WOŁOWY **65 PLN**
wołowina / brioche / sałata /
pikle / pomidor / czerwona cebula /
frytki stekowe / sos czosnkowo-ziołowy
BEEF BURGER
beef / brioche bun / lettuce / pickles / tomato /
red onion / steak fries / garlic and herb sauce
A: 1, 3, 7, 9, 12

PIECZONE ŻEBERKA WIEPRZOWE **75 PLN**
sos śliwkowy / pieczone ziemniaki /
sałatka z ogórka kiszonego
ROASTED PORK RIBS
plum sauce / roasted potatoes /
pickled cucumber salad
A: 1, 3, 7, 9, 10, 12

BAJGIEL PSZENNY Z GRILLOWANYM BOCZKIEM **45 PLN**
jajko sadzone / sałata / pomidor /
czerwona cebula / sos wasabi / frytki
WHEAT BAGEL WITH GRILLED BACON
fried egg / lettuce / tomato /
red onion / wasabi sauce / fries
A: 1, 3, 6, 7, 11, 12

BAJGIEL FITNESS Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM **49 PLN**
awokado / sałata / pomidor /
czerwona cebula / sos wasabi / frytki
FITNESS BAGEL WITH SMOKED SALMON
avocado / lettuce / tomato /
red onion / wasabi sauce / fries
A: 1, 3, 4, 6, 7, 11, 12

Desery / Desserts

SERNIK BASKIJSKI **42 PLN**
BASQUE CHEESECAKE
A: 1, 3, 5, 7, 8, 11, 12, 13

SELEKCJA LODÓW **39 PLN**
sos owocowy / owoce sezonowe
ICE CREAM SELECTION
fruit sauce / seasonal fruit
A: 1, 5, 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 **25 PLN**
100 cl **65 PLN**

orzeźwiająca lemoniada wiśniowa

CHERRY LEMONADE
refreshing cherry lemonade

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

orzeźwiająca lemoniada z dodatkiem syropu żurawinowego

CRANBERRY LEMONADE
refreshing lemonade with cranberry syrup

Lemoniada cytrynowa
33 cl **25 PLN**
100 cl **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

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 DECAFFEINATED COFFEE	**20 PLN**
JESIENNE LATTE Z DODATKIEM SYROPÓW: PIERNIKOWY / PIKANTNA DYNIA AUTUMN LATTE WITH GINGERBREAD OR SPICED PUMPKIN SYRUP	**26 PLN**

Napoje gorące / Hot Beverages

HERBATA PARZONA W IMBRYKU **22 PLN**
zapytaj kelnera o swój ulubiony smak
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

Napoje Zimne / Cold Beverages

KROPLA BESKIDU, *33 cl* **15 PLN**
KROPLA DELICE *75 cl* **22 PLN**
naturalna woda niegaz. / gaz.
still / sparkling

WODA W KARAFCE *100 cl* **25 PLN**
Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ
niegazowana / gazowana
WATER IN A CARAFE WITH LEMON AND MINT
still / sparkling

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 *25 cl* **15 PLN**
o smaku cytryny /
o smaku brzoskwini i hibiskusa
lemon / peach and hibiscus

CAPPY *25 cl* **15 PLN**
pomarańczowy / jabłkowy
orange / apple

RED BULL *25 cl* **29 PLN**
napój energetyzujący
energy drink

BURN *25 cl* **29 PLN**
napój energetyzujący
energy drink

TONIK THOMAS HENRY *20 cl* **20 PLN**
Tonic Water / Botanical Tonic /
Dry Tonic / Cherry Blossom Tonic /
Spicy Ginger / Ginger Ale

TONIK KINLEY *25 cl* **15 PLN**
Kinley Tonic Water

SOK WYCISKANY *30 cl* **33 PLN**
Z POMARAŃCZY
FRESH ORANGE JUICE

SOK WYCISKANY *30 cl* **33 PLN**
Z GREJPFRUTA
FRESH GRAPEFRUIT JUICE

SOK MIX ZE ŚWIEŻYCH *30 cl* **33 PLN**
OWOCÓW, GREJPFRUTA
I POMARAŃCZY
FRESH GRAPEFRUIT AND ORANGE JUICE

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 j abłkowy / 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 / *ver. 0%* 28 PLN

Finlandia / likier truskawkowy / syrop żurawinowy / sour / białko

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

Jesienny Brand / Damian — 38 PLN / *ver. 0%* 28 PLN

Hendrick's / syrop gruszkowy / syrop z pędów sosny / woda gazowana

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 gaz. 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 / **38 PLN**
AUTUMN MARGARITA
Tequila / Cointreau / sól / sour / 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

Koktajle cd. / Cocktails cont.

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

Sangria w autorskiej odsłonie / Signature Sangria Cocktails

SANGRIA BLANCA *25 cl* **35 PLN**
białe wino domu / likier *75 cl* **85 PLN**
brzoskwiniowy / likier pomarańczowy /
Martini Bianco / syrop / lód
house white wine / peach liqueur /
orange liqueur / Martini Bianco / syrup / ice

SANGRIA ROJO *25 cl* **35 PLN**
czerwone wino domu / likier *75 cl* **85 PLN**
brzoskwiniowy / likier pomarańczowy /
Martini Rosso / syrop / lód
house red wine / peach liqueur / orange liqueur /
Martini Rosso / syrup / ice

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:

Nasze wariacje na bazie aromatycznych ginów i autorskich dodatków:

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

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 JAZZ CIDER with sloe berries, elderberries and chokeberries	*37,5 cl*	**35 PLN**
CYDR BLUES z pokrzywą, lawendą i rumianem 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%* *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%* *4 cl* **32 PLN**

Dessert & Fortified Wines

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

Nalewki i likiery / Liqueurs

MIODOWA MELARYA CHMIEL *33 cl* **24 PLN**
5,4% HOP

MIODOWA MELARYA IMBIR *33 cl* **24 PLN**
6,2% GINGER

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 *30%* *4 cl* **24 PLN**
GINGER

AGRESTÓWKA *25%* *4 cl* **24 PLN**
GOOSEBERRY

WIŚNIOWA WYKWINTNA *25%* *4 cl* **24 PLN**
FINE CHERRY

MALINA PORANNA ROSA *25%* *4 cl* **24 PLN**
MORNING DEW RASPBERRY

ŚLIWKA Z WIŚNIĄ *25%* *4 cl* **24 PLN**
PLUM WITH CHERRY

JAGODA KAMCZACKA *18,4%* *4 cl* **24 PLN**
HASKAP

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.
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%*
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.

Cena degustacji: **350 PLN**

scan to view

Peated Whisky Tasting

FOOD PAIRING | SMOKE INFUSION

ARDBEG 10 YO | *46%*
TALISKER 10 YO | *45,8%*
LAGAVULIN 16 YO | *43%*
TEELING BLACKPITTS PEATED
IRISH SINGLE MALT WHISKEY | *46%*

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

Tasting price: **350 PLN**