

ZIMNA

HERBATY

HERBATA WZMACNIAJĄCA 400ML. 18ZŁ.

Czarna herbata z malinami, pigwą, pomarańczą oraz miodem
Black tea with raspberries, quince, orange and honey

HERBATA IMBIROWO - MIODOWA 400ML. 19ZŁ.

Czarna herbata z imbirem, miodem i cytryną
Black tea with ginger, honey and lemon

HERBATA RÓŻANA 450ML. 21ZŁ.

Zielona herbata z konfiturą z płatków róży, miodem, limonką oraz z płatkami róży
Green tea with rose petal jam, honey, lime and dried rose petals

HERBATA MALINOWA 400ML. 21ZŁ.

Napój na bazie malin z goździkami, pomarańczą i miodem
Raspberry-based drink with cloves, orange and honey

HEBRATKA BABUNI 400ML. 18ZŁ.

Susz owocowy, cynamon, goździki, miód, wanilia, cukier, pomarańcza
Dried fruit, cinnamon, cloves, honey, vanilla, sugar, orange

HERBATA Z WIŚNIOWKĄ 400ML. 23ZŁ.

Susz owocowy z rozgrzewającą wiśniówką (40ml) i pomarańczy
Dried fruit with the addition of warming cherry vodka (40ml) and orange



WINO

WINO KORZENNE 250ML. 19ZŁ.

z sokiem pomarańczowym, syropem malinowym, miodem oraz przyprawami
Red mulled wine with orange juice, raspberry syrup, honey and spices

GRZANIEC WINNY Z RUMEM 250ML. 23ZŁ.

z syropem malinowy, goździkami, cynamonem, sokiem pomarańczowym z dodatkiem białego rumu(30ml)
Wine with raspberry syrup, cloves, cinnamon, and orange juice white rum (30ml)

BIAŁY GRZANIEC WINNY 250ML. 20ZŁ.

Białe wino grzane z gruszką, limonką, malinami oraz miodem
White mulled wine with pear, lime, raspberries and honey

BEZALKOHOLOWY GRZANIEC 250ML. 19ZŁ.

Napój bezalkoholowy o smaku wina korzennego
Non-alcoholic drink with the flavor of spiced wine

CZEKOLADA

CZEKOLADA Z BITĄ ŚMIETANĄ 250ML. 15 / 18ZŁ.

Chocolate with whipped cream

CZEKOLADA Z PIANKAMI 250ML. 19 / 22ZŁ.

Chocolate with marshmallows

CZEKOLADA Z MALINAMI I BITĄ ŚMIETANĄ 250ML. 18 / 21ZŁ.

Chocolate with raspberries and whipped cream

GORĄCA CZEKOLADA MLECZNA Z BITĄ ŚMIETANĄ 250ML. - / 20ZŁ.

Hot milk chocolate with whipped cream

BIAŁA CZEKOLADA Z TRUSKAWKAMI I BITĄ ŚMIETANĄ 250ML. - / 21ZŁ.

White chocolate with strawberries and whipped cream

ALKOHOLE

PIWO KORZENNE 500ML. 20ZŁ.

Mulled beer with spices, raspberry syrup and orange juice

PIWO IMBIROWO MIODOWE 500ML. 20ZŁ.

Mulled beer with honey, ginger, orange juice and a pinch of cinnamon

PRZYSMAK ŻUBRA 250ML. 21ZŁ.

Żubrówka (40ml) grzana z sokiem jabłkowym, pomarańczą, goździkami i cynamonem
Żubrówka (40ml) heated with apple juice, orange, cloves and cinnamon

WHISKY CYDR 250ML. 25ZŁ.

Grzane Whisky z cydrem, z cynamonem, jabłkiem
Mulled cider with Jack Daniels, cinnamon, apple

GRZANY MIÓD PITNY 200ML. 19ZŁ.

Trójniak grzany z cynamonem, pomarańczą oraz przyprawami korzennymi
Mead heated with cinnamon, orange and spices

KAWY

LATTE DYNIOWE 400ML. 22ZŁ.

Milk coffee with pumpkin syrup, spices, and whipped cream

LATTE CIASTO MARCHEWKOWE 400ML. 22ZŁ.

Large latte with syrup and whipped cream

KAWA PIERNIKOWA 300ML. 22ZŁ.

Coffee with gingerbread syrup, spice cookies and whipped cream

ŚNIADANIA

Wszystkie dania przygotowywane są na bieżąco. prosimy o chwilę cierpliwości

CROISSANTY SŁODKIE

2 croissants, krem waniliowym, owoce, domowy dżem, płatki migdałów
2 croissants, vanilla cream, fruit, homemade jam, almond flakes
Alergeny: mleko(laktoza), orzechy, soja, pszenica (gluten), jaja, migdały

zestaw
z napojami
26ZŁ. 43ZŁ.

CILBIR - JAJA PO TURECKU

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

25ZŁ. 42ZŁ.

OMLET Z OWOCAMI

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

26ZŁ. 43ZŁ.

KETO

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

29ZŁ. 46ZŁ.

PAJDA Z HALLOUMI **NEW!**

tost, rucola, pomidor, grillowane halloumi, 2 jaja poche, olej sezamowy, pasta awokado/groszek, sezam, 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

29ZŁ. 46ZŁ.

CROISSANTY WYTRAWNE

2 croissants, rukola, mozzarella, pomidor, szynka cotto, pesto bazyliowe
croissants arugula, mozzarella, tomato, Cotto ham, basil pesto
Alergeny: mleko(laktoza), orzechy, soja, pszenica (gluten), jaja

25ZŁ. 42ZŁ.

TOST Z AWOKADO

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

26ZŁ. 43ZŁ.

BGIETKA Z PASTĄ JAJECZNĄ

bagietka, pasta jajeczna, szczypiorek, chipsy z szynki
baguette, egg paste, chives, ham chips
Alergeny: orzechy, migdały, jaja, gluten, gorczyca

23ZŁ. 40ZŁ.

DWIE PASTY **NEW!**

pasta z awokado, humus, pesto bazyliowe, oliwa, granat, pomidorki, pisatacje, chipsy warzywne, placek naan
avocado paste, humus, basil pesto, olive oil, pomegranate seeds, tomatoes, pistachios, parsley nan cake
Alergeny: orzechy, migdały, jaja, gluten, gorczyca

26ZŁ. 43ZŁ.

OMLET CHEDDAR

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

26ZŁ. 43ZŁ.

GRANOLA

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

26ZŁ. 43ZŁ.

ŚNIADANIE SZEFA

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

32ZŁ. 49ZŁ.

ŚNIADANIE SZEFOWEJ

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

32ZŁ. 49ZŁ.

Smacznego!!

DODATKI:

WIEKSZA KAWA 3ZŁ.
larger coffee

BITA ŚMIETANA 4ZŁ.
whipped cream

MLEKO ROŚLINNE 3ZŁ.
plant milk

OWOCE 5ZŁ.
fruit

KIELISZEK PROSSECO 100ML 9ZŁ.
glass of prosecco

PIECZYWO 5ZŁ.
crispy bread

JAJKO 4ZŁ.
egg

SZYNKA COTTO 4ZŁ.
cotto ham

CHIPS Z SZYNKI 4ZŁ.
ham chips

AWOKADO 8ZŁ.
avocado

WARZYWA 4ZŁ.
vegetables

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.

SALATKI

SALATA 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.

SALATA 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.

SALATA 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.

SALATA 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.

SALATA 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.

SALATKA 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.

BAJGLE

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
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.

DESSERTY

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

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

JASMIN & 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

YERBA MATE GREEN DESPELADA

15ZŁ.

100% Yerba mate

MATE GREEN FRUTAS

15ZŁ.

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

MATE GREEN FURETE

15ZŁ.

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

MATE GREEN ENERGY

15ZŁ.

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

MATCHA

MATCHA CAPPUCINO 17ZŁ.

MATCHA LATTE 21ZŁ.

MATCHA FRAPPEE 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