



ŚNIADANIE breakfast 9³⁰-12⁰⁰ *kawa/herbata w cenie**

SZAKSZUKA 40 zł
2 jajka, pomidory koktajlowe Cilegini, pikantna kiełbasa kalabryjska 'Nduja, kozi ser, ciociarka, kmin rzymski, kolendra, pieczywo

2 eggs, Cilegini cherry tomatoes, spicy Calabrian 'Nduja sausage, goat cheese, chickpeas, cumin, coriander, served with bread

CROQUE MADAME 39 zł
Chleb maślany z pastą z pomidorów i karczochów, parmezan, gorgonzola, mozzarella, włoskie salami, jajko posztowe, sos holenderski, sałatka

Sweet butter bread with tomato and artichoke paste, Parmezan, Gorgonzola, Mozzarella, italian salami, poached egg, hollandaise sauce, salad

BLACK PUDDING SZ.L 39 zł
Jajko posztowe, kaszanka, jabłko, chałka smażona na maśle, sos hollandaise, rukola

Poached egg, black pudding, apple, butter-fried challah, hollandaise sauce, rucola

JAJECZNICA TRUFLOWA SZ.L 37 zł
Jajecznicza z trzech jaj, mascarpone, grzyby, pasta z czarnej truffli, rozszponka z pomidorem i ogórkiem, pieczywo, masło

Three scrambled eggs, mascarpone, mushrooms, black truffle paste, mâche with cucumber and tomato, bread and butter

ZESTAW SPÓŁDZIELNIA 36 zł
Dwa jajka na dowolny sposób, kiełbasa, bekon, pieczarka, pomidor, mix sałat, pieczywo, masło

Two eggs (how you like them), sausage, bacon, champignon, tomato, mixed salad, bread, butter

CRÊPES SUZETTE SZ.L 35 zł
Dwa naleśniki francuskie, migdały, pomarańczowy mascarpone, mandarynka, maślany sos Cointreau

Two French crepes, almonds, orange mascarpone, mandarin, Cointreau butter sauce

BRIOCHE ŚNIADANIOWA 35 zł
Brioche z jajkiem sadzonym, bekon, ser Mimolette, rukola, pomidor, czerwona cebula, majonez sweet chilli

Breakfast brioche with fried egg, bacon, Mimolette cheese, rucola, tomato, red onion, sweet chilli mayo

CHAŁKA Z MUSEM SERNIKOWYM 35 zł
Chałka smażona na maśle (2 szt.), mus sernikowy, sos pomarańczowy, świeże owoce

Butter-fried challah bread (2 pcs), cheesecake mousse, orange sauce, fresh fruit

ŚNIADANIE KLASYCZNE 32 zł
Twarożek z zielonym ogórkiem i koperkiem, wędzona szynka, pasta jajeczna, mix sałat, pieczywo, masło

Cottage cheese with cucumber and dill, smoked ham, egg spread, mixed salad, bread and butter

Dodatki (4 zł): jajko, boczek / Add (4 zł): egg, bacon
*Dopłata do kaw specjalnych +8 zł / *complimentary tea or coffee, +8 zł for specials
*Mleko owsiane +4 zł / *oat milk +4 zł

czas oczekiwania: 20-40 min / waiting time: 20-40 minutes
pizza może być wydawana w innym czasie niż pozostałe dania
our pizza may be served separately from other dishes
informacja o alergenach u managera / allergen info - ask the manager

PRZYSTAWKI starters

ANTIPASTI (4 LUB 2 OS./ 4 OR 2 PERS.) 88/49 zł
Selekcja włoskich serów, Bresola, Mortadella con Pistacchi, Mozzarella di Bufala, grilowany bakłażan i cukinia, karczochy, pieczywo

Selected Italian cheeses, Bresola, Mortadella con Pistacchi, Mozzarella di Bufala, grilled courgette and aubergine, artichoke, bread

KALMAR Z CHORIZO 56 zł
Kalmar z patelni, chorizo, pomidory, żółta papryka, czosnek, natka, szalotka, cytryna, kolendra, białe wino, pieczywo

Pan-fried calamari, chorizo, tomatoes, bell pepper, garlic, parsley, shallots, lemon, coriander, white wine, bread

KREWETKI KALABRYJSKIE 53 zł
Krewetki smażone na maśle z pikantną kiełbasą 'Nduja, porem, szalotką i czosnkiem, podawane z pieczywem

Butter-fried prawns with spicy 'Nduja sausage, leek, shallots and garlic, served with bread

TATAR WOŁOWY Z DOMOWYM MAJONEZEM 49 zł
Tatar wołowy, marynowane grzyby leśne, korniszony musztardowe, kapary, cebulki balsamiczne, sos holenderski, Grana Padano, oliwa ziołowa, aioli z czarnego czosnku, pieczywo

Beef steak tartare, marinated wild mushrooms, mustard cornichons, capers, balsamic pearl onions, hollandaise sauce, Grana Padano, herb olive oil, black garlic aioli, bread

BRUSCHETTA Z GRZYBAMI / AL PARMA 35 zł
Bagietka, grzyby leśne w oliwie, pasta truflowa, bocznik, mascarpone, Gorgonzola, czosnek, rozmaryn lub: Bagietka, Prosciutto di Parma, pomidorami malinowymi i suszonymi, pomidorami malinowymi i suszonymi, Grana Padano

Bruschetta, wild mushrooms, rosemary, truffle paste, mascarpone, oyster mushrooms, Gorgonzola, garlic or: Bruschetta, Parma ham, pesto with rasperry tomatoes, artichokes, sundried tomatoes, anchovies and garlic, Grana Padano

BUFFALO WINGS 5/10 szt. 21/36 zł
Skrzydeltka w naszym pikantnym sosie, słupki warzyw, sos ranch

Chicken wings in our hot and spicy sauce, vegetable sticks, ranch sauce

FRYTKI / FRYTKI Z BATATA 12/20 zł
Grube frytki z polskiego ziemniaka i ketchup lub frytki z batata i aioli z czarnego czosnku

Thick-cut Polish potato chips with ketchup or sweet-potato chips with black garlic aioli

PASTY pasta

PASTA FAMILIA (4 LUB 1 OS./ 4 OR 1 PERS.) 112/43 zł
Bucatini w sosie pomidorowym z klopsami indyczo-wołowymi lub wege, serem Grana Padano i bazylią

Bucatini in tomato sauce with turkey and beef or vege meatballs, Grana Padano cheese and basil

FRUTTI DI MARE 61 zł
Makaron Bucatini, krewetki, małże, kalmary, białe wino, oliwa, chilli, czosnek, purée z szalotki, pomidorki, natka pietruszki, cytryna

Bucatini pasta, prawns, mussels, calamari, white wine, olive oil, chilli, garlic, shallot purée, cherry tomatoes, parsley, lemon

CZARNE LINGUINE 56 zł
Krewetki na maśle z czosnkiem i śmietaną, pomidorki cherry, chilli, natka pietruszki, Linguine al Nero di Seppia

Butter-fried prawns with garlic and cream, cherry tomatoes, chilli, fresh parsley, Linguine al Nero di Seppia

PAPPARDELLE Z PESTO SYCYLIJSKIM 49 zł
Pappardelle, kurczak, pesto z suszonych pomidorów, migdałów i bazylii, rukola, Grana Padano, puder z oliwek

Pappardelle, chicken, basil sundried tomato and almond pesto, rucola, Grana Padano, olive powder

GNOCCHI TRUFLOWE Z BOCZNIKIEM 43 zł
Gnocchi, pasta truflowa, bocznik, mascarpone, por, Grana Padano, czosnek, szpinak baby, rukola

Gnocchi, truffle paste, mascarpone, oyster mushrooms, leek, garlic, Grana Padano, baby spinach, rucola

BURGERY burgers

BIG BOY 50 zł
Dwa kotlety wołowe (400g), ser Mimolette, pomidor, sałata lodowa, czerwona cebula, ogórek konserwowy, majonez dijon, frytki lub mix sałat

Two beef burgers, Mimolette cheese, iceberg lettuce, red onion, pickled gherkin, tomato, dijon mayo, chips or mixed salad

EL CHAPO 44 zł
Wołowina (200g), majonez z czarnym czosnkiem, ogórek marynowany w chipotle, miódzie i koperku, rukola, frytki lub mix sałat

Beef (200g), black garlic mayo, cucumber pickled in chipotle, honey and fennel, rucola, chips or mixed salad

BURGER SPÓŁDZIELNIA 44 zł
Wołowina (200g), gorgonzola, bekon, czerwona cebula, pomidor, ogórek konserwowy, sałata lodowa, majonez dijon, frytki lub mix sałat

Beef (200g), gorgonzola, bacon, iceberg lettuce, red onion, tomato, pickled gherkin, dijon mayo, your choice of chips or mixed salad

KLASYK CHEESE 41 zł
Wołowina (200g), ser Mimolette, czerwona cebula, pomidor, ogórek konserwowy, sałata lodowa, majonez dijon, frytki lub mix sałat

Beef (200g), Mimolette cheese, red onion, tomato, pickled gherkin, iceberg lettuce, dijon mayo, your choice of chips or mixed salad

Dodatki (4 zł): bekon / Mimolette / jalapeño Add (4 zł): bacon / Mimolette / jalapeño
Zamiana frytek na frytki z batata +5 zł / Change chips for sweet potato chips +5 zł
Zamiana burgera wołowego na wegański 0 zł / Change beef for vegan burger 0 zł

KANAPKI CORNED BEEF corned beef sandwiches

KIMCHI SANDWICH 45 zł
Chleb maślany, 150g wołowiny, cheddar, sałata rzymska, majonez miso, kimchi, marynowana czerwona cebula, dymka, piklowane warzywa

Slow roast beef (150g), sweet butter bread, cheddar, romaine lettuce, kimchi, miso mayo, marinated red onion, sesame, spring onion, pickled vegetables

KLASYCZNA 43 zł
Chleb maślany, 150g wołowiny, majonez szczypiorkowy, sałata rzymska, cheddar, fenkuł, marynowana czerwona cebula, piklowane warzywa

Slow roast beef (150g), sweet butter bread, chive mayo, romaine lettuce, fennel, marinated red onion, pickled vegetables

SALATKI salads *pieczywo w cenie*

TAJSKA SALATKA Z KACZKĄ/VEGE KACZKĄ 48/52 zł
Kaczka konfitowana/wege, orzeszki, ogórek, marchewka, czerwona cebula, kolendra, mięta, purée z mango i chilli, szczypiorek, dressing sezamowy

Confit duck meat or vegetarian duck, peanuts, cucumber, carrot, red onion, coriander, mint, mango and chilli purée, chives, sesame dressing

SALATKA CORNED BEEF 46 zł
Wołowina wolno pieczona, ajvar, pestki granata, Grana Padano, sałata rzymska, ogórek, pomidor, cebulki balsamiczne, dressing musztardowo- miodowy

Slow-roast beef, pomegranate seeds, ajvar, Grana Padano, romaine lettuce, cucumber, tomato, balsamic pearl onions, honey-mustard dressing

KOZI SER 43 zł
Kozi ser, burak w czerwonym winie, karmelizowana gruszka i orzechy włoskie, fenkuł, rozszponka

Goat cheese, beetroot marinated in red wine, caramelized pears and walnuts, fennel, mâche

MENU DLA DZIECI kids menu

KURCZAK/ŁOSOŚ Z FRYTKAMI 31 zł
Filet z kurczaka lub łosoś z patelni, grube frytki z polskiego ziemniaka, mix sałat

Pan-fried chicken fillet or salmon, thick-cut Polish potato chips, mixed salad

ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM 21 zł
Zupa ze świeżych pomidorów na wywarze drobiowym, makaron

Fresh tomato soup, chicken stock, noodles

SUPERFOOD superfood

PIECZONA DORADA 59 zł
Filet z dorady z pistacjową kruszonką, kalafor pikantny, purée z kukurydzy, dziki ryż z jagodami goji, grzybkami shiro kikurage i fasolką edamame, chilli, oliwa

Baked sea bream fillet in a pistachio crumble, spicy cauliflower, corn purée, wild rice, goji berries, edamame, shiro kukarage mushrooms, chilli, olive oil

RISOTTO SEPIA FRUTTI DI MARE 50 zł
Risotto z krewetkami, mulami i kalmarami, papryczka Gochugaru, masło, skórka z cytryny, parmezan

Risotto with prawns, mussels and calamari, Gochugaru chilli, butter, lemon zest, parmezan

SOYA PEANUT SATAY 38 zł
Glazurowane szaszłyki sojowe, sos orzeszkowy, sezam, kolendra, nerkowce, sałatka azjatycka

Glazed soy-meat skewers, peanut sauce, sesame, coriander, cashews, asian salad

DANIA GŁÓWNE main dishes

BLACK ANGUS 96 zł
Wołowina Black Angus (250g), frytki lub ziemniak Hasselback z Grana Padano, tostowana sałata rzymska, dressing Cezar, masło czosnkowe, sos do wyboru*

Black Angus steak (250g), chips or Hasselback potato with Grana Padano, toasted romaine lettuce, Caesar dressing, garlic butter, your choice of sauce*

* Nasze sosy do wyboru: Gorgonzola z pietruszką lub zielony pieprz z whisky *
* Our steak sauces: Gorgonzola and parsley or green peppercorns and whisky *

MULE W BIAŁYM WINIE 71 zł
Mule w białym winie z czosnkiem, szalotką i natką pietruszki, pieczywo

Mussels in white wine with garlic, shallots, fresh parsley, bread

ŁOSOŚ W BOURBONIE 62 zł
Łosoś (180g), purée selerowe z limonką, jarmuż, sos bourbon

Bourbon glazed salmon, celery purée, kale lettuce

ŻEBERKA SLOW-ROAST 60 zł
Wolnopieczona glazurowane żeberka wieprzowe, ziemniak Hasselback lub frytki, tostowana sałata rzymska, dressing Cezar, Grana Padano

Slow-roast glazed pork ribs served with chips or Hasselback potato, toasted romaine lettuce, Caesar dressing and Grana Padano

KOFTA JAGNIĘCO-WOŁOWA 60 zł
Mięso jagnięco-wołowe, ryż pilaw, grillowane warzywa, papryka, pikantny jogurt, libańska kiszona rzepa, aioli z czarnym czosnkiem

Lamb and beef kofta, pilau rice, grilled vegetables, bell pepper, spicy yoghurt, Lebanese pickled turnip, black garlic aioli

CHICKEN SUPREME 52 zł
Pierś z kurczaka supreme, purée z kukurydzy i limonki, kolba kukurydzy, sos cytrusowo-kokosowy, maślany pak choi, oliwa bazyliowa, kruszone nachosy

Chicken supreme breast, corn and lime purée, corn cob, citrus-coconut sauce, buttery pak choi, basil olive oil, nacho crumble

THAI CURRY CHICKEN/PANEER 49 zł
Satay z sera Paneer lub kurczaka, ryż pilaw, nerkowce, batat, jogurt mango-chilli, kolendra

Paneer or chicken satay, pilau rice, cashews, sweet potato, mango-chilli yoghurt, fresh coriander

ZUPY soups

ZUPA ANDALUZYJSKA 35 zł
Hiszpańska rozgrzewająca zupa, chorizo, czarne oliwki, Ajvar, bataty, ciemniczyza, papryczki Padron, pieczywo

Warming Spanish soup with black olives, chorizo, Ajvar, sweet potato, chickpeas and Padron peppers, served with bread

PHO 33 zł
Cienkie paski wołowiny, makaron ryżowy, pak choi, cebulka, czosnek, imbir, chilli

Pho soup, thinly sliced beef, rice noodles, pak choi, onion, garlic, ginger, chilli

ZALEWAJKA Z PRAŻOKIEM 31 zł
Zalewajka z grzybami leśnymi, prażoki, świeży majeranek, chips z pancetty

Traditional zalewajka with wild mushrooms, prażoki potatoes, fresh majoram and pancetta chip

PIZZA pizza 30 cm

01. GAMBERI 58 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, krewetki, pomidorki cherry, czosnek, natka, chilli

Tomato sauce, mozzarella, prawns, cherry tomatoes, garlic, parsley, chilli

02. QUATTRO FORMAGGI 50 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano, Ricotta, pieprz

Tomato sauce, mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano, Ricotta, pepper

03. PARMA 52 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, Burrata, Prosciutto di Parma, Grana Padano, rukola

Tomato sauce, mozzarella, Burrata, Prosciutto di Parma, Grana Padano, rucola

04. INFERNALNA 48 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, pikantne salami Spianata, jalapeño, płatki chilli

Tomato sauce, mozzarella, spicy Spianata salami, jalapeños, chilli flakes

05. GORGONZOLA PERA (pizza bianca) 46 zł
Mozzarella, Gorgonzola, gruszka, karmelizowane orzechy włoskie, czerwona cebula, Grana Padano, rukola, pieprz

Mozzarella, Gorgonzola, pear, caramelized walnuts, red onion, Grana Padano, rucola, pepper

06. BARBABIETOLA ROSSA (pizza bianca) 44 zł
Mozzarella, kozi ser, łagodne salami, burak czerwony, rukola

Mozzarella, goat cheese, mild salami, beetroot, rucola

07. OLIVE VERDI 42 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, zielone oliwki, suszone pomidory, Grana Padano, rukola

Tomato sauce, mozzarella, green olives, sundried tomatoes, Grana Padano, rucola

08. RICOTTA CON PANCETTA 42 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, Ricotta, grillowany boczek, Grana Padano, czerwona cebula

Tomato sauce, mozzarella, Ricotta, grilled bacon, Grana Padano, red onion

09. CAPRICCIOSA 42 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki, oliwki

Tomato sauce, mozzarella, ham, champignons, olives

10. TAMIZO 45 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, pikantne salami Spianata, Gorgonzola

Tomato sauce, mozzarella, spicy Spianata salami, Gorgonzola

11. SALAME 42 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, salami dojrzewające, Grana Padano, czerwona cebula, rukola

Tomato sauce, mozzarella, aged salami, Grana Padano, red onion, rucola

12. MARGHERITA 36 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, świeża bazylia

Tomato sauce, mozzarella, fresh basil

13. KIDS PIZZA (22CM) 29 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, ananas

Tomato sauce, mozzarella, ham, pineapple

14. FOCACCIA 34 zł
Focaccia z pieca, grzyby leśne w oliwie, pieczone kasztany, rukola, Grana Padano, rozmaryn

Oven-baked focaccia, forest mushrooms in olive oil, baked chestnuts, rucola, Grana Padano, rosemary

****pizza może być wydawana w innym czasie niż pozostałe dania****
****our pizza may be served separately from other dishes****

DESERY desserts

CHAŁKA Z MUSEM SERNIKOWYM 32 zł
Chałka smażona na maśle, mus sernikowy, sos pomarańczowy, świeże owoce

Butter-fried challah bread, cheesecake mousse, orange sauce, fresh fruit

CZEKOLADOWE BROWNIE 30 zł
Czekoladowe brownie, purée malinowe, owoce, lody, mięta

Chocolate brownie, raspberry purée, fruit, ice cream, fresh mint

MUS SERNIKOWY 28 zł
Mus sernikowy, sos z owoców sezonowych, kruszonka owsiana

Cheesecake mousse, seasonal fruit sauce, porridge crumble

DESER DNIA dessert of the day 26 zł



KAWA/HERBATA coffee/tea

KARMELOWA* Caramel coffee	24 zł
KAWA MROŻONA* Iced coffee	24 zł
HERBATA MROŻONA* Iced tea	23 zł
CAFFÈ LATTE GRANDE*	22 zł
ESPRESSO FIZZ* /doppio, tonic Kinley, limonka/	20 zł
CAFFÈ LATTE	18 zł
CAPPUCCINO	18 zł
ESPRESSO DOPPIO	15 zł
AMERICANO	12 zł
ESPRESSO	12 zł
HERBATA tea	12 zł

Do śniadania kawa lub herbata w cenie / Breakfast includes tea or coffee

*Dopłata do kaw i herbat specjalnych +8 zł / *Speciality teas and coffees +8 zł

Mleko owsiane +4zł / Oat milk +4 zł

SMOOTHIE I KOKTAJE smoothies and cocktails 450 ml

SNICKERS snickers	29 zł
Masło orzechowe, ciasteczka, karmel, mleko	Peanut butter, biscuits, caramel, milk
TRUSKAWKA strawberry	28 zł
Truskawki, banan, mleko	Strawberries, banana, milk
SZPINAK spinach	28 zł
Szpinak, banan, sok jabłkowy	Spinach, banana, apple juice
TRUSKAWKA-JABŁKO strawberry-apple	26 zł
Truskawki, sok jabłkowy, liście mięty	Strawberries, apple juice, mint leaves
MARCHEWKA, BANAN, IMBIR carrot-banana-ginger	28 zł
Marchewka, banan, imbir	Carrot, banana, ginger

GRANITY slushies 300 ml

MANGO-POMARAŃCZA mango and orange	25 zł
LIMONKA Z MIĘTĄ lime and mint	25 zł
TRUSKAWKA strawberry	25 zł
Truskawki, sok z limonki	Strawberries, lime juice

DOMOWA LEMONIADA home-made lemonade

SZKLANKA / GLASS 450 ml (cytryna lub brzoskwinia/lemon or peach)	17 zł
DZBANEK / JUG 1L (cytryna lub brzoskwinia/lemon or peach)	35 zł

NAPOJE soft drinks

COCA-COLA	12 zł
COCA-COLA ZERO	12 zł
SPRITE	12 zł
FANTA	12 zł
KINLEY Tonic Water, Bitter Lemon, Bitter Rose, Virgin Mojito	12 zł
SOK CAPPY pomarańcza / jabłko / porzeczka	12 zł
orange / apple / blackcurrant juice	
FUZE TEA cytrynowa lub brzoskwinowa / lemon or peach	12 zł
ŚWIEŻY SOK pomarańczowy / grejpfrutowy	22 zł
freshly squeezed orange / grapefruit juice	
BURN	18 zł
RED BULL	18 zł
WODA GAZ. (DÉLICE) / NIEGAZ. (KROPLA BESKIDU)	10 zł
sparkling / still mineral water	
WODA GAZ. (DÉLICE) / NIEGAZ. (KROPLA BESKIDU) 750 ml	24 zł
bottle of sparkling / still mineral water	
DZBANEK WODY Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ 1L	26 zł
jug of sparkling or still water, mint and lemon	
DZBANEK SOKU 1L jug of juice	26 zł
DZBANEK COCA-COLA 1L jug of Coca-Cola	36 zł

REZERWACJE ŁÓDŹ: 786 258 555 WWA: 533 150 716

+10% ZA SERWIS PRZY REZERWACJACH POWYŻEJ 3 OSÓB
SERVICE CHARGE FOR RESERVATIONS +3 PERSONS

KUCHNIA CZYNNA DO 22:00

W PIĄTKI I SOBOTY DO 24:00

WINO wine

CIGNOMORO PEPE NERO PRIMITIVO DI SALENTO 170 zł	150/500/750 ml
czerwone/red (Primitivo) - Włochy	
BANROCK STATION RESERVA 36/110/140 zł	
czerwone / red (Cabernet Sauvignon, Shiraz) - Australia	
FEDERICO PATERNINA CRIANZA RIOJA 30/90/115 zł	
czerwone/red (Tempranillo, Garnacha) Rioja DOC - Hiszpania	
CASA BENASAL BLANCO (BIO/VEGAN) 30/90/115 zł	
białe, bio / white, organic, vegan (Gewürztraminer, Moscatel) - Hiszpania	
ZUCCARDI VIDA ORGANICA MALBEC 30/90/115 zł	
czerwone, bio / red, organic (Malbec) - Argentyna	
LE PETITE ETOILE CHARDONNAY 0% 26/78/100 zł	
białe, bio niefermentowane 0% / white, organic non-fermented 0% - Francja	
CASA PECUNIA INSIGHT MONTEPULCIANO 25/75/94 zł	
czerwone/red (Montepulciano d'Abruzzo DOC) - Włochy	
CASA PECUNIA INSIGHT ROSATO DI TOSCANA 25/75/94 zł	
różowe/rosé (Sangiovese, Syrah) - Włochy	
CASA PECUNIA INSIGHT PINOT GRIGIO 25/75/94 zł	
białe/white (Pinot Grigio) - Włochy	
GAVAREZ VINHO VERDE 24/69/85 zł	
białe/white - Portugalia	
ME RIESLING PFALZ 22/66/80 zł	
białe/white (Riesling) - Niemcy	
SIMPLE WINE 18/55/68 zł	
czerwone/red (Pinot Noir) białe/white (Sauvignon Blanc)	

GRZANE WINO / MULLED WINE 150 ml 22 zł	
miód, goździki, cynamon, pomarańcza / honey, cloves, cinnamon, orange	

WINO MUSUJĄCE sparkling wine

WINO FRIZZANTE Z KIJA 18/55/92 zł	150/500/1000 ml
draught frizzante wine	
G.H. MUMM, LE DEMI-SEC 400 zł	
FEDERICO PATERNINA CAVA BANDA AZUL ROSÉ 110 zł	

WHISKY whisky 40 ml

JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKEY 40 ml / 0,7l 19/299 zł	
JACK DANIEL'S TENNESSEE APPLE 20 zł	
JACK DANIEL'S TENNESSEE HONEY 20 zł	
JACK DANIEL'S TENNESSEE FIRE 20 zł	
JACK DANIEL'S TENNESSEE STRAIGHT RYE 22 zł	
GENTLEMAN JACK RARE TENNESSEE WHISKEY 25 zł	
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL TENNESSEE WHISKEY 35 zł	
WOODFORD DOUBLE OAKED 36 zł	
WOODFORD RYE 32 zł	
WOODFORD RESERVE 30 zł	
GLEN DRONACH 15YO 64 zł	
GLEN DRONACH 12YO 36 zł	
BEN RIACH THE ORIGINAL TEN 32 zł	
BEN RIACH THE SMOKY TEN 34 zł	
BEN RIACH THE TWELVE 36 zł	
BEN RIACH THE SMOKY TWELVE 38 zł	
GLENGLOSSAUGH EVOLUTION 34 zł	
GLENGLOSSAUGH REVIVAL 32 zł	
GLENGLOSSAUGH TORFA 30 zł	
TULLAMORE DEW 18 zł	
COGNAC HENNESSY VS 29 zł	

WÓDKA vodka 40 ml

FINLANDIA VODKA 40 ml / 0,7l 18/289 zł	
FINLANDIA SMAKOWA 40 ml / 0,7l 19/299 zł	
lime, mango, cranberry, grapefruit, redberry, blackcurrant, coconut	
BELVEDERE 40 ml / 0,7l 26/365 zł	
CACHAÇA 18 zł	
ŻUBRÓWKA BISON GRASS 16 zł	
GORZKA ŻOŁĄDKOWA 40 ml / 0,7l 15/270 zł	
SOPLICA WIŚNIOWA 40 ml / 0,5l 15/210 zł	
TEQUILA tequila 40 ml	
HERRADURA ANEJO 42 zł	
HERRADURA REPOSADO 32 zł	
HERRADURA PLATA 26 zł	
EL JIMADOR REPOSADO 40 ml / 0,7l 20/320 zł	
EL JIMADOR BLANCO 40 ml / 0,7l 19/299 zł	

RUM rum 40 ml

BACARDI Carta Negra / Carta Blanca 19 zł	
--	--

GIN gin 40 ml

FORDS GIN 25 zł	
BOMBAY SAPPHIRE 22 zł	
SEAGRAMS 20 zł	

LIKIER liqueur 40 ml

CHAMBORD ROYALE 20 zł	
SAMBUCA 16 zł	
COINTREAU 16 zł	
JÄGERMEISTER 16 zł	
KAHLUA / PASSOA / ARCHERS SCHNAPPS 16 zł	
CAMPARI / APEROL 20/40 ml 10/18 zł	
BAILEYS / MALIBU 16 zł	

WERMUT vermouth 80 ml

MARTINI 21 zł	
Extra Dry / Bianco / Rosato / Rosso	

PIWO I CYDR beer and cider

POLSKIE PIWA RZEMIEŚNICZE 25 zł	
zapytaj kelnera o dostępne gatunki Polish craft beers - ask your waiter	
SPÓŁDZIELNIA PILS 22 zł	
DOBRE BO ŁÓDZKIE 22 zł	
GUINNESS / MILLER / CORONA 330 ml 20 zł	
FORTUNA (różne smaki) 20 zł	
PIWO NA MIODZIE GRYZANYM 20 zł	
KOZŁAK / PORTER / JOHANES 20 zł	
ŻYWE / PSZENICZNIAK 20 zł	
KORMORAN 1 na 100 18 zł	
CYDR MIŁOŚLAWSKI 22 zł	
RACIBORSKIE 19 zł	
PIWO BEZALKOHOLOWE 0% 15 zł	

GRZANE PIWO / MULLED BEER +6 zł	
PIWO Z KIJA / DRAUGHT BEER 300 ml / 500 ml 18/22 zł	

DRINKI drinks

LONG ISLAND ICED TEA 42 zł	
FINLANDIA VODKA 20 ml, TEQUILA EL JIMADOR 20 ml, COINTREAU 20 ml, GIN 20 ml, BACARDI 20 ml, Coca-Cola, 1/2 limonki	FINLANDIA VODKA 20 ml, TEQUILA EL JIMADOR 20 ml, COINTREAU 20 ml, GIN 20 ml, BACARDI 20 ml, Coca-Cola, 1/2 lime
WOODFORD OLD FASHIONED 38 zł	
WOODFORD RESERVE 40 ml, brązowy cukier, angostura, woda gazowana	WOODFORD RESERVE 40 ml, brown sugar, angostura, sparkling mineral water
BOULEVARDIER 39 zł	
JD SINGLE BARREL 20ml, CAMPARI 20ml, MARTINI ROSSO 20ml	JD SINGLE BARREL 20ml, CAMPARI 20ml, MARTINI ROSSO 20ml
CASINO 36 zł	
FORDS GIN 40 ml, MARASCHINO 10 ml, Angostura, sour, syrop cukrowy	FORDS GIN 40 ml, MARASCHINO 10 ml, Angostura, sour, sugar syrup
SIDECAR 38 zł	
COGNAC HENNESSY VS 40 ml, COINTREAU 20 ml, syrop cukrowy	HENNESSY COGNAC VS 40 ml, COINTREAU 20 ml, sugar syrup
LYNCHBURG LEMONADE 35 zł	
JACK DANIEL'S 40 ml, COINTREAU 20 ml, sok z limonki, Sprite	JACK DANIEL'S 40 ml, COINTREAU 20 ml, lime juice, Sprite
ROYAL COLLINS 34 zł	
GIN SEAGRAMS 40 ml, CHAMBORD 20 ml, tonic Kinley, sok z limonki, syrop z czarnego bzu	GIN SEAGRAMS 40 ml, CHAMBORD 20 ml, tonic, lime juice, elderberry syrup
APEROL SPRITZ 34 zł	
APEROL 40 ml, wino musujące Frizzante 80 ml, woda gazowana	APEROL 40 ml, Frizzante 80 ml, sparkling mineral water
COSMOPOLITAN 36 zł	
FINLANDIA VODKA 40 ml, COINTREAU 20 ml, 1/2 limonki, sok żurawinowy	FINLANDIA VODKA 40 ml, COINTREAU 20 ml, 1/2 lime, cranberry juice
CUBA LIBRE 30 zł	
BACARDI CARTA BLANCA 40ml, Coca-Cola, 1/2 limonki	BACARDI CARTA BLANCA 40ml, Coca-Cola, 1/2 lime
COPA FINLANDIA MINT SPRITZ 32 zł	
FINLANDIA BOTANICAL Cucumber and Mint 40ml, tonic Kinley, limonka	FINLANDIA BOTANICAL Cucumber and Mint 40ml, Kinley tonic water, lime
GIN BASIL SMASH 30 zł	
GIN SEAGRAMS 40ml, świeża bazylija, sour, syrop cukrowy	SEAGRAMS GIN 40ml, sour, sugar syrup, fresh basil

GORAĆE DRINKI warming drinks

IRISH DELIGHT 34 zł	
TULLAMORE DEW IRISH WHISKEY 40ml, 20ml BAILEYS, kakao, mleko, gałka muszkatołowa	TULLAMORE DEW IRISH WHISKEY 40ml, BAILEYS 20ml, cocoa, milk, nutmeg
CHERRY MEISTER 30 zł	
JAGERMEISTER 40ml, SOPLICA WIŚNIOWA 20ml, sok jabłkowy, pomarańcza, cynamon	JAGERMEISTER 40ml, SOPLICA WIŚNIOWA 20ml, apple juice, orange, cinnamon
MULLED CIDER 26 zł	
Grzany cydr (gruszkowy/jabłkowy), cynamon, anyż, gałka muszkatołowa, miód	Hot cider (pear or apple), cinnamon, aniseed, nutmeg, honey



BEER GUIDE

DANIA



	1		2			
			8	3		
		4	5		1	6
1			3			
					7	2
	9				4	
6	7	5			3	
	4	2			6	
		9	7			

