

ROZGRZEWAJĄCE LEMONIADY

HOT COCKTAIL

WHISKY CYDR 250ml. 26zł.

Grzane Whisky, cydr, cynamon, jabłko
Mulled cider with Jack Daniel's, cinnamon, apple
Alergeny: orzechy.

WINTER SPRITZ 250ml. 27zł.

Prosecco, wermut, przyprawy korzenne
Prosecco, vermouth, spices
Alergeny: orzechy.

GRZANY MIÓD PITNY 200ml. 21zł.

gorący trójniak, cynamon, pomarańcza, przyprawy
Honey mead with cinnamon, orange and spices
Alergeny: orzechy.



MATCHA

APPLE PIE MATCHA 350ml. 24zł.

matcha z pieczonym jabłkiem i mlekiem

PUMPKIN LATTE MATCHA 350ml. 22zł.

dyniowa matcha z przyprawami korzennymi

COCONUT CLOUD MATCHA 250ml. 24zł. 

woda kokosowa, matcha, śmietanka, miód
coconut water, matcha, cream, honey



GRZANE PIWO

KORZENNE 500ml. 22zł.

piwo, przyprawy korzenne, syrop malinowy, sok pomarańczowy
Mulled beer with spices, raspberry syrup and orange juice
Alergeny: orzechy, gluten

IMBIROWO - MIODOWE 500ml. 22zł.

piwo, sok pomarańczowy, miód, imbir, cynamon
Mulled beer, honey, ginger, orange juice, cinnamon
Alergeny: orzechy, gluten

WINA

KORZENNE 250ml. 22zł.

czerwone wino, sok pomarańczowy, syrop malinowy, miód, przyprawy
Red mulled wine with orange juice, raspberry syrup, honey and spices
Alergeny: orzechy.

GRZANIEC Z RUMEM 250ml. 24zł.

czerwone wino, syrop malinowy, goździki, cynamon,
sok pomarańczowy, biały rum (30ml.)
Red wine, raspberry syrup, cloves, cinnamon, orange juice, rum (30ml)
Alergeny: orzechy.

BIAŁY GRZANIEC 250ml. 22zł.

białe wino, puree z gruszki, limonka, maliny, miód
White mulled wine with pear, lime, raspberries and honey
Alergeny: orzechy

BEZALKOHOLOWY GRZANIEC 250ml. 19zł.

napój bezalkoholowy o smaku wina korzennego
Non-alcoholic mulled wine
Alergeny: orzechy.





Café Calimero

CHAI

napój na bazie mleka owsianego. przypraw korzennych i herbaty

KLASYCZNY 200ml. 22zł.

WEGAŃSKI 200ml. 22zł.

BEZKOFEINOWY 200ml. 22zł.

Alergeny: gluten.

HERBATY

WZMACNIAJĄCA 400ml. 21zł.

Czarna herbata. maliny. pigwa. pomarańcza. miód
Black tea with raspberries, quince, orange and honey

IMBIROWO - MIODOWA 400ml. 21zł.

Czarna herbata. imbir. miód. cytryna
Black tea with ginger, honey and lemon

RÓŻANA 400ml. 22zł.

Zielona herbata. konfitura z płatków róży. miód. limonka
Green tea with rose petal jam, honey, lime and dried rose petals

MALINOWA 400ml. 22zł.

Napój na bazie malin. goździki. pomarańcze. miód
Raspberry-based drink with cloves, orange and honey

BABUNI 400ml. 21zł.

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

Z WISNIÓWKĄ 400ml. 24zł.

Susz owocowy. wiśniówka (40ml.). pomarańcza
Dried fruit, cherry vodka (40ml) and orange



KAWY

LATTE DYNIOWE 350ml. 22zł.

Kawa. syrop dyniowy. przyprawy korzenne. bita śmietana
Milk coffee with pumpkin syrup, spices, and whipped cream
Alergeny: mleko.

LATTE CIASTO MARCHEWKOWE 350ml. 22zł.

Kawa. syrop marchewkowy. bita śmietana
Large latte with syrup, whipped cream
Alergeny: mleko, orzechy.

KAWA PIERNIKOWA 300ml. 22zł.

Syrop piernikowy. ciasteczka korzenne. bita śmietana
Coffee with gingerbread syrup, spice cookies and whipped cream
Alergeny: mleko, orzechy, gluten.



GORĄCA CZEKOLADA

czekolada 56% rozpuszczona w mleku

SOLO / BITA ŚMIETANA 150ml. 19zł.

Chocolate with whipped cream
Alergeny: mleko, orzechy, soja.

PIANKI 150ml. 22zł.

Chocolate with marshmallows
Alergeny: mleko, orzechy, soja

MALINY I BITA ŚMIETANA 200ml. 25zł.

Chocolate with raspberries and whipped cream
Alergeny: mleko, orzechy, soja.

LODY 150ml. 25zł.

Chocolate with a scoop of ice cream
Alergeny: mleko, orzechy, soja



Calimero

Café

ŚNIADANIA

G O F R

OWOCOWY 31zł.

twarożek. świeże owoce.
domowy dżem. płatki migdałów

Alergeny: gluten, orzechy, migdały, jaja, mleko (laktoza)

JAJECZNY 31zł.

pasta jajeczna. rukola.
pomidorki. chipsy z boczku

GUACAMOLE 31zł.

2 jaja sadzone. boczek. guacamole
rukola. ser bursztyn

300g.

T O S T Y

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. kiełki. prażony słonecznik

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

C R O I S S A N T

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

W E G E 🌿

DWIE PASTY 31zł.

pasta z awokado i groszku. hummus. pesto bazylkowe. oliwa.
granat. pomidorki. pisatce. 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 siarki 280g.

KETO 33zł. 🌿

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

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

O M L E T

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), ryby, orzechy, soja, jaja 300g.

OWOCE 29zł. 🌿

4 jaja. świeże owoce
domowy dżem. prażone migdały

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

K L A S Y K I

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

CILBIR - 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.

JAJECZNICA 28zł.

3 jaj. chipsy z boczku. rukola.
pomidorki koktajlowe. szczypiorek. bagietka

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

Poinformuj nas, jeśli jesteś na diecie bezglutenowej

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 27zł.

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

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.

*bułka bezglutenowa 3zł.
gluten-free roll.* 

after 1 p.m

ZUPY

ZALEWAJKA 26zł.

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

ZUPA SEZONOWA 24zł.

o 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 z KURCZAKIEM 49zł.

z suszonymi pomidorami. szpinakiem w sosie gorgonzola.
gluten-free gnocchi. with chicken with dried tomatoes. spinach in gorgonzola sauce.
alergeny: 9. 350g.

PENNE z WARZYWAMI 47zł. 41zł.

mielona wieprzowina. grillowane warzywa. sos pomidorowy. grana padano
minced pork. grilled vegetables. tomato sauce. grana padano
alergeny: 9 350g.

SPAGHETTI PISTACHIO 48zł.

bezglutenowe spaghetti. sos pistacjowo- bazyliowy. burrata. puder pistacjowy
gluten-free spaghetti. pistachio-basil sauce. burrata. pistachio powder
alergeny: 1.2.3.9. 300g.

KURCZAK CURRY 48zł.

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

KACZKA 57zł.

pierś kaczki. gnocchi na maśle z chilli. bukiet sałat z pomarańczowym vinegret
duck breast. gnocchi in butter with chilli. salad with orange vinaigrette
alergeny: 6.8.9 400g.

WEGE BURGER 37zł.

wege. sos majo awokado. sałata. pomidor. cebula karmelizowana. korniszon. wege cheddar
veggie patty. mayo avocado sauce. lettuce. tomato. caramelized onion. pickled cucumber. cheddar
alergeny: 1. 2. 4 400g.

*bułka bezglutenowa 3zł.
gluten-free roll.* 

WOŁOWINA PO BURGUNDZKU 62zł.

wołowina po burgundzku na aksamitnym puree. z dzikim brokółem
beef bourguignon on a velvety puree with wild broccoli
alergeny: 1.2.5.6.8.9. 450g.

Poinformuj nas, że jesteś na diecie bezglutenowej

PANINI - GORĄCE KANAPKI

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 filet, 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

Poinformuj nas, że jesteś na diecie bezglutenowej

Calimero

Café

all day

DESERVY



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

200g.

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

Poinformuj nas, że jesteś na diecie bezglutenowej

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 bitą śmietaną
coffee with nut syrup and whipped cream

MALIBU COFFEE 300ml. 22zł.
kawa z dodatkiem syropu kokosowego i bitą 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 bitą śmietaną
coffee with Advocate, whiskey, milk and whipped cream

IRISH COFFEE 250ml. 26zł
kawa z Tullamore Dew.(40ML.) mlekiem i bitą 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 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

JAŚMIN & 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 lea



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



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 / range 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 brzoskwiowy. 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 |

5.2%obj.

PAULANER |

5.5%obj.

PORTER 500ml. 18zł.

9.5%obj.

HEINEKEN |

5%obj.

ŻYWIEC |

5.5%obj.

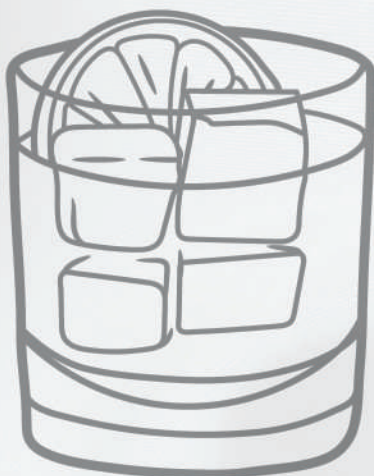
STRONG |

5.5%obj.

ŻYWIEC BIAŁE |

4.9%obj.

HEINEKEN 0%. 500ml. 16zł.



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 brzoskwiniowy,
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 VENEIA 150ml. 17zł.

750ml. 76zł.

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

MONCANAGUA 150ml. 23zł.

750ml. 105zł.

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

DORNFELDER 150ml. 19zł.

750ml. 81zł.

Niemcy. półsłodkie.
Szczep: Dornfelder 10.5%

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

RIESLING 150ml. 21zł.

750ml. 92zł.

Niemcy. półwytrawne.
Szczep: Riesling 11%vol

TREWA 150ml. 21zł.

750ml. 92zł.

Chile. wytrawne.
Szczep: Sauvignon Blanc 12.5%vol

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%