



Przystawki / Starters / Vorspeise:

Pierozki *Markowe nadziewane rakami 35,00 zł
Ravioli stuffed with crawfish
Ravioli gefüllt mit Langusten

Wędzony łosoś na plackach ziemniaczanych podawany z kapustą kiszoną 25,00 zł
marynowaną w pomarańczy
Smoked salmon served with potatoe cakes, sweet and sour cabbage salad marinated in sugar and orange
Geräuchertem Lachs serviert mit Kartoffelkuchen und süß&sauer Kohlsalat

*Deska lokalnych serów 42,00 zł
Selection of local cheeses
Auswahl an regionalem Käse

Tatar z polędwicy wołowej 36,00 zł
Beef loin tatar
Rindfleisch Tartar

***Sery kozie dostarczane są z hodowli kóz Państwa Pazdrowskich w ‘Borowickiej Łące’,
dłogodojrzewające sery z krowiego mleka przyjeżdżają do nas z gospodarstwa Qzko w
Siedlisku.**

Zupy / Soups / Suppen:

Złocisty rosół z domowym makaronem 12,00 zł
Traditional polish broth served whit homemade pasta
Hühnersuppe mit Karotten und hausgemachten Nudeln

Wykwintna zupa z raków podawana z pikantnymi pierożkami z farszem rakowym 23,00 zł
Exquisite soup with crayfish served with spicy dumplings stuffed with crayfish
Raffinierte Flusskrebsuppe serviert mit pikanten Ravioli mit Flusskrebsfüllung

Zupa rybna 18,00 zł
Fish soup
Fischsuppe

Zupa dnia 14,00 zł
Soup of the day
Suppe des Tages



Makarony / Pasta/ Nudeln:

Makaron tagliatelle z kurczakiem, sosem gorgonzola i grzybami 30,00 zł
Tagliatelle with chicken, gorgonzola souce and mushrooms
Tagliatelle mit Hähnchen, Gorgonzola Sauce und Pilzen

Pełnoziarnisty makaron z cukinią, papryką, pastą z suszonych pomidorów, 34,00zł
roszponką, parmezanem i chili
Whole grain pasta with zucchini, peppers, paste with dried tomatoes, lamb's lettuce, parmesan cheese and chili
Vollkornnudeln mit Zucchini, Paprika, einer Paste aus getrockneten Tomaten, Feldsalat, Parmesan und Chili

Salaty / Salads / Salate:

Salata z grillowanym kurczakiem, podawana z suszonymi owocami i 28,00 zł
prażonymi ziarnami
Salad with grilled chicken, served with dried fruits and roasted grains
Salat mit gegrilltem Hähnchen, serviert mit getrockneten Früchten und gerösteten Körner

Salata z grillowaną cukinią i zielonymi szparagami z jajkiem w koszulce 32,00 zł
Salad with grilled zucchini and green asparagus with poached egg
Salat mit gegrillter Zucchini und grünem Spargel mit pochiertem Ei

Dania główne / Main Courses / Hauptgang:

Filet z piersi z kurczaka na grillowanych warzywach 28,00zł
Chicken breast fillet served with grilled vegetables
Hähnchenbrustfilet serviert mit gegrilltem Gemüse

Pieczona kaczka na duszonej czerwonej kapuście z białym sosem pieprzowym 58,00 zł
Roast duck on stewed red cabbage served with white pepper souce
Gebratene Ente auf geschmortem Rotkohl serviert mit weißer Pfeffersauce

Polędwica wieprzowa w panierce z chrupiących grzanek na młodej kapuście lub 36,00 zł
z sosem kurkowym
Pork tenderloin in crunchy croutons served with cabbage or with chanterelle sauce
Schweinefilet in knusprigen Croutons serviert mit jungen Kohl oder mit Pfifferlingsauce

Polędwiczki wieprzowe z karmelizowanymi gruszkami w 42,00 zł
sosie z sera gorgonzola na białym winie
Pork tenderloin with caramelized pears in gorgonzola and white wine sauce
Schweinefilet mit karamellisierten Birnen in Gorgonzola und Weißweinsauce

Stek z polędwicy wołowej podawany z pieczonymi ziemniakami 68,00 zł
Sirloin steak served with roasted potatoes
Rumpsteak serviert mit Bratkartoffeln



Gulasz z dzika podawany z domowymi piklami oraz kaszą wiejską okraszoną grzybami <i>Wild boar stew served with homemade pickles and buckwheat with mushrooms</i> <i>Wildschweineintopf serviert mit hausgemachten Pickles und Buchweizen mit Pilzen</i>	38,00 zł
Schab z dzika w sosie z grzybów leśnych podawany z kluskami <i>Wild boar steak in mushroom sauce served with dumplings</i> <i>Wildschweinsteak in Waldpilzsauce serviert mit Klösen</i>	44,00 zł
Pieczona dorada na tagliatelle warzywnym z duszonej cukini, papryki, czerwonej cebuli, czosnku i śmietanie <i>Roasted sea bream on vegetable tagliatelle with braised zucchini, peppers, red onion, garlic, cream</i> <i>Gebratene Dorade auf Gemüse – Tagliatelle gedünstet mit Sahne, Zucchini, Paprika, roten Zwiebeln und Knoblauch</i>	48,00 zł
Sandacz na plackach ze szpinaku z sosem z sera gorgonzola <i>Zander filet on spinach cake with gorgonzola sauce</i> <i>Zander Filet auf Spinat mit Gorgonzola Sauce</i>	58,00 zł

W cenie dań głównych serwujemy do wyboru: Ziemniaki gotowane, pieczone

Each main course includes: boiled potatoes, baked potatoes

Alle Hauptspeisen beinhalten folgende Beilagen zur Wahl: Gekochte Kartoffeln, Bratkartoffeln

Dodatki / Side dishes / Zutaten:

Ziemniaki pieczone <i>Baked potatoes</i> <i>Gebackene Kartoffeln</i>	5,00 zł
Ziemniaki gotowane <i>Boild patotes</i> <i>Gekochte Kartoffeln</i>	5,00 zł
Warzywa gotowane <i>Boiled vegetables</i> <i>Gekochtes Gemüse</i>	7,00 zł
Salata <i>Salad</i> <i>Salat</i>	8,00 zł
Duszona czerwona kapusta <i>Stewed red cabbage</i> <i>Geschmorter Rotkohl</i>	7,00 zł



Desery / Desserts / Nachtisch:

ForRest'ova - Lody z bitą śmietaną i kruszonymi bezami podane z konfiturą z owoców leśnych 17,00 zł

Eis mit Sahne und zerstoßenem Baiser serviert mit Waldfruchtarmelade
Ice cream with whipped cream and crushed meringue served with forest fruit jam

Ciepła czekoladowa babeczka serwowana z lodami 19,00 zł

Heißer Schokoladenflan serviert mit Eis
Chocolate fondant served with ice cream

Dla dzieci / For kids / Für Kindern:

Domowe nuggetsy z kurczaka z frytkami 17,00 zł

Chicken nuggets with chips
Chicken Nuggets mit Pommes Frites

Naleśnik na słodko z owocami 15,00 zł

Pancakes with fresh fruits
Süße Pfannkuchen mit Früchte



Napoje:

Zimne:

Pepsi	5,00 zł
Pepsi Light	5,00 zł
7Up	5,00 zł
Mirinda	5,00 zł
Schweppes Tonic	5,00 zł
Schweppes Ginger Ale	5,00 zł
Schweppes Bitter Lemon	5,00 zł

Lipton Peach	5,00 zł
Lipton Lemon	5,00 zł
Lipton Green Tea	5,00 zł

Sok pomarańczowy	5,00 zł
Sok jabłkowy	5,00 zł
Sok czarna porzeczka	5,00 zł
Sok pomidorowy	5,00 zł

Karafka pomarańcz	15 zł
Karafka jabłko	15 zł
Karafka woda	9,00 zł
Woda n/gaz.	4,50 zł
Woda gaz.	4,50 zł

Piwo/Beer:

Tyskie 0,5l	8,00 zł
Lech 0,5l	8,00 zł
Książęce pszeniczne	9,00 zł
Książęce czerwony lager	9,00 zł
Książęce ciemne łagodne	9,00 zł
Pilsner Urquell 0,5l	9,00 zł
Grolsch	12,00 zł
Lubuskie jasne	8,00 zł
Lubuskie miodowe	9,00 zł
Black Boss Porter	9,00 zł

Gorące:

Herbata	6,00 zł
---------	---------

Kawa czarna	7,50 zł
Kawa biała	8,50 zł
Kawa z likierem Baileys'	16,00 zł
Kawa po irlandzku	16,00 zł
Espresso	8,00 zł
Espresso doppio	10,00 zł
Espresso macchiato	9,00 zł
Cappuccino	10,00 zł
Cappuccino Grande	12,50 zł
Latte	12,50 zł

Czekolada do picia	9,50 zł
--------------------	---------



Champagne

1. Moët & Chandon Brut Imperial, wytrawny 0,75 l - 350,00 zł

AOC Champagne, Francja

Moët & Chandon to jedyny szampan będący owocem „assemblage” ponad 200 win. Bladożółta suknia z odcieniem zieleni, mus delikatny dający wrażenie aksamitności na podniebieniu. Nos owocowy z nutami owoców nerkowca, w ustach akcenty cytrusowe. Całość elegancka i harmonijna. Kupaż wszystkich 3 szczepów gron używanych do produkcji szampana: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier. W czasie dojrzewania Brut Imperial przechowywany jest w piwnicach prawie dwa razy dłużej niż wymaga tego prawo. Polecany do deserów owocowych, doskonały z serami pleśniowymi.

2. Moët & Chandon Rose Imperial, wytrawny 0,75 l - 390,00 zł

AOC Champagne, Francja

Moët & Chandon Rose Imperial jest znakomitą, różową wersją ekskluzywnego szampana produkowanego przy pomocy wielopokoleniowej tradycji firmy Moët & Chandon. Harmonijnie łączy trzy szczepy winogron Pinot Meunier, Chardonnay oraz Pinot Noir. Ciekawy różowy kolor z bursztynowymi refleksami wyśmienicie uzupełnia urzekający bukiet aromatów dzięki truskawki, maliny i wiśni przyprawiony delikatną nutą pieprzu. Wyrazisty, trwały smak porzeczek, jagody i maliny przeplata się z soczystością dojrzałej brzoskwini oraz świeżością mięty.

3. Vve Pelletier & Fils Champagne, półwytrawny 0,75 l - 250,00 zł

AC Champagne, Lanson International Epernay, Francja

Trunek ma piękny, świetlisty kolor ze wspaniałymi mahoniowymi cieniami, będącymi oznaką dojrzałości. W nosie odnajdziemy bogactwo i różnorodność aromatów brzoskwini, melona i malin genialnie połączonych z aromatem włoskich orzechów. Smak szampana jest niezwykle dystyngowany wspaniale balansujący pomiędzy kwasowością i owocowością.

Wina Musujące

1. Jacob's Creek Chardonnay Pinot Noir, białe wytrawne 0,75 l - 85,00 zł

Australia

Wino o klarownym złocistym zabarwieniu ze słonecznymi refleksami. Bardzo orzeźwiająca i świeża. Doskonale wino o wspaniałym, świeżym, cytrusowym smaku, z nutą orzechową. Wyczuwalna nuta elegancji i wyniosłości już od pierwszego łyka, co sprawia, że na całym świecie sprzedają się miliony butelek tego trunku. Doskonale na każdą okazję, którą warto celebrować, świetnie komponuje się z owocami morza i deserami. Perfekcyjnie sprawdza się jako aperitif.

2. Jacob's Creek Moscato, białe słodkie 0,75 l - 85,00 zł

Australia

Moscato oczarowuje aromatem i smakiem liczi. Jest bardzo delikatne i wbrew pozorom nie ma w nim uderzającej słodkości. Jest to wino, które pokocha każda kobieta, choć nie jest to wino wyłącznie dla kobiet.

Wina Różowe

1. Cabernet d'Anjou, półwytrawne 0,75 l - 65,00 zł

Appellation Cabernet d'Anjou Protegee, Francja

To wyśmienite wino pochodzi z winnic położonych w dolinie rzeki Loary we Francji. W smaku łagodne i orzeźwiająca, z delikatnie wyczuwalnym aromatem moreli i orzechów laskowych. Podawać w temperaturze 9 – 12 °C przed posiłkiem lub do serów.



Wina białe

- 1. Chablis 1er Cru, wytrawne** **0,75 l – 150,00 zł**
Appellation Chablis 1er Cru Controlee, Francja
Jedno z zaledwie siedemnastu Premier Cru w regionie Chablis, pochodzi ze stoków wyjątkowo dobrze nasłonecznionych, o zasłużonej dobrej reputacji. Jego kolor jest jasny, ciepły i złoty. Wyczuwalne minerały i odrobina orzecha oraz łagodnego tytoniu. Smak owoców cytrusowych i przyjemne maślane wykończenie. Niezastąpione do węgorza w maśle lub do indyka.
- 2. Frontera Chardonnay, wytrawne** **0,75 l – 75,00 zł**
Chile, Central Valley
W winie wyczuwalny bujny bukiet zielonych owoców, z elementami cytrusowymi i delikatna kwasowością. Idealne jako aperitif, a także do białych mięs, drobiu i serów.
- 3. Santa Digna Sauvignon Blanc, wytrawne** **0,75 l – 110,00 zł**
Chile, Central Valley
Blado złoty kolor. Mieszanka aromatów dojrzałych owoców tropikalnych z posmakiem jabłek. Intensywne, jedwabiste, świeże z przyjemnym wykończeniem. Doskonałe na aperitif, do ryb pieczonych, gotowanych lub w delikatnych sosach.
- 4. Claus Jacob Riesling, wytrawne** **0,75 l – 70,00 zł**
Qualitatswein Pfalz, Niemcy
Jasna, słomkowa barwa z odcieniem złota. Zdecydowane aromaty świeżych owoców cytrusowych, jabłek i moreli. W smaku ujmująca harmonia delikatnej słodyczy i zrównoważonej kwasowości. Wino doskonale oddaje charakter szczepu i regionu, z którego pochodzi.
- 5. Ca' Ernesto Pinot Grigio, wytrawne** **0,75 l – 65,00 zł**
D.O.C. Trentino, Włochy
Białe wino z uroczymi srebrnymi refleksami. Zapach to rześkie aromaty owoców cytrusowych, charakterystyczne dla szczepu Pinot Grigio z którego jest zbudowane to wino. W smaku subtelne, z lekką owocowością na zakończeniu, świetnie zbalansowane. Wspaniale będzie uzupełniać salátky oraz lekkie dania na bazie białych mięs.
- 6. A. Zirnhelt Gewurztraminer, półwytrawne** **0,75 l – 90,00 zł**
Alzacja, Francja
Na początku powiew korzeni i przypraw. Niezwykle silny aromatyczny bukiet dojrzałych, egzotycznych owoców. Wino delikatne i gładkie. Idealnie zaprezentuje się podane do pikantnych potraw kuchni orientalnej, skorupiaków, wędzonych ryb oraz serów.
- 7. Mia Blanco, półsłodkie** **0,75 l – 75,00 zł**
Hiszpania
Jasna słomkowa barwa, intensywny owocowy aromat, orzeźwiający owocowy smak. Idealnie pasuje do deserów (ciast, lodów, salatek owocowych) oraz jako aperitif. Wino to oferuje świetny smak i orzeźwienie przy którym miło upłyną godziny w towarzystwie bliskich i przyjaciół.
- 8. Pellegrino Moscato di Sicilia, słodkie** **0,75 l – 85,00 zł**
Indicazione Geografica Tipica Sicilia, Włochy
Znakomite białe, likierowe wino z dużą zawartością alkoholu. Piękny, złoty kolor. Wyczuwalne aromaty migdałów i wanilii. Znakomite do deserów, a zwłaszcza ciast.



Wina czerwone

1. MDB Barolo, wytrawne 0,75 l – 260,00 zł

Denominazione di Origine Controllata e Garantita, Włochy

Barolo powstaje z fenomenalnego, choć bardzo kapryśnego szczepu Nebbiolo. Nebbiolo poza Piemontem właściwie nie występuje. Szczep ten świetnie sobie radzi z mgłami na wzgórzach Langhe, zwłaszcza w okolicy rzeki Tanaro. Fantastycznie „oddaje” w winie klimat miejsca pochodzenia. Na przykład w La Morra, gdzie jest wysoka zawartość manganu i magnezu daje wina o czystym bukiecie z nutami lukrecji, zaś w Serralunga powstają wina kwaśniejsze z silnymi taninami. Barolo są zawsze winami konkretnymi, "męskimi", takimi "do ugryzienia".

2. MDB Barbaresco, wytrawne 0,75 l – 240,00 zł

Denominazione di Origine Controllata e Garantita, Włochy

Wino o czerwono granatowej barwie z pomarańczowymi refleksami. Nos intensywny z dominującym aromatem dojrzałych gron, owoców oraz czekolady wzbogacony nutą olejków eterycznych i przypraw. Usta eleganckie, smak wyważony z długim finiszem. Doskonale pasuje do bogatych i przyprawionych dań, mięs i dojrzałych serów. Sprawdzi się jako towarzystwo deserów takich jak krem brulee. Świetnie smakuje samo jako wino do kontemplacji.

3. Amarone della Valpolicella La Collina dei Filari, wytrawne 0,75 l – 150,00 zł

Denominazione di Origine Controllata e Garantita, Włochy

Głęboki rubinowy kolor. Nos szeroki i intensywnie owocowy, w bukiecie likier z domieszką cynamonu i kakao. Eleganckie taniny. W ustach miękkie i pełne niespodziewanych odczuć. Trwale i zrównoważone.

4. Montere Corvina, wytrawne 0,75 l – 110,00 zł

Włochy

Wytrawne wino o łagodnym charakterze. Zarówno w bukiecie jak i w smaku dominują konfitury wiśniowo-czereśniowe, z lekko dymną nutą. Starzenie przez rok w beczkach z dębu sławońskiego wyraża się dystygowanymi i finezyjnymi taninami. Beczkowane, produkowane metodą apassimento - krótkiego podsuszania winogron, potencjał dojrzewania do 10 lat. Serwować do wszystkich rodzajów mięs - duszonych, grillowanych, serów i wędlin.

5. B&G Chateauneuf-du-Pape, wytrawne 0,75 l – 180,00 zł

Appellation Chatauneuf-du-Pape, Francja

Najpotężniejsze wino z południa Rodanu, o głęboko rubinowej barwie. Posiada wyjątkowo złożony aromat dojrzałych, czerwonych owoców i przypraw orientalnych. Starzone w beczkach dębowych. Jest to jedno z najwykwintniejszych win Francji. Najlepiej podawać z potrawami z czerwonych mięs oraz dziczyzny. Chataeuneuf-du-Pape pochodzi z najstarszej francuskiej appellation (1924), do jego wytwarzania wolno stosować 13 odmian winorośli, choć rzadko który producent w pełni z tego korzysta.

6. Chianti Clasico Riserva, wytrawne 0,75 l – 70,00 zł

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Wino to jest produkowane na obszarze pomiędzy Pizą a Florencją. Klimat tokańskich wzgórz w sposób szczególnie wpływa na bardzo wysoką jakość wytwarzanego tam wina. Chianti Cecchi ma jasny rubinowy kolor; przechodzący w granat, harmonijny zapach i wytrawny smak. Jego aromat czasem przypomina zapach tokańskich cyprysów i fiołków. Doskonale do past w ciemnych sosach, białych mięs a także pieczonych i grillowanych czerwonych mięs.



7. Marques De La Concordia Tempranillo, wytrawne 0,75 l – 85,00 zł

Rioja, Hiszpania

Wino pochodzące ze znanego hiszpańskiego regionu winiarskiego Rioja. Wyciskane jest z winogron szczepu Tempranillo. Posiada głęboką, rubinową barwę. Ma zrównoważony bukiet smakowy i aromatyczny, w którym wyczuć można dębowe akcenty. Finisz przynosi posmak wanilii i czerwonych owoców. Doskonale komponuje się z jagnięciną i drobiem.

8. B&G Pinot Noir Reserve, wytrawne 0,75 l – 75,00 zł

Korsyka, Francja

Francuskie wino wytrawne, wytworzone z czerwonej winorośli Pinot Noir. Smak jest wzbogacony o nutę wiśniową, truskawkową i malinową. Smak głęboki, idealnie wyważony jeśli chodzi o taniczność. Bogata i przyjemna końcówka. Idealnie współgra z grillowanymi rybami, pieczoną jagnięciną i kaczką.

9. Trapiche Oak Cask Malbec, wytrawne 0,75 l – 120,00 zł

Argentyna

Trapiche Oak Cask Malbec ma intensywny czerwony kolor z fioletowymi refleksami. Średnio treściwe z elegancką odrobiną dymu i wanilii która pochodzi ze beczek dębowych w których to wino było starzone. Ma konsystencję delikatną, elastyczne garbniki i pikantne, pełne wykończenie.

10. Frontera Cabernet Sauvignon, wytrawne 0,75 l – 75,00 zł

Chile

Aromaty czarnej porzeczki i owoców leśnych z charakterystycznym korzennym wykończeniem; delikatne taniny. Doskonale do czerwonych mięs, past, dojrzewających i delikatnych serów.

11. Bear Crossing Cabernet Merlot, wytrawne 0,75 l – 80,00 zł

Riverland, Południowa Australia

Wino wyprodukowane ze szczapów Cabernet Sauvignon (65%) i Merlot (35%), posiadające głęboki czerwony kolor z odcieniami purpury. Charakteryzuje się aromatem czarnej porzeczki i śliwek z dodatkiem dębowej nuty. Smak podkreślający w pełni dojrzałe grona z których powstało. Jest to wino o średniej strukturze, mocnym smaku owoców z lekko zaznaczoną tanią i dobrym wykończeniem kwasowym. Podawać do dań w stylu azjatyckim, makaronów, pizzy oraz barbeque.

12. Lindemans Bin 50 Shiraz, wytrawne 0,75 l – 140,00 zł

Australia

Lindemans Bin 50 Shiraz dojrzewa przez 12 miesięcy we francuskim, amerykańskim i niemieckim dębie. Bin 50 odzwierciedla charakterystyczne cechy odmiany shiraz - pełne złożonych aromatów czerwonych owoców i delikatne pieprzowe, korzenne nuty. Dobrze zrównoważone z miękkim garbnikowym finiszem.

13. Finisterra Tinto, półwytrawne 0,75 l – 60,00 zł

Portugalia

Finisterra – kraniec świata, to wino powstałe w holdzie portugalskim żeglarzom. Do produkcji zostały wykorzystane wyłącznie oryginalne portugalskie szczepy winogron. Finisterra Tinto charakteryzuje się aromatem dojrzałych owoców oraz łagodnym i odświeżającym smakiem bogatym w owocowe niuanse oraz delikatne taniny.

14. Zmora Cabernet Sauvignon, półsłodkie 0,75 l – 85,00 zł

Izrael

Wino o głębokiej barwie z ciemnymi horyzontami. Tworzone z gron zbieranych na stokach powyżej 412 m.n.p.m. Leżakowane 14 miesięcy w nowym, francuskim dębie. Owocowy bukiet dzikich jagód z powiewem wanilii i czekolady. Kompleksowe i harmonijne z wyczuwalną czarną porzeczką, paloną kawą i smugą tytoniu w długim finiszu. Koszerne.



Wino na lampki

Czerwone

Frontera Cabernet Sauvignon, wytrawne, Chile

150ml

12,00 zł

250ml

18,00 zł

Białe

Frontera Chardonnay, wytrawne, Chile

150ml

12,00 zł

250ml

18,00 zł

Wina regionalne

Winnica Saint Vincent

Pinot Noir, czerwone, wytrawne, Polska

100,00 zł

Gewürztraminer, białe, wytrawne, Polska

100,00 zł

Riesling, białe, wytrawne, Polska

100,00 zł

Winnica Miłosz

Zweigelt & Dornfelder, czerwone, wytrawne, Polska

100,00 zł

Pinot blanc & Solaris, białe, półsłodkie, Polska

100,00 zł



Koktajle i Drinki

ForRest (wódka, Malibu, Bols Blue, sok pomarańczowy)	20,00zł
Espresso Baileys (Baileys, kawa, whisky, brązowy cukier)	29,00zł
Bacardi Special (rum, grenadine, gin, sok z limonki)	35,00zł
Mojito (rum, sok z limonki, woda, mięta, syrop cukrowy)	23,00zł
Red Fox (whisky, Cointreau, Campari)	36,00zł
Daiquiri (rum, sok z limonki , syrop cukrowy)	16,00zł
Campari Orange (Campari, sok pomarańczowy)	19,00zł
God Father (whisky, amaretto)	21,00zł
Capirinha White (wódka, sok z limonki, syrop cukrowy)	18,00zł
Bloody Mary (wódka, sok pomidorowy, sok z cytryny, tabasco)	17,00zł
Margarita (tequila, Cointreau , sok z limonki)	17,00zł
Golden Eye (whisky, amaretto, sok jabłkowy)	25,00zł
Mai Tai (rum, Cointreau, grenadina, sok z limonki)	29,00zł
Tequila Sunrise (tequila, sok pomarańczowy, grenadina)	25,00zł



ALKOHOLE

Wódki

Żubrówka Biała 40ml	8,00 zł
Żubrówka Bison 40ml	8,00 zł
Bols 40ml	9,00 zł
Finlandia 40ml	10,00 zł
Soplica malinowa 40ml	8,00 zł
Soplica pigwowa 40ml	8,00 zł
Soplica orzech laskowy 40ml	8,00 zł
Belvedere 40ml	18,00 zł
Grappa 40ml	9,00 zł

Gin

Lubuski 40ml	10,00 zł
Gordons 40ml	12,00 zł
Bombay sapphire 40ml	15,00 zł
Hendricks 40ml	20,00 zł
Tequilla Sierra 40ml	13,00 zł

Rum

Bacardi 40ml	12,00 zł
Malibu 40ml	10,00 zł

Wermut

Martini Rosso 100ml	10,00 zł
Martini Bianco 100ml	10,00 zł
Martini Extra Dry 100ml	10,00 zł

Likiery

Passoa 40ml	12,00 zł
Campari 40ml	10,00 zł
Bols Blue 40ml	10,00 zł
Cointreau 40ml	14,00 zł
Amaretto 40ml	8,00 zł
Baileys 40ml	12,00 zł

Whiskey

Famouse Grouse 40ml	10,00 zł
Johnnie Walker Red Label 40ml	12,00 zł
Jameson 40ml	18,00 zł
Ballantines 40ml	18,00 zł
Johnnie Walker Black Label 40ml	20,00 zł
Chivas 40ml	23,00 zł
Grant's 40ml	12,00 zł
Grant's Ale 40ml	15,00 zł
Grant's Sherry 40ml	15,00 zł
Grant's 12y.o. 40ml	20,00 zł
Jim Beam 40ml	14,00 zł
Jack Daniels 40ml	15,00 zł
Glenfiddich 12y.o. 40ml	20,00 zł
Glenfiddich 15y.o. 40ml	25,00 zł
Glenfiddich 18y.o. 40ml	36,00 zł

Brandy/Cognac

Metaxa 5* 40ml	18,00 zł
Hennessy 40ml	25,00 zł
Napoleon 40ml	10,00 zł