

# Zapraszamy na

# Lunch

**serwowany w godz. 12,00 – 17,00**

- Nicejska zupa rybna  
Naleśniki ze świeżym szpinakiem pod beszamelem  
Nice fish soup. Pancakes with fresh spinach and béchamel sauce  
Cena zestawu 29,00,-zł
- Krem pieczarkowy  
Schab zapiekany ze szparagami i serem, podawany z  
chrupiącymi ziemniaczkami  
Champignon cream Pork chop with asparagues, cheese and fried potatoes  
Cena zestawu 29,00,-zł
- Krem pieczarkowy  
Sola ze szpinakiem i Gorgonzolą, serwowana na białym ryżu  
Champignon cream Sola with spinach, Gorgonzola cheese and rice  
Cena zestawu 29,00,-zł
- Żurek  
Staropolskie pierożki z cielęciną i suszonymi grzybami  
Żurek – polish soup. Old Polish boiled dough pockets filled with veal and  
dried mushrooms  
Cena zestawu 25,00,-zł

**Tapas – gorąca przekąska z hiszpańskiej Andaluzji  
pachnąca słońcem i przyprawami.**

Andalusian warm delicacies

Tapas z polędwicy wieprzowej Tapas of pork sirloin	23,00 zł
Tapas z polędwicy wołowej Tapas of beef sirloin	28,00 zł
Tapas z soli Tapas of sola-fish	21,00 zł

**Sandwicze**

Sandwiches

Bruschetta – grzanka czosnkowa z pomidorami i bazylią Bruschetta – garlic toasts with tomatoes and basil	12,00 zł
Ruben sandwicz – pieczeń z karkówki serwowana z pieczoną kiszoną kapustą na pełnoziarnistym pieczywie Ruben sandwich with pork and sour cabbage	13,00 zł
Club sandwicz – przekładaniec białego pieczywa, bekonu, sałaty i pomidora Club sandwich - bacon, salad, tomato	13,00 zł

## **Przysmaki serowe**

### Cheese delicacies

Półmisek serów - wybór sześciu wyśmienitych serów ugarniowanych orzechami, winogronami i selerem naciowym Cheese plate - choice six kinds of cheese	25,00 zł
Cammembert zapiekany z żurawiną i migdałami serwowany na mieszanych sałatach Baked cammembert with cranberry and almonds, mix salat	23,00 zł
Oscypek z grilla Grilled mountain smoked sheep cheese	13,00 zł

## **Przysmaki na zimno**

### Cold delicacies

Coctail z krewetek z sałata i selerem naciowym Shrimp coctail with salad and celery	17,00 zł
Carpaccio z gruszki oprószone parmezanem Carpaccio of pear with parmesan cheese	12,00 zł
Carpaccio z polędwicy wołowej Carpaccio	28,00 zł
Tatar z łososia Salmon beef	23,00 zł

## Przysmaki na gorąco

Warm delicacies

Chrupiące kuleczki mięsne z bałkańskimi przyprawami, dipem i białym pieczywem Crispy meat balls with dip and roll	14,00 zł
Bochen chleba z kuleczkami mięsnymi i dipami -porcja dla 2 osób Stuffed bread with meat balls and dips for 2 person	24,00 zł
Lady Fingers - mięsne paluszki z ziołami i ostrym dipem Coated cracknels with spices and hot dip	13,00 zł
Smażone koreczki boczkowe nadziewane śliwką, serwowane z dipem bałkańskim i ciemnym pieczywem Fried bacon corks with dip and dark bread	15,00 zł
Brukselki zasmażone w plastrze boczku Brussels sprouts fried in the piece of bacon	15,00 zł
Czosnek smażony – serwowany z fondue serowym i grzankami Baked garlic with cheese fondue and toasts	13,00 zł
Pychotki pieczarkowe z grzanką czosnkową Mushrooms fricassee served with garlic toast	13,00 zł
Naleśniki ze szpinakiem pod beszamelem Pancakes with spinach and béchamel sauce	18,00 zł
Bakłażany grillowane z szynką i zapiekane z mozzarellą Grilled aubergines with ham and mozzarella	20,00 zł

## Sałatki

Dla smakoszy Skład: mix sałat, seler naciowy, pomidor, jajko na twardo, oscypek, natka pietruszki, winegret z musztardą	19,00 zł
Nicejska Skład: mix sałat, pomidor, papryka żółta, oliwki, cebula, tuńczyk, zielona pietruszka, winegret	19,00 zł
Ragtime Skład: mix sałat, ogórek, pomidor, papryka, konserwowa, szczypior, rzodkiewka, ser bryndza, winegret z bryndzą i musztardą	19,00 zł
Bałkańska Skład: mix sałat, ogórek, pomidor, papryka, oliwki, cebula, zielona pietruszka, ser feta, winegret	19,00 zł
Sałatka paryska Skład: cykorja, gruszka, orzechy włoskie, ser blue	19,00 zł
Sałatka Caprese Skład: pomidory, mozzarella, bazylia	18,00 zł
Sałatka z indykiem Skład: rukola, sałata fryzyjska, sałata masłowa, pomidorki koktailowe, kiełki rzodkiewki, indyk z grilla, sos szałwiowy	23,00 zł

## Salads

Salad "For gourmands" mix salad, celery, tomato, egg, mountain smoked sheep cheese, green parsley, vinegret sauce	19,00 zł
"Nice" salad mix salad, cucumber, tomato, paprica, olives, onion, tuna fish, green parsley, vinegret sauce	19,00 zł
"Ragtime" salad mix salad, cucumber, tomato, pepperoni, young green onion, radish, ewe's milk cheese, vinegret sauce	19,00 zł
"Balcan" salad mix salad, cucumber, tomato, paprica, olives, onion, green parsley, feta cheese, vinegret sauce	19,00 zł
"Paris" salad chicory, pear, nutts, cheese blue	19,00 zł
Caprese salad tomatoes, mozzarella cheese	18,00 zł
Salad with grilled turkey Rukola salad, frisian salad, lettuce, coctail tomatoes, radish`s sprouts, grilled turkey, salvia sauce	23,00 zł

## **Zupy**

Soups

Cebulowa francuska French onion soup	10,00 zł
Żurek wrocławski Żurek – polish soup	12,00 zł
Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym Champignon cream	10,00 zł
Nicejska zupa rybna Nice fish soup	12,00 zł

## **Pasty**

Pasta

Tagliatella z łososiem Tagliatella with smoked salmon	23,00 zł
Makaron farfalle z suszonymi pomidorami, bakłazanem, czosnkiem, bazylią i parmezanem Farfalle macaroni with tomatos, aubergines, garlic, basil and parmesan	25,00 zł

## Wołowina

### Beef

Chateaubriand z sosem „Demi Glace”

Chateaubriand with "Demi Glace" sauce

58,00 zł

Stek z serem Gorgonzola i chrupiącymi ziemniaczkami

Beef steak with Gorgonzola cheese and fried potatoes

56,00 zł

Beefsteak Pepperverde - stek z polędwicy wołowej

w sosie z zielonym pieprzem i krokietami ziemniaczanymi

Beefsteak Pepperverde with green pepper sauce and potatoes croquettes

56,00 zł

Grillowany stek z polędwicy bejcowanej w ziołach,

podawany z masłem czosnkowym i ryżem Diuveć

Grilled beef steak with garlic butter and Diuveć rice

53,00 zł

## Cielęcina

### Veal

Cordon Blue - sznycel cielęcy z szynką, serem

i smakowitym sosem i chrupiącymi ziemniaczkami

Veal cutlet with ham, cheese, tasty sauce and fried potatoes

42,00 zł

Saltimbocca – medaliony cielęce z szałwią i suszoną

szynką na chrupiącej grzance

Saltimbocca – veals' medallions with sage and dry ham on crisp toast

46,00 zł

## Wieprzowina

Pork

Polędwica Roquefort - grillowana polędwiczka wieprzowa  
nadziewana serem Roquefort z sosem Mornay i tagliatellą  
Grilled pork sirloin stuffed Roquefort cheese with Mornay sauce and tagliatelle

37,00 zł

Polędwica wieprzowa z borowikami, cebulką i chrupiącymi  
ziemniaczkami

Pork sirloin with boletouses, onion and crips potatoes

35,00 zł

Polędwica z kurkami - polędwiczka wieprzowa z grilla  
podawana pod delikatnym sosem z kurkami i chrupiącymi  
ziemniaczkami

Grilled pork sirloin with mushrooms, creme sauce and crips potatoes

35,00 zł

Schab zapiekany ze szparagami i serem, podawany z chrupiącymi ziemniaczkami

Pork chop with asparagues, cheese and fried potatoes

30,00 zł

Patera mięs dla 2-3 osób

Meat on hot plate for 2-3 person

110,00 zł

Patera mięs dla 4 -5 osób

Meat on hot plate for 4-5 person

220,00 zł

## **Indyk**

Turkey

Indyk po nowoorleańsku – panierowany w kokosie  
z łagodnym sosem egzotycznym i ryżem curry

New Orlean's turkey – coated in coconut with mild exotic sauce and curry rice

32,00 zł

## Owoce morza

Sea fruits

Krewetki z grilla BLACK TIGER Grilled prawns BLACK TIGER	49,00 zł
Krewetki w sosie czosnkowym Prawns in garlic souce	35,00 zł
Krewetki faszerowane krabami Prawns stuffed with crabs	35,00 zł
Patera grillowanych krewetek Grilled prawns - choice on plate	105,00 zł

## Ryby

Fish

Pstrąg z grilla na blanszowanych warzywach Grilled trout with "half boiled" vegetables	32,00 zł
Sola z pieprzem i masłem cytrynowym, podawana z białym ryżem Sola with peper, lemon butter and white rice	34,00 zł
Pieczony Sandacz z pieczarkami, serem i chrupiącymi ziemniaczkami Fried Zaner with mushrooms, cheese and crips potatoes	35,00 zł
Łosoś z grilla w sosie lemonkowym Grilled salmon with lemon sauce	35,00 zł

## **Dodatki**

(do dań)

Extras

Blanszowane warzywa Blanched vegetables	15,00 zł
Pomidory z cebulką Tomatoes with onion	10,00 zł
Mizeria Cucumber salad	10,00 zł
Mieszane sałaty z ogórkiem i rzodkiewką Mixed salad with cucumber and radish	10,00 zł
Grzanki z masełkiem czosnkowym Toasts with garlic butter	3,50 zł
Grzanki z masełkiem Toasts with butter	3,50 zł

## Desery Desserts

Wyśmienite naleśniki francuskie z orzechami i sosem mandarynkowym French pan-cakes with mandarines souce	18,00 zł
Strudel jabłkowy z sosem waniliowym Apple pie with vanilia sauce (warm)	8,50 zł
Strudel jabłkowy z bitą śmietaną Apple pie with whipped cream	8,50 zł
Tiramisu	15,00 zł
Deser lodowy owocowy Ice cream with fresh fruits	13,00 zł
Deser lodowy czekoladowy Ice cream - chocolate	13,00 zł
Colonel (pułkownik) – lody cytrynowe z wódką Ice cream – citron with 40ml vodka	13,00 zł
Generale (generał) – lody waniliowe z whisky Ice cream – vanilia with 40ml whisky	15,00 zł
Czekolada na gorąco Chocolate served hot	9,00 zł

## **Kawy** Coffee

Ragtime	15,00 zł
Irlandzka (Irish)	15,00 zł
Kapitańska (Captain's)	15,00 zł
Advocat	12,00 zł
Miętowa (Mint)	12,00 zł
Paryska (Paris)	12,00 zł
Kokosowa (Coco)	12,00 zł
Migdałowa (Almonds)	12,00 zł
Waniliowa	12,00 zł
Diabolo (kawa, czekolada, mleko)	9,50 zł
Cappucino	8,50 zł
Melange	8,50 zł
Kawa „illy”	7,50 zł
Espresso italiano	7,50 zł
Espresso macchiato	7,50 zł

## **Herbaty** Tea

Dilmah - pełny wybór	160ml	5,50 zł
Herbata z konfiturą	160ml	8,00 zł
Herbata na chłodne dni	160ml	12,50 zł

**Soki**  
Juices

Czarna porzeczka (black currant)	200ml	5,00 zł
Greipfrutowy (grapefruit)	200ml	5,00 zł
Jabłkowy (apple)	200ml	5,00 zł
Pomarańczowy (orange)	200ml	5,00 zł
Pomidorowy (tomato)	200ml	5,00 zł
<b>Sok ze świeżych owoców (fresh juice)</b>	200ml	13,00 zł

**Napoje gazowane**  
Fizzy drinks

Coca cola	200ml	5,00 zł
Fanta orange	200ml	5,00 zł
Fanta lemon	200ml	5,00 zł
Sprite	200ml	5,00 zł
Tonic Kinley	200ml	5,00 zł
Red Bull	250ml	10,50 zł

**Wody mineralne**  
Mineral water

Perier	butelka	8,50 zł
Vittel	butelka	6,50 zł
Kropla Beskidu	butelka	5,00 zł

**Kawy mrożone**  
Ice coffee

Kawa Ragtime - mrożona	15,00 zł
Kawa Miętowa - mrożona (Mentha coffee)	12,00 zł
Kawa Migdałowa - mrożona (Almonds coffee)	12,00 zł
Kawa Kokosowa - mrożona (Cocos coffee)	12,00 zł
Kawa Waniliowa - mrożona (Vanillie coffee)	12,00 zł
Zimny Advocat - Cold Advocat	12,00 zł

### **Piwa beczkowe**

Beers on draught

Tyskie	0,5l	8,00 zł
Tyskie	0,3l	6,00 zł
Pilsner Urquell	0,5l	8,50 zł
Pilsner Urquell	0,3l	6,50 zł

### **Piwa butelkowe**

Bottled beers

Guinness	0,33l	13,50 zł
Miller	0,33l	10,50 zł
Franziskaner – Bavarian Weissbier	0,50l	16,50 zł
Dog in the Fog	0,33l	7,00 zł
Piwo niskoalkoholowe	0,33l	7,50 zł

### **Napoje gazowane alkoholowe**

Fizzy alcohol drinks

Smirnoff Ice	0,275l	9,00 zł
--------------	--------	---------

**Szampany**  
Champagnes

Dom Perignon	0,75l	980,00 zł
Moet&Chandon dry	0,75l	360,00 zł

**Wina musujące**  
Sparkling wine

Martini Asti	0,75l	75,00 zł
Sowietskoje Igristoje	0,75l	45,00 zł
Piccolo Dorato	0,20l	12,00 zł

## Piwnica Ernest & Julio Gallo - California

**Sauvignon Blanc** butelka 69,00 zł  
150 ml. 14,50 zł

Białe-wytrawne, lekkie wino o aromacie owocu melona. Łagodny smak i zrównoważona kwasowość, wyśmienite do ryb, owoców morza i wszelkich sałatek, oraz jako aperitif.

**Chardonnay** butelka 69,00 zł  
150 ml. 14,50 zł

Białe-wytrawne, klasyczne Chardonnay, żółto złocisty kolor, harmonijny łagodny smak, aromat jabłkowo cytrusowy z nutką wanilii. Doskonałe w zestawieniu z cielęciną, kurczakiem, szparagami, serem feta, wędzonym łososiem lub makaronem pesto.

**White Zinfandel** butelka 69,00 zł  
150 ml. 14,50 zł

Różowe-półwytrawne, łagodny smak, charakterystyczny owocowo kwiatowy aromat z wyczuwalną nutą truskawek, borówek i malin. Idealny jako aperitif. Zinfandel to chluba regionu reprezentuje wszystko co w kalifornijskim winiarstwie jest najlepsze.

**Cabernet Sauvignon** butelka 69,00 zł  
150 ml. 14,50 zł

Czerwone-wytrawne, klasyczne wino o głębokiej barwie, pełnym smaku i aromacie wiśni, jagód i śliwek z końcowym posmakiem korzennych przypraw i wanilii, dobrze wyważone, idealne do wybranych dań z wieprzowiny, jagnięciny i steków wołowych.

## Piwnica Santa Carolina – Chile

**Santa Carolina Chardonnay** butelka 79,00 zł

D.O. Valle Del Rapel (białe wytrawne) 150ml. 16,50 zł

Jasno-intensywny żółty kolor z nutami wanilii i owoców tropikalnych daje wytrawne rześkie i uniwersalne wino. Polecane jako aperitif, znakomicie pasuje do drobiu, owoców morza i sałatek.

**Santa Carolina Merlot** butelka 79,00 zł

D.O. Valle Del Rapel (czerw. wytrawne) 150ml. 16,50 zł

Łagodne wino o malinowej barwie, owocowym aromacie, oraz smaku owoców jagodowych i śliwek. Znakomicie pasuje do czerwonego i białego mięsa, makaronów oraz żółtych serów.

**S. Carolina Cabernet Sauvignon** butelka 79,00 zł

D.O. Valle Del Rapel (czerw. wytrawne) 150ml. 16,50 zł

Jasno rubinowo-czerwony kolor o bogatej strukturze i owocowych aromatach, wino to uzyskuje w trakcie dojrzewania w dębowych beczkach. Znakomicie pasuje do czerwonego mięsa i makaronów.

**Reserva Carmenere** butelka 95,00 zł

D.O. Valle Del Rapel (czerw. wytrawne)

Wino łączy purpurowo czerwony kolor, intensywne aromaty jagodowe, bogate nuty karmelu i wanilii. Dojrzewa przez 8 miesięcy w małych dębowych beczkach dostarczających delikatnych tanin, odcieni przypraw korzennych i intensywności dojrzałych owoców. Eleganckie i pełne z długim finiszem. Znakomicie pasuje do makaronów, sałatek, miękkich żółtych serów, białych i czerwonych mięs.

**Ochagavia Reeserva**

**Merlot** butelka 95,00 zł

D.O. Colchagua Valley, Santa Carolina (czerw. wytrawne)

Wino pochodzące z najstarszej winnicy w Chile, którego nazwa nawiązuje do roku jej powstania. Dobrze zrównoważone z przyjemną końcówką, a w bukietcie można wyczuć aromaty dojrzałych owoców. Idealne do pasztetów pieczonych mięs i dziczyzny.

## **Piwnica Masi Agricola / Serego Alighieri – Italy Veneto**

**Levarie Soave Classico Masi** butelka 85,00 zł

D.O.C. Veneto (białe wytrawne)

Klasyczne włoskie wytrawne białe wino, bardzo popularne na całym świecie. Soave Masi winifikowane jest w nowoczesnym stylu z tradycyjnych szczepów Veneto: Garganega i Trebbiano di Soave. Delikatny aromat, łagodny smak i świeżość stanowią o tym, że jest idealnym aperitifem, ale także znakomitą towarzyszką do ryb i lekkiej kuchni.

**Possessioni Rosso - Valpolicella** butelka 125,00 zł

D.O.C. Veneto (czerwone wytrawne)

Wino to pochodzi ze starych winnic w Valpolicella i obrazuje historię winiarstwa w regionie Veneto. Specjalna odmiana gron Molinara i krótki okres dojrzewania w beczkach z drzewa wiśniowego dają pełne, mocno owocowe i przyprawowe wino. Jest bardzo eleganckie w swojej prostocie i uniwersalne – do podania w ciągu całego posiłku

**Amarone Classico “Costasera”** butelka 215,00 zł

D.O.C. Veneto (czerwone wytrawne)

Rodzina Serego Alighieri (spadkobiercy Dantego) uprawia wino, oliwki i owoce w posiadłości Valpolicella już od 1353 roku. Do produkcji tego wina wyselekcjonowane są tylko najlepsze i najbardziej dojrzałe grona z górnej części kiści winogron, najbardziej wystawione na słońce. Potem są specjalnie podsuszane w okresie 90 do 150 dni. Wino dojrzewa przynajmniej rok w dębowych beczkach, jest mocne, ekstraktywne, aksamitne i gładkie, o głębokim kolorze, często nawet z odcieniem smoły i aromacie korzennych przypraw z nutą kandyzowanych owoców. Wyśmienite do dziczyzny, ciemnych mięs i dojrzałych serów.

## **Piwnica Marchese Antinori – Italy Toscana**

**Santa Cristina** butelka 75,00 zł  
I.G.T. Toscana ( czerwone wytrawne ) 150 ml. 16,00 zł

Santa Cristina produkowana w większości z winogron Sangiovese i Merlot. Jest najbardziej popularnym winem słynnego producenta Antinoriego. Wino dojrzewa w dębowych beczkach w celu wzbogacenia jego charakterystycznej owocowości. Rubinowy kolor, ciekawy bukiet i ciekawy smak to podstawowe zalety tego wina.

**Peppoli - Antinori** butelka 130,00 zł  
D.O.C.G. Chianti Classico ( czerwone wytrawne )

Wino produkowane ze starannie selekcjonowanych owoców winogron rosnących w centrum regionu Chianti Classico. Wino dojrzewa przez 24 miesiące w dębowych beczkach i 12 miesięcy w butelkach zanim trafi do sprzedaży. Ciemnowiśniowy kolor, który z czasem nabiera barwy wręcz granatowej, zachowując przy tym pełną przejrzystość. Delikatny bukiet korzenny i owocowy z nutą tytoniu i wanilii. Doskonała struktura tanin i bardzo dobra równowaga. Pasuje do ciemnych mięs i makaronów.

**La Braccessa - Antinori** butelka 145,00 zł  
D.O.C.G. Vino Nobile Di Montepulciano (czerwone wytrawne)

Wino produkowane jest głównie ze szczepu Prugnolo Gentile, odmianę Sangiovese (Grosso). Dojrzewa ok. dwóch lat w dębowych beczkach, kolorem przypomina barwę owocu granatu o intensywnym aromacie czerwonych owoców z nutą wanilii i fiołków. Harmonijne z dobrą strukturą i wyważonymi taninami. Doskonałe do poważniejszych dań mięsnych i dojrzałych serów.

**Pian Delle Vigne** butelka 295,00 zł

D.O.C.G. Brunello Di Montalcino ( czerwone wytrawne ) To bardzo wyraziste i ekskluzywne brunello jest wyrazem szczególnej opieki nad specjalną odmianą sangiovese, z której jest wytworzone. Proces starzenia odbywał się w dębowych beczkach przez 36 miesięcy, a następnie przez kilkanaście miesięcy w butelkach. W zapachu pojawiają się na przemian ciemne owoce, jeżyny, przyprawy, kakao, gorzka czekolada. Krągłe i pełne finezji z delikatną taniną i niezwykłą mocą. WINE SPEKTATOR '98 – 92 pkt., siódma pozycja w światowym rankingu win 2002 r.

## **Piwnica Martinez Bujanda - Espana**

**Valdemar Blanco** butelka 85,00 zł  
D.O.C. Rioja ( białe wytrawne ) 150 ml. 18,00 zł

Bardzo przejrzyste, jasne wino o słomkowym odcieniu z zielonkawymi refleksami. Wyprodukowane z winogron Viura i Malvasia. Głębokie aromaty owocowe. Dobra struktura i zrównoważona kwasowość.

**Conde De Valdemar** butelka 120,00 zł  
D.O.C. Rioja Crianza ( czerwone wytrawne )

Eleganckie wino zbudowane na bazie Tempranillo 85% i Mazuelo 15%, starzone 15 miesięcy w beczkach dębowych. Przepiękny intensywny wiśniowy kolor, złożone o zapachu dzikich owoców i dębu. Kragłe w ustach z dyskretnymi taninami.

**Conde De Valdemar** butelka 180,00 zł  
D.O.C. Rioja Gran Reserva ( czerwone wytrawne )

Składające się w 85% z Tempranillo i 15% z Mazuelo. Wyjątkowe arcydzieło idealnie dopracowane, zawierające klasyczne przyprawy. Bogate i pełne w ustach, o długim finiszu. Posiada solidną strukturę pozwalającą dojrzewać mu przez wiele lat. Doskonale pasuje do czerwonych mięs, a także do dziczyzny

## **Wina Słodkie – Desert Wine**

### **Piwnica Carlo Pellegrino – Italy**

**Pellegrino Bianco** 150 ml. 14,00 zł  
( białe słodkie )

Wino produkowane na Sycylii z białych lokalnych szczepów : Cataratto, Groc i Inzolia. Odznacza się charakterystycznym smakiem podobnym do sherry. Głęboki złoto – burszty-nowo- mahoniowy kolor, winny aromat i delikatna słodycz – to smak Marsali Superiore Oro. Doskonale jako aperitif, do ciast i deserów.

**Pellegrino Vino Per La S.Messa Rosso** 150 ml. 14,00 zł  
**Vino Liqueur** (czerwone słodkie )

Czerwone, słodkie likierowe wino wyprodukowane na Sycylii. Intensywna, głęboka błyszcząca czerwień, w bukietcie wyraźnie wyczuwalne dojrzałe maliny i jeżyny. Smak jest świeży, a słodkość wina jest złagodzona nutką subtelnej kwasowości

## **Aperitif**

Campari	4cl	13,00 zł
Martini dry	8cl	11,00 zł
Martini Bianco	8cl	11,00 zł
Martini Rosso	8cl	11,00 zł
Martini Rose	8cl	11,00 zł
Pastis – Ricard	4cl	13,00 zł

## Wódki czyste

Pure Vodka

Absolut	4cl	9,00 zł
	butelka 0,5l	89,00 zł
Finlandia	4cl	8,00 zł
	butelka 0,5l	79,00 zł
Smirnoff	4cl	7,00 zł
	butelka 0,5l	69,00 zł
Bols	4cl	7,00 zł
	butelka 0,5l	69,00 zł
Wyborowa	4cl	7,00 zł
	butelka 0,5l	69,00 zł

## Tequil'e

Tequila

Tequila Olmeca Blanco	4cl	15,50 zł
Tequila Olmeca Anejo	4cl	15,50 zł
Tequila Casco Viejo Silver	4cl	11,50 zł
Tequila Sauza Gold	4cl	11,50 zł

## Wódki gatunkowe

Vodka

Finlandia Cranberry	4cl	8,00 zł
Wiśniówka	4cl	7,00 zł
Żubrówka	4cl	7,00 zł
Żołądkowa gorzka	4cl	7,00 zł
Becherowka	4cl	10,00 zł
Jägermeister	4cl	10,00 zł
Pastis - Ricard	4cl	13,00 zł

## Whisky

### Scotch blended

Famous grouse	4cl	13,00 zł
	butelka 0,7l	189,00 zł
Ballantines	4cl	13,00 zł
	butelka 0,7l	189,00 zł
Johnnie Walker red label	4cl	13,00 zł
	butelka 0,7l	189,00 zł

### Special Scotch blended

Ballantines gold 12 years	4cl	18,00 zł
Chivas Regal 12 years	4cl	18,00 zł
Johnnie Walker black label	4cl	18,00 zł

### Scotch classic malt

CAOL ILA 18 years	4cl	26,00 zł
Talisker 10 years	4cl	26,00 zł
Glenkinchie 10 years	4cl	26,00 zł

### Irish whisky

Jameson	4cl	14,00 zł
Tullamore Dew	4cl	14,00 zł

### American whisky

Tennessee Jack Daniel's	4cl	18,00 zł
Burbon Jim Beam	4cl	16,00 zł

## **Cognac**

Martell VSOP	2cl	18,00 zł
Remy Martin VSOP	2cl	16,00 zł
Hennessy VS	2cl	15,00 zł

## **Brandy**

Metaxa	4cl	14,00 zł
Maxim	4cl	10,00 zł
Stock' 84 VSOP	4cl	10,00 zł

## **Gin**

Beefeater	4cl	12,00 zł
Gordon's	4cl	12,00 zł
Seagram's	4cl	10,00 zł

## **Rum**

Bacardi Light dry	4cl	12,00 zł
Bacardi Black	4cl	12,00 zł
Malibu	4cl	10,00 zł

**Likiery**  
Liqueur

Cointreau	4cl	12,00 zł
Bailey's Irish Cream	4cl	12,00 zł
Southern Comfort	4cl	12,00 zł
Sambuca	4cl	12,00 zł
Amaretto	4cl	10,00 zł
Blue Curacao	4cl	10,00 zł
Kahlua	4cl	10,00 zł
Passoa	4cl	10,00 zł
Archers	4cl	9,00 zł
Bols Peppermint Green	4cl	9,00 zł
Adwokat	4cl	7,00 zł

## **Drinki na Wódce**

### Drinks with Vodka

White Russian	(wódka, krem kawowy, mleczko)	17,00 zł
Black Russian	(wódka, Kahlua)	17,00 zł
Black Cossack	(wódka, piwo Guinness)	17,00 zł
Caipirinha	(cachaca, lemonka, woda min.)	19,00 zł
Bloody Mary	(wódka, sok pomidorowy, przyprawy)	14,00 zł

## **Drinki na Tequili**

### Drinks with Tequila

Margarita	(tequila, Cointreau, sok z cytryny)	22,00 zł
Margarita Blue	(tequila, Curacao, sok z cytryny)	21,00 zł
Tequila Mary	(tequila, sok pomidorowy)	19,00 zł
Tequila Sunrise	(tequila, sok pomarańczowy, Grenadina)	19,00 zł
Tequila Sour	(tequila, sok z cytryny)	19,00 zł

## **Drinki na Ginie**

### Drinks with Gin

White Lady	(gin, Cointreau, cytryna)	21,00 zł
Bronx	(gin, Martini Rose, sok pomarańczowy)	19,00 zł
Dry Martini	(gin, Martini Dry)	17,00 zł
Gin Fizz	(gin, sok z cytryny, woda sodowa)	15,00 zł

## **Drinki na Koniaku**

Drinks with Cognac

Alexander	(koniak, krem kawowy, mleczko)	27,00 zł
Ritz	(koniak, Cointreau, sok pomarańczowy)	22,00 zł
Sax	(koniak, Amaretto)	19,00 zł

## **Drinki na Whisky**

Drinks with Whisky

Manhattan	(whisky, vermut, cytryna)	21,00 zł
Old Fashioned	(whisky, augustura, sherry)	19,00 zł
Whisky Sour	(whisky, sok z cytryny, woda min.)	18,00 zł
Sasan	(Southern Comfort, sprite lub cola)	18,00 zł

## **Drinki na Szampanie**

Drinks with Champagnes

Fizz	(Dorato, Cointreau)	18,00 zł
Kir Royal	(Dorato, Creme de Cassis)	17,00 zł

## **Drinki na Rumie**

### Drinks with Rum

Mai Tai	(rum, tequila, Cointreau, grenadina)	26,00 zł
Zombie	(rum, Archers, sok ananasowy i cytrynowy)	26,00 zł
Pina Colada	(rum, ananas)	17,00 zł
Daiquiri	(rum, cytryna, mus owocowy)	17,00 zł
Bacardi Coctail	(rum, sok z limonki, grenadina)	16,00 zł
Cuba Libre	(rum, sok z cytryny, Coca Cola)	16,00 zł

## **Drinki Egzotyczne**

### Exotic drinks

Southern Magic	(rum, Southern Comfort, sok z cytryny Sok pomarańczowy)	22,00 zł
Ragtime	(rum, krem kokosowy, sok z cytryny)	21,00 zł
Blue Ocean	(tequila, Curacao, fanta lemon)	18,00 zł

## **Koktajle bezalkoholowe**

Non – alcoholic cocktails

<b>Banana Special</b> (sok ananasowy, syrop bananowy, sprite)	200 ml	15,00 zł
<b>Florida</b> (sok ananasowy, pomarańczowy, sok z cytryny, grenadina)	200 ml	15,00 zł
<b>Miami</b> (sok ananasowy, sok z cytryny, syrop miętowy)	200 ml	12,00 zł
<b>Virgin</b> (sok pomidorowy, przyprawy)	200 ml	12,00 zł
<b>White City</b> (syrop kokosowy, śmietanka, sok ananasowy)	200 ml	12,00 zł
<b>Double Rainbow</b> (sok pomarańczowy, sok z cytryny, Blue Curacao, woda mineralna)	200 ml	12,00 zł