



# MENU

**Restauracja tworzona z pasją, w której fale smaku uderzają prosto w podniebienia!**

*A restaurant created with passion, where waves of flavor hit straight to the palate!*

*Ein mit Leidenschaft geschaffenes Restaurant, in dem Geschmackswellen direkt auf den Gaumen treffen!*

**Zapraszamy** *WE INVITE / WIR LADEN EIN*

**Goście hotelowi Plaza Resort otrzymują w restauracji rabat -10%**

*Guests of the Plaza Resort hotel receive a -10% discount in the restaurant*

*Hotelgäste erhalten -10 % Ermäßigung im Restaurant*

---

ul. Nadmorska 7D, 84-360 Łeba

Rezerwacje Tel. +48 789 009 099

Facebook: @naostrzumorzaleba

[www.plazaresortleba.pl](http://www.plazaresortleba.pl)

Instagram: @naostrzumorzaleba





## **PRZYSTAWKI**

*APPETIZERS / VORSPEISEN*

### ***KREWETKI W EMULSJI 54zł***

*krewetki argentyńskie 5szt / czosnek / chilli / natka pietruszki / masło / wino białe*

*SHRIMP IN EMULSION / GARNELEN IN EMULSION*

*Argentine shrimp 5 pcs / garlic / chilli / wine / butter / parsley*

*Argentinische Garnelen 5 Stk / Knoblauch / Chilli / Wein / Butter / Petersilie*

### ***PASZTET Z SELERA 41zł***

*chutney z gruszki / sambal / grzanka*

*CELERY PÂTÉ/ SELLERIEPASTETE*

*pear chutney / sambal / toast*

*Birnenchutney / Sambal / geröstetes Brot*

### ***ŚLEDŹ PO KASZUBSKU 42zł***

*sos pomidorowy / śliwka wędzona / rodzynki / cebula / grzanka*

*HERRING IN TOMATO SAUCE / HERING IN TOMATENSOÛE*

*tomato sauce / smoked plum / raisins / onion / toast*

*Tomatensoße / geräucherte Pflaume / Rosinen / Zwiebel / Croûton*

### ***TATAR Z ŁOSOSIA 57zł***

*cebula czerwona / kapary / szczypior / awokado / mango / majonez wasabi*

*SALMON TARTARE / LACHS-TATAR*

*red onion / capers / chives / avocado / mango / wasabi mayonnaise*

*rote Zwiebel / Kapern / Schnittlauch / Avocado / Mango / Wasabi-Mayonnaise*

### ***TATAR WOŁOWY 59zł***

*polędwica wołowa/ szalotka / ogórek kiszony / borowiki / musztarda /majonez anchovies / grzanka*

*BEEF TARTARE / RINDERTATAR*

*beef tenderloin / shallot / pickled cucumber / porcini mushrooms / mustard / anchovy mayonnaise / toast*

*Rinderfilet / Schalotte / Gewürzgurke / Steinpilze / Senf / Mayonnaise / Sardellen / Toast*

*\*Z racji dokładnie wyselekcjonowanej kompozycji naszych dań, nie prowadzimy zamian poszczególnych składników.*

*\*Staramy się być elastyczni dla Państwa, dlatego podział rachunków występuje w maksymalnej liczbie dwóch na dany stół.*

*W trosce o komfort i czas dla wszystkich naszych gości.*



## **ZUPY**

SOUPS / SUPPEN

**PIKANTNA ZUPA RYBNA Z OWOCAMI MORZA 38zł**

SPICY FISH SOUP WITH SEAFOOD

WÜRZIGE FISCHSUPPE MIT MEERESFRÜCHTEN

**BOROWIKOWA Z KLUSKAMI LANYMI 39zł**

PORCINI MUSHROOM SOUP WITH NOODLES

STEINPILZSUPPE MIT NUDELN

**KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW I PAPRYKI 32zł ✓**

CREAM OF BAKED TOMATOES AND PAPRICA

GEBACKENE TOMATEN UND PAPRIKEN CREME

**ROSÓŁ Z SZARPANĄ WOŁOWINĄ I MAKARONEM 33zł**

BROTH WITH PULLED BEEF AND NOODLES

BRÜHE MIT PULLED BEEF UND NUDELN

*\*Z racji dokładnie wyselekcjonowanej kompozycji naszych dań, nie prowadzimy zamian poszczególnych składników.*

*\*Staramy się być elastyczni dla Państwa, dlatego podział rachunków występuje w maksymalnej liczbie dwóch na dany stół.*

*W trosce o komfort i czas dla wszystkich naszych gości.*



## **GLÓWNE DANIA MIĘSNE**

MEAT MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH

### **ROLADKA DROBIOWA Z SZYNKĄ PARMEŃSKĄ 67zł**

*puree ziemniaczane / mix salat / camembert / suszony pomidor / sos kaparowy*

*CHICKEN ROULADE WITH PARMA HAM / GEFLÜGELROULADE MIT PARMASCHINKEN*

*mashed potatoes / salad mix / camembert / sun-dried tomato / caper sauce*

*Kartoffelpüree / Salatmischung / Camembert / getrocknete Tomate / Kapernsoße*

### **SCHAB Z KOŚCIĄ 65zł**

*ziemniaki opiekane / młoda kapusta / masło cafe de paris / sos kurkowy*

*PORK LOIN WITH BONE / SCHWEINSRÜCKEN*

*roasted potatoes / cabbage / Cafe de Paris butter / mushroom sauce*

*geröstete Kartoffeln / Kohl / Cafe de Paris Butter / Pilzsauce*

### **ŻEBRO WOŁOWE 74zł**

*puree ziemniaczane z musztardą / kolba kukurydzy / sos demi glace czekoladowy*

*BEEF RIB / RINDERRIPPE*

*mashed potatoes with mustard / corn on the cob / chocolate demi-glace sauce*

*Kartoffelpüree mit Senf / Maiskolben / Schokoladen-Demi-Glace-Sauce*

### **POLICZKI WOŁOWE 72zł**

*kluski śląskie / buraczki z dziką różą / demi glace ze śliwkową*

*BEEF CHEEKS / RINDERBACKEN*

*Silesian dumplings / beets with wild rose / plum demi-glace*

*Schlesische Knödel / Rote Bete mit wilder Rose / Demi-Glace mit Pflaume*

### **BURGER PLAŻA RESORT 69zł**

*ogórek piklowy / czerwona cebula / sos serowy z bekonem / cząstki ziemniaka / sos chipotle*

*pickle / red onion / bacon cheese sauce / potato wedges / chipotle sauce*

*ingelegte Gurke / rote Zwiebel / Käsesauce mit Speck*

*/ Kartoffelstücke / Chipotle-Sauce*

*\*Z racji dokładnie wyselekcjonowanej kompozycji naszych dań, nie prowadzimy zamian poszczególnych składników.*

*\*Staramy się być elastyczni dla Państwa, dlatego podział rachunków występuje w maksymalnej liczbie dwóch na dany stolik.*

*W trosce o komfort i czas dla wszystkich naszych gości.*



### **POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA 66zł**

*puree ziemniaczane z borowikami / kalafior / sos kurkowy / bekon*

**PORK TENDERLOIN / SCHWEINEFILET**

*mashed potatoes with porcini mushrooms / cauliflower / mushroom sauce / bacon*

*Kartoffelpüree mit Steinpilzen / Blumenkohl / Pilzsauce / Speck*

### **PIERŚ Z KACZKI 69zł**

*kluski śląskie / buraczki z dziką różą / sos demi glace ze śliwką*

**DUCK BREAST/ ENTENBRUST**

*Silesian dumplings / beets with wild rose/ demi glace sauce with plum*

*Schlesische Knödel / Rote Bete mit wilder Rose / Demiglance-Sauce mit Pflaume*

### **STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ 132zł**

*ziemniaki hasselback / warzywa / masło cafe de paris / sos demi glace czekoladowy*

**BEEF TENDERLOIN STEAK / STEAK AUS RINDERLOIN**

*hasselback potatoes / vegetables / cafe de paris butter / chocolate demi-glace sauce*

*Hasselback-Kartoffeln / Gemüse / Café-de-Paris-Butter / Schokoladen-Demi-Glace-Sauce*

### **DANIA WEGETARIAŃSKIE ✓**

**VEGETARIAN DISHES / VEGETARISCHE GERICHTE**

### **BURRATA Z POMIDORKAMI 43zł**

*pieczone pomidory / pesto z rukoli / orzeszki piniowe / oliwa*

**BURRATA WITH CHERRY TOMATOES / BURRATA MIT KIRSCHTOMATEN**

*roasted tomatoes / arugula pesto / pine nuts / olive oil*

*gebackene Tomaten / Rucolapesto / Pinienkerne / Olivenöl*

### **PIECZONY BATAT 49zł**

*batat / kozi ser / miód chilli / prażone migdały*

**BAKED SWEET POTATO / GEBACKENE SÜßKARTOFFEL**

*Sweet potato / goat cheese / chilli honey / roasted almonds*

*Süßkartoffel / Ziegenkäse / Chilli-Honig / geröstete Mandeln*

### **CARPACCIO Z BURAKA 44zł**

*rukola /ser feta / prażone orzechy / oliwa / balsamico z miodem*

**CARPACCIO OF RED BEET / CARPACCIO AUS ROTER BETE**

*arugula / feta cheese / roasted nuts / olive oil / honey balsamic*

*Rucola / Fetakäse / geröstete Nüsse / Olivenöl / Balsamico mit Honig*



## **GŁÓWNE DANIA Z MORZA**

MAIN COURSES FROM THE SEA / HAUPTGERICHTE AUS DEM MEER

### **DORSZ 69zł**

*ziemniaki opiekane / warzywa / sos cytrynowy*

*COD / DORSCHFILET*

*baked potatoes / vegetables / lemon sauce*

*Bratkartoffeln / Gemüse / Zitronensauce*

### **HALIBUT 79zł**

*risotto szafranowe / warzywa / sos cytrynowy*

*HALIBUT / HEILBUTT*

*saffron risotto / vegetables / lemon sauce*

*Safranrisotto / Gemüse / Zitronensauce*

### **KARMAZYN 69zł**

*ziemniaki opiekane / mix salat / sos cytrynowy*

*HADDOCK / ROTBARSCH*

*roasted potatoes / salad mix / lemon dressing*

*geröstete Kartoffeln / Salatmix / Zitronensauce*

### **ŁOSOŚ 76zł**

*risotto szafranowe / mix salat / sos cytrynowy*

*SALMON / LACHS*

*saffron risotto / salad mix / lemon sauce*

*Safranrisotto / Salatmix / Zitronensauce*

*\*Z racji dokładnie wyselekcjonowanej kompozycji naszych dań, nie prowadzimy zamian poszczególnych składników.*

*\*Staramy się być elastyczni dla Państwa, dlatego podział rachunków występuje w maksymalnej liczbie dwóch na dany stół.*

*W trosce o komfort i czas dla wszystkich naszych gości.*



## **MAKARONY**

PASTAS / PASTA

### **MAKARON Z KREWETKAMI 59zł**

*krewetki argentyńskie / wino / masło / chilli / czosnek / pietruszka*

*Argentine shrimps / wine / butter / chilli / garlic / parsley*

*Argentinische Garnelen / Wein / Butter / Chili / Knoblauch / Petersilie*

### **PAPARDELLE Z BOROWIKAMI 56zł**

*borowiki / czosnek / chilli / szalotka / śmietana / pieczone pomidory / grana padano*

*porcini mushrooms / garlic / chili / shallot / cream / roasted tomatoes / Grana Padano*

*Steinpilze / Knoblauch / Chili / Schalotte / Sahne / geröstete Tomaten / Grana Padano*

### **AGLIO OLIO 43zł**

*pietruszka / czosnek / chilli / oliwa*

*parsley / garlic / chilli / olive oil*

*Petersilie / Knoblauch / Chilli / Olivenöl*

### **TAGLIATELLE Z SZARPANĄ KACZKĄ 51zł**

*pak choi / groszek cykrowy / marchew / shimeji / brokul chiński / mini kukurydza / chilli / sos orientalny*

*pak choi / sugar snap peas / carrot / shimeji / Chinese broccoli / baby corn / chili / oriental sauce / duck*

*Pak Choi / Zuckrerbsen / Karotten / Shimeji / chinesischer Brokkoli / Mini-Mais / Chili / orientalische Soße / Ente*

## **SALATKI**

SALADS / SALATE

### **GRILLOWANY KURCZAK 52zł**

*mix салат / pomidorki cherry / grana padano / majonez anchovies / vinegrette*

*grilled chicken / salad mix / cherry tomatoes / grana padano / anchovy mayonnaise / vinaigrette*

*gegrilltes Hähnchen / Blattsalat-Mix / Cherrytomaten / Grana Padano / Mayonnaise mit Anchovis / Vinaigrette*

### **GRILLOWANY KOZI SER 50zł**

*mix салат / pomidorki cherry / gruszka / prażone orzechy / vinegrette malinowy*

*grilled goat cheese / mixed greens / cherry tomatoes / pear / toasted nuts / raspberry vinaigrette*

*gegrillter Ziegenkäse / Blattsalat-Mix / Cherrytomaten / Birne / geröstete Nüsse / Himbeer-Vinaigrette*

### **KREWETKI W MANGO 54zł**

*krewetki 6szt / pomidorki cherry / owoce / mix салат / vinegrette mango*

*6 shrimp / cherry tomatoes / fruits / salad mix / mango vinaigrette*

*Garnelen 6 Stück / Cherrytomaten / Früchte / Blattsalat-Mix / Mango-Vinaigrette*



## **DANIA DLA DZIECI**

CHILDREN'S DISHES / KINDERGERICHTE

### **ROSÓŁ Z MAKARONEM 20zł**

BROTH SOUP WITH NOODLES

BRÜHE MIT NUDELN

### **POMIDOROWA Z MAKARONEM 20zł**

TOMATO SOUP WITH PASTA

TOMATENSUPPE MIT NUDELN

### **GRILLOWANA PIERŚ Z KURCZAKA 33zł**

frytki / surówka z marchewki

GRILLED CHICKEN / GEGRILLTE HÜHNERBRUST

chips / carrot salad

Pommes / Karottensalat

### **PALUSZKI RYBNE 31zł**

frytki / surówka

FISH STICKS / FISCHNUGGETS

chips / carrot

Pommes/ Karotten

### **MINI BURGER 32zł**

wołowina / sos serowy z bekonem / majonez / frytki

beef / cheese sauce with bacon / mayonnaise / fries

Rindfleisch / Käsesauce mit Speck / Mayonnaise / Pommes frites

### **MAKARON BOLOGNESE 32zł**

SPAGHETTI BOLOGNESE

### **PANCAKES 29zł**

polewa czekoladowa / bita śmietana / owoce

chocolate glaze / whipped cream / fruit

Schokoladensauce / Schlagsahne / Obst

### **FRYTKI/CHIPS/POMMES 17zł**

### **LODY/ICE CREAM/EIS 19zł**

*\*Z racji dokładnie wyselekcjonowanej kompozycji naszych dań, nie prowadzimy zamian poszczególnych składników.*

*\*Staramy się być elastyczni dla Państwa, dlatego podział rachunków występuje w maksymalnej liczbie dwóch na dany stół.*

*W trosce o komfort i czas dla wszystkich naszych gości.*



## **DESERY**

DESSERTS / NACHSPEISEN

### **SERNIK KRÓLEWSKI 39zł**

*owoce leśne / słony karmel / kruche ciasto*

ROYAL CHEESECAKE / KÖNIG-KÄSEKUCHEN

*forest fruits / salted caramel / shortcrust*

*Waldfrüchte / salziges Karamell / Mürbeteig*

### **SZARLOTKA Z LODAMI 39zł**

*jabłka prażone / żurawina / krem migdałowy / galka lodów*

APPLE PIE / APFELKUCHEN MIT EIS

*roasted apples / cranberry / almond cream / scoop of ice cream*

*geröstete Äpfel / Preiselbeeren / Mandelcreme / Eiskugel*

### **MUS TRUSKAWKOWY 39zł**

*puree truskawkowe / biała czekolada / żelka rabarbarowa / piasek migdałowy*

STRAWBERRY MOUSSE / ERDBEERMOUSSE

*strawberry puree / white chocolate / rhubarb jelly / almond sand*

*Erdbeerpüree / weiße Schokolade / Rhabarbergelee / Mandelkristall*

### **FONDANT CZEKOLADOWY 39zł**

*Mus malinowy / lody śmietankowe*

CHOCOLATE LAVA CAKE

*Raspberry mousse / cream ice cream*

*Himbeermousse / Sahneeis*

### **PUCHAR WANILIOWO-TRUSKAWKOWY 43zł**

*lody waniliowe-truskawkowe / konfitura malinowa / bezy / bita śmietana*

*Vanille-Erdbeer-Eis / Himbeerkonfitüre / Baisers / Schlagsahne*

### **PUCHAR CZEKOLADOWO-ŚMIETANKOWY 43zł**

*lody czekoladowo-śmietankowe / sos czekoladowy / prażone orzechy / bita śmietana*

*chocolate-cream ice cream / chocolate sauce / roasted nuts / whipped cream*

*Schokoladen-Sahne-Eis / Schokoladensauce / geröstete Nüsse / Schlagsahne*

*\*Z racji dokładnie wyselekcjonowanej kompozycji naszych dań, nie prowadzimy zamian poszczególnych składników.*

*\*Staramy się być elastyczni dla Państwa, dlatego podział rachunków występuje w maksymalnej liczbie dwóch na dany stół.*

*W trosce o komfort i czas dla wszystkich naszych gości.*



## **NAPOJE GORĄCE**

*HOT DRINKS / WARMER GETRÄNKE*

**ESPRESSO 10zł**

**ESPRESSO DOPPIO 12zł**

**AMERICANO 13zł**

**CAPUCCINO 15zł**

**LATTE 16zł**

**LATTE MACCHIATO 17zł**

**FLAT WHITE 16zł**

**KAWA PO WIETNAMSKU/ VIETNAMESE COFFEE / VIETNAMESSISCHER KAFFEE 19zł**

**GORĄCA CZEKOLADA /HOT CHOCOLATE / HEIßE SCHOKOLADE 17ZŁ**

**HERBATA / TEA / TEE 12zł**

*czarna / zielona / miętowa / earl grey / biała / yerba mate / owoce leśne / jaśminowa / brzoskwińowa  
english breakfast / green / mint / earl grey / white / yerba mate / forest fruit / jasmine / peach  
Schwarz / Grün / Mint/Earl Grey / Weiß / Yerba Mate / Waldfrüchte / Jasmin / Pfirsich*

## **NAPOJE ZIMNE**

*COLD DRINKS / KALTE GETRÄNKE*

**ESPRESSO TONIC 15zł**

**KAWA MROŻONA /ICE COFFEE / EIS KAFFEE 18zł**

*czarna / biała / na słodko black / white / sweet schwarz / weiß / süß*

**DOMOWA HERBATA MROŻONA 18zł**

*HOMEMADE ICED TEA / HAUSGEMACHTER EISTEE*

**KOMBUCHA 12zł**

*mięta lub malina mint or raspberry Minze oder Himbeere*

**COCA-COLA /COCA-COLA ZERO/SPRITE/FANTA/KINLEY TONIC /FUZETEA 10zł**

**CAPPY** *pomarańcz lub jabłko orange or apple Orange oder Apfel*

**LEMONIADA gaz lub ngaz 15zł**

*LEMONADE / LIMONADE*

*cytrynowa / truskawkowa / marakuja / mięta-bazylija / owoce leśne / mirabelka-ananas / sezonowa - zapytaj kelnera  
lemon / strawberry / passion fruit / mint-basil / forest fruits / mirabelle-pineapple / seasonal-ask the waiter  
Zitrone / Erdbeere / Passionsfrucht / Minze-Basilikum / Waldfrüchte / Mirabelle-Ananas / Saison-Fragen Sie den Kellner*

**WODA KROPLA BESKIDU / WATER / WASSER 8zł**

*gazowana lub niegazowana still or sparkling Sprudel oder stilles Wasser*

**SOK ŚWIEŻO WYCISKANY 20zł**

*pomarańcz / grejpfrut / mix*

*ESHLI SPRESSED JUICE - ORANGE / GRAPEFRUIT / MIX  
FRISCH GEPRESSTER SAFT – ORANGE / GRAPEFRUIT / MISCHUNG*



## **PIWA**

**PIWA LANE 0,3 / 0,5L**

*DRAFT BEERS / FASSBIERE*

***PILSNER URQUELL 17zł / 20zł***

***KSIĄŻĘCE PSZENICZNE 17zł / 20zł***

## **PIWA BUTELKOWANE**

*BOTTLED BEERS / FLASCHENBIERE*



***PIWO REGIONALNE BAŁTYCKI DZIAD PILS 0,5 22zł***

*LOCAL BEER BAŁTYCKI DZIAD PILS*

*LOKALES BIER BAŁTYCKI DZIAD PILS*

***PERONI NASTRO AZZURRO 17zł***

***KSIĄŻĘCE IPA 18zł***

***HEINEKEN 17zł***

## **PIWA BEZALKOHOLOWE**

***PERONI NASTRO AZZURRO 0% 17 zł***

***KSIĄŻĘCE IPA 0% 17 zł***



## **KOKTAJLE AUTORSKIE**

*SIGNATURE COCKTAILS / SIGNATURE-COCKTAILS*

### **LICZI SPRITZ 38zł**

*likier liczi / gin / prosecco / tonic jagodowo - jaśminowy / hibiskus  
lychee liqueur / gin / prosecco / blueberry-jasmine tonic / hibiscus  
Litschilikör / Gin / Prosecco / Blaubeer und Jasmin-Tonic / Hibiskus*

### **RESORT SPRITZ 38zł**

*aperol infuzowany truskawkami / gin jeżynowy / prosecco / woda gazowana  
strawberry infused aperol / blackberry gin / prosecco / sparkling water  
Aperol mit Erdbeeren / Brombeer-Gin / Prosecco / Sprudel*

### **FEMME FATALE 39zł**

*gin czarna porzeczka / likier wiśniowy / likier jagodowy / sok z cytryny / syrop cukrowy / bialko  
blackcurrant gin / cherry liqueur / blueberry liqueur / lemon juice / sugar syrup / egg white  
Gin schwarze Johannisbeere / Kirschlikör / Blaubeerlikör / Zitronensaft / Zuckersirup / Eiweiß*

### **JAGER PASSION 35zł**

*Jagermeister / puree marakuja / sok z limonki / syrop cukrowy / bialko  
Jagermeister / passion fruit puree / lime juice / egg white  
Jagermeister / Passionsfruchtpüree / Limonensaft / Eiweiß*

### **ALOEMELO 37zł**

*Jack Daniel`s jabłkowy / likier melonowy / sok z limonki / syrop cukrowy / bialko / aloes  
Jack Daniel`s apple / melon liqueur / lime juice / sugar syrup / egg white / aloe  
Jack Daniel`s Apfel / Melonenlikör / Limonensaft / Zuckersirup / Eiweiß / Aloe*

### **GARDEN TWIST 35zł**

*wódka mango / syrop z pietruszki / sok z pomarańczy / sok z cytryny  
mango vodka / parsley syrup / orange juice / lemon juice  
Mangowodka / Petersiliensirup / Orangensaft / Zitronensaft*

### **BOMBOCLAT 38zł**

*rum ananasowy / rum ciemny / puree ananasowe / bitter pomarańczowy / sok z cytryny / syrop cukrowy  
pineapple rum / dark rum / pineapple puree / orange bitters / lemon juice / sugar syrup  
Ananas-Rum / Dunkler Rum / Ananaspüree / Orangenbitter / Zitronensaft / Zuckersirup*

### **GOLIAT 39zł**

*whisky / likier wiśniowy / wermouth / bitter czekoladowy / mezcza  
whisky / cherry liquer / vermouth / chocolate bitters / mezcza  
Whisky / Kirdchlikör / Wermut / Schokoladenbitter / mezcza*



## **KOKTAJLE ALKOHOLOWE klasyczne**

*CLASSIC ALCOHOLIC COCKTAILS / KLASSISCHE ALKOHOLISCHE COCKTAILS*

### **APEROL SPRITZ 36zł**

*aperol / prosecco / woda gazowana / pomarańcza*  
*aperol / prosecco / sparkling water / orange*  
*Aperol / Prosecco / Sprudel / Orange*

### **GIN BASIL SMASH 35zł**

*gin / sok z limonki / syrop cukrowy / bazylia*  
*gin / lime juice / sugar syrup / basil*  
*Gin / Limonensaft / Zuckersirup / Basilikum*

### **OLD CUBAN 37zł**

*ciemny rum / prosecco / sok z limonki / syrop z agawy / mięta*  
*dark rum / prosecco / lime juice / agave syrup / mint*  
*Dunkler rum / Prosecco / Limonensaft / Agavensirup / Minze*

### **HUGO 37zł**

*likier z kwiatów bzu / prosecco / syrop z kwiatów bzu / mięta / limonka / woda gazowana*  
*elderflower liqueur / prosecco / elderflower syrup / mint / lime / sparkling water*  
*Fliederblütenlikör / Prosecco / Fliederblütensirup / Minze / Limonen / Sprudel*

### **PORNSTAR MARTINI 39zł**

*wódka waniliowa / prosecco / syrop waniliowy / marakuja / sok z limonki*  
*vanilla vodka / prosecco / vanilla syrup / passion fruit / lime juice*  
*Vanille vodka / Prosecco / Vanillesirup / Passionsfrucht / Limonensaft*

### **BRAMBLE 38zł**

*gin / likier jeżynowy / sok z limonki / syrop cukrowy*  
*gin / blackberry liqueur / lime juice / sugar syrup*  
*Gin / Brombeerlikör / Limonensaft / Zuckersirup*

### **NEGRONI 39zł**

*gin / campari / wermut*



## **KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE**

*NON-ALCOHOLIC COCKTAILS / ALKOHOLFREIE COCKTAILS*

### **MOJITO ZERO 32zł**

*woda gazowana / sprite / mięta / limonka / cukier  
Sparkling water / sprite / mint / lime / sugar  
Sprudel / Sprite / Minze / Limonen / Zucker*

### **FOREST FREE 35zł**

*gin Tanqueray 0% / puree owoce leśne / sok z cytryny / tonic jagodowo - jaśminowy  
gin Tanqueray 0% / forest fruit puree / lemon juice / blueberry-jasmine tonic  
Gin Tanqueray 0% / Waldfruchtpuree / Zitronensaft / Blaubeer und Jasmin-Tonic*

### **SUMMER TIME 35zł**

*Tanqueray 0% / syrop bazylia - mięta / sok z cytryny / tonic kwiat bzu  
Tanqueray 0% / basil - mint syrup / lemon juice / elderflower tonic  
Tanqueray 0% / Basilikum - Mintz sirup / Zitronensaft / Fliederblüten-Tonikum*

### **PLUM SWIZZLE 35zł**

*Capitan Morgan Spiced Gold 0% / puree mirabelkowe / sok z cytryny / mięta / woda gazowana  
Capitan Morgan Spiced Gold 0% / mirabelle puree / lemon juice / mint / sparkling water  
Capitan Morgan Spiced Gold 0% / Mirabellenpuree / Zitronensaft / Minze / Sprudelwasser*

### **PINK EXPLOSION 35zł**

*gin malinowo-truskawkowy Grodon`s Pink 0% / puree truskawkowe / sok z cytryny / białko  
Grodon`s Pink 0% raspberry and strawberry gin / strawberry puree / lemon juice / egg white  
Grodon`s Pink 0% Himbeer-Erdbeer Gin / Erdbeerpuree / Zitronensaft / Eiweiß*

### **APEROL ZERO 35zł**

*syrop spritz / prosecco 0% / woda gazowana  
spritz syrup / prosecco 0% / sparkling water  
Spritzsirup / Prosecco 0% / Sprudel*

## **ALKOHOLE MOCNE**

STRONG ALCOHOLS / STARKE ALKOHOLE

### **WHISKY 40ml**

*Auchentoschan 12 21zł*

*Glenmorangie 12 22zł*

*Ardbeg 10 27zł*

*Macallan 12 40zł*

*Hibiki 55zł*

*Johnie Walker Black Label 22zł*

*Chivas 12 23zł*

*Glendfiddich 12 24zł*

*Glenlivet 18 45zł*

*Monkey Shoulder 27zł*

*Woodford Reserve 24zł*

*Aberlour 12 28zł*

*Balvenie 14 47zł*

*Glendronach Cask Strength 47zł*

*Laphroaig 10 37zł*

*The Matsui Sakura Cask 52zł*

### **WHISKEY / BOURBON 40ml / 0,7L**

*Jameson 20zł / 170zł*

*Jack daniel's 20zł / 170zł*

*Connemara 27zł*

*Redbreast 12 37zł*

*Bulleit 20zł*

*Bulleit Rye 22zł*

*Woodford Reserve 24zł*

### **TEQUILA / MEZCAL 40ml**

*Patron Silver 25zł*

*Patron Reposado 27zł*

*Salitos Silver 20zł*

*Salitos Gold 20zł*

*Montelobos Espadin 45zł*

### **GIN 40ml**

*Bombay 19zł*

*Hendrick`s 20zł*

*3City 30zł*

*Roku 21zł*

*Gordon`s Pink 20zł*

*Tanqueray No 10 25zł*

*Tanqueray London Dry 22zł*

*Tanqueray Flor de Sevilla 22zł*

*Drumshanbo Gunpowder 25zł*

### **VERMOUTH 40ml**

*Martini Bianco 18zł*

*Martini Rosso 18zł*

*Martini Bitter 18zł*

*Martini Extra Dry 18 zł*

### **RUM / CACHACA 40ML**

*Don Papa 40zł*

*Havana 3 18zł*

*Havana 7 20zł*

*Dictador 12 23zł*

*Sailor Jerry 20zł*

*Kraken 19zł*

*Planteray Pineapple 25zł*

*Bacardi Carta Blanca 18zł*

*Bacardi Reserva Ocho 25zł*

*Bacardi Spiced 18zł*

*Bumbu 25zł*

*Zacapa 35zł*

*Cachaca Reserva Ypioca 22zł*

### **LIKIERY 40ml**

*Jagermeister 17zł*

*Jagermeister Cold Brew 19zł*

*Fernet Branca 17zł*

*Bumbu Cream 18zł*

*Amaretto 17zł*

*Chambord 22zł*

*Kijafa 17zł*

*Jack Daniel's Apple 17zł*

*Jack Daniel's Honey 17zł*

### **KONIAK / BRANDY 40ml**

*Hennessy 26zł*

*Martell VSOP 28zł*

*Pliska XO 28zł*

### **WÓDKA**

*Czarna olcha 40ml 20zł / 0,5l 150zł*

*Belvedere 40ml 25zł / 0,7l 350zł*

*Belvedere Illuminator 1,75l 900zł*

*Amundsen 40ml 20zł / 0,7l 170zł*

*Ostoya 40ml 22zł / 0,7l 170zł*

*Finlandia 40ml 20zł / 0,7l 170zł*

*Ciroc 40ml 25zł mango / ananas / porzeczka mango / pineapple / currant Mango / Ananas / Johannisbeere*