

M E N U



WIELOKULTUROWE MENU MULTICULTURAL MENU

Drogi gościu!

W tym menu doświadczyć autorskiej eksplozji smaków z różnych stron Świata!

W Wino i Grono łączymy regiony i kultury – dzięki temu możesz spróbować smaków z różnych zakątków Polski i świata bez potrzeby ich odwiedzania.

Każdy talerz jest okazją do pysznej podróży i poznania kultury innych regionów, a to wszystko dzięki łączeniu różnych smaków i potraw w jednym miejscu!

Cieszymy się, że decydujesz się właśnie na nas, dlatego uprzejmie prosimy o wcześniejszą rezerwację telefoniczną, aby nigdy nie zabrakło dla Ciebie miejsca. Chętnie wysłuchamy wszelkich próśb i postaramy się je zrealizować.

Informujemy również o obowiązującym skróconym menu przy grupach od 10 do 20 osób, dzięki temu znacznie skrócimy czas oczekiwania na dania.

Dear guest!

In this menu, experience the author's explosion of flavors from different parts of the world!

At Wino i Grono, we combine regions and cultures – thanks to this, you can try flavors from different parts of Poland and the world without the need to visit them.

Each plate is an opportunity for a delicious journey and getting to know the culture of other regions, all thanks to combining different flavors and dishes in one place!

We are glad that you choose us, so we kindly ask you to make an earlier telephone reservation so that you never run out of space. We will be happy to listen to any requests and we will try to fulfill them.

We also inform you about the applicable shortened menu for groups of 10 to 20 people, thanks to which we will significantly shorten the waiting time for dishes.

Śniadania / Breakfasts:

Wyjątkowe śniadania w formie bufetu z ponad 100 pozycjami. (O szczegóły zapytaj obsługę.)
Exceptional breakfast buffet with over 100 items. (Ask the staff for details.)

Pon.-Pt. / Mon-Fri
6:30-10:30

Sb.-Ndz. / Sat-Sun
6:30-11:00

60 PLN

Godziny otwarcia restauracji / opening hours:

Pon.-Czw. / Mon-Thurs
13:00-22:00

Pt.-Ndz. / Fri-Sun
12:00-22:00

zamówienia przyjmujemy do godziny 21:30 / orders are accepted until 21:30

FRESH & SLOW

Wszystkie potrawy są przygotowywane na bieżąco, dlatego średni czas oczekiwania na dania może trwać od 20 do 40 minut. Kelner chętnie poinformuje o czasie oczekiwania.

All dishes are prepared on an ongoing basis, so the average waiting time for dishes can last from 20 to 40 minutes. The waiter will be happy to inform you about the waiting time.

PRZYSTAWKI**STARTERS / VORSPEISE**

Tatar z regionalnego jelenia/ kiszonki/ jajko przepiórcze/ piana z leśnych polskich grzybów/ chleb **59**

Regional deer tartare/ pickled eggs/ quail egg/ Polish forest mushroom foam/ bread
Regionales Hirschtatar/ eingelegte Eier/ Wachtelei/ polnischer Waldpilzschaum/ Brot

+ wine pairing: Saint Vincent, Regent 125 ml **22**

VP **Kozi ser/ burak/ figa w miodzie truflowym/ brioche** **49**

Goat cheese/ beetroot/ fig in truffle honey/ brioche
Ziegenkäse/ Rote Bete/ Feige in Trüffelhonig/ Brioche

+ wine pairing: Pod lipą Pinot Noir 125 ml **22**

VP **Marynowane papryczki antipasti z kremowym serkiem (6 szt.)** **15**

Marinated antipasti peppers with cream cheese (6 pcs.)
Marinierte Antipasti-Paprikaschoten mit Frischkäse (6 Stk.)

+ wine pairing: Pod Lipą, Pinot Gris 125 ml **22**

VP **Marynowane greckie oliwki z pestkami (12 szt.)** **15**

Pickled Greek olives with pits (12 pcs.)
Eingelegte griechische Oliven mit Kern (12 Stk.)

+ wine pairing: Folwark Pszczew Solaris 125 ml **22**

Śledź holenderski/ cebula/ jabłko/ kiszonki/ wędzona śmietana/ chleb **45**

Dutch herring/ onion/ apple/ pickles/ smoked cream/ bread
Holländischer Hering/ Zwiebel/ Apfel/ Gurken/ geräucherte Sahne/ Brot

+ wine pairing: Saint Vincent, Riesling 125 ml **22**

Mule duszone w białym winie i pomidorach/ grzanki **59**

Mussels stewed in white wine and tomatoes/ croutons
In Weißwein geschmorte Muscheln und Tomaten/ Croutons

+ wine pairing: Mount Vernon, Sauvignon Blanc 125 ml **22**

PRZYSTAWKI

APPETIZERS / VORSPEISE

Deska serów i wędlin z antipasti i pieczywem dla 2 os. **60**
Cheese and cold cuts board with antipasti and bread for 2 people
Käse- und Aufschnittbrett mit Antipasti und Brot für 2 Personen

Deska serów i wędlin z antipasti i pieczywem dla 4 os. **120**
Cheese and cold cuts board with antipasti and bread for 4 people
Käse- und Aufschnittbrett mit Antipasti und Brot für 4 Personen

Dodatki/ Additives/ Additive

- **Pieczywo/ Bread/ Brot** **8**
- **Masło/ Butter** **3**

ZUPY

SOUPS / SUPPEN

Polecamy! / We recommend!

-  **Krem z polskiego buraka i pietruszki/ palony camembert/ gruszka** **33**
Cream of Polish beetroot and parsley/ roasted camembert/ pear
Creme aus polnischer Rote Bete und Petersilie/geröstetem Camembert/Birne
-  **Krem z dyni na mleku kokosowym z imbirem/ groszek/ oliwa dyniowa/ pestki dyni/ chilli** **33**
Cream of pumpkin on coconut milk with ginger/ peas/ pumpkin oil/ seeds
pumpkin/ chilli
Kürbiscreme auf Kokosmilch mit Ingwer/ Erbsen/ Kürbisöl/ Samen Kürbis/ Chili
- Orientalny bulion/ warzywa/ chińskie pierogi wonton/ kolendra** **42**
Oriental broth/ vegetables/ Chinese wonton dumplings/ cilantro
Orientalische Brühe/ Gemüse/ chinesische Wonton-Knödel/ Koriander

MAKARONY

PASTAS / PASTAS

 **Włoskie linguine truflowe z kurczakiem i pomidorkami cherry** **56**
Italian truffle linguine with chicken and cherry tomatoes
Italienische Trüffel-Linguine mit Hähnchen und Kirschtomaten

+ wine pairing: Saint Vincent, Muscat Ottonel 125 ml **22**

  **Czarne tagliatelle z owocami morza w sosie winno pomidorowym** **65**
Black tagliatelle with seafood in tomato wine sauce
Schwarze Tagliatelle mit Meeresfrüchten in Tomatenweinsauce

+ wine pairing: Pod Lipą, Pinot Gris 125 ml **22**

 **Risotto grzybowe/ piklowana dynia/ chipsy z jarmużu** **52**
Mushroom risotto/ pickled pumpkin/ kale chips
Pilzrisotto/eingelegter Kürbis/Grünkohlchips

+ wine pairing: Pas Petit Chablis, Chardonnay 125 ml **27**

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES / HAUPTGERICHTE

Żeberka BBQ z sosem z amerykańskiego whisky Jack Daniel's/ karmelizowane ziemniaki/ zasmażana polska kiszona kapusta **59**

BBQ ribs with American Jack Daniels whiskey sauce/ caramelized potatoes/ fried Polish sauerkraut

BBQ-Rippchen mit amerikanischer Jack-Daniels-Whiskysauce/ karamellisierten Kartoffeln/ gebratenem polnischem Sauerkraut

+ wine pairing: Pod Lipą, Pinot Noir 125 ml **22**

Filet z kaczki sous vide/ purée z czerwonej kapusty/ kluska leniwa/ karmelizowana śliwka w miodzie/ demi glace z tymiankiem **64**

Duck fillet sous vide/ red cabbage purée/ lazy dumpling/ caramelized plum in honey/ demi glace with thyme

Entenfilet sous vide/ Rotkohlpüree/ Lazy Dumpling/ karamellisierte Pflaume in Honig/ Halbglasur mit Thymian

+ wine pairing: Zingled Out, Zinfandel 125 ml **25**

Antrykot argentyński (minimum 200g)/ smażony boczek z marchewką i brukselką/ purée ziemniaczane z musztardą francuską/ sos pieprzowy na czerwonym winie **59**
(100 g)

Argentinian entrecote (minimum 200g)/ fried bacon with carrots and Brussels sprouts/ mashed potatoes with French mustard/ red wine pepper sauce

Argentinisches Entrecôte (mindestens 200g)/ gebratener Speck mit Karotten und Rosenkohl/ Kartoffelpüree mit französischem Senf/ Rotwein-Pfeffersauce

+ Krewetki Black Tiger (4 szt.)/ Black Tiger Shrimp (4 pcs.)/ Black Tiger Garnelen (4 Stk.) **39**

+ wine pairing: Piedra Negra, Malbec 125 ml **18**

Boczek wieprzowy sous vide/ pietruszka/ crostini z dyni z cheddarem/ konfitowane azjatyckie grzyby shitake/ demi glace **55**

Sous vide pork belly/ parsley/ pumpkin crostini with cheddar/ confit asian shitake mushrooms/ demi glace

Sous Vide Schweinebauch/ Petersilie/ Kürbis-Crostini mit Cheddar/ Confit asiatischer Shitake-Pilze/ Demi Glace

+ wine pairing: Geografico, Chianti Riserva 125 ml **15**

Gulasz z regionalnego jelenia/ grzyby/ purée ziemniaczane/ sałatka z kiszunkami **68**

Regional deer stew/ mushrooms/ mashed potatoes/ salad with pickles

Regionaler Hirschragout/ Pilze/ Kartoffelpüree/ Salat mit Essiggurken

+ wine pairing: Saint Vincent, Pinot Noir 125 ml **22**

 **Polędwica z dorsza/ ziemniaczane gratin/ smażona fasola edame/ por i groszek/ sos z grillowanego karczocha** **73**

Cod fillet/ potato gratin/ fried edamame beans/ leek and peas/ grilled artichoke sauce

Kabeljaufilet/ Kartoffelgratin/ gebratene Edamame-Bohnen/ Lauch und Erbsen/ gegrillte Artischockensauce

+ wine pairing: Mount Vernon, Sauvignon Blanc 125 ml **22**

BURGERY**BURGERS / BURGER**

*Sami pieczemy butki do burgerów
We bake burger buns ourselves
Burgerbrötchen backen wir selbst*

Najczęściej wybierane! / Most chosen!

Burger Wino i Grono

Regionalna ekologiczna wołowina wysokiej klasy rasy Hereford pachnąca ziołami łąk/ ser cheddar/ pomidor/ ogórek/ karmelizowana cebulka/ majonez/ meksykańska salsa pomidorowa/ amerykańskie frytki steakhouse z keczupem

Regional organic, high-class Hereford beef smelling of meadow herbs/ cheddar cheese/ tomato/ cucumber/ caramelized onion/ mayonnaise/ Mexican tomato salsa/ American steakhouse fries with ketchup

Regionales Bio-High-Class-Hereford-Rind mit Wiesenkräuterduft/ Cheddar-Käse/ Tomate/ Gurke/ karamellisierte Zwiebel/ Mayonnaise/ mexikanische Tomatensalsa/ amerikanische Steakhouse-Pommes mit Ketchup

+ wine pairing: Saint Vincent, Regent 125 ml

59

Burger z jeleniem/ wędzony ser/ czerwona cebula z żurawiną/ sos BBQ/ majonez z jałowcem i musztardą dijon/ rukola /ogórek / amerykańskie frytki steakhouse z keczupem

Burger with deer/ smoked cheese/ red onion with cranberries/ BBQ sauce/ mayonnaise with juniper and dijon mustard/ arugula

Hirsch-Burger/ geräucherter Käse/ rote Zwiebel mit Preiselbeeren/ BBQ-Sauce/ Mayonnaise mit Wacholder und Dijon-Senf/ Rucola/ Gurke/ amerikanische Steakhouse-Pommes mit Ketchup

+ wine pairing: Piedra Negra, Malbec 125 ml

64**18**

SALATKI**SALADS/ SALATE**

-  **Sałatka z hiszpańskim chorizo**
Mix sałat/ grecka grillowana papryka florinis/ cieciora/ pomidorki cherry/ czerwona cebula/ pieczywo **56**
 Salad with Spanish chorizo/ lettuce mix/ Greek grilled pepper florinis/ chickpeas/ cherry tomatoes/ red onion/ bread
 Salat mit spanischer Chorizo/ Salatmischung/ griechischen gegrillten Paprikaflorinis/ Kichererbsen/ Kirschtomaten/ roten Zwiebeln/ Brot
- + wine pairing: Loma Pajarera, Tempranillo 125 ml **15**
-  **Sałatka z tuńczykiem**
Mix sałat/ fasolka szparagowa/ pomidorki cherry/ kapary/ jajko/ dressing cytrynowy **62**
 Tuna salad/ salad mix/ green beans/ cherry tomatoes/ capers/ egg/ lemon dressing
 Thunfischsalat/ Salatmischung/ grüne Bohnen/ Kirschtomaten/ Kapern/ Ei/ Zitronendressing
- + wine pairing: Folwark Pszczew, Solaris 125 ml **22**
- + **Z kurczakiem (140 g)**/ With chicken (140 g)/ Mit Huhn (140 g) **20**
- + **Krewetki Black Tiger (4 szt.)**/ Black Tiger Shrimp (4 pcs.)/ Black Tiger Garnelen (4 Stk.) **39**
- + **Tofu (160 g)** **20**

DESERY

DESSERT / NACHSPEISEN



- Wegańskie brownie z sosem z owoców leśnych/ pomarańczowy likier** **29**
Vegan brownie with forest fruit sauce/orange liqueur
Veganer Brownie mit Waldfruchtsauce/Orangenlikör
- Sernik baskijski/ słony karmel/ popcorn** **29**
Basque cheesecake/ salty caramel/ popcorn
Baskischer Käsekuchen/salziges Karamell/Popcorn
- Gruszka gotowana w czerwonym winie/ sos czekoladowy/ lody śmietankowe/ migdał** **29**
Pear cooked in red wine/ chocolate sauce/ ice cream/ almond
Birne in Rotwein gekocht/ Schokoladensauce/ Eis/ Mandel
- Deser rzemieślniczych lodów z owocami** **29**
Dessert of artisan ice cream with fruit
Dessert aus hausgemachtem Eis mit Früchten
- Gałka lodów rzemieślniczych** **9**
A scoop of artisanal ice cream
Eine Kugel handgemachtes Eis

DRINKS

NAPOJE CIEPŁE

WARM BEVERAGES / WARME GETRÄNKE

Espresso 35 ml	9
Espresso doppio 60 ml	13
Americano / Americano z mlekiem Americano / Americano with milk Americano / Americano mit Milch	12
Cappuccino 130 ml	14
Latte / Latte Macchiato 330 ml	16
Kawa po irlandzku z whisky Irish coffee with whiskey Irischer Kaffee mit Whisky	23

NAPOJE ZIMNE

COLD DRINKS / KALTE GETRÄNKE

Sok Cappy 250 ml - Jabłko / Czarna porzeczka / Pomarańcz / Grejfrut Cappy Juice 250 ml - Apple / Black Currant / Orange / Grapefruit Cappy Juice 250 ml - Apfel / Schwarze Johannisbeere / Orange / Grapefruit	9
Sok Sad Solniki 300 ml - Jabłko / Pomidor Sad Solniki juice 300 ml - Apple / Tomato Sad Solniki Saft 300 ml - Apfel / Tomate	11
Świeżo wyciskany sok 250 ml - Pomarańcza / Grejfrut / Mix Freshly squeezed juice 250 ml - Orange / Grapefruit / Mix Frisch gepresster Saft 250 ml - Orange / Grapefruit / Mix	19
CocaCola / Coca Cola Zero / Fanta / Tonic / Sprite 250 ml	9
Woda Pierrot 330 ml - Gazowana / niegazowana Water Pierrot 330 ml - Sparkling / still water Wasser Pierrot 330 ml - Sprudelwasser	7
Ice Tea 250 ml - Brzoskwinia / Cytryna Ice Tea 250 ml - Peach / Lemon Eistee 250 ml - Pfirsich / Zitrone	9
Woda karafka 1 l / Szaszłyk owocowy Water carafe 1 l / Fruit shashlik Wasserkaraffe 1 l / Obstschaschlik	16



HERBATY**TEA / TEE**

*Herbata podawan jest w imbryku.
Tea is served in a teapot.
Tee wird in einer Teekanne serviert.*

Julius Meinl**Czarna / Biała / Zielona / Miętowa / Różana / Owocowa**

Black / White / Green / Mint / Rose / Fruit

Schwarz / Weiß / Grün / Minze / Rose / Frucht

13**Richmont****Czarna / Earl Grey / Yerba Mate / Biała / Malinowa / Melon Mint / Rooibos / Zielona / Owoce leśne / Zielona Jaśminowa / Czarna z Chilli i Czekoladą / Cynamonowa / Imbirowa / Miętowa**

Black / Earl Gray / Yerba Mate / White / Raspberry / Melon Mint / Rooibos / Green / Forest fruits / Green Jasmin / Black with Chilli and Chocolate / Cinnamon / Ginger / Mint

Schwarz / Earl Grey / Yerba Mate / Weißer / Himbeere / Melonenminze / Rooibos / Grüner / Waldfrüchte / Grüner Jasmin / Schwarz mit Chili und Schokolade / Zimt / Ingwer / Minze

Ingwer / Minze

15

*Podawane w szklanicy
Served in a large glass
Serviert in einem großen Glas*

**Herbaty Zimowe Richmont / Richmont Winter Teas / Richmont Winterteas**

Ginger Paradise / Honey & Hot Raspberry / Orange & Spicy Cinnamon

21**Herbaty z alkoholem Richmont / Richmont alcohol teas / Richmont Alkoholtees****Mexican Dream z winem Regent Saint Vincent**

Mexican Dream with Regent Saint Vincent wine / Mexikanischer Traum mit Regent Saint Vincent Wein

29**Czarna czekolada chilli z białym i ciemnym rumem**

Black chilli chocolate with white and dark rum / Schwarze Chilischokolade mit weißem und dunklem Rum

29**Ceylon gold z likierem pomarańczowym**

Ceylon gold with orange liqueur / Ceylon Gold mit Orangenlikör

29

*Wyjątkowa herbata Wino i Grono!
The unique Wino i Grono tea!
Der einzigartige Wino i Grono Tee!*

Herbata z syropem z pędów młodej sosny

Tea with syrup from young pine shoots

Tee mit Sirup aus jungen Kieferntrieben

23**Herbata z syropem z pędów młodej sosny z rumem**

Tea with syrup from young pine shoots with rum

Tee mit Sirup aus jungen Pinientrieben mit Rum

32

Pędy sosny zrywane przez nas i parzone specjalnie dla Was!

Pine shoots plucked by us and steamed especially for you!

Kiefernspossen von uns gepflückt und extra für Sie gedämpft!

DEGUSTACJA WIN REGIONALNYCH

Tasting of regional wines / Verkostung regionaler Weine

6 win regionalnych (po 1 kieliszku 125 ml) 6 regional wines (1 glass of 125 ml each) 6 regionale Weine (je 1 Glas à 125 ml)	120
+ Deska winiarza Winemaker's board / Vorstand des Winzers	90



TAKE THE WINE HOME -20%

Oferta specjalna na wina z naszej winnicy! / Special offer for wines from our vineyard!

PIWA

BEER / BIER

Piwo lane / Draft beer / Fassbier

* spytaj kelnera o aktualną ofertę

* ask the waiter about the current offer

* fragen Sie den Kellner nach dem aktuellen Angebot

	(0,3l)	(0,5l)
Erdinger	15	17
Bernard	15	17
Grimbergen blonde / blanche	20	24
Okocim Export	13	15

Piwa butelkowe / Bottled beers / Flaschenbiere

Regionalne piwa z browaru
Witnica / Regional beers from
the Witnica brewery / Regionale
Biere aus die Witnica-Brauerei



	(0,5l)
Bernard Sváteční Ležák	18
Bernard Černý Ležák	18
Heineken 0,0%	13

(Uwaga dodatkowa karta piw dostępna u obsługi!)

ALKOHOLE NA BUTELKI

BOTTLES ALCOHOL / FLASCHEN ALKOHOL

	(ml)	
Ballantine's	700	220
Chivas Regal 12YO	700	280
Tullamore Dew Cider Cask	700	230
Jameson	700	230
Jack Daniels No. 7	700	280
Belvedere	700	350
Ostoya Biała	500	155
Wyborowa Biała	500	135
Jagermeister	700	230
Wódka zielonogórska ziemniaczana	700	190



GIN

	(40 ml)		(40 ml)
Lubuski Gin	12	Hendrick's Gin	25
Finsbury London Dry Gin	15	Beefeater	18
Finsbury Wild Strawberry	15	Beefeater Pink	18
Finsbury 47 Platinum	17	Beefeater Orange	18
Bombay Sapphire	20		

WÓDKI

PURE VODKA KLARER WODKA

	(40 ml)
Absolut Biały	13
Belvedere	23
Belvedere Heritage 176	27
Chopin Rye	17
Chopin Black	21
Finlandia	14
Luksusowa	10
Ostoya Biała	15
Ostoya Czarna	17
Stock Prestige Biały	11
Wyborowa Biała	13
Żubrówka Biała	11
Żubrówka Bison Grass	11
Żubrówka Czarna Leżakowana w Beczkach z Dębu / Jesion	12
Żubrówka Rzeński Rokitnik	11
Żubrówka Korzenna Moc	11
Zielonogórska Ziemniaczana	15



WÓDKI SMAKOWE

FLAVOURED VODKA AROMATISIER WODKA

	(40 ml)
Finlandia Cranberry	13
Finlandia Redberry	13
Żółdkowa Gorzka Tradycyjna	12
Soplica Cytryna Pigwa	11
Soplica Czarna Porzeczka	11
Soplica Malina	11
Soplica Orzech Laskowy	11
Soplica Cytryna-Malina	11
Soplica Wiśniowa	11
Soplica Pigwa	11
Soplica Staropolska Czarna Jeżyna	15
Soplica Staropolska Dereniowa	15
Soplica Staropolska Głogowa	15
Soplica Staropolska Oryginalna	15

RUM

	(40 ml)
Havana 3YO	15
Havana 7YO	19
Sailor Jerry	17
Captain Morgan Black	18
Rum Stroh 80'	17
Barcelo Blanco	15
Barcelo Dorado	15
Barcelo Gran Anejo	17

VERMOUTH

	(40 ml)
Campari Bitter	16
Campari Bitter Cask Tales	25
Martini Rosato	16
Martini Bianco	16
Martini Rosso	16
Martini Fiero	16
Martini Riserva Speciale Rubino	25

TEQUILA

	(40 ml)
Olmecca Blanco	15
Olmecca Gold	15
Sierra Silver	15
Sierra Reposado	15
Sierra Antiguo Plata 100% Agava	18
Patron Silver	28
Patron Gold	30

PREMIUM OKOWITY

PREMIUM SPIRITS

PREMIUM-SPIRITUOSEN

Okowita z Jabłek	20
Okowita z Gruszki	20
Okowita z Winogron	20

SZKOCKI SINGLE MALT

SCOTCH SINGLE MALT

SCHOTTISCHER SINGLE MALT

(40 ml)

Aberlour 12YO	27
Ardbeg	27
Glenfiddich 12YO	23
Glenfiddich 15YO	32
Glenfiddich 18YO	41
Glenmorangie 10YO	26
Talisker	25

WHISKEY IRLANDZKA

IRISH WHISKEY

IRISCHER WHISKEY

(40 ml)

Tullamore Dew Cider Cask	15
Tullamore Dew Rum Cask	15
Tullamore Dew Original	15
Tullamore Dew Honey	15
Jameson	15
Jameson Caskmates	16

SZKOCKI BLEND

SCOTCH BLEND

SCHOTTISCHER BLEND

(40 ml)

Ballantine's	14
Ballantine's 12YO	18
Chivas Regal 12YO	18
Chivas Regal 13YO Extra	20
Chivas Regal 15YO	26
Chivas Regal 18YO	34
Chivas Royal Salute 21YO	70
Chivas 25YO	100
Grant's 12YO	18
Grant's Triple Wood	16
Grant's Ale Cask Finish	16
Grant's Smoky	17
Johnnie Walker Black Label	17
Monkey Shoulder	20
Monkey Shoulder Smokey	23

LIKIERY

LIQUEURS

(40 ml)

Absinthe	15
Advocaat Bombardino	11
Amaretto Madruzzo	12
Aperol	13
P31	13
Archers Schnapps	13
Baileys	13
Becherovka	12
Bols: Banana / Blue / Cacao White / Coconut / Creme de Cassis / Cucumber / Mango / Melon / Peach / Pineapple Chipotle / Strawberry / Watermelon / Yoghurt	12
Cachaca 51	12
Cachaça Canario	12

(40 ml)

Cointreau	14
Cointreau Noir	21
Fernet-Branca Casa Fondata	16
Jagermeister	15
Jagermeister Manifest	19
Kahlua	16
Malibu	12
Passoa	12
Ricard Pastis de Marseille	12
Sambuca Lazzaroni	15

BRANDY I KONIAK

	(40 ml)
Stock 84	12
Stock 84 XO	19
Martell V.S.O.P	39
Metaxa 5 Stars	12
Metaxa 7 Stars	17
Metaxa 12 Stars	22
Hennessy VS	20
Martell XO	90

BURBON

	(40 ml)
BOURBON	
Jack Daniel's No.7	18
Jack Daniel's Gentleman	21
Jack Daniel's Single Barrel	28
Jack Daniel's Honey	15
Jack Daniel's Fire	15
Wild Turkey Bourbon 81 Proof	17
Wild Turkey Bourbon 101 Proof	17
Wild Turkey Rye	18
Wild Turkey Rye Breed	24
Wild Turkey American Honey	18
Jim Beam	16

KOKTAJLE**COCKTAILS / COCKTAILS****Long Island Ice**

Tea Finlandia 20 ml / Gin 20 ml / Tequila Olmeca Blanco 20 ml / Rum Havana 3YO 20 ml / Cointreau 20 ml / Coca-Cola / sok z cytryny	39
Finland 20 ml / Gin 20 ml / Tequila Olmeca Blanco 20 ml / Rum Havana 3YO 20 ml / Cointreau 20 ml / Coca-Cola / lemon juice	
Finnland 20 ml / Gin 20 ml / Tequila Olmeca Blanco 20 ml / Rum Havanna 3YO 20 ml / Cointreau 20 ml / Coca-Cola / Zitronensaft	

Mojito

Biały rum Havana 3YO 40 ml / limonka / mięta / cukier trzcinowy / woda gazowana	26
White Havana 3YO rum 40 ml / lime / mint / cane sugar / sparkling water	
White Havana 3YO Rum 40 ml / Limette / Minze / Rohrzucker / Mineralwasser	

Cuba Libre

Rum Havana 3YO 40 ml / Coca-Cola / limonka	24
Rum Havana 3YO 40 ml / Coca-Cola / lime	
Rum Havanna 3YO 40 ml / Coca-Cola / Limette	

Aperol Spritz

Aperol 80 ml / Prosecco 120 ml / woda gazowana / pomarańcza	28
Aperol 80 ml / Prosecco 120 ml / sparkling water / orange	
Aperol 80 ml / Prosecco 120 ml / Mineralwasser / Orange	

Tequila Sunrise

Tequila Olmeca Blanco 40 ml / sok pomarańczowy / grenadyna	24
Tequila Olmeca Blanco 40 ml / orange juice / grenadine	
Tequila Olmeca Blanco 40 ml / Orangensaft / Grenadine	

Tom Collins

Gin Lubuski 40 ml / sok z limonki / syrop cukrowy / woda gazowana	23
Gin Lubuski 40 ml / lime juice / sugar syrup / sparkling water	
Gin Lubuski 40 ml / Limettensaft / Zuckersirup / Mineralwasser	

Aleksandria

Malibu 40 ml / wódka 20 ml / sok pomarańczowy / sok z czarnej porzeczki	24
Malibu 40 ml / vodka 20 ml / orange juice / blackcurrant juice	
Malibu 40 ml / Wodka 20 ml / Orangensaft / Schwarzer Johannisbeersaft	

Wino i Grono Sour

regionalne wino 20 ml / Metaxy 40 ml / sok z cytryny / syrop cukrowy / białko jajka	28
regional wine 20 ml / Metaxa 40 ml / lemon juice / sugar syrup / egg white	
Regionalwein 20 ml / Metaxa 40 ml / Zitronensaft / Zuckersirup / Eiweiß	

