

**MENU SEZONOWE / SEASONAL MENU**

**Kurki Tiffi**

Kurki / czosnek / musztarda / śmietana / demi glace  
Chanterelle / garlic / mustard / cream / demi-glace  
69 PLN

 **Rilette z królika**

Rilette z królika / piklowana kalarepa / kurki / brandy / chips z pietruszki  
Rabbit rillettes / pickled kohlrabi / chanterelles / brandy / parsley chips  
69 PLN

**Carpaccio z sarny**

Carpaccio z sarny / kurki / dressing truflowy /  
grzanki maślane / piklowana cebula czerwona  
Carpaccio of roe deer / chanterelles / truffle dressing /  
buttered croutons / pickled red onions  
79 PLN

**Chłodnik**

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

**Pizza Bosco**

Kurki / pieczona pancetta / śmietana / czerwona cebula /  
mozzarella / natka pietruszki / pieprz  
Chanterelle / roasted pancetta / cream / red onion /  
mozzarella / flat parsley / black pepper  
69 PLN

 **Biodrówka jagnięca z kurkami**

Biodrówka jagnięca / ziemniaki smażone / sos kurkowy / fasolka szparagowa  
Lamb hips / fried potatoes / chanterelle sauce / green beans  
139 PLN

**Beza Tiffi**

Beza / krem mascarpone / czereśnie / likier Kirsch / sos czekoladowy  
Meringue / mascarpone cream / cherries / Kirsch liqueur / chocolate sauce  
49 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 / bazylia  
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

**Filet z sandacza**

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

**Filet z Halibuta**

Halibut / kurki / ziemniaki confit / sos maltański / dressing koperkowo musztardowy  
Chanterelle / potato confit / maltan sauce / dill mustard dressing  
139 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

**Coleslaw**

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

**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

**Sernik Tiffi**

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

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

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-imbirowej.

But.1299,00 PLN

**Veuve Clicquot Ponsardin Demi Sec**

Półsłodki szampan, ze złotymi refleksami, delikatnymi bąbelkami i intensywnym aromatem dojrzałych owoców i maślanymi 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. Wytarzany 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**

<b>PASQUA Chardonnay Di Puglia IGT 2021</b> <b>Apulia - Włochy</b> Intensywne nuty owoców tropikalnych i marcepanu; smak intensywny, miękki i pełny	Kiel. 29,00 PLN But. 99,00 PLN
<b>Tiffi Wine Selection Sauvignon Blanc Alto Adige DOC 2020</b> <b>Caldaro - Włochy</b> 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
<b>Tiffi Wine Selection Chardonnay Alto Adige DOC 2020</b> <b>Caldaro - Włochy</b> Delikatny jasny, złotożółty kolor. Wyrazisty aromat śliwek, gujawa, brzoskwini winnicy i mirabelek, uzupełnione innymi owocowymi niuansami.	Kiel. 39,00 PLN But. 159,00 PLN
<b>Preiss Zimmer Riesling Reserve 2019</b> <b>Alsace – Francja</b> Przejrzysta lekko złota barwa, zielonkawe refleksy, intensywnie wyczuwalne aromaty cytrusowe oraz zrównoważony pobudzający smak	Kiel. 39,00 PLN But. 179,00 PLN
<b>Lawson's Dry Hills Sauvignon Blanc 2020</b> <b>Marlborough – Nowa Zelandia</b> 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
<b>La Chablisienne Chablis 1<sup>er</sup> Cru Côte De Lechet 2020</b> <b>Burgundia - Francja</b> Delikatne aromaty jabłek i gruszek z nutą skórek cytrusów. Wyraźne i zrównoważone z przyzwoitą konsystencją, długi finisz z nutami melona.	But. 399,00 PLN
<b>Leitz Eins Zwei Zero Riesling ALCOHOL FREE</b> <b>Rheingau – Niemcy</b> 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

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

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

**KOKTAJLE SEZONOWE / SEASONAL COCKTAILS**

<b>Basil Smash</b> Fords London Dry Gin / sok z limonki / syrop cukrowy / świeża bazylika	39 PLN
<b>Chipotle Grapefruit Margarita</b> El Jimador Blanco / Cointreau / sok z grejpfruta / suszona papryczka Gochugaru	39 PLN
<b>Chambord Bramble</b> Fords London Dry Gin / Chambord Liqueur Royal de France / sok z limonki / cytryna / świeże jeżyny	39 PLN
<b>Jager Sour</b> Jagermeister / sok z limonki / syrop cukrowy / biało	39 PLN
<b>Limoncello Spritz</b> Prosecco / Limoncello / woda gazowana / cytryna	39 PLN
<b>Old Cuban</b> Plantation Dark Original / Prosecco / sok z limonki / syrop cukrowy / mięta Angostura bitters	39 PLN
<b>Pornstar Mohito Spritz</b> Havana Club 3YO / Prosecco / puree z marakui / syrop waniliowy / sok z limonki / mięta	39 PLN
<b>Rhubarb Gin Sour</b> Beefeater London Dry Gin / sok z limonki / domowy syrop rabarbarowy / puder rabarbarowy / suszone płatki rabarbaru	39 PLN

**LEMONIADY SEZONOWE / SEASONAL LEMONADES**

<b>Lemoniada wiśniowo-cytrynowa 1 L</b> Domowy syrop wiśniowy / sok z cytryny / wiśnie / cytryny / woda gazowana	39 PLN
<b>Lemoniada hibiskusowa 1 L</b> Domowy syrop z kwiatu hibiskusa / syrop cukrowy / herbata jaśminowa / woda gazowana	39 PLN
<b>Lemoniada rabarbarowa 1 L</b> Domowy syrop z rabarbaru / wanilia / woda gazowana	39 PLN
<b>Lemoniada cytrynowa 1 L</b> Domowy syrop cytrynowy / cytryna / woda gazowana	39 PLN
<b>Lemoniada limonkowo – miętowa 1 L</b> Domowy syrop limonkowy / limonka / mięta / woda gazowana	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 (brzoskwiowa / cytrynowa)	0,25 L	12 PLN
Burn / Red Bull	0,25 L	18 PLN
J. Gasco	0,25 L	16 PLN
(Aperitivo Bitter, Soda rosa, Indian Tonic, Green, Ginger Beer)		

**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**

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

**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 19 PLN  
 Havana Club Anejo 7 Anos 24 PLN  
 Plantation Pineapple 29 PLN  
 Plantation Dark Original 29 PLN  
 Flor de Cana 25 YO 99 PLN

**GIN**

Beefeater London Dry 19 PLN  
 Fords London Dry Gin 29 PLN  
 Monkey 47 Schwarzwald Dry 35 PLN  
 Hendrick's 35 PLN  
 Hendrick's Orbium 39 PLN  
 Ambrosia Sicilly Edition 29 PLN  
 Gil Authentic Rural 39 PLN

**WÓDKA / VODKA**

Ostoya 19 PLN  
 J.A. Baczewski 24 PLN  
 Absolut Blue 24 PLN  
 Belvedere 35 PLN  
 Chopin Red 35 PLN  
 Chopin Black 39 PLN

**DIGESTIVE**

Jagermeister 19 PLN  
 Amaro Lucano 19 PLN  
 Fernet Branca 19 PLN  
 Amaro Jefferson 1871 Importante 29 PLN  
 Calvados Boulard 29 PLN  
 Calvados Boulard VSOP 34 PLN  
 Grappa Nardini 5YO 44 PLN  
 Grappa Nardini Exrafina 39 PLN  
 Grappa Le Diciotto Lune 29 PLN  
 Grappa Riserva Botte Porto 39 PLN  
 Grappa Giare Amarone 39 PLN

**LIKIERY / LIQUEURS**

Bailey's 19 PLN  
 Malibu 24 PLN  
 Kahlua 19 PLN  
 Amaretto 19 PLN  
 Cointreau 19 PLN  
 Grand Marnier 24 PLN  
 Limoncello Silvio Carta 19 PLN  
 Nalewka wiśniowa 'Wiśniowski' 19 PLN  
 Bombardino Liquore all'uovo 19 PLN  
 Chambord Liqueur Royal de France 34 PLN





### G.H. Mumm Grand Cordon Brut

Grand Cordon to mocno wytrawny szampan, który charakteryzuje szczep winogron Pinot Noir. 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.

### G.H. Mumm Grand Cordon Rose Brut

Grand Cordon Rose to wytrawny szampan o szlachetnej fioletosiowej 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.

### G.H. Mumm Ice Extra Demi Sec

Ice Extra jest pełen kontrastów i egzotycznych aromatów, ponieważ wina rezerwowe, które go tworzą, dojrzewają w beczkach z amerykańskiego dębu, które nadają mu waniliowego charakteru oraz lekkich i subtelnych nut drzewnych. 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.

### G.H. Mumm Olympe Demi Sec

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, wanilii i brioszki.

KIELISZEK

59  
PLN



BUTELKA  
399  
PLN



BUTELKA  
449  
PLN



BUTELKA  
449  
PLN



BUTELKA  
399  
PLN