

# ZDROWA, LOKALNA KUCHNIA

według szefa kuchni Mateusza Szpytmy

## MENU



Nasza kuchnia inspirowana jest zarówno nowoczesną kuchnią polską,  
jak również elementami kuchni włoskiej i tajskiej.

Charakteryzuje się nowatorskimi technikami przyrządzania  
oraz oryginalnością i najwyższą jakością podawanych dań.  
Istotą naszego działania w duchu Slow Food jest, przede wszystkim,  
wspieranie lokalnej przedsiębiorczości, zaopatrując się  
jedynie w regionalne produkty najwyższej jakości.

Our kitchen is inspired by modern Polish cuisine,  
and also has elements of Italian and Thai cuisine.

It's characterized by innovative techniques of preparing dishes  
and the originality and highest quality of served dishes.

According to the Slow Food policy, very important for us is to support local  
suppliers, so we only purchase top quality regional products.

Unsere Küche ist von der modernen polnischen,  
sowie auch der italienischen und thailändischen Küche inspiriert.  
Es zeichnet sich durch innovative Kochtechniken aus  
und die Originalität und höchste Qualität der servierten Gerichte.  
Wir unterstützen lokalen Lieferanten und versorgen uns  
nur von höchster Qualität regionale Produkte.

## **ALERGENY**

1. Gluten, 2. Skorupiaki; 3. Jaja; 4. Ryby; 5. Orzeszki arachidowe; 6. Soja; 7. Mleko; 8. Orzechy;  
9. Seler; 10. Gorczyca; 11. Sezam; 12. Dwutlenek siarki i siarczyny; 13. Łubin; 14. Mięczaki

1. Gluten, 2. Shellfish; 3. Eggs; 4. Fish; 5. Peanuts; 6. Soybeans; 7. Milk; 8. Nuts;  
9. Celery; 10. Mustard; 11. Sesame; 12. Sulfur dioxide and sulphites; 13. Lupine; 14. Mollusks

1. Gluten, 2. Schalentiere; 3 Eier; 4. Fisch; 5. Erdnüsse; 6. Sojabohnen; 7. Milch; 8. Nüsse;  
9. Sellerie; 10. Senf; 11. Sesam; 12. Schwefeldioxid und Sulfite; 13. Lupine; 14. Weichtiere

## KOLACJA DEGUSTACYJNA TASTING DINNER / DEGUSTATIONSMENÜ

Menu degustacyjne daje możliwość poznania kulinarnej filozofii szefa kuchni w pigułce.  
Dzięki temu wyborowi możemy zabrać Państwa w kulinarną podróż po naszej ofercie.  
Mają Państwo szansę poznać najlepsze pozycje z karty – od przystawek, po dania główne i desery.

Wymagana jest wcześniejsza rezerwacja.

The tasting menu gives you the opportunity to learn the chef's culinary philosophy.

It's a culinary journey through our offer.

You have the chance to learn the best items on the menu – from starters to main dishes and desserts.

Das Degustationsmenü gibt Ihnen die Möglichkeit, die kulinarische Philosophie des Küchenchefs zu lernen.

Mit dieser Wahl können wir Sie auf eine kulinarische Reise durch unseres Angebot nehmen.

Sie haben die Möglichkeit, die besten À-la-carte-Gerichte kennenzulernen – von Vorspeisen über Hauptgerichte bis hin zu Desserts.

5 dań – **280 zł** / osoba

5 sets 280 PLN / person

5 Gerichte 280 PLN / Person



## PRZYSTAWKI STARTERS / VORSPEISEN

Tatar wołowy / panierowane żółtko / chipsy musztardowe / majonez pietruszkowy / pikle (180g)<sup>1,3</sup> **47 zł**

Beef tartare / breaded egg yolk / mustard chips / parsley mayonnaise / pickles  
Rindertatar/ paniertes Eigelb / Senfchips / Petersilienmayonnaise / Gewürzgurken

Ozór wołowy w galarecie / mus jabłkowy / chrzan / gruszka/ kiszony czarny bez (200g)<sup>1,3,9,10</sup> **25 zł**

Beef tongue in aspic / applesauce / horseradish / pear / pickled elderberry  
Rindfleischzunge in Aspik / Apfelmus / Meerrettich / Birne / eingelegte Holunderbeeren

## ZUPY SOUPS / SUPPEN

Krem z fenkułu / szpinak / sianko z selera / suszone chabry (260g)<sup>7,9</sup> **26 zł**

Cream of fennel / spinach / celery hay / dried cornflowers  
Fenchelcreme / Spinat / Sellerieheu / getrocknete Kornblumen

Kwaśnica / wieprzowina szarpana / jajko / szczypior / suszona kapusta (280g)<sup>3,6,9,10</sup> **28 zł**

Sauerkraut soup / pulled pork / egg / chives / cabbage hay  
Sauerkrautsuppe / gezogenes Schweinefleisch / Ei / Schnittlauch / Kohlheu

Rosół z domowym makaronem 250 ml<sup>1,3,9</sup> **18 zł**

Broth / homemade pasta  
Brühe / hausgemachte Nudeln



## SALATKI SALADS / SALATE

Kiszone warzywa / mięta / miód regionalny / nasturcja / chips chlebowy <sup>1,9,10</sup> **39 zł**

Pickled vegetables / mint / regional honey / nasturtium / bread chips

Salat mit eingelegtem Gemüse / Minze / regionalem Honig / Kapuzinerkresse / Brotchips

Marynowane gruszki / pomidory / karczochy / wędzony pstrąg <sup>6,9,10</sup> **48 zł**

Pickled pears / tomatoes / artichokes / smoked trout

Salat mit eingelegten Birnen / Tomaten / Artischocken / geräucherter Forelle

## DANIA VEGE VEGE DISHES / VEGEGERICHTE

Kaszotto gryczane/ grzyby portobello / płatki drożdżowe / kruszonka migdałowa (350g) <sup>1,6,8,9,10</sup> **35 zł**

Buckwheat groats / Mushrooms portobello / Yeast flakes / almond crumble

Buchweizengrütze / Pilze Portobello / Hefeflocken/ Mandelstreusel

Dyniowe kluski / puree z dyni / chips z dyni / puder z dyni (380g) <sup>1,3,6,7</sup> **44 zł**

Pumpkin dumplings / pumpkin puree / pumpkin crisp / pumpkin powder

Kürbisknödel / Kürbispüree / Kürbischips / Kürbispulver



DANIA MAĆZNE  
FLOUR DISHES / MEHLGERICHTE

Pierogi ruskie (5 sztuk 380g)<sup>1,3,7</sup> **30 zł**

Homemade dumplings with cottage cheese and potatoes (5 pieces)  
Hausgemachte Teigtaschen mit einer Füllung aus Quark und Kartoffeln (5 Stück)

Pierogi z mięsem (5 sztuk 380g)<sup>1,3,6,9,10</sup> **34 zł**

Homemade dumplings with meat (5 pieces)  
Teigtaschen mit Fleisch (5 Stück)

Pierogi z ptactwem / jablko / mus z pikantnego pomidora/ziola/ demi-glass (390g)<sup>1,6,7,9,10</sup> **52 zł**

Dumplings with bird meat / apple / spicy tomato mousse / herbs / demi-glass  
Teigtaschen mit Geflügelfleisch / Apfel / würzige Tomatemousse / Kräuter / Demi-Glace

Kopytka zielowe / kozie mleko / trufla / drożdże (360g)<sup>1,7,9</sup> **43 zł**

Herbal dumplings / goat milk / truffle / yeast  
Kräuterknödel / Ziegenmilch / Trüffel / Hefe

RYBY  
FISHES / FISCHE

Sieja / kopytka szpinakowe / cieciora/ ser emilgrana/puree z marchwi /beszamel /pomidory  
zielone kiszzone (380g)<sup>1,7,9,10</sup> **70 zł**

Whitefish / spinach dumplings / chickpeas / emilgrana cheese / carrot puree / béchamel sauce / pickled  
green tomatoes

Weißfisch / Spinatknödel / Kichererbsen / Emilgrana-Käse / Karottenpüree / Béchamelsauce / eingelegte grüne  
Tomaten



DANIA GŁÓWNE  
MAIN COURSE / HAUPTGERICHTE

Pierś kaczki / kluska dyniowa / brokuł / purée z kalafiora / czekolada / sos red wine (430g)<sup>7,9,10</sup> **75 zł**

Duck breast / pumpkin dumpling / broccoli / cauliflower purée / chocolate / red wine sauce

Entenbrust / Kürbisknödel / Brokkoli / Blumenkohlpüree / Schokolade / Rotweinsauce

Kark wieprzowy wolno pieczony / puree z marchwi i pomarańczy / puree ziemniaczane /

kalafior confit / sos z czerwonego wina (410g)<sup>9,10</sup> **68 zł**

Slow-roasted pork neck / carrot and orange puree / potato puree /

cauliflower confection / red wine sauce

Langsam gebratener Schweinenacken / Karotten-Orangen-Püree / Kartoffel-Püree / Blumenkohlkonfekt /

Rotweinsauce

Żebro z dzika / kapusta / orzech laskowy / ziemniaki pieczone / jabłko / seler (450g)<sup>8,9,10</sup> **89 zł**

Wild boar rib / cabbage / hazelnut / baked potatoes / apple / celery

Wildschweinrippe / Kohl / Haselnuss / Ofenkartoffeln / Apfel / Sellerie

Jeleń / kaszanka / czerwona kapusta / bulka parowana / sos demi-glace z toffi z derenia (360g)<sup>16,9,10</sup> **71 zł**

Deer / black pudding / red cabbage / steamed bread roll / dogwood toffee demi-glace sauce

Hirsch / Blutwurst / Rotkohl / gedämpftes Brötchen / Hartriegel-Toffee-Demi-Glace-Sauce



## OBIADY RODZINNE / FAMILY DINNERS / FAMILIENESSEN

Dla 4 osób <sup>1,3,6,7,9,10</sup> **190 zł**

Dla 8 osób <sup>1,3,6,7,9,10</sup> **320 zł**

Obiad podany na półmiskach

(Tradycyjny kotlet schabowy 240g / pieczone udka i skrzydełka 400g / karczek pieczony 200g /  
pieczone ziemniaki 120g / puree ziemniaczane 120g / frytki 80g / kasza 120g / surówki 300g

**WAZA ROSOŁU (4 - 6 porcji) <sup>1,3,9</sup> 85 zł**

For 4 people 190 PLN / For 8 people 320 PLN

Traditional pork chop / baked legs and wings / Roasted pork neck / Salads / Baked Potatoes / French fries /  
groats

Vase of broth (4 - 6 servings) 85 PLN

Für 4 Personen 190 PLN / Für 8 Personen 320 PLN

Traditionelles Schweinekotelett / gebackene Hähnchenschenkel und Flügel / Gebratener Schweinenacken /  
Salate / Ofenkartoffeln / Pommes Frites / Grütze

Terrine mit Brühe (4 - 6 Portionen) 85 PLN

### REZERWACJE GRUPOWE:

Dla grup powyżej 12 osób doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 15% wartości zamówienia.

Maksymalny czas rezerwacji stolika - do 3 godzin

Opłata za własny tort: 10 zł / os.

Nie ma możliwości dostarczenia własnego alkoholu.







# MENU

## DLA DZIECI

Rosół z domowym makaronem<sup>1,3,9</sup> **18 zł**

Broth / homemade pasta

Brühe / hausgemachte Nudeln

Pierogi ruskie 3 szt.<sup>1,3,7</sup> **16 zł**

Homemade dumplings with cottage cheese and potatoes (3 pcs)

Hausgemachte Teigtaschen mit einer Füllung aus Quark und Kartoffeln (3 St.)

Kotlet drobiowy / ziemniaki / surówka z marchewki<sup>1,3,7</sup> **17 zł**

Chicken cutlet / potatoes / carrot salad

Hähnchenschnitzel / Kartoffeln / Karottensalat

Frytki z batatów **18 zł**

Sweet potato fries

Süßkartoffel-Pommes

Frytki 150g **16 zł**

French fries 150g

Pommesfrites 150g

Naleśnik z:

- owocami 13 zł

- serem 13 zł

- Nutellą 13 zł

Pancake

with fruits

with cheese

with Nutella

Pfannkuchen

mit Früchten

mit Käse

mit Nutella

## LODY / ICE CREAM / EIS

Galka lodów naturalnych<sup>7</sup> - od **8 zł**

Proszę spytać kelnera o dostępne smaki lodów  
Cena zależy od wybranego smaku

Scoop of craft ice cream  
Flavours of the day please ask the waiter

Kugel Eis  
Eissorten des Tages fragen Sie den Kellner

Mały deser lodowy z owocami: 2 galki lodów, owoce, bita śmietana <sup>7</sup> **34 zł**

Small fruit ice dessert : 2 scoops of ice cream, fruits, whipped cream,

Fruchteis Dessert: 2 Kugeln Eis, Obst, Schlagsahne

Duży deser lodowy z owocami: 3 galki lodów, dużo owoców, bita śmietana <sup>7</sup> **44 zł**

Big fruit ice dessert : 3 scoops of ice cream, lot of fruit, whipped cream,

Fruchteis Dessert : 3 Kugeln Eis, viel Obst, Schlagsahne

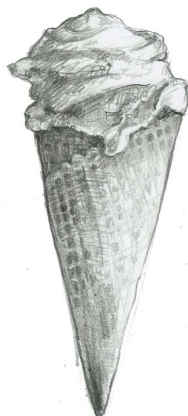
Deser lodowy czekoladowy:

2 galki lodów, bita śmietana, kostki czekolady, polewa czekoladowa <sup>7</sup> **34 zł**

Chocolate ice cream dessert:

2 scoops of ice cream, whipped cream, cubes of chocolate, chocolate glaze

Schokoladeneisdessert: 2 Eiskugeln, Schlagsahne, Schokoladenwürfel, Schokoladenglasur



## DESERY / DESSERTS / DESSERTS

Wędzona cytryna / jabłko marynowane z miętą / cynamon / kawa (180g)<sup>1,7,8</sup> **31 zł**

Smoked lemon / apple marinated with mint / cinnamon / coffee

Geräucherte Zitrone / mit Minze mariniertes Apfel / Zimt / Kaffee

Ciasto dnia **18 zł**

---

Proszę spytać kelnera co dzisiaj upiekliśmy

Cake of the day - please ask the waiter

Kuchen des Tages - fragen Sie den Kellner

---

## PRZEKĄSKI / SNACKS

Deska serów 200g / 300g<sup>7,8,9,10</sup> **31 zł / 49 zł**  
(kozie i krowie sery zagrodowe, owoce, pieczywo)

Cheese board 200g / 300g 31 PLN / 49 PLN  
(goat and cow farm cheese, fruit, bread)

Käsebrett 200g / 300 g 31 PLN / 49 PLN  
(Ziegen- und Kuhkäse, Obst, Brot)

Deska mięs pieczonych 200g / 400g<sup>7,9,10</sup> **31 zł / 49 zł**  
(Rostbef, karczek, schab, boczek, wędliny, pickle, warzywa)

Board of roasted meats 200g / 400g 31 PLN / 49 PLN  
(Roast beef, pork neck, bacon, smoked meat, pickles, vegetables)

Gebratenes Fleisch 200g / 400g 31 PLN / 49 PLN  
(Roastbeef, Schweinehals, Schweinefleisch, Speck, Räucherfleisch, Gurken, frisches Gemüse)

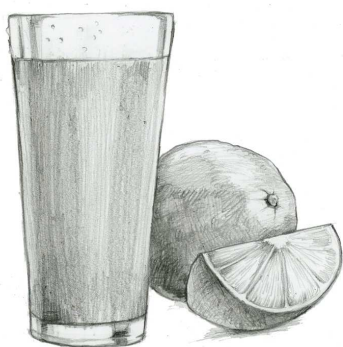
Frytki 150g **16 zł**

French fries 150g

Pommesfrites 150g



## NAPOJE / BEVERAGES / GETRÄNKE



Sok ze świeżo wyciskanych owoców / warzyw 0,2l - **16 zł**

The juice of freshly squeezed fruit / vegetables 0.2l - 16 PLN

Der Saft von frisch gepresstem Obst / Gemüse 0,2l - 16 PLN

Soki owocowe 0,2l - **5 zł** / 1l - **15 zł**

smaki: pomarańczowy, porzeczkowy, jabłkowy, grejpfrutowy,  
bananowy, pomidorowy

Fruit juices 0,2l - 5 PLN / 1l - 15 PLN

flavors: orange, currant, apple, grapefruit, banana, tomato

Fruchtsäfte 0,2l - 5 PLN / 1l - 15 PLN

Orange, Johannisbeere, Apfel, Grapefruit, Banane, Tomate

Woda mineralna / mineral water / Mineralwasser

Kinga Pienińska (niegazowana) 0,33 l - **5 zł**

Kinga Pienińska (gazowana) 0,33 l - **5 zł**

Coca-Cola 0,2l - **7 zł** 0,85 l - **20 zł**

Cola Zero 0,2l - **7 zł** 0,85 l - **20 zł**

Sprite 0,2l - **7 zł** 0,85 l - **20 zł**

Fanta 0,2l - **7 zł** 0,85 l - **20 zł**

Kinley 0,2l - **7 zł** 0,85 l - **20 zł**

Fuze Tea 0,2l - **7 zł**



Fentimans to tradycyjne brytyjskie napoje wytwarzane od 1905 roku.

Fentimans are traditional British beverages produced since 1905.

Fentimans sind traditionelle britische Getränke, die seit 1905 hergestellt werden.

Fentimans Curiosity Cola

275 ml - **14 zł**

Fentimans Gently Sparkling Elderflower

275 ml - **14 zł**

Fentimans Premium Indian Tonic Water

200 ml - **12 zł**

Fentimans Connoisseurs Tonic Water

200 ml - **12 zł**

Fentimans Ginger Beer

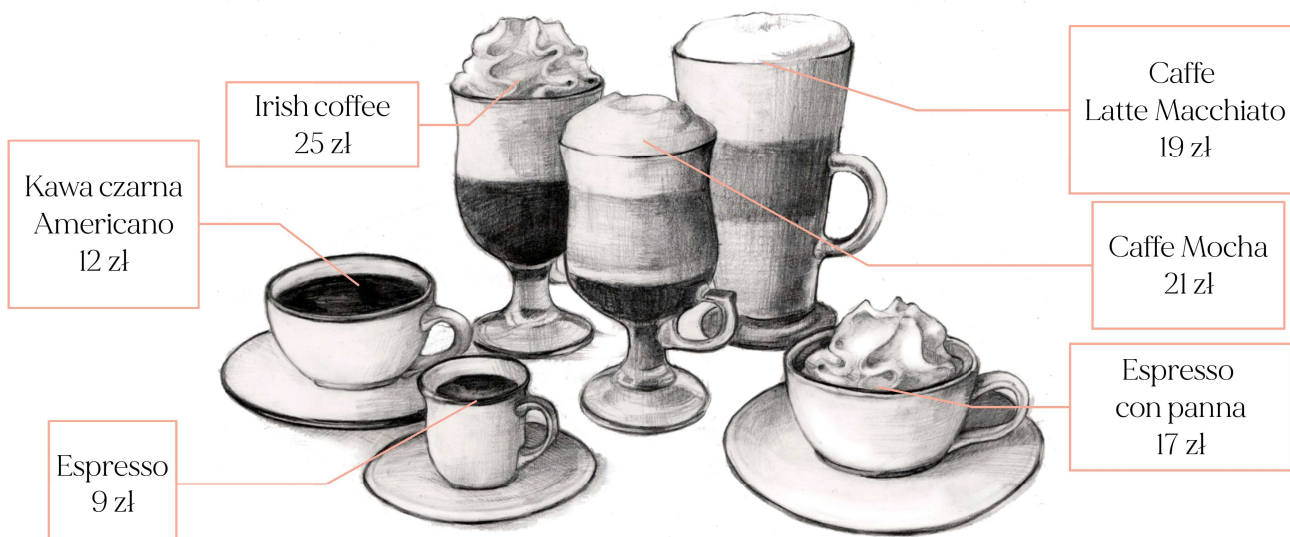
200 ml - **12 zł** 500 ml - **29 zł**

Fentimans Rose Lemonade

200 ml - **12 zł** 750 ml - **35 zł**

# KAWY / COFFEE / KAFFEE

Obecnie w młynku: kawa Yellow Bourbon, 100% Arabica, Brazylia



Espresso Doppio **12 zł**

Kawa przelewowa **12 zł**

Kawa z mlekiem **15 zł**

Coffee with milk / Kaffee mit Milch 15 PLN

Cappuccino **15 zł**

Flat white **15 zł**

Espresso Macchiato **11 zł**

Affogato **17 zł**

Kawa mrożona z lodami 200 ml **18 zł**

Kawa mrożona z lodami 300 ml **22 zł**

Iced coffee with ice cream / Eiskaffee mit Eis  
200 ml - 18 PLN, 300 ml - 22 PLN

Mleko roślinne **5 zł**

vegan milk / vegane Milch 5 PLN

## ALTERNATYWY

Drip V60

**19 zł / 30 zł**

Chemex

**30 zł**

Ice Chemex

**31 zł**



# NAPOJE GORAĆE / HOT BEVERAGES / HEISSE GETRÄNKE

## **HERBATY SIR WILLIAM'S / TEA / TEE 9 PLN**

Herbata czarna Ceylon / Black Tea / Schwarzer Tee

Herbata Earl Grey / Earl Grey Tea / Earl Grey Tee

Herbata zielona z marakują / Maracuja Green Tea / Güner & Maracuja Tee

Herbata zielona Senche / Senche Green Gunpowder Tea / Senche Grüner Tee

Herbata czarna owoce leśne / Forest fruits Tea / Wildfrüchtete

Herbata miętowa / Peppermint Tea / Minztee

Herbata Rooibos / Rooibos Tea / Rooibos tee

Herbata biała z suszona gruszką / Pear White Tea / Birne Weisstee

## **NAPARY I HERBATY ZIMOWE /**

### **INFUSIONS AND WINTER TEA / INFUSIONEN UND WINTERTEE 18 zł**

Herbata czarna, imbir, pomarańcza, goździki, cytryna, miód

Black tea, ginger, orange, cloves, lemon, and honey

Schwarzer Tee, Ingwer, Orange, Nelken, Zitrone und Honig

Herbata czarna, jabłko, cynamon, anyż, pieprz czerwony, miód

Black tea, apple, cinnamon, star anise, red pepper, honey

Schwarzer Tee, Apfel, Zimt, Sternanis, roter Pfeffer, Honig

Herbata zielona, syrop malinowy, grejppfruit, rozmaryn

Green tea, raspberry syrup, grapefruit, and rosemary

Grüner Tee, Himbeersirup, Grapefruit und Rosmarin

Napar: imbir, goździki, cytryna, tymianek, miód

Infusion: ginger, cloves, lemon, thyme, honey

Aufguss: Ingwer, Nelken, Zitrone, Thymian, Honig

**Gorąca czekolada 12 zł / Hot chocolate 12 PLN / Heiße Schokolade 12 PLN**

**Grzane wino 15 zł / Mulled wine 15 PLN / Glühwein 15 PLN**

## HERBATY ZIOŁOWE / HERBAL TEAS / KRÄUTERTEE 10 PLN

### PL

#### Herbata Ziołowa

pokrzywa, brzoza, mniszek lekarski, mięta, dzika róża, lukrecja, imbir

#### Cudowne poranne powitanie

hibiskus, trawa cytrynowa, imbir, liście jeżyny, cynamon, granat, płatki czerwonej róży, rozmaryn, kardamon

#### Wewnętrzny balans

pokrzywa, sencha, mięta, dzika róża, aronia, jeżyna, galangal, cytryna, mirt, korzeń mniszka, kwiaty malwy

#### Rooibos z melisą

rooibos, melisa, liście truskawki, passiflora, lapacho, kwiaty lawendy

#### Kwitnąca herbata mocy

jeżówka czerwona, dzika róża, liście babki, kwiat lipy, korzeń tajgi, kwiat nagietka, kwiat bzu czarnego, imbir, cynamon

#### Herbata dla dzieci

dzika róża, kwiaty hibiskusa, liście truskawki, kawałki jabłka, liście jeżyny

#### Herbata dla mężczyzn

wierzbówka, korzeń pokrzywy, zielona herbata, herbata rooibos

### EN

#### Base tea

nettle, birch, dandelion, peppermint, rose hip peels, licorice, ginger

#### Lovely morning greeting

hibiscus flowers, lemongrass, ginger, blackberry leaves, cinnamon, pomegranate, cardamom, red rose petals, rosemary leaves

#### Inner Balance

nettle, sencha green tea, mint, wild rose, choke berry, blackberry leaves, galangal, lemon myrtle, dandelion root, rose mallow flowers

#### Rooibos tea with melissa

Rooibos tea, passionflower, melissa, strawberry leaves, lapacho, lavender

#### Blooming power tea

red coneflower, rose hips, ribwort, linden blossoms, taiga root, calendula, elderflower, ginger, cinnamon

#### Children's tea

rose hips, hibiscus flowers, strawberry leaves, apple pieces, blackberry leaves

#### Tea for Men

willow herb, nettle root, green tea rooibos

### DE

#### Basentee

Brennnessel, Birkenblätter Löwenzahn, Pfefferminz, Hagebuttenschalen, Süßholz, Ingwer

#### Lieblicher Morgengruß

Hibiskusblüten, Zitronengras, Ingwer, Brombeerblätter, Zimt, Granatapfel, Kardamom, Rosenblüten, Rosmarin

#### Innere Balance Tee

Brennnessel, Grüner Tee Sencha, Pfefferminze, Hagebuttenschalen, Aroniabeeren, Brombeerblätter, Galgant, Zitronenmyrte, Löwenzahnwurzel, Rosenblüten, Malvenblüten

#### Feierabendtee

Passionsblumenkraut, Rotbuschtee, Melisse, Erdbeerblätter, Lapachorinde, Lavendelblüten

#### Blühende-Kraft-Tee

Sonnenhutkraut, Hagebutten, Spitzwegerichblätter, Lindenblüten, Taigawurzel, Ringelblumen, Holunderblüten, Ingwer, Zimt

#### Kindertee

Hagebutten, Hibiskus, Erdbeerblätter, Apfelstücke, Brombeerblätter

#### Männertee

Kleinblütiges Weidenröschen, Brennnesselwurzel, Grüner Tee, Rotbuschtee, Brombeerblätter

## PIWA / BEER / BIER

Piwo z beczki / Draft beer / Bier vom Fass

**Lwówek** - 0,3l **10 zł** / 0,5l **16 zł**

Lwówek Książęce 12° - **14 zł**

Lwówek Wrocławskie 10° - **14 zł**

Lwówek Malinowe - **14 zł**

Lwówek Miodowe - **14 zł**

Lwówek Ratuszowe 13,8° - **14 zł**

Lwówek Porter 18,1° - **16 zł**

Lwówek Jankes 12,5° - **16 zł**

Lwówek Pszeniczne - **16 zł**

Lwówek bezalkoholowy - **9 zł**

alcohol free / alkoholfrei

## GIN

Bombay Sapphire London Dry Gin / 40%

40 ml - **14 zł**

Martin Miller's Arctic Clarity Gin / 40%

40 ml - **18 zł**

Whitley Neill Handcrafted Quince Dry Gin / 43%

40 ml - **20 zł**

Hendrick's Scotland Gin / 41,4%

40 ml - **23 zł**

Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin / 47%

40 ml - **35 zł**

Copper Head The Alchemist's Gin / 40%

40 ml - **42 zł**

## RUMY / RUMS

Plantation Barbados XO 40 ml - **35 zł**

Don Papa Baroko - 40 ml - **28 zł**

Plantation Original Dark 40 ml - **15 zł**

Platonico Elixir - 40 ml - **15 zł**

Botucal Reserva Exclusiva 40 ml - **29 zł**

Havana Club 3 Años 40 ml - **14 zł**

Barraca 5 añ. Rum&Coffe 40 ml - **15 zł**

Malibu 40ml - **14 zł**

## WÓDKI / VODKA / WODKAS

Grey Goose 40ml **29 zł**

Chopin Rye 40ml **18 zł**

Chopin Potato 40ml **20 zł**

Chopin Wheat 40ml **26 zł**

Sobieski 40ml **14 zł**

Wyborowa 40ml **14 zł**

Gorzka Żołądkowa 40ml **14 zł**

Gorzka Żołądkowa miętowa 40ml **14 zł**

Żubrówka 40ml **14 zł**

Śliwowica 40ml **18 zł**

Nardini Grappa 40 ml **35 zł**

Klasztorna wiśniówka 40 ml **15 zł**

Klasztorna ziemniak 40 ml **15 zł**

Klasztorna pigwa 40 ml **15 zł**

Klasztorna cytrynowka 40 ml **15 zł**

Klasztorna księżycówka 40 ml **15 zł**



## BITTERY / BITTERS

Aperol 40 ml 12 zł  
Campari 40ml 12 zł  
Jägermeister 40ml 14 zł  
Amaro al Carciofo 40 ml 14 zł  
Limoncello 40 ml 14 zł

## WERMUTY / VERMOUTHS / WERMUTS

Martini Extra Dry 100ml 12 zł  
Martini Bianco 100ml 12 zł  
Martini Fiero 100 ml 12 zł

## KONIAKI / COGNACS

Metaxa 7 \* 40 ml - 16 zł  
Hennessy V.S. 40 ml - 26 zł  
Martell V.S. 40 ml - 26 zł  
Martell V.S.O.P. 40 ml - 38 zł  
Martell XO - 40 ml - 64 zł

## WHISKY / WHISKEY / BOURBON


Ardbeg Ten 10 - 40 ml - 32 zł  
Ardbeg Uigeadail 54,2% - 40 ml - 49 zł  
Aberlour A'bunadh Alba - 40 ml - 43 zł  
Glenmorangie - 40 ml - 24 zł  
Laphroaig 10 - 40 ml - 28 zł  
Lagavulin 16 - 40 ml - 37 zł  
Aberlour 12 - 40 ml - 26 zł  
Strathlha 12 - 40 ml - 26 zł  
Glenlivet 12 40 ml - 24 zł  
Glenfiddich 12 - 40 ml - 24 zł  
Glenfiddich 18 - 40 ml - 40 zł  
Ballantine's 40ml - 15 zł  
Jim Beam 40 ml - 18 zł  
Chivas Regal 12 40ml -22 zł  
Glen Moray 40 ml - 24 zł  
Jameson 40ml - 16 zł  
Glendalough Single Malt 7-40 ml -28 zł  
Jack Daniel's 10ml 18 zł  
Maker's Mark - 40 ml - 18 zł



 150 ml

## WINA / WINES / WEINE

### WINA Z POLSKI / POLISH WINES / POLNISCHE WEINE

Solaris – **105 zł** /  **29 zł**

lokalna Winnica Kindler, wytrawne – 13,5%

Pinot Blanc – **105 zł**

lokalna Winnica Kindler, wytrawne – 12%

55/100 Muskaris 2021 – **99 zł**

Winnica Rzepotowice, półwytrawne – 10,5%

Johanniter – **99 zł**

lokalna Winnica Kindler, półwytrawne 12%

Johalit – **119 zł**

Winnica Jania Krzyżowice, wytrawne 11%


55/100 Regent 2021 – **119 zł**

Czerwone / Red wine / Winnica Rzepotowice, wytrawne 12,5%

### CZERWONE WINA / RED WINES / ROTWEINE

Bayanegra Tempranillo Elegance – **105 zł** /  **29 zł**

półwytrawne, Hiszpania – 13%

Bayanegra – **95 zł** /  **25 zł**

półslodkie, Hiszpania – 12%

Shiraz Nero d'Avola – **95 zł** /  **25 zł**

wytrawne, organiczne, Sycylia, Włochy, 13%

Primitivo di Manduria – **105 zł** /  **29 zł**

IGT Puglia, Włochy – 13,5%

Serrano Rosso Conero DOC – **79 zł**

Włochy – 13%, Montepulciano 85%, Sangiovese 15%

Regent Trocken – **119 zł**

wytrawne – Niemcy 13%

Neleman Merlot Organic – **99 zł**

organiczne, Hiszpania, 13%

Chianti Classico DOCG – **165 zł**

DOCG Chianti Toskania, Włochy 13,5%, Sangiovese, Canaiolo Malvasia Nera

Valdueza – **159 zł**

Hiszpania – 14%, 67% Merlot, 22% Cabernet Sauvignon, 11% Syrah

Mizantar – **129 zł**

Hiszpania – 14%, Syrah and Cabernet Sauvignon, 11% Syrah

Dr. Baumann Epilog – **169 zł**

wytrawne, Niemcy 12,5%

Dr. Baumann Contur – **145 zł**

wytrawne, Niemcy 13,5%

Barbaresco DOCG – **179 zł**

Włochy – 14%, Nebbiolo

Bertani Ripasso Valpolicella DOC 2020 – **165 zł**

Valpolicella, Veneto, Włochy – 13,5%, 85% corvina veronese, 10% merlot, 5% rondinella

Bertani Amarone Classico TOP DOCG – **499 zł**

Valpolicella, Veneto, Włochy – 15% Corvina, Rondinella, Negrara

WINA BIAŁE / WHITE WINES /  
WEIßWEINE

Sauvignon Blanc Bayanegra - **95 zł** /  **25 zł**  
półwytrawne, Hiszpania - 11,5%

Bayanegra - **95 zł** /  **25zł**  
półslodkie, Hiszpania - 12%

Chardonnay Grillo - **95 zł** /  **25 zł**  
wytrawne, organiczne, Sycylia, Włochy, 13%

Riesling Trocken- **125zł** /  **35 zł**  
Niemcy, wytrawne - 11,5 %

Riesling Spätlese **119 zł** /  **35 zł**  
Niemcy - 9%, półslodkie

Riesling Spätlese Halbtrocken **119 zł** /  **35 zł**  
Niemcy - 11,5%, półwytrawne

Spätburgunder Blanc De Noir **139 zł**  
Niemcy, wytrawne 12%

Passione & Sentimento Romeo & Julia **99 zł**  
IGT Veneto, Włochy -13%, Garganega 100%  
Niemcy, wytrawne - 12%

Weißburgunder Classic - **119 zł**  
Niemcy, wytrawne - 13%

Riesling Auslese **139 zł**  
Niemcy, słodkie

Dr. Baumann Prolog - **169 zł**  
wytrawne, Niemcy 12,5%

WINA RÓŻOWE

Rosé Colorea Tempranillo Rosado - **99 zł** /  **25 zł**  
Hiszpania 11,5 %

WINA MUSUJĄCE  
SPARKLING WINES / SEKTE


Dom Perignon Vintage 2010 - **990 zł**

MOËT & Chandon Brut - **340 zł**

MOËT & Candon Rose Imperial - **399 zł**

Riesling Sekt - **105 zł**

Moscato Rocca dei Forti - **105 zł**

Prosecco - **99 zł** /  **25 zł**

# Drinki

## Cocktails

### Gin & Rose 29 zł

40 ml Martin Miller's Gin, Fentimans Rose Lemonade

(Możliwość zamówienia z innym ginem)

### Gin & Tonic 29 zł

40 ml Whitley Neil Gin, Connoisseurs Tonic Water

(Możliwość zamówienia z innym ginem)

### Negroni 28 zł

30ml Campari, 30 ml Gin Bombay Sapphire, 30 ml Martini Fiero

### Espresso Martini 24 zł

espresso, 30 ml wódka Sobieski, 30 ml Barraca - Caribbean Rum & Coffe  
Najlepiej smakuje we dwoje

### Dark'n'Stormy 32 zł

40 ml rum Plantation, 200ml Ginger Beer Fentimans

(Możliwość zamówienia z rumem Don Papa +10 zł)

### Mojito 29 zł

40 ml Havana Club, limonka, brązowy cukier, woda gazowana

### Daiquiri 26 zł

40 ml Havana Club, sok z limonki, syrop cukrowy

### Cuba Libre 26 zł

40 ml Plantation Original Dark, Coca-Cola, limonka

### Whiskey Sour 26 zł

40 ml Jameson Whiskey, cytryna, syrop cukrowy

### Old Fashioned 26 zł

40 ml Makers Mark, angostura, 10 ml woda gazowana,

### Long Island Iced Tea 46 zł

Wódka Sobieski 20ml, Havana Club 20ml, Gin Bombay Sapphire 20 ml, Tequila El Jimador 20 ml, Giffard Triple Sec 20 ml, Coca-Cola

### Moscow Mule 25 zł

40 ml Wódka, 150 ml Ginger Beer, 25 ml sok z limonki

### Bloody Mary 27 zł

40 ml wódka Sobieski, sok pomidorowy, sok z cytryny, tabasco

### Caipirinha 26 zł

40 ml Cachaça, limonka, brązowy cukier

### Piña Colada 25 zł

40 ml Havana Club, syrop kokosowy, sok ananasowy

### Blue Hawaiian 27 zł

40 ml Malibu, 20 ml Blue Curaçao, syrop kokosowy, sok ananasowy

## SPRITZ & FIZZ MENU

### Aperol Spritz 35 zł

80 ml Aperol, 120 ml Prosecco, woda gazowana

### Hugo 28 zł

100 ml Prosecco, 30 ml syrop z kwiatu czarnego bzu, woda gazowana

### Limoncello Spritz 25 zł

40 ml Limoncello Silvio carta, 100 ml Prosecco, woda gazowana

### Rose Spritz 28 zł

Fentimans Rose Lemonade, 100 ml Prosecco

### Martini Fiero & Tonic 25 zł

50 ml Martini Fiero, 100 ml Tonic

### Amaro al Carciofo Spritz 28 zł

40 ml Amaro al Carciofo, 100 ml Prosecco, woda gazowana

### Chandon Garden Spritz 35 zł

Doskonałe połączenie musującego wina oraz bitteru, sporządzonego na bazie świeżych, gorzkich pomarańczy macerowanych ze skórką, ziołami i przyprawami z różnych zakątków świata.

### French 75 29 zł

80 ml Prosecco, 20 ml Gin Bombay Sapphire, 20 ml cytryna, 20 ml syrop cukrowy

