

Przedstawiamy naszą kartę sezonową, inspirowaną świeżością i bogactwem aktualnie dostępnych składników. To wyjątkowe menu powstało z myślą o chwili – smaku, który najlepiej oddaje charakter tej pory roku. W tym sezonie królują szparagi – delikatne, aromatyczne i wszechstronne warzywo, które doskonale uzupełnia nasze dania. Znajdziesz je w wielu odsłonach – jako subtelny dodatek, wyrazisty akcent lub gwiazdę talerza.

## **MENU SEZONOWE / SEASONAL MENU**

### **Chłodnik**

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

### **Grillowane szparagi**

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

### **Pizza ze szparagami**

Szparagi / pomidory cherry / mozzarella / rukola / parmezan / balsamico szafranowe  
Asparagus / cherry tomatoes / mozzarella / arugula / parmesan / saffron balsamico  
79 PLN

### **Risotto ze szparagami**

Kremowe risotto / szparagi / chrupiący parmezan / truflowe pecorino  
Creamy risotto / asparagus / crispy parmesan / truffle pecorino  
99 PLN

### **Filet z halibuta**

Pieczony halibut / szparagi / ziemniaki confit / bisque z homara / fenkuł  
Roasted halibut / asparagus / confit potatoes / lobster bisque / fennel  
129 PLN

### **Biodrówka jagnięca**

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

### **Tarta truskawkowa**

Kruche ciasto / konfitura z truskawek / truskawki /  
waniliowy crème anglaise / sorbet truskawkowy  
Shortcrust pastry / strawberry jam / strawberries /  
vanilla crème anglaise / strawberry sorbet  
39 PLN

**AUTENTYCZNA KUCHNIA TAJSKA / AUTHENTIC THAI CUISINE**

**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 Kung**

Pad Thai z kurczakiem zagrodowym lub krewetkami

Pad Thai with chicken or 'gambas' shrimps

79 PLN

**DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES**

**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

 **Geang Phed Ped Yang** 

Kaczka w czerwonym curry z ananase i warzywami

Duck in red curry with pineapple and vegetables

99 PLN

**Phad Kee Mouw Ped** 

Kaczka stir fried z makaronem ryżowym, warzywami i bazylią

Duck stir fried with rice noodles, vegetables and basil

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

Wszystkie dania główne podawane są z ryżem jaśminowym.

All main courses are served with jasmine rice.

 Nasze rekomendacje / our recommendation  
 Danie wegetariańskie / vegetarian dish

**PIZZA / PIZZA**

 **Margherita**

Sos pomidorowy / mozzarella / suszone oregano / bazylia  
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”**

Smażone krewetki / czosnek / chilli / masło / białe wino / grzanki / natka pietruszki  
Fried "Gambas" prawns / garlic / chilli / butter / white wine / croutons / parsley  
69 PLN

 **Rilette z królika**

Królik / marynowana kalarepa / jabłko / szparagi / sos pieprzowy  
Rabbit rilette / marinated kohlrabi / apple / asparagus / pepper sauce  
69 PLN

**Tatar wołowy**

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

**Carpaccio z sarny**

Carpaccio z sarny / dressing truflowy / zioła / szparagi / grzanka maślana  
Carpaccio of roe deer / truffle dressing / herbs / asparagus / buttered croutons  
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  
Grilled octopus / potatoes / cherry tomatoes / olives / capers / chilli / garlic  
99 PLN

**Talerz antipasti**

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

**SALATY / SALADS**

 **Carpaccio z awokado**

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

**Salata z grillowanym kozim serem**

Grillowany kozi ser / figa / rukola / nasiona słonecznika / dressing francuski  
Grilled goat's cheese / fig / argula / sunflower seeds / French dressing  
69 PLN

 **Salata Cezar z kurczakiem lub krewetkami**

Grillowane udko kurczaka zagrodowego lub krewetki „gambas”  
/ sałata rzymska / parmezan / grzanki / tradycyjny sos Cezar  
Grilled chicken thigh or shrimp 'gambas'  
/ romaine lettuce / parmesan cheese / croutons / traditional Caesar dressing  
79 PLN

## ZUPY / SOUPS

### **Rosół drobiowo-wołowy**

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

### **Krem z pomidorów**

Zupa krem z pomidorów san marzano / mascarpone / bazylija  
Tomato san marzano cream soup / mascarpone / basil  
49 PLN

### **Zupa rybna**

Wywar z ośmiornicy / raki / pomidory / sandacz / ziemniaki  
Octopus broth / crayfish / tomatoes / zander / 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  
Homemade ravioli / veal / san marzano tomatoes / butter emulsion / parmesan  
69 PLN

### **Penne Arrabiata**

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

### **Tagliatelle Gambas**

Krewetki „gambas” / gremolata / czosnek / chilli / pomidorki cherry / rukola  
‘Gambas’ shrimps / gremolata / garlic / chilli / cherry tomatoes / arugula  
79 PLN

## DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

### 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 / szyki 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

Pickled kohlrabi  
19 PLN

### Colesław

Coleslaw salad  
19 PLN

**DESERY / DESSERTS**

 **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

**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

**Sernik Tiffi**

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

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

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 szampiana 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 szampiana.

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 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. W ustach okrągła, o wielkiej elegancji i pięknej strukturze. 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 rzeźki, perlisy, 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 maślanymi bułeczek. Na podniebieniu wino jest krągłe a zarazem rzeźkie

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.2499,00 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. Wyłarżany jest ze świeżo tłoczonego soku jabłkowego, z wyselekcjonowanych jabłek, bez dodatku wody, substancji słodzących i dwutlenku węgla

29 PLN / 89 PLN

**Cydr Chyliczki Czeremcha 0,25 L / 0,75 L**

Wyprodukowany według tradycyjnych receptur. Do produkcji wykorzystano wyłącznie świeżo tłoczony sok jabłkowy z odmiany Gala, z którymi fermentowały owoce czeremchy zwyczajnej (*Prunus padus*) oraz czeremchy amerykańskiej (*Prunus serotina*).

29 PLN / 89 PLN

**WINO RÓŻOWE / ROSE WINE****M de Minuty Rose Cotes de Provence AOC 2023****Prowansja – Francja**

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

Kiel. 49,00 PLN

But. 249,00 PLN

**WINO BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC WINE****Leitz Eins Zwei Zero Riesling****Rheingau – Niemcy**

Przyjemne aromatyczne wino bezalkoholowe, oparte o owoce cytrusowe, trawę cytrynową i polne kwiaty. W smaku ma delikatną słodycz, ale i potoczystość opartą na kwasowości.

But. 199 PLN

## WINA BIAŁE / WHITE WINES

**PASQUA Chardonnay Di Puglia IGT 2023****Apulia - Włochy**

Intensywne nuty owoców tropikalnych i marcepanu; smak intensywny, miękki i pełny

Kiel. 29,00 PLN

But. 99,00 PLN

**Rivera Preludio N.1, Chardonnay Castel del Monte DOC 2023****Apulia - Włochy**

Bukiet słodki, lekko korzenny. Bogactwo miłych kwiatowych, miodowo-owocowych aromatów z wyczuwalną nutą banana, rumianku oraz głogu.

Kiel. 39,00 PLN

But. 159,00 PLN

**Rivera Terre al Monte Sauvignon, Castel del Monte Bianco DOC 2023****Apulia - Włochy**

Intensywny z typowym aromatem szalwii, liści pomidorów. W tle wyczuwalny lekki niuans melona z żółtą papryką.

Kiel. 39,00 PLN

But. 159,00 PLN

**Tiffi Wine Selection Sauvignon Blanc Alto Adige DOC 2022****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 2022****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

**Bertani - Soave Classico Vintage DOC 2021****Veneto-Włochy**

Ma intensywny bukiet, z nutą kwiatów, wiśni i agrestu. Na podniebieniu jest świeże i żywe, z nutami brzoskwini i moreli. Przyjemnie długie i trwałe.

But. 199,00 PLN

**Madonna Vittorie „Capoalago” Gewurztraminer Trentino D.O.P. 2023****Trydent-Włochy**

Delikatnie aromatyczny, z delikatnymi nutami róży damasceńskiej, białych kwiatów, brzoskwini, przypraw i miodu.

But. 229,00 PLN

**Lawson's Dry Hills Reserve Sauvignon Blanc 2023****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<sup>er</sup> Cru Cote De Lechet 2021****Burgundia - Francja**

Delikatne aromaty jabłek i gruszek z nutą skórek cytrusów. Wyraźne i zrównoważone z przywoitą konsystencją, długi finisz z nutami melona.

But. 399,00 PLN

## WINA CZERWONE / RED WINES

<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>Scarpa Barbera d'Asti Casascarpa 2022</b> <b>Piemont – Włochy</b> Kompletny bukiet dojrzałych czerwonych i ciemnych owoców. W smaku orzeźwiająca z przyjemnym finiszem.	Kiel. 39,00 PLN But. 159,00 PLN
<b>Cerro Añon Gran Reserva Rioja DOCa 2018</b> <b>Rioja – Hiszpania</b> Aromat czerwonych owoców, wkomponowany w dębowe nuty.	But. 199,00 PLN
<b>Kanonkop Kadette Pinotage Stellenbosch 2022</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>Scarpa Langhe Nebbiolo Bric Du Nota 2021</b> <b>Piemont-Włochy</b> Intensywny i delikatny, przypominający fiołki i dojrzałe żółte brzoskwinie.	But. 249,00 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>Supertoscane Belpoggio Rosso di Paolo IGT 2024</b> <b>Toskania-Włochy</b> Zielne i pikantne nuty czarnego pieprzu wzbogacają nuty owocowe typowe dla ciemnych wiśni. To wino o ciepłym i pełnym ciele, wsparte dobrą kwasowością i liniowymi taninami.	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 końcówką o smaku wanilii.	Kiel. 59,00 PLN But. 299,00 PLN
<b>Lawson's Dry Hills The Pioneer Pinot Noir 2021</b> <b>Marlborough - Nowa Zelandia</b> Na podniebieniu elastyczne, z miękkimi taninami i delikatną dobrą kwasowością w końcówce.	But. 299,00 PLN

**WINA CZERWONE / RED WINES**

- Cogno Barbaresco Bordini DOCG 2019** But. 399,00 PLN  
**Piemont – Włochy**  
Rubinowy kolor z lekkimi odcieniami granatu. Zapachy dojrzałych czerwonych owoców z pikantnymi akcentami, typowe dla Nebbiolo.
- Monte Zovo Amarone Valpolicella DOCG 2019** But. 399,00 PLN  
**Veneto – Włochy**  
W owocowym bukietcie dominują śliwki, wiśnie, wanilia i cynamon.
- Geografico Brunello Di Montalcino DOCG 2018** But. 399,00 PLN  
**Toskania – Włochy**  
W smaku pełne i dojrzałe, bogate i gładkie taniny. Lekko orzechowy długi finisz.
- Scarpa Barolo Tettimorra DOCG 2019** But. 499,00 PLN  
**Piemont – Włochy**  
Aromat z tradycyjnymi nutami lukrecji, fiołka i tytoniu, Na podniebieniu mocne i wyraziste, z elegancką wydłużoną taniernością.
- Cogno Barolo Cascina Nuova DOCG 2018** But. 499,00 PLN  
**Piemont - Włochy**  
Przyjemny, oferuje zapachy kwiatów i lekkich, delikatnych przypraw. Posmak jest bardzo harmonijny z mineralnym, aromatycznym finiszem.
- Two Hands Holy Grail Shiraz 2020** But. 699,00 PLN  
**Barossa Valley – Australia**  
W ustach obfite w jagodowe smaki, świetnie zrównoważone, ze świeżą kwasowością.
- Supertoscane Lamole di Lamole "Lam'Oro" IGT 2016** But. 890,00 PLN  
**Toskania-Włochy**  
Głęboki, skoncentrowany rubinowy kolor daje przedsmak bogatych aromatów ciemnych owoców jagodowych, takich jak jeżyny i jagody. Na podniebieniu złożone, gęste garbniki, które wypełniają usta. Długi finisz.
- Cordero Di Montezemolo Barolo Gattera DOCG 2017** But. 990,00 PLN  
**Piemont - Włochy**  
Subtelne różane i żurawinowe aromaty, posiadające delikatne i jedwabiste ciało i mocną „zieloną” taninę przypominającą smakiem wierzbową gałązkę

**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> Absolut 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 TIFFI FUSION / TIFFI FUSION COCKTAILS**

<b>Lavender Gin Sour</b> Beefeater / sok z limonki / syrop lawendowy / białko / suszona lawenda	39 PLN
<b>Strawberry Daiquiri</b> Havana Club 3 YO / truskawki / sok z limonki / syrop truskawkowy	39 PLN
<b>Honey Rose Margarita</b> El Jimador Blanco / Cointreau / sok z limonki / woda miodowa / woda różana	39 PLN
<b>Raspberry Mojito</b> Havana Club 3 YO / limonka / malina / mięta / cukier trzcinowy / woda gazowana	39 PLN
<b>Apple Jack Sour</b> Jack Daniel's Apple / Jack Daniel's No. 7 / sok z limonki / syrop z bzu / białko / rozmaryn	39 PLN

**KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE / NON – ALCOHOLIC COCKTAILS**

<b>Hugo</b> J.Gasco Fior di Sambuco / limonka / mięta / woda gazowana	25 PLN
<b>Aperol Spritz</b> J.Gasco Aperitivo Bitter / woda gazowana / pomarańcza	25 PLN
<b>Mojito</b> Limonka / cukier trzcinowy / mięta / Sprite	25 PLN
<b>Pornstar Martini</b> Sok z ananasa / puree z marakui / sok z limonki / syrop waniliowy	25 PLN
<b>Espresso Tonic</b> Tonic / espresso / cytryna	25 PLN

**LEMONIADY / LEMONIADES**

<b>Cytryna 1L</b> Domowy syrop cytrynowy / cytryna / woda gazowana	35 PLN
<b>Limonka-Mięta 1L</b> Domowy syrop limonkowy / limonka / mięta / woda gazowana	35 PLN
<b>Cytryna-Malina1L</b> Domowy syrop malinowy / sok z cytryny / maliny / woda gazowana	35 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
Peroni Nastro Azzurro	15 PLN
Peroni Nastro Azzurro 0%	15 PLN
Corona 0%	15 PLN

**NAPOJE ZIMNE / COLD BEVERAGES**

Cisowianka Perlage / Niegazowana	0,3 / 0,7 L	12 / 19 PLN
Aqua Panna / San Pellegrino	0,25 / 0,75 L	16 / 25 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	0,30 L	24 PLN
Fuze Tea (brzoskwiniowa / 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 GORAĆE / HOT BEVERAGES**

Espresso / Ristretto	15 PLN
Espresso Doppio	20 PLN
Café Crème / Americano	19 PLN
Cappuccino	20 PLN
Flat White	22 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)	

**KOKTAJLE / COCKTAILS**

<b>Green</b>	29 PLN
Sok z pomarańczy / sok z cytryny / miód / szpinak / jabłko / gruszka	
<b>Strawberry Milk Shake</b>	29 PLN
Truskawki / banan / mleko	

**KONIAK / BRANDY**

Martell V.S.  
 Martell V.S.O.P.  
 Martell XO  
 Metaxa Grande Fine  
 Metaxa 5\*  
 Hennessy V.S.  
 Hennessy V.S.O.P.

29 PLN  
 35 PLN  
 99 PLN  
 29 PLN  
 19 PLN  
 39 PLN  
 49 PLN

**BLENDED WHISKY**

Jameson  
 Jameson Select Reserve  
 Kirin Fuji  
 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  
 49 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  
 The Glenlivet 21 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  
 79 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  
 La Hechicera Reserva Familiar Rum  
 Flor de Cana 25 YO

19 PLN  
 24 PLN  
 29 PLN  
 29 PLN  
 35 PLN  
 99 PLN

**GIN**

Beefeater London Dry  
 Fords London Dry Gin  
 Ki No Bi Kyoto Dry Gin  
 Monkey 47 Schwarzwald Dry  
 Hendrick's  
 Hendrick's Orbium  
 Gin Mare Mediterranean  
 Ambrosia Sicilly Edition  
 Gil Authentic Rural

19 PLN  
 29 PLN  
 35 PLN  
 35 PLN  
 35 PLN  
 39 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  
 Fernet Branca  
 Amaro Jefferson 1871 Importante  
 Calvados Boulard  
 Calvados Boulard VSOP  
 Grappa Le Diciotto Lune  
 Grappa Giare Amarone

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

**LIKIERY / LIQUEURS**

Bailey's  
 Malibu  
 Kahlua  
 Amaretto  
 Cointreau  
 Grand Marnier  
 Limoncello  
 Nalewka wiśniowa 'Wiśniowski'  
 Chambord Liqueur Royal de France

19 PLN  
 24 PLN  
 19 PLN  
 19 PLN  
 19 PLN  
 24 PLN  
 19 PLN  
 19 PLN  
 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 szampiana 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 szampiana.

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

Grand Cordon Rose to 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.

### 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 subtelných 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