

Przystawki

Starters



Buratta z melonem

Buratta 100 g, melon, szalotka, mięta, maldon, pieprz mielony, pomidor malinowy, pomidor koktajlowy, truskawka, groszek cukrowy, bazylia, oliwa, sok z limonki, pini

Alergeny: mleko, orzechy

Najlepiej smakuje w towarzystwie wina białego Rocca Ventosa Pinot Grigio Włochy 12,5%

Burrata with melon

Burrata 100 g, melon, shallot, mint, Maldon sea salt, freshly ground black pepper, raspberry tomato, cherry tomato, strawberry, sugar snap peas, basil, olive oil, lime juice, pine nuts

Allergens: milk, nuts

Best accompanied by dry white wine, Rocca Ventosa Pinot Grigio, Italy 12,5%

255 g 49 zł

750 ml 125 zł
150 ml 25 zł

Carpaccio wołowe

Polędwica wołowa 80 g, sos vitelo, owoce kaparów małe, Grana Padano, oliwa, świeży pieprz, sól morska, pieczywo

Alergeny: mleko, ryby

Najlepiej smakuje w towarzystwie wina czerwonego Gnarly Head Pinot Noir, USA Kalifornia, 13,5%

Beef carpaccio

Beef tenderloin 80 g, vitello-style sauce, baby caper berries, Grana Padano, olive oil, freshly ground black pepper, sea salt, bread

Allergens: milk, fish

Best accompanied by red wine, Gnarly Head Pinot Noir, California, USA, 13.5% ABV

165 g 47 zł

750 ml 180 zł

Tatar wołowy

Polędwica wołowa 80 g, żółtko, majonez szczypiorkowy, szalotka, musztarda francuska, ogórek, sól, pieprz gruboziarnisty, olej

Alergeny: gluten, jaja, seler, gorczyca

Najlepiej smakuje w towarzystwie wódki Chopin Rye 40%

Beef tartare

Beef tenderloin 80 g, egg yolk, chive mayonnaise, shallot, French mustard, cucumber, salt, coarse black pepper, oil

Allergens: gluten, eggs, celery, mustard

Best accompanied by Chopin Rye Vodka, 40% ABV

120 g 69 zł

40 ml 22 zł

Tatar z tuńczyka

Tuńczyk saku polędwica 100 g, sos sojowy, suszony pomidor, pieprz, groszek cukrowy, ogórek zielony, vinegrette

Alergeny: gluten, ryby, soja, gorczyca

Najlepiej smakuje w towarzystwie wina różowego Baron De Ley Lagrima Rose, Rioja, Hiszpania 13,5%

Tuna tartare

140 g 67 zł

Saku-grade tuna loin 100 g, soy sauce, roasted tomato, black pepper, sugar snap peas, cucumber, vinaigrette

Allergens: gluten, fish, soy, mustard

Best accompanied by rosé wine, Barón de Ley Lágrima Rosé, Rioja, Spain, 13.5% ABV

750 ml 125 zł
150 ml 25 zł

Awokado z pastą z orzechów nerkowca i pistacji

Awokado 70 g, pistacja, orzechy nerkowca, papryczka chili, szalotka, kolendra, miód, oliwa, limonka

Alergeny: orzechy

Najlepiej smakuje w towarzystwie wina białego Solaris Winnica Turnau, Polska 13%

Avocado with cashew and pistachio cream

120 g 42 zł

Avocado 70 g, pistachios, cashew nuts, chilli, shallot, coriander, honey, olive oil, lime

Allergens: nuts

Best accompanied by dry white wine, Turnau Solaris Poland, 13% ABV

750 ml 180 zł
150 ml 36 zł

Riviera style

Shokupan, krewetki 100 g, sok z limonki, koper, majonez szczypiorkowy, sól, olej, wasabi

Alergeny: gluten, skorupiaki, jaja, mleko, gorczyca

Najlepiej smakuje w towarzystwie wina białego Marlborough Sun Sauvignon Blanc, Nowa Zelandia 12,5%

Riviera style

170 g 52 zł

Shokupan, prawns 100 g, lime juice, dill, chive mayonnaise, sea salt, oil, wasabi

Allergens: gluten, crustaceans, eggs, milk, mustard

Best accompanied by dry white wine, Marlborough Sun Sauvignon Blanc, New Zealand, 12.5% ABV

750 ml 150 zł
150 ml 30 zł

Krewetki smażone na maśle z czosnkiem i białym winem

Krewetki 80 g, masło, czosnek, natka pietruszki, wino białe, oliwa z oliwek, grzanki, chili

Alergeny: mleko, jaja, soja, sezam, siarczyny, gluten, seler, gorczyca, owoce morza, łubin

Najlepiej smakuje w towarzystwie wina białego Madame Wisdom Chardonnay, USA Kalifornia 12,5%

Butter-fried prawns with garlic and white wine

130 g 53 zł

Prawns 80 g, butter, garlic, parsley, white wine, extra virgin olive oil, toasted bread, chilli

Allergens: milk, eggs, soy, sesame, sulphites, gluten, celery, mustard, seafood, lupin

Best accompanied by Madame Wisdom Chardonnay white wine, California, USA, 12.5%

750 ml 125 zł
150 ml 25 zł

Wątróbka drobiowa smażona sauté, podana na chrupiącej sałacie i grzance

Wątróbka drobiowa 90 g, krem balsamiczny, miód, chili, czosnek, szalotka, sałata rzymska, tost Shokupan

Alergeny: mleko, jaja, gluten, gorczyca

Najlepiej smakuje w towarzystwie wina białego Solaris Winnica Turnau, Polska 13%

Sautéed chicken livers, served on crisp romaine lettuce with brioche toast

140 g 47 zł

Chicken livers 90 g, balsamic cream, honey, chilli, garlic, shallot, crisp romaine lettuce, brioche toast

Allergens: milk, eggs, gluten, mustard

Best accompanied by dry white wine, Turnau Solaris, Poland, 13% ABV

750 ml 180 zł
150 ml 36 zł

Sałatki

Salads



Sałatka Cezar

Sałata rzymska, sos anchoise, pierś z kurczaka, boczek wędzony, grzanki, pomidor cherry, rzodkiewka, Grana Padano, sól Maldon

Alergeny: gluten, jaja, ryby, mleko, seler, gorczyca

Caesar salad

230 g 46 zł

Romaine lettuce, anchovy dressing, chicken breast, smoked bacon, croutons, cherry tomatoes, radish,Grana Padano, Maldon sea salt

Allergens: gluten, eggs, fish, milk, celery, mustard

Najlepiej smakuje w towarzystwie wina musującego Prosecco Scudo Oro, Treviso, Włochy 11,5%

Best accompanied by Prosecco sparkling wine, Scudo Oro Prosecco, Treviso, Italy 11.5% ABV

750 ml 125 zł

Kozi ser brûlée

Rukola, burak czerwony, malina, pomidor cherry, oliwa, krem balsamiczny, ser kozi, cukier brązowy, botwina

Alergeny: mleko, orzechy

Goat's cheese brûlée

260 g 42 zł

Rocket, beetroot, raspberries, cherry tomatoes, olive oil, balsamic glaze, goat's cheese, brown sugar, baby beet leaves

Allergens: milk, nuts

Najlepiej smakuje w towarzystwie wina białego Solaris Winnica Turnau, Polska 13%

Best accompanied by dry white Turnau Solaris wine, Poland, 13% ABV

750 ml 180 zł
150 ml 36 zł

Tomatina

Pomidor malinowy, pomidor cherry, burak chioggia, pesto bazyliowe, ser feta, oliwa zielona, sól Maldon, pieprz czarny

Alergeny: mleko, orzechy

Tomatina

155 g 45 zł

Raspberry tomato, cherry tomatoes, Chioggia beetroot, basil pesto, feta, green olive oil, Maldon sea salt, black pepper

Allergens: milk, nuts

Najlepiej smakuje w towarzystwie wina musującego Prosecco Scudo Oro, Treviso, Włochy 11,5%

Best accompanied by Prosecco sparkling wine, Scudo Oro Prosecco, Treviso, Italy 11.5% ABV

750 ml 125 zł

Zupy

Soups



Żur z białą kiełbasą i jajkiem

Domowy zakwas z chleba żytniego, kiełbasa biała, jajko, puree ziemniaczane, boczek wędzony, wędzonka, czosnek, chrzan

Alergeny: mleko, jaja, soja, sezam, gluten, seler, gorczyca, łubin

Sour rye soup with white sausage and egg

250 ml 37 zł

Traditional rye sourdough soup, white sausage, egg, mashed potatoes, smoked bacon, garlic, horseradish

Allergens: milk, eggs, soy, sesame, gluten, celery, mustard, lupin

Bulion z kaczki z pierożkami

Bulion 200 ml, pierożki 60 g, marchewka, natka pietruszki

Alergeny: jaja, mleko, gluten, seler

Duck broth with dumplings

260 g 36 zł

Broth 200 ml, dumplings 60 g, carrots, parsley

Allergens: eggs, milk, gluten, celery

Capuccino pomidorowe

Pomidory, marchew, cebula, czosnek, oliwa, bazylia świeża, śmietana 30%, Grana Padano, oliwa zielona, cukier, sól, bulion

Alergeny: mleko, seler

Tomato cappuccino

250 ml 34 zł

Tomatoes, carrot, onion, garlic, olive oil, fresh basil, double cream 30%, Grana Padano, extra virgin olive oil, sugar, salt, vegetable stock

Allergens: milk, celery

Zupa rybna

Bulion rybny, łosoś, halibut, dorsz, seler naciowy, marchew, oliwa zielona, liście limonki, trawa cytrynowa

Alergeny: ryby, seler, soja, mleko

Fish soup

250 ml 38 zł

Fish broth, salmon, halibut, cod, carrot, extra virgin olive oil, lime leaves, lemongrass

Allergens: fish, celery, soy, milk

Dania mięsne

Meat

Stek z polędwicy wołowej z grilla

Polędwica wołowa 200 g,
masło Café de Paris, olej, sól maldon,
puree ziemniaczane, papryka czerwona,
baby cukinia, sałata rzymska, oliwa,
sakura mikrozioła, oliwa zielona,
czosnek, tymianek, masło,
sos demi-glace, rozmaryn

Alergeny: gluten, mleko, siarczyny

Najlepiej smakuje w towarzystwie
wina czerwonego Luigi Bosca Malbec
Mendoza, Argentyna 14%

Grilled beef tenderloin steak

390 g 149 zł

Beef tenderloin 200 g,
Café de Paris butter, oil,
Maldon sea salt, potato purée,
red pepper, baby courgette,
romaine lettuce, olive oil,
sakura cress, garlic, thyme, butter,
demi-glace sauce, rosemary

Allergens: gluten, milk, sulphites

Best accompanied by
red wine, Luigi Bosca Malbec
Mendoza, Argentina, 14% ABV

750 ml 160 zł
150 ml 35 zł

Grillowany comber jagnięcy

Comber jagnięcy 200 g, puree
ziemniaczane, młoda marchew, dziki
brokuł, sos demi - glace tymiankowy

Alergeny: gluten, mleko, siarczyny, seler

Najlepiej smakuje w towarzystwie
wina czerwonego Borgodei Primitivo
Di Manduria, Włochy 14,5%

Grilled rack of lamb

390 g 138 zł

Rack of lamb 200 g, potato purée,
young carrots, wild broccoli,
thyme demi-glace

Allergens: gluten, milk, sulphites, celery

Best accompanied by
red wine, Borgodei Primitivo Di Manduria,
Italy 14,5%

750 ml 125 zł
150 ml 25 zł



Tradycyjny kotlet schabowy

Schab 160 g, jajko, mąka, bułka tarta, cytryna, smalec, ziemniak francuski, kapusta zasmażana

Alergeny: gluten, jaja, mleko, seler, gorczyca

Najlepiej smakuje w towarzystwie wina czerwonego Rondo Regent Winnica Turnau 11,5%

Traditional pork chop

400 g 74 zł

Pork cutlet 160 g, egg, flour, breadcrumbs, lemon, lard, new potatoes, fried cabbage

Allergens: gluten, eggs, milk, celery, mustard

Best accompanied by red wine, Turnau Rondo Regent 11.5% ABV

750 ml 180 zł
150 ml 36 zł

Kurczak supreme

Kurczak supreme 180 g, olej, masło, sos estragonowy, ziemniak francuski, pieczarka, zielony groszek

Alergeny: mleko, siarczyny

Najlepiej smakuje w towarzystwie wina białego Massi Modello delle Venezie Bianco, Włochy 13%

Chicken supreme

400 g 62 zł

Chicken supreme 180 g, butter, tarragon sauce, new potatoes, mushrooms, green peas

Allergens: milk, sulphites

Best accompanied by dry white wine, Massi Modello delle Venezie Bianco, Italy 13%

750 ml 150 zł
150 ml 30 zł

Udko z kaczki confit

Udko z kaczki 180 g, sos z czerwonego wina, puree ziemniaczane, kolorowe marchewki, masło, czosnek, dziki brokuł

Alergeny: gluten, soja, mleko, siarczyny

Najlepiej smakuje w towarzystwie wina czerwonego Chateau Dumas Cenot, Bordeaux, Francja 13,5%

Duck leg confit

420 g 78 zł

Duck leg confit (180 g), red wine sauce, potato purée, colorful carrots, butter, garlic, wild broccoli

Allergens: gluten, soy, milk, sulphites

Best accompanied by red wine, Château Dumas Cénot Bordeaux, France, 13.5% ABV

750 ml 150 zł
150 ml 30 zł

Dania wegetariańskie
Vegetarian

Makaron linguine z karczochem w sosie pomidorowym

Makaron linguine 120 g,
krem pomidorowy, masło, cukinia,
grilowany karczoch, kapary, bazylia,
zielona oliwa

Alergeny: gluten, jaja, mleko, seler

Najlepiej smakuje w towarzystwie
wina musującego Prosecco Scudo Oro,
Treviso, Włochy 11,5%

Linguine with artichoke in tomato sauce

310 g 54 zł

Linguine 120 g, tomato cream, butter,
courgette, grilled artichoke, capers,
basil, extra virgin olive oil

Allergens: gluten, eggs, milk, celery

Best accompanied by
Prosecco sparkling wine, Scudo Oro
Prosecco, Treviso, Italy, 11.5% ABV

750 ml 125 zł



Dania z ryb i owoców morza

Fish and seafood



Grillowany łosoś Norweski

Łosoś Norweski 160 g, masło, olej, tymianek świeży, czosnek, sos pomidorowy, omułki, krewetka, makaron orzo, białe wino, mix sałat, rzodkiewka, winegret, mikro zioła

Alergeny: gulten, skorupiaki, jaja, ryby, mleko, gorczyca, mięczaki, siarczyny

Najlepiej smakuje w towarzystwie wina różowego Turnau Rose, Polska 12,5%

Grilled Norwegian salmon

Norwegian salmon 160 g, butter, oil, fresh thyme, garlic, tomato sauce, mussels, king prawn, orzo pasta, white wine, mixed leaves, radish, vinaigrette, micro herbs

Allergens: gluten, crustaceans, eggs, fish, milk, mustard, molluscs, sulphites

Best accompanied by rosé wine, Turnau Rosé Poland, 12.5% ABV

350 g 75 zł

750 ml 180 zł

Dorsz ze szpinakiem

Polędwica z dorsza 160 g, szpinak, masło, oliwa, czosnek, cukinia, sól, bulion rybny, yuzu sok, szczypiorek

Alergeny: ryby, mleko, seler

Najlepiej smakuje w towarzystwie wina białego Massi Modello delle Venezie Bianco, Włochy 13%

Cod with spinach

Cod loin 160 g, spinach, butter, olive oil, garlic, courgette, salt, fish broth, yuzu juice, chives

Allergens: fish, milk, celery

Best accompanied by dry white wine, Massi Modello delle Venezie Bianco, Italy 13%

320 g 78 zł

750 ml 150 zł

150 ml 30 zł

Halibut smażony sauté w mące kukurydzianej

Halibut 160 g, mąka kukurydziana, masło, olej, sos tatarski, kalafior, zielony groszek, bób, sakura zioła, zielona oliwa, rzodkiew biała, tymianek

Alergeny: ryby, mleko, gorczyca

Najlepiej smakuje w towarzystwie wina białego Drouhin Domaine de Vaudon Chablis A.O.C. Francja 12,5%

Pan-fried halibut lightly dusted in cornflour

Halibut 160 g, corn flour, butter, oil, tartare sauce, cauliflower, green peas, broad beans, sakura herbs, extra virgin olive oil, white radish, thyme

Allergens: fish, milk, mustard

Best accompanied by white wine, Drouhin Domaine de Vaudon Chablis (AOC), France, 12.5% ABV

320 g 84 zł

750 ml 320 zł

Dania flambirowane

Flambéed dishes

Flambirowane naleśniki

Mąka, mleko, jajko, olej, masło, cukier brązowy, skórka z pomarańczy, wiśnie mrożone, lody waniliowe, wiśniówka

Alergeny: gluten, jaja, mleko, siarczyny

Flambéed crêpes

300 g 55 zł

Flour, milk, egg, oil, butter, brown sugar, orange zest, frozen sour cherries, vanilla ice cream, cherry liqueur

Allergens: gluten, eggs, milk, sulphites

Najlepiej smakuje w towarzystwie Iveriuli Alazani Valley Red Medium Sweet, Gruzja 11,5%

Best accompanied by red wine, Iveriuli Alazani Valley Red Medium Sweet, Georgia 11,5%

750 ml 125 zł
150 ml 25 zł

Boeuf Stroganow

Polędwica wołowa 70 g w sosie pomidorowym, pieczarki, cebula, natka pietruszki, śmietana, masło, brandy, wino czerwone

Alergeny: mleko, jaja, soja, sezam, siarczyny, gluten, seler, łubin

Beef Stroganoff

250 g 65 zł

70 g beef tenderloin in a tomato-based sauce, mushrooms, onion, parsley, cream, butter, brandy, red wine

Allergens: milk, eggs, soya, sesame, sulphites, gluten, celery, lupin

Najlepiej smakuje w towarzystwie wina czerwonego Borgodei Primitivo Di Madoria, Włochy 14,5%

Best accompanied by red wine Borgodei Primitivo Di Madoria Italy 14,5%

750 ml 125 zł
150 ml 25 zł



Desery

Sweets



Orzechowy ptyś

Masło, mąka pszenna, jajko,
orzechy laskowe, sól morska,
gorzka czekolada, śmietana 30%,
cukier, lody orzechowe, kakao

Alergeny: gluten, jaja, mleko, orzechy

Hazelnut choux bun

120 g 29 zł

Butter, wheat flour, egg, hazelnuts,
sea salt, dark chocolate,
double cream 30%, sugar,
hazelnut ice cream, cocoa

Allergens: gluten, eggs, nuts, milk

Kogel mogel

Żółtka, cukier drobny,
konfitura z owoców sezonowych,
dekoracja czekoladowa

Alergeny: jaja, mleko

Kogel mogel

110 g 32 zł

Egg yolks whipped, caster sugar,
seasonal fruit preserve,
chocolate decoration

Allergens: eggs, milk

Lody waniliowe z gorącymi malinami

Lody waniliowe 4 gałki,
maliny w syropie

Alergeny: jaja, orzechy, soja, mleko, gluten, sezam

Vanilla ice cream with hot raspberries

220 g 34 zł

4 scoops of vanilla ice cream,
raspberries in syrup

Allergens: eggs, soy, nuts, milk, gluten, sesame

Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną

Lody waniliowe 2 gałki,
lody czekoladowe 1 gałka,
lody truskawkowe 1 gałka,
świeże owoce, polewa czekoladowa,
bita śmietana

Alergeny: jaja, orzechy, soja, mleko, gluten, sezam

Ice cream sundae with fruit and whipped cream

220 g 34 zł

2 scoops of vanilla ice cream,
1 scoop of chocolate ice cream,
1 scoop of strawberry ice cream,
fresh fruit, chocolate sauce,
whipped cream

Allergens: eggs, peanuts, soy, nuts, milk, gluten, sesame

Wiśnie w sosie cherry

Lody waniliowe 1 gałka, wiśnie,
bita śmietana, sos cherry na bazie
czerwonego wina i nalewki babuni

Alergeny: jaja, soja, orzechy, mleko, gluten, sezam, siarczyny

Cherries in cherry sauce

250 g 34 zł

1 scoop of vanilla ice cream, cherries,
whipped cream, cherry sauce based
on red wine and homemade fruit liqueur

Allergens: eggs, soy, nuts, milk, gluten, sesame, sulphites



Kawa
Coffee

Kawa	Coffee	110 ml	17 zł
Espresso	Espresso	60 ml	17 zł
Espresso Doppio	Espresso Doppio	120 ml	22 zł
Cappuccino *Alergeny: mleko*	Cappuccino *Allergens: milk*	110 ml	17 zł
Latte Macchiato *Alergeny: mleko*	Latte Macchiato *Allergens: milk*	200 ml	20 zł
Latte Macchiato z syropem Wanilia / Amaretto / orzech / karmel / banan *Alergeny: mleko, orzechy*	Latte Macchiato with syrup Vanilla / Amaretto / nut / caramel / banana *Allergens: milk, nuts*	200 ml	22 zł
Flat white *Alergeny: mleko*	Flat white *Allergens: milk*	110 ml	22 zł
Kawa mrożona z lodami waniliowymi *Alergeny: mleko, orzechy ziemne, jaja, orzechy, soja, sezam*	Iced coffee with vanilla ice cream *Allergens: milk, peanuts, eggs, nuts, soy, sesame*	350 ml	30 zł

Herbata
Tea

Herbata Richmont English breakfast / Ceylon gold / Earl grey / Ginger paradise / Raspberry & pear / Spicy cynamon / Gunpowder green	Richmont tea English breakfast / Ceylon gold / Earl grey / Ginger paradise / Raspberry & pear / Spicy cynamon / Gunpowder green	300 ml	17 zł
Herbata Richmont z gorącymi malinami	Richmont tea with hot raspberries	300 ml	25 zł

Soki świeżo wyciskane
Freshly squeezed juice

Sok pomarańczowy	Apple juice	250 ml	25 zł
Sok jabłkowy	Orange juice	250 ml	25 zł
Sok grejpfrutowy	Grapefruit juice	250 ml	25 zł

Napoje
Soft drinks

Coca-Cola Original taste / Zero cukru	Coca-Cola Original taste / Zero sugar	250 ml	14 zł
Fanta	Fanta	250 ml	14 zł
Sprite	Sprite	250 ml	14 zł
Kinley Tonic Water	Kinley Tonic Water	250 ml	14 zł
Woda gazowana Kropla Delice	Sparkling water Kropla Delice	330 ml	12 zł
Woda niegazowana Kropla Beskidu	Still water Kropla Beskidu	330 ml	12 zł
Fuzetea Cytrynowa / Brzoskwiniowa z hibiskusem	Fuzetea Lemon / Peach and hibiskus	250 ml	14 zł
Sok owocowy Cappy Pomarańczowy / Jabłkowy / Grejpfrutowy / Czarna porzeczka	Cappy fruit juces Orange / Apple / Grapefruit / Blackcurrant	250 ml	14 zł
Burn Energy Drink	Burn Energy Drink	250 ml	18 zł

Koktajle bezalkoholowe

Mocktails

Lemoniada tropic

Syrop marakuja, Grenadine,
sok z cytryny, woda niegazowana,
owoce sezonowe

Tropic lemonade

300 ml 27 zł

Passion fruit syrup, Grenadine,
lemon juice, still water,
seasonal fruit

Lemoniada z kwiatów czarnego bzu

Syrop z kwiatów czarnego bzu,
sok z cytryny, woda niegazowana,
owoce sezonowe

Elderflower lemonade

300 ml 27 zł

Elderflower syrup, lemon juice,
still water,
seasonal fruit

Lemoniada cytrusowa

Sok z pomarańczy, sok z cytryny,
syrop cukrowy, owoce sezonowe,
woda niegazowana

Citrus lemonade

300 ml 27 zł

Orange juice, lemon juice,
sugar syrup, seasonal fruit,
still water

Virgin Mojito

Limonka, mięta, cukier trzcinowy,
woda gazowana

Virgin Mojito

200 ml 30 zł

Lime, mint, cane sugar,
sparkling water

Aperol Free

Wino musujące 0%, Aperitivo 0%,
woda gazowana, pomarańcza

Alergeny: siarczyny

Aperol Free

300 ml 36 zł

Sparkling wine 0%, Aperitivo 0%,
sparkling water, orange

Allergens: sulphites

Koktajle alkoholowe
Cocktails

Mojito

Bacardi Blanca 37,5% - 40 ml,
syrop trzcinowy, woda gazowana,
limonka, mięta

Mojito

200 ml 44 zł

Bacardi Blanca 37,5% - 40 ml,
cane rum, sparkling water, lime, mint

Sex on the Beach

Finlandia 40% - 40 ml, Malibu,
Bols Peach, sok pomarańczowy,
sok żurawinowy

Sex on the Beach

230 ml 42 zł

Finlandia 40% - 40 ml, Malibu,
Bols Peach, orange juice,
cranberry juice

Aperol Spritz

Aperol 11% - 60 ml, Frizzante wino
musujące 11,5% - 150 ml,
woda gazowana, pomarańcza

Alergeny: siarczyny

Aperol Spritz

210 ml 45 zł

Aperol 11% - 60 ml, Frizzante
sparkling wine 11,5% - 150 ml,
sparkling water, orange

Allergens: sulphites

Hugo

Wino musujące Frizzante 11,5% -
150 ml, Bols Elderflower 17% - 40 ml,
syrop mojito mint, mięta, sok z cytryny

Alergeny: siarczyny

Hugo

240 ml 42 zł

Frizzante sparkling wine 11,5% -
150 ml, Bols Elderflower 17% - 40 ml,
mint syrup, fresh mint, lemon juice

Allergens: sulphites

Whisky sour

Jack Daniel’s 40% - 40 ml,
sok z cytryny, syrop cukrowy, białko
jaja kurzego, Angostura Bitter

Alergeny: jajko

Whisky sour

140 ml 38 zł

Jack Daniel’s 40% - 40 ml, lemon
juice, sugar syrup, egg white,
Angostura bitters

Allergens: egg

Pornstar Martini

Wódka waniliowa Bols 37,5% - 40 ml, Passoa, wino musujące Frizzante, puree marakuja, syrop waniliowy, sok z limonki

Alergeny: siarczyny

Pornstar Martini

130 ml 42 zł

Vanilla vodka Bols 37,5% - 40 ml, Passoã, Frizzante sparkling wine, passion fruit purée, vanilla syrup, lime juice

Allergens: sulphites

Pina colada

Bacardi Blanca 37,5% - 40 ml, Malibu, puree kokosowe, puree ananasowe, mleko

Alergeny: mleko, jaja

Pina colada

155 ml 45 zł

Bacardi Carta Blanca 37,5% - 40 ml, Malibu, coconut purée, pineapple purée, milk

Allergens: sulphites, eggs

Martini Fiero

Martini Fiero 14,5% - 100 ml, Wino musujące Frizzante 11,5% - 150 ml, syrop z granatu, pomarańcza, cytryna, limonka

Alergeny: siarczyny

Martini Fiero

250 ml 38 zł

Martini Fiero 14,5% - 100 ml, Frizzante sparkling wine 11,5% - 150 ml, pomegranate syrup, orange, lime, lemon

Allergens: sulphites

Strawberry Gin & Tonic

Gordon's Premium Pink 37,5% - 40 ml, Tonic Kinley, syrop truskawkowy

Strawberry Gin & Tonic

260 ml 40 zł

Gordon's Premium Pink Gin 37,5% - 40 ml, Kinley tonic water, strawberry syrup

Long Island Iced tea

Finlandia 40% - 20 ml, Olmeca Silver 35% - 20 ml, Bacardi Blanca 37,5% - 20 ml, Gordon's gin 37,5% - 20 ml, Cointreau 40% - 20 ml, sok z cytryny, syrop cukrowy, Coca-Cola

Long Island Iced tea

220 ml 50 zł

Finlandia vodka 40% - 20 ml, Olmeca Silver tequila 35% - 20 ml, Bacardi Blanca 37,5% - 20 ml, Gordon's gin, Cointreau 40% - 20 ml, lemon juice, sugar syrup, Coca-Cola

Espresso Martini

Wódka waniliowa Bols 37,5% - 40 ml, Kahlua 16% - 40 ml, espresso, syrop waniliowy

Espresso Martini

125 ml 40 zł

Vanilla vodka Bols 37,5% - 40 ml, Kahlúa 16% - 40 ml, espresso, vanilla syrup

Negroni Classic

Gordon's gin 37,5% - 30 ml, Campari 25% - 30 ml, Martini Rosso 14,4% - 30 ml

Negroni Classic

90 ml 42 zł

Gordon's gin 37,5% - 30 ml, Campari 25% - 30 ml, Martini Rosso 14,4% - 30 ml

Piwo regionalne butelkowe

Regional bottled beer

Colberg niefiltrowane 4,9%	500 ml	21 zł
Colberg Pils 4,2%	500 ml	21 zł
Colberg pszeniczne 5,3%	500 ml	21 zł
Colberg IPA 6,3%	500 ml	21 zł
Colberg Zielony 5%	500 ml	21 zł
Colberg Zero 0%	500 ml	20 zł
Colberg Black 6%	500 ml	21 zł

Piwo beczkowe

Draft beer

Pilsner Urquell 4,4%	300 ml	19 zł
	500 ml	23 zł
Książęce Złote Pszeniczne 4,9%	300 ml	17 zł
	500 ml	20 zł
Peroni Nastro Azzurro 5%	300 ml	19 zł
	500 ml	23 zł

Piwo butelkowe
Bottled beer

Tyskie Gronie 5,2%	500 ml	20 zł
Żywiec 5,5%	500 ml	20 zł
Pilsner Urquell 4,4%	500 ml	24 zł
Paulaner 5,5%	500 ml	25 zł
Corona Extra 4,6%	330 ml	24 zł
Lech Free 0,0%	330 ml	17 zł

Wódka
Vodka

Wyborowa 40%	40 ml	14 zł
	500 ml	150 zł
Finlandia Classic 40% / Lime 40% / Redberry 37,5% / Cranberry 37,5% / Mango 37,5%	40 ml	16 zł
	500 ml	175 zł
J.A. Baczewski 40%	40 ml	18 zł
	500 ml	225 zł
J.A. Baczewski 38% Wiśniówka / Orzechówka / Morelówka	40 ml	20 zł
	500 ml	250 zł
Ostoya 40%	40 ml	18 zł
	500 ml	200 zł
Chopin Rye 40%	40 ml	22 zł
	500 ml	275 zł
Chopin Potato 40%	40 ml	30 zł
	500 ml	375 zł
Belvedere 40%	40 ml	30 zł
	700 ml	525 zł
Żołądkowa Gorzka Tradycyjna 32%	40 ml	14 zł
	500 ml	175 zł
Żubrówka Bison Grass 37,5%	40 ml	14 zł
	500 ml	175 zł

Whisky

Ballantine's 40%	40 ml	20 zł
	700 ml	315 zł
Johnnie Walker Black Label 12 YO 40%	40 ml	26 zł
	700 ml	455 zł
Johnnie Walker Ultimate 18 YO 40%	40 ml	60 zł
	700 ml	1050 zł
Johnnie Walker Blue Label 40%	40 ml	105 zł
	700 ml	1837 zł
Chivas Regal 12 YO 40%	40 ml	30 zł
	700 ml	455 zł
Chivas Regal 18 YO 40%	40 ml	60 zł
	700 ml	1050 zł
Jameson 40%	40 ml	22 zł
	700 ml	350 zł

Whiskey & Bourbon

Jim Beam 40%	40 ml	24 zł
	700 ml	385 zł
Maker's Mark 45%	40 ml	30 zł
	700 ml	525 zł
Woodford Reserve 43,5%	40 ml	38 zł
	700 ml	665 zł
Jack Daniel's 40%	40 ml	26 zł
	700 ml	420 zł
Jack Daniel's Single Barrel 45%	40 ml	46 zł
	700 ml	805 zł

Single malt

Ardbeg 10 YO 40%	40 ml	42 zł
Auchentoshan 12 YO 40%	40 ml	36 zł
Glenmorangie 10 YO 40%	40 ml	38 zł
Glenfiddich 12 YO 40%	40 ml	38 zł
Talisker 10 YO 45,8%	40 ml	40 zł
Glendalough Pot Still Irish 43%	40 ml	42 zł

Brandy

Metaxa 5* 38%	40 ml	25 zł
Metaxa 7* 40%	40 ml	30 zł
Metaxa 12* 40%	40 ml	40 zł

Tequila

Olmeca Silver 35%	40 ml	22 zł
Olmeca Gold 35%	40 ml	24 zł

Koniak
Cognac

Martel V.S. 40%	40 ml	35 zł
Martel V.S.O.P. 40%	40 ml	45 zł
Martel X.O. 40%	40 ml	130 zł
Hennessy V.S. 40%	40 ml	35 zł
Hennessy V.S.O.P. 40%	40 ml	55 zł
Hennessy X.O. 40%	40 ml	125 zł
Remy Martin V.S.O.P 40%	40 ml	50 zł
Remy Martin X.O. 40%	40 ml	100 zł

Gin

Gordon's 37,5%	40 ml	18 zł
Bombay Sapphire 40%	40 ml	24 zł
Tanqueray No. Ten 47,3%	40 ml	36 zł

Rum

Bacardi Blanca 37,5%	40 ml	18 zł
Bacardi Black 37,5%	40 ml	18 zł
Bacardi Reserva Ocho 8 YO 40%	40 ml	28 zł
Zacapa Solera Gran Reserva No 23 40%	40 ml	54 zł

Aperitif & Digestif

Martini Bianco 14,4%	100 ml	18 zł
Martini Rosso 14,4%	100 ml	18 zł
Martini Rosato 14,4%	100 ml	18 zł
Martini Fiero 14,4%	100 ml	18 zł
Martini Extra Dry 18%	100 ml	18 zł
Campari Bitter 25%	40 ml	20 zł
Calvados Boulard Grand Solage 40%	40 ml	30 zł
Underberg 44%	20 ml	25 zł

Likier
Liqueur

Jägermeister 35%	20 ml	10 zł
Jägermeister Manifest 38%	20 ml	15 zł
Becherovka Original 38%	20 ml	10 zł
Heering Cherry Liqueur 24%	20 ml	15 zł
Krupnik Old Liqueur 38%	20 ml	10 zł
Baileys Original Irish Cream 17%	20 ml	10 zł
Goldwasser 40%	20 ml	15 zł
Fernet Branca 39%	20 ml	9 zł





Wszystkie dania są przygotowywane na jednej powierzchni, dlatego nie możemy wykluczyć przenoszenia śladowych ilości alergenów między potrawami.

Wymienione w menu alergeny mogą występować w formie podstawowej i/lub przetworzonej.

Całkowite pojemności koktajli zawierają lód wchodzący w ich skład.

All dishes are prepared on one surface, therefore we cannot exclude the transfer of trace amounts of allergens between dishes.

The allergens listed on the menu may be present in their basic and/or processed forms.

Total cocktail capacities include the ice contained in them.

Wegetariańskie

Wegańskie

Danie zawiera alkohol

Istnieje opcja przygotowania potrawy z produktów bezglutenowych, ale nie gwarantujemy nieobecności śladowych ilości glutenu w potrawie

Vegetarian

Vegan

Dish contains alcohol

A gluten-free version of the dish can be prepared upon request; however, we cannot guarantee the absence of trace amounts of gluten.