

CUKRY
CZEKOLADY

NAOKOŁO ŚWIATA

Wydawnictwo Kolanko N°6



Riese
i Piotrowskie
WARSZAWA, ELEKTORALNA 23

www.kolanko.net
www.facebook.com/kolanko.numer.szesc
kontakt@kolanko.net

Quaker Oats

ORYGINALNE AMERYKAŃSKIE
PŁATKI OWSIANE



Sp. Akc. LAMBERT & KRZYSIAK

**NA WYSTAWĘ
PARYSKĄ**
NAJPRZYJEMNIEJ MORZEM
COLOMBIE

16.320 T.

WYJAZDY: 29^o CZERWCA
4^o, 13^o i 27^o LIPCA
INDYWIDUALNE PASZPORTY TRZYTYGODNOWE



French Line WARSZAWA
KROLEWSKA 10
ORAZ WSZYSTKIE BIURA PODRÓŻY

ŚNIADANIE W FORMIE BUFETU / BREAKFAST BUFFET

45.00 zł za osobę / per person

codziennie od 8:00 do 12:00
everyday 8:00 a.m. - 12:00 noon

☞ W bufecie - sałatki, wędliny, pasztety, sery, twarożki, pasty do pieczywa, jajka, tarty. Na gorąco bekon, kiełbaski, jajecznica, pieczone warzywa. Również słodkości: domowe musli, mleko, dżemy, jogurty, owoce, ciasta i ciasteczka. W cenie bufetu również woda, sok, kawa i herbata.

In a buffet - salads, meats, pate, cheese, eggs, bacon, vegetables, tarts. Home made muesli, milk, jam, yoghurt,

DOMOWY OBIAD / LUNCH

37.00 zł

W sezonie letnim znajdziecie w lanczach świeże warzywa prosto z naszego **naturalnego ogrodu!**
In the summer season we use vegetables from our organic garden!

Dostępna wersja mięsna oraz wersja wegetariańska
/ meat or vege option available

od poniedziałku do piątku od 12:00 do ostatniej porcji
mon - fri from 12:00 noon

Codziennie inny zestaw obejmujący:
/ different dishes every day

zupę / soup
danie główne / main dish
kompot / fruit drink

Informacje na temat aktualnej oferty można znaleźć w naszym menu lanczowym, na tablicy, na facebooku i u kelnera.
For the lunch menu details ask the waiter or find us on facebook

W porze śniadania i lunchu dostępnych również wiele dań z karty.
During breakfast and lunch it is possible to order dishes from the main menu

Na życzenie gości dostępna jest lista alergenów zawartych w serwowanych przez nas daniach.
The list of allergens available on request

☞ danie wegetariańskie

PRZEKĄSKI / APETIZERS

Indonezyjski satay 26.00 zł
 Szaszłyki z kurczaka marynowanego z trawą cytrynową i tamaryndem podawane z sosem orzechowo - kokosowym i sałatką z ogórka
/ Chicken satay with oriental peanut & coconut milk sauce and cucumber salad

Szakszuka - potrawa rodem z Tunezji 25.00 zł
 Kawałki papryki i bakłażana duszone z pomidorami, przyprawione ostro, słodko i korzennie, zapieczone z żółtkiem, podawane z bagietką i kwaśną śmietaną
/ Chakchouka - Tunisian dish made of red pepper, tomato and spices. Served with an egg yolk, bread and soured cream

Grzanki z kozim serem 26.00 zł
 suszonymi pomidorami i rukolą (3 szt.)
/ Baked on toast goat cheese with dried tomatoes and rocket (3 pcs)



GORĄCE CIABATTY / HOT CIABATTA SANDWICHES

32.00 zł

Gorąca ciabatta z grillowanym bekonem, pieczoną papryką, serem Grana Padano, czerwoną cebulą i francuską musztardą, podawana z sosem czosnkowym i sałatką
/ Hot ciabatta with grilled bacon, baked pepper, red onion, Grana Padano cheese, French mustard, garlic sauce and lettuce

Gorąca ciabatta z pieczonym kurczakiem, serem Camembert, suszonymi pomidorami, czerwoną cebulą, podawana z paprykowym majonezem i sałatką
/ Hot ciabatta with grilled chicken, Camembert cheese, dried tomatoes, red onion, mayonnaise with red pepper, lettuce

Gorąca ciabatta z kozim serem, pieczoną papryką i cukinią, paprykowo - bakłażanową pastą ajvar, podawana z sosem ziołowym i sałatką
/ Hot ciabatta with goat cheese, baked pepper and courgette, ajvar (pepper and eggplant paste), herb sauce, lettuce

SALAATKI / SALADS

41.00 zł

Salatka z pieczonymi burakami, zapiekanym kozim serem, filetowaną pomarańczą, sałatką, rukolą, orzechami włoskimi oraz sosem miodowo - balsamicznym
/ Salad with baked beetroot and goat cheese, orange, lettuce, rocket, walnuts and honey-balsamic vinaigrette

Salatka z pieczonym kurczakiem i bekonem, pomidorkami koktajlowymi, pieczoną papryką, sałatką, rzodkiewkami i ogórkiem, podana z sosem czosnkowo - ziołowym
/ Salad with grilled chicken and bacon, cherry tomatoes, baked pepper, lettuce, cucumber, radish, garlic & herb dressing

Salatka z pieczoną w korzennych przyprawach dynią, (z naszego ogrodu) ciecierzycą, ogórkiem, granatem, prażonymi ziarnami słonecznika, rukolą, roszponką i serem Grana Padano podana z sosem orientalnym
/ Salad with baked pumpkin (from our organic garden), chickpeas, cucumber, pomegranate seeds, roasted sunflower seeds, rocket, lamb's lettuce and Grana Padano cheese, served with oriental dressing

ZUPY / SOUPS

Meksykańska zupa chili z mięsem i czerwoną fasolą 24.00 zł
 z dodatkiem sera i kwaśnej śmietany
/ Mexican style chili soup with meat and beans served with cheese and soured cream

Charcho - gruzińska zupa z wołowiną, ryżem, pomidorami, kolendrą i włoskimi orzechami 26.00 zł
/ Kcharcho - Georgian beef soup, cooked with rice, tomatoes, coriander and walnuts

Krem z dyni (z naszego ogrodu) 22.00 zł
 z rozmarynem i nutką pomarańczy
 podawany z maślaną grzanką
/ Pumpkin cream soup (made of pumpkin from our organic garden) with rosemary and orange served with toasted baguette

Krem z pomidorów podawany z bagietką 22.00 zł
 i bazyliowo - orzechowym pesto
/ Tomato cream soup served with basil & walnut pesto and baguette



DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

serwujemy od 12:00 do 23:00 / served from 12 noon till 11 p.m.

Kokosowe tajskie curry

przyrządzane z mlekiem kokosowym z dodatkiem warzyw (fasolka szparagowa, marchewka, cukinia lub warzywa sezonowe) i ananasa, podawane z ryżem basmati

/ Thai style coconut curry made with vegetables (green beans, carrot, courgette or other seasonal), pineapple, served with rice

do wyboru 3 wersje / 3 options to choose:

- 🍷 z warzywami / with vegetables 46.00 zł
- z kurczakiem / with chicken 48.00 zł
- z krewetkami / with prawns 52.00 zł

Musaka

55.00 zł

Grecka potrawa z zapiekanego pod beszamelem mielonego mięsa i bakłażana, podana z domowymi chlebkami pita oraz sałatką z pomidorów, ogórków, oliwek i cebuli

/ Greek moussaka with minced meat and eggplant, served with pita bread and tomato, cucumber, olives and onion salad

Peposo

59.00 zł

Toskański gulasz wołowy, duszony z czerwonym winem, rozmarynem i pieprzem, do tego polenta z dodatkiem sera Grana Padano oraz szpinak z czosnkiem i śmietanką

/ Tuscan style beef stew, cooked with red wine, rosemary and black pepper, served with cheesy polenta and creamy garlic spinach

Marokański tażin

52.00 zł

Aromatycznie przyprawione kawałki kurczaka duszone z marchewką, cebulą, suszonymi śliwkami i kiszoną cytryną, podawane z prażonymi migdałami, kaszą bulgur i orzeźwiającą sałatką z pomarańczą i granatem

/ Moroccan style chicken tagine stewed with carrot, onion, prunes and preserved lemon served with roasted almonds, bulgur and refreshing lettuce, orange, and pomegranate salad

🍷 Mesir Wat

44.00 zł

Wegetariańskie danie rodem z Etiopii - pyszna, pikantna czerwona soczewica duszona z cebulą, imbirem, pomidorami oraz mieszanką przypraw berbere, podawana z ogórkowym jogurtem oraz podpłomykiem

/ Ethiopian style vegetarian dish - spicy red lentils with onion, ginger, tomato and berbere spice, served with cucumber yoghurt and flatbread

Butter Chicken

48.00 zł

Popularne danie kuchni indyjsko - brytyjskiej.

Kawałki kurczaka w aromatycznym sosie z pomidorów, cebuli, nerkowców, z dodatkiem masła i śmietanki oraz indyjskich przypraw, podane z ryżem basmati

/ Pieces of chicken served with aromatic sauce made of tomato, onion, cashew nuts, butter, cream and Indian spices served with basmati rice

Żeberka wieprzowe

62.00 zł

pieczone w pomidorach, miodzie i cebuli, podawane z zapiekanką ziemniaczaną i surówką coleslaw

/ Pork ribs baked with tomato, honey and onion served with potato gratin and coleslaw salad

NALEŚNIKI WYTRAWNE / SAVOURY CREPES

37.00 zł

Każda porcja naleśników to 2 sztuki
(Można wybrać dwa różne nadzienia)
Naleśniki podajemy z mini sałatką i szczypiorkiem

/ Each portion - 2 pieces
You can choose two different fillings
All crepes go with mini salad and chives

Naleśniki "chińskie" - z kurczakiem, krótko smażonymi warzywami, orientальnymi przyprawami, sezamem i pestkami dyni

/ Crepes with Chinese style chicken, fried vegetables, oriental spices, sesame and pumpkin seeds

Naleśniki "meksykańskie" z mięsem, pomidorami, kukurydzą i czerwoną fasolą, zapieczone z serem

/ Mexican style crepes with minced meat, tomato sauce, sweetcorn, red beans and cheese

Naleśniki "indyjskie" z kurczakiem w sosie curry (mięso z udka kurczaka, ananas, szpinak, śmietana)

/ Crepes with Indian style curry chicken with pineapple, spinach and cream

Naleśniki à la Carbonara z cukinią

(boczek, cebula, cukinia, śmietana, zielona pietruszka)

/ Crepes à la Carbonara with bacon, onion, courgette, cream and green parsley

🍷 **Naleśniki z duszonymi na maśle porami, marchewką i pieczarkami oraz włoskimi orzechami**

/ Crepes with braised in butter leek, carrot, mushroom and walnuts

🍷 **Naleśniki ze szpinakiem z dodatkiem czosnku, śmietanki i sera Grana Padano**

/ Crepes with spinach, garlic, cream and Grana Padano cheese

🍷 **Naleśniki z duszonymi pieczarkami, pomidorami i cebulką z dodatkiem wina, czosnku i śmietanki**

/ Crepes with braised mushroom, tomato, onion, wine, garlic and cream

🍷 **Naleśniki "ukraińskie"** z twarogiem, ziemniakami i cebulką

/ Crepes with "Ukrainian" filling - with cottage cheese, mashed potatoes and fried onion

Sosy / sauces - 6.00 zł

sos czosnkowo - ziołowy / garlic and herb sauce

sos majonezowo - paprykowy

/ mayonnaise and red pepper sauce

kwaśna śmietana / soured cream

NALEŚNIKI SŁODKIE / SWEET CREPES 34.00 zł

Każda porcja naleśników to 2 sztuki / Each portion - 2 pieces

Do każdego naleśnika można wybrać 3 różne dodatki

/ To each crepe you can choose three different fillings:

budyń waniliowy
serek waniliowy
kaszka manna
jogurt naturalny

*vanilla pudding
vanilla fromage
semolina pudding
natural yoghurt*

jabłka z cynamonem
banan
duszone wiśnie
pieczone brzoskwinie

*cinnamon apples
banana
braised cherries
baked peach*

sos czekoladowy
sos toffi
mus malinowy
mus mango

*chocolate sauce
toffee sauce
raspberry mousse
mango mousse*

masa makowa
bakalie (orzechy, rodzynki, żurawina)
prażone płatki migdałów
prażone nasiona słonecznika i dyni
kokos
sezam

*poppy seed filling
nuts and dried fruit
roasted almond flakes
roasted sunflower and pumpkin seeds
coconut flakes
sesame*

Nasze propozycje:

masa makowa / sos czekoladowy / prażone migdały
budyń / jabłka / sos czekoladowy
jabłka / sos toffi / sezam
jogurt / pieczone brzoskwinie / mus mango
banan / sos czekoladowy / słonecznik i dynia
kasza manna / mus mango / prażone migdały
serek / wiśnie / prażone migdały
budyń / wiśnie / sos czekoladowy
kasza manna / jabłka / sos czekoladowy
serek / pieczone brzoskwinie / kokos
banan / sos toffi / bakalie
kasza manna / banan / mus malinowy

We recommend:

poppy seed filling / chocolate sauce / almond flakes
vanilla pudding / cinnamon apples / chocolate sauce
apples / toffee sauce / sesame
yoghurt / baked peach / mango mousse
banana / chocolate sauce / sunflower and pumpkin seeds
semolina pudding / mango mousse / almond flakes
vanilla fromage / cherries / almond flakes
vanilla pudding / cherries / chocolate sauce
semolina pudding / cinnamon apples / chocolate sauce
vanilla fromage / baked peach / coconut flakes
banana / toffee sauce / nuts and dried fruit
semolina pudding / banana / raspberry mousse

Zachęcamy do samodzielnego komponowania dodatków

Feel free to experiment and choose your own combinations of fillings

Gałka lodów waniliowych / one scoop of ice cream 6.00 zł

Bitka śmietana / whipped cream 6.00 zł



CIASTA / CAKES

26.00 zł

Ciasto czekoladowe podawane na ciepło
z wiśniami, sosem czekoladowym i bitą śmietaną
*/ Hot chocolate cake with cherries and chocolate sauce
and whipped cream*

Francuska tarta Tatin ze śliwkami pieczonymi
w karmelu i winie, podana z lodami waniliowymi
*/ Tarte Tatin with plums, caramel and wine
served with vanilla ice cream*

Szarlotka na kruchym cieście podawana na ciepło
z sosem angielskim i gałką lodów waniliowych
/ Hot apple pie with creme anglaise and vanilla ice cream

SMOOTHIE

Mango lassi 21.00 zł
jogurt, puree z mango, kardamon
/ mango lassi - yoghurt, mango puree, cardamon

FAČKUV ČESKÝ RESTAURANT
(RESTAURACYA WACŁAWA FAČKA)
w Krakowie, przy Moście Podgórskim.



Znakomita i tania kuchnia
PIWO z akcyjn. Browaru
w Tenczyнку

~~~~~  
**Uwaga.** W każdą niedzielę **Koncert** Muzyki  
wojskowej.

## HERBATY ZIMOWE / WARMING TEAS

Herbata pomarańczowa z żurawiną 0,3 l - 19.00 zł  
herbata czarna (black tea), syrop pomarańczowy  
(orange sirup), suszona żurawina (dried cranberry),  
goździki (cloves), pomarańcza (orange)

Herbata z czerwonych owoców 0,3 l - 19.00 zł  
herbata owocowa Kalifornia (California fruit tea),  
Grenadina, syrop cukrowy (sugar sirup), maliny  
(raspberries), czerwone porzeczki (redberries),  
limonka (lime)



### FOSFATYNA FALIERA

**NAJLEPSZY POKARM dla DZIECI**  
SMACZNY i WZMACNIAJĄCY  
Niezbędny podczas odłączania od piersi  
i w okresach rośnięcia.  
Ułatwia żabkowanie i zapewnia prawidłowy  
rozwój kości.  
Niezastąpiona odżywka dla matek, matek  
i rekonwalescentów  
ZADAJCIE SŁYNNĘJ MARKI FRANCUSKIEJ  
**FOSFATYNA FALIERA**  
Wystrzegajcie się naśladowców.  
Paryż, 6 rue de la Tacherie.



## GORĄCA CZEKOLADA Z BITĄ ŚMIETANĄ

HOT CHOCOLATE WITH WHIPPED CREAM

|                                                                                                                                                                                  |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| zwykła / plain chocolate                                                                                                                                                         | 18.00 zł     |
| z chili / chocolate with chili                                                                                                                                                   | 18.00 zł     |
| pomarańczowa / orange chocolate                                                                                                                                                  | 20.00 zł     |
| kokosowa / coconut chocolate                                                                                                                                                     | 20.00 zł     |
| z advocatem / chocolate with Advocat                                                                                                                                             | 22.00 zł     |
| z whisky / chocolate with whisky                                                                                                                                                 | 23.00 zł     |
| z rumem / chocolate with rum                                                                                                                                                     | 24.00 zł     |
| <br>kakao z bitą śmietaną<br>(można również zamówić kakao<br>na mleku bezlaktozowym lub sojowym)<br><i>/ cocoa with whipped cream (also lactose free<br/>or soya milk cocoa)</i> | <br>19.00 zł |

**KAKAO WEDLA**

SMACZNE I POŻYWNE  
**WSKAZANY NAPÓJ**  
NA PIERWSZE ŚNIADANIE

**ŻADAĆ WSZĘDZIE**

## HERBATA EKSPRESOWA LIPTON - 9.00 zł LIPTON TEA BAGS

czarna Yellow Label / *black tea*

Earl Grey / *Earl Grey tea*

owoce leśne / *forest fruit tea*

truskawkowa / *strawberry tea*

miętowa / *black tea with peppermint*

zielona / *green tea*

## HERBATY LIŚCIASTE CZARNE - 16.00 zł BLACK LEAF TEA

Czarna Ceylon Nuwara Eliya  
*black Ceylon Nuwara Eliya tea*

Świąteczna - z jabłkami i cynamonem  
*apple and cinnamon black tea*

Earl Grey - z trawą cytrynową i płatkami róży  
*Earl Grey with lemon grass and rose petals*

Chai Masala - z cynamonem, kardamonem,  
goździkami, pieprzem (podajemy z mlekiem)  
*with cinnamon, cardamon, cloves, pepper*  
*(with milk served on the side)*

Mangobella - z mango i płatkami słonecznika  
*black tea with mango and sunflower petals*

Szwarcwald - czarna herbata z borówkami,  
czarnym bzem, wiśnią, różą i hibiskusem  
*black tea with cowberry, elder, cherries, rose and hibiscus*

## MIESZANKA HERBATY CZARNEJ i ZIELONEJ BLACK AND GREEN LEAF TEA - 16.00 zł

Maharani - czarna i zielona herbata z papają,  
płatkami ostu i cytrusami  
*black and green tea with papaya, thistle petals,*  
*citrus*

## HERBATY ROOIBOS / ROOIBOS TEA - 16.00 zł

Rooibos pomarańczowo - czekoladowa  
z kwiatem i skórka pomarańczy oraz płatkami  
gorzkiej czekolady  
*with orange flower, orange peel and dark chocolate*

Rooibos pomarańczowo - pistacjowa  
ze skórka pomarańczy, pistacjami,  
płatkami migdałowymi i czerwonym pieprzem  
*with orange peel, pistachios, almond, red pepper*

## HERBATY LIŚCIASTE ZIELONE - 16.00 zł GREEN LEAF TEA

Zielona Yunnan / *Yunnan green tea*

Sencha Sakura - wiśniowo - marcepanowa  
z płatkami róży  
*sencha with cherry, marzipan and rose petals*

Sencha brzoskwiniowo - ananasowa  
z płatkami róży  
*sencha with peach, pineapple and rose petals*

Sencha poziomkowa  
*sencha with wild strawberry*

Gunpowder malinowo - porzeczkowa  
z płatkami bławatka i ostu  
*raspberry and redcurrant gunpowder with cornflower and*  
*thistle petals*

Zielona jaśminowa  
*jasmine green tea*

## HERBATY OWOCOWE / FRUIT TEA - 16.00 zł

Kaledonia - rodzynki, czarny bez, czerwona  
porzeczką, wiśnie, borówki, hibiskus, płatki róży  
*raisins, elder, redcurrant, cherries, cowberry, hibiscus,*  
*rose petals*

Kalifornia - ananas, papaja, rodzynki, hibiskus,  
płatki słonecznika, czarne porzeczki  
*pineapple, papaya, raisins, hibiscus, sunflower, blackcurrant*

Bora - Bora - papaja, rodzynki, czarny bez,  
porzeczką, malina, truskawka, jabłko, hibiskus  
*papaya, raisins, redcurrant, raspberry, strawberry,*  
*apple, hibiscus*

## HERBATY ZIOŁOWE / HERBAL TEA - 16.00 zł

Mięta liściasta / *mint tea*

Melisa / *lemon balm*

Trawa cytrynowa / *lemon grass*

Dzień dobry! - hibiskus, liście jeżyn, skórka pomarańczy,  
melisa, jabłka, płatki róży, słonecznika i nagietka,  
kardamon, goździki  
*hibiscus, blackberry leaf, orange zest, lemon balm, apple,*  
*rose, sunflower and marigold petals, cardamon, cloves*

Siesta - melisa, mięta, listki jeżyn, trawa cytrynowa,  
rumianek, lawenda, płatki róży, kwiat pomarańczy, wrzos  
*lemon balm, mint, blackberry leaf, lemon grass, chamomile,*  
*lavender, rose petals, orange blossom, heather*

Pora Relaksu - passiflora, melisa, kwiaty lawendy, mięta  
*passiflora, lemon balm, mint, lavender*



Każdą kawę można zamówić w wersji bezkofeinowej, a zamiast zwykłego mleka krowiego mleko bezlaktozowe lub mleko sojowe (bez zmiany ceny) oraz mleko owsiane (+ 3.00 zł)

*/ We recommend decaffeinated coffee and lactose free milk, soya milk and oat milk (+3.00 zł)*

## KAWA / COFFEE

|                                                                                                                                                                 |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Espresso 30 ml                                                                                                                                                  | 11.00 zł |
| Podwójne espresso 60 ml / double espresso                                                                                                                       | 14.00 zł |
| Espresso macchiato (espresso z mleczną pianką)<br><i>/ espresso with a little bit of milk foam</i>                                                              | 13.00 zł |
| Espresso con panna (espresso z bitą śmietaną)<br><i>/ espresso with whipped cream</i>                                                                           | 13.00 zł |
| Espresso Romano (z odrobiną skórki cytrynowej)<br><i>/ espresso with lemon zest</i>                                                                             | 13.00 zł |
| Espresso Affogato (z gałką lodów waniliowych)<br><i>/ espresso with vanilla ice cream</i>                                                                       | 17.00 zł |
| Kawa czarna 180 ml / black coffee                                                                                                                               | 14.00 zł |
| Kawa biała 180 ml / white coffee                                                                                                                                | 16.00 zł |
| Kawa biała XL 320 ml / big white coffee                                                                                                                         | 18.00 zł |
| Cappuccino:                                                                                                                                                     |          |
| małe / small 210 ml                                                                                                                                             | 16.00 zł |
| duże / big 340 ml                                                                                                                                               | 18.00 zł |
| Flat White 180 ml                                                                                                                                               | 18.00 zł |
| Kawa latte 260 ml                                                                                                                                               | 18.00 zł |
| Kawa latte z miodem 260 ml / latte with honey                                                                                                                   | 19.00 zł |
| Kawa latte macchiato 260 ml                                                                                                                                     | 20.00 zł |
| waniliowa, karmelowa, kokosowa<br><i>/ vanilla, caramel, coconut</i>                                                                                            |          |
| Mocha (z mlekiem, czekoladą i bitą śmietaną) 260 ml<br><i>/ coffee with milk, chocolate and whipped cream</i>                                                   | 19.00 zł |
| Kawa mrożona z bitą śmietaną 330 ml<br>(przygotowywana z syropem cukrowym)<br><i>/ ice coffee with whipped cream (made with sugar syrup)</i>                    | 20.00 zł |
| Kawa mrożona z syropem i bitą śmietaną 330 ml<br>waniliowa, karmelowa, kokosowa<br><i>/ ice coffee with whipped cream and sirup (vanilla, caramel, coconut)</i> | 24.00 zł |

## KAWA Z ALKOHOLEM / COFFEE WITH ALCOHOL

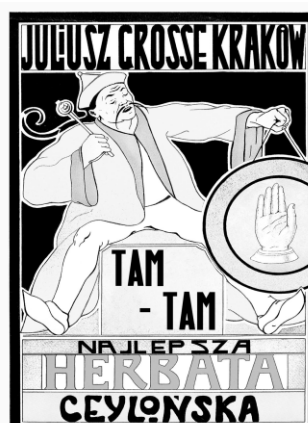
|                                                                                                                                                          |          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Kawa mrożona z syropem karmelowym i likierem Baileys (40 ml) 200 ml<br><i>/ ice coffee with caramel sirup and Baileys liquer (40 ml)</i>                 | 27.00 zł |
| Irish Coffee 260 ml<br>czarna kawa z whisky (25 ml) i bitą śmietaną<br><i>/ black coffee with whisky and whipped cream</i>                               | 25.00 zł |
| Kawa z rumem Bacardi Gold (25 ml) 260 ml<br>czarna kawa z rumem Bacardi Gold i bitą śmietaną<br><i>/ black coffee with Bacardi rum and whipped cream</i> | 25.00 zł |
| Kawa latte z rumem Malibu (25 ml) 260 ml                                                                                                                 | 24.00 zł |
| Kawa latte z likierem Baileys (25 ml) 260 ml                                                                                                             | 24.00 zł |



## NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

|                                                                                                                            |                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Świeżo wyciskany sok pomarańczowy<br><i>/ freshly squeezed orange juice</i>                                                | 0,2 l 19.00 zł<br>0,3 l 25.00 zł |
| Domowa lemoniada ze świeżych cytryn<br><i>/ homemade lemonade</i>                                                          | 0,3 l 19.00 zł<br>1 l 38.00 zł   |
| Domowa lemoniada ze świeżych pomarańczy<br><i>/ homemade lemonade with fresh oranges</i>                                   | 0,3 l 21.00 zł<br>1 l 42.00 zł   |
| Domowa lemoniada różana<br><i>/ homemade lemonade with rose sirup</i>                                                      | 0,3 l 20.00 zł<br>1 l 40.00 zł   |
| Domowa lemoniada ogórkowa<br><i>/ homemade cucumber lemonade</i>                                                           | 0,3 l 19.00 zł<br>1 l 38.00 zł   |
| Domowa mrożona herbata z cytryną i miętą<br><i>/ homemade ice tea with lemon and mint</i>                                  | 0,3 l 18.00 zł                   |
| Woda mineralna podawana z cytryną lub miętą<br><i>/ mineral water with lemon or mint</i>                                   | 0,3 l 9.00 zł<br>1 l 17.00 zł    |
| Sok / juice                                                                                                                | 0,25 l 12.00 zł<br>1 l 29.00 zł  |
| pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy, grejfrutowy, ananasowy<br><i>/ orange, apple, blackcurrant, pineapple, grapefruit</i> |                                  |

Coca Cola, Sprite, Tonik Kinley 0,25 l 13.00 zł



## PIWA PSZENICZNE / BOTTLED WHEAT BEER:

### Browar Amber / Amber Brewery:

Pszenicznik / Weissbier but. 0,5 l - 19.00 zł

### Browar Trzeci Kumpłi

#### / Trzeci Kumpłi Brewery:

Pan IPAni, pszeniczne IPA / wheat IPA but. 0,5 l - 27.00 zł

## PIWA RÓŻNE / OTHER BOTTLED BEER:

### Browar Amber / Amber Brewery:

Koźlak (ciemny, mocny lager 6,5 % alk.) but. 0,5 l - 19.00 zł  
/ dark strong lager alc. 6,5 %

Piwo Żywe (niepasteryzowany lager) but. 0,5 l - 18.00 zł  
/ unpasteurised beer

### Browar Fortuna / Fortuna Brewery:

Czarne - ciemny lager o słodowo - karmelowym aromacie  
z nutą orzeszków drzewa kola but. 0,5 l - 19.00 zł  
/ dark lager with a hint of kola nuts

Kwaśna Pigwa - jasne, warzone z naturalnym sokiem z pigwy  
/ aged with natural quince juice but. 0,5 l - 19.00 zł

Mirabelka - jasne, warzone z naturalnym sokiem śliwkowym  
/ aged with natural plum juice but. 0,5 l - 19.00 zł

### Browar Gryfus / Gryfus Brewery:

Pomorzanin (Hazy Double IPA) 7,8 % alk. but. 0,5 l - 26.00 zł

### Browar Jabłonowo / Jabłonowo Brewery:

Piwo Na Miodzie z Pigwowcem but. 0,5 l - 19.00 zł  
/ lager with honey and quince

Piwo Na Miodzie z Imbirem but. 0,5 l - 19.00 zł  
/ lager with honey and ginger

### Browar Kormoran / Kormoran Brewery:

Wiśnia w Piwie - warzone z naturalnym sokiem wiśniowym  
/ beer ageing with natural sour cherry juice but. 0,5 l - 19.00 zł

### Browar Liłovel / Liłovel Brewery:

Černý Citron - orzeźwiający ciemny lager z sokiem cytrynowym  
/ refreshing dark lager with lemon juice but. 0,5 l - 18.00 zł

### Browar Pinta / Pinta Brewery:

Atak Chmielu (AIPA) but. 0,5 l - 23.00 zł  
A Ja Pale Ale (APA) but. 0,5 l - 21.00 zł

### Browar Radibórz / Radibórz Brewery:

Rznięte (półciemne) / medium dark but. 0,5 l - 18.00 zł

### Browar Svijany / Svijany Brewery:

Svijanský Máz (czeski niepasteryzowany pilsner)  
/ Czech unpasteurised pilsner but. 0,5 l - 18.00 zł

## INNE / OTHER:

Shandy - Piwo Tyskie, Sprite, cytryna (lemon),  
świeża mięta (mint) 0,5 l - 21.00 zł

## PIWO ŁANE / DRAUGHT BEER

Wawelskie Lager (niefiltrowane) 5,2 % alk.  
/ unfiltered lager 0,3 l - 17.00 zł / 0,5 l - 19.00 zł

Tyskie Gronie 5 % alk. 0,3 l - 15.00 zł / 0,5 l - 18.00 zł

Książęce Złote Pszeniczne 4,9% alk.  
/ wheat beer 0,3 l - 17.00 zł / 0,5 l - 19.00 zł



## PIWA BEZALKOHOLOWE I NISKOALKOHOLOWE

### / LOW ALCOHOL AND ALCOHOL FREE BEER:

### Browar Fortuna / Fortuna Brewery:

Miłosław Bezalkoholowe (IPA) 0,5 % alk. but. 0,5 l - 18.00 zł

### Browar Grodzisk / Grodzisk Brewery:

Bezalkoholowe Mango Ale 0,5 % alk. but. 0,5 l - 19.00 zł

### Browar Gryfus / Gryfus Brewery:

Rusalka 0 % alk. (Witbier) but. 0,5 l - 21.00 zł

Rusalka Sencha IPA 0 % alk. but. 0,5 l - 22.00 zł  
/ alcohol free IPA with green tea

Fruit Rusalka 0 % alk. - Fruit Ale z mango i marakuja  
/ Fruit Ale with mango and passion fruit juice but. 0,5 l - 23.00 zł

### Wawelskie Piwa / Wawelskie Beers:

Wawelskie Lager 0 % alk. but. 0,5 l - 21.00 zł

Wawelskie Ciemne z Sycylijską pomarańczą 0,5 % alk.  
/ dark beer with Sicilian orange but. 0,5 l - 21.00 zł

Wawelskie Green Lemon 0,5 % alk. but. 0,5 l - 21.00 zł  
/ with lime juice

### Inne / Other:

Łomża 0 % alk. / lager but. 0,5 l - 18.00 zł

Żywiec Białe - pszeniczne z kolendrą 0 % but. 0,5 l - 19.00 zł  
/ wheat beer with coriander

## CYDR / CIDER

Cydr Miłosławski (do wyboru: półwytrawny lub półsłodki)  
/ semidry or semisweet Polish cider but. 0,5 l - 19.00 zł

## WINA BIAŁE / WHITE WINES

**Domodo Bianco, Cantine San Marzano**  
Sauvignon Blanc, Chardonnay  
Puglia IGT  
włoskie, wytrawne  
*Italian, dry*

100 ml - 19.00 zł  
250 ml - 38.00 zł  
500 ml - 54.00 zł  
1000 ml - 89.00 zł

**Principato** 750 ml - 105.00 zł  
**Pinot Grigio, Provincia di Pavia IGT**  
włoskie, wytrawne  
*Italian, dry*

**DUO des Mers** 750 ml - 105.00 zł  
**Sauvignon-Viognier, Pays d'Oc IGP**  
francuskie, wytrawne  
*French, dry*

**Corte Giara** 750 ml - 110.00 zł  
**Chardonnay, Veneto IGT**  
włoskie, wytrawne  
*Italian, dry*

## WINO DESEROWE / DESSERT WINE

**Stemmari Moscato Terre Siciliane IGT**  
włoskie, białe  
*Italian, white*  
100 ml - 19.00 zł  
750 ml - 110.00 zł

## WINO MUSUJACE / SPARKLING WINE

**Mionetto Prosecco D.O.C Treviso** 200 ml - 35.00 zł  
włoskie, białe, wytrawne 750 ml - 110.00 zł  
*Italian, white, dry*

**Mionetto Prosecco 0.0 % alk.** 750 ml - 100.00 zł  
włoskie, białe, wytrawne  
*Italian, white, dry, alcohol free*



**RZECZY WESOŁE  
I NIEPOŻYTECZNE.**

## WINA CZERWONE / RED WINES

**Domodo Rosso, Cantine San Marzano**  
Primitivo, Negro Amaro  
Puglia IGT

włoskie, wytrawne  
*Italian, dry*  
100 ml - 19.00 zł  
250 ml - 38.00 zł  
500 ml - 54.00 zł  
1000 ml - 89.00 zł

**Borgo Alla Terra Chianti** 750 ml - 110.00 zł  
**Sangiovese, Canaiolo**  
**Chianti DOCG**  
włoskie, wytrawne  
*Italian, dry*

**Stemmari** 750 ml - 110.00 zł  
**Nero D'Avola, Sicilia IGT**  
włoskie, wytrawne  
*Italian, dry*

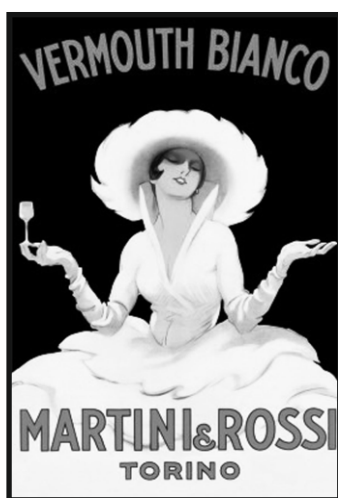
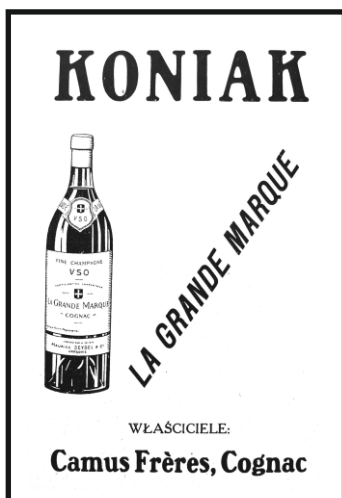
**Vina Falernia** 750 ml - 110.00 zł  
**Syrah, Elqui Valley**  
chilijskie, wytrawne  
*Chilean, dry*

## WINO RÓŻOWE / ROSE WINE

**Rose Genuss Auer** 750 ml - 105.00 zł  
austriackie, półwytrawne  
*Austrian, semidry*

**MARTINI** 100 ml - 18.00 zł

**Bianco** - białe słodkie / *white, sweet*  
**Extra Dry** - białe wytrawne / *white, dry*  
**Rosso** - czerwone, słodkie / *red, sweet*  
**Rose** - różowe, półsłodkie / *rose, semisweet*



## GRZAŃCE / MULLED DRINKS

**Grzane piwo z sokiem** (malinowym lub imbirowym),  
pomarańczą i przyprawami korzennymi  
*/ mulled beer with raspberry or ginger sirup, orange and spices*  
0,3 l - **19.00 zł** / 0,5 l - **22.00 zł**

**Grzane piwo pszeniczne z musuem z marakui**,  
pomarańczą i przyprawami korzennymi  
*/ mulled wheat beer with passion fruit puree, orange and spices*  
0,3 l - **20.00 zł** / 0,5 l - **24.00 zł**

**Grzane piwo bezalkoholowe** (Łomża 0% alk.)  
z sokiem (malinowym lub imbirowym), pomarańczą  
i przyprawami korzennymi  
*/ mulled alcohol free beer with raspberry or ginger sirup,  
orange and spices*  
0,5 l - **22.00 zł**

**Grzane wino czerwone** (Domodo Rosso)  
z syropem cynamonowym, pomarańczą i goździkami  
*/ mulled red wine with cinnamon sirup, orange and spices*  
170 ml - **22.00 zł**

**Grzane wino białe** (Domodo Bianco)  
z syropem gruszkowym, cytryną, goździkami i cynamonem  
*/ mulled white wine with pear sirup, lemon and spices*  
170 ml - **22.00 zł**

**Biały Miś** (Advocat, cynamon, mleko)  
*/ Advocat, cinnamon, milk*  
180 ml - **18.00 zł**

**Bury Miś** (Advocat, czekolada, mleko)  
*/ Advocat, chocolate, milk*  
180 ml - **20.00 zł**

**Bombardino**  
(Advocat, likier kawowy Kahlua, bita śmietana)  
*/ Advocat, Kahlua, whipped cream*  
100 ml - **15.00 zł**

**Grog na rumie**  
(rum Havana, cytryna, miód, goździki, woda)  
*/ rum grog (Havana rum, lemon, honey, spices, hot water)*  
180 ml - **24.00 zł**

**Grog na Krupniku**  
(Krupnik, cytryna, miód, goździki, woda)  
*/ Krupnik grog (Krupnik, lemon, honey, spices, hot water)*  
180 ml - **21.00 zł**

ŻĄDAJCIE WSZĘDZIE ZNANYCH ZE  
SWEJ DOBROCI NAJPRZEDNIEJSZYCH

WÓDEK i LIKIERÓW

FABRYKI

„WYSKOK“

W BIELSKU



Jenerałni przedstawiciele na Polskę: **B-cia L. i J. ELBINGER**  
WARSZAWA, - - - - SENATORSKA 19. - - - - Tel. 293-33 i 275-77.

## DRINKI BEZALKOHOLOWE / ALCOHOL FREE COCKTAILS

**Aperol Spritz 0,0%** 200 ml - **28.00 zł**  
Prosecco 0.0 % alk., syrop z czerwonej pomarańczy Monin (*red orange sirup*),  
woda gazowana (*sparkling water*), pomarańcza (*orange*)

**Espresso Tonic** 250 ml - **26.00 zł**  
espresso, tonic Kinley, cytryna (*lemon*)

**Gin & Tonic 0,0%** 250 ml - **27.00 zł**  
Gin 0% alk. (*alcohol free gin*), tonic Kinley, limonka (*lime*)

**Hugo Free** 150 ml - **28.00 zł**  
Prosecco 0.0% alk., syrop z czarnego bzu Monin (*elderberry sirup*), mięta (*mint*), limonka (*lime*)

**Mango Spritz** 250 ml - **26.00 zł**  
puree z mango (*mango puree*), sok grejfrutowy (*grapefruit juice*), syrop limonkowy Monin (*lime sirup*),  
woda gazowana (*sparkling water*), limonka (*lime*)

**Mojito Virgin**  
z wodą gazowaną 300 ml / *with sparkling water* - **24.00 zł**  
z wodą gazowaną i musuem z mango 300 ml / *with sparkling water and mango mousse* - **26.00 zł**  
ze spritem 300 ml / *with sprite* - **27.00 zł**  
ze spritem i musuem z mango 300 ml / *with sprite and mango mousse* - **29.00 zł**

**Pink Collins** 250 ml - **27.00 zł**  
Gin 0% alk. (*alcohol free gin*), sok cytrynowy (*lemon juice*), Monin różany (*rose sirup*), syrop cukrowy (*sugar sirup*),  
woda gazowana (*sparkling water*), limonka (*lime*), czerwone porzeczki (*redcurrants*)

**Piña Kolanko** 250 ml - **24.00 zł**  
sok ananasowy (*pineapple juice*), sok pomarańczowy (*orange juice*), syrop kokosowy Monin (*coconut sirup*),  
pomarańcza (*orange*)

## DRINKI / COCKTAILS

### SHORT DRINKI (do 120 ml)

#### Cosmopolitan 120 ml - 31.00 zł

Cointreau, Wyborowa (*vodka*), sok z cytryny (*lemon juice*), sok porzeczkowy (*blackcurrant juice*)

#### Espresso Martini 100 ml - 31.00 zł

Wyborowa (*vodka*), likier kawowy Kahlua (*coffee liqueur*), espresso, syrop cukrowy (*sugar sirup*)

#### Gin Sour 90 ml - 28.00 zł

Seagram's Gin, syrop cukrowy (*sugar sirup*), sok z cytryny (*lemon juice*), ogórek (*cucumber*), aquafaba

#### Margarita 80 ml - 34.00 zł

Tequila Silver, Cointreau, sok cytrynowy (*lemon juice*)

#### Margarita tropikalna 100 ml - 39.00 zł

Tequila Silver, Cointreau, sok cytrynowy (*lemon juice*) puree z marakui (*passion fruit puree*)

#### Negroni 60 ml - 27.00 zł

Seagram's Gin, Campari, Martini Rosso

#### Piña Colada 120 ml - 30.00 zł

Rum Havana Club, Malibu, śmietanka (*cream*), sok ananasowy (*pineapple juice*)

#### Whisky Sour 90 ml - 30.00 zł

Whisky Jack Daniels, syrop cukrowy (*sugar sirup*), sok cytrynowy (*lemon juice*), aquafaba

#### White Russian 80 ml - 27.00 zł

Wyborowa (*vodka*), likier kawowy Kahlua, śmietanka (*cream*)

### LONG DRINKI (od 150 ml)

#### 008 250 ml - 28.00 zł

Wyborowa (*vodka*), Martini Bianco, sok grejfrutowy (*grapefruit juice*)

#### Agua Quemada 250 ml - 34.00 zł

rum Havana Club, Tequila Olmeca Silver, puree z marakui (*passionfruit puree*), sok cytrynowy (*lemon juice*), woda niegazowana (*still water*), imbir (*ginger*), chili

#### Amarelo Manga 200 ml - 32.00 zł

Wyborowa (*vodka*), Aperol, puree z mango (*mango puree*), sok pomarańczowy (*orange juice*), sok cytrynowy (*lemon juice*)

#### Aperol Spritz 200 ml - 34.00 zł

Prosecco, Aperol, woda gazowana (*sparkling water*), pomarańcza (*orange*)

#### Campari Orange 250 ml - 32.00 zł

Campari, sok pomarańczowy (*orange juice*)

#### Cuba Libre 250 ml - 32.00 zł

rum Havana Club, coca cola, sok cytrynowy (*lemon juice*)

#### Cztery Róże dla Lucienne 300 ml - 34.00 zł

Wyborowa (*vodka*), syrop truskawkowy Monin (*strawberry sirup*) mus malinowy (*raspberry mousse*), sprite

#### Exotic Russian 300 ml - 32.00 zł

Wyborowa (*vodka*), likier Passoa, Grenadina, sprite

#### Gin & Tonic 250 ml - 29.00 zł

Seagram's Gin, tonic, limonka (*lime*)

#### Golden Eye 250 ml - 28.00 zł

Orzechówka (*hazelnut vodka*), Gin Seagram's, sok jabłkowy (*apple juice*)

#### Gorączka Sobotniej Nocy 300 ml - 32.00 zł

Wyborowa (*vodka*), Cointreau, sok pomarańczowy (*orange juice*), sok ananasowy (*pineapple juice*), Grenadina

#### Hugo 150 ml - 31.00 zł

Prosecco, syrop z czarnego bzu Monin (*elderberry sirup*), mięta (*mint*), limonka (*lime*)

#### John Lemon 250 ml - 30.00 zł

Cytrynowka (*lemon vodka*), syrop Monin limonkowy (*lime sirup*) woda gazowana (*sparkling water*), owoce cytrusowe (*citrus fruit*)

#### Kawa, kawusia, no no no ... 200 ml - 27.00 zł

Espresso, Baileys, syrop Monin karmelowy (*caramel sirup*), zimne mleko (*cold milk*)

#### Long Island Ice Tea 300 ml - 37.00 zł / 1200 ml - 109.00 zł

Wyborowa (*vodka*), Seagram's Gin, rum Havana Club, tequila Olmeca Silver, Cointreau, sok cytrynowy (*lemon juice*), coca cola

#### Lynchburg Lemonade 300 ml - 34.00 zł

Whisky Jack Daniels, Cointreau, syrop cukrowy (*sugar sirup*), sok cytrynowy (*lemon juice*), woda gazowana (*sparkling water*)

#### Mechaniczna Pomarańcza 300 ml - 32.00 zł

Malibu, świeżo wyciskany sok pomarańczowy (*freshly squeezed orange juice*), pomarańcza (*orange*), mięta (*mint*)

#### Mimoza 150 ml - 28.00 zł

Prosecco, świeżo wyciskany sok pomarańczowy (*freshly squeezed orange juice*)

#### Mojito 300 ml - 32.00 zł

rum Havana Club, cukier trzcinowy (*cane sugar*), woda gazowana (*sparkling water*), mięta (*mint*), limonka (*lime*)

#### Mojito malinowe 300 ml - 35.00 zł

rum Havana Club, cukier trzcinowy (*cane sugar*), woda gazowana (*sparkling water*), mięta (*mint*), limonka (*lime*), mus malinowy (*raspberry mousse*)

#### Mojito mango 300 ml - 32.00 zł

rum Havana Club, cukier trzcinowy (*cane sugar*), woda gazowana (*sparkling water*), mięta (*mint*), limonka (*lime*), puree z mango

#### Negroni Sbagliato 150 ml - 34.00 zł

Prosecco, Martini Rosso, Campari, pomarańcza (*orange*)

#### Po Drugiej Stronie Lustra 300 ml - 32.00 zł

Zołądkowa Gorzka (*digestive bitters*), sok cytrynowy (*lemon juice*), sok ananasowy (*pineapple juice*), sprite, plasterki ogórka (*cucumber slices*)

#### Pod Papugami 500 ml - 36.00 zł

cydr (*cider*), Wyborowa (*vodka*), sok ananasowy (*pineapple juice*)

#### Powrót Różowej Pantery 250 ml - 35.00 zł

Aperol, Wyborowa (*vodka*), sok pomarańczowy (*orange juice*), sok ananasowy (*pineapple juice*), Grenadina, pomarańcza (*orange*)

#### Sklepy Cynamonowe 350 ml - 35.00 zł

cydr (*cider*), sok jabłkowy (*apple juice*), syrop Monin cynamonowy (*cinnamon sirup*)

#### Szprycer 250 ml - 28.00 zł

białe wino wytrawne (*dry white wine*), woda gazowana (*sparkling water*), cytryna (*lemon*)

#### Tequila Sunrise 250 ml - 34.00 zł

Tequila Olmeca Gold, sok pomarańczowy (*orange juice*), Grenadina

#### Tom Collins 250 ml - 29.00 zł

Seagram's Gin, sok cytrynowy (*lemon juice*), syrop cukrowy (*sugar sirup*), woda gazowana (*sparkling water*)



## WÓDKI / VODKAS

|                                                                  |                                       |
|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Finlandia                                                        | 40 ml - 18.00 zł<br>0,7 l - 220.00 zł |
| Wyborowa / Polish rye pure vodka                                 | 40 ml - 14.00 zł<br>0,7 l - 160.00 zł |
| Żołądkowa Gorzka<br>/ Polish digestive bitters                   | 40 ml - 14.00 zł<br>0,7 l - 160.00 zł |
| Żołądkowa Gorzka z miętą<br>/ Polish digestive bitters with mint | 40 ml - 14.00 zł                      |
| Żubrówka<br>/ Polish rye and bison grass Vodka                   | 40 ml - 14.00 zł                      |
| Lubelska Cytrynowa<br>/ Polish Lemon Vodka                       | 40 ml - 14.00 zł                      |
| Soplica Malinowa<br>/ Polish Raspberry Vodka                     | 40 ml - 13.00 zł                      |
| Soplica Orzechowa<br>/ Polish Hazelnut Vodka                     | 40 ml - 14.00 zł                      |
| Soplica Pigwowa<br>/ Polish Quince Vodka                         | 40 ml - 14.00 zł                      |
| Soplica Śliwkowa<br>/ Polish Plum Vodka                          | 40 ml - 14.00 zł                      |
| Soplica Wiśniowa<br>/ Polish Cherry Vodka                        | 40 ml - 14.00 zł                      |

## LIKIERY / LIQUERS

|                                          |
|------------------------------------------|
| Advocat / 40 ml - 12.00 zł               |
| Aperol / 40 ml - 16.00 zł                |
| Bols Blue Curacao / 40 ml - 16.00 zł     |
| Baileys / 40 ml - 14.00 zł               |
| Cointreau / 40 ml - 18.00 zł             |
| Kahlua Coffee Liqueur / 40 ml - 16.00 zł |

# KONIAK



LA GRANDE MARQUE

WŁAŚCICIELE:

**Camus Frères, Cognac**

## INNIE ALKOHOLE / OTHER SPIRITS

|                                             |
|---------------------------------------------|
| Campari Bitter / 40 ml - 16.00 zł           |
| Gin Seagram's / 40 ml - 14.00 zł            |
| Jagermeister / 40 ml - 16.00 zł             |
| Krupnik / 40 ml - 14.00 zł                  |
| Passoa / 40 ml - 14.00 zł                   |
| Rum Bacardi Gold / 40 ml - 18.00 zł         |
| Rum Havana Club / 40 ml - 17.00 zł          |
| Rum Malibu / 40 ml - 16.00 zł               |
| Stock 84 Original Brandy / 40 ml - 16.00 zł |
| Tequila Olmeca Gold / 40 ml - 19.00 zł      |
| Tequila Olmeca Silver / 40 ml - 19.00 zł    |
| Whisky Ballantines / 40 ml - 19.00 zł       |
| Whisky Jack Daniels / 40 ml - 21.00 zł      |
| Whisky Jameson / 40 ml - 21.00 zł           |
| Whisky Johnnie Walker / 40 ml - 19.00 zł    |
| Whisky Jim Beam / 40 ml - 19.00 zł          |

