

## PRZYSTAWKI / APPETIZERS

- Tatar wołowy z dodatkami (ogórek, pieczarka, cebula, masło, pieczywo ).....43zł**  
Beef tartare (served with pickled cucumber, mushrooms, chopped onion, butter and bread)  
polecane wino: Mancura Reserva Cabernet Sauvignon Maipo Valley Cena: 90zł/butelka; 19zł/kieliszek
- Śledzie z suszonymi pomidorami i dressingiem miodowo-musztardowym.....36 zł**  
Herring with sun-dried tomatoes and honey-mustard dressing  
polecane wino: Prosecco DOC Treviso Extra Dry, San Marino Cena: 78 zł/butelka
- Deska serów i wędlin włoskich z oliwkami i karczochami.....85zł**  
Platter of cheese and Italian ham with olives and artichokes  
polecane wino: Old Vine DO Yecla Campo De Arriba Cena: 105zł/butelka; 22zł/kieliszek
- Cebularzyki podawane na ciepło z masłem czosnkowym lub ziołowym(10szt.)...30zł**  
Onion pastries served hot with garlic or herb butter (10 pieces)  
polecane wino: Urban Riesling Mosel Qba, St Urbans-hof Cena: 95zł/butelka; 20zł/kieliszek
- Focaccia z suszonymi pomidorami, rozmarynem i oliwą podana na ciepło.....34zł**  
Focaccia with sun-dried tomatoes, rosemary and olive oil served warm  
polecane wino: Chianti Riserva, Castellani D.O.C.G. Cena 105 zł/butelka; 22zł/kieliszek

## ZUPY / SOUPS

- Rosół z domowym makaronem.....18zł**  
Chicken broth with homemade noodles
- Flaczki wołowe po zamojsku.....20zł**  
Beef tripe soup (traditional polish soup)
- Żurek tradycyjny na zakwasie z jajkiem i białym serem.....20zł**  
Traditional sour-rye soup with boiled egg, sausage & cottage cheese (traditional polish soup)
- Krem z dyni podany z soczewicą i papryką .....20 zł**  
Pumpkin cream served with lentil and pepper

## SAŁATKI/ SALADS

- Sałatka z krewetkami i awokado z sosem koktajlowym z ziołami podana z grzankami (krewetki , awokado , mix sałat , cebula, pomidory , sos koktajlowy ,słonecznik , grzanki) .....48 zł**  
Salad with shrimp and avocado with cocktail sauce with herbs served with croutons ( shrimp, avocado, lettuce mix, onion, tomatoes, cocktail sauce, sunflower seeds , croutons )  
polecane wino: Scaia(garganega ,chardonnay) IGT Veneto Cena: 110zł/butelka; 23/kieliszek
- Sałatka grecka ( sałata lodowa , ser typu feta , oliwki , cebula , pomidor papryka , ogórek , oliwa z oliwek ).....38 zł**  
Greek salad (iceberg lettuce, feta cheese, olives, onion, tomato, red pepper, olive oli, cucumber  
polecane wino: Solaris lubelskie, Winnica Zamojska Cena;90 zł/butelka; 20 zł/kieliszek
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem (sałata lodowa, sos cezar, grillowany kurczak, grzanki, parmezan) .....38zł**  
Caesar salad with grilled chicken (iceberg lettuce, caesar sauce, croutons and parmesan cheese)  
polecane wino: Chardonnay Reserva Casablanca Valley Ventisquero Cena:90zł/butelka; 19zł/kieliszek

## MAKARONY / PASTA

Linguine z borowikami i szpinakiem w sosie śmietanowym z parmezanem.....39zł

Linguine macaroni with porcini mushrooms & spinach in sour cream based sauce and parmesan cheese

polecane wino: Chardonnay Reserva Casablanca Valley Ventisquero Cena:90 zł/butelka; 19zł/kieliszek

Penne z cukinią, boczkiem i cebulą w sosie śmietanowym z parmezanem

.....38zł

Penne with zucchini, bacon and onion in cream sauce with parmesan cheese

polecane wino: Bougrier Vouvray Chenin Blanc Vouvray Cena: 100zł/butelka; 22zł/kieliszek

Linguinie Puttanesca - na ostro (salami, papryka, papryka peperoncino, oliwki, kapary, sos pomidorowy).....38zł

Linguine Puttanesca/spicy (salami, pepper, peperoncino pepper, olives, capers, tomato sauce)

polecane wino: Riesling Charm Rheingau, Geurg Breuer Cena: 120zł/butelka; 25zł/kieliszek

Linguine z krewetkami, olejem czosnkowym z chilli i pietruszką.....43zł

Linguine with prawns, garlic oil with with chilli and parsley

polecane wino: 12 E Mezzo Pinot Grigio Cena: 90zł/butelka; 19zł/kieliszek

Linguine z kurczakiem i pomidorkami koktajlowymi w sosie winnym, natką pietruszki i parmezanem .....40 zł

Linguine with chicken and cherry tomatoes in a wine sauce, parsley and parmesan cheese

polecane wino: Kim Crawford Sauvignon Blanc Marlborough cena: 150zł/butelka; 31/kieliszek

## DANIA ŻYDOWSKIE / JEWISH CUISINE

Bakłażan pieczony faszerowany wołowiną i kluseczkami podany z jogurtem, hummusem i granatem .....48zł

Roasted eggplant stuffed with beef and noodles served with yogurt, hummus and pomegranate seeds

polecane wino: Mancura Reserva Cabernet Sauvignon Maipo Valley cena: 90zł/butelka; 19zł/kieliszek

Kawior po żydowsku - siekane wątróbki drobiowe z jajkiem i cebulką podane z macą i ogórkiem kiszonym.....32zł

Jewish caviar - chopped chicken livers served with egg & onion with matzah and pickled cucumber

polecane wino: San rustico Valoplicella Classico Veneto Cena:105 zł/butelka; 22zł/kieliszek

Falafel z sosem tahini - na bazie sezamu, jogurtu, czosnku i soku z

cytryny.....32zł

Falafel with tahini sauce - based on sesame, yoghurt, garlic and lemon juice

polecane wino: Chardonnay Reserva Casablanca Valley. Ventisquero Cena: 90zł/butelka; 19zł/kieliszek

## DESERY / DESSERTS

Ciasto autorskie Skarbca Wina / Chef's cake.....19zł

Beza z kremem mascarpone i owocami / Meringue with mascarpone cream and fruits..... 25 zł

Tiramisu z posypką kakaową / Tiramisu with cocoa powder.....19zł

Puchar lodowy z owocami / Ice cream cup with fruits.....22zł

## DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Pstrąg smażony w panierce migdałowo- orzechowej podany z pieczarkami duszonymi

**w śmietanie, ziemniaczanym puree i kiszoną kapustą .....58zł**  
 Fried trout in almond and walnut batter served with mushrooms stewed in cream , mashed potatoes and sauerkraut  
 polecane wino: Bougrier vouvray chenin blanc Cena: 100zł/butelka; 22zł/kieliszek

**Dorada z patelni marynowana w ziołach i limonce, podana z ziemniakami z wody i mixem sałat .....62 zł**  
 Sea bream marinated in herbs and lime, served with potatoes and salad mix  
 polecane wino: OAKED Chardonnay Paarl, Glen Carlou Cena: 150zł/butelka

**Noga z kaczki pieczona podana z sosem morelowo-gruszkowym, kopytkami i buraczkami zasmażanymi .....64zł**  
 Roasted duck leg served with apricot and pear sauce, potato dumplings and fried beets  
 polecane wino: Chianti Riserva Terre del Bruno Cena: 130zł/butelka; 27zł/kieliszek

**Gołąbki z dziczyzny w czerwonej kapuście podane z grzybowym sosem, plackami ziemniaczanymi i buraczkami zasmażanymi .....64 zł**  
 Venison stuffed cabbage rolls in red cabbage served with mushroom sauce, potato pancakes and fried beets  
 polecane wino: Gentilhomme AOC Cotes Du Rhone, Ogier Cena: 105zł/butelka; 22zł/kieliszek

**Filet z kurczaka w płatkach kukurydzianych, podany z ziemniaczanym puree i mixem sałat.....46zł**  
 Chicken fillet in cornflakes, served with potato puree and salad mix  
 polecane wino: Chardonnay reserva casablanca valley Cena: 90zł/butelka; 19zł/kieliszek

**Żeberka barbecue podawane z frytkami i surówką colesław.....46zł**  
 Barbecue ribs served with fries and coleslaw  
 polecane wino: San Rustico Valpolicella Classico Veneto Cena: 105zł/butelka; 22zł/kieliszek

**Schab klepany z karkówką podany z duszoną kapustą z koprem i śmietaną w towarzystwie ziemniaczanego puree .....45zł**  
 Pork loin patted with pork neck served with braised cabbage with dill and sour cream accompanied by potato puree  
 polecane wino: Urban Riesling Mosel Qba, St Urbans-hof Cena: 95 zł/butelka; 20zł/kieliszek

**Peklowana golonka (z wody lub opiekana) z ogórkiem kiszonym, opiekany ziemniakami, musztardą i chrzanem.....45zł**  
 Corned pork knuckle (boiled or roasted) with roasted potatoes, pickled cucumber , horseradish and mustard  
 proponowane wino: Riesling Charm Rheingau, Geurg Breuer Cena: 120 zł/butelka; 25 zł/kieliszek

**Pierogi Ukraińskie ze skwarkami i śmietaną (gotowane lub smażone) 6szt. (350g).....33zł**  
 Cheese and potatoes dumplings with pork scratchings and sour cream  
 polecane wino: Urban Riesling Mosel Qba, St Urbans-hof Cena: 95 zł/butelka; 20 zł/kieliszek

**Pierogi po zamojsku z kaszą gryczaną, skwarkami i śmietaną (gotowane lub smażone) 6szt. (350g).....33zł**  
 Zamość dumplings (with cottage cheese and buckwheat) served with pork scratchings and sour cream  
 polecane wino: Chardonnay Reserva Casablanca Valley, Ventisquero Cena: 90zł/butelka; 19/kieliszek

***DODATKI / SIDE DISHES***

**Frytki ..... 10 zł**

Ziemniaki opiekane..... 10 zł  
Surówka .....12 zł

## **PIZZA Średnica / diameter 30cm**

MARGHERITA.....29zł

Sos pomidorowy, ser, oregano (tomato sauce, cheese, oregano)

PROSCIUTTO ..... 42zł

42zł

Sos pomidorowy, ser, szynka parmeńska, szynka dojrzewająca, oliwki, karczochy, rukola, pomidory koktajlowe, parmezan, oregano (Tomato sauce, cheese, Parma ham, ripening ham, and olives, artichokes, arugula, cherry tomatoes, parmesan, oregano)

CAPRICCIOSA.....36zł

Sos pomidorowy, ser, szynka, pieczarki, oregano (tomato sauce, cheese, ham, mushrooms, oregano)

SALAMINO.....38zł

Sos pomidorowy, ser, salami, oregano, rukola, parmezan (tomato sauce, cheese, salami, oregano, rucola, parmezan)

WEGETARIANA.....35zł

Sos pomidorowy, ser, pieczarki, papryka, pomidory koktajlowe, czarne oliwki, cebula, oregano (tomato sauce, cheese, mushrooms, pepper, cherry tomatoes, black olives and oregano)

DIABOLO.....36zł

Sos pomidorowy, ser, salami pikantne, cebula, oliwki czarne, sos chilli, oregano (tomato sauce, cheese, spicy salami, onion, black olives, and oregano)

WIEJSKA / COUNTRY STYLE PIZZA.....36zł

Sos pomidorowy, ser, cebula, boczek, salami, szynka, pieczarki, oliwa czosnkowa, oregano (tomato sauce, cheese, onions, bacon, salami, ham mushrooms, garlic olive oil and oregano)

KURCZAKOWA / CHICKEN PIZZA.....36zł

Sos pomidorowy, ser, kurczak grillowany, papryka czerwona, ogórek konserwowy, kukurydza, oregano (tomato sauce, cheese, grilled chicken, red peppers, pickled cucumber, corn, oregano)

TRZY SERWY / THREE-CHEESE PIZZA.....36zł

Sos pomidorowy, oregano, trzy rodzaje serów (tomato sauce, oregano, three types of cheese)

NICEJSKA .....43 zł

sos pomidorowy ,ser, tuńczyk , anchois ,oliwki , jajko, rukola , szczypiorek (tomato sauce, cheese, salmon, anchovies, olives, egg, rocket, chives)

PARMEŃSKA / PARMA HAM PIZZA.....42zł

sos pomidorowy, ser, szynka parmeńska, parmezan, rukola (tomato sauce, cheese, parma ham, parmesan, rocket)

MILANO.....37zł

Sos pomidorowy, ser, salami pikantne, pomidory koktajlowe, rukola, płatki parmezanu (tomato sauce, cheese, spicy salami, cherry tomatoes, rocket and parmesan flakes)

CZTERY PORY ROKU.....36zł

**Sos pomidorowy, ser, szynka, pieczarki, oliwki, karczochy** (tomato sauce, cheese, ham, mushrooms, black olives, and artichokes)

**SOSY DO PIZZY / SAUCES** (na życzenie klienta)

**SOS CZOSNKOWY LUB POMIDOROWY Z ZIOŁAMI, OLIWY ZIOŁOWE**

(GARLIC SAUCE, TOMATO SAUCE WITH HERBS, HERB OLIVE OILS)

**DODATKI DO PIZZY / PIZZA CONDIMENTS**

**SZYNKA PARMEŃSKA / PARMA HAM**.....10zł

**SZYNKA, BOCZEK, KIEŁBASA, SALAMI, KURCZAK**.....8zł

HAM, BACON, SAUSAGE, SALAMI, CHICKEN

**ŁOSOŚ / SALMON**.....10zł

**DODATKOWY SER / EXTRA CHEESE**.....8zł

**DODATKI WARZYWNE / EXTRA VEGETABLES**.....6zł

**DODATKOWE SOSY / EXTRA SAUCES**.....6zł

## **MINIMALNA GRAMATURA POTRAW I DODATKÓW:**

Kieliszek wina .....	150 ml
Frytki/ziemniaki/kasza/dodatki skrobiowe .....	150 g
Dodatki warzywne do drugich dań.....	150 g
Sałatki świeże z sosem vinegrette .....	120 g
Schabowy panierowany .....	150 g
Pieczyno .....	70 g
Focaccia.....	280 g
Cebularze .....	260 g
Tatar .....	50 g
Noga z kaczki.....	200 g
Wątro ́bki drobiowe .....	300 g
Filet z kurczaka.....	150 g
Łosoś Filet .....	200 g
Pstrąg cały .....	280 g
Golonka .....	280 g
Zeberka.....	200 g
Falafel .....	250
Sledź.....	150 g
Sałatki .....	260 g
Zupy .....	280 g
Makarony .....	350 g
Pierogi .....	350 g
Deska sero ́w.....	300 g
Ciasta .....	160 g
Lody .....	200 g

## **NAPOJE/DRINKS**

### **KAWY/COFFEE**

<b>ESPRESSO</b> .....	50ml/11zł
<b>DOPPIO</b> .....	100ml/14zł
<b>KAWA CZARNA/BLACK COFFEE</b> .....	150ml/14zł
<b>KAWA DUŻA/LARGE COFFEE</b> .....	250ml/14zł
<b>KAWA Z MLEKIEM/WHITE COFFEE</b> .....	150ml/13zł
<b>KAWA DUŻA Z MLEKIEM/LARGE WHITE COFFEE</b> .....	250ml/15zł
<b>KAWA PO WIEDEŃSKU/VIENNA COFFEE</b> .....	150ml/16zł
<b>CAPPUCCINO</b> .....	250ml/15zł
<b>LATTE</b> .....	250ml/16zł
<b>LATTE SMAKOWE (KARMEL, WANILIA, KOKOS, )/FLAVORED LATTES</b> (CARMEL,VANILLA, COCONUT).....	250ml/17zł
<b>MOCCA</b> .....	250ml/17zł
<b>IRISH COFFEE</b> .....	250ml/21zł
<b>KAWA MROŻONA/ICE COFFEE</b> .....	250ml/18zł

### **HERBATA/TEA**

<b>HERBATY (CZARNA, ZIELONA, OWOCOWE DO WYBORU: MALINA, TRUSKAWKA, PORZECZKA, MANGO(BLACK, GREEN &amp; FRUIT TEA FOR CHOICE: RASBERRY, STRAWBERRY, BLACKCURRANT, MANGO)</b> .....	12zł
<b>HERBATA ZIMOWA/WINTER TEA</b> .....	17zł

## **NAPOJE BEZALKOHOLOWE /ALKOHOL FREE DRINKS**

<b>COCA-COLA/COCA-COLA ZERO/FANTA/SPRITE/KINLEY TONIC</b> .....	250ml/11zł
---	------------

<b>FUZETEA : CYTRYNOWA/LEMON, ZIELONA HERBATA/GREEN TEA, BRZOSKWINIA/PEACH</b> .....	0,5/15zł
<b>BURN</b> .....	250ml/12zł
<b>KROPLA BESKIDU GAZOWANA/NIEGAZOWANA, SPARKLING/STILL WATER</b> .....	330ml/10zł
<b>KROPLA BESKIDU GAZOWANA/NIEGAZOWANA, SPARKLING/STILL WATER</b> .....	0,75ml/15zł
<b>SOKI TYMBARK/FRUIT JUICE (JABŁKOWY/APPLE, POMARAŃCZOWY/ORANGE)</b> .....	250ml/10zł
<b>NEKTARY/NECTAR (GREJPFROTOWY/GRAPE FRUIT, CZARNA POŻECZKA/BLACKCURRANT, ANANASOWY/PINEAPPLE)</b> .....	250ml/10zł
<b>NAPOJE/DRINKS (BANANOWY/BANNANA, ŻURAWINOWY/CRANBERRY)</b> .....	250ml/10zł
<b>SOK/NEKTAR/NAPÓJ TYMBARK /TYMBARK JUICE/NECTAR/DRINK</b> .....	..1L/19zł
<b>ŚWIEŻO WYCISKANY SOK POMARAŃCZOWY LUB GREJPFROTOWY</b> .....	250ml/21zł
FRESH ORANGE OR GRAPEFRUIT JUICE	
<b>DZBANEK LEMONIADY (LÓD, OWOCE, GRENADYNA, WODA GAZOWANA)</b> .....	1L/28zł
JAG OF LEMONIADE (ICE CUBE, FRUIT, GRENADINE, SPARKLING WATER)	

## **ALKOHOLE/ALCOHOLS**

<b>WINO DOMOWE CZERWONE/BIAŁE PÓŁWYTRAWNE</b> .....	150ml/15zł
HOMEMADE WINE RED/WHITE SEMI DRY	
<b>KARAFKA WINA DOMOWEGO CZERWONE/BIAŁE PÓŁWYTRAWNE</b> .....	1L/65zł
CARAFE OF HOMEMADE WINE RED/WHITE SEMI DRY	
<b>CYDR LUBELSKI</b> .....	330ml/12zł
APPLE CIDER	
<b>WINO Z NALEWAKA/WINE IN TAP</b>	
<b>PROSECCO- BIAŁE MUSUJĄCE PÓŁWYTRAWNE</b> .....	150ml/15zł

<b>MOSCATO- BIAŁE MUSUJĄCE SŁODKIE</b> .....	150ml/15zł
<b>KARAFKA PROSECCO/MOSCATO</b> .....	1L/65zł
<b>PIWA Z BECZKI/DRAFT BEER</b>	
ZWIERZYNIEC (0,3l).....	13zł
ZWIERZYNIEC (0,5l).....	14zł
PERŁA EXPORT (0,3l).....	13zł
PERŁA EXPORT (0,5l).....	14zł
SOK MALINOWY/RASBERRY SYRUP.....	2zł
<b>PIWO BUTELKOWE/BOTTLED BEER</b>	
ZWIERZYNIEC PILS (0,33l).....	11zł
PERŁA KOŹLAK- CIEMNE/MILD (0,33L).....	11zł
LECH BEZALKOHOŁOWY (SMAKOWY/FLAVOURED) (0,33l).....	15zł
ŻYWIEC BEZALKOHOŁOWY (0,5l).....	14zł
PERŁA EXPORT (0,5l).....	14zł
PERŁA CHMIELOWA (0,5l).....	14zł
PERŁA MIODOWA/HONEY BEER (0,5l).....	14zł
PERŁA PSZENICZNA(0,5l).....	15zł
PERŁA BEZALKOHOŁOWA(0,5l).....	14zł
ŻYWIEC (0,5l).....	15zł
HEINEKEN (0,5l).....	16zł
DESPERADOS (0,5l).....	16zł
SULEWSKI BROWAR(0,5l).....	16zł
<b>GRZANE WINO/POLISH MULLED WINE WITH ORANGE &amp; CLOVES</b> (300ml).....	18zł
<b>GRZANE PIWO (Z POMARAŃCZĄ, GOŹDZIKAMI, SOKIEM MALINOWYM)</b> (0,5l).....	18zł
<b>POLISH MULLED BEER WITH ORANGE, CLOVES AND RASBERRY JUICE</b>	



<b>WÓDKI CZYSTE/VODKA</b> .....	40ml/but.0,5l
WYBOROWA.....	12zł/90zł
ŻUBRÓWKA BIAŁA.....	12zł/85zł
FINLANDIA.....	14zł/110zł
ABSOLUT.....	13zł/110zł
AMUNDSEN.....	14zł/120zł
J.A.BACZEWSKI MONOPOŁOWA.....	14zł/120zł
BIMBER Z MANUFAKTURY.....	13zł/120zł
ŚLIWOWICA Z MANUFAKTURY.....	13zł/120zł

<b>WÓDKI SMAKOWE/FLAVOURED VODKA</b> .....	40ml/but.0,5l
J.A.BACZEWSKI MORELÓWKA/APRICOT.....	13zł/130zł
J.A.BACZEWSKI PIOŁUNÓWKA/WORMWOOD.....	13zł/130zł
J.A.BACZEWSKI WIŚNIOWKA/CHERRY.....	13zł/130zł
J.A.BACZEWSKI JAJECZNY/EGG LIQUEUR.....	13zł/130zł
ŻOŁĄDKOWA GORZKA Z MIĘTĄ .....	12zł/100zł

<b>WHISKY/BOURBON</b> .....	40ml/but. 0,7l
JACK DANIEL'S.....	20zł/230zł
BALLANTINE'S FINEST.....	17zł/180zł
JIM BEAM.....	18zł/190zł
JAMESON IRISH WHISKY.....	19zł/200zł
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL.....	34zł/280zł

CHIVAS REGAL 12 YEARS.....22zł/250zł

BACZEWSKI WHISKY.....15zł/280zł

**COGNAC/BRANDY**.....40ml

METAXA\*\*\*\*\*.....23zł

MARTELL.....28zł

HENNESY.....26zł

**VERMOUTH**.....100ml

MARTINI BIANCO.....15zł

MARTINI EXTRA DRY.....15zł

**GIN/TEQUILA/RUMS**.....40ml

SEAGRAM'S.....16zł

SIERRA TEQUILA.....16zł

HAVANA CLUB.....18zł

GORDON'S.....17zł

OLMECA SILVER/GOLD.....18zł

BOMBAY SAPPHIRE.....19zł

**LIKIERY/LIQUEURS**.....40ml

MALIBU.....17zł

COINTREAU.....16zł

JAGERMEISTER.....18zł

BAILEYS.....18zł

## **DRINKI BEZALKOHOLOWE/NON-ALCOHOLIC DRINKS**

**LEMONIADA ICE** (KRUSZONY LÓD/CRUSHED ICE, GRENADINE, SOK  
CYTRYNOWY/LEMON JUICE, WODA NIEGAZOWANA/STILL WATER.....18zł

**SKY MOHITO** (SPRITE, LIMONKA/LIME, ŚWIEŻA MIĘTA/FRESH MINT, SYROP  
CUKROWY/SUGAR SYROP.....20zł

**RAINBOW BLUE** (SOK POMARAŃCZOWY/ORANGE JUICE, SYROP/SYRUP BLUE CARACAO,  
SOK CYTRYNOWY/LEMON JUICE, WODA NIEGAZOWANA/STILL  
WATER.....19zł

**PINA COLADA**(LÓD/ICE,SOK ANANASOWY/PINEAPPLE JUICE,SYROP  
KOKOSOWY/COCONUT SYROP, SOK Z CYTRYNY I LIMONKI/LEMON AND LIME  
JUICE).....19zł

**RAINBOW PINEAPPLE**(LÓD/ICE, SOK POMARAŃCZOWY/ORANGE JUICE, SOK  
ANANASOWY/PINEAPPLE JUICE, GRENADINE).....19zł

**RELAX ON THE BEACH**(SOK POMARAŃCZOWY/ORANGE JUICE, GRENADINE,WODA  
GAZOWANA/SPARKLING WATER, PASTRY POMARAŃCZA/ORANGE  
SLICES).....19zł

## **DRINKI ALKOHOLOWE/ALCOHOLIC DRINKS**

**MOJITO** (RUM, SYROP CUKROWY/SUGAR SYRUP, LIMONKA/LIME, ŚWIEŻA MIĘTA/FRESH  
MINT, WODA GAZOWANA/SPARKLING WATER.....25zł

**TEQUILA SUNRISE** (TEQUILA, SOK POMARAŃCZOWY/ORANGE JUICE, SOK  
CYTRYNOWY/LEMON JUICE GRENADINE).....23zł

**BLUE LAGOON** (BLUE CARACAO, WÓDKA/VODKA, SOK CYTRYNOWY/LEMON JUICE,  
SPRITE).....24zł

**PINK LADY** (CARIBBEAN RUM, MLEKO/MILK, GRANADYNA/GRENADINE).....22zł

<b>GIN Z TONIKIEM/GIN AND TONIC</b> (GIN, KINLEY TONIC, CYTRYNA/LEMON).....	23zł
<b>SEX ON THE BEACH</b> (WÓDKA/VODKA, NEKTAR ANANASOWY/PINEAPPLE DRINK, NAPÓJ ŻURAWINOWY/CRANBERRY DRINK, COINTREAU).....	23zł
<b>LONG ISLAND ICED TEA</b> (TEQUILA, RUM, WÓDKA/VODKA, GIN, COINTREAU, SOK CYTRYNOWY/LEMON JUICE, COCA-COLA).....	32zł
<b>APEROL SPRITZ</b> (PROSECCO, WODA GAZOWANA/SPARKLING WATER, APEROL, POMARAŃCZA/ORANGE).....	26zł
<b>COSMOPOLITAN</b> (COINTREAU, WÓDKA/VODKA, SOK Z LIMONKI/LIME JUICE, NAPÓJ ŻURAWINOWY/CRANBERRY DRINK).....	22zł
<b>WŚCIEKŁY PIES (SHOT)/ MAD DOG</b> (WÓDKA/VODKA, SOK MALINOWY/RASBERRY JUICE, TABASCO).....	14zł
<b>WHISKY SOUR</b> (WHISKY, SOK Z LIMONKI/LIME JUICE, SYROP CUKROWY/SUGAR SYROP).....	24zł
<b>ESPRESSO MARTINI</b> (LIKIER KAWOWY/COFFEE LIQUEUR, ESPRESSO, WÓDKA, VODKA, SYROP CUKROWY).....	22zł
<b>NEGRONI</b> (CAMPARI, GIN, MARTINI).....	21zł
<b>KAMIKADZE NIEBIESKIE</b> (6x20ml) (WÓDKA/VODKA,BLUE CARACAO, SOK CYTRYNOWY/LEMON JUICE).....	26zł
<b>KAMIKADZE SMAKOWE</b> (6x20ml)(MELON ,BANAN, TRUSKAWKA/STRAWBERRY, BRZOSKWINIA/PEACH, JABŁKO/APPLE, KOKOS/COCONUT, LYCHEE).....	27zł
<b>JAGERMEISTER DRINK</b> (LÓD/ICE, JAGERMEISTER, SOK Z CYTRYNY I LIMONKI/LEMON AND LIME JUICE, GRENADINE).....	23zł
<b>BUBBLE REFRESHMENT</b> (LÓD/ICE, PROSECCO, MARTINI, SOK Z LIMONKI/LIME JUICE).....	25zł
<b>GIN AND PROSECCO</b> (GIN,SOK Z CYTRYNY/LEMON JUICE, SYROP CUKROWY/SUGAR JUICE, PROSECCO).....	24zł
<b>HUGO</b> ( PROSECCO, WODA GAZOWANA/SPARKLING WATER ,SYROP Z BZU/ELDERBERRY SYRUP, PASTRY LIMONKI/LIME SLICES, MIĘTA/MINT).....	25zł

