

L

Café
Calimero

A

SEMIFREDDO 

LODY PRZYGOTOWYWANE WEDŁUG NASZEJ RECEPTURY

WANILIOWE z owocami 28zł. 230g.
homemade vanilla ice-cream with fruit
alergeny: mlekoPISTACJOWE 29zł. 200g.
lody pistacjowe z beza i malinami
homemade pistachio ice-cream with meringue and raspberries
alergeny: mleko, orzechy.KAWOWE 28zł. 200g.
lody kawowe. z chrupką. i sosem baileys
coffee ice cream. with crumble. and baileys sauce
alergeny: mleko, orzechy, soja

T

LODY

O

SŁONA KRÓWKA 25zł. 
2 gałki lodów karmelowych. sos karmelowy. orzeszki. bita śmietana
2 scoops of caramel ice cream. caramel sauce. nuts. and whipped cream
alergeny: mleko, orzechy, sojaMALINOWA CHMURKA 27zł.  **NEW!**
2 gałki sorbetu. autorski sos malinowy. żelka z malin. bita śmietana
2 scoops of ice cream. raspberry sauce. raspberry jelly. whipped cream
alergeny: mleko.LODY Z GORĄCYMI WIŚNIAMI 28zł.
3 gałki lodów waniliowych. gorące wiśnie. porto. bita śmietana
3 scoops of vanilla ice cream. hot cherries. porto. whipped cream
alergeny: mleko, orzechy, soja, gluten, jaja, sezam

GAŁKA LODÓW 8zł.

S

U

KOKTAJLE

M

LIMONCELLO STRAWBERRY SPRITZ 29zł.
limoncello. mus z truskawek. prosecco 200ml.JAPANIES SOUR 31zł. 200ml.
whiskey. yuzu. limonka. biter. białkoNEGRONI SBAGLIATO 31zł. 150ml.
martini rosso. campari. triple sec. prosecco

M

PALOMA 28zł. 200ml.
tequila. sok grejfrutowy. woda gazowana. sok z limonki

E

ICE TEA

EARL GREY TONIC 350ML. 18zł. **NEW!**

HERBATA OWOCÓWA 350ml. 18zł.

HERBATA CZARNA 350ml. 18zł.

HERBATA ZIELONA 350ml. 18zł. 

R

przygotowano ze składników nie zawierających glutenu

Calimero Café

LEMONIADY

- CYTRYNOWA 350ml. 16zł.
lemonade
- POMARAŃCZOWA 350ml. 16zł.
orange lemonade
- CZARNA 350ml. 18zł.
z cytryną i węglem | black lemonade
- MARAKUJA 350ml. 18zł.
passion fruit lemonade
- LAWENDOWA 350ml. 18zł.
lavender lemonade
- MALINOWA 350ml. 18zł.
raspberry lemonade
- GREJPFRUTOWA 350ml. 18zł. **NEW!**
grapefruit lemonade



MATCHA



NEW!

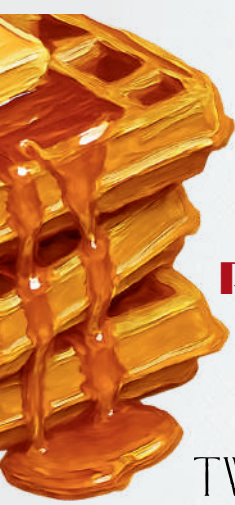
- MATCHA MANGO 250ml 24zł.
matcha. mango. mleko. lód
- MATCHA STRAWBERRY 250ml. 24zł.
matcha. puree truskawkowe. mleko. lód
- MATCHA TONIC 250ml. 24zł.
- FRAPPE ICED MATCHA 250ml. 19zł.
- COCONUT CLOUD MATCHA 250ml. 24zł.
woda kokosowa. matcha. śmietanka. miód
- PINA COLADA MATCHA 250ml. 25zł
matcha. ananas. woda kokosowa. lód.

KAWY

- ESPRESSO ORANGE 250ml. 24zł.
espresso. syrop czekoladowy. sok pomarańczowy
- ESPRESSO TONIC 250ml. 24zł.
- CARAMEL ICED COFFEE 250ml. 17zł.
- FROZEN CALIMERO COFFEE 230ml. 28zł.
espresso. 2 gałki lodów. advokat(40ml.). bita śmietana
coffee. 2 scoops of ice cream. advokat(40ml.). whipped cream
- KAWA MROŻONA 350ml. 24zł.
espresso. 2 gałki lodów waniliowych. mleko. bita śmietana
espresso with 2 scoops of vanilla ice cream. milk and whipped cream



L
A
T
O
S
U
M
M
E
R



ŚNIADANIA

Wszystkie dania przygotowywane są na bieżąco. prosimy o chwilę cierpliwości

Poinformuj nas, jeśli jesteś na diecie bezglutenowej

BAJGLE

TWAROŻEK 25zł.

twarożek. awokado. rzodkiewka. kielki. szczypiorek

Alergeny: pszenica (gluten). orzechy. migdały. ryby. soja. gorczyca. jaja. mleko (laktoza)

JAJO 26zł.

pieczarki. rukola. jajo sadzone. chipsy z boczku.

ŁOSOŚ 26zł.

serek śmietankowy. wędzony łosoś. ogórek. szpinak

150g.

TOSTY

HALLOUMI 32zł. 🌶️

pajda pszenna. rukola. pomidor. grillowane halloumi. 2 jaja poche. olej sezamowy. pasta z awokado i groszku. sezam. sriracha

Alergeny: mleko(laktoza). sezam. orzechy. soja. pszenica (gluten). jaja 330g.

JAJECZNY 31zł.

pajda pszenna. 3 jaja. pieczarki. boczek. pomidorki. szczypiorek. rukola

Alergeny: mleko(laktoza). jaja. pszenica(gluten) 300g



AWOKADO 31zł.

tosty razowe. awokado. 2 jajka. serek śmietankowy. pomidorki koktajlowe. kielki. prażony słonecznik

Alergeny: gluten. orzechy. migdały. jaja. mleko (laktoza) 300g.



CROISSANT

COTTO 28zł.

szynka cotto. mozzarella. rukola. pomidor suszony. ser bursztyn

Alergeny: mleko(laktoza). orzechy. soja. gorczyca. pszenica (gluten). jaja 250g.

JAJO 31zł.

2 jaja poche. guacamole. boczek. sos holenderski. szczypiorek

WANILIOWY 28zł.

krem waniliowy. świeże owoce. domowy dżem. cukier puder

WEGE 🌿

DWIE PASTY 31zł.

pasta z awokado i groszku. hummus. pesto bazyliowe. oliwa. granat. pomidorki. pisatacje. chipsy warzywne. chlebek naan.

Alergeny: orzechy. migdały. jaja. gluten. gorczyca. soja. mleko 280g.

GRANOLA 29zł. 🌿

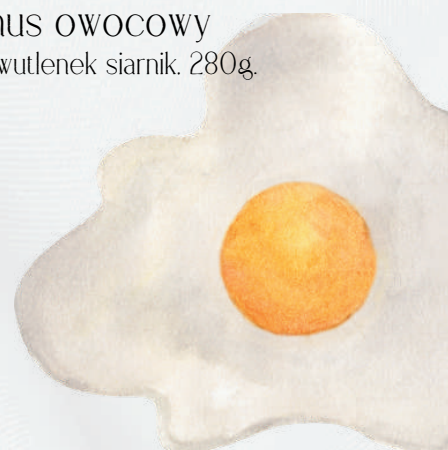
domowa granola. świeże owoce. jogurt kokosowy. mus owocowy

Alergeny: orzechy. migdały. dwutlenek siarnik. 280g.

KETO 33zł. 🌿

awokado. szpinak. ser. jaja. kielki. pomidorki. pestki dyni i słonecznika. rzodkiewka. oliwa czosnkowa

Alergeny: orzechy. migdały. jaja. mleko(laktoza) 280g.



OMLET

CHEDDAR 31zł. 🌿

4 jaja. ser cheddar. chipsy z boczku. szpinak. pomidorki. oliwa czosnkowa

Alergeny: mleko(laktoza). orzechy. soja. jaja 300g.

ŁOSOŚ 33zł. 🌿

4 jaja. szpinak. łosoś wędzony. pomidorki. ser bursztyn. oliwa czosnkowa

Alergeny: mleko(laktoza). orzechy. soja. jaja 300g.

OWOCE 29zł. 🌿

4 jaja. świeże owoce. domowy dżem. prażone migdały

Alergeny: mleko(laktoza). orzechy. soja. jaja 300g.

KLASYKI

ŚNIADANIE SZEFA 37zł.

frankfurterki. jajko sadzone. fasolka w pomidorach. mini sałatka. chipsy z boczku. pasta jajeczna. bagietka

Alergeny: mleko(laktoza). orzechy. soja. gorczyca. pszenica(gluten). jaja 450g.

ŚNIADANIE SZEFOWEJ 37zł.

tost. szpinak. dwa jajka poche. sos holenderski. wędzony łosoś. pomidorki. oliwa czosnkowa

Alergeny: mleko(laktoza). orzechy. soja. jaja 300g. można zamówić z bezglutenowym pieczywem

CLBIR - JAJA PO TURECKU 29zł. 🌶️

jogurt grecki. 2 jaja poche. pita. granat. palone masło z pieprzem cayenne. natka

Alergeny: mleko(laktoza). jaja. orzechy. sezam. pszenica(gluten) 300g.

BAGIETKA Z PASTĄ JAJECZNĄ 28zł.

chrupiąca bagietka. chipsy z boczku. pasta jajeczna. pomidorki koktajlowe. szczypiorek.

Alergeny: mleko(laktoza). jaja. pszenica(gluten). gorczyca. 280g.



DO GODZ. 13

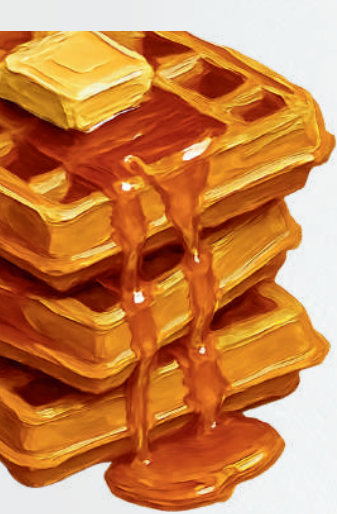
ZESTAW NAPOJÓW: 19zł.

sok pomarańczowy 200ml. oraz do wyboru:

herbata (czarna. owocowa. zielona). lub kawa (espresso. americano 180ml. cappuccino 200ml. latte macchiato 280)

większa kawa 50ml. 3zł. wędzony łosoś 60g. 10zł. bita śmietana 30g. 4zł. mleko roślinne 30ml. 3zł. kieliszek prosecco 100ml. 9zł.

pieczywo 60g. 5zł. jajko 1szt. 4zł. boczek 30g. 5zł. awokado 1/3szt 8zł. warzywa 80g. 5zł. owoce 80g. 6zł.



BREAKFAST

All dishes are prepared fresh. please be patient

Let us know if you are on a gluten-free diet

BAGELS

COTTAGE CHEESE 25zł.

cottage cheese. avocado. radish.
sprouts. chives.

Allergens: gluten. nuts. eggs. fish. milk (lactose) 150g.

EGG 26zł.

mushrooms. rocket. fried egg
bacon chips.

SALMON 26zł.

smoked salmon. cream cheese.
cucumber. spinach

TOAST

AVOCADO 32zł.

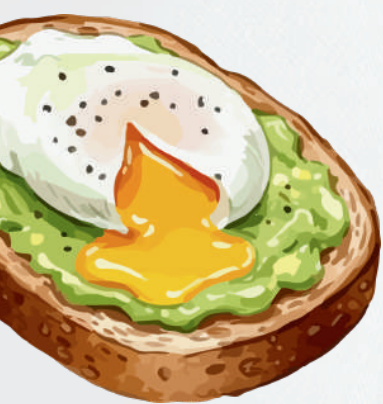
whole wheat toast. avocado. 2 eggs. cremmy cheese
cherry tomatoes. sprouts. sunflower seeds

Allergens: milk (lactose). sesame. nuts. soy. wheat (gluten). eggs 300g.

HALLOUMI 33zł. 🌶️

toast. arugula. tomato. grilled halloumi. 2 poached eggs.
sesame oil. avocado and pea paste. sriracha

Allergens: nuts. almonds. eggs. gluten. mustard. 300g



SCRAMBLED EGGS 29zł.

wheat bread. 3 eggs. mushrooms.
bacon. tomatoes. chives. rocket

Allergens: milk (lactose). sesame. nuts. soy. wheat (gluten). eggs 300g



CROISSANT

COTTO 28zł.

cotto ham. mozzarella. arugula.
dried tomato. bursztyn cheese.

Allergens: milk (lactose). nuts. soy. mustard. wheat (gluten). eggs 250g.

EGG 31zł.

2 poached eggs. guacamole.
bacon. hollandaise sauce

VANILLA 28zł.

vanilla cream. fresh fruit
homemade jam. powdered sugar

VEGETARIAN 🌿

KETO 35zł. 🌿

spinach. avocado. eggs. cheese. sprouts.
seeds. cherry tomatoes. radish. garlic olive oil

Allergens: soy. eggs. celery. mustard. milk (lactose) 350g.

GRANOLA 29zł. 🌿

homemade granola. fresh fruit.
coconut yogurt. fruit mousse

Allergens: nuts. soy. sulfate 350g.

TWO PASTES 29zł.

avocado paste. hummus. basil pesto. olive oil.
pomegranate seeds. tomatoes. pistachios. naan bread.

Allergens: nuts. almonds. eggs. gluten. mustard. 280g.



OMELETTE

CHEDDAR 31zł. 🌿

4 eggs. cheddar cheese.
bacon. spinach. tomatoes. garlic olive oil

Allergens: milk (lactose). nuts. soy. eggs 250g.

SALMON 33zł. 🌿

4 eggs. smoked salmon. cherry tomatoes.
bursztyn cheese. spinach. garlic olive oil.

FRUIT 29zł. 🌿

4 eggs. fresh fruit
homemade jam. almonds

CLASSICS

BOSS'S BREAKFAST 37zł.

frankfurters. egg. beans in tomatoes.
mini salad. bacon. egg paste. baguette

Allergens: milk (lactose). nuts. soy. wheat (gluten). eggs 450g.

SALMON BREAKFAST 37zł.

toast. spinach. poached egg. hollandaise sauce.
smoked salmon. garlic olive oil

Allergens: milk (lactose). wheat gluten. nuts. soy. eggs 300g. possible with gluten-free bread

CILBIR - TURKISH EGGS 29zł. 🌶️

greek yogurt. 2 poached eggs. roasted butter
with cayenne pepper. pita. parsley

Allergens: milk. eggs. gluten. nuts. sesame. 350g.

EGGS BAGUETTE 28zł.

baguette. egg paste. chives.
bacon chips. tomatoes

Allergens: milk (lactose). wheat (gluten). eggs. 280g.



DRINKS SET: 19zł.

**SETS
VALID UNTIL 1 PM**

200ml orange juice and your choice of:
tea (black. fruit. green). or coffee (espresso. americano 180ml. cappuccino 200ml. latte macchiato 280ml)

bigger coffee 50ml. +3zł.

whipped cream 30g. +4zł.

plant milk 50ml. +3zł.

extra bread 30g. +5zł.

glass of prosecco +100ml. 9zł.

egg 1 pc. +4zł.

bacon chips 20g. +5zł.

avocado 1/3 pc. +8zł.

vegetables 80g. +5zł.

fruit 80g. +6zł.

Calimero Café

**Poinformuj nas jeśli jesteś na diecie bezglutenowej!
Let us know you are on a gluten-free diet!**

PRZYSTAWKI

GRZANKA z BURAKIEM 22zł. 

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 250g.

GRZANKA z BURRATĄ 23zł. 

bagietka, salsa pomidorowa, czosnek, burrata, rukola, grana padano
baguette, tomato salsa, garlic, burrata, arugula, grana padano
alergeny: 9 250g.



SALATY

serwujemy z pieczywem / we serve with bread
alergeny: 1.2.3.4.10

WĘDZONY ŁOSOŚ 46zł.  

łosoś wędzony na ciepło, mix sałat, pomidorki, oliwki, czerwona cebula,
sos majonezowo-musztardowy

mix of lettuces, smoked salmon, tomatoes, olives, red onion, mayonnaise and mustard sauce
Alergeny: 1.2.5.6.7.8.9 350g.

GRILLOWANY CAMEMBERT 38zł.  

mix sałat, carpaccio z buraka, orzechy włoskie, żurawina
salad mix, grilled camembert cheese, beetroot carpaccio, walnuts, cranberries.
Alergeny: 1.2.5.9 300g.

KURCZAK 43zł.

pieczony filec, sałaty, pomidorki, papryka, pestki słonecznika, pesto, grana padano
salad mix, baked chicken fillet, cherry tomatoes, peppers, sunflower, basil pesto, grano padano
Alergeny: 1.2.4.7.9 350g.

HALLOUMI 41zł.  

mix sałat, grillowany ser halloumi, pieczona gruszka, prażone płatki migdałów,
pomidorki, balsamico malinowe
salad mix, baked pear, halloumi cheese, cherry tomatoes, roasted almond, raspberry balsamico
Alergeny: 1.2.5.9 350g.

PIECZONĄ DYNIA 39zł.  

mix sałat, pieczona dynia, suszone pomidory, ciociorka, feta, pestki dyni, sos ziołowy
salad mix, baked pumpkin, dried tomatoes, feta cheese, roasted pumpkin seeds, herb sauce
alergeny: 1. 2. 5. 9 350g.



PANINI - GORĄCE KANAPKI

TUŃCZYK 26zł.

sałata lodowa, pomidor, czerwona cebula, ser żółty, majonez
iceberg lettuce, tuna, tomato, red onion, yellow cheese, and mayonnaise
Alergeny: 1.2.3.4.5.7.9 300g.

WŁOSKA 25zł.



rukola, pomidor, ser mozzarella, suszone pomidory, oliwa
arugula, tomato, mozzarella cheese, dried tomatoes.
Alergeny: 1.2.3.4.7.9 300g.

KURCZAK 28zł.

sałata lodowa, pomidor, ogórek kiszony, cebula, ser żółty, sos czosnkowy
iceberg lettuce, chicken, tomato, pickled cucumber, onion, yellow cheese,
garlic sauce
Alergeny: 1.2.3.4.9 300g.

PROSCIUTTO COTTO 28zł.

pieczona cukinia, pomidor, czarne oliwki, pesto bazyliowe
baked zucchini, prosciutto cotto ham, tomato, black olives, basil pesto
Alergeny: 1.2.3.4.9 300g.

DESSERTY



DOMOWA SZARLOTKA z lodami i bitą śmietaną 22zł.

hot apple pie with ice cream and whipped cream
alergeny: 1.2.3.4.5.9. 250g.

SERNIK z musem malinowym 23zł.



cheesecake with raspberry mousse
alergeny: 1.3.5.9 180g.

SALATKA OWOCOWA z musem owocowym i migdałami 23zł.

fruit salad with raspberry mousse and almond
alergeny: 1.3 280g.



PUDDING CHIA z musem owocowym i owocami 24zł.

coconut milk dessert with fruit mousse and fruit
alergeny: 1.2.3.10. 280g.



CREME BRULEE z musem malinowym i owocami 24zł.

creme brulee with raspberry mousse and fruit
alergeny: 1.5.9. 160g.



TORT POTRÓJNIE CZEKOLADOWY 23zł.

triple chocolate cake
Alergeny: 1.2.3.5.9 150g.



LODY Z GORĄCYMI WIŚNIAMI z odrobiną porto i bitą śmietaną 28zł.

ice cream with hot cherries a little port and whipped cream
alergeny: 1.3.4.9. 10 250g.

DOMOWE SEMIFREDDO pistacjowe z bezą i malinami 28zł.

homemade pistachio ice-cream with meringue and raspberries
alergeny: 1.3.9.10 270g.



SUFLET CZEKOLADOWY z lodami 28zł.

chocolate souffle with vanilla ice cream
alergeny: 1.3.5.9 180g.



KAWY

KLASYCZNE

Drip Coffee 180ml. / 280ml. 16/22zł.

Espresso 30ml. 9zł.

Espresso Con Panna 50ml. 11zł.

Espresso Macchiato 50ml. 11zł.

Doppio 50ml. 12zł.

Affogato 50ml. 14zł.

Americano 180 / 250 / 500ml. 14 / 17 / 19zł.

Cappuccino 200 / 300 / 500ml. 15 / 18 / 20zł.

Flat White 200ml. 17zł.

Latte Macchiato 280 / 450ml. 15 / 18zł.

Dodaj do kawy
swój ulubiony syrop +3zł.
dodatkowe espresso +3zł.



WARIACJE

MOCHA 300ml. 22zł.

kawa z dodatkiem gorzkiej czekolady i bitej śmietany
with the addition of dark chocolate and whipped cream

PEANUT COFFEE 300ml. 22zł.

kawa z dodatkiem syropu orzechowego i bitej śmietaną
coffee with nut syrup and whipped cream

MALIBU COFFEE 300ml. 22zł.

kawa z dodatkiem syropu kokosowego i bitej śmietaną
coffee with coconut syrup and whipped cream

CINNAMON COFFEE 200ml. 18zł.

kawa z dodatkiem miodu i cynamonu \ coffee with honey and cinnamon

AROMATYCZNE LATTE MACCHIATO 280ml. 18zł.

kawa z dodatkiem wybranego syropu / with the addition of selected syrup

KAHLUA COFFEE 200ml. 23zł.

z dodatkiem likieru Kahlua (20ml.) / coffee with Kahlua liqueur (20ml)

CALIMERO COFFEE 250ml. 26zł.

kawa z advokatem, whisky, mlekiem i bitej śmietaną
coffee with Advocate, whiskey, milk and whipped cream

IRISH COFFEE 250ml. 26zł

kawa z Tullamore Dew.(40ML.) mlekiem i bitej śmietaną
coffee with Tullamore Dew, milk and whipped cream

*You can order coffee with
plant milk (PLN 3)
and decaffeinated coffee
Allergens: ask the staff*

NA ZIMNO

FRAPPE 250ml. 15zł

kawa na kostkach lodu z mlekiem / coffee on ice cubes with milk

KAWA MROŻONA 250ml. 24zł

kawa zmiksowana z 2 gałkami lodów i odrobiną mleka, podana z bitej śmietaną
blended coffee with 2 scoops of ice cream and a little milk, served with whipped cream

FROZEN CALIMERO COFFEE 280ml. 28zł

kawa z 2 gałkami lodów waniliowych advokatem i bitej śmietaną
coffee with 2 scoops of Advokat vanilla ice cream and whipped cream



HERBATY

16zł.

JEDWABNY SZLAK

pai mu tan. sencha. morele. brzoskwinie. kwiat jaśminu. kwiaty i pączki róży
pai mu tan. sencha. apricots. peaches. jasmine flower. flowers and rosebuds



BLACK TEA

Ceylon. Yunnan.
Earl Grey. Earl Grey Lemongrass

GREEN TEA

Gunpowder
Sencha

JASMIN & SZAFRAN

jaśmin. dziki szafran. kwiat pomarańczy. gunpowder
jasmine. wild saffron. orange blossom. gunpowder

ZIELONA OAZA

hibiskus. żurawina. mango. cytryna. pączki róży. bławatek. brzoskwinia
hibiscus. cranberry. mango. lemon. rosebuds. cornflower. peach

CZERWONA MAGNOLIA

pu-erh.. eukaliptus. kwiat słonecznika. rabarbar. porzeczka. róża
pu-erh.. eucalyptus. sunflower flower. rhubarb. currant. rose petals

PORZECZKA

pu-erh.. porzeczka. liść malin. kwiat pomarańczy
pu-erh.. currant. raspberry leaf. orange blossom

OGRÓD KRÓLOWEJ

hibiskus. ananas. czarny bez. rodzynki. czarna porzeczka. płatki róż
hibiscus. pineapple. elderberry. raisins. black currant. rose petals

OWOCOWA NALEWKA

hibiskus. jeżyna. aronia. ananas. głóg. czarny bez. jabłko. wiśnia
hibiscus. blackberry. chokeberry. pineapple. hawthorn. cherry

AUTORSKIE

2zł.

HERBATKA BABUNI

susz owocowy. cynamon. goździki. miód. wanilia. pomarańcza
dried fruit. cinnamon. cloves. honey. vanilla. orange.

WZMACNIAJĄCA

czarna herbata. suszona pigwa. miód. pomarańcza. malina
black tea. dried quince. honey. orange. raspberry

MATCHA

MATCHA 180ml. 17zł.

MATCHA CAPPUCINO 200ml. 17zł.

MATCHA LATTE 280ml. 19zł.

MATCHA FRAPPE 250ml. 19zł..



YERBA MATE

MATE GREEN DESPELADA 100% 16zł.

MATE GREEN FUERTE 16zł.

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

MATE GREEN ENERGY 16zł.

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

MATE GREEN FRUTAS 16zł.

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



MOCKTAILE

SOFT HUGO ROSE 26zł. 200ml.



mocktail na bazie bezalkoholowego prosecco o kwiatowym aromacie

MOJITO SOFT 24zł.



mocktail inspirowany mojito

200ml.

PINA COCOLADA 26zł.

mocktail inspirowany drinkiem

Pina Colada



250ml.

ORANGE SPRITZ 26zł.

bezalkoholowy aperol spritz



250ml.

NAPOJE / SOKI

ŚWIEŻY SOK 200ml/400ml. 17 / 22zł.

pomarańcz. grejfrut. mix | fresh juice: orange. grapefruit. mix

ZIELONA ENERGIA 400ml. 18zł.

szpinak. banan. sok jabłkowy. chia. granat / spinach. banana. apple juice. chia. pomegranate

POMARAŃCZ & MANGO 400ml. 18zł.

sok pomarańczowy. mango / orange juice and mango

LEMONIADA 350ml. 15zł.

pomarańczowa/ cytrynowa | lemonade orange / lemon

NAPOJE GAZOWANE. CAPPY 250ml. . WODA 330ml. 10zł.

soft drinks 250ml.. sparkling/still water 330ml.

WODA /WATER 750ml. 15zł.

DZBAN WODY z cytrusami 1L. / jug of water with citrus fruits 1L. 17zł.

KOKTAJLE

ROSE HUGO 31zł. 250ml.

prosecco. syrop z kwiatu bzu. syrop różany.
limonka. woda gazowana

OKOWITA 28zł.

zestaw degustacyjny rzemieślniczej okowity
3 x 20ml. 43% vol

MAGIC HIGHBALL 32zł. 180ml.

Jonston kind of Blue. likier brzoskwiniowy.
krem balsamico. limonka. tonic

BRAMBLE 31zł. 150ml.

gordons gin. cytryna. syrop cukrowy.
syrop jeżynowy

WHISKY SOUR 31zł. 150ml.

whisky. białko. syrop cukrowy. sok z cytryny

MAI TAI 31zł. 150ml.

bacardi carta negra. cappitan morgan. amaretto. cointreau.
limonka

NEGRONI SBAGLIATO 31zł. 150ml.

martini rosso. campari. prosecco. triple sec

LONG ISLAND ICE TEA 33zł. 250ml.

wódka. rum. gin. triple sec. tequila. coca-cola

APEROL SPRITZ 29zł. 250ml.

aperol. prosecco. woda gazowana

MOJITO 27zł. 200ml.

bacardi. mięta. limonka. cukier trzcinowy. woda





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

RUM

TEQUILA

WERMUTY