



### Przystawki / Starters / Vorspeise:

Marynowany sandacz z kurkami i papryczką chili <i>Marinated zander with chanterelle mushrooms and chili peppers</i> <i>Marinierter Zander mit Pfifferlingen und Chilischoten</i>	26,00 zł
Wędzony łosoś na plackach ziemniaczanych podawany z kapustą kiszoną marynowaną w pomarańczy <i>Smoked salmon served with potatoe cakes, sweet and sour cabbage salad marinated in sugar and orange</i> <i>Geräuchertem Lachs serviert mit Kartoffelkuchen und süß&amp;sauer Kohlsalat</i>	25,00 zł
Tatar z polędwicy wołowej <i>Beef loin tatar</i> <i>Rindfleisch Tartar</i>	36,00 zł

### Zupy / Soups / Suppen:

Złocisty rosół z domowym makaronem <i>Traditional polish broth served whit homemade pasta</i> <i>Hühnersuppe mit Karotten und hausgemachten Nudeln</i>	12,00 zł
Delikatny krem z dyni aromatyzowany prażonymi pestkami dyni i oliwą z dyni <i>Delicate creamy pumpkin soup flavored with roasted pumpkin seeds and served with pumpkin oil</i> <i>Zarte cremige Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und mit Kürbisöl serviert</i>	16,00 zł
Zupa dnia <i>Soup of the day</i> <i>Suppe des Tages</i>	14,00 zł

### Makarony / Pasta/ Nudeln:

Makaron tagliatelle z kurczakiem, sosem gorgonzola i grzybami <i>Tagliatelle with chicken, gorgonzola souce and mushrooms</i> <i>Tagliatelle mit Hähnchen, Gorgonzola Sauce und Pilzen</i>	32,00 zł
Pełnoziarnisty makaron z cukinią, papryką, pastą z suszonych pomidorów, roszonek, parmezanem i chili <i>Whole grain pasta with zucchini, peppers, paste with dried tomatoes, lamb's lettuce, parmesan cheese and chili</i> <i>Vollkornnudeln mit Zucchini, Paprika, einer Paste aus getrockneten Tomaten, Feldsalat, Parmesan und Chili</i>	29,00zł

### Salaty / Salads / Salate:

Salata z grillowanym kurczakiem, podawana z suszonymi owocami i prażonymi ziarnami <i>Salad with grilled chicken, served with dried fruits and roasted grains</i> <i>Salat mit gegrilltem Hähnchen, serviert mit getrockneten Früchten und gerösteten Körner</i>	30,00 zł
Salata Zielone Ogrody z grilowaną cukinią, szparagami i świeżymi warzywami z sosem miodowo-musztardowym. <i>Green Garden Salad with grilled zucchini, asparagus and fresh vegetables served with honey-mustard sauce.</i> <i>Grüner Gartensalat mit gegrilltem Zucchini, Spargel und frischem Gemüse, serviert mit Honig-Senf-Sauce.</i>	26,00 zł



# ForRest

HOTEL & RESTAURANT

MENU

## Dania główne / Main Courses / Hauptgang:

Filet z piersi kurczaka na grillowanych warzywach <i>Chicken breast fillet served with grilled vegetables</i> <i>Hähnchenbrustfilet serviert mit gegrilltem Gemüse</i>	29,00zł
Pieczona kaczka na konfiturze z czerwonej kapusty z białym sosem pieprzowym <i>Roast duck on stewed red cabbage served with white pepper sauce</i> <i>Gebratene Ente auf geschmortem Rotkohl serviert mit weißer Pfeffersauce</i>	58,00 zł
Polędwica wieprzowa w panierce z chrupiących grzanek z sosem kurkowym <i>Pork tenderloin in crunchy croutons served with chanterelle sauce</i> <i>Schweinefilet in knusprigen Croutons serviert mit Pfifferlingsauce</i>	36,00 zł
Grillowany schab z kością na młodej kapuście i sosem demi glace <i>Grilled pork chop on a baby cabbage served with demi-glace sauce</i> <i>Gegrilltes Schweinekotelett auf einem Babykohl serviert mit Kraftsauce</i>	48,00 zł
Stek z polędwicy wołowej podawany z pieczonymi ziemniakami <i>Sirloin steak served with roasted potatoes</i> <i>Rumpsteak serviert mit Bratkartoffeln</i>	74,00 zł
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 Klößen</i>	42,00 zł
Łosoś na tagliatelle warzywnym w sosie śmietanowo- wermutowym <i>Salmon on vegetable tagliatelle with a creamy vermouth sauce</i> <i>Lachs auf Gemüse-Tagliatelle mit cremiger Wermutsauce</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
Cieciora z warzywami w pomidorach pelati <i>Chickpeas with vegetables in pelati tomato sauce</i> <i>Kichererbsen mit Gemüse in Pelati-Tomatensoße</i>	26,00 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*

ForRest Hotel & Restaurant, ul. Racula - Głogowska 4a, 66-004 Zielona Góra

tel. +48 604 100 457 Małgorzata Postel

[www.for-rest.pl](http://www.for-rest.pl)

**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
Sałata <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:**

Mus malinowy na różowym winie z chipsem z migdałów i orzechów aromatyzowany miodem gryczanym i orzechówką <i>Raspberry &amp; pink wine mousse served on almonds and walnuts cracker flavored with buckwheat honey and traditional polish walnut vodka</i> <i>Himbeer-Roséwein-Mousse serviert auf Mandel- und Walnusscracker, aromatisiert mit Buchweizenhonig und traditionellen polnischen Walnuss-Wodka</i>	16,00 zł
Ciepła czekoladowa babeczka serwowana z lodami <i>Heißer Schokoladenflan serviert mit Eis</i> <i>Chocolate fondant served with ice cream</i>	19,00 zł

**Dla dzieci / For kids / Für Kindern:**

Skrzydółko a'la nóżka z karmelizowanymi minimarchewkami i frytkami <i>Chicken Wing a'la leg served with caramelized baby carrots and chips</i> <i>Chicken Wing a'la Bein serviert mit karamellisierten Babykarotten und Pommes frites</i>	22,00 zł
Naleśnik z owocami i bitą śmietaną z sosem czekoladowym <i>Pancakes with fresh fruits</i> <i>Süße Pfannkuchen mit Früchte</i>	15,00 zł

**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	8,00 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. Moet & Chandon Brut Imperial, wytrawny** **0,75 l - 350,00 zł**

*AOC Champagne, Francja*

*Moet & 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, doskonale z serami pleśniowymi.*

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

*AOC Champagne, Francja*

*Moet & Chandon Rose Imperial jest znakomitą, różową wersją ekskluzywnego szampana produkowanego przy pomocy wielopokoleniowej tradycji firmy Moet & Chandon. Harmonijnie łączy trzy szczepy winogron Pinot Meunier, Chardonnay oraz Pinot Noir. Ciekawy różowy kolor z bursztynowymi refleksami wysmienicie uzupełnia urzekający bukiet aromatów dzikiej truskawki, maliny i wiśni przyprawiony delikatną nutą pieprzu. Wyrazisty, trwały smak porzeczeki, 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 wysmienite 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 węgorka 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. Doskonale 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 salatkę oraz lekkie dania na bazie białych mięs.*
- 6. A. Zirnheld 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. 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 szczególny 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. 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.*

**9. 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.*

**10. 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 taniną i dobrym wykończeniem kwasowym. Podawać do dań w stylu azjatyckim, makaronów, pizzy oraz barbeque.*

**11. 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.*

**12. 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.*

**13. Zmora Cabernet Sauvignon, półsłodkie**

**0,75 l – 85,00 zł**

*Izrael*

*Wino o głębokiej barwie z ciemnymi horyzonatami. 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. Koszerno.*

## 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

<b>Pinot Noir</b> , czerwone , wytrawne, Polska	100,00 zł
<b>Gewürztraminer</b> , białe, wytrawne, Polska	100,00 zł
<b>Riesling</b> , białe, wytrawne, Polska	100,00 zł

### Winnica Miłosz

<b>Zweigelt &amp; Dornfelder</b> , czerwone, wytrawne, Polska	100,00 zł
<b>Pinot blanc &amp; Solaris</b> , białe, półsłodkie, Polska	100,00 zł

Ze względu na sezonowość niektóre z win mogą być niedostępne. Zapytaj obsługę jakie wino regionalne znajduje się aktualnie w naszej winotece.

### **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