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

CARPACCIO Z WĘDZONEGO JESIOTRA Z HODOWLI GALMO **69 PLN**
pumpernikiel
SMOKED STURGEON CARPACCIO FROM GALMO FARM
pumpernickel bread
A: 1, 2, 4, 5, 8, 11, 12, 14

STRIPSY Z BOCZNIAKA **39 PLN**
sos czosnkowy
OYSTER MUSHROOM STRIPS
garlic sauce
A: 1, 7, 9, 12

KREWETKI KRÓLEWSKIE W SOSIE WINNO-MAŚLANYM **69 PLN**
papryczki chili / czosnek / wino / masło / natka pietruszki / grzanki
KING PRAWNS IN WINE AND BUTTER SAUCE
chili peppers / garlic / wine / butter / parsley / toasted bread
A: 1, 2, 4, 7, 9, 14

DESKA REGIONALNYCH WĘDLIN I SERÓW **99 PLN**
miód / konfitura z czerwonej cebuli / czosnek
REGIONAL COLD CUTS AND CHEESE BOARD
honey / red onion jam / garlic
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 Z SZYNKĄ PARMEŃSKĄ **59 PLN**
gruszka / ser pleśniowy
PARMA HAM SALAD
pear / blue cheese
A: 3, 5, 6, 8, 12

SAŁATKA Z MARYNOWANĄ DYNIĄ **49 PLN**
wędzony twaróg / melon / malinowy sos balsamiczny
MARINATED PUMPKIN SALAD
smoked quark / melon / raspberry balsamic dressing
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 / czosnek
CAESAR SALAD
romaine lettuce / Caesar dressing / bacon / cherry tomatoes / red onion / croutons / parmesan cheese / garlic
A: 1, 2, 3, 4, 7, 9, 10, 12, 14

Zupy / Soups

ŻUREK MAZURSKI W CHLEBIE **44 PLN**
jajko / biała kiełbasa
MASURIAN SOUR RYE SOUP IN A BREAD BOWL
egg / white sausage
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

KREM Z PIECZONEJ PIETRUSZKI **42 PLN**
pesto orzechowe / wędzony jesiotr GALMO
ROASTED PARSLEY ROOT CREAM SOUP
nut pesto / GALMO smoked sturgeon
A: 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12

ZUPA GULASZOWA Z WOŁOWINĄ **49 PLN**
szare kluski
BEEF GOULASH SOUP
traditional potato dumplings
A: 1, 3, 6, 9, 10, 12

Dania Główne / Main Courses

PIECZONY JESIOTR Z HODOWLI GALMO **125 PLN**
sos kawiorowy „Antonius” / kasza perłowa z warzywami
ROASTED STURGEON FROM GALMO FARM
Antonius caviar sauce / pearl barley with vegetables
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
mashed potatoes / seasonal vegetables in a butter emulsion / lemon
A: 4, 7, 9, 12

STEK RIBEYE **129 PLN**
warzywa z grilla / ziemniak z pomoćką / sos pieprzowy
RIBEYE STEAK
grilled vegetables / potato with traditional cream sauce / peppercorn sauce
A: 7, 9, 10, 12

PIERŚ Z KURCZAKA KUKURYDZIANEGO SUPREME **69 PLN**
ziemniaki konfitowane w maśle i koperku / dziki brokuł /
mini marchew / sos tymiankowy
CORN-FED CHICKEN SUPREME
potatoes confit in butter and dill / wild broccoli / baby carrots / thyme sauce
A: 1, 3, 7, 9, 10, 12

KONFITOWANE UDO KACZKI **79 PLN**
mini kluski śląskie / buraczki zasmażane / sos demi-glace
CONFIT DUCK LEG
mini Silesian potato dumplings / sautéed beetroot / demi-glace sauce
A: 1, 3, 6, 7, 9, 10, 12

PIECZONE ŻEBERKA WIEPRZOWE W SOSIE ŚLIWKOWYM **75 PLN**
kolba kukurydzy / frytki z batata / sałatka z ogórka kiszonego
ROASTED PORK RIBS IN PLUM SAUCE
corn on the cob / sweet potato fries / pickled cucumber salad
A: 1, 3, 7, 9, 10, 12

STEK Z KALAFIORA **59 PLN**
hummus z suszonymi pomidorami / sałatka z winegretem i granatem
CAULIFLOWER STEAK
sun-dried tomato hummus / salad with vinaigrette and pomegranate
A: 5, 8, 9, 10, 12

MAZURSKIE FARSZYNKI **61 PLN**
nadzienie wołowo-wieprzowe z grzybami leśnymi /
sos borowikowy / ser tarty Bursztyn
MASURIAN STUFFED POTATO CAKES
beef and pork filling with wild mushrooms / porcini sauce / grated Bursztyn cheese
A: 1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 12

Dodatki / Sides

FRYTKI **24 PLN**
FRIES
A: 1

FRYTKI Z BATATA **29 PLN**
SWEET POTATO 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

TARTA CYTRYNOWA **42 PLN**
LEMON TART
A: 1, 3, 7, 8, 12

FONDANT CZEKOLADOWY **38 PLN**
ciasteczka maślane / lody śmietankowe / mus wiśniowy / owoce
CHOCOLATE FONDANT
butter cookies / cream ice cream / cherry mousse / fruit
A: 1, 3, 7, 8, 9, 11, 12

SELEKCJA LODÓW **39 PLN**
sos owocowy / owoce sezonowe
ICE CREAM SELECTION
fruit sauce / seasonal fruit
A: 1, 5, 8, 12

SERNIK BASKIJSKI Z SOSEM KARMELOWYM **42 PLN**
BASQUE CHEESECAKE WITH CARAMEL SAUCE
A: 1, 3, 5, 7, 8, 11, 12, 13

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, 6, 7, 9

CASARECCE BOLOGNESE — **38 PLN**
czosnek
CASARECCE BOLOGNESE
garlic
A: 1, 3, 7, 9, 10, 12

STRIPSY Z KURCZAKA — **39 PLN**
frytki stekowe / surówka z marchewki
CHICKEN STRIPS
steak fries / carrot slaw
A: 1, 3, 5, 6, 7, 9, 10, 12

NALEŚNIKI Z DOMOWYM TWAROGIEM NA SŁODKO — **35 PLN**
sos czekoladowy / owoce
CRÊPES WITH SWEET HOMEMADE QUARK
chocolate sauce / fruit
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 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 SUGAR	*25 cl*	**15 PLN**
COCA-COLA ZERO CAFFEINE	*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**
BURN 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**
TONIK KINLEY Kinley Tonic Water	*25 cl*	**15 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**

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 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%* 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.

Cena degustacji: **350 PLN**

scan to view

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**