

STARA STOCZNIA
RESTAURACJA
BY
TRZY KORONY BOUTIQUE



TRZY KORONY
BOUTIQUE HOTEL



RESTAURACJA & WHISKY BAR
MANUFATURA
BY TRZY KORONY BOUTIQUE



STARA STOCZNIA
RESTAURACJA
BY
TRZY KORONY BOUTIQUE





... LOKALNE I NATURALNE MENU SEZONOWE

LOCAL AND NATURAL SEASONAL MENU

A gdy pora roku...

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...

Zapraszam

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



PRZYSTAWKI ZIMNE

COLD APETIZERS

- Tatar siekany z polędwicy wołowej dymiony** /100g, A:3,10,11/ cebula, ogórek, pieczarka A:5,6, żółtko, kapary, borowik / Beef tenderloin tartare, onion, cucumber, mushrooms, capers, egg yolk
Rekomendowane piwo Silver Eagle / Recommended beer Silver Eagle 55 zł
- 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 fraiche, pickled cucumber, micro leaves
Rekomendowane piwo Piaski Nevady / Recommended beer Piaski Nevady 28 zł 
- Carpaccio z polędwicy** /80g A:1,2,3,6,7,11,12/, kapary, pomidory suszone, oliwa z oliwek, parmezan, sól morską, czarny pieprz/ Carpaccio of sirloin, capers, sun-dried tomatoes, olive oil, parmesan cheese, sea salt/ *Rekomendowane piwo Silver Eagle / Recommended beer Silver Eagle* 54 zł



PRZYSTAWKI CIEPŁE

WARM APETIZERS

- Boczniki z patelni z lokalnego gospodarstwa w Dąbrówce** /250g,A:10,12/z czosnkiem niedźwiedzim, grzanka A:1
Pan-fried oyster mushrooms with wild garlic, butter/ *Rekomendowane piwo Altamira Stout/Recommended beer Altamira Stout* 29 zł  
- Foie gras z gęsi smażona na maśle** /80g, A:1,2,3/ brioche, sos truskawkowy, tymianek, masło /Goose foie gras fried, brioche, strawberry puree, thyme, butter
Rekomendowane piwo Piaski Nevady / Recommended beer Piaski Nevady 55 zł
- Słomiane placki z brązowymi eko pieczarkami z Dąbrówki** /200g,A:1,10,11,23/ kwaśna śmietana/Potato pancakes local brown eco mushrooms, cream
Rekomendowane piwo Silver Eagle /Recommended beer Silver Eagle 32 zł  

SALATKI

SALADS

- Sałatka z lokalnym krowim serem solankowym z Wąwolnicy** /300g, A:1,2,3,11/bajgiel A:1, pieczone buraki, rukola, czerwona cebula, prażone ziarna, sos miodowo-musztardowy A:3
Salad, bagel, local brine cow cheese, baked beets, arugula, red onion, roasted grains, honey mustard sauce
Rekomendowane piwo Silver Eagle, Stout /Recommended beer Silver Eagle, Stout 45 zł  
- Sałatka „Trzy Korony” z plastrami grillowanego kurczaka i ziarnami granatu** /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* 36 zł



sezonowe
seasonal





wegetariańskie
vegearian




lokalne/regionalne
local/regional



ZUPY SOUPS

- Bursztynowy rosół z kołdunami z lubelskiej jagnięciny** 30 zł 
/250ml, A:1,8,11,12/ 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 pietruszka, seler, marchewka / Fish soup with chanterelles/ fresh parsley, celery, carrot 35 zł
- Żurek lubelski na zakwasie chlebowym** 25 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** 35 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** 42 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** 79 zł
/150g, A: 1,9,10,13,17/ zielone szparagi, brokuł /Zander in boletus mushrooms on buttery barley groats, green asparagus, broccoli
- Pstrąg z lokalnego gospodarstwa rybackiego Pustelnia** 59 zł 
/350-400g, A:8,9,11 przyprawa A:8,11,12/ masło czosnkowe, pieczone warzywa korzeniowe, Local trout, butter, baked root vegetables *Rekomendowane piwo Piaski Nevady /Recommended beer Piaski Nevady*
- Krewetki na maśle czosnkowym na warzywnym linguine, świeży tymianek, grzanki** A:1/130g, A:1,9,12,13,17/Garlic butter shrimps on vegetables' garland, fresh thyme 52 zł
Rekomendowane piwo Piaski Nevady, /Recommended beer Piaski Nevady
- Slimaki zapiekane z masłem i pietruszką** /70g,A:1,12,13,17/ czosnek, masło, brioche A:1,2,3 / Snails with butter and parsley garlic, brioche, olive, butter 45 zł
Rekomendowane piwo Piaski Nevady /Recommended beer Piaski Nevady



sezonowe
seasonal



wegetariańskie
vegearian




lokalne/regionalne
local/regional



DANIA GŁÓWNE MAIN DISHES

- Stek z polędwicy wołowej z masłem czosnkowym** /250g, A:12/ 120 zł
zielony pieprz, zielone szparagi, trawa żubrowa, opiekane ziemniaki / Beef tenderloin steak with green pepper and garlic butter, green asparagus, bison grass, baked potato
Rekomendowane piwo Silver Eagle, Altamira /Recommended beer Silver Eagle, Altamira
- Pierś z kaczki z puree z batata, sałatka z buraka, pietruszka** 75 zł 
/200g, A: 2,11,12/ 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:1,3,6,12/ 54 zł 
ziemniaki z ziołami, jajko sadzone, koktajl sałat, A: 2,6,12 / Pork cutlet in polish style potato, fried egg, salad
Rekomendowane piwo Silver Eagle, Stout / Recommended beer Silver Eagle Stout
- Policzki wołowe karmelizowane w naszym ciemnym słodzie piwnym** 65 zł
/150g, A:1,2,8,11,12/ puree, ziemniak, cebula, marchewka, tymianek
Beef cheek carmelised in malt, potato, onion, carrot
Rekomendowane piwo Altamira, Stout /Recommended beer Altamira, Stout
- Golonka z wieprzowiny rasy puławskiej w naszym jasnym piwie** 56 zł 
/500 - 600g, A:6,8,11,12/ ziemniaki, tarty chrzan A:2,5, rozmaryn, musztarda, pickle 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, A:11,12/ 45 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/ 65 zł
bekon, jajko poche, cheddar, mix sałat, pomidor, kornisz, garść frytek, krążki cebulowe, mięso A:1,6,11,12, bułka A:1,4 / Black burger,pulled lamb meat, bacon and fried egg 2 sosy: majonezowy A:12; jogurt & czosnek A:2,12 / 2 sauces: mayonnaise sauce garlic yogurt sauce
- Stek z combra lubelskiej jagnięciny z kostką** /180g, A:12/ 89 zł 
sałatka z rukoli i bobu, sos estragonowy, chrupiące ziemniaczane talarki, świeży rozmaryn / Regional Lublin lamb steak with a rosmary butter, arugula and broad bean salad, tarragon sauce, crispy potato slices, fresh rosemary



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 poche, 55 zł
cheddar, mix sałat, pomidor, kornisz, frytki, krążki cebulowe, mięso A:1,6,11,12, bułka
A:1/Red burger,pulled pork meat, fried egg
2 sosy: majonezowy A:12; jogurt & czosnek A:2,12 / 2 sauces: mayonnaise sauce garlic
yogurt sauce

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

Stolnica piwna BBQ /A:1,2,5,7,8,12/ 85 zł

pikantne skrzydełka A:1,7 10szt, śliwki w boczku 10szt, garść frytek, krążki cebulowe A:1
3 sosy:majonezowy; jogurt & czosnek; ketchup/ BBQ board: chicken wings, plums in bacon;
fries,


3 sauces: mayonnaise sauce garlic yogurt sauce, ketchup

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

DESERY

DESSERTS

Kula z gorzkiej czekolady /200g,A:1,2,3,4,7/ biskopt A:1,3,4, brandy, konfitura 32 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, 27 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 29 zł
Vanilla ice cream with hot raspberry sauce, cream, mint and chocolate /200g,A:1,2,3,4,7/

DLA DZIECI

FOR KIDS

Rosółek /250ml, A:8,11,12/ z lanymi kluseczkami A:1,3 /Chicken soup with poured 25 zł
dumplings

Zupka pomidorowa /250ml, A:8,11,12/ z domowymi kluseczkami A:1,3/ 29 zł
Tomato soup,homemade dumplings

Spaghetti bolońskie /250g, A: 1,8,11,12/ z sosem pomidorowym / Spaghetti 32 zł
Bolognese,tomato sauce

Poładwiczka z kurczaka /80g, A:1/z garścią frytek, ogórki ze śmietanką / Chicken 42 zł
tenderloin with a handful of fries, cucumbers with cream

Naleśniki ze słodkim twarożkiem /A:1,2,3/ owocami i bitą śmietaną / Pancakes with 34 zł
sweet cottage cheese, fruit and whipped cream

Puchar lodowy z owocami /200g, A:1,2/ Ice cream dessert cup with fruits 29 zł



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 12 zł
Kufel 0,5 l 14 zł
Kufel 1 l 24 zł
Butelka 0,5 l 15 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 12 zł
Kufel 0,5 l 14 zł
Kufel 1 l 24 zł
Butelka 0,5 l 15 zł
Pasteryzowane

Dolna fermentacja, 12 stopni C. Ekstrakt 12 blg, Lekko wyczuwalna goryczka. Piwo o barwie bursztynowej z udziałem siodu 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 14 zł
Kufel 0,5 l 16 zł
Kufel 1 l 28 zł
Butelka 0,5 l 17 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. Doskonałe 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 14 zł
Kufel 0,5 l 16 zł
Kufel 1 l 28 zł
Butelka 0,5 l 17 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 orzeźwiająca, 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. Wzbożone 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 wytwarzam 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.

Arkadiusz Tyburski

Brewmaster Piwowar





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 imbir, 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, zastąpiła 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 słoju.

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. Ppowstała 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

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 słodów 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 mieszankę słodów w wieku do 10 lat **Aromat:** Śliwki, rodzynki, jabłko, czarny pieprz. **Smak:** kawa, czekolada, tytoń, suszone owoce. Lekko narastające nuty dymu

Chivas Regal 18 - Keith 40%



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 dojrzeła 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 bita śmietaną, wanilia, miód. **Smak:** lekki z nutą gałki muszkatołowej, ziela angielskiego, miodu i owoców.

WHISKEY AMERYKAŃSKA

AMERICAN WHISKEY

ze słołów mieszanych i kukurydzy

TENNESSEE WHISKEY

Jack Daniels No 7

40 ml / 0,7 l

15 zł / 150 zł

produkowana od 1866 roku. Swój 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 słołów 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.



KAWY
100% italian coffe

COFFEE

Espresso 100% kawa (30ml)	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 (250 ml) goździki / imbir / syrop z malin/ cynamon Tea with orange/ cloves/ ginger/ raspberrysyrup/ cinnamon	18 zł
Herbata z syropem malinowym (250 ml) gruszka / jabłko/ świeży tymianek 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 0,5l 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

**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

NATURALNE HERBATY DILMAH



LEMONIADY LEMONADE

Lemoniada z rokitnikiem (300 ml lub 1 l dzbanek) cytryna, 40 ml syrop z rokitnika, lód /Lemonade with sea buckthorn, lemon, ice	25 / 75 zł
Lemoniada z rabarborem i imbirem (300 ml lub 1 l dzbanek) cytryna, 40 ml syrop z rabarbaru lód /Lemonade with rhubarb, ginger, lemon, ice	25 / 75 zł
Lemoniada z anansem i mięta (300 ml lub 1 l dzbanek) cytryna, 40 ml syrop ananasowy, lód / Lemonade with pineapple, mint, lemon, ice	25 / 75 zł

SOKI OWOCOWE FRUIT JUICES

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

FRAPUCCINO

Waniliowe (300 ml) espresso, mleko, bita śmietana, lody waniliowe, 20 ml 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

DRINKI BEZALKOHOLOWE DRINKS ALCOHOL FREE

Mojito Virgin (300 ml) cukier, limonka, mięta, woda, lód	24 zł
Rainbow Pineapple (300 ml) sok pomarańcza, 10 ml syrop ananasowy, 10 ml grenadiny, lód	24 zł
Blue Lagoon (300 ml) 30 ml likier blue curacao, sprite lód, cukier, cytryna	24 zł
PIwo tralalala Trzy Korony bezalkoholowe 0,5 l	16 zł
Gin 0% z Tonikiem (300 ml)	24 zł

NAPOJE GAZOWANE SOFT DRINKS

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

WODY MINERALNE MINERAL WATER

Gazowana lub niegazowana (330 ml)	6 zł
Woda w karafce (1 l)	20 zł



VODKA

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

TEQUILA

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

APERITIF

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

GIN

Finsbury /Wlk.Brytania Great Britain/ 40 ml	20 zł
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 Great Britain / 40 ml	16 zł
Metaxa***** Grecja/Greece 40 ml	27 zł
Martell V.S. Francja/France 40 ml	32 zł
Hannesty V.S. Francja/France 40 ml	32 zł

DRINKI ALKOHOLOWE

DRINKS WITH ALCOHOL

Mojito (300 ml) 40 ml rum, cukier, limonka, mięta, woda, lód	30 zł
John Collins (300 ml) 40 ml gin, tonic, cytryna	30 zł
Sex on the Beach (300 ml) 40 ml wódka, 20 ml likier brzoskwiowy, sok pomarańczowy, 10 ml grenadine	30 zł
Aperol (300 ml) 120ml wino musujące, 80ml Aperol, woda gazowana, pomarańcza, lód	30 zł
Tequila Sunrise (300 ml) 40 ml tequila, sok pomarańczowy, 10 ml grenadina	30 zł
Cuba libre (200 ml) 40 ml rumu, coca cola, limonka	30 zł

SHOTY/SHOTS

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