

RESTAURACJA & WHISKY BAR

MANUFATURA

BY TRZY KORONY BOUTIQUE



TRZY KORONY
BOUTIQUE HOTEL



RESTAURACJA & WHISKY BAR

MANUFATURA

BY TRZY KORONY BOUTIQUE

BROWAR



STARA STOCZNIA

RESTAURACJA

BY

TRZY KORONY BOUTIQUE



RESTAURACJA & WHISKY BAR

MANUFATURA

BY TRZY KORONY BOUTIQUE

... LOKALNE I NATURALNE MENU SEZONOWE

LOCAL AND NATURAL SEASONAL MENU



W karcie menu naszych restauracji odnajdziecie Państwo dania inspirowane sezonową i lokalną kuchnią polską przywracającą smaki i zapachy dzieciństwa jednak w nowej, ciekawej odsłonie ...

W naszych daniach bazujemy na produktach od lokalnych dostawców i z ekologicznych gospodarstw. Wieprzowina rasy puławskiej, lubelska jagnięcina, ryby z lokalnego gospodarstwa z Pustelni, dziczyzna i grzyby spod Lublina, czy lokalne sery z okolic ... oraz najwspanialsze, świeże i naturalne piwo, produkowane w naszym browarze ...

In the menu of our restaurants you will find dishes inspired by seasonal and local polish cuisine restoring the tastes and smells of childhood but in a new, interesting version...

Our dishes use products from local suppliers and from organic farms. Puławy pork, Lublin lamb, local fish organic game and mushrooms from Lublin, or local cheeses..., and the most wonderful fresh and natural beer, produced in our brewery...



Szefowa Kuchni
Stara Stocznia i Manufaktura

ALERGENY/ ALLERGENS

zostały oznaczone numerkami przy każdym daniu symbolem „A:...”
marked with numbers next to each dish by symbol „A:...”

 GLUTEN GLUTEN	1	 MLEKO MILK	2	 JAJKA EGGS	3
 ORZECHY Z DRZEW TREE NUTS	4	 DWUTLENEK SIARKI SULPHITES	5	 GORCZYCA MUSTARD	6
 SOJA SOYA	7	 SELER CELERY	8	 RYBY FISH	9
 GRZYBY MUSHROOMS	10	 CEBULA ONION	11	 CZOSNEK GARLIC	12
 MIĘCZAKI MOLLUSCS	13	 ŁUBIN LUPINE	14	 NASIONA SEZAMU SESAME SEEDS	15
 ORZECHY ZIEMNE PEANUTS	16	 SKORUPIAKI CRUSTACEANS	17		



sezonowe
seasonal



wegetariańskie
vegearian



lokalne/regionalne
local/regional

RESTAURACJA & WHISKY BAR

MANUFATURA

BY TRZY KORONY BOUTIQUE

PRZYSTAWKI ZIMNE

COLD APETIZERS

Tatar siekany z polędwicy wołowej dymiony /100g, A:3,10,11/ cebula, ogórek A:5,6, grzyby, żółtko / Beef tenderloin tartare, onion, cucumber, mushrooms, egg yolk

49 zł

Rekomendowane piwo Silver Eagle / Recommended beer Silver Eagle

Śledź bałtycki w jabłku /100g, A:1,6,10,11/ ogórek konserwowy, pieczarka majonez A:3,6, mikro liście/ Baltic herring in an apple, micro leaves, crème fraîche, pickled cucumber, micro leaves

28 zł



Rekomendowane piwo Piaski Nevady / Recommended beer Piaski Nevady

Carpaccio z polędwicy /80g A:1,2,3,6,7,11,12/, kapary, pomidory suszone, oliwa z oliwek, parmezan// Carpaccio of sirloin, capers, sun-dried tomatoes, olive oil, parmesan cheese/ *Rekomendowane piwo Silver Eagle / Recommended beer Silver Eagle*

48 zł

PRZYSTAWKI CIEPŁE

WARM APETIZERS

Boczniki z patelni z lokalnego gospodarstwa w Dąbrówce /250g,A:10,12/z czosnkiem niedźwiedzim, grzanka A:1

29 zł

Pan-fried oyster mushrooms with wild garlic, butter *Rekomendowane piwo Altamira Stout/Recommended beer Altamira Stout*



Foie gras z gęsi smażona na maśle /80g, A:1,2,3/ bułka maślana, sos truskawkowy, tymianek, masło /Goose foie gras fried, butter roll, strawberry puree, thyme, butter *Rekomendowane piwo Piaski Nevady / Recommended beer Piaski Nevady*

49 zł

Słomiane placki z brązowymi eko pieczarkami z Dąbrówki /200g,A:1,10,11,23/ kwaśna śmietana/Potato pancakes local brown eco mushrooms, cream

28 zł



Rekomendowane piwo Silver Eagle /Recommended beer Silver Eagle

SALATKI

SALADS

Salatka z lokalnym krowim serem solankowym z Wąwolnicy /300g, A:1,2,3,11/bajgiel A:1, pieczone buraki, rukola, czerwona cebula, prażone ziarna, pianka miodowa, ser A:2, sos A:3

39 zł

Salad, bagel, local brine cow cheese, baked beets, arugula, red onion, roasted grains, honey foam

Rekomendowane piwo Silver Eagle, Stout /Recommended beer Silver Eagle, Stout

Salatka „Trzy Korony” z plastrami grillowanego kurczaka i ziarnami granatu

32 zł

/300g, A: 1,11/ pomidor, ogórek, cebula, burak, bajgiel A: 1, przyprawa A: 1,2,3,6,8,11,12,16 sos A:2,6,12

Salad „Trzy Korony”, grilled chicken, tomato, cucumber, onion, pomegranate, beetroot, bagel *Rekomendowane piwo Silver Eagle, Stout /Recommended beer Silver Eagle, Stout*



sezonowe
seasonal



wegetariański
vegearian



lokalne/regionalne
local/regional

RESTAURACJA & WHISKY BAR

MANUFATURA

BY TRZY KORONY BOUTIQUE

ZUPY

SOUPS

- Bursztynowy rosół z kołdunami z lubelskiej jagnięciny** 25 zł 
/250ml, A:1,2,8,11,12/ natka pietruszki, kołduny A: 1,12/ Chicken broth, kalduny with lamb meat
- Autorska zupa rybna z kurkami** /250ml, A:1,8,9,10,13,17/ świeża 30 zł
pietruszką, seler, marchewka Fish soup with chanterelles/ fresh parsley, celery, carrot
- Żurek lubelski na zakwasie chlebowym** 22 zł 
/250g, A:1,2,8,11,12/ jajko, wędzonka, zakwas A:1,2,7 / Polish sourdough soup, egg, smoked bacon

PIEROGI FUSION

POLISH DUMPLINGS

- Pierogi z ziemniakami i ricottą z emulsją pietruszkową i czosnkiem** 32 zł 
/5szt/300g A: 1,2,3,11,12 emulsja A: 12, farsz A: 8,11,12 / Dumplings with potatoes and ricotta, garlic, emulsion parsley *Rekomendowane piwo Silver Eagle /Recommended beer Silver Eagle*
- Chrupiące pierogi z patelni z wieprzowiną rasy puławskiej** 39 zł
/5szt/300g A: 1,2,3,8,11/ cebula, boczek, koktajl salat /Crispy panfried dumplings with pork, salad, *Rekomendowane piwo Silver Eagle/Recommended beer Silver Eagle*

RYBY RZECZNE I OWOCE MORZA

RIVER FISH AND SEAFOOD

- Sandacz w borowikach na maślanej kaszy pęczak** 75 zł
/150g, A: 1,9,10,13,17/ zielone szparagi /Zander in boletus mushrooms on buttery barley groats, green asparagus
- Pstrąg z lokalnego gospodarstwa rybackiego Pustelnia** 55 zł 
/350-400g, A:8,9,11, przyprawa A:8,11,12/ masło czosnkowe, sezonowe warzywa, Local trout, butter seasonal vegetables *Rekomendowane piwo Piaski Nevady /Recommended beer Piaski Nevady*
- Krewetki na maśle czosnkowym na warzywnym linguine, świeży** 49 zł
tymianek, grzanki A:1/130g, A:1,9,12,13,17/Garlic butter shrimps on vegetables' garland, fresh thyme *Rekomendowane piwo Piaski Nevady, /Recommended beer Piaski Nevady*
- Ślimaki zapiekane z masłem i pietruszką** /70g, A:1,12,13,17/ czosnek, masło, 42 zł
bułka maślana A:1,2,3 / Snails with butter and parsley garlic, toast, olive, butter *Rekomendowane piwo Piaski Nevady /Recommended beer Piaski Nevady*



sezonowe
seasonal



wegetariańskie
vegetarian



lokalne/regionalne
local/regional



DANIA GŁÓWNE MAIN DISHES

- Stek z polędwicy wołowej z masłem czosnkowym** /250g/ 115 zł
zielonym pieprzem, zielone szparagi, opiekane ziemniaki / Beef tenderloin steak with green pepper and garlic butter, green asparagus, baked potato
Rekomendowane piwo Silver Eagle, Altamira /Recommended beer Silver Eagle, Altamira
- Pierś z kaczki z puree z batata, sałatką z buraka, pietruszka** /200g,A: 2/ 65 zł 
sos rozmarynowy A:2
Duck breast, sweet potato puree, beetroot, parsley
Rekomendowane piwo Piaski Nevady, Stout / Recommended beer Piaski Nevady, Stout
- Schabowy z kostką z wieprzowiny rasy puławskiej** /200g,A: 3/ 47 zł 
ziemniaki z ziołami, koktajl sałat, sos A: 2,6,12 / Pork cutlet in polish style potato, salad
Rekomendowane piwo Silver Eagle, Stout / Recommended beer Silver Eagle Stout
- Policzki wołowe karmelizowane w naszym ciemnym słodzie piwnym** 59 zł
/150g, A:2,8/ puree, ziemniak, cebula, marchewka, tymianek
Beef cheek carmelised in malt, potato, onion, carrot
Rekomendowane piwo Altamira, Staut /Recommended beer Altamira, Staut
- Golonka z wieprzowiny rasy puławskiej w naszym jasnym piwie** 49 zł 
/500 - 600g,/ ziemniaki, tarty chrzan A:2,5, rozmaryn, musztarda A:6 / Pork knuckle with beer, potatoes, horseradish, rosemary
Rekomendowane piwo Silver Eagle /Recommended beer Silver Eagle
- Grillowane warzywa z oliwą i polskim serem bursztyn** /350g/ 42 zł 
bataty, bakłażan, papryka, cukinia, cebula, oliwa, ser A:2, przyprawa A:11,12 / Grilled vegetables, olive, polish cheese, sweet potatoes, eggplant, peppers, zucchini, onion, olive oil

DANIA LOKALNE LUBELSKA JAGNIĘCINA LOCAL LAMB

- Czarny burger z szarpaną lubelską jagnięciną**/130g, A:1,2,3,6,11,12/ 50 zł
bekon, jajko poche, cheddar, mix sałat, pomidor, kornisz, garść frytek, mięso A:1,6,11,12, bułka A:1,4 / Black burger,pulled lamb meat, bacon and fried egg
2 sosy: pikantne guacamole A:12; jogurt & czosnek A:2,12 / 2 sauces: guacamole with chili
- Stek z combra lubelskiej jagnięciny z kostką** /180g/ 82 zł 
sałatka z rukoli i bobu, sos estragonowy, chrupiące ziemniaczane talarki, świeży rozmaryn / Regional Lublin lamb steak with a rosemary butter, arugula and broad bean salad, tarragon sauce, crispy potato slices, fresh rosemary
Rekomendowane piwo Piaski Nevady /Recommended beer Piaski Nevady



sezonowe
seasonal



wegetariańskie
vegearian



lokalne/regionalne
local/regional



BURGERY I PIWNE STOLNICE BURGERS AND BOARD TO SHARE

- Czerwony burger z szarpaną wieprzowiną** /130g, A:1,2,3,6,11,12/ jajko 42 zł
poche,cheddar, mix sałat, pomidor, kornisz, frytki, mięso A:1,6,11,12, bułka A:1/Red
burger,pulled pork meat, fried egg
2 sosy: pikantne guacamole A:12; jogurt & czosnek A:2,12 / 2 sauces: guacamole,chili garlic
& yogurt;
Rekomendowane piwo Silver Eagle, Stout / Recommended beer Silver Eagle Stout
- Stolnica piwna BBQ** /A:1,2,5,7,8,12/ 75 zł
pikantne skrzydełka A:1,7 10szt, śliwki w boczku 10szt, garść frytek, krążki cebulowe A:1
3 sosy: pikantne guacamole; jogurt & czosnek; ketchup/ BBQ board: chicken wings, plums in
bacon; fries,
3 sauces: guacamole chili, garlic & yogurt;
Rekomendowane piwo Silver Eagle, Altamira /Recommended beer Silver Eagle, Altamira

DESERY DESSERTS

- Kula z gorzkiej czekolady** /200g,A:1,2,3,47/ biszkopt A:1,3,4, brandy, konfitura 25 zł
śliwkowa A:5, lody waniliowe A:1,2,3,7, gorący karmel A:2, świeża mięta / Dark chocolate
sphere, sponge cake, bandy, plum jam, ice cream
- Szarlotka na musie z czarnej porzeczki**, gałka lodów waniliowych, 20 zł 
mięta / Apple pie with blackcurrant mousse, vanilla ice cream, mint / 300g, A:1,2,3,4,7,16/
- Lody waniliowe z gorącymi malinami**, bita śmietana, mięta, czekolada
Vanilla ice cream with hot raspberry sauce, cream, mint and chocolate /200g,A:1,2,3,4,7/ 20 zł

DLA DZIECI FOR KIDS

- Rosółek** /250ml, A:8,11,12/ z lanymi kluseczkami A:1,3 /Chicken soup with poured 22 zł
dumplings
- Zupka pomidorowa** /250ml, A:8,11,12/ z domowymi kluseczkami A:1,3/ 22 zł
Tomato soup, homemade dumplings
- Spaghetti bolońskie** /250g, A: 1,8,11,12/ z sosem pomidorowym / Spaghetti 26 zł
Bolognese, tomato sauce 35 zł
- Polędwiczka z kurczaka** /80g, A:1/z garścią frytek, ogórki ze śmietanką / Chicken
tenderloin with a handful of fries, cucumbers with cream 26 zł
- Naleśniki ze słodkim twarożkiem** /A:1,2,3/ owocami i bitą śmietaną / Pancakes
with sweet cottage cheese, fruit and whipped cream
- Lody o smaku waty cukrowej** /200g, A:1,2/ bita śmietana, czekolada i mięta / 22 zł
Cotton candy flavored ice cream, whipped cream, chocolate and mint
- Gofry z bitą śmietaną** i kolorową posypką /80g,A:1,2,3,4,7,16/ 18 zł
Waffles, whipped cream, sprinkles



sezonowe
seasonal



wegetariańskie
vegearian



lokalne/regionalne
local/regional



... LOKALNE I NATURALNE PIWO PROSTO Z TANKU

LOCAL AND NATURAL BEER
manufactured in our brewery

warzone na miejscu ...

TRZY KORONY Silver Eagle

Zawartość alkoholu : 4,5 % obj.
Pokal 0,3 l 10 zł
Kufel 0,5 l 12 zł
Kufel 1 l 22 zł
Butelka 0,5 l 13 zł
pasteryzowane

Dolna fermentacja, 12 stopni C. Ekstrakt 11.61 blg. Klasyczne jasne piwo w stylu "Pils" o intensywnej goryczce chmielowej. Trawiasto ziołowe aromaty z neutralnym smakiem. Można go łączyć z wieloma potrawami świetnie pasuje do dań cięższych i treściwych, ryb i grillowanych mięs.
Składniki: woda, słód jęczmienny A1, słód pszeniczny A1, chmiel, drożdże

TRZY KORONY Altamira

Zawartość alkoholu : 4,6 % obj.
Pokal 0,3 l 10 zł
Kufel 0,5 l 12 zł
Kufel 1 l 22 zł
Butelka 0,5 l 13 zł
pasteryzowane

Dolna fermentacja, 12 stopni C. Ekstrakt 12 blg, Lekko wyczuwalna goryczka. Piwo o barwie bursztynowej z udziałem słoju wędzonego, co nadaje mu charakterystyczny smak i zapach. Piwo to komponuje się z przekąskami jak i ciężkimi daniami mięsnymi.
Składniki: woda, słód jęczmienny A1, słód pszeniczny A1, chmiel, drożdże

TRZY KORONY Piaski Nevady

Zawartość alkoholu : 6,0 % obj.
Pokal 0,3 l 12 zł
Kufel 0,5 l 14 zł
Kufel 1 l 26 zł
Butelka 0,5 l 15 zł
pasteryzowane

Górna fermentacja, 18 stopni C. Ekstrakt 15.5 blg Piwo w stylu AIPA, dodatkowo chmielone na zimno odmianami chmieli Amerykańskich. Duża goryczka przeplatana znaczną ilością smaków cytrusowych i aromatów. Doskonale do ryb, owoców morza i sałatek. Składniki: woda, słód jęczmienny A1, słód pszeniczny A1, chmiel, drożdże

TRZY KORONY In the Sky

Zawartość alkoholu : 6,1 % obj.
Pokal 0,3 l 12 zł
Kufel 0,5 l 14 zł
Kufel 1 l 26 zł
Butelka 0,5 l 15 zł
pasteryzowane

Górna fermentacja, 18 stopni C. Ekstrakt 15.5 blg. Piwo w stylu Hazy IPA, bardzo mętne, wyczuwalna mocna goryczka, wyraźna kwasowość i bogactwo smaku. Wyjątkowo orzeźwiające, wspaniale nadaje się na gorące dni, dobrze gasi pragnienie. A1, słód pszeniczny A1, chmiel, drożdże, A1 płatki owsiane

Piwo bezalkoholowe

Zawartość alkoholu: maksymalnie 0,5% obj.
Butelka 0,5 l 16 zł

Bardzo aromatyczne i delikatne piwo górnej fermentacji, pomimo wyczuwalnej goryczki. W smaku wyraźna przewaga chmielu i owoców tropikalnych z nutką kolendry. Dość sporo ciała i łagodny kwiatowy finisz. Wzbogacone lupuliną z chmielu Cascade i kolendrą.

PRODUCENT

ELEKTROPAKS Sp. z o.o. ul. Dęblińska 6, 24-100 Puławy, NIP 505-013-01-44, REGON 385574636, Nr BDO 000352194, Nr KRS 0000828732 tel./fax 81 888 14 20

Browar TRZY KORONY JSJ to wyjątkowe miejsce,
w którym powstaje piwo zachwycające smakiem i bogatym aromatem,
warzone w oparciu o XIX wieczne Bawarskie Prawo Czystości.

Wkładam całą wiedzę i pasję w każdą warzoną warkę, nie stosując sztucznych polepszaczy smaku
wytworzę prawdziwe naturalne piwo, czego efektem jest niepowtarzalny smak, kolor i aromat
naszych piw.

TRZY KORONY JSJ Brewery is a special place where flavourful and fragrant beer is made.

It is brewed in compliance with XIX century Bavarian Beer Purity Law.

I put all of my knowledge and passion in every batch. I make truly natural beer without any artificial
flavour enhancers. Hence, our beer has got unique taste, colour and aroma.

Herbaciński & Gęburski

Brewmaster Piwowar



RESTAURACJA & WHISKY BAR

MANUFATURA

BY TRZY KORONY BOUTIQUE

Whisky
BAR

WHISKY SZKOCKA

SCOTCH WHISKY

SINGLE MALT

z jednego gatunku zboża,

Singelton 12 – Speyside 40%

40 ml/ 0,7 l 40 zł / 400 zł

trunek dojrzewa przez 12 lat w beczkach z dębu

Aromat: słodowy, tosty, kokos orzechy

Smak: pomarańcze z imbirem, nuty dębu i toffi

Ardbeg 10 – Islay 46%

40 ml/ 0,7 l 45 zł / 450 zł

10- letnia, uznana za jedną z najlepszych dymnych whisky na świecie. **Aromat:** torf, dym, owoce, wanilia, morska bryza **Smak:** torf, owoce, dym, espresso, lukrecja

Maccallan Amber - Speyside 40%

40 ml/ 0,7 60 zł / 600 zł

whisky kultowa, zasłynęła z leżakowania wyłącznie w beczkach po sherry. Rolls Royce wśród single malt. **Aromat:** kwiatowy, słodki, cytrusy, wanilia **Smak:** jabłka, limonka, cynamon, rodzynki.

Glenmorangie Signet –Highlands 46%

40 ml/ 0,7 120 zł / 1400 zł

jedna z najbardziej znanych i cenionych marek na świecie, destylowana jest z czekoladowego siodu.

Aromat: rodzynki, czekolada, kakao **Smak:**

słodki, orzechy, czekolada, cynamon, pomarańcza.

WHISKY SZKOCKA

SCOTCH WHISKY

BLENDED

mieszana

Grant's Dufftown 40%

40 ml/ 0,7 l 12 zł / 150 zł

Srebrny medal na International Wine and Spirits Competition w 2007 roku. **Aromat:** Lekki. jęczmień, słodkie owoce. **Smak:** zbudowany i słodki. Nuty toffi, karmelu, wanilii i dębina.

Ballantines- Dumbarton 40 %

40 ml/ 0,7 l 12 zł / 150 zł

to jedna z najbardziej rozpoznawalnych szkockich blended whisky w Polsce. Powstała w 1827.

Aromat: wyraźny, słodki. toffi, delikatne drewno.

Smak: Słodki. Jęczmień i karmel

Johnnie Walker black 12 - Kilmarnock

40 ml/ 0,7 l 19 zł / 220 zł

najpopularniejsza whisky mieszana. Trunek dojrzewał minimum 12 lat w beczkach po bourbonie. **Aromat:** wytrawny, dym torfowy, rodzynki, pomarańcza **Smak:** łagodny, dym, torf, słodkie sherry.

Chivas Regal 18 - Keith 40%

40 ml/ 0,7 l 30 zł / 370 zł

Wielokrotnie nagradzana, wyjątkowa whisky. Do jej skomponowania posłużyły najrzadsze destylaty z ponad dwudziestu szkockich gorzelni **Aromat:** zbalansowany, bogaty, suszone owoce, toffi, czekolada, pomarańcza, wanilia **Smak:** marmolada, czekolada, dotyk drewna.

WHISKY JAPOŃSKA

JAPANESE WHISKY

SINGLE MALT

z jednego gatunku zboża

Nikka From The Barrel Hokkaido 51,4%

40 ml / 0,5 l 70 zł / 750 zł

kompozycja łagodnych single maltów z Miyagikyo z ciężkimi destylatami z Yoichi. Dojrzewa w beczkach po bourbonie. **Aromat:** owoce, kwiaty, dym, torf, rodzynki, winogrona. **Smak:** pikantny, dąb, wanilia, pomarańcza

Yamazaki Distiller's Reserve Single Malt 43%

40 ml/ 0,7 l 92 zł / 1300 zł

dojrzewa w beczkach po sherry i bordeaux z dębu europejskiego oraz w beczkach Mizunara odmiany dębu bardzo rzadkiego i drogiego rosnącego w Japonii. **Aromat:** truskawki, suszone owoce, kwiaty, drzewo sandałowe, koks. **Smak:** suszone owoce, maliny, brzoskwinie, dąb.

WHISKY JAPOŃSKA

JAPANESE WHISKY

BLENDED

mieszana

Nikka Blended Whisky - 40%

40 ml / 0,7 l 49 zł / 600zł

jest połączeniem siodów torfowych i whisky Coffey Still Grain. **Aromat:** świeży, jabłko, gruszka, wanilia, kokos, czekolada. **Smak:** migdały, gruszki, owoce cytrusowe, dębina.

Nikka Taketsuru Pure Malt - 43%

40 ml / 0,7 l 60 zł / 800 zł

uznana za jeden z lepszych blended malt. Zawiera mieszanek siodów w wieku do 10 lat **Aromat:** Śliwki, rodzynki, jabłko, czarny pieprz. **Smak:** kawa, czekolada, tytoń, suszone owoce. Lekko narastające nuty dymu

RESTAURACJA & WHISKY BAR

MANUFATURA

BY TRZY KORONY BOUTIQUE

Whisky
BAR

WHISKEY IRLANDZKA

IRISH WHISKEY

SINGLE MALT

z jednego gatunku zboża

Jameson Caskmates 40%

40 ml / 0,7 l 20 zł / 270 zł

to whiskey leżakowana w beczkach po bourbonie, sherry a finiszowana w beczkach po piwie rzemieślniczym. **Aromat:** owoce, siano, jabłka, orzechy, czekolada, przyprawy. **Smak:** słodki, chmiel, kakao, dąb, marcepan.

Bushmills 10YO Single Malt 40%

40 ml / 0,7 l 25 zł / 330 zł

produkowana przez najstarszą gorzelnię w świecie (od 1608 roku), potrójnie destylowana i dojrzewa w beczkach po sherry i bourbonie. Zwycięzca Best Irish Single Malt Whisky w 2007. **Aromat:** Słodki, delikatny, owoce tropikalne, skórka banana, ananas. **Smak:** Karmel, wanilia, miód, sherry.

WHISKEY IRLANDZKA

IRISH WHISKEY

BLENDED

mieszana

Tullamore Dew 12YO 40%

40 ml / 0,7 l 26 zł / 390 zł

Bardzo delikatna, zawiera mieszankę whiskey słodowej, pot still i zbożowej. **Aromat:** delikatny, truskawki z bitą śmietaną, wanilia, miód. **Smak:** lekki z nutą gałki muszkatołowej, ziela angielskiego, miodu i owoców.

WHISKEY AMERYKAŃSKA

AMERICAN WHISKEY

ze słodów mieszanych i kukurydzy

TENNESSEE WHISKEY

Jack Daniels No 7

40 ml / 0,7 l 15 zł / 150 zł

produkowana od 1866 roku. Swoją unikalny smak zawdzięcza prawie 10-dniowej filtracji destylatu przez 3-metrową warstwę klonowego węgla drzewnego, następnie leżakuje w ręcznie robionych dębowych beczkach przez okres od 4 - 6 lat. Uzyskała wiele prestiżowych nagród i wyróżnień. **Aromat:** lekki, z dużą ilością słodczy, orzechy, wanilia, węgiel drzewny. **Smak:** słodki, wanilia, syrop klonowy, węgiel drzewny, tytoń, cytrusy.

Jack Daniels Gentleman Jack

40 ml / 0,7 l 25 zł / 250 zł

produkowany od 1988 roku. Delikatniejszy w smaku od Jacka Daniela no. 7, podwójnej filtracji przez węgiel drzewny uzyskiwany z drewna klonowego, najpierw przed leżakowaniem, a następnie po leżakowaniu. **Aromat:** karmel, zwęglony dąb i trochę anyżu. **Smak:** Nuty dębu, cynamonu i banana.

AMERICAN BOURBON

KENTUCKY BOURBON

ze słodów mieszanych i kukurydzy

Jim Beam Double Oak 43%

40 ml / 0,7 l 12 zł / 180 zł

Uznana za jedną z lepszych amerykańskich whiskey. Leżakuje w świeżo wypalanych dębowych beczkach, a następnie przelewana do kolejnej nowo zwęglonej beczki z białego dębu amerykańskiego., co daje większą gładkość i intensywność jej smaku **Aromat:** dąb, wanilia, karmel. **Smak:** karmel, wanilia, węgiel drzewny.

Wild Turkey 81 40,5%

40 ml / 0,7 l 14 zł / 170 zł

Alkohol o ponad 150-letniej tradycji. Od lat cieszy się mocną pozycją wśród amerykańskich whiskey. Jeden z lepszych i najbardziej utytułowany bourbon z klasy standard. **Aromat:** zbożowy, z nutami kawy i jabłek. **Smak:** łagodny, wyczuwalne akcenty dębu, jabłek i miodu.

RESTAURACJA & WHISKY BAR

MANUFATURA

BY TRZY KORONY BOUTIQUE

KAWY
100% italian coffe

COFFEE

Espresso 100% kawa (30 ml)	9 zł
Espresso doppio 100% kawa x 2 (60 ml)	12 zł
Americano 100% kawa, woda (140 ml)	10 zł
Latte 100% kawa, mleko, mleczna pianka (120 ml)	16 zł
Con panna 100% kawa, bita śmietana (140 ml)	12 zł
Cappuccino 100% kawa, mleko, mleczna pianka, kakao (170 ml)	12 zł

ROZGRZEWACZE
WARMERS

Herbata z pomarańczą goździki / imbir / syrop z malin/ cynamon (250 ml) Tea with orange/ cloves/ ginger/ raspberrysyrup/ cinnamon	18 zł
Herbata z syropem malinowym gruszka / jabłko/ świeży tymianek (250 ml) Tea with raspberry syrup/ pear/ apple/ fresh thyme	18 zł
Herbata z rumem lub wiśniówką (250 ml, 40 ml alkoholu) Tea with rum or cherry liqueur	20 zł
Nasze grzane piwo 0,5 l syrop z malin / goździki/ pomarańcza Mulled beer/ raspberry syrup/ cloves/ orange	20 zł
Wino grzane (180 ml) goździki / pomarańcza Mulled wine/ cloves/ orange	22 zł

NATURALNE HERBATY DILMAH
w ekologicznym
jedwabnym opakowaniu

NATURAL DILMAH TEA
in eco frendly silk tea bag

Herbata Cejlońska (250 ml) Supreme Ceylon Single Origin	12 zł
Klasyczna (250 ml) Earl Grey Tea	12 zł
Róża z francuską wanilią (250 ml) Rose With French Vanilla Tea	12 zł
Jagoda i Granat (250 ml) Blueberry And Pomegranate Tea	12 zł
Liczi z różą i migdałami (250 ml) Lychee With Rose and Almond Tea	12 zł
Mango i Truskawka (250 ml) Mango And Strawberry Tea	12 zł
Brzoskwiniowa (250 ml) Peach Tea	12 zł
Zielona Herbata (250 ml) Ceylon Young Hyson Green Tea	12 zł
Zielona z Kwiatami Jaśminu (250 ml) Green Tea With Jasmine Flowers	12 zł
Marokańska miętowa zielona (250 ml) Moroccan Mint Green Tea	12 zł
Czyste liście mięty pieprzowej (250 ml) Pure Peppermint Leaves	12 zł

MROŻONE HERBATY DILMAH

Zielona herbata z jaśminem (330 ml) Jasmine Flavor green tea	25 zł
Czarna herbata z cytryną (330 ml) Lemon black tea	25 zł
Czarna herbata z liczi (330 ml) Lychee black tea	25 zł

DRINKI BEZALKOHOLOWE

DRINKS ALCOHOL FREE

LEMONIADY

LEMONADE

Lemoniada z rokitnikiem (300 ml) cytryna, 40 ml syrop z rokitnikiem, lód /Lemonade with sea buckthorn, lemon, ice	25 zł
Lemoniada z rabarbarem i imbirem (300 ml) cytryna, 40 ml syrop z rabarbaru lód /Lemonade with rhubarb, ginger, lemon, ice	25 zł
Lemoniada z anansem i miętą (300 ml) cytryna, 40 ml syrop z ananasem lód, mięta / Lemonade with pinapple, mint, lemon, ice	25 zł

SOKI OWOCOWE

FRUIT JUICES

Pomarańczowy / Orange (250 ml)	8 zł
Jabłkowy / Apple (250 ml)	8 zł
Grejpfrutowy (nektar) / Grapefruit (nectar) (250 ml)	8 zł
Porzeczkowy (nektar) / Blackcurrant (nectar) (300ml)	8 zł

FRAPUCCINO

Waniliowe (300 ml) espresso, mleko, bita śmietana, lody waniliowe, 20, l syrop waniliowy / Vanilla syrup, espresso, milk, vanillia ice cream, whipped cream	22 zł
Kokosowe (300 ml) espresso, mleko, lody waniliowe, bita śmietana, 20 ml syrop kokosowy / Coconut syrup, espresso, vanillia ice cream, milk, whipped cream	22 zł
Karmelowe (300 ml) espresso, mleko, lody waniliowe, bita śmietana, 20 ml syrop karmelowy / Caramel syrup, espresso, milk, vanillia ice cream, whipped cream	22 zł

Mojito Virgin (300 ml) cukier, limonka, mięta, woda, lód	24 zł
Rainbow Pineapple (300 ml) sok pomarańcza, 10 ml syrop ananasowy 10 ml grenadyny, lód	24 zł
Blue Lagoon (300 ml) 30 ml likier blue curacao sprite lód, cukier, cytryna	24 zł
Lech Free 0,5 l	12 zł

NAPOJE GAZOWANE

SOFT DRINKS

Coca cola /Coca cola zero (250ml)	9 zł
Fanta / Sprite / Kinley (250ml)	9 zł
Fuzetka / brzoskwińowa / cytrynowa/ peach / lemon (250ml)	9 zł
Energetyk Black (250ml)	10 zł

WODY MINERALNE

MINERAL WATER

Kropla Beskidu (330 ml)	6 zł
-------------------------	------

VODKA

Baczewski 40 ml/ 0,5 l	10 zł / 95 zł
Austria	
Amundsen 40 ml/ 0,5 l	10 zł / 95 zł
Czech Republic	
Finlandia 40 ml/ 0,5 l	10 zł / 95 zł
Sweden	
Absolut 40 ml/ 0,5 l	10 zł / 95 zł
Sweden	
Stumbras 40 ml/ 0,5 l	10 zł / 95 zł
Lithuania	
Wyborowa 40 ml/ 0,5 l	8 zł / 75 zł
Poland	
Pan Tadeusz 40 ml/ 0,5 l	8 zł / 75 zł
Poland	
Żubrówka 40 ml/ 0,5 l	8 zł / 75 zł
Poland	

VODKA PRESTIGE

Belvedere Poland / 0,7l	270 zł
Beluga Noble Russia / 0, 7 l	270 zł
Beluga Transatlantic	320 zł
Russia / 0, 7 l	
Carskoje Selo Ultra	370 zł
Russia / 0, 7 l	

TEQUILA

Sauza Silver Mexico / 40 ml	22 zł
Sauza Gold Mexico / 40 ml	22 zł

APERITIF

Martini Bianco / Włochy	18 zł
Italy/ 100 ml	
Martini Extra Dry / Włochy	18 zł
Italy/ 100 ml	
Martini Rosato / Włochy	18 zł
Italy/ 100 ml	
Martini Rosso / Włochy	18 zł
Italy/ 100 ml	

GIN

Finsbury /Wlk.Brytania	20 zł
Great Britain/ 40 ml	
Lubuski /Polska Poland / 40 ml	16 zł

RUM

Bacardi / USA/ 40 ml	18 zł
Bacardi Black /USA / 40 ml	18 zł
Malibu /Hiszpania Spain / 40 ml	18 zł

COGNAC & BRANDY

Stock V.S.O.P. /Wlk.Brytania	16 zł
Great Britain / 40 ml	
Metaxa***** Grecja/Greece	27 zł
40 ml	
Martell V.S. Francja/France	32 zł
40 ml	
Hannessy V.S.	32 zł
Francja/France 40 ml	

DRINKI ALKOHOLOWE

DRINKS WITH ALCOHOL

Mojito (300 ml) 40 ml rum, cukier, limonka, mięta, woda, lód	30 zł
John Collins (300 ml)	30 zł
40 ml gin, tonic, cytryna	
Sex on the Beach (300 ml)	30 zł
40 ml wódka, 20 ml likier brzoskwiniowy, sok pomarańczowy, 10 ml grenadine	
Margarita (100 ml)	30 zł
40 ml tequila, 20 ml likier typu triple sec, sok z limonki, sól	
Aperol (300 ml)	30 zł
120ml wino musujące, 80ml Aperol, woda gazowana, pomarańcza, lód	
Tequila Sunrise (300 ml)	30 zł
40 ml tequila, sok pomarańczowy, 10 ml grenadina	
Cuba libre (200 ml)	30 zł
40 ml rumu, coca cola, limonka	
Strawberry daiquiri (150 ml)	30 zł
40 ml rumu, sok z cytryny, 20 ml syrop truskawkowy, kruszony lód	

SHOTY/SHOTS

Wściekły pies (60 ml) Mad dog 50 ml wódka, tabasco, sok malinowy	20 zł
	22 zł
B52 (60 ml) 20 ml Kahlua, 20 ml Baileys, 20 ml Triple Sec	20 zł
Black Russian (60 ml) 40 ml wódka, 20 ml likier kawowy	