

ŚNIADANIA

breakfast

ŚNIADANIE POLSKIE

POLISH BREAKFAST (500G)

Jajecznica z 3 jaj na maśle / wędlina / ser żółty / serek wiejski / pomidor / ogórek / pieczywo / masło
Scrambled eggs with 3 eggs on butter/ham/yellow cheese/cottage cheese/tomato/cucumber/bread/butter

39 zł



SHAKSHUKA VEGE (500G)

3 jajka sadzone / salsa pomidorowa z fasolką i ciecierzycą / cebula / marchewka / pieczywo / masło

39 zł

3 fried eggs/tomato salsa with beans and chickpeas/onion/carrots/bread/butter

SHAKSHUKA MIĘSNA

SHAKSHUKA WITH MEAT (500G)

2 jajka sadzone / frankfurterki / salsa pomidorowa z fasolką i ciecierzycą / cebula / marchewka / pieczywo / masło

3 fried eggs/tomato salsa with beans and chickpeas/onion/carrot/bread/butter

39 zł



NALEŚNIKI PANCAKES (350G)

Twarożek waniliowy / świeże owoce / sos wiśniowy

Vanilla cream/fresh fruit salad/cherry glaze

34 zł



ŚNIADANIA

breakfast

ŚNIADANIE MIĘSNE

MEAT BREAKFAST (450G)

2 jaja sadzone / 2 grillowane frankfurterki /
ogórek piklowany / pomidor / sos
aioli / pieczywo / masło

2 fried eggs/2 grilled frankfurters/pickled cucumber
/tomato/aioli sauce/bread/butter

39 zł

CHAŁKA Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM

CHALLAH WITH GRILLED CHICKEN(400G)

Grillowany kurczak / 2 jajka w koszulkach / rukola /
pomidorki koktajlowe / sos aioli /
sałatka ze świeżych warzyw

42 zł Grilled chicken/2 poche eggs/rucola /tomato/aioli sauce
/fresh vegetable salad

CHAŁKA VEGE Z GUACAMOLE

VEGGIE CHALLAH WITH GUACAMOLE (350G)

2 jajka w koszulkach / guacamole / pomidorki
koktajlowe / rukola /
sałatka ze świeżych warzyw

2 poche eggs/guacamole/rucola
cherry tomatoes/fresh vegetable salad

42 zł



CHAŁKA Z KREWETKAMI

CHALLAH WITH SHRIMPS (350G)

4 krewetki tygrysie / 2 jajka w koszulkach /
kremowy sos / rukola / sałatka ze świeżych warzyw

4 tiger shrimps/2 poche eggs/creamy sauce / rucola
cherry tomatoes / fresh vegetable salad

45zł



PRZYSTAWKI

appetizers

ANTIPASTI

Pasta z makreli (70g)

Mackerel paste

Guacamole (70g)

Guacamole

Śledź w sosie tzatziki(70g)

Herring in tzatziki sauce

Spróbuj dowolny słoiczek za 17 zł
lub skomponuj swój ulubiony
zestaw 3 słoiczków
w cenie 45 zł

*Try any antipasti for 17 zł or select your
favourite set of three for only 45 zł*



CHRUPIĄCE DARY MORZA

CRISPY GIFTS OF THE SEA

5 x krążki kalmara / 5 x panierowane krewetki / sos aioli
5 x squid rings / 5 x crispy shrimps / aioli sauce

42 zł

AROMATYCZNE KREWETKI

AROMATIC SHRIMPS (160G)

**Sos winno-maślany z dodatkiem
chilli i natki pietruszki / bagietka**

*Butter wine sauce with chilli and parsley /
baguette*

42 zł



PRZYSTAWKI

appetizers

TATAR Z ŁOSOŚCIĄ

SALMON TARTARE (200G)

Ręcznie siekany świeży łosoś / cebula czerwona /
świeży ogórek / musztarda francuska / sos
sojowy / pieczywo

*Hand chopped fresh salmon/red onion/ fresh
cucumber/french mustard/ soy sauce/bread*



42 zł



TATAR WOŁOWY

BEEF TARTARE (200G)

Ręcznie siekana polędwica wołowa / cebula /
ogórek konserwowy / kapary / musztarda
francuska / żółtko jaja / pieczywo

*Hand chopped sirloin/onion/pickled cucumber/
capers /french mustard /egg yolk/ bread*

49 zł

BRUSCHETTA Z WĘDZONYM SEREM

BRUSCHETTA WITH SMOKED CHEESE(160G)

Sos żurawinowy / rukola

Cranberry sauce/ rucola

32 zł

BRUSCHETTA Z SZYNKĄ PARMEŃSKĄ

BRUSCHETTA WITH PARMA HAM(160G)

Pesto bazyliowe/ lekko pikantne
pomidorki koktajlowe

Basil pesto/spicy cherry tomatoes

34 zł

BRUSCHETTA Z KREWETKAMI

BRUSCHETTA WITH SHRIMPS (160G)

4 x krewetki / rukola / guacamole /
pomidorki koktajlowe

4 x shrimps/ rucola / guacamole / cherry tomatoes

36 zł



ZUPY

soups



ZUPA RYBNA FISH SOUP (350ML)

25 zł

Wolno gotowany autorski wywar Szefa Kuchni /
mleczko kokosowe / pomidory
Pelati / chilli / kawałki ryb / pietruszka
Slow-cooked broth of Chef's
recipe/coconut milk/Pelati
tomatoes/chili/chunks of
fish/parsley

KREM Z POMIDORÓW TOMATO CREAM SOUP(300ML)

22 zł

Pesto bazyliowe / grzanki
Basil pesto/ bread croutons

BOWLE

bowls

BOWL Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM GRILLED CHICKEN BOWL(450G)

Boczek grillowany / 2 jajka w
koszulkach / bagietka / mix sałat /
pomidorki koktajlowe / sos aioli
Grilled bacon/salad mix/cherry
tomatoes/aioli sauce/2 poche eggs

42 zł



BOWL Z GRILLOWANYMI KREWETKAMI GRILLED SHRIMPS BOWL(450G)

Guacamole / 2 jajka w koszulkach / mix sałat /
pomidorki koktajlowe / sos śmietankowy
guacamole/2 poche eggs/salad mix/cherry
tomatoes/cream sauce

42 zł

WEGE

vege

BOWL VEGAN (450G)

Falafel z cieciorki i kukurydzy / guacamole / mix sałat / pomidorki koktajlowe / buraki marynowane / bagietka / mexicana sos

Chickpeas & corn falafel / guacamole / salad mix / cherry tomatoes / pickled beetroot / baguette / mexicana sauce



49 zł



36 zł

GNOCCHI VEGE (400G)

Warzywny gulasz a la ratatouille / parmezan / natka pietruszki

Vegetable ratatouille / parmesan / parsley

FRYTKI BELGIJSKIE (250G)

BELGIAN FRIES

Guacamole / czerwona cebula / pomidorki koktajlowe / jalapeno / rukola / parmezan

Guacamole / red onion / cherry tomatoes / jalapeno / rucola / parmesan



39 zł

DANIA RYBNE

fish

KLASYCZNY SMAŻONY FILET Z DORSZA

CLASSIC FRIED COD FILLET (450G)

Puree ziemniaczano – bazyliowe / sos grzybowy po kaszubsku z bocznikiem

Potato - basil puree / kashubian sauce with oyster mushroom

56 zł

PIECZONY FILET Z ŁOSOSIA

BAKED SALMON FILLET (400G)

Risotto kremowo-szafranowe / zielony groszek / parmezan

Saffron-cream risotto / green peas / parmesan

59 zł

PIECZONA TUSZKA PSTRĄGA

BAKED WHOLE TROUT (500G)

Łódeczki ziemniaczane / warzywny gulasz a la ratatouille

Potato boats/vegetable ratatouille

56 zł

DORSZ BURGER

COD FISH BURGER (450G)

Panierowany filet z dorsza / bułka maślana / krążki cebulowe / świeży ogórek / sałata / sos aioli / frytki / ketchup

Breaded cod fillet/butter roll/onion rings / fresh cucumber / aioli sauce / fries / ketchup

56 zł

FILET Z DORSZA

TUSZKA PSTRĄGA



OWOCE MORZA

seafood

MULE W SOSIE MAŚLANO - WINNYM
MUSSELS IN BUTTER - WINE SAUCE (400G)

56 zł

Winno - maślany sos / bagietka / natka pietruszki
Butter - wine sauce / baguette / parsley



PAELLA Z OWOCAMI MORZA
SEAFOOD PAELLA (450G)

Mule / krewetki / raki / pomidorki koktajlowe / risotto z szafranem / pietruszka

56 zł

Mussels/shrimps/crayfish/cherry tomatoes/ saffron risotto /parsley

SPAGHETTI NERO DI SEPIA(450G)

Autorski sos maślano - winny / łosoś / krewetki / pomidorki koktajlowe / pietruszka

56 zł

Butter - wine sauce / salmon /shrimps / cherry tomatoes / parsley

PLATER OWOCÓW MORZA
SEAFOOD PLATER(700G)

Selekcja najwyższej jakości owoców morza duszonych w naszym rewelacyjnym, lekko pikantnym sosie z nutką kaffiru i trawy cytrynowej przepisu naszej Szef Kuchni

Krewetki / mule / ośmiorniczki baby / małże vongole / raki / bagietka

Prime quality seafood selection stewed in sensational, slightly spicy sauce with

kaffir and lemongrass by the recipe of our Chef shrimps / mussels / baby octopus / vongole clams / crayfish / baguette

PLATER ROZPUSTY
CRISPY PLATER(700G)

Krewetki Butterfly w chrupiącej panierce / złociste krążki kalmara / fileciki z dorsza w panko / frytki / sos sweet chilli / sos aioli

Butterfly shrimps in crispy tempura/golden squid rings/cod fillets in panko/fries/sweet chilli sauce /aioli sauce

129 zł



POLECAMY DLA DWOJGA :)

DANIA MIĘSNE

meat dishes

RIGGATONI Z KURCZAKIEM

RIGGATONI WITH CHICKEN (300G)

Makaron w sosie śmietanowo -
bazyliowym / fasolka szparagowa /
marchewka paryska

Basil cream sauce / green beans / Parisian carrot

56 zł

WOLNO PIECZONE ŻEBERKA WIEPRZOWE

SLOW-COOKED PORK RIBS (700G)

Sos BBQ Mississippi / łódeczki ziemniaczane /
surówka coleslaw

*Mississippi BBQ sauce / potato boats /
coleslaw salad*

69 zł

ROLADKA Z KURCZAKA OWINIĘTA SZYNKĄ PARMEŃSKĄ

CHICKEN ROLL WRAPPED WITH
PARMA HAM (450G)

Bryndza / suszone pomidory / bazylia / puree
ziemniaczano – bazyliowe / marchewka paryska

*Polish parmesan / sun-dried tomatoes / basil / potato -
basil puree / Parisian carrot*

56 zł

POLIKI WOŁOWE

BEEF CHEEKS (450G)

Puree ziemniaczano – bazyliowe /
buraczki w marynacie

Potato - basil puree / pickled beetroots

66 zł

POLĘDWICZKI WIEPRZOWE

PORK TENDERLOIN (450G)

Gnocchi / gulasz warzywny a la Ratatouille

Gnocchi / vegetable ratatouille

59 zł

ROLADKA Z KURCZAKA



POLIKI WOŁOWE



POLĘDWICZKI WIEPRZOWE



DANIA MIĘSNE

meat dishes

BURGER WOŁOWY

BEEF BURGER (550G)

Cheddar / boczek grillowany / sałata /
pomidor / ogórek konserwowy / sos aioli /
frytki / ketchup **59 zł**

Cheddar / grilled bacon / lettuce / tomato /
pickled cucumber / aioli sauce / fries / ketchup

BURGER Z CHRUPIĄCYM KURCZAKIEM

CRISPY CHICKEN BURGER (500G)

Cheddar / pomidor / sałata / sos aioli / prażona
cebulka / frytki / ketchup **56 zł**

Cheddar / tomato / lettuce / aioli sauce /
roasted onion / fries / ketchup



DODATKI

additiones

FRYTKI Z KETCHUPEM

FRIES WITH KETCHUP (300G)

17 zł

ŁÓDECZKI ZIEMNIACZANE Z AIOLI

POTATO BOATS (250G)

17 zł

KRAŻKI CEBULOWE / ONION RINGS(200G)

17 zł

SURÓWKA COLESLAW / COLESLAW (150G)

9 zł

SALATKA WARZYWNA/ VEGETABLE SALAD (200G)

15 zł

SOSY/DIPS(50G)

bbq / sweet chilli / cream / aioli / ketchup / mayo

5 zł



DANIA DLA DZIECI

children's dishes

ZUPA POMIDOROWA TOMATO SOUP (250ML)

Z makaronem
With pasta

18 zł

NALEŚNIKI PANCAKES (200G)

Waniliowy twarożek / owoce / sos wiśniowy
Vanilla cream cheese / fresh fruits / cherry glaze

26 zł

RIGGATONI POMODORO (150G)

Makaron w sosie pomidorowym z parmezanem
Pasta in tomato sauce with parmesan

26 zł

PULPECIKI W JASNYM SOSIE MEATBALLS IN CREAMY SAUCE (250G)

Sos śmietanowo - koperkowy /
puree ziemniaczano - bazyliowe
Creamy dill sauce/basil - potato puree

28 zł

ZŁOCISTE FILECIKI Z KURCZAKA CRISPY CHICKEN FILLETS (250G)

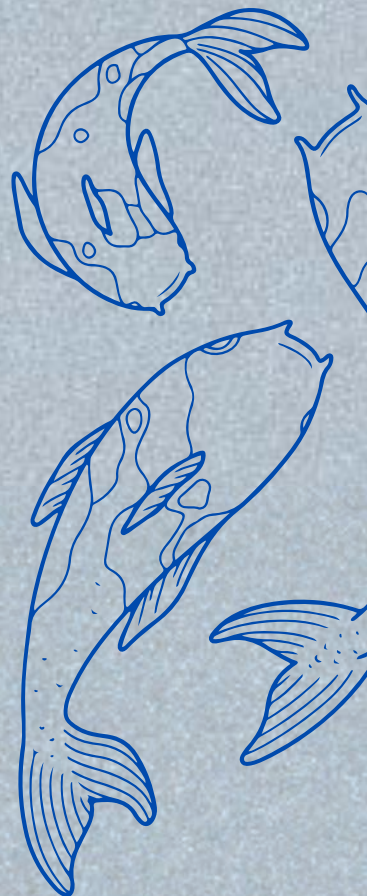
frytki / ketchup
fries / ketchup

32 zł

ZŁOCISTE FILECIKI Z DORSZA CRISPY COD FILLETS (250G)

frytki / ketchup
fries / ketchup

35 zł



DESERY

deserts

DESER DNIA (zapytaj o dostępność)
DESERT OF THE DAY (150G)

22 zł

Szarlotka / Brownie / Sernik
Apple Pie / Brownie / Cheesecake

**WYSTARCZY
POCZEKAĆ 15 MIN, A
NASZA DOMOWA,
ŚWIEŻO WYPIEKANA
SZARLOTKA TRAFI NA
TWOJ STÓŁ!**

GAŁKA LODÓW DO DESERU
EXTRA ICE CREAM SCOOP (30G)

5 zł

BITA ŚMIETANA DO DESERU
EXTRA WHIPPED CREAM(20G)

5 zł



NASZE KLASYKI

classic cocktails

APEROL JACK

39 zł/1l

drink w połączeniu
z delikatnym Piwem Capitan Jack

ŚWIEŻE PROSECO Z NALEWAKA

DRAFT PROSECCO

120 ml – 15 zł

0,5 l – 49 zł

pyszne włoskie prosecco prosto ze
zmróżonej beczki

SANGRIA Z OWOCAMI

FRUITY SANGRIA

300 ml – 18 zł

1,5 l – 75 zł

tradycyjny hiszpański klasyk, na bazie wina i owoców z
dodatkiem kostek lodu

LEMONIADA KLASYCZNA

CLASSIC LEMONADE

300 ml – 16 zł

1,5 l – 69 zł

cytryna / pomarańcza / cukier trzcinowy / lód
lemon / orange / cane sugar / ice cubes

LEMONIADA MIODOWA

HONEY LEMONADE

300 ml – 18 zł

cytryna / pomarańcza / miód / lód
lemon / orange / honey / ice cubes



NA ZIMNIEJSZE WIECZORY

warming drinks for colder evening

HERBATA ROZGRZEWAJĄCA 300 ML

WARMING TEA

20 zł

pomarańcza / cytryna / imbir / cynamon /
goździki / miód

orange / lemon / honey / ginger / cinnamon / cloves

CHERRY LADY 300 ML

26 zł

herbata czarna / pomarańcza / cytryna / miód /
wiśnie / 40 ml wiśniówki

Black tea / orange / lemon / honey / 40 ml cherry liquer/cherry

CZERWONE WINO GRZANE Z CYNAMONEM I GOŹDIKAMI 200 ML

20 zł

Red mulled wine with cinnamon and cloves

APEROL W CIEPŁEJ ODSŁONIE NA BAZIE BIAŁEGO WINA I SOKU Z AROMATYCZNEJ POMARAŃCZY 200 ML

24 zł

Aperol in a warm version based on white wine
and juice of aromatic orange

KAWY Z ALKOHOLEM

alcoholic coffee drinks

27 zł/250ML

BAILEY S COFFE

americano z dodatkiem likieru śmietankowego i bitej śmietany

WEDEL COFFEE

americano z dodatkiem likieru wiśniowo - czekoladowego i bitej śmietany

AMARETTO COFFEE

americano z dodatkiem likieru migdałowego i bitej śmietany

HERBATY

tea

HERBATA EILLES

EILLES TEA – 500 ML

CZARNA / EARL GREY / ZIELONA / ZIELONA Z EGZOTYCZNYMI
OWOCAMI / ZIELONA JAŚMINOWA / OWOCOWA
TRUSKAWKA Z MALINĄ / MIĘTA PIEPRZOWA / OWOCOWA
JABŁKOWA / OWOCOWA POMARAŃCZA Z WITAMINĄ C

*black / earl grey / green / green with exotic fruits / jasmine
green / peppermint / red berries / apple / orange with vitamin c*

16 zł

**Dodaj do herbaty 40 ml wiśniówki w cenie
10 zł lub 40 ml rumu w cenie 12 zł**

*Add 40 ml of cherry liqueur for 10 PLN or
40 ml of RUM for 12 PLN*

KAWY

coffee

Espresso (40 ml)	13
Espresso macchiato (50 ml)	14
Espresso doppio (80 ml)	20
Americano (200 ml / 300 ml)	14/17
Kawa biała (200 ml / 300 ml)	15/18
Cappuccino (300 ml)	16
Latte (300 ml)	16
Flat white (200 ml)	20
Mocca z czekoladą / Chocolate Mocca (300 ml)	20
Kawa mrożona z lodami śmietankowymi (300 ml)	
<i>Iced coffee</i>	22
Gorący napój czekoladowy z bitą śmietaną lub piankami Marschmallow(300ML)	22
<i>Hot Chocolate drink with whipped cream or marschmallows</i>	

dodatkowy strzał kawy 7 zł
mleko roślinne 3 zł (SOJOWE / OWSIANE)

bita śmietana 3 zł

Extra coffee shot 7 zł

plant-based drink (Soy/Oatmeal) 3 zł

whipped cream 3 zł

NAPOJE ZIMNE

drinks

Krystaliczne źródło: gazowana / niegazowana <i>water: sparkling / still</i>	0,3 l / 7
Pepsi / Pepsi Max / Mirinda / 7UP / Schweppes	0,2 l / 8
Lipton Ice Tea brzoskwiniowa / zielona herbata <i>lipton Ice Tea peach / green tea</i>	0,2 l / 8
Sok Toma jabłkowy / pomarańczowy <i>fruit Juice apple/orange</i>	0,2 l / 8
Nektar porzeczkowy <i>black currant</i>	0,2 l / 8
Sok świeżo wyciskany – zapytaj o dostępność kelnera <i>freshly squeezed juice</i>	0,2 l / 20

PIWO BUTELKOWE

bottled beer

Lech	0,5 l / 16
Lech Easy	0,4 l / 16
Kozel jasny / Kozel ciemny	0,5 l / 16
Hardmade Peach / Hardmade Yuzu	0,4 l / 16
Książęce Złote pszeniczne	0,5 l / 16
Książęce Ciemne Łagodne	0,5 l / 16
Książęce Czerwony Lager	0,5 l / 16
Książęce IPA	0,5 l / 16
Książęce Porter	0,5 l / 16
Grolsch	0,45 l / 17
Pilsner Urquell	0,5 l / 17
Sopockie piwo	0,5 l / 22

Festiwalowe, Plażowe, Kurortowe, Portowe

PIWO BEZALKOHOLOWE

alcohol-free beer

Kozel	0,5 l / 16
Lech Free Lager	0,5 l / 16
Lech Free Pomelo Grejpfrut	0,5 l / 16
Lech Active Liczi i cytryna	0,5 l / 16



BIAŁE WINA

white wine



150 ml



750 ml

EL CAMPO CHARDONNAY / W / CHILE (DRY)

Świeże, łagodne, owocowe wydanie kosmopolitycznej odmiany chardonnay. Cytrusy i dojrzałe jabłka oraz gruszki, to aromatyczny wyznacznik tego wina. W ustach świeże, intensywne o dobrze zrównoważonej kwasowości.

23 zł

99 zł

EL CAMPO SAUVIGNON BLANC / W / CHILE (DRY)

Jasnożółta barwa z zielonkawym połyskiem. W nosie sprężyste, cytrusowe aromaty z akcentem różowego grapefruta i agrestu. Delikatna kwasowość o odświeżającym charakterze.

23 zł

99 zł

ABTEI HIMMEROD RIESLING FEINHERB / PW / NIEMCY (SEMI-DRY)

Klasyczny niemiecki riesling z Doliny Mozeli w wersji półwytrawnej. Duża ilość cukru resztkowego dobrze "ukryta" została przez naturalną kwasowość, która utrzymuje wino w odpowiednim balansie i dostarcza orzeźwienia.

25 zł

105 zł

ABTESAVEE SEA SAUVIGNON BLANC / W / NOWA ZELANDIA (DRY)

Wino na wskroś soczyste i kruche w swej strukturze. Owoce tropikalne przeplatają się z aromatami grejpfruta, melona i dojrzałego agrestu. Na podniebieniu rześkie, pełne wigoru. Długo ze szczyptą marakui w finiszu.

27 zł

120 zł

WINA CZERWONE

red wine

LAYA /W / HISZPANIA (DRY)



150 ml



750 ml

Pełne, intensywne czerwone wino z mocno zaakcentowanym dojrzałym ciemnym owocem, który przeplatany jest nutami czarnego pieprzu oraz przypraw korzennych.

Usta pełne, dojrzałe z ciepłą, aksamitną tanią.

Wino dojrzewało 4 miesiące w beczkach z francuskiego dębu.

Długi owocowy finisz nie pozwala na szybkie pożegnanie z tym interesującym winem.

27 zł

120 zł

PRIMITIVO DI MANDURIA ARCHIDAMO /W/WŁOCHY (DRY)

To wytrawne wino o czerwonej barwie z fioletowymi refleksami produkowane w 100% ze szczepu primitivo.

Część wina dojrzewa przez 8 miesięcy w dębowych beczkach.

W zapachu dominują dojrzałe owoce wiśni z aromatem wanilii oraz lukrecji.

Usta dobrze zbalansowane, owocowe z nutami wiśni, czekolady i lukrecji o odświeżającym charakterze.

25 zł

105 zł



DRINKI

cocktails

APEROL SPRITZ 250ML

32 zł

80 ml Aperol / 100 ml Prosecco / pomarańcza / woda gazowana

GIN&TONIC 250 ML

28zł

40 ml Gordon's gin / 80 ml Schweppes tonic / cytryna / rozmaryn

MARTINI TONIC 250 ML

28zł

80 ml Martini Fiero / 100 ml Shweepes Tonic / pomarańcza / rozmaryn

LETNIE ORZEŻWIENIE 250 ML

32 zł

40 ml Martini Fiero / 40 ml Bols Triple Sec / 5 ml Granadine / 80 ml Schweepes Tonic

NEGRONI 200ML

34 zł

40 ml Gordon's gin / 40 ml Campari / 40 ml Martini Rossato / pomarańcza

MIMOSA 140ML

32 zł

70 ml Prosecco / 70 ml świeżego soku z pomarańczy



Polecamy drink MIMOSA do śniadania w cenie 27 zł

SPECIAL OFFER : Order breakfast and a MIMOSA cocktail for 27 zł

WHISKY / 40 ML

Ballantines	16
Jack Daniel's	18
Jameson	16
Bulleit Bourbon Frontier Whiskey	22
Chivas Regal 12 letnia	18
Hankey Bannister	17
Hankey Bannister Heritage Blend	19
Monkey Shoulder Blended Malt	22
Johnnie Walker Black 12 letnia	19
Kavalan Classic Single Malt	37
anCnoc 12 letnia	22
Ardbeg 10 letnia	30
Old Pulteney 12 letnia	23
Balblair 2003 Vintage	36
Aberfeldy 12 letnia	32
The Arran Malt Amarone	32
Glenmorangie 10 letnia	32
Togouchi Old Blended Whisky 18 letnia	57
Bruichladdich The Classic Laddie Scottish Barley	32
Lagavulin 16 letnia	44
Singleton	23
Talisker	27

RUM /40 ML

Captain Morgan	15
Captain Morgan Dark	18
Captain Morgan Spice	16
Captain Morgan Apple	16



GIN / 40 ML

Gordon's	17
Gordon's Pink	18
Gordon's Sicilian	18
Tanqueray London Dry	20
Tanqueray Sevilla	22
Bombay Sapphire	19
Magellan	19
Bulldog London Dry	22
Cubical Kiss Premium Dry Gin	25
Vine Gin de France Floraison	22
Hendrick's Scotland Gin	25
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin	27
Monkey 47 Schwarzwald Sloe Gin	27
Copper Head Gin	27

TEQUILA / 40 ML

Jose Cuervo Gold	17
Jose Cuervo Silver	15

COGNAC / BRANDY / 40 ML

Metaxa 5	16
Metaxa 7	19
Hennessy	24

WÓDKA / 40 ML

Absolut	16	170
Ketel one cytrynowy	19	
Ketel one	17	
Cana Rio Cachaca	17	
Chopin	18	
Wyborowa	14	150
Soplica smakowa	13	
Orkisz	16	



0,5 l