

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

GORACA 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

PRYZYMAK 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 Daniel's, 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



PRZYSTAWKI *po godz. 13*

CARPACCIO 44zł.

połędwica wołowa. grzanki. rucola. borowiki. parmezan. czosnek. oliwa
beef carpaccio. croutons. arugula. boletus mushrooms. parmesan. garlic. olive oil
alergeny: 1. 4. 5. 9 180g.

PIECZONY SER W MIGDAŁACH 29zł. 

ser kozi pieczony w migdałach. owoce. rukola. owocowe balsamico
goat cheese baked in almonds. fruit. arugula. fruit balsamico
alergeny: 1. 3. 5. 9 200g.

BATATY 26zł.  

bataty w wegański bezglutenowym cieście z dwoma dipami
sweet potatoes in dough with two dips
alergeny: 1. 2. 5. 6 250g.

GRZANKA z BURRATĄ 23zł.

bagietka. salsa pomidorowa. czosnek. burrata. rukola. grana padano
baguette. tomato salsa. garlic. burrata. arugula. grana padano
alergeny: 4.9.10 300g.

after 1 p.m

ZUPY

ZALEWAJKA 25zł.

zalewajka. puree chrzanowe. jajo poche. skwarki ze słoniny. koperek. pieczywo
polish sourdough soup. horseradish puree. poached egg. bacon bacon. dill. bread
alergeny: 2. 6. 8. 300ml.

ZUPA SEZONOWA 24zł.  

szczegóły pytaj obsługę
seasonal soup ask the staff for details
alergeny: 1. 2. 3. 6. 7. 8. 9. 10. 11 300ml.

po godz. 13

DANIA GŁÓWNE

GNOCCHI 48zł.

połędwiczka wieprzowa. sos z grzybów leśnych. grana padano
gluten-free gnocchi. wild mushroom sauce. pork tenderloin. grana padano
alergeny: 5.9. 350g.

PENNE z ŁOSOSIEM 48zł.

wędzony łosoś. sos śmietanowy. czosnek. pomidorki. szpinak. grana padano
gluten-free penne. cream sauce. garlic. smoked salmon. tomatoes
alergeny: 7.9. 350g.

MAC and CHESSE 33zł.

bezglutenowy makaron w sosie serowym
gluten-free pasta in cheese sauce
alergeny: 5.6.9. 300g.

KURCZAK CURRY 45zł. 

smażone kawałki kurczakwa w curry z warzywami. czarny ryż
fried pieces of chicken in curry with vegetables. black rice
alergeny: 5.6.9.10.13 400g.

DORSZ CURRY 54zł. 

pieczony dorsz w curry z warzywami. czarny ryż
baked cod. slightly spicy curry sauce with vegetables. rice
alergeny: 5.6.9.10.13. 400g.

WEGE BURGER 34zł. 

sos kaparowy. sałata. pomidor. ogórek kiszony. cebula. wege cheddar.
veggie burger. caper sauce. lettuce. tomato. pickled cucumber. onion. veggie cheddar. capers
alergeny: 1. 2. 4 400g.

POLICZKI WOŁOWE 59zł.

puree chrzanowe. karmelizowane buraczki. marchew. sos własny
beef cheeks. horseradish puree. caramelized beets and carrots. own sauce
alergeny: 1. 2. 5. 6. 8. 9. 11 500g.

Poinformuj nas, że jesteś na diecie bezglutenowej

 bulka bezglutenowa 3zł.
gluten-free roll.

Ś N I A D A N I A

wszystkie śniadania przygotowywane są na bieżąco. prosimy o chwilę cierpliwości

**z zestawem
napoi**

CROISSANT PISTACHIO

29zł. 48zł.

2 smash croissants, miód, krem pistacjowy, siekane pistacje, malina(mus)
2 smash croissants, honey, pistachio cream, chopped pistachios, raspberry (mousse)
Alergeny: 1,2,3,4,9,5. 220g.

CILBIR - JAJA PO TURECKU

27zł. 46zł.

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: 1,2,4,5,9,10 450g.

GOFR Z OWOCAMI

29zł. 48zł.

gofr, twarożek, świeże owoce, domowy dżem, płatki migdałów
waffle, cottage cheese, fresh fruit, homemade jam, almond flakes
Alergeny: 1,3,4,5. 300g.

KETO

31zł. 50zł.

szpinak, awokado, jaja, kielbaski, kiełki, pestki, pomidorki, rzodkiewka, oliwa czosnkowa
spinach, avocado, eggs, sausages, sprouts, pumpkin and sunflower seeds, tomatoes, radish, garlic olive oil
Alergeny: 1,2,5,9 330g.

PAJDA HALLOUMI

32zł. 51zł.

rukola, 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: 1,2,4,5,9,10 330g.

TOSTY Z AWOKADO

29zł. 48zł.

tosty razowe, awokado, jajko, serek śmietankowy, pomidorki koktajlowe, kiełki, słonecznik
whole wheat toast, avocado, egg, cheese, cherry tomatoes, sprouts, roasted sunflower seeds
Alergeny: 1,2,4,5,9 300g.

GOFR Z PASTĄ JAJECZNA

29zł. 48zł.

gofr, pasta jajeczna, rukola, pomidorki, chipsy z boczku
waffle, egg paste, chives, bacon chips, tomatoes
Alergeny: 1,3,4,5,6 200g.

DWIE PASTY

29zł. 46zł.

pasta awokado/groszek, humus, pesto, oliwa, granat, pomidorki, pistacje, placek naan,
avocado/pea paste, humus, pesto, olive oil, pomegranate seeds, tomatoes, pistachios, naan cake.
Alergeny: 1,3,4,5,6 280g.

OMLET CHEDDAR

29zł. 48zł.

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: 1,2,5,9 250g.

GRANOLA

28zł. 47zł.

domowa granola, świeże owoce, jogurt kokosowy, mus mango
homemade granola, fresh fruit, coconut yogurt, mango mousse
Alergeny: 1,2,3,10 350g.

JAJECZNICA

26zł. 45zł.

jajecznica z 3 jaj, chipsy z boczku, rukola, pomidorki koktajlowe, szczypiorek, bagietka
3 eggs, bacon chips, cherry tomatoes, arugula, baguette
Alergeny: 2, 4, 5, 6, 8, 9. 300g.

ŚNIADANIE SZEFA

36zł. 55zł.

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: 1,2,4,5,6,8,9 600g.

ŚNIADANIE SZEFOWEJ

36zł. 55zł.

tosty pszenne, szpinak, jajko poche, sos holenderski, wędzony łosoś, pomidorki, oliwa czosnkowa
wheat toast, spinach, poached egg, hollandaise sauce, smoked salmon.
Alergeny: 1,2,4,5,9 330g.

ZESTAW NAPIÓW:

**ZESTAWY
OBOWIAZUJĄ DO GODZ 13**

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

WIEKSZA KAWA 3zł.
larger coffee 80ml.

MLEKO ROŚLINNE 3zł.
plant milk 50ml.

OWOCE 6zł.
fruit 80g.

PROSSECO 100ml. 9zł.
glass of prosecco

PIECZYWO 5zł.
bread 60g.

JAJKO 4zł.
egg 1 szt.

BOCZEK 5zł.
bacon chips 20g.

AWOKADO 8zł.
avocado 1/3 szt.

WARZYWA 4zł.
vegetables 80g.

GORĄCE KANAPKI

all day

TUŃCZYK

sałata lodowa, pomidor, czerwona cebula, ser żółty, majonez 26zł.
Iceberg lettuce, tuna, tomato, red onion, yellow cheese, and mayonnaise
Alergeny: 1.2.3.4.5.7.9 330g.

WŁOSKA

rukola, pomidor, ser mozzarella, suszone pomidory, oliwa 25zł.
arugula, tomato, mozzarella cheese, dried tomatoes.
Alergeny: 1.2.3.4.7.9 300g.

KURCZAK

sałata lodowa, pomidor, ogórek kiszony, cebula, ser żółty, sos czosnkowy 28zł.
iceberg lettuce, chicken, tomato, pickled cucumber, onion, yellow cheese,
garlic sauce
Alergeny: 1.2.3.4.9 350g.

PROSCIUTTO COTTO

pieczona cukinia, pomidor, czarne oliwki, pesto bazyliowe 28zł.
baked zucchini, prosciutto cotto ham, tomato, black olives, basil pesto
Alergeny: 1.2.3.4.9 300g.

cały dzień

SALATY

serwujemy z pieczywem / we serve with bread
alergeny: 1.2.3.4.10



WĘDZONY ŁOSOŚ



łosoś wędzony na ciepło, mix sałat, pomidorki, oliwki, czerwona cebula, 46zł.
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



mix sałat, carpaccio z buraka, orzechy włoskie, żurawina 38zł.
salad mix, grilled camembert cheese, beetroot carpaccio, walnuts, cranberries.
Alergeny: 1.2.5.9 300g.

KURCZAK

pieczony filec, sałaty, pomidorki, papryka, pestki słonecznika, pesto, grana padano 43zł.
salad mix, baked chicken fillet, cherry tomatoes, peppers, sunflower, basil pesto, grano padano
Alergeny: 1.2.4.7.9 350g.

HALLOUMI



mix sałat, grillowany ser halloumi, pieczona gruszka, prażone płatki migdałów, 41zł.
pomidorki, balsamico malinowe
salad mix, baked pear, halloumi cheese, cherry tomatoes, roasted almond, raspberry balsamico
Alergeny: 1.2.5.9 350g.

PIECZONĄ DYNIA



mix sałat, pieczona dynia, suszone pomidory, cieciora, feta, pestki dyni, sos ziołowy 39zł.
salad mix, baked pumpkin, dried tomatoes, feta cheese, roasted pumpkin seeds, herb sauce
alergeny: 1. 2. 5. 9 350g.



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.łubin 13.skorupiaki

Calimero Café

all day

DESSERTS



DOMOWA SZARLOTKA z lodami i bitą śmietaną
hot apple pie with ice cream and whipped cream
alergeny: 1.2.3.4.5.9. 250g.

25zł.

SERNIK z musem malinowym
cheesecake with raspberry mousse
alergeny: 1.3.5.9. 180g.



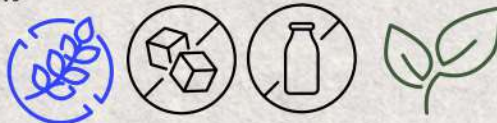
23zł.

SALATKA OWOCOWA z musem owocowym i migdałami
fruit salad with raspberry mousse and almond
alergeny: 1.3. 280g.



23zł.

PUDDING CHIA z musem owocowym i owocami
coconut milk dessert with fruit mousse and fruit
alergeny: 1.2.3.10. 280g.



24zł.

CREE BRULEE z musem malinowym i owocami
creme brulee with raspberry mousse and fruit
alergeny: 1.5.9. 160g.



24zł.

TORT POTRÓJNIE CZEKOLADOWY
triple chocolate cake
Alergeny: 1.2.3.5.9. 150g.



21zł.

LODY Z GORĄCYMI WIŚNIAMI z odrobiną porto i bitą śmietaną
ice cream with hot cherries a little port and whipped cream
alergeny: 1.3.4.9. 10. 250g.

27zł.

DOMOWE SEMIFREDDO pistacjowe z bezą i malinami
homemade pistachio ice-cream with meringue and raspberries
alergeny: 1.3.9.10. 270g.



28zł.

SUFLET CZEKOLADOWY z lodami
chocolate souffle with vanilla ice cream
alergeny: 1.3.5.9. 180g.



28zł.

CODZIENNIE W NASZEJ WITRYNIE
ZNAJDZIESZ INNE DESERY

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 bita śmietana
coffee with nut syrup and whipped cream
- MALIBU COFFEE 300ml. 22zł.
kawa z dodatkiem syropu kokosowego i bita śmietana
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 bita śmietana
coffee with Advocate, whiskey, milk and whipped cream
- IRISH COFFEE 250ml. 26zł
kawa z Tullamore Dew.(40ML.) mlekiem i bita śmietana
coffee with Tullamore Dew, milk and whipped cream

Kawy możesz zamówić na
mleku roślinnym(3zł.) oraz
kawie bezkofeinowej
Alergeny: pytaj obsługę

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 odrobina mleka, podana z bitą 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 bitą 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

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. rodzyunki. 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

21zł.

HERBATKA BABUNI

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

WZMACNIAJĄCA

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



MOCKTAILS

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

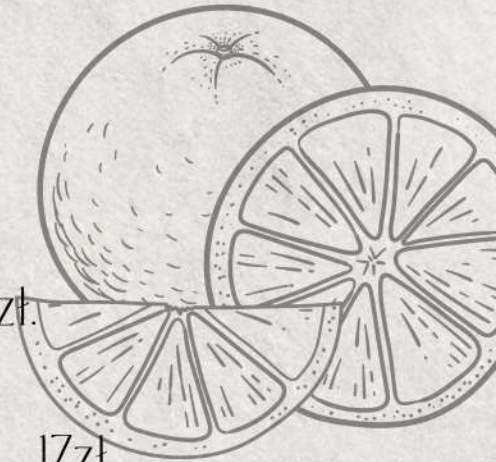
ZIELONA ENERGIA 400ml. 18zł.
szpinak. banan. sok jabłkowy. chia. granat / spinach. banana. apple juice. chia. pomegranate

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.

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 brzoskwinowy. 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

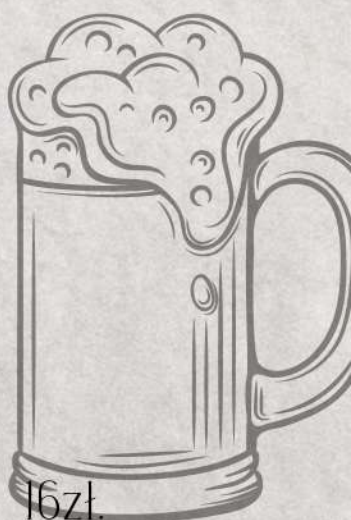


PIWO / CYDR

CYDR LUBUSKI | DESPERADOS 400ml. 16zł.
4.5%obj. 5.9%obj.

PIWO BEZGLUTENOWE | PAULANER | PORTER 500ml. 18zł.
5.2%obj. 5.5%obj. 9.5%obj.

HEINEKEN | ŻYWIEC | STRONG | ŻYWIEC BIAŁE | HEINEKEN 0%. 500ml. 16zł.
5%obj. 5.5%obj. 5.5%obj. 4.9%obj.



KOKTAJLE

OKOWITA 28zł.

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

ROSE HUGO 28zł. 200ml.

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

BRAMBLE 28zł. 150ml.

gordons gin. cytryna. syrop cukrowy.
syrop jeżynowy

PORNSTAR MARAKUJA SOUR 33zł. 150ml.

wódka. białko. marakuja. prosecco. limonka

MAI TAI 28zł. 150ml.

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

NEGRONI SBAGLIATO 28zł. 150ml.

martini rosso. campari. prosecco.
triple sec

MAGIC HIGHBALL 29zł. 180ml.

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

JASMINE 29zł. 180ml.

jonston botanical vodka. riesling.
woda lawendowa.

WINA

WINO STOŁOWE 150ml. 15zł.

1000ml. 68zł.

białe i czerwone
wytrawne 11%vol

BIAŁE

CZERWONE

VILLA SAN MARTINO 150ml. 21zł.

750ml. 92zł.

BURBERO VENEZIA 150ml. 17zł.

750ml. 76zł.

Włochy. Lekko wytrawne.
Szczep: Montepulciano d'Abruzzo 14%

Włochy. wytrawne. s
zczep: Pinot Grigio 12.5% vol

RIESLING 150ml. 21zł.

750ml. 92zł.

Niemcy. półwytrawne.
Szczep: Riesling 11%vol

MONCANAGUA 150ml. 23zł.

750ml. 105zł.

Argentyna. wytrawne. 15.5%vol
Szczep: Malbec. leżakowane 6miesiący

TREWA 150ml. 21zł.

750ml. 92zł.

Chile. wytrawne.
Szczep: Sauvignon Blanc 12.5%vol

DORNFELDER 150ml. 19zł.

750ml. 81zł.

Niemcy. półsłodkie.
Szczep: Dornfelder 10.5%

KERNER 150ml. 19zł.

750ml. 81zł.

Niemcy. półsłodkie.
Szczep: Kerner 10%vol

MUSUJĄCE

PROSECCO BRUT 200ml. 24zł.

Włochy. wytrawne.
Szczep: Treviso 11%vol

MAS FI CAVA BRUT 750ml. 92zł.

Włochy. lekko wytrawne.
Szczep: Macabeo. Parellada. Xarello 11.5%