

MENU SEZONOWE / SEASONAL MENU

Grillowane szparagi

Grillowane szparagi zielone / jajko w koszulce / sos holenderski
Grilled asparagus green / poached egg / hollandaise sauce
79 PLN

 **Chłodnik**

Chłodnik z buraka / jajko przepiórcze / szyjki rakowe / maślanka
Cold beet soup / quail egg / crayfish neck / buttermilk
49 PLN

Pizza ze szparagami

Szparagi / pomidory cherry / ser talleggio / rukola / parmezan / balsamico
Pizza with asparagus / cherry tomatoes / taleggio cheese / arugula / parmesan / balsamico
79 PLN

Tagliatelle z krewetkami i szparagami

Szparagi / krewetki / pomidory cherry / chilli / gremolata
Tagliatelle with asparagus / shrimp / cherry tomatoes / chilli / gremolata
99 PLN

Risotto ze szparagami

Szparagi / chrupiący parmezan / truflowe pecorino
Risotto with asparagus / crispy parmesan / truffle pecorino
99 PLN

 **Biodrówka jagnięca ze szparagami**

Biodrówka jagnięca / szparagi / młode ziemniaki / sos rozmarynowy
Lamb hips / asparagus / early potatoes / rosemary sauce
139 PLN

 **Makowy torcik „Mikołajki”**

Mak / krem kawowy / wiśnie marynowane w rumie / lody czekoladowe
Poppy seed cake / coffee cream / rum marinated cherry / chocolate ice cream
39 PLN

ZUPY / SOUPS

Tom Kha Gai

Zupa Tom Kha z mlekiem kokosowym i kurczakiem zagrodowym
Chicken soup with coconut milk
59 PLN

Tom Yum Kung

Pikantna zupa z krewetkami „gambas”
Spicy 'gambas' shrimp soup
59 PLN

PAD THAI

Pad Thai Puk Tofu

Pad Thai z warzywami i tofu
Pad Thai with vegetables and Tofu
79 PLN

Pad Thai Gai

Pad Thai z kurczakiem zagrodowym
Pad Thai with chicken
79 PLN

 **Pad Thai Kung**

Pad Thai z krewetkami „gambas”
Pad Thai with 'gambas' shrimps
79 PLN

GLÓWNE DANIE / MAIN COURSE

Goong Phad Prink Tai Dum 

Stir fry z krewetkami „gambas” w sosie z czarnego pieprzu
Stir fried 'gambas' shrimps with black pepper sauce
99 PLN

Pla Nuang Ma-Nao 

Halibut na parze z sosem cytrynowym
Steamed halibut with lemon sauce
129 PLN

 **Nue Phad Med-Mamung** 

Polędwica wołowa z orzechami nerkowca
Beef with cashew nuts
129 PLN

Geang Kiew Waan Gai 

Pierś kurczaka zagrodowego w zielonym curry
Chicken breast in green curry
99 PLN

Chu Chee Pla

Halibut z czerwonym curry
Halibut with red curry
129 PLN

Wszystkie dania główne podawane są z ryżem jaśminowym.
All main courses are served with jasmine rice.

 Nasze rekomendacje /our recommendations

PIZZA / PIZZA

Margherita

Sos pomidorowy / mozzarella / suszone oregano / bazylija
Tomato sauce / mozzarella / dried oregano / basil
59 PLN

Capricciosa

Sos pomidorowy / mozzarella / szynka / pieczarki
Tomato sauce / mozzarella / ham / mushrooms
69 PLN

Salami

Sos pomidorowy / mozzarella / salami milano
Tomato sauce / mozzarella / salami milano
69 PLN

 **Diavola**

Sos pomidorowy / mozzarella / salami piccante
Tomato sauce / mozzarella / salami piccante
69 PLN

Roma

Sos pomidorowy / kozi ser / pomidory suszone / rukola
Tomato sauce / goat cheese / dried tomatoes / arugula
69 PLN

Parma

Sos pomidorowy / mozzarella / szynka parmeńska / rukola / parmezan
Tomato sauce / mozzarella / Parma ham / arugula / parmesan
79 PLN

 **Gamberi**

Sos pomidorowy / mozzarella / pomidorki cherry / krewetki „gambas” / karczochy / świeży
czosnek / natka pietruszki
Tomato sauce / mozzarella / cherry tomatoes / 'gambas' shrimps / artichokes / fresh garlic /
parsley
79 PLN

PRZYSTAWKI / STARTERS

Krewetki „gambas”

Krewetki / czosnek / chilli / masło / białe wino / grzanki / natka pietruszki
“Gambas” shrimps / garlic / chilli / butter / white wine / croutons / parsley
69 PLN

Tatar wołowy

Polędwica wołowa / żółtko / marynowane grzyby / korniszon / szalotka
Beef tartare / egg yolk / marinated mushrooms / gherkins / shallot
79 PLN

 **Tatar z tuńczyka**

Polędwica z tuńczyka / guacamole / kolendra / nori / cytrynowe ponzu
Tuna tartare / guacamole / coriander / nori / lemon ponzu
79 PLN

 **Grillowana ośmiornica**

Ośmiornica / ziemniaki / pomidorki cherry / oliwki / kapary / chilli / czosnek
Roasted octopus / potatoes / cherry tomatoes / olives / capers / chilli / garlic
99 PLN

Talerz antipasti

4 rodzaje sera / 4 rodzaje mięs / suszony pomidor / oliwki / kalarepa marynowana
4 kinds of cheese / 4 kinds of cold cuts / sun dried tomato / olives / marinated kohlrabi
89 PLN

SALĄTY / SALAD

 **Carpaccio z awokado**

Carpaccio z awokado / puree z jabłka / pistacje / chilli / kolendra
Avocado carpaccio / apple puree / pistachios / chilli / coriander
59 PLN

 **Grillowany kozi ser**

Kozi ser / rukola / dressing truskawkowy / truskawki
Grilled goat cheese / arugula / strawberry dressing
69 PLN

Salata cezarska z kurczakiem

Grillowane udko kurczaka zagrodowego / sałata rzymska / chrupiący boczek / parmezan /
grzanki / tradycyjny sos Cezar
Grilled chicken breast / Romaine lettuce / crispy bacon / parmesan / croutons /
traditional Caesar sauce
79 PLN

Salata cezarska z krewetkami

Krewetki „gambas” / sałata rzymska / parmezan / grzanki / tradycyjny sos Cezar
“Gambas” shrimps / Romaine lettuce / parmesan / croutons / traditional Caesar sauce
79 PLN

ZUPY / SOUP

Rosół drobiowo-wołowy

Terrina wołowa / makaron / marchewka / natka pietruszki
Chicken and beef broth / beef terrine / noodles / carrot / parsley
39 PLN

 **Krem z pomidorów**

Pomidory san marzano / mascarpone / bazylija
Tomato cream soup / tomato san marzano / mascarpone/ basil
49 PLN

Zupa rybna

Wywar z ośmiornicy / raki / pomidory / sandacz / ziemniaki
Octopus broth / crayfish / tomatoes / pikeperch / potato
59 PLN

MAKARONY / PASTA

Rigatoni Bolognese

Ragù wołowe / pomidory san marzano / czerwone wino / parmezan
Beef ragù / san marzano tomatoes / red wine / parmesan
69 PLN

 **Domowe Ravioli ze szpinakiem**

Szpinak / ricotta / masło szałwiowe / parmezan
Homemade ravioli / spinach / ricotta / sage butter / parmesan
69 PLN

Domowe Ravioli z cielęcina

Cielęcina / pomidory san marzano / emulsja maślana / parmezan
Veal / san marzano tomatoes / butter emulsion / parmesan
69 PLN

Penne Arrabiata

Chilli / czosnek / pomidory / parmezan
Chilli / garlic / tomatoes / parmesan
69 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

Tiffi Burger

Mięso wołowe / bułka brioche / domowe pikle / sos z karmelizowanej cebuli / sałata / pomidor /
ser cheddar / frytki
Beef / brioche / homemade pickles / caramelized onion sauce / lettuce / tomato / cheddar cheese /
French fries
79 PLN

Stek z polędwicy wołowej

Polędwica wołowa / puree z pietruszki / sos pieprzowy / masło Cafe de Paris
Beef tenderloin steak / parsley root puree / pepper sauce / Café de Paris butter
139 PLN

Halibut ze szparagami

Halibut pieczony/ szparagi / sos maltański / młode ziemniaki confit
Baked halibut/ asparagus / Maltese sauce / early confit potatoes
129 PLN

Filet z sandacza

Sandacz / risotto / szjki rakowe / gremolata
Zander / risotto / crayfish / gremolata
129 PLN

DODATKI / SIDE DISHES

Mix sałat

Mix sałat / vinaigrette miodowo – musztardowy
Mixed salad / honey & mustard vinaigrette
29 PLN

Tiffi Focaccia

Focaccia / masło / czosnek
Focaccia / butter / garlic
29 PLN

Frytki

French Fries
19 PLN

Frytki z batata

Sweet potato fries
22 PLN

Puree ziemniaczane

Potato puree
19 PLN

Warzywa grillowane

Grilled vegetables
19 PLN

Marynowana kalarepa

Pickeled kohlrabi
19 PLN

Colestław

Coleslaw salad
19 PLN

DESERY / DESERIES

 **Tiramisu**

Mascarpone / kawa / Amaretto / biszkopty

Mascarpone / coffee / Amaretto / biscuits

39 PLN

Ciastko daktylowe

Ciastko daktylowe / sos butterscotch / lody śmietankowe

Sticky toffee pudding / butterscotch sauce / sweet cream ice cream

39 PLN

Chia z musem mango

Chia / mleko kokosowe / mus z mango

Chia / coconut milk / mango mousse

39 PLN

Sernik Tiffi

Kremowy sernik / Bailey's / biała czekolada / kruche ciasto / mus czekoladowy

Creamy cheesecake / Bailey's / white chocolate / shortbread / chocolate mousse

49 PLN

Beza Tiffi

Beza / krem mascarpone / migdały / Cointreau / sos pomarańczowy

Meringue / mascarpone cream / almonds / Cointreau / orange sauce

49 PLN

Francuska tarta jabłkowa

Tarta jabłkowa / karmel / lody waniliowe

French apple tart / caramel / vanilla ice cream

49 PLN

 **Fondant czekoladowy**

Fondant czekoladowy / mus orzechowy / lody waniliowe

Chocolate fondant / nut mousse / vanilla ice cream

49 PLN

Wybór lodów

Wybór domowych sorbetów i lodów

Selection of homemade sorbet and ice cream

9 PLN

SZAMPANY / CHAMPAGNE

G.H. Mumm Grand Cordon Brut

Jego aromat charakteryzuje orzeźwiający bukiet dojrzałych brzoskwiń, moreli i ananasa połączony z akcentami słodkiej wanilii. Każdy łyk szampana Mumm uwalnia intensywne i złożone smaki świeżych owoców, które przekształcają się w jednocześnie mocny i świeży finisz. Gęste bąbelki i jasny, złoty kolor okazują dynamikę tego szampana.

Kiel.59,00 PLN
But.399,00 PLN

G.H. Mumm Olympe Demi Sec

Charakteryzuje się intensywnym bukietem wypełnionym aromatem dojrzałej brzoskwini oraz konfitury gruszkowej, które łączą się z nutami plastrów miodu, piernika i suszonych owoców. Na podniebieniu przyjemnie musujący, o wybitnej teksturze. Finisz oferuje niuanse słodkiego ciasta, miodu i wanilii.

But.399,00 PLN

G.H. Mumm Grand Cordon Rose Brut

Wytrawny szampan o szlachetnej łososiowej barwie z pomarańczowymi refleksami. Posiada bardzo przyjemny aromat czerwonych owoców w którym dominują truskawki, jagody, wiśnie, porzeczki, a także charakterystyczny akcent czerwonego grapefruita. Intensywna owocowość wyczuwalna jest również w smaku, urozmaica ją z kolei lekka, przyprawowa nuta.

But.449,00 PLN

G.H. Mumm Ice Extra Demi Sec

Bogate i wybuchowe smaki miodu, nugatu i kremu do ciasta, intensywne i aromatyczne, które stanowią czarujący kontrast dla słodkich nut praliny, wanilii i cedru. Orzeźwiający dotyk drzewnych aromatów wydobywa słodki smak wina i oferuje bardzo długi i pyszny finisz.

But.449,00 PLN

Perrier Jouet Grand Brut

Szampan o świeżym owocowo-kwiatowym zapachu. W smaku rześki, perlisty, kwaskowaty, wyraźnie czuć owoce: mirabelki, limonki i gruszki. Długi, cytrusowy finisz

But.599,00 PLN

Perrier Jouet Blason Rose

W nosie na pierwszym planie granat, gruszka, morela, truskawka, czerwona pomarańcza i niuanse dojrzałych czerwonych owoców, w tle nuty biszkoptu, masła i świeżych bułeczek. Długi wytrawny finisz.

But.699,00 PLN

Perrier Jouet Belle Epoque

Belle Epoque, to szampan zamknięty w eleganckiej butelce, zaprojektowanej w 1902 roku przez artystę Art Nouveau - Émile Gallé. Szampan o aromacie białych kwiatów i subtelnej nucie owocowo-imbrowej.

But.1299,00 PLN

Veuve Clicquot Ponsardin Demi Sec

Półsłodki szampan, ze złotymi refleksami, delikatnymi bąbelkami i intensywnym aromatem dojrzałych owoców i maślanych bułeczek. Na podniebieniu wino jest krągłe a zarazem rześkie

But.599,00 PLN

Veuve Clicquot Ponsardin Yellow Brut

Aromaty złożone zaczynają się od białych owoców i rodzynek z subtelną nutą wanilii. Barwa jasno złota z delikatnymi bąbelkami.

But.599,00 PLN

Krug Grand Cuvee

Pełen świeżych aromatów i mocy - doskonale zrównoważony, intensywny, pełen smaku dojrzałych owoców i miodu. Stworzony ze starannie wyselekcjonowanych winogron, zbieranych ręcznie i dostarczanych od pokoleń od tych samych plantatorów.

But.1799,00 PLN

PROSECCO**Prosecco Tosti Extry Dry D.O.C**
Piemont - Włochy

Miękkie i żywe, oferuje świeże, kwiatowe, czyste i smaczne bąbelki.

Kiel. 29,00 PLN
But. 129,00 PLN

Prosecco Bellussi Superiore Valdobbiadene Extra Dry DOCG
Wenecja - Włochy

Lekkie, półwytrawne i lekko musujące, z nutą gruszki w smaku

But. 169,00 PLN

CYDR / CIDER**Cydr Chyliczki Szara & Złota Reneta 0,25 L / 0,75 L**

Cydr produkowany według tradycyjnych metod, stosowanych również przy produkcji musujących win gronowych. Wytrawiany jest ze świeżo tłoczonego soku jabłkowego, z wyselekcjonowanych jabłek, bez dodatku wody, substancji słodzących i dwutlenku węgla

29 PLN / 89 PLN

Cydr Chyliczki Rose 0,25 L / 0,75 L

Rzadko spotykany na świecie cydr wyprodukowany z odmian jabłek o czerwonym miąższu i według tradycyjnych metod, stosowanych również przy produkcji musujących win gronowych. Do produkcji cydru używany jest wyłącznie świeżo tłoczony sok z jabłek czerwono miąższowych, bez dodatku wody, substancji słodzących i dwutlenku węgla

29 PLN / 89 PLN

WINO RÓŻOWE / ROSE WINE**M de Minuty Rose Cotes de Provence AOC 2020**
Prowansja – Francja

Gładkie i zrównoważone z wyraźnym akcentem czerwonych owoców, kwiatowym aromatem i świeżym zakończeniem.

Kiel. 49,00 PLN
But. 249,00 PLN

WINO BIAŁE / WHITE WINE

- PASQUA Chardonnay Di Puglia IGT 2021**
Apulia - Włochy
Intensywne nuty owoców tropikalnych i marcepanu; smak intensywny, miękki i pełny
Kiel. 29,00 PLN
But. 99,00 PLN
- Tiffi Wine Selection Sauvignon Blanc Alto Adige DOC 2020**
Caldaro - Włochy
Aromat jest intensywny, owocowy i trwały z akcentami kwiatów i nutą czarnego bzu. Na podniebieniu świeże i soczyste pełne elegancji z świetnie zrównoważoną kwasowością.
Kiel. 39,00 PLN
But. 159,00 PLN
- Tiffi Wine Selection Chardonnay Alto Adige DOC 2020**
Caldaro - Włochy
Delikatny jasny, złotożółty kolor. Wyrazisty aromat śliwek, gujawa, brzoskwini winnicy i mirabelek, uzupełnione innymi owocowymi niuansami.
Kiel. 39,00 PLN
But. 159,00 PLN
- Preiss Zimmer Riesling Reserve 2019**
Alsace – Francja
Przejrzysta lekko złota barwa, zielonkawe refleksy, intensywnie wyczuwalne aromaty cytrusowe oraz zrównoważony pobudzający smak
Kiel. 39,00 PLN
But. 179,00 PLN
- Lawson's Dry Hills Sauvignon Blanc 2020**
Marlborough – Nowa Zelandia
Obfite aromaty dojrzałych owoców tropikalnych z nutami kwitnącej lipy i polnych ziół. W ustach pełny i bogaty smak owoców marakui i cytrusów z odrobiną papryki, wino soczyste i żywe. Bardzo długi finisz.
Kiel. 49,00 PLN
But. 249,00 PLN
- La Chablisienne Chablis 1^{er} Cru Cote De Lechet 2020**
Burgundia - Francja
Delikatne aromaty jabłek i gruszek z nutą skórek cytrusów. Wyraźne i zrównoważone z przyzwoitą konsystencją, długi finisz z nutami melona.
But. 399,00 PLN
- Leitz Eins Zwei Zero Riesling ALCOHOL FREE**
Rheingau – Niemcy
Przyjemne aromatyczne wino, oparte o owoce cytrusowe, trawę cytrynową i polne kwiaty. W smaku ma delikatną słodycz, ale i potoczystość opartą na kwasowości.
But. 199,00 PLN

WINO CZERWONE / RED WINE

PASQUA Montepulciano d'Abruzzo 2021 Apulia – Włochy Pełny smak z wyraźnymi taninami, aromat ciemnych owoców z nutą korzennych przypraw	Kiel. 29,00 PLN But. 99,00 PLN
Tiffi Wine Selection Pinot Nero Alto Adige DOC 2020 Caldaro – Włochy W bukietcie zapachowym wyróżnić można czerwone jagody i wiśnie. Posiada wyraźną strukturę, jest okrągłe i miękkie.	Kiel. 39,00 PLN But. 159,00 PLN
Reserva Rioja DOC Marques De Riscal 2017 Rioja – Hiszpania Aromat czerwonych owoców, wkomponowany w dębowe nuty.	But. 199,00 PLN
Kanonkop Kadette Pinotage Stellenbosch 2019 Western Cape – RPA Spójna równowaga między owocami a świeżą kwasowością.	But. 199,00 PLN
Catena Cabernet Sauvignon 2019 Mendoza – Argentyna Pełne i bogate, dominują czarne porzeczki z akcentem kawy espresso.	But. 199,00 PLN
Los Vascos Cromas Grande Reserva Carmenere 2020 Colchagua – Chile W ustach świeże jagody, gorzka czekolada, wiśnie w czekoladzie.	But. 259,00 PLN
Sessantanni Primitivo Di Manduria DOP 2017 Apulia – Włochy Aromat wiśniowy, pikantny z nutą tytoniu. Wyczuwalny smak tanin i kawy z końcówką o smaku wanilii.	Kiel. 59,00 PLN But. 299,00 PLN
Lawson's Dry Hills The Pioneer Pinot Noir 2015 Marlborough - Nowa Zelandia Na podniebieniu elastyczne, z miękkimi taninami i delikatną dobrą kwasowością w końcówce.	But. 299,00 PLN
Cogno Barbaresco Bordini DOCG 2018 Piemont – Włochy Rubinowy kolor z lekkimi odcieniami granatu. Zapachy dojrzałych czerwonych owoców z pikantnymi akcentami, typowe dla Nebbiolo.	But. 399,00 PLN
Monte Zovo Amarone Valpolicella DOCG 2017 Veneto – Włochy W owocowym bukietcie dominują śliwki, wiśnie, wanilia i cynamon.	But. 399,00 PLN
Geografico Brunello Di Montalcino DOCG 2017 Toskania – Włochy W smaku pełne i dojrzałe, bogate i gładkie taniny. Lekko orzechowy długi finisz.	But. 399,00 PLN
Costa Di Bussia Tenuta Arnulfo Barolo Riserva DOCG 2015 Piemont – Włochy Pełny i solidny w smaku oferują suszoną, czarną wiśnie, lukrecję i cynamon z wyczuwalnymi taninami.	But. 299,00 PLN
Cogno Barolo Cascina Nuova DOCG 2018 Piemont - Włochy Przyjemny, oferuje zapachy kwiatów i lekkich, delikatnych przypraw. Posmak jest bardzo harmonijny z mineralnym, aromatycznym finiszem.	But. 499,00 PLN
Two Hands Holy Grail Shiraz 2020 Barossa Valley – Australia W ustach obfite w jagodowe smaki, świetnie zrównoważone, ze świeżą kwasowością.	But. 699,00 PLN
Cordero Di Montezemolo Barolo Gattera DOCG 2017 Piemont - Włochy Subtelne różane i żurawinowe aromaty, posiadające delikatne i jedwabiste ciało i mocną „zieloną” taninę przypominającą smakiem wierzbową gałązkę	But. 990,00 PLN

KOKTAJLE KLASYCZNE TIFFI / TIFFI CLASSIC COCKTAILS

Whisky Sour Jack Daniel's No. 7 / sok z limonki / syrop cukrowy / Angostura bitters / białko	39 PLN
Vodka Sour Ostoya / sok z limonki / syrop cukrowy / Angostura bitters / białko	39 PLN
Old Fashioned Woodford Reserve Distiller's Select / cukier trzcinowy / Angostura bitters / splash wody gazowanej	39 PLN
Gimlet Fords London Dry Gin / sok z limonki / syrop cukrowy	39 PLN
Mojito Havana Club 3 YO / limonka / mięta / cukier trzcinowy / woda gazowana	39 PLN
Moscow Mule Ostoya / limonka / piwo imbirowe Fentimans	39 PLN
Aperol Spritz Prosecco / Aperol / woda gazowana / pomarańcza	39 PLN
Hugo Prosecco / limonka / mięta / syrop z czarnego bzu	39 PLN
Cosmopolitan Finlandia Lime / Triple sec / sok z limonki / sok z żurawiny	39 PLN
Margarita El Jimador Blanco / Cointreau / sok z limonki	39 PLN
Caipirinha Cachaca / limonka / cukier trzcinowy	39 PLN
Long Island Iced Tea Ostoya / Rooster Rojo Blanco / Beefeater / Havana Club 3YO / Triple sec / Coca - Cola, sok z limonki	39 PLN
Negroni Beefeater / Martini Rosso / Campari	39 PLN
Frozen Strawberry Margarita Rooster Rojo Blanco / Triple sec / sok z limonki / mrożone truskawki	39 PLN
Espresso Martini Ostoya / Kahlua / syrop cukrowy / Espresso	39 PLN
Bellini Prosecco / puree z brzoskwini	39 PLN
Pornstar Martini Wódka infuzowana wanilią / Passoa / puree z marakui / syrop cukrowy / sok z limonki / Prosecco	39 PLN

PIWO / BEERS

Pilsner keg 0,3 L / 0,4 L		14 PLN / 19 PLN
Kormoran (Świeże, Jasne, Miodne, Ciemne, Śliwka, Wiśnia, Pszeniczne)		19 PLN
Corona but.		15 PLN
Heineken bezalkoholowy / Corona 0%		15 PLN

NAPOJE ZIMNE / COLD BEVERAGES

Cisowianka Perlage / Niegazowana	0,3 / 0,7 L	8 / 15 PLN
Aqua Panna / San Pellegrino	0,25 / 0,75 L	12 / 19 PLN
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite,	0,25 L	12 PLN
Soki owocowe Cappy	0,25 L	12 PLN
Sok ze świeżych pomarańczy i grejpfrutów	0,3 L	24 PLN
Fuze Tea (brzoskwiniowa / cytrynowa)	0,25 L	12 PLN
Burn / Red Bull	0,25 L	18 PLN
J. Gasco Tonic (Aperitivo bitter, Sodarosa, Indian, Green, Ginger Beer)	0,25 L	16 PLN

NAPOJE GORAĄCE / HOT BEVERAGES

Espresso / Ristretto		15 PLN
Espresso Doppio		20 PLN
Café Crème / Americano		19 PLN
Cappuccino		20 PLN
Café Mocha		20 PLN
Latte Macchiato		20 PLN
Ice Latte		20 PLN
Herbata / Tea		16 PLN
(English Breakfast, Earl Grey, Cream Orange, Morgentau, Sweet Berries, Mint)		

NAPOJE BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Green		29 PLN
Sok z pomarańczy / sok z cytryny / miód / szpinak / jabłko / gruszka		
Espresso Tonic		19 PLN
Tonic / espresso / cytryna		
Virgin Mojito		24 PLN
Limonka / cukier trzcinowy / mięta / Sprite		
Strawberry Milk Shake		29 PLN
Truskawki / banan / mleko		

LEMONIADY / LEMONADES

Lemoniada cytrynowa 1 L		39 PLN
Domowy syrop cytrynowy / cytryna / woda gazowana		
Lemoniada limonkowo – miętowa 1 L		39 PLN
Domowy syrop limonkowy / limonka / mięta / woda gazowana		

KONIAK / BRANDY

Martell VS
 Martell VSOP
 Martell XO
 Metaxa Grande Fine

29 PLN
 35 PLN
 99 PLN
 29 PLN

BLENDED WHISKY

Jameson
 Jameson Select Reserve
 Chivas Regal 12 YO
 Chivas Regal 15 YO
 Chivas Regal 18 YO
 Chivas Regal Royal Salute 21 YO
 Chivas Regal 25 YO
 Johnnie Walker Blue

29 PLN
 39 PLN
 39 PLN
 44 PLN
 49 PLN
 69 PLN
 79 PLN
 69 PLN

TENNESSEE WHISKEY / BOURBON

Jack Daniel's No.7
 Jack Daniel's Honey
 Jack Daniel's Fire
 Jack Daniel's Rye
 Jack Daniel's Apple
 Jack Daniel's Gentleman
 Jack Daniel's Single Barrel
 Jack Daniel's Sinatra Select
 Bulleit Bourbon Frontier Whiskey
 Woodford Reserve Straight Bourbon
 Woodford Double Oaked

30 PLN
 30 PLN
 30 PLN
 30 PLN
 30 PLN
 35 PLN
 49 PLN
 79 PLN
 30 PLN
 39 PLN
 45 PLN

SINGLE MALT WHISKY

The Glenlivet 12 YO
 The Glenlivet 15 YO
 The Glenlivet 18 YO
 Glenmorangie The Original
 The GlenDronach 12 YO
 The GlenDronach 15 YO
 The GlenDronach 21 YO
 The BenRiach 10 YO
 The BenRiach the heart of Speyside
 The BenRiach 25 YO
 Glenglassaugh Torfa
 Glenglassaugh Revival
 Glenglassaugh Evolution

39 PLN
 49 PLN
 59 PLN
 44 PLN
 49 PLN
 59 PLN
 79 PLN
 39 PLN
 39 PLN
 119 PLN
 49 PLN
 59 PLN
 59 PLN

TEQUILA

Rooster Rojo Blanco
 El Jimador Blanco
 El Jimador Reposado
 Herradura Reposado
 Don Julio Blanco
 Don Julio Reposado
 Don Julio Anejo 1942

24 PLN
 29 PLN
 34 PLN
 39 PLN
 29 PLN
 34 PLN
 149 PLN

RUM

Havana Club Anejo 3 Anos
 Havana Club Anejo 7 Anos
 Plantation Pineapple
 Plantation Dark Original
 Flor de Cana 25 YO

19 PLN
 24 PLN
 29 PLN
 29 PLN
 99 PLN

GIN

Beefeater London Dry
 Fords London Dry Gin
 Monkey 47 Schwarzwald Dry
 Hendrick's
 Hendrick's Orbium
 Ambrosia Sicilly Edition
 Gil Authentic Rural

19 PLN
 29 PLN
 35 PLN
 35 PLN
 39 PLN
 29 PLN
 39 PLN

WÓDKA / VODKA

Ostoya
 J.A. Baczewski
 Absolut Blue
 Belvedere
 Chopin Red
 Chopin Black

19 PLN
 24 PLN
 24 PLN
 35 PLN
 35 PLN
 39 PLN

DIGESTIVE

Jagermeister
 Amaro Lucano
 Fernet Branca
 Amaro Jefferson 1871 Importante
 Calvados Boulard
 Calvados Boulard VSOP
 Grappa Nardini 5YO
 Grappa Nardini Exrafina
 Grappa Le Diciotto Lune
 Grappa Riserva Botte Porto
 Grappa Giare Amarone

19 PLN
 19 PLN
 19 PLN
 29 PLN
 29 PLN
 34 PLN
 44 PLN
 39 PLN
 29 PLN
 39 PLN
 39 PLN

LIKIERY / LIQUEURS

Bailey's
 Malibu
 Kahlua
 Amaretto
 Cointreau
 Grand Marnier
 Limoncello Silvio Carta
 Nalewka wiśniowa 'Wiśniewski'
 Bombardino Liquore all'uovo
 Chambord Liqueur Royal de France

19 PLN
 24 PLN
 19 PLN
 19 PLN
 19 PLN
 24 PLN
 19 PLN
 19 PLN
 34 PLN