





Serdecznie Polecamy!

Zupa cebulowa z grzanką	350 ml / 31 zł
Tatar z tuńczyka z awokado i oliwą z zielonego ogórka	100 g / 55 zł
Rozmarynowe fettuccine z pieczoną kaczką	250 g / 53 zł
Macki kałamarnicy z grillowanymi warzywami i pomidorkami cherry	250 g / 78 zł
Policzki wołowe z kluseczkami i warzywami	200 g / 76 zł
Śliwkowe crumble z rozmarynem i lodami waniliowymi	130 g / 29 zł

We Recommend!

Onion soup with crouton	350 ml / 31 zł
Tuna tartare with avocado and cucumber oil	100 g / 55 zł
Rosemary fettuccine with roasted duck	250 g / 53 zł
Grilled squid tentacles with vegetables and cherry tomatoes	250 g / 78 zł
Beef cheeks with dumplings and vegetables	200 g / 76 zł
Plum crumble with rosemary and vanilla ice cream	130 g / 29 zł

Polecamy Włoskie Wina! / Recommended Italian Wines!

Vetrère: Minutolo 'Cre' 12.5% IGT	100 ml / 26 zł	750 ml / 182 zł
Cascina Luisin: Barbera 14% DOC	100 ml / 27 zł	750 ml / 185 zł





Zupy

Rosół z kaczki z kluseczkami	350 ml / 34 zł
Zupa rybna z owocami morza i grzankami	350 ml / 48 zł

Przystawki i Sałatki

Ostrica Fresca - ostryga z Bretanii do wyboru:

- świeża podana z częstką cytryny 1 szt. / 20 zł
- zapiekana z domowym majonezem, białym winem i natką pietruszki 1 szt. / 22 zł

Roladka z bakłażana z serem provolone 1 szt. / 19 zł

Carpaccio z ośmiornicy 150 g / 49 zł

Carpaccio wołowe 100 g / 55 zł

Foie gras z karmelizowanym jabłkiem i domową bułeczką 160 g / 53 zł

Kozi ser z marynowanymi buraczkami i roszponką 160 g / 44 zł

Sałatka z marynowanym kurczakiem 180 g / 47 zł

Calamari Fritti (chrupiące kalmary baby) 170 g / 54 zł

Antipasto Marinara (dla 2-3 osób)

450 g / 139 zł

sałatka z owoców morza, carpaccio z ośmiornicy, ostrygi (2 sztuki), ceviche z kalmara, paté z dorsza baccalà, marynowane krewetki w chili, papryczki faszerowane tuńczykiem

Antipasto Toscano (dla 2 osób)

400 g / 108 zł

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



Domowe Makarony / Pasta Fresca

Kluseczki szpinakowe w sosie na bazie trzech serów	250 g / 48 zł
Ravioli z kurkami i ricottą	250 g / 50 zł
Ravioli z łososiem i mascarpone	250 g / 54 zł
Spaghetti alla chitarra ze szpinakiem i krewetkami	250 g / 56 zł
Tagliolini nero z ośmiorniczkami, bottargą i chili	250 g / 58 zł
Ravioli calabrese (z pikantnym salami)	250 g / 49 zł
Conchiglioni z cielęciną, pieczarkami i fasolką szparagową	250 g / 54 zł

Ryby i Owoce Morza / Frutti Di Mare

Frutti Di Mare

300 g (małe)* / 108 zł

400 g (duże)* / 137 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

Ostrica Fresca - ostryga z Bretanii do wyboru:

• świeża podana z częścią cytryny	1 szt. / 20 zł
• zapiekana z domowym majonezem, białym winem i natką pietruszki	1 szt. / 22 zł
Pizza Gamberi (z krewetkami)	32 cm / 56 zł
sos pomidorowy, mozzarella, cukinia, rukola, krewetki, chili, czosnek	
Małże na białym winie z pietruszką	400 g / 66 zł
Stek z kalmara z fenkułem i ziemniakami truflowymi	200 g / 68 zł
Grillowane krewetki z czosnkiem i chili	200 g / 74 zł
Okoń z grilla z duszonymi porami i pieczonymi ziemniakami	350 g / 82 zł



Dania Główne

Stek z kalafiora z pikantną pastą harrisa i hummusem	450 g / 61 zł
Kurczak supreme na puree z topinamburu z sosem marsala i chipsem warzywnym	370 g / 72 zł
Eskalopki cielęce z kurkami i czosnkiem z fasolką szparagową i pesto	300 g / 93 zł
Pierś z kaczki z ziemniakami 'gratin' i szpinakiem	370 g / 97 zł
Stek z sezonowanego rostbifu z sosem cacio e pepe podany na rukoli z pieczonymi ziemniakami	350 g / 130 zł
Polędwica wołowa z foie gras, ziemniakami gratin i zielonymi szparagami	370 g / 139 zł

Dodatki Do Dań

Pieczyno	10 zł
Pieczone ziemniaki z rozmarynem	100 g / 20 zł
Włoskie kluseczki szpinakowe	100 g / 19 zł
Ziemniaki 'gratin'	120 g / 20 zł
Mieszanka sałat z vinaigrette	100 g / 21 zł
Zielone szparaga na maśle z parmezanem	120 g / 27 zł
Szpinak z rodzynkami i orzeszkami pini	140 g / 25 zł

Desery

Panna Cotta z musem malinowym	100 g / 31 zł
Torcik czekoladowy z owocami podawany na ciepło	120 g / 39 zł
Tiramisù	120 g / 33 zł
Crème Brulée z borówkami	130 g / 32 zł
Lody waniliowe z karmelem, pieprzem i migdałami	120 ml / 37 zł
Deska włoskich serów (pecorino, parmezan, gorgonzola, konfitura z gruszki)	130 g / 54 zł

aktualizacja maj 2025 rok

aktualna lista alergenów znajduje się u Obsługi

do każdego rachunku doliczany jest serwis / obsługa kelnerska 10%



Pizza Klasyczna

32 cm

TRE PEPERONI (delicata)

47 zł

sos pomidorowy, mozzarella, salami napol, mieszanka słodkich papryczek, oliwki, kapary, anchois, czosnek

TRE PEPERONI (piccante)

49 zł

sos pomidorowy, mozzarella, salami spianata piccante, mieszanka słodkich papryczek, oliwki, kapary, anchois, chili, czosnek

FOCACCIA

29 zł

podpłomyk z pieca z rozmarynem

MARGHERITA

38 zł

sos pomidorowy, mozzarella

VEGETARIANA

51 zł

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

SALAME

44 zł

sos pomidorowy, mozzarella, salami napol, czosnek

DIAVOLA

46 zł

sos pomidorowy, mozzarella, salami spianata piccante, czosnek

CAPRICCIOSA

48 zł

sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki



Pizza Specjalna

32 cm

SALMONE

sos kremowy, mozzarella, łosoś, por, koperek, plasterki limonki

53 zł

GAMBERI

sos pomidorowy, mozzarella, cukinia, rukola, krewetki, chili, czosnek

56 zł

QUATTRO FORMAGGI

sos kremowy, gorgonzola, ricotta, parmezan, pecorino, 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, rukola, winogrona

56 zł

BURRATA CON PROSCIUTTO DI PARMA

sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska, rukola, burrata, pesto bazyliowe

61 zł

DIAVOLA (extra piccante)

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

56 zł

ROAST BEEF

sos pomidorowy, mozzarella, 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

Kawa Czarna

150 ml / 20 zł

Kawa Biała

200 ml / 21 zł

Cappuccino

200 ml / 23 zł

Flat White

200 ml / 24 zł

Caffè Latte

270 ml / 23 zł

Herbata Parzona w Dzbanku

500 ml / 27 zł

1 litr / 33 zł

czarna / earl grey / zielona / miętowa / rooibos / hibiskus / jaśminowa

Herbata Rozgrzewająca

500 ml / 30 zł

1 litr / 37 zł

czarna herbata, pomarańcz, cytryna, imbir, cynamon, goździki, sok malinowy



Napoje Zimne

Sok ze Świeżych: pomarańczy / grejpfrutów / mix		300 ml / 27 zł
Domowa Lemoniada Cytrusowa z Miętą	350 ml / 25 zł	1 litr / 54 zł
Soki i Nektary Owocowe pomarańczowy / jabłkowy / czarna porzeczka		200 ml / 16 zł
Pepsi Cola, Pepsi Max, Mirinda, 7up, Schweppes, Lipton		200 ml / 16 zł
Acqua Panna		750 ml / 24 zł
San Pellergino		750 ml / 24 zł
Woda w Karafce (gaz / ngaz)	500 ml / 17 zł	1 litr / 23 zł
Woda Źródłana 'Iwoniczanka' (gaz / ngaz)		300 ml / 15 zł

Aperitif

Prosecco	125 ml / 26 zł
Aperol	40 ml / 19 zł
Campari	40 ml / 20 zł
Campari z Sokiem Pomarańczowym	240 ml / 29 zł
Vermouth Wytrawny 'Tosti' Del Cavaliere (Piemont, Włochy)	100 ml / 24 zł
Vermouth Półwytrawny 'Tosti' Extra Dry (Piemont, Włochy)	100 ml / 26 zł
Vermouth Półwytrawny 'Tosti' Rosso (Piemont, Włochy)	100 ml / 27 zł



Koktajle

Hugo Spritz

prosecco, likier z czarnego bzu, woda gazowana, limonka

210 ml / 33 zł

Aperol Spritz

prosecco, aperol aspide z Sardynii, woda gazowana, pomarańcza

240 ml / 37 zł

Mojito

rum, limonka, woda gazowana, cukier trzcinowy, mięta

190 ml / 34 zł

Strawberry Mojito

purée z truskawki, grappa La Trentina Morbida, mięta, woda gazowana, truskawka, cukier brązowy, cytryna, limonka

200 ml / 37 zł

Negroni

beefeater, martini rosso, campari, pomarańcza

150 ml / 35 zł

Cuba Libre

rum, pepsi, limonka

200 ml / 31 zł

Whiskey Sour

whisky, białko jajka, sok z cytryny, syrop cukrowy, angostura

115 ml / 33 zł

Pink Sour

pink gin, sok z limonki, puree z truskawki, białko jajka

135 ml / 29 zł

Amaretto Sour

amaretto, sok z limonki, syrop cukrowy, białko jajka

130 ml / 27 zł

Aperol Spritz 0% – drink bezalkoholowy

syrop pomarańczowy, prosecco 0%, woda gazowana, pomarańcza

240 ml / 31 zł



Piwo

Žatecký Pilsner z Beczki KEG	300 ml / 23 zł	500 ml / 27 zł
Grimbergen 'Blonde Jasne' z Beczki KEG	300 ml / 26 zł	500 ml / 32 zł
Grimbergen 'Blanche Pszeniczne' z Beczki KEG	300 ml / 26 zł	500 ml / 32 zł
Kronenbourg '1664 Blanc' KEG	300 ml / 25 zł	500 ml / 30 zł
Okocim Lager O.K. (butelka)		500 ml / 27 zł
Somersby 'Wiśnia i Jabłko' (butelka)		400 ml / 21 zł
Garage 'Hard Lemon – połączenie piwa i lemoniady' (butelka)		400 ml / 23 zł
Somersby 'Czarna Porzeczką z Limonką' 0.0% bezalkoholowe (butelka)		400 ml / 21 zł
Somersby 'Gruszka' 0.0% bezalkoholowe (butelka)		400 ml / 22 zł
Okocim 0.0% bezalkoholowy (butelka)		500 ml / 26 zł

Likiery prosto z Włoch

LIKIER PISTACJOWY	40 ml / 23 zł
LIKIER ORZECHOWY	40 ml / 22 zł
LIKIER Z KARCZOCHA	40 ml / 21 zł
LIKIER AMARETTO	40 ml / 22 zł



Wódka & Tequila

Wyborowa	40 ml / 20 zł	500 ml / 179 zł
J.A. Baczewski	40 ml / 22 zł	500 ml / 199 zł
Ostoya	40 ml / 24 zł	500 ml / 210 zł
Don Julio: D'argento / Srebrna		40 ml / 34 zł
Don Julio: Reposado / Złota		40 ml / 36 zł
Don Julio: Anejo 70th Anniversary		40 ml / 42 zł

Whisky & Cognac

Jameson (Irlandia)	40 ml / 26 zł
Wild Turkey 101 (Ameryka)	40 ml / 29 zł
Chivas Regal 12 YO (Szkocja)	40 ml / 29 zł
Glenffidich 12 YO (Szkocja)	40 ml / 32 zł
Aberlour 12 YO (Szkocja)	40 ml / 37 zł
Nikka From The Barrel (Japonia)	40 ml / 39 zł
Ardberg 10 YO (Szkocja)	40 ml / 41 zł
Daenston 2008 12 YO (Szkocja)	40 ml / 49 zł
Glendronach 15 YO	40 ml / 51 zł
Aberlour 16 YO (Szkocja)	40 ml / 57 zł
Hibiki Harmony (Japonia)	40 ml / 61 zł
Glenffidich Special Old Reserve (Szkocja)	40 ml / 65 zł
Martel Vs	40 ml / 28 zł
Francois Voyer Terres	40 ml / 34 zł



Gin & Rum

Beefeater	40 ml / 19 zł
Garnish Island	40 ml / 24 zł
Tobermory	40 ml / 37 zł
Havana Club 3 Anos	40 ml / 18 zł
Havana Club 7 Anos	40 ml / 20 zł
Bumbu The Original	40 ml / 25 zł
Bumbu X.O.	40 ml / 28 zł
Dictador 12 YO	40 ml / 32 zł

Likiery

Baileys / Kahlúa / Cointreau / Sambuca	40 ml / 20 zł
Wiśniówka	40 ml / 22 zł
Limoncello	40 ml / 24 zł
Amaretto	40 ml / 21 zł
Jägermeister	40 ml / 23 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!

Zupa cebulowa z grzanką	350 ml / 31 zł
Tatar z tuńczyka z awokado i oliwą z zielonego ogórka	100 g / 55 zł
Rozmarynowe fettuccine z pieczoną kaczką	250 g / 53 zł
Macki kałamarnicy z grillowanymi warzywami i pomidorkami cherry	250 g / 78 zł
Policzki wołowe z kluseczkami i warzywami	200 g / 76 zł
Śliwkowe crumble z rozmarynem i lodami waniliowymi	130 g / 29 zł

We Recommend!

Onion soup with crouton	350 ml / 31 zł
Tuna tartare with avocado and cucumber oil	100 g / 55 zł
Rosemary fettuccine with roasted duck	250 g / 53 zł
Grilled squid tentacles with vegetables and cherry tomatoes	250 g / 78 zł
Beef cheeks with dumplings and vegetables	200 g / 76 zł
Plum crumble with rosemary and vanilla ice cream	130 g / 29 zł

Polecamy Włoskie Wina! / Recommended Italian Wines!

Vetrère: Minutolo 'Cre' 12.5% IGT	100 ml / 26 zł	750 ml / 182 zł
Cascina Luisin: Barbera 14% DOC	100 ml / 27 zł	750 ml / 185 zł





Soups

Duck broth with dumplings	350 ml / 34 zł
Fish soup with seafood and croutons	350 ml / 48 zł

Starters and Salads

Ostrica Fresca - Brittany oyster to choose from:

- fresh served with lemon wedge 1 pcs. / 20 zł
- baked with homemade mayonnaise, white wine and parsley 1 pcs. / 22 zł

Warm aubergine with provolone cheese 1 pcs./ 19 zł

Octopus carpaccio 150 g / 49 zł

Beef carpaccio 100 g / 55 zł

Foie gras with caramelized apple and homemade bun 160 g / 53 zł

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

Marinated chicken salad 180 g / 47 zł

Calamari Fritti (crunchy baby squid) 170 g / 54 zł

Antipasto Marinara (for 2-3 people)

seafood salad, octopus carpaccio, oysters (2 pieces), calamari ceviche, baccalà cod paté, marinated prawns in chili, peppers stuffed with tuna

450 g / 139 zł

Antipasto Toscano (for 2 people)

italian cold meats, italian cheeses, olives, peppers stuffed with tuna, homemade pear jam

400 g / 108 zł



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
Ravioli with salmon and mascarpone	250 g / 54 zł
Spaghetti alla chitarra with spinach and prawns	250 g / 56 zł
Tagliolini nero with octopus, bottarga and chili	250 g / 58 zł
Ravioli calabrese (with spicy salami)	250 g / 49 zł
Conchiglioni with veal, mushrooms and green beans	250 g / 54 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)* / 108 zł

400 g (large)* / 137 zł

Ostrica Fresca - Brittany oyster to choose from:

• fresh served with lemon wedge	1 pcs. / 20 zł
• baked with homemade mayonnaise, white wine and parsley	1 pcs. / 22 zł
Gamberi Pizza (with shrimps)	32 cm / 56 zł
tomato sauce, mozzarella, zucchini, rocket salad, shrimps, chili, garlic	
Mussels on white wine with parsley	400 g / 66 zł
Squid steak with fennel and truffle potatoes	200 g / 68 zł
Grilled prawns with garlic and chili	200 g / 74 zł
Grilled sea bass with stewed leeks and baked potatoes	350 g / 82 zł



Main Dishes

Cauliflower steak with spicy harris paste and hummus	450 g / 61 zł
Supreme chicken on jerusalem artichoke puree with marsala sauce and vegetable chips	370 g / 72 zł
Veal escalopes with chanterelles and garlic served with green beans and pesto	300 g / 93 zł
Duck breast with gratin potatoes and spinach leaves	370 g / 97 zł
Seasoned roast beef steak with cacio e pepe sauce served on rocket salad with baked potatoes	350 g / 130 zł
Beef tenderloin with foie gras, gratin potatoes and green asparagus	370 g / 139 zł

Side Dishes

Bread basket	10 zł
Baked potatoes with rosemary	100 g / 20 zł
Italian spinach dumplings	100 g / 19 zł
Gratin potatoes	120 g / 20 zł
Mix of salad with vinaigrette	100 g / 21 zł
Green asparagus on butter with parmesan	120 g / 27 zł
Spinach with raisins and pine nuts	140 g / 25 zł

Dessert

Panna Cotta with raspberry mousse	100 g / 31 zł
Warm chocolate cake with fruit	120 g / 39 zł
Tiramisù	120 g / 33 zł
Crème Brulée with blueberries	130 g / 32 zł
Vanilla ice cream with caramel, pepper and almonds	120 ml / 37 zł
Italian cheese plate (pecorino, parmesan, gorgonzola, pear jam)	130 g / 54 zł

updated may 2025

the current list of allergens can be found in the Service

waiter service 10% is added to each bill



Classic Pizza

32 cm

TRE PEPERONI (delicata)

47 zł

tomato sauce, mozzarella, salami napoli, sweet pepper mix, olives, capers, anchovies, garlic

TRE PEPERONI (piccante)

49 zł

tomato sauce, mozzarella, salami spianata piccante, sweet pepper mix, olives, capers, anchovies, chili, garlic

FOCACCIA

29 zł

flatbread from the oven, rosemary, olive oil

MARGHERITA

38 zł

tomato sauce, mozzarella

VEGETARIANA

51 zł

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

SALAME

44 zł

tomato sauce, mozzarella, salami napoli, garlic

DIAVOLA

46 zł

tomato sauce, mozzarella, salami spianata piccante, garlic

CAPRICCIOSA

48 zł

tomato sauce, mozzarella, ham, mushroom



Special Pizza

32 cm

SALMONE

creamy sauce, mozzarella, salmon, leek, dill, lime slices

53 zł

GAMBERI

tomato sauce, mozzarella, zucchini, rocket salad, shrimps, chili, garlic

56 zł

QUATTRO FORMAGGI

cream sauce, gorgonzola, ricotta, parmesan, pecorino, basil leaves

55 zł

BIANCA VERDE

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

54 zł

FORMAGGIO DI CAPRA

cream sauce, goat cheese, pear, rocket salad, grapes

56 zł

BURRATA CON PROSCIUTTO DI PARMA

tomato sauce, mozzarella, parma ham, rocket salad, burrata, basil pesto

61 zł

DIAVOLA (extra piccante)

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

56 zł

ROAST BEEF

tomato sauce, mozzarella, 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
Black Coffee		150 ml / 20 zł
White Coffee		200 ml / 21 zł
Cappucino		200 ml / 23 zł
Flat White		200 ml / 24 zł
Caffè Latte		270 ml / 23 zł
Tea Pot	500 ml / 27 zł	1 liter / 33 zł
black / earl gray / green / mint / rooibos / hibiscus / jasmine		
Warming Tea	500 ml / 30 zł	1 liter / 37 zł
black tea, orange, lemon, ginger, cinnamon, cloves, raspberry juice		



Cold Drinks

Fresh juice: orange / grapefruit / mix		300 ml / 27 zł
Homemade citrus lemonade with mint	350 ml / 25 zł	1 liter / 54 zł
Fruit juices and nectars: orange / apple / black currant		200 ml / 16 zł
Pepsi Cola, Pepsi Max, Mirinda, 7up, Schweppes, Lipton		200 ml / 16 zł
Acqua Panna		750 ml / 24 zł
San Pellergino		750 ml / 24 zł
Water in a carafe (gas / ngas)	500 ml / 17 zł	1 liter / 23 zł
Spring water "Iwoniczanka" (gas / ngas)		300 ml / 15 zł

Aperitif

Prosecco		125 ml / 26 zł
Aperol		40 ml / 19 zł
Campari		40 ml / 20 zł
Campari with orange juice		240 ml / 29 zł
Vermouth Dry 'Tosti' Del Cavaliere (Piedmont, Italy)		100 ml / 24 zł
Vermouth Semi-Dry 'Tosti' Extra Dry (Piedmont, Italy)		100 ml / 26 zł
Vermouth Semi-Dry 'Tosti' Rosso (Piedmont, Italy)		100 ml / 27 zł



Cocktails

Hugo Spritz

prosecco, elderberry liqueur, sparkling water, lime

210 ml / 33 zł

Aperol Spritz

prosecco, aperol aspide from Sardinia, sparkling water, orange

240 ml / 37 zł

Mojito

rum, lime, sparkling water, cane sugar, mint

190 ml / 34 zł

Strawberry Mojito

strawberry purée, La Trentina 'Morbida' Grappa, sparkling water, strawberry, brown sugar, lemon, mint, lime

200 ml / 37 zł

Negroni

beefeater, martini rosso, campari, orange

150 ml / 35 zł

Cuba Libre

rum, pepsi, lime

200 ml / 31 zł

Whiskey Sour

whiskey, egg white, lemon juice, sugar syrup, angostura

115 ml / 33 zł

Pink Sour

pink gin, lime juice, strawberry puree, egg white

135 ml / 29 zł

Amaretto Sour

amaretto, lime juice, sugar syrup, egg white

130 ml / 27 zł

Aperol Spritz 0% – nonalcoholic drink

orange syrup, prosecco 0%, sparkling water, orange

240 ml / 31 zł



Beer

Žatecký Pilsner KEG	300 ml / 23 zł	500 ml / 27 zł
Grimbergen 'Blonde' KEG	300 ml / 26 zł	500 ml / 32 zł
Grimbergen 'Blanche' KEG	300 ml / 26 zł	500 ml / 32 zł
Kronenbourg '1664 Blanc' KEG	300 ml / 25 zł	500 ml / 30 zł
Okocim Lager O.K. (bottle)		500 ml / 27 zł
Somersby 'Cherry and Apple' (bottle)		400 ml / 21 zł
Garage 'Hard Lemon - mix of beer and lemon flavored drink' (bottle)		400 ml / 23 zł
Somersby 'Blackcurrant & Lime' 0.0% non-alcoholic (bottle)		400 ml / 21 zł
Somersby 'Pear' 0.0% non-alcoholic (bottle)		400 ml / 22 zł
Okocim 0.0% non-alcoholic (bottle)		500 ml / 26 zł

Italian Liqueurs

PISTACHIO LIQUEUR	40 ml / 23 zł
WALNUT LIQUEUR	40 ml / 22 zł
ARTICHOKE LIQUEUR	40 ml / 21 zł
AMARETTO LIQUEUR	40 ml / 22 zł



Vodka & Tequila

Wyborowa	40 ml / 20 zł	500 ml / 179 zł
J.A. Baczewski	40 ml / 22 zł	500 ml / 199 zł
Ostoya	40 ml / 24 zł	500 ml / 210 zł
Don Julio: D'argento / Srebrna		40 ml / 34 zł
Don Julio: Reposado / Złota		40 ml / 36 zł
Don Julio: Anejo 70th Anniversary		40 ml / 42 zł

Whiskey & Cognac

Jameson (Ireland)	40 ml / 26 zł
Wild Turkey 101 (USA)	40 ml / 29 zł
Chivas Regal 12 YO (Scotland)	40 ml / 29 zł
Glenffidich 12 YO (Scotland)	40 ml / 32 zł
Aberlour 12 YO (Scotland)	40 ml / 37 zł
Nikka From The Barrel (Japan)	40 ml / 39 zł
Ardberg 10 YO (Scotland)	40 ml / 41 zł
Daenston 2008 12 YO (Scotland)	40 ml / 49 zł
Glendronach 15 YO (Scotland)	40 ml / 51 zł
Aberlour 16 YO (Scotland)	40 ml / 57 zł
Hibiki Harmony (Japan)	40 ml / 61 zł
Glenffidich Special Old Reserve (Scotland)	40 ml / 65 zł
Martel Vs	40 ml / 28 zł
Francois Voyer Terres	40 ml / 34 zł



Gin & Rum

Beefeater	40 ml / 19 zł
Garnish Island	40 ml / 24 zł
Tobermory	40 ml / 37 zł
Havana Club 3 Anos	40 ml / 18 zł
Havana Club 7 Anos	40 ml / 20 zł
Bumbu The Original	40 ml / 25 zł
Bumbu X.O.	40 ml / 28 zł
Dictador 12 YO	40 ml / 32 zł

Liqueurs

Baileys / Kahlúa / Cointreau / Sambuca	40 ml / 20 zł
Cherry Vodka	40 ml / 22 zł
Limoncello	40 ml / 24 zł
Amaretto	40 ml / 21 zł
Jägermeister	40 ml / 23 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