

Summer menu

Napoje

Limuncello Strawberry Spritz 33zł. 
koktajl na bazie limuncello truskawek i prosseco
cocktail based on limuncello, strawberries and prosseco

Bazil Smash 29zł. 
koktajl na bazie ginu i bazyli / gin and basil cocktail

Herbata Mrożona 17zł.
iced tea with lemon and mint

Owocowa Herbata Mrożona 17zł.
fruit iced tea

Matcha & Mango 24zł.
matcha, puree mango, mleko

Orange Spritz 26zł.
bezalkoholowy Aperol Spritz/ non-alcoholic Aperol Spritz

Kawy

Espresso Orange 250ml 23zł.

Espresso Tonic 250ml. 22zł.

Cold Brew 330ml. 16zł.
tonic, natural, cascara, tonic & ipa

Coffee "After Eight" 22zł.
kawa, mleko, syrop mięta i czekolada / espresso with milk, mint and chocolate

Irish Ice Coffee 250ml. 26zł.
kawa z Tullamore Dew (40ml), z cukrem, mlekiem i bitą śmietaną
coffee with Tullamore Dew (40ml), with sugar, milk and whipped cream

Frozen Calimero Coffee 230ml. 26zł.
kawa z 2 gałkami lodów, advokatem(40ml) i bitą śmietaną
coffee with 2 scoops of ice cream, advokat(40ml) and whipped cream

Semifreddo z owocami 27zł.
domowe lody waniliowe z owocami
homemade vanilla ice-cream with fruit

Pistacjowe semifreddo 28zł.
domowe lody pistacjowe z bezą i malinami
homemade pistachio ice-cream with meringue and raspberries

Słona krówka 23zł.
2 gałki lodów karmelowych, sos karmelowy, orzeszki, bita śmietana
2 scoops of caramel ice cream, caramel sauce, nuts, and whipped cream

Malinowa chmurka 26zł.
2 gałki lodów, autorski sos malinowy, galaretka z malin, bita śmietana
2 scoops of ice cream, homemade raspberry sauce, raspberry jelly, whipped cream

Lody z gorącymi wiśniami 24zł.
3 gałki lodów waniliowych, gorące wiśnie, porto, bita śmietana
3 scoops of vanilla ice cream, hot cherries, port, whipped cream

Lemoniady

Cytrynowa 350ml. 14zł.
lemon lemonade

Pomarańczowa 350ml. 14zł.
orange lemonade

Marakuja 350ml. 17zł.
passion fruit lemonade

Lawendowa 350ml. 17zł.
lavender lemonade

Malinowa 350ml. 17zł.
raspberry lemonade

Pietruszkowa 350ml. 17zł.
parsley lemonade

Desery



ŚNIADANIA

Wszystkie dania przygotowywane są na bieżąco. prosimy o chwilę cierpliwości

zestaw
z napojami

CROISSANT PISTACIO **NEW!**

27ZŁ. 44ZŁ.

2 smash croissants, miód, krem pistacjowy, siekane pistacje, malina(mus)
2 smash croissants, honey, pistachio cream, chopped pistachios, raspberry (mousse)
Alergeny: mleko(laktoza), orzechy, soja, pszenica (gluten), jaja, migdały 220g.

CILBIR - JAJA PO TURECKU

25ZŁ. 42ZŁ.

jogurt grecki, 2 jaja poche, palone masło z pieprzem cayenne, pita, natka pietruszki
greek yogurt, 2 poached eggs, roasted butter with cayenne pepper, pita, parsley
Alergeny: mleko, jaja, gluten, orzechy, sezam, soja 450g.

OMLET Z OWOCAMI

26ZŁ. 43ZŁ.

4 jaja, świeże owoce, domowy dżem, płatki migdałów
omelette from 4 eggs, fresh fruit, homemade jam, almond flakes
Alergeny: orzechy, migdały, jaja 300g.

KETO

29ZŁ. 46ZŁ.

szpinak, awokado, jaja, kielbaski, kielki, pestki dyni i słonecznika, pomidorki, rzodkiewka, oliwa czosnkowa
spinach, avocado, eggs, sausages, sprouts, pumpkin and sunflower seeds, tomatoes, radish, garlic olive oil
Alergeny: mleko(laktoza), orzechy, soja, jaja 330g.

PAJDA Z HALLOUMI

29ZŁ. 46ZŁ.

tost, rucola, pomidor, grillowane halloumi, 2 jaja poche, olej sezamowy, pasta awokado/groszek, seza.m, sriracha
toast, arugula, tomato, grilled halloumi, 2 poached eggs, sesame oil, avocado/pea paste, sesame seeds, sriracha
Alergeny: mleko(laktoza), sezam, orzechy, soja, pszenica (gluten), jaja 330g.

CROISSANTY BRIE **NEW!**

27ZŁ. 44ZŁ.

2 croissants smash, gruszka, orzechy włoskie, ser brie, chipsy z boczku miód, owoce
2 smash croissants, pear, walnuts, brie cheese, bacon chips, honey, fruit
Alergeny: mleko(laktoza), orzechy, soja, pszenica (gluten), jaja 260g.

TOST Z AWOKADO

26ZŁ. 43ZŁ.

tosty razowe, awokado, jajko, serek śmietankowy, pomidorki koktajlowe, kielki, prażony słonecznik
whole wheat toast, avocado, egg, cheese, cherry tomatoes, sprouts, roasted sunflower seeds
Alergeny: mleko(laktoza), orzechy, soja, pszenica (gluten), jaja 300g.

BAGIETKA Z PASTĄ JAJECZNA

23ZŁ. 40ZŁ.

bagietka, pasta jajeczna, szczypiorek, chipsy z boczku
baguette, egg paste, chives, bacon chips
Alergeny: orzechy, migdały, jaja, gluten, gorczyca 200g.

DWIE PASTY

26ZŁ. 43ZŁ.

pasta awokado/groszek, humus, pesto, oliwa, granat, pomidorki, pisatacje, chipsy warzywne, placek naan,
avocado/pea paste, humus, basil pesto, olive oil, pomegranate seeds, tomatoes, pistachios, parsley naan cake,
Alergeny: orzechy, migdały, jaja, gluten, gorczyca 280g.

OMLET CHEDDAR

26ZŁ. 43ZŁ.

4 jaja, ser cheddar, chipsy z boczku, szpinak, pomidorki, oliwa czosnkowa
omelette from 4 eggs, cheddar cheese, bacon chips, spinach, tomatoes, garlic olive oil
Alergeny: mleko(laktoza), orzechy, soja, jaja 250g.

GRANOLA

26ZŁ. 43ZŁ.

domowa granola, świeże owoce, jogurt kokosowy, mus mango
homemade granola, fresh fruit, coconut yogurt, mango mousse
Alergeny: mleko(laktoza), orzechy, soja, jaja 350g.

ŚNIADANIE SZEFA

34ZŁ. 51ZŁ.

frankfurterki, jajko sadzone, fasolka w pomidorach, mini sałatka, chipsy z boczku, pasta jajeczna, bagietka
frankfurters, egg, beans in tomatoes, mini salad, bacon chips, egg paste, baguette
Alergeny: mleko(laktoza), orzechy, soja, pszenica (gluten), jaja 600g.

ŚNIADANIE SZEFOWEJ

34ZŁ. 51ZŁ.

tosty pszenne, szpinak, jajko poche, sos holenderski, wędzony łosoś, pomidorki, oliwa czosnkowa
wheat toast, spinach, poached egg, hollandaise sauce, smoked salmon,
Alergeny: mleko(laktoza), orzechy, soja, pszenica (gluten), jaja 330g.

DODATKI:

Smacznego!!

WIEKSZA KAWA 3ZŁ.
larger coffee 80ml.

BITA ŚMIETANA 4ZŁ.
whipped cream 30g.

MLEKO ROŚLINNE 3ZŁ.
plant milk 50ml.

OWOCE 6ZŁ.
fruit 80g.

KIELISZEK PROSECCO 100ML. 9ZŁ.
glass of prosecco

PIECZYWO 5ZŁ.
crispy bread 60g.

JAJKO 4ZŁ.
egg 1 szt.

BOCZEK 5ZŁ.
bacon chips 20g.

AWOKADO 8ZŁ.
avocado 1/3 szt.

WARZYWA 4ZŁ.
vegetables 80g.

Zestaw napoi:

sok pomarańczowy 200ml. oraz

do wyboru: herbata (czarna, owocowa, zielona), lub kawa (espresso, americano 180ml, cappuccino 200ml, latte macchiato 280)

PRZYSTAWKI

GRZANKA Z BURAKIEM

grzanki. pasta z pieczonego buraka. ser kozi. pestki słonecznika. rukola
toasts with baked beetroot paste. goat cheese. and roasted sunflower seeds
Alergeny: 1.2.3.4.5.8.9.10

21ZŁ.

GRZANKA Z BURRATA

bagietka. salsa pomidorowa. czosnek. burrata. rukola. grana padano
gluten-free baguette. tomato salsa. garlic. burrata. arugula. grana padano
alergeny: 9

21ZŁ.

CARPACCIO Z POLEDWICY WOŁOWEJ

grzanki. rukola. borowiki. parmezan. czosnek. oliwa
beef carpaccio. croutons. arugula. boletus mushrooms. parmesan. garlic. olive oil
alergeny: 1.4.5. 9

43ZŁ.

S A Ł A T K I

SALAATA Z DYNIA

six sałat. pieczona dynia. suszone pomidory. ciociorka. feta. prażone pestki dyni. sos ziołowy
salad mix. baked pumpkin. dried tomatoes. feta cheese. roasted pumpkin seeds. herb sauce
alergeny: 1. 2. 5. 9

37ZŁ.

SALAATA CAMEMBERT

grillowany ser Camembert. mix sałat. carpaccio z buraka. orzechy włoskie. żurawina
Mixed salads. grilled camembert cheese. beetroot carpaccio. walnuts. cranberries.
Alergeny: 1.2.5.9

34ZŁ.

SALAATA Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM

łosoś wędzony na ciepło. mix sałat. pomidorki koktajlowe. czarne oliwki. czerwona cebula.
sos majonezowo-musztardowy
Mix of lettuces. hot smoked salmon. cherry tomatoes. black olives. red onion. mayonnaise and mustard sauce
Alergeny: 1.2.5.6.7.8.9

41ZŁ.

SALAATA Z KURCZAKIEM

Pieczony filet z kurczaka. mix sałat. pomidorki koktajlowe. papryka. pestki słonecznika. pesto
bazyliowe. grana padano
Salad mix. baked chicken fillet. cherry tomatoes. peppers. sunflower seeds. basil pesto. grano padano
Alergeny: 1.2.4.5.7.9

38ZŁ.

SALAATA CALIMERO

Szynka dojrzewająca. ser kozi. mix sałat. pomidorki koktajlowe. pestki dyni. granat
Mixed lettuce. prosciutto crudo. goat cheese. cherry tomatoes. pumpkin seeds. pomegranate.
Alergeny: 1.2.5.9

36ZŁ.

SALAATKA HALLOUMI

mix sałat. pieczony ser halloumi. pieczona gruszka. prażone płatki migdałów.
pomidorki koktajlowe. balsamico malinowe
salad mix. baked pear. halloumi cheese. cherry tomatoes. roasted almond seeds. raspberry balsamico
Alergeny: 1.2.5.9

36ZŁ.

B A J G L E

VEGE

guacamole. kiełki. rzodkiewka. pomidor. cebulka prażona
guacamole. sprouts. radish. tomato. and roasted onion
Alergeny: 2.4.5.6.9.10

23ZŁ.

JAJECZNY

pasta jajeczna. chipsy z szynki. wędzonej. rukola
egg paste. smoked ham chips. arugula
Alergeny: 2.4.5.6.9.10

23ZŁ.

ŁOSOŚ

wędzony łosoś. serek śmietankowy. ogórek. szpinak
smoked salmon. cream cheese. cucumber
Alergeny: 2.4.5.6.9.10

25ZŁ.

PANINI

GORĄCE KANAPKI

KANAPKA Z TUŃCZYKIEM

sałata lodowa, tuńczyk, pomidor, czerwona cebula, ser żółty, majonez
Iceberg lettuce, tuna, tomato, red onion, yellow cheese, and mayonnaise

Alergeny:



24ZŁ.

KANAPKA WŁOSKA

rukola, pomidor, ser mozzarella, suszone pomidory,
arugula, tomato, mozzarella cheese, dried tomatoes.

Alergeny: mleko(laktoza), orzechy, pszenica (gluten), soja

24ZŁ.

KANAPKA Z KURCZAKIEM

sałata lodowa, kurczak, pomidor, ogórek kiszony, cebula, ser żółty, sos czosnkowy
Iceberg lettuce, chicken, tomato, pickled cucumber, onion, yellow cheese, garlic sauce

Alergeny: mleko(laktoza), orzechy, soja, pszenica (gluten).

26ZŁ.

KANAPKA PROSCIUTTO COTTO

pieczona cukinia, szynka prosciutto cotto, pomidor, czarne oliwki, pesto bazyliowe
baked zucchini, prosciutto cotto ham, tomato, black olives, basil pesto

Alergeny: mleko(laktoza), orzechy, soja, pszenica (gluten).

26ZŁ.

KANAPKA Z SERAMI

rukola, ser wędzony, ser pleśniowy, camembert, żurawina
arugula, smoked cheese, blue cheese, camembert, cranberries

Alergeny: mleko(laktoza), orzechy, soja, pszenica (gluten).

26ZŁ.

KANAPKA Z SALAMI

sałata lodowa, salami, pomidor, czerwona, cebula, ser żółty, sos musztardowo-miodowy
Iceberg lettuce, salami, tomato, red, onion, yellow cheese, mustard and honey sauce

Alergeny: mleko(laktoza), orzechy, soja, pszenica (gluten), gorczyca, jaja

24ZŁ.

DESERY

CODZIENNIE W NASZEJ WITRYNIE ZNAJDZIECIE INNE CIASTA. SPOZA NASZEGO MENU
EVERY DAY YOU WILL FIND DIFFERENT CAKES ON OUR WEBSITE, NOT ON OUR MENU

DOMOWA GORĄCA SZARLOTKA



z lodami i bitą śmietaną

Homemade, hot apple pie with ice cream and whipped cream

ALERGENY: 1,2,3,4,5,9.

22ZŁ.

SERNIK Z MUSEM MALINOWYM

Cheesecake with raspberry mousse

Alergeny: 1,3,5,9

21ZŁ.

TECZA OWOCOWA - SAŁATKA OWOCOWA



sałatka ze świeżych owoców z musem malinowym i płatkami migdałów

Fresh fruit salad with raspberry mousse and almond flakes

Alergeny: 1, 3

23ZŁ.

TORT POTRÓJNIE CZEKOLADOWY



Triple chocolate cake

Alergeny: 1,3,5,9

19ZŁ.

Alergeny występujące w kawiarni:

1.orzechy, orzechy ziemne 2.soja 3. migdały 4.zboża zawierające gluten 5.jaja 6.gorczyca 7.ryby, owoce morza 8.seler
9.mleko(laktoza) 10.sezam 11.dwutlenek siarki 12.łubin 13.skorupiaki

PUDDING CHIA  

deser na mleku kokosowym z musem owocowym i owocami
coconut milk dessert with fruit mousse and fruit
Alergeny: 1.2.3.10.

19ZŁ.

CREME BRULÉE 

z musem malinowym i owocami
creme brulee with raspberry mousse and fruit
Alergeny: 1.3.5.9.

21ZŁ

LODY Z GORĄCYMI WIŚNIAMI

odrobina porto i bitą śmietaną
Ice cream with hot cherries a little port and whipped cream
Alergeny: 1.3.4.9.

24ZŁ

LODOWA KLASYKA 

3 gałki lodów z owocami, rodzynkami i bitą śmietaną
Ice classic - 3 scoops of ice cream with fruit, raisins and whipped cream
Alergeny: 1.3.9.

26ZŁ

SUFLET CZEKOLADOWY 

z lodami waniliowymi
chocolate souffle with vanilla ice cream
Alergeny: 1.3.5.9

27ZŁ

CIASTA NA ZAMÓWIENIE

MOŻEMY PRZYGOTOWAĆ
CIASTA I TORTY
SPECJALNIE NA TWÓJE ZAMÓWIENIE
bez glutenu. bez cukru. bez laktozy

W NASZEJ OFERCIE:

SERNIKI KLASYCZNE
sernikowe wariacje np. dyniowy. pistacjowy. daktylowy itp.

TORTY BISZKOPTOWE

TORTY CZEKOLADOWE

SZARLOTKI
klasyczna lub bez cukru i glutenu

TARTY
z kremami i owocami

BEZY
duże i małe



danie wegetariańskie
vegetarian dish



przygotowano z produktów
nie zawierających glutenu
gluten-free products

Alergeny występujące w kawiarni:

1.orzechy. orzechy ziemne 2.soja 3. migdały 4.zboża zawierające gluten 5.jaja 6.gorczyca 7.ryby. owoce morza 8.seler
9.mleko(laktoza) 10.sezam 11.dwutlenek siarki 12.lubin 13.skorupiaki

KAWY

KLASYCZNE

| | |
|-------------------------------|-------------|
| DRIP COFFEE 180ML. / 350ML | 15/22ZŁ. |
| ESPRESSO 30ML. | 9ZŁ. |
| DOPPIO 50ML. | 11ZŁ. |
| AFFOGATO 50ML. | 14ZŁ. |
| ESPRESSO MACCHIATO 50ML. | 11ZŁ. |
| ESPRESSO CON PANNA 50ML. | 11ZŁ. |
| AMERICANO 180 / 250 / 500ML. | 13/17/19ZŁ. |
| CAPPUCCINO 200 / 300 / 500ML. | 14/18/20ZŁ. |
| FLAT WHITE 200ML. | 15ZŁ. |
| LATTE MACCHIATO 280 / 450ML. | 15/18ZŁ. |

WARJACJE

| | |
|---|-------|
| <u>MOCHA 300ML.</u> z dodatkiem gorzkiej czekolady i bitej śmietany with the addition of dark chocolate and whipped cream | 19ZŁ. |
| <u>PEANUT COFFEE 300ML.</u> kawa z dodatkiem syropu orzechowego i bitą śmietaną coffee with nut syrup and whipped cream | 21ZŁ. |
| <u>MALIBU COFFEE 300ML.</u> kawa z dodatkiem syropu kokosowego i bitą śmietaną coffee with coconut syrup and whipped cream | 21ZŁ. |
| <u>CINNAMON COFFEE 200ML.</u> kawa z dodatkiem miodu i cynamonu coffee with honey and cinnamon | 17ZŁ. |
| <u>AROMATYCZNE LATTE MACCHIATO 280ML.</u> z dodatkiem wybranego syropu with the addition of selected syrup | 17ZŁ. |
| <u>KAHLUA COFFEE 200ML.</u> kawa z dodatkiem likieru Kahlua (20ml.) coffee with Kahlua liqueur (20ml) | 21ZŁ. |
| <u>CALIMERO COFFEE 250ML.</u> kawa z advokatem, whisky, mlekiem i bitą śmietaną coffee with Advocate, whiskey, milk and whipped cream | 26ZŁ. |
| <u>IRISH COFFEE 250ML.</u> z dodatkiem Tullemor Dew, mleka i bitej śmietany coffee with Tullemor Dew, milk and whipped cream | 26ZŁ. |

KAWY NA ZIMNO

| | |
|--|-------|
| <u>FRAPPE 250ML.</u> kawa na kościach lodu z mlekiem coffee on ice cubes with milk | 15ZŁ. |
| <u>FRAPE SMAKOWE 250ML.</u> kawa na kościach lodu z mlekiem i syropem smakowym coffee on ice cubes with milk and flavored syrup | 17ZŁ. |
| <u>KAWA MROŻONA 250ML.</u> kawa z blendowana z 2 gałkami lodów i odrobiną mleka, podana bitą śmietaną blended coffee with 2 scoops of ice cream and a little milk, served with whipped cream | 23ZŁ. |
| <u>FROZEN CALIMERO COFFEE 280ML.</u> kawa z 2 gałkami lodów waniliowych advokatem i bitą śmietaną coffee with 2 scoops of Advokat vanilla ice cream and whipped cream | 28ZŁ. |

HEBATY^{400ml.}

BIAŁE 14 ZŁ.

PAI MU TAN

JEDWABNY SZLAK

pai mu tan. sencha. morele. brzoskwinie.
kwiat jaśminu. kwiaty i pączki róży

CZARNE 14ZŁ.

CEYLON BOPI

YUNNAN OP

EARL GREY

EARL GREY Z TRAWĄ CYTRYNOWĄ

ZIELONE 14ZŁ.

GUNPOWDER

SENCHA ORGANIC

JAŚMIN & SZAFRAN

jaśmin. dziki szafran. kwiat
pomarańczy. gunpowder

ZIELONA OAZA

hibiskus. żurawina. mango. cytryna.
pączki róży. bławatek. brzoskwinia

PU ERH 14ZŁ.

CZERWONA MAGNOLIA

eukaliptus. kwiat słonecznika. rabarbar.
czerwona porzeczka. płatki róż

PORZECZKA

porzeczka. liść malin. kwiat pomarańczy

OWOCOWE 14ZŁ.

OGRÓD KRÓLOWEJ

hibiskus. ananas. czarny bez.
rodzynki. czarna porzeczka. płatki róż

OWOCOWA NALEWKA

hibiskus. jeżyna. aronia. ananas.
głóg. czarny bez. jabłka. skórka róży. wiśnia

AUTORSKIE 19ZŁ.

HERBATKA BABUNI

susz owocowy. cynamon.
goździki. miód. wanilia. pomarańcza

WZMACNIAJĄCA

czarna herbata. suszona pigwa.
miód. pomarańcz. malina

YERBA MATE^{400ml.}

YERBA MATE GREEN DESPELADA

100% Yerba mate

15ZŁ.

MATE GREEN FRUTAS

10% ananas. malina. czarna porzeczka. jagody goji. skórka pomarańczy. liść truskawki
10% pineapple. raspberry. black currant. goji berries. orange peel. strawberry leaf

15ZŁ.

MATE GREEN FURETE

10% guarana. catuaba. miłorząd japoński. jagody goji. liść porzeczki
10% guarana. catuaba. ginkgo biloba. goji berries. currant leaf

15ZŁ.

MATE GREEN ENERGY

8.2% korzeń żeń-szenia syberyjskiego. czarny bez. szkrzyp polny. zielona herbata
8.2% Siberian ginseng root. elderberry. field horsetail. green tea

15ZŁ.

MATCHA

MATCHA CAPPUCINO 200ml. 17ZŁ.

MATCHA LATTE 280ml. 21ZŁ.

MATCHA FRAPPEE 250ml. 19ZŁ.

NAPOJE / SOKI

ŚWIEŻY SOK 200ML/400ML. 14 / 19ZŁ.
pomarańcz. grejpfrut. mix
orange. grapefruit. mix

ZIELONA ENERGIA 400ML. 16ZŁ.
koktajl na bazie szpinaku. banana. soku jabłkowego. nasion chia. pestek granatu
cocktail based on spinach. banana. apple juice. chia seeds. pomegranate seeds

POMARAŃCZ & MANGO 400ML. 16ZŁ.
koktajl na bazie soku pomarańczowego i mango
cocktail based on orange juice and mango

LEMONIADA POMARAŃCZOWA 350ML. 14ZŁ.
orange lemonade

LEMONIADA CYTRYNOWA 350ML. 14ZŁ.
lemon lemonade

NAPOJE GAZOWANE 250ML. 9ZŁ.

WODA GAZOWANA / NIEGAZOWANA 330ZML. 9ZŁ.

ALKOHOLE

KOKTAJLE



BRAMBLE 27zł.
gordons gin. cytryna. syrop cukrowy.
syrop jeżynowy

ROSE HUGO 27zł.
prosecco. syrop z kwiatu bzu. syrop różany.
limonka. woda gazowana

MAI TAI 27zł.
bacardi carta negra. cappitan morgan.
amaretto. cointreau. limonka

NEGRONI SBAGLIATO 28zł.
martini rosso. campari. prosecco.
triple sec

MAGIC HIGHBALL 27zł.
jonston king of blue. likier brzoskwiniowy.
balsamico. sok z limonki. tonic enderflower

JASMINE 29zł.
jonston botanical vodka. riesling.
woda lawendowa.



WINA

WINO STOŁOWE 150ml. 16zł.

1000ml. 68zł.

białe i czerwone
wytrawne

CZERWONE

BURBERO VENEZIA 150ml. 19zł.

750ml. 85zł.

Włochy. Lekko wytrawne.
Szczep: Montepulciano d'Abruzzo

LITTLE HILL 150ml. 21zł.

750ml. 88zł.

RPA. wytrawne.
Szczep: Cabernet Sauvignon

VENDIMIA RIOJA 150ml. 23zł.

750ml. 99zł.

Hiszpania. wytrawne.
Szczep: tempranillo. mazuelo

MONCAGUA 150ml. 24zł.

750ml. 105zł.

Argentyna. wytrawne.
Szczep: Malbec. leżakowane 6miesiący

DORNFELDER 150ml. 19zł.

750ml. 85zł.

Niemcy. półsłodkie.
Szczep: Dornfelder

MUSUJĄCE

MAS FI CAVA BRUT 750ml. 96zł.

Włochy. lekko wytrawne.
Szczep: Macabeo. Parellada. Xarello

PROSECCO BRUT 200ml. 24zł.

Włochy. wytrawne.
Szczep: Treviso

PIWO

WÓDKA

GIN

BRENDY

BIAŁE

VILLA SAN MARTINO 150ml. 22zł.

750ml. 96zł.

Włochy. wytrawne.
Szczep: Pinot Grigio

RIESLING 150ml. 21zł.

750ml. 92zł.

Niemcy. półwytrawne.
Szczep: Riesling

LADY BUG 150ml. 22zł.

750ml. 99zł.

Hiszpania. wytrawne.
Szczep: Verdejo

CARTAGENA 150ml. 27zł.

750ml. 125zł.

Chile. wytrawne.
Szczep: Sauvignon Blanc

GRAND TEATRE 150ml. 21zł.

750ml. 88zł.

Francja. słodkie.
Szczep: Sauvignon blanc. Semillon

CYDR

WHISKY

TEQUILA

WERMUTY