

P R Z Y S T A W K I

Tatar z tuńczyka 69,-

Świeży tuńczyk, papaja, mango, ogórek, granat, ziarna sezamu, sos ponzu, spicy-mayo, limonka

Vitello Tonato 59,-

Cielęcina duszona, sos z tuńczykiem i majonezem na bazie białego wina, natka pietruszki, suszony pomidor, kapary

Carpaccio wołowe 79,-

Polędwica wołowa sezonowana, pasta truflowa, rukola, parmezan, boczniak- mikołajek, oliwki, kapary, suszony pomidor

Bakłażan w panko 59,-

Bakłażan panierowany, sos pomidorowy z czosnkiem, burrata, pesto bazyliowe, krem balsamiczny, parmezan

Krewetki w białym winie 69,-

Krewetki, czosnek, chili, imbir, białe wino, masło, natka pietruszki, mini sałatka z białej rzodkwi z orzechami ziemnymi w azjatyckim stylu, grzanki domowe

Tatar wołowy 74,-

Polędwica wołowa sezonowana, szalotka, grzyby marynowane, majonez trufłowy, żółtko jaja, oliwa lubczykowa, grzanki, chrust z ziemniaka

Buratta 58,-

Ser burrata, pomidory sezonowe, sos vinaigrette, oliwa bazyliowa, pesto pistacjowe

Ziemniaki francuskie z majonezem trufłowym 39,-

Pieczone ziemniaki francuskie, majonez trufłowy, szczypiorek, parmezan

Deska serów włoskich 109,- / 210,-

Selekcja najlepszych włoskich serów oraz wędlin z konfitura figową, polskim miodem i focaccią (do wyboru smaki: gorgonzola / suszony pomidor / rozmaryn), w wersji dla dwóch lub czterech osób

Focaccia klasyczna 32,-

Smak do wyboru: gorgonzola / suszony pomidor / rozmaryn

Focaccia trufłowa 45,-

Trufla z parmezanem

Grissini 36,-

Świeżo wypiekane paluchy grissini, sos aioli, oliwa z pesto bazyliowym

S A Ł A T Y

Sałata "Cezar" z kurczakiem 53,-

Filet z piersi kurczaka z grilla, sałata rzymska, chips z szynki parmeńskiej, kapary, parmezan, pomidorki cherry, sos cesarski, focaccia

Sałatka z krewetkami 69,-

Krewetki w panko, młode liście sałat, granat, rzodkiewka, sos cytrynowy, płatki parmezanu, spicy-mayo

Sałata z ośmiornicą 129,-

Kruche sałaty, ośmiornica, kolendra, chilli, imbir, suszone pomidory, plasterki ziemniaka grillowanego, cebula czerwona, świeże zioła

Z U P Y

Zupa rybna 54,-

Krewetki, małże, łosoś, cukinia, marchew, seler, chilli, imbir, czosnek, pomidory, świeże zioła

Rosół z kaczki 35,-

Bulion z kaczki, julienne warzywne, domowe pierożki z mięsem z kaczki

Krem z pomidorów 33,-

Pomidory, mascarpone, pesto bazyliowe, wywar warzywny, świeże zioła, domowe grissini

R I S O T T O

Risotto frutti di mare 85,-

Ryż arborio, małże, kalmary, krewetki, szalotka, czosnek, sos pomidorowy, natka, chilli, białe wino, masło, parmezan

P A S T Y

Istnieje możliwość zmiany rekomendowanego przez nas makaronu na: penne, spaghetti (klasyczne lub bezglutenowe), tagliatelle (klasyczne, szpinakowe lub orkiszowe)

Spaghetti frutti di mare 87,-

Małże, kalmary, krewetki, szalotka, czosnek, sos pomidorowy, natka, chili, białe wino, masło, makaron zapiekany w pergaminie

Gnocchi alfredo 56,-

Domowe kopytka, grillowany kurczak, cebula, czosnek, suszone pomidory, szpinak, białe wino, śmietana, mascarpone

Ravioli z ricottą i szpinakiem 54,-

Domowe ravioli z ricottą i szpinakiem w sosie pomidorowym z mascarpone, parmezan

Spaghetti pomodoro z burrata 55,- vege

Czosnek, oliwa z oliwek, pomidory, masło, świeża bazylia, burrata

Spaghetti Aglio Olio VR 52,- vege

Suszone pomidory, natka pietruszki, czosnek, masło, papryczka chili, białe wino, oliwa

Spaghetti Aglio Olio VR z krewetkami 69,-

Suszone pomidory, natka pietruszki, czosnek, masło, papryczka chili, białe wino, oliwa, krewetki

Penne pesto & parma 57,-

Domowe pesto bazyliowe, szalotka, chrupiąca szynka parmeńska, suszony pomidor, orzechy pini, śmietana, parmezan

Spaghetti carbonara 59,-

Guanciale, czosnek, żółtka jaja, bulion, parmezan, pieprz czarny

O W O C E M O R Z A

Filet z łososia 109,-

Grillowany filet z łososia, risotto cytrynowe, drobno krojone warzywa sezonowe, granat, sos na bazie białego wina z kaparami, oliwa bazyliowa

Małże ok 750 g 89,-

Małże, białe wino, czosnek, szalotka, natka pietruszki, masło, grzanki lub małże, sos pomidorowy, chili, czosnek, natka pietruszki, masło, grzanki

Patelnia owoców morza 120,-

Małże nowozelandzkie, małże chilijskie ośmiornica, kalmary, krewetki, , imbir, chili, białe wino, masło, natka pietruszki, grzanki czosnkowe

Świeża ryba dnia czw.-nd.

Zapytaj obsługi o dostępność, cena w zależności od gatunku ryby

Świeży homar 65,- (cena za 100g)

Na zamówienie 2-3 dni wcześniej, przyjmujemy zamówienia na min. 2 porcje

Świeży homar pieczony z dodatkami: pikantnym spaghetti aglio olio z suszonymi pomidorami lub sosem bernaise, palone masło, grzanki

D A N I A G Ł Ó W N E

Cotoletta alla Milanese 109,-

Słynny, wielki sznycel cielęcy, masło palone, młode ziemniaki, mini sałata z vinegrette

Kaczka 99,-

Luzowana połówka kaczki pieczonej, buraczki, domowe kopytka, pieczone jabłko, żurawina

Żeberka BBQ 82,-

Żeberka pieczone w sosie barbecue, szczypiorek, ziemniaki zapiekane z ziołami i masłem, surówka z kapusty, sos paprykowy, sos aioli

Saltimbocca 96,-

Cielęcina, szynka parmeńska, szałwia, sos z białego wina i masła, natka pietruszki, gnocchi szpinakowe, sezonowe warzywa z patelni z masłem

Smash Burger VR 62,-

Domowa bułka brioche, burger z mięsa rozbratel rasy limousine, cheddar, ogórek konserwowy, cebula karmelizowana, keczup, majonez, frytki klasyczne lub z batata

Policzki wołowe 89,-

Policzki wołowe z polskiej wołowiny, sos z czerwonego wina, puree ziemniaczane, smażona na maśle fasolka szparagowa z czosnkiem

Stek sezonowany 160,-

Stek z najlepszej, sezonowanej polskiej połówki wołowej, masło ziołowe z czosnkiem, warzywa grillowane, ziemniaki francuskie z majonezem truflowym, sos pieprzowy

P I Z Z A Z P I E C A

Nasza pizzę przygotowujemy niezmiennie od 2007 roku w piecu opalonym wyselekcjonowanym liściastym drewnem, w temperaturze dochodzącej do 500 C.

Margherita 45,- - vege

Mozzarella, sos pomidorowy, parmezan

Vegetariana 53,- - vege

Mozzarella, sos pomidorowy, grillowane warzywa: bakłażan, cukinia, papryka, cebula, pieczarki

Capriciosa 57,-

Mozzarella, sos pomidorowy, pieczarki, karczochy, szynka

Pepperoni 54,-

Mozzarella, sos pomidorowy, włoskie salami

Diavola 54,-

Mozzarella, sos pomidorowy, włoskie pikantne salami

Caramba 55,-

Mozzarella, sos pomidorowy, włoskie salami, jalapeno, cebula czerwona

Quattro Stagioni 56,-

Mozzarella, sos pomidorowy, szynka, pieczarki, karczochy, oliwki

Quatro Formaggi 59,- - vege

Mozzarella, sos pomidorowy, gorgonzola, provolone, parmezan

Buratta 69,-

Mozzarella, sos pomidorowy, szynka, świeży ser burrata, rukola, pomidorki cherry, pomidory suszone, parmezan

Campagnola 54,-

Mozzarella, sos pomidorowy, bekon, szynka, salami, czosnek, cebula

Di bufala 58,- - vege

Mozzarella, sos pomidorowy, mozzarella di bufala, bazylia, oliwa z oliwek

Villa Riccona 59,-

Mozzarella, sos pomidorowy, rukola, szynka parmeńska, parmezan, pomidorki cherry

Marco 54,-

Mozzarella, sos pomidorowy, bekon, jajko, szczypior, karmelizowana cebula, serek śmietankowy

Frutti di mare 86,-

Mozzarella, sos pomidorowy, małże, kalmary, krewetki, suszone pomidory, chili

Tartuffo 86,- - vege

Mozzarella, sos pomidorowy, mascarpone, carpaccio z trufli

D E S E R Y

Tarta tatin 32,-

Francuska tarta z jabłkami i karmelem, serwowana na ciepło z kulką lodów waniliowych

Puszysty sernik 31,-

Sernik z ricotty i mascarpone z sosem z czarnej porzeczki i jagody

Tiramisu 35,-

Słynny włoski deser z włoskich biszkoptów, zanurzonych w kawie i likierze Kahlua z puszystym kremem z mascarpone

Creme Brulee 31,-

Francuski przysmak- krem waniliowy pod "skorupką" z palonego cukru

Beza 37,-

Chrupiąca beza, świeże owoce, mascarpone

Czekoladowy fondant 38,-

Ciepły fondant z płynną czekoladą, kulka lodów waniliowych, owoce

Domowy sorbet 17,-

Zapytaj obsługę o dostępne smaki

Lody 33,-

Porcja 3 smaków / zapytaj obsługę o dostępne smaki

N A P O J E

Woda Kropla Beskidu 10,-

Gazowana lub niegazowana 0,33l

San Pellegrino lub Aqua Panna 16,- / 32,-

Gazowana lub niegazowana 0,25l / 0,75l

Świeży sok wyciskany 22,-

Pomarańczowy lub grejpfrutowy 0,2l

Świeży sok tłoczony 18,-

Jabłkowy, marchewkowy, gruszkowy 0,2l

Lemoniada cytrynowa 18,- / 49,-

Klasyczna lemoniada cytrynowa / szklanka 0,25l lub dzbanek 1l

Lemoniada sezonowa 22,- / 65,-

Sezonowa lemoniada marakuja lub arbuzowa / szklanka 0,25l lub dzbanek 1l

Domowa Ice-Tea 16,- / 45,-

Szklanka 0,25l lub dzbanek 1l

Napoje butelkowane 0,25l / 14,-

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley Tonic,
Fuze tea brzoskwinia & hibiskus lub cytryna & trawa cytrynowa

Soki Cappy 0,2l / 13,-

Sok pomarańczowy, grejpfrutowy, ananasowy, jabłkowy, pomidorowy, z czarnej porzeczki

K A W A & H E R B A T A

Kawa espresso / podwójne espresso 13,- / 20,-

Kawa americano 17,-

Kawa flat white 21,-

Kawa capuccino 17,-

Kawa latte machiato 19,-

Kawa frappe 26,-

Mleko roślinne + 2,-

Gorąca czekolada 19,-

Napar imbirowy 23,-

Herbata zimowa 23,-

Herbata w torebkach 20,-

Assam Bari, Greenleaf, Morgentau, Lemon Fresh, Cream Orange, Sweet Berries, Earl Grey, Refreshing Mint, Jasmine Gold

Herbata sypana 20,-

Special Earl Grey, Snow White Dream, Green Keemun Leaf tea, White Yin Long, Sweet Kiss, Raspberry Royal Get The Power, Red Fruit

A L K O H O L E

PIWO LANE

Grimbergen 33cl	26,-
Grimbergen 50cl	36,-
Grimbergen Blonde - klasyczny lager	
Grimbergen Blanche - piwo pszeniczne	
Grimbergen Double - piwo ciemne	
Grimbergen trial 3 rodzaje x 0,15cl	29,-
Kronenbourg 1664 Blanc 33 cl	23,-
Sok do piwa	2,-

PIWO BUTELKOWE

Okocim Premium Pils 50cl	16,-
Corona 33cl	22,-
Corona 33cl 0%	22,-
Okocim bezalkoholowe 50cl	18,-

WÓDKA

Śliwowica Łącka 4cl	48,-
Wódka Wyborowa 4cl / 70 cl	11,- / 150,-
Absolut Blue 4cl / 70cl	14,- / 195,-
Finlandia regular 4cl / 70 cl	14,- / 195,-
Belvedere 4 cl / 70 cl	38,- / 480,-
Żubrówka 4cl / 70 cl	14,- / 195,-
Grey Goose 4cl/ 70 cl	48,- / 600,-

KONIAK

Hennessy V.S. 2cl	32,-
Hennessy V.S.O.P. 2cl	36,-
Metaxa ***** 4 cl	30,-

WHISKY

Ballantines 4cl / 70 cl	16,- / 210,-
Jameson 4cl / 70 cl	24,- / 295,-
Johnnie Walker Black 4cl / 70 cl	25,- / 370,-
Chivas Regal 12Y 4cl / 70 cl	25,- / 370,-
Jack Daniel's 4 cl / 70 cl	19,- / 270,-
Glenfiddich 15y 4 cl / 70 cl	48,- / 600,-

LIKIERY

Fernet Branca 4cl	28,-
Jagermeister 4cl	29,-
Limoncello 4cl	25,-
Likier kawowy 4 cl	16,-

POZOSTAŁE ALKOHOLE

Hendrick's gin 4cl	29,-
Seagram's gin 4cl	19,-
Bacardi rum light 4cl	19,-
Caná Rio Cachaca 4 cl	18,-
Sauza silver tequila 4cl	19,-
Grappa Primavera 4cl	25,-
Campari bitter 4cl	19,-
Martini bianco 8cl	19,-
Martini extra dry 8cl	19,-

A P P E T I Z E R S

Tuna tartare 69,-

Fresh tuna, papaya, mango, cucumber, pomegranate, sesame seeds, ponzu sauce, spicy mayo, lime

Vitello Tonnato 59,-

Braised veal, tuna and mayonnaise sauce with white wine, parsley, dried tomato, capers

Beef carpaccio 79,-

Seasoned beef tenderloin, truffle paste, rocket, parmesan, oyster mushroom, olives, capers, dried tomato

Panko-fried eggplant 59,-

Breaded eggplant, tomato sauce with garlic, burrata, basil pesto, balsamic cream, parmesan cheese

Shrimps with white wine sauce 69,-

Shrimp, garlic, chili, ginger, white wine, butter, parsley, Asian-style mini white radish salad with peanuts, homemade croutons

Beef tartare 74,-

Seasoned beef tenderloin, shallot, marinated mushrooms, truffle mayonnaise, egg yolk, lovage olive oil, croutons, potato crisps

Burrata 58,-

Burrata cheese, seasonal tomatoes, vinaigrette dressing, basil olive oil, pistachio pesto

French potatoes with truffle mayonnaise 39,-

Baked French potatoes, truffle mayonnaise, chives, parmesan cheese

Italian cheese board 109,- / 210,-

A selection of the best Italian cheeses and cold cuts with fig jam, Polish honey and focaccia (flavors to choose from: gorgonzola / dried tomato / rosemary), available for 2 or 4

Classic focaccia 32,-

Flavor to choose from: gorgonzola / dried tomato / rosemary

Truffle focaccia 45,-

Parmesan truffle

Breadsticks 36,-

Freshly baked grissini breadsticks, aioli sauce, olive oil with basil pesto

S A L A D S

Caesar salad with chicken 53,-

Grilled chicken breast fillet, romaine lettuce, Parma ham chips, capers, Parmesan cheese, cherry tomatoes, Caesar dressing, focaccia

Shrimp salad 69,-

Panko-crusting shrimp, young lettuce, pomegranate, radish, lemon sauce, parmesan flakes, spicy mayo

Salad with octopus 129,-

Crispy lettuce, octopus, coriander, chili, ginger, dried tomatoes, grilled potato slices, red onion, fresh herbs

S O U P S

Fish soup 54,-

Shrimps, mussels, salmon, zucchini, carrots, celery, chili, ginger, garlic, tomatoes, fresh herbs

Duck broth 35,-

Duck broth, vegetable julienne, homemade dumplings with duck meat

Tomato cream soup 33,-

Tomatoes, mascarpone, basil pesto, vegetable broth, fresh herbs, homemade grissini

R I S O T T O

Risotto frutti di mare 85,-

Arborio rice, mussels, squid, shrimp, shallots, garlic, tomato sauce, parsley, chili, white wine, butter, parmesan cheese

P A S T Y

It is possible to change the pasta to: penne, spaghetti (classic or gluten-free), tagliatelle (classic, spinach or spelt)

Spaghetti frutti di mare 87,-

Mussels, squid, shrimp, shallots, garlic, tomato sauce, parsley, chili, white wine, butter, pasta baked in parchment paper

Gnocchi Alfredo 56,-

Homemade potato dumplings, grilled chicken, onion, garlic, dried tomatoes, spinach, white wine, cream, mascarpone

Ravioli with ricotta and spinach 54,- vege

Homemade ravioli with ricotta and spinach in tomato sauce with mascarpone and parmesan cheese

Spaghetti pomodoro with burrata 55,- vege

Garlic, olive oil, tomatoes, butter, fresh basil, burrata

Spaghetti Aglio olio R 52,- vege

Sun-dried tomatoes, parsley, garlic, butter, chili pepper, white wine, olive oil

Spaghetti Aglio Olio VR with shrimps 69,-

Sun-dried tomatoes, parsley, garlic, butter, chili pepper, white wine, olive oil, shrimps

Penne pesto & parma 57,-

Homemade basil pesto, shallot, crispy Parma ham, sun-dried tomato, pine nuts, cream, Parmesan cheese

Spaghetti carbonara 59,-

Guanciale, garlic, egg yolks, broth, parmesan, black pepper

S E A F O O D

Salmon fillet 109,-

Grilled salmon fillet, lemon risotto, finely chopped seasonal vegetables, pomegranate, white wine sauce with capers, basil olive oil

Mussels approx. 750 g 89,-

Mussels, white wine, garlic, shallot, parsley, butter, croutons or mussels, tomato sauce, chili, garlic, parsley, butter, croutons

Seafood pan 120,-

New Zealand mussels, Chilean mussels, octopus, squid, shrimp, ginger, chili, white wine, butter, parsley, garlic croutons

Fresh fish of the day Thu-Sun

Ask the staff about availability, price depends on the type of fish

Fresh lobster 65,- (price per 100g)

If ordered 2-3 days in advance, we accept orders for at least 2 portions.

Fresh baked lobster with accompaniments: spicy spaghetti aglio olio with dried tomatoes or bernaise sauce, browned butter, croutons

M A I N C O U R S E S

Cotoletta ala Milanese 109,-

The famous, large veal schnitzel, brown butter, new potatoes, mini salad with vinaigrette

Duck 99,-

Roasted duck breast, beetroot, homemade potato dumplings, baked apple, cranberries

BBQ Ribs 82,-

Ribs baked in barbecue sauce, chives, potatoes baked with herbs and butter, cabbage salad, pepper sauce, aioli sauce

Saltimbocca 96,-

Veal, Parma ham, sage, white wine and butter sauce, parsley, spinach gnocchi, seasonal vegetables pan-fried with butter

Smash Burger VR 62,-

Homemade brioche bun, Limousine burger, cheddar, pickled cucumber, caramelized onion, ketchup, mayonnaise, classic or sweet potato fries

Beef cheeks 89,-

Polish beef cheeks, red wine sauce, mashed potatoes, green beans fried in butter with garlic

Seasoned steak 160,-

Steak made from the best, seasoned Polish beef tenderloin, herb butter with garlic, grilled vegetables, French potatoes with truffle mayonnaise, pepper sauce

P I Z Z A

We have been preparing our pizzas since 2007 in an oven fired with selected hardwood, at temperatures reaching up to 500°C.

Margherita 45,- vege

Mozzarella, tomato sauce, parmesan

Vegetariana 53,- vege

Mozzarella, tomato sauce, grilled vegetables: eggplant, zucchini, peppers, onions, mushrooms

Capriciosa 57,-

Mozzarella, tomato sauce, mushrooms, artichokes, ham

Pepperoni 54,-

Mozzarella, tomato sauce, Italian salami

Diavola 54,-

Mozzarella, tomato sauce, spicy Italian salami

Caramba 55,-

Mozzarella, tomato sauce, Italian salami, jalapeno, red onion

Quattro Stagioni 56,-

Mozzarella, tomato sauce, ham, mushrooms, artichokes, olives

Quattro Formaggi 59,- vege

Mozzarella, tomato sauce, gorgonzola, provolone, parmesan

Buratta 69,-

Mozzarella, tomato sauce, ham, fresh burrata cheese, rocket, cherry tomatoes, dried tomatoes, parmesan cheese

Campagnola 54,-

Mozzarella, tomato sauce, bacon, ham, salami, garlic, onion

Buffala 58,- vege

Mozzarella, tomato sauce, mozzarella di buffala, basil, olive oil

Villa Riccona 59,-

Mozzarella, tomato sauce, rocket, Parma ham, Parmesan cheese, cherry tomatoes

Marco 54,-

Mozzarella, tomato sauce, bacon, egg, chives, caramelized onion, cream cheese

Frutti di mare 86,-

Mozzarella, tomato sauce, mussels, squid, shrimp, dried tomatoes, chili

Tartuffo 86,- vege

Mozzarella, tomato sauce, mascarpone, truffle carpaccio

D E S S E R T S

Tarte tatin 32,-

French apple tart with caramel, served warm with a scoop of vanilla ice cream

Cheesecake 31,-

Ricotta and mascarpone cheesecake with blackcurrant and blueberry sauce

Tiramisu 35,-

A famous Italian dessert made of Italian ladyfingers dipped in coffee and Kahlua liqueur with a fluffy mascarpone cream.

Creme Brulee 31,-

A French delicacy - vanilla cream under a "crust" of burnt sugar

Meringue 37,-

Crispy meringue, fresh fruits, mascarpone

Chocolate fondant 38,-

Warm fondant with liquid chocolate, a scoop of vanilla ice cream, and fruit

Homemade sorbet 17,-

Ask the staff about available flavors

Ice cream 33,-

Portion of 3 flavors / ask the staff about available flavors

D R I N K S

Water Kropla Beskidu 10,-

Carbonated or still 0.33l

San Pellegrino lub Aqua Panna 16,- / 32,-

Carbonated or still 0.25l / 0.75l

Fresh squeezed juice 22,-

Orange or grapefruit 0.2l

Fresh pressed juice 18,-

Apple, carrot, pear 0.2l

Lemonade 18,- / 49,-

Classic lemonade / 0.25l glass or 1l jug

Seasonal lemonade 22,- / 65,-

Seasonal passion fruit or watermelon lemonade / 0.25l glass or 1l jug

Homemade Ice-Tea 16,- / 45,-

0.25l glass or 1l jug

Bottled drinks 0.25l / 14,-

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley Tonic, Fuze tea peach & hibiscus or lemon & lemongrass

Juices Cappy 0,2l / 13,-

Orange, grapefruit, pineapple, apple, tomato, blackcurrant juice

For groups of 6 or more people we add a 10% service charge.

C O F F E E & T E A

Espresso coffee / double espresso 13,- / 20,-

Kawa americano 17,-

Kawa flat white 21,-

Kawa capuccino 17,-

Kawa latte machiato 19,-

Kawa hits 26,-

Plant milk + 2,-

Hot chocolate 19,-

Ginger infusion 23,-

Winter tea 23,-

Tea bags 20,-

Assam Bari, Greenleaf, Morgentau, Lemon Fresh, Cream Orange, Sweet Berries, Earl Grey, Refreshing Mint, Jasmine Gold

Loose tea 20,-

Special Earl Grey, Snow White Dream, Green Keemun Leaf tea, White Yin Long, Sweet Kiss, Raspberry Royal Get The Power, Red Fruit

A L C O H O L

DRAUGHT BEER

Grimbergen 33cl Grimbergen 50cl	26,-
Grimbergen Blonde - classic lager	36,-
Grimbergen Blanche - wheat beer	
Grimbergen Double - dark beer	
Grimbergen trial 3 types x 0.15cl	29,-
Kronenbourg 1664 Blanc 33 cl	23,-
Beer juice	2,-

BOTTLED BEER

Okocim Premium Pils 50cl	16,-
Corona 33cl	22,-
Corona 33cl 0%	22,-
Okocim non-alcoholic 50cl	18,-

VODKA

Łącka Śliwowica 4 cl	48,-
Wyborowa Vodka 4 cl / 70 cl	11,- / 150,-
Absolut Blue 4 cl / 70cl	14,- / 195,-
Finlandia regular 4 cl / 70 cl	14,- / 195,-
Belvedere 4 cl / 70 cl	38,- / 480,-
Żubrówka 4 cl / 70 cl	14,- / 195,-
Grey Goose 4 cl / 70 cl	48,- / 600,-

COGNAC

Hennessy V.S. 2cl	32,-
Hennessy V.S.O.P. 2cl	36,-
Metaxa ***** 4 cl	30,-

WHISKY

Ballantines 4cl / 70 cl	16,- / 210,-
Jameson 4cl / 70 cl	24,- / 295,-
Johnnie Walker Black 4cl / 70 cl	25,- / 370,-
Chivas Regal 12Y 4cl / 70 cl	25,- / 370,-
Jack Daniel's 4 cl / 70 cl	19,- / 270,-
Glenfiddich 15y 4 cl / 70 cl	48,- / 600,-

LIQUEURS

Fernet Branca 4cl	28,-
Jagermeister 4cl	29,-
Limoncello 4cl	25,-
Coffee liqueur 4cl	16,-

OTHER ALCOHOLS

Hendrick's gin 4cl	29,-
Seagram's gin 4cl	19,-
Bacardi rum light 4cl	19,-
Caná Rio Cachaca 4 cl	18,-
Sauza silver tequila 4cl	19,-
Grappa Primavera 4cl	25,-
Campari bitter 4cl	19,-
Martini bianco 8cl	19,-
Martini extra dry 8cl	19,-