





Serdecznie Polecamy!

Kwiat cukinii nadziewany ricottą i ziołami na sosie miętowym	1 szt. / 15 zł
Chłodnik pomidorowo-morelowy z burratą	350 ml / 31 zł
Risotto z kurkami i parmezanem	250 g / 55 zł
Grillowane macki z kałamarnicy z sałatką z kopru włoskiego i cytrusów	200 g / 68 zł
Carpaccio z ananasa z truskawkami, sorbetem kokosowym i miętą	110 g / 29 zł

We Recommend!

Zucchini flower stuffed with ricotta and herbs on mint sauce	1 pc. / 15 zł
Chilled tomato and apricot gazpacho with burrata	350 ml / 31 zł
Creamy chanterelle risotto with parmesan	250 g / 55 zł
Grilled squid tentacles with fennel and citrus salad	200 g / 68 zł
Pineapple carpaccio with strawberries, coconut sorbet and fresh mint	110 g / 29 zł

Nasze Nowości! / Try Our New Cocktails!

Passion Fruit Mojito rum, purée z marakui, mięta, woda gazowana, cukier trzcinowy, limonka passion fruit purée, rum, mint, sparkling water, cane sugar, lime	190 ml / 37 zł
Pink Sour gin, sour, maliny, grenadyna, cointreau, białko gin, sour, raspberries, grenadine, cointreau, egg white	130 ml / 29 zł
Porn Star Martini wódka infuzowana wanilią, prosecco, purée z marakui, sour, białko vanilla-infused vodka, prosecco, passion fruit purée, sour mix, egg white	210 ml / 37 zł





Zupy

Rosół z kaczki z kluseczkami	350 ml / 31 zł
Zupa rybna z owocami morza i grzankami	350 ml / 41 zł

Przystawki i Sałatki

Ostrica Fresca - ostryga z Bretanii do wyboru:

• świeża z cytryną	1 szt. / 20 zł
• zapiekana z domowym majonezem, białym winem i algami	1 szt. / 22 zł
Roladki z bakłażana z serem provolone	3 szt. / 26 zł
Carpaccio z ośmiornicy	150 g / 49 zł
Carpaccio wołowe	100 g / 55 zł
Kozi ser z marynowanymi buraczkami i roszponką	160 g / 44 zł
Pâté z foie gras z gęsiej wątróbki z brzoskwinią i karmelizowaną cebulką	80 g / 59 zł

Antipasto Toscano (dla 2-3 osób)

400 g / 108 zł

włoskie wędliny, włoskie sery, oliwki, papryczki nadziewane tuńczykiem, domowa konfitura z gruszki

Deska włoskich serów

130 g / 54 zł

pecorino, parmezan, gorgonzola, konfitura z gruszki

aktualna lista alergenów znajduje się u Obsługi

do każdego rachunku doliczany jest serwis / obsługa kelnerska 10%



Domowe Makarony / Pasta Fresca

Kluseczki szpinakowe w sosie z trzech serów	250 g / 48 zł
Ravioli z kurkami i ricottą	250 g / 50 zł
Spaghetti alla chitarra ze szpinakiem i krewetkami	250 g / 56 zł
Tagliolini nero z ośmiorniczkami, bottargą i chili	250 g / 58 zł
Conchiglioni z cielęciną, pieczarkami i fasolką szparagową	250 g / 54 zł
Rozmarynowe fettuccine z pieczoną kaczką	250 g / 53 zł

Ryby i Owoce Morza / Frutti Di Mare

Frutti Di Mare	300 g (małe)* / 98 zł	400 g (duże)* / 119 zł
owoce morza: kalmar, ośmiorniczki, mule, małże nowozelandzkie, małże św. Jakuba, krewetki tygrysie, krewetki koktajlowe, pomidorki koktajlowe, białe wino, papryczka chili		
* do wyboru dodatek: ręcznie robiony makaron spaghetti / dziki ryż / grzanki		

Małże na białym winie z pietruszką	400 g / 66 zł
Stek z kalmara z fenkułem i purée groszkowo-miętowym	200 g / 68 zł
Grillowane krewetki z czosnkiem i chili	200 g / 67 zł
Smażony halibut z kaszą kuskus i krewetkami	200 g / 82 zł



Dania Główne

Stek z brokuła z pikantną pastą harrisa i hummusem	450 g / 59 zł
Kurczak supreme na purée z topinamburu z sosem marsala i chipsami warzywnymi	370 g / 67 zł
Saltimbocca z fasolką szparagową i pieczonymi ziemniaczkami z rozmarynem	300 g / 85 zł
Pierś z kaczki w sosie figowym z ziemniakami 'gratin' i szpinakiem	370 g / 89 zł
Duszony królik z oliwkami, orzeszkami pinii, tymiankiem i karmelizowaną młodą marchewką	300 g / 93 zł
Polędwica wołowa w sosie koniakowo-pieprzowym z ziemniakami 'gratin' i grillowanymi warzywami	370 g / 129 zł

Dodatki Do Dań

Pieczyno	10 zł
Pieczone ziemniaki z rozmarynem	100 g / 20 zł
Kluseczki szpinakowe	100 g / 19 zł
Ziemniaki 'gratin'	120 g / 20 zł
Mieszanka sałat z vinaigrette	100 g / 21 zł
Warzywa grillowane	130 g / 26 zł
Szpinak z orzeszkami pinii i czosnkiem	140 g / 25 zł

Desery

Panna Cotta z musem malinowym	100 g / 30 zł
Torcik czekoladowy z owocami podawany na ciepło	120 g / 36 zł
Tiramisù	120 g / 31 zł
Crème Brûlée z borówkami	130 g / 32 zł
Lody waniliowe z karmelem, pieprzem i pistacjami	120 ml / 35 zł



Pizza Klasyczna

32 cm

TRE PEPERONI E SPECK

sos pomidorowy, mozzarella, speck,
papryka marynowana w czosnku, bazylii i kaparach, stracciatella

51 zł

FOCACCIA

podłomysk z pieca z rozmarynem

29 zł

MARGHERITA

sos pomidorowy, mozzarella

38 zł

VEGETARIANA

sos pomidorowy, mozzarella, bakłażan, cukinia,
mieszanka słodkich papryczek, czerwona cebula, pesto bazyliowe

51 zł

SALAME

sos pomidorowy, mozzarella, salame napol, czosnek

44 zł

DIAVOLA

sos pomidorowy, mozzarella, salame spianata piccante, czosnek

46 zł

CAPRICCIOSA

sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki

48 zł



Pizza Specjalna

32 cm

GAMBERI

sos pomidorowy, mozzarella, cukinia, krewetki marynowane w chili i czosnku,
po wyjęciu z pieca: rukola

56 zł

QUATTRO FORMAGGI

sos kremowy, gorgonzola, ricotta, parmezan, pecorino,
po wyjęciu z pieca: liście bazylii

55 zł

BIANCA VERDE

sos kremowy, mozzarella, gorgonzola, ricotta, parmezan,
pecorino, szpinak, orzechy włoskie

54 zł

FORMAGGIO DI CAPRA

sos kremowy, mozzarella, kozi ser, gruszka,
po wyjęciu z pieca: figa, rukola, winogrona

56 zł

BURRATA CON PROSCIUTTO DI PARMA

sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska,
po wyjęciu z pieca: burrata, rukola, pesto bazyliowe

61 zł

DIAVOLA (extra piccante)

sos pomidorowy, mozzarella, salame spianata piccante,
pikantna włoska kiełbaska 'nduja, jalapeño, pieczarki, czosnek

56 zł

ROAST BEEF

sos pomidorowy, mozzarella,
po wyjęciu z pieca: plastry marynowanego rostbefu, rukola, pesto z suszonych pomidorów

58 zł



Napoje Ciepłe

Espresso / Doppio	30 ml / 14 zł	60 ml / 18 zł
Americano		180 ml / 19 zł
Cappuccino		200 ml / 23 zł
Flat White		200 ml / 24 zł
Caffè Latte		270 ml / 23 zł
Herbata parzona w dzbanku	500 ml / 19 zł	1 litr / 33 zł
czarna / earl grey / zielona / miętowa / rooibos / hibiskus / jaśminowa		
Herbata rozgrzewająca	500 ml / 23 zł	1 litr / 37 zł
czarna herbata, pomarańcza, cytryna, imbir, cynamon, goździki, sok malinowy		
Grzane wino (białe / czerwone)		200 ml / 26 zł

Napoje Zimne

Sok ze świeżych: pomarańczy / grejpfrutów / mix		300 ml / 27 zł
Domowa lemoniada	350 ml / 19 zł	1 litr / 49 zł
cytrusowa / truskawkowa / gruszkowa / szpinakowy detox		
Soki i nektary owocowe <i>Toma</i>		200 ml / 16 zł
pomarańczowy / jabłkowy / czarna porzeczka		
Pepsi, Pepsi Zero, Mirinda, 7up Zero, Schweppes Tonic, Lipton Ice Tea		200 ml / 16 zł
     		
Ginger Beer Double Dutch		200 ml / 17 zł
Acqua Panna		750 ml / 24 zł
San Pellegrino		750 ml / 24 zł
Woda w karmfci (gaz / ngaz)	500 ml / 15 zł	1 litr / 20 zł
Woda źródłana 'Iwoniczanka' (gaz / ngaz)		300 ml / 15 zł



Koktajle

Hugo Spritz

prosecco, likier z czarnego bzu, woda gazowana, limonka

210 ml / 33 zł

Aperol Spritz

prosecco, aperol aspide, woda gazowana, pomarańcza

240 ml / 37 zł

Mojito

rum, limonka, woda gazowana, cukier trzcinowy, mięta

190 ml / 34 zł

Passion Fruit Mojito

rum, purée z marakui, mięta, woda gazowana, cukier trzcinowy, limonka

190 ml / 37 zł

Whiskey Sour

whisky, białko, sour, syrop cukrowy, angostura

115 ml / 33 zł

Pink Sour

gin, sour, maliny, grenadyna, cointreau, białko

130 ml / 29 zł

Strawberry Aperol Sour

gin, aperol, sour, purée truskawkowe, białko, truskawka

155 ml / 37

Amaretto Sour

amaretto, sok z limonki, białko

110 ml / 27 zł

Porn Star Martini

wódka infuzowana wanilią, prosecco, purée z marakui, sour, białko

210 ml / 37 zł

Velvet Pistacchio

wódka, likier pistacjowy, mleko, pistacja

220 ml / 35 zł

Negroni

gin, martini rosso, campari, pomarańcza

150 ml / 35 zł

Cuba Libre

rum, pepsi, limonka

200 ml / 31 zł

Aperol Spritz 0%

aperol 0%, prosecco 0%, woda gazowana, pomarańcza

240 ml / 31 zł

Virgin Mojito

limonka, woda gazowana, cukier trzcinowy, mięta

190 ml / 34 zł

Elderflower Matcha

marcha, syrop z czarnego bzu, tonik

300 ml / 35 zł



Piwo

Žatecký Pilsner KEG (5%)	300 ml / 19 zł	500 ml / 23 zł
Grimbergen 'Blonde Jasne' KEG (6,7%)	300 ml / 24 zł	500 ml / 32 zł
Grimbergen 'Blanche Pszeniczne' KEG (6%)	300 ml / 24 zł	500 ml / 32 zł
Kronenbourg '1664 Blanc' KEG (5%)	300 ml / 23 zł	500 ml / 30 zł
Okocim Lager O.K. (butelka) (5,6%)		500 ml / 21 zł
Somersby (butelka) (4,5%)		400 ml / 20 zł
Garage 'Hard Lemon' (butelka) (4,5%)		400 ml / 20 zł

Piwo bezalkoholowe

Somersby 0,0% (butelka)	400 ml / 19 zł
Okocim 0,0% (butelka)	500 ml / 20 zł



Aperitif

Prosecco (11%)	125 ml / 26 zł
Aperol (11%)	40 ml / 19 zł
Campari (25%)	40 ml / 20 zł
Vermouth wytrawny 'Tosti' Del Cavaliere (Piemont, Włochy) (18%)	100 ml / 24 zł
Vermouth półwytrawny 'Tosti' Bianco (Piemont, Włochy) (16%)	100 ml / 26 zł
Vermouth półwytrawny 'Tosti' Rosso (Piemont, Włochy) (16%)	100 ml / 27 zł

Likiery

Baileys (17%)	40 ml / 20 zł
Kahlúa (16%)	40 ml / 20 zł
Cointreau (40%)	40 ml / 20 zł
Sambuca (40%)	40 ml / 20 zł
Wiśniówka (38%)	40 ml / 22 zł
Limoncello (26%)	40 ml / 24 zł
Amaretto (28%)	40 ml / 21 zł
Jägermeister (35%)	40 ml / 23 zł

Likiery prosto z Włoch

Likier pistacjowy (17%)	40 ml / 23 zł
Likier orzechowy (17%)	40 ml / 22 zł
Likier z karczocha (28%)	40 ml / 21 zł
Likier amaretto (28%)	40 ml / 22 zł



Wódka & Tequila

Wyborowa (40%)	40 ml / 20 zł	500 ml / 179 zł
J.A. Baczewski (40%)	40 ml / 22 zł	500 ml / 199 zł
Ostoya (40%)	40 ml / 24 zł	500 ml / 210 zł
Belvedere (40%)	40 ml / 24 zł	700 ml / 269 zł
Don Julio: D'argento Silver (38%)		40 ml / 34 zł
Don Julio: Reposado Gold (38%)		40 ml / 36 zł
Don Julio: Anejo 70th Anniversary (35%)		40 ml / 42 zł

Whisky & Cognac

Jameson (Irlandia) (40%)	40 ml / 26 zł
Wild Turkey 101 (Ameryka) (50,5%)	40 ml / 29 zł
Chivas Regal 12 YO (Szkocja) (40%)	40 ml / 29 zł
Glenfiddich 12 YO (Szkocja) (40%)	40 ml / 32 zł
Aberlour 12 YO (Szkocja) (40%)	40 ml / 37 zł
Nikka From The Barrel (Japonia) (51,5%)	40 ml / 39 zł
Ardberg 10 YO (Szkocja) (46%)	40 ml / 41 zł
Glendronach 12 YO (Szkocja) (43%)	40 ml / 47 zł
Deanston 2008 12 YO (Szkocja) (53%)	40 ml / 49 zł
Glendronach 15 YO (Szkocja) (46%)	40 ml / 51 zł
Aberlour 16 YO (Szkocja) (40%)	40 ml / 57 zł
Hibiki Harmony (Japonia) (43%)	40 ml / 61 zł
Glen Scotia 18 YO (Szkocja) (46%)	40 ml / 62 zł
Glenfiddich Special Old Reserve (Szkocja) (43%)	40 ml / 65 zł
Martell VSOP (40%)	40 ml / 28 zł
Francois Voyer Terres (40%)	40 ml / 34 zł



Gin & Rum

Beefeater (40%)	40 ml / 19 zł
Garnish Island (46%)	40 ml / 24 zł
Tobermory (43%)	40 ml / 37 zł
Havana Club 3 Anos (37,5%)	40 ml / 18 zł
Havana Club 7 Anos (40%)	40 ml / 20 zł
Bumbu The Original (40%)	40 ml / 25 zł
Bumbu X.O. (40%)	40 ml / 28 zł
Dictador 12 YO (50%)	40 ml / 32 zł
Karukera Agricole Blanc (50%)	40 ml / 35 zł

Grappa 'Marzadro'

Trentina 'Morbida' (41%)	40 ml / 27 zł
Trentina 'Tradizionale' (41%)	40 ml / 28 zł
Diciotto Lune (41%)	40 ml / 32 zł
Giare 'Gewürztraminer' (41%)	40 ml / 36 zł
Giare 'Chardonnay' (45%)	40 ml / 37 zł
Giare 'Amarone' (41%)	40 ml / 38 zł





Serdecznie Polecamy!

Kwiat cukinii nadziewany ricottą i ziołami na sosie miętowym	1 szt. / 15 zł
Chłodnik pomidorowo-morelowy z burratą	350 ml / 31 zł
Risotto z kurkami i parmezanem	250 g / 55 zł
Grillowane macki z kałamarnicy z sałatką z kopru włoskiego i cytrusów	200 g / 68 zł
Carpaccio z ananasa z truskawkami, sorbetem kokosowym i miętą	110 g / 29 zł

We Recommend!

Zucchini flower stuffed with ricotta and herbs on mint sauce	1 pc. / 15 zł
Chilled tomato and apricot gazpacho with burrata	350 ml / 31 zł
Creamy chanterelle risotto with parmesan	250 g / 55 zł
Grilled squid tentacles with fennel and citrus salad	200 g / 68 zł
Pineapple carpaccio with strawberries, coconut sorbet and fresh mint	110 g / 29 zł

Nasze Nowości! / Try Our New Cocktails!

Passion Fruit Mojito rum, purée z marakui, mięta, woda gazowana, cukier trzcinowy, limonka passion fruit purée, rum, mint, sparkling water, cane sugar, lime	190 ml / 37 zł
Pink Sour gin, sour, maliny, grenadyna, cointreau, białko gin, sour, raspberries, grenadine, cointreau, egg white	130 ml / 29 zł
Porn Star Martini wódka infuzowana wanilią, prosecco, purée z marakui, sour, białko vanilla-infused vodka, prosecco, passion fruit purée, sour mix, egg white	210 ml / 37 zł





Soups

Duck broth with dumplings	350 ml / 31 zł
Fish soup with seafood and croutons	350 ml / 41 zł

Starters and Salads

Fresh Oyster – Brittany oyster, choice of:

- fresh with lemon 1 pcs. / 20 zł
- baked with homemade mayonnaise, white wine & seaweed 1 pcs. / 22 zł

Warm aubergines with provolone cheese 3 pcs. / 26 zł

Octopus carpaccio 150 g / 49 zł

Beef carpaccio 100 g / 55 zł

Goat cheese with marinated beetroot and lamb's lettuce 160 g / 44 zł

Foie gras pâté with peach and caramelized onion 80 g / 59 zł

Antipasto Toscano (for 2-3 people) 400 g / 108 zł
italian cold meats, italian cold cheeses, olives, peppers stuffed with tuna, homemade pear jam

Italian cheese plate 130 g / 54 zł
pecorino, parmesan, gorgonzola, pear jam

the current list of allergens can be found in the Service

waiter service 10% is added to each bill



Homemade Pasta / Pasta Fresca

Spinach gnocchi in sauce based on three cheeses	250 g / 48 zł
Ravioli with chanterelles and ricotta	250 g / 50 zł
Spaghetti alla chitarra with spinach and prawns	250 g / 56 zł
Tagliolini nero with octopus, bottarga and chili	250 g / 58 zł
Conchiglioni with veal, mushrooms and green beans	250 g / 54 zł
Rosemary fettuccine with roasted duck	250 g / 53 zł

Fish and Seafood / Frutti Di Mare

Frutti Di Mare

seafood: squid, octopus, mussels, new zealand mussels,
st. James, tiger prawns, cocktail prawns,
cherry tomatoes, white wine, chili pepper

* addition to choose from: hand-made spaghetti / wild rice / croutons

300 g (small)* / 98 zł

400 g (large)* / 119 zł

Mussels on white wine with parsley	400 g / 66 zł
Squid steak with fennel and pea-mint purée	200 g / 68 zł
Grilled prawns with garlic and chili	200 g / 67 zł
Pan-fried halibut with couscous and prawns	200 g / 82 zł



Main Dishes

Broccoli steak with spicy harris paste and hummus	450 g / 59 zł
Supreme chicken on jerusalem artichoke purée with marsala sauce and vegetable chips	370 g / 67 zł
Saltimbocca with green beans and rosemary roasted potatoes	300 g / 85 zł
Duck breast in fig sauce with 'gratin' potatoes and spinach	370 g / 89 zł
Braised rabbit with olives, pine nuts, thyme and caramelized baby carrots	300 g / 93 zł
Beef tenderloin in cognac-pepper sauce with 'gratin' potatoes and grilled vegetables	370 g / 129 zł

Side Dishes

Bread basket	10 zł
Baked potatoes with rosemary	100 g / 20 zł
Spinach dumplings	100 g / 19 zł
'Gratin' potatoes	120 g / 20 zł
Mix of salad with vinaigrette	100 g / 21 zł
Grilled vegetables	130 g / 26 zł
Spinach with pine nuts and garlic	140 g / 25 zł

Desserts

Panna cotta with raspberry mousse	100 g / 30 zł
Warm chocolate cake with fruit	120 g / 36 zł
Tiramisù	120 g / 31 zł
Crème Brûlée with blueberries	130 g / 32 zł
Vanilla ice cream with caramel, pepper and pistachios	120 ml / 35 zł



Classic Pizza

32 cm

TRE PEPERONI E SPECK

tomato sauce, mozzarella, speck, pepper marinated in garlic, basil and capers, stracciatella

51 zł

FOCACCIA

flatbread from the oven, rosemary, olive oil

29 zł

MARGHERITA

tomato sauce, mozzarella

38 zł

VEGETARIANA

tomato sauce, mozzarella, aubergine, zucchini, sweet pepper mix, red onion, basil pesto

51 zł

SALAME

tomato sauce, mozzarella, salame napoli, garlic

44 zł

DIAVOLA

tomato sauce, mozzarella, salame spianata piccante, garlic

46 zł

CAPRICCIOSA

tomato sauce, mozzarella, ham, mushroom

48 zł



Special Pizza

32 cm

GAMBERI

tomato sauce, mozzarella, zucchini, prawns marinated in chili and garlic,
after baking: rocket salad

56 zł

QUATTRO FORMAGGI

cream sauce, gorgonzola, ricotta, parmesan, pecorino,
after baking: basil leaves

55 zł

BIANCA VERDE

cream sauce, mozzarella, gorgonzola, ricotta, parmesan, pecorino, spinach, walnuts

54 zł

FORMAGGIO DI CAPRA

cream sauce, mozzarella, goat cheese, pear,
after baking: fig, rocket salad, grapes

56 zł

BURRATA CON PROSCIUTTO DI PARMA

tomato sauce, mozzarella, parma ham,
after baking: burrata, rocket salad, basil pesto

61 zł

DIAVOLA (extra piccante)

tomato sauce, mozzarella, salame spianata piccante,
spicy italian sausage 'nduja, jalapeño pepper, mushrooms, garlic

56 zł

ROAST BEEF

tomato sauce, mozzarella,
after baking: slices of marinated roast beef, rocket salad, sun-dried tomato pesto

58 zł



Warm Drinks

Espresso / Doppio	30 ml / 14 zł	60 ml / 18 zł
Americano		180 ml / 19 zł
Cappuccino		200 ml / 23 zł
Flat White		200 ml / 24 zł
Caffè Latte		270 ml / 23 zł
Tea pot	500 ml / 19 zł	1 liter / 33 zł
black / earl gray / green / mint / rooibos / hibiscus / jasmine		
Warming tea	500 ml / 23 zł	1 liter / 37 zł
black tea, orange, lemon, ginger, cinnamon, cloves, raspberry juice		
Mulled wine (white / red)		200 ml / 26 zł

Cold Drinks

Fresh juice: orange / grapefruit / mix		300 ml / 27 zł
Homemade lemonade	350 ml / 19 zł	1 liter / 49 zł
citrus / strawberry / pear / spinach detox		
Fruit juices and nectars: <i>Toma</i>		200 ml / 16 zł
orange / apple / black currant		
Pepsi, Pepsi Zero, Mirinda, 7up Zero, Schweppes Tonic, Lipton Ice Tea		200 ml / 16 zł
     		
Ginger Beer Double Dutch		200 ml / 17 zł
Acqua Panna		750 ml / 24 zł
San Pellegrino		750 ml / 24 zł
Water in a carafe (gas / ngas)	500 ml / 15 zł	1 liter / 20 zł
Spring water "Iwoniczanka" (gas / ngas)		300 ml / 15 zł



Cocktails

Hugo Spritz

prosecco, elderflower liqueur, sparkling water, lime

210 ml / 33 zł

Aperol Spritz

prosecco, aperol, sparkling water, orange

240 ml / 37 zł

Mojito

rum, lime, sparkling water, cane sugar, mint

190 ml / 34 zł

Passion Fruit Mojito

passion fruit purée, rum, mint, sparkling water, cane sugar, lime

190 ml / 37 zł

Whiskey Sour

whisky, egg white, sour, sugar syrup, angostura bitters

115 ml / 33 zł

Pink Sour

gin, sour, raspberries, grenadine, cointreau, egg white

130 ml / 29 zł

Strawberry Aperol Sour

gin, aperol, sour, strawberry purée, egg white, strawberry

155 ml / 37 zł

Amaretto Sour

amaretto, lime juice, egg white

110 ml / 27 zł

Porn Star Martini

vanilla-infused vodka, prosecco, passion fruit purée, sour mix, egg white

210 ml / 37 zł

Velvet Pistacchio

vodka, pistachio liqueur, milk

220 ml / 35 zł

Negroni

gin, martini rosso, campari, orange

150 ml / 35 zł

Cuba Libre

rum, pepsi, lime

200 ml / 31 zł

Aperol Spritz 0%

aperol 0%, alcohol-free prosecco, sparkling water, orange

240 ml / 31 zł

Virgin Mojito

lime, sparkling water, cane sugar, mint

190 ml / 34 zł

Elderflower Matcha

matcha, elderflower syrup, tonic

300 ml / 35 zł



Beer

Žatecký Pilsner KEG (5%)	300 ml / 19 zł	500 ml / 23 zł
Grimbergen 'Blonde' KEG (6.7%)	300 ml / 24 zł	500 ml / 32 zł
Grimbergen 'Blanche' KEG (6%)	300 ml / 24 zł	500 ml / 32 zł
Kronenbourg '1664 Blanc' KEG (5%)	300 ml / 23 zł	500 ml / 30 zł
Okocim Lager O.K. (bottle) (5.6%)		500 ml / 21 zł
Somersby (bottle) (4.5%)		400 ml / 20 zł
Garage 'Hard Lemon' (bottle) (4.5%)		400 ml / 20 zł

Non-alcoholic Beer

Somersby 0.0% (bottle)	400 ml / 19 zł
Okocim 0.0% (bottle)	500 ml / 20 zł



Aperitif

Prosecco (11%)	125 ml / 26 zł
Aperol (11%)	40 ml / 19 zł
Campari (25%)	40 ml / 20 zł
Vermouth Dry 'Tosti' Del Cavaliere (Piedmont, Italy) (18%)	100 ml / 24 zł
Vermouth Semi-Dry 'Tosti' Bianco (Piedmont, Italy) (16%)	100 ml / 26 zł
Vermouth Semi-Dry 'Tosti' Rosso (Piedmont, Italy) (16%)	100 ml / 27 zł

Liqueurs

Baileys (17%)	40 ml / 20 zł
Kahlúa (16%)	40 ml / 20 zł
Cointreau (40%)	40 ml / 20 zł
Sambuca (40%)	40 ml / 20 zł
Cherry Vodka (38%)	40 ml / 22 zł
Limoncello (26%)	40 ml / 24 zł
Amaretto (28%)	40 ml / 21 zł
Jägermeister (35%)	40 ml / 23 zł

Italian Liqueurs

Pistachio liqueur (17%)	40 ml / 23 zł
Walnut liqueur (17%)	40 ml / 22 zł
Artichoke liqueur (28%)	40 ml / 21 zł
Amaretto liqueur (28%)	40 ml / 22 zł



Vodka & Tequila

Wyborowa (40%)	40 ml / 20 zł	500 ml / 179 zł
J.A. Baczewski (40%)	40 ml / 22 zł	500 ml / 199 zł
Ostoya (40%)	40 ml / 24 zł	500 ml / 210 zł
Belvedere (40%)	40 ml / 24 zł	700 ml / 269 zł
Don Julio: D'argento Silver (38%)		40 ml / 34 zł
Don Julio: Reposado Gold (38%)		40 ml / 36 zł
Don Julio: Anejo 70th Anniversary (35%)		40 ml / 42 zł

Whiskey & Cognac

Jameson (Ireland) (40%)	40 ml / 26 zł
Wild Turkey 101 (USA) (50.5%)	40 ml / 29 zł
Chivas Regal 12 YO (Scotland) (40%)	40 ml / 29 zł
Glenfiddich 12 YO (Scotland) (40%)	40 ml / 32 zł
Aberlour 12 YO (Scotland) (40%)	40 ml / 37 zł
Nikka From The Barrel (Japan) (51.5%)	40 ml / 39 zł
Ardberg 10 YO (Scotland) (46%)	40 ml / 41 zł
Glendronach 12 YO (Scotland) (43%)	40 ml / 47 zł
Deanston 12 YO (Scotland) (53%)	40 ml / 49 zł
Glendronach 15 YO (Scotland) (46%)	40 ml / 51 zł
Aberlour 16 YO (Scotland) (40%)	40 ml / 57 zł
Hibiki Harmony (Japan) (43%)	40 ml / 61 zł
Glen Scotia 18 YO (Scotland) (46%)	40 ml / 62 zł
Glenfiddich Special Old Reserve (Scotland) (43%)	40 ml / 65 zł
Martell VSOP (40%)	40 ml / 28 zł
Francois Voyer Terres (40%)	40 ml / 34 zł



Gin & Rum

Beefeater (40%)	40 ml / 19 zł
Garnish Island (46%)	40 ml / 24 zł
Tobermory (43%)	40 ml / 37 zł
Havana Club 3 Anos (37.5%)	40 ml / 18 zł
Havana Club 7 Anos (40%)	40 ml / 20 zł
Bumbu The Original (40%)	40 ml / 25 zł
Bumbu X.O. (40%)	40 ml / 28 zł
Dictador 12 YO (50%)	40 ml / 32 zł
Karukera Agricole Blanc (50%)	40 ml / 35 zł

Grappa 'Marzadro'

Trentina 'Morbida' (41%)	40 ml / 27 zł
Trentina 'Tradizionale' (41%)	40 ml / 28 zł
Diciotto Lune (41%)	40 ml / 32 zł
Giare 'Gewürztraminer' (41%)	40 ml / 36 zł
Giare 'Chardonnay' (45%)	40 ml / 37 zł
Giare 'Amarone' (41%)	40 ml / 38 zł