



Koneser

ŚNIADANIE breakfast 9³⁰-12⁰⁰ kawa/herbata w cenie*

ŚZAKSZUKA 44 zł

2 jajka, pomidory koktajlowe Ciliegini, chorizo, kozi ser, ciecioraka, kmin rzymski, kolendra, pieczywo 2 eggs, Ciliegini cherry tomatoes, chorizo, goat cheese, chickpeas, cumin, coriander, served with bread

ZESTAW SPÓŁDZIELNIA 39 zł

Dwa jajka na dowolny sposób, kiełbasa, bekon, pieczarka, pomidor, mix sałat, pieczywo, masło Two eggs (how you like them), sausage, bacon, champignon, tomato, mixed salad, bread, butter

JAJKA PO TURECKU 39 zł

Jajka poszetowe, labneh, sok z cytryny, mięta, kolendra, oliwa paprykowa, pieczywo Poached eggs, labneh yoghurt, lemon juice, mint, coriander, chilli olive oil, bread,

BRIOCHE ŚNIADANIOWA 36 zł

Brioche z jajkiem sadzonym, bekon, ser Mimolette, rukola, pomidor, czerwona cebula, majonez sweet chilli Breakfast brioche with fried egg, bacon, Mimolette cheese, rucola, tomato, red onion, sweet chilli mayo

ŚNIADANIE KLASYCZNE 34 zł

Twarożek z zielonym ogórkiem i koperkiem, wędzona szynka, pasta jajeczna, mix sałat, pieczywo, masło Cottage cheese with cucumber and dill, smoked ham, egg spread, mixed salad, bread and butter

Dodatki (4 zł): jajko, boczek / Add (4 zł): egg, bacon

*Dopłata do kaw specjalnych +8 zł / *complimentary tea or coffee, +8 zł for specials
*Mleko owsiane +4 zł / *oat milk +4 zł

BURGERY burgers

BIG BOY 56 zł

Dwa kotlety wołowe (400g), ser Mimolette, pomidor, sałata lodowa, czerwona cebula, ogórek konserwowy, majonez dijon, frytki lub mix sałat Two beef burgers (400g), Mimolette cheese, iceberg lettuce, red onion, pickled gherkin, tomato, dijon mayo, chips or mixed salad

BURGER SPÓŁDZIELNIA 50zł

Wotowina (200g), gorgonzola, bekon, czerwona cebula, pomidor, ogórek konserwowy, sałata lodowa, majonez dijon, frytki lub mix sałat Beef (200g), gorgonzola, bacon, iceberg lettuce, red onion, tomato, pickled gherkin, dijon mayo, your choice of chips or mixed salad

KLASYK CHEESE 46 zł

Wotowina (200g), ser Mimolette, czerwona cebula, pomidor, ogórek konserwowy, sałata lodowa, majonez dijon, frytki lub mix sałat Beef (200g), Mimolette cheese, red onion, tomato, pickled gherkin, iceberg lettuce, dijon mayo, your choice of chips or mixed salad

Dodatki (4 zł): bekon / Mimolette / jalapeño Add (4 zł): bacon / Mimolette / jalapeño

Zamiana frytek na frytki z batata +5 zł / Change chips for sweet potato chips +5 zł

Zamiana burgera wotowego na wegański 0 zł / Change beef for vegan burger 0 zł

PRZYSTAWKI starters

ANTIPASTI (4 LUB 2 OS./ 4 OR 2 PERS.) 98/56 zł

Selekcja włoskich serów, Mozzarella di Buffalo, szynka Coppa, salami Spianata, Prosciutto di Parma, oliwki, kapary, suszone pomidory, pieczywo Selected Italian cheeses, Mozzarella di Buffalo, Coppa ham, Spianata salami, Prosciutto di Parma, olives, capers, sundried tomatoes, bread

KREWETKI KLASYCZNE 60 zł

8 krewetek w maślanym sosie z białego wina, czosnek, cebulka, grillowana cytryna, chilli, syrop yuzu, natka pietruszki, podane z bagietką 8 prawns in a buttery white wine sauce, garlic, onion, grilled lemon, chilli, yuzu syrup, parsley, served with baguette

TATAR WOŁOWY Z DOMOWYM MAJONEZEM 54 zł

Tatar z polędwicy wołowej, marynowane grzyby leśne, korniszony musztardowe, kapary, cebulki balsamiczne, sos holenderski, Grana Padano, oliwa ziołowa, aioli z czarnego czosnku, pieczywo Beef sirloin steak tartare, marinated wild mushrooms, mustard cornichons, capers, balsamic pearl onions, hollandaise sauce, Grana Padano, herb olive oil, black garlic aioli, bread

FOCACCIA Z GRZYBAMI / AL PARMA 40 zł

Focaccia własnego wypieku, grzyby leśne w oliwie, pieczone kasztany, rukola, Grana Padano, rozmaryn lub: Focaccia własnego wypieku, Prosciutto di Parma, pesto z karczochami, anchois, czosnkiem, pomidorami malinowymi i suszonymi, Grana Padano Home-made foccacia, forest mushrooms in olive oil, baked chestnuts, rucola, Grana Padano, rosemary or: Home-made foccacia, Parma ham, pesto with raspberry tomatoes, artichokes, sundried tomatoes, anchovies and sundry, Grana Padano

BUFFALO WINGS 5/10 szt. 24/40 zł

Skrzydła w naszym pikantnym sosie, słupki warzyw, sos ranch Chicken wings in our hot and spicy sauce, vegetable sticks, ranch sauce

FRYTKI / FRYTKI Z BATATA 17/25 zł

Grube frytki z polskiego ziemniaka i ketchup lub frytki z batata i aioli z czarnego czosnku Thick-cut Polish potato chips with ketchup or sweet-potato chips with black garlic aioli

ZUPY soups

FRANCUSKA ZUPA RYBNA BOUILLABASSE 42 zł

Wywar rybny, owoce morza, łosoś, pomarańcza, pomidory, fenkuł, cebula, por, czosnek, tymianek, anyż, batat Fish stock, frutti di mare, salmon, orange, tomatoes, fennel, onion, leek, garlic, thyme, anise, sweet potato

ZALEWAJKA Z PRAŻOKIEM 38 zł

Zalewajka z siekanymi grzybami leśnymi, prażoki, świeży majeranek, chips z pancetty Traditional zalewajka with chopped wild mushrooms, prażoki potatoes, fresh majoram and pancetta chip

DESERY desserts

CZEKOLADOWE BROWNIE 32 zł

Czekoladowe brownie, purée owocowe, świeże owoce, lody, mięta Chocolate brownie, fruit purée, fresh fruit, ice cream, fresh mint

MUS DUBAJSKI 30 zł

Ciasto kataifi, pasta pistacjowa, mus sernikowy, czekolada, pistacje Kataifi pastry, pistachio paste, cheese-cake mousse, chocolate, pistachios

DESER DNIA dessert of the day 28 zł

DANIA GŁÓWNE main dishes

STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ 140 zł

Polędwica wołowa (250g), tostowana sałata rzymska, dressing Cezar, masło czosnkowe, sos do wyboru Premium sirloin steak (250g), chips, toasted romaine lettuce, Caesar dressing, garlic butter, your choice of sauce*

* Nasze sosy do wyboru: Gorgonzola z pietruszką lub zielony pieprz z whisky *
* Our steak sauces: Gorgonzola and parsley or green peppercorns and whisky *

ŁOSOŚ W BOURBONIE 2.0 72 zł

Łosoś (180g), brokuł bimi, purée z fenkuła, oliwa bazyliowa, czosnek Bourbon glazed salmon, bimi broccoli, fennel purée, basil olive oil, garlic

ŻEBERKA SLOW-ROAST 71 zł

Wolnopieczona glazurowana żeberka wieprzowa, ziemniak gratin, tostowana sałata rzymska, dressing Cezar, Grana Padano Slow-roast glazed pork ribs served with chips, toasted romaine lettuce, Caesar dressing and Grana Padano

POLIKI WOŁOWE 72 zł

Poliki wołowe wolnogotowane w czerwonym winie, purée chrzanowe, glazurowane warzywa, wędzony demi-glace, oliwa bazyliowa Slow-braised beef cheeks in red wine, horseradish purée, glazed vegetables, smoked demi-glace, basil olive oil

CHICKEN SUPREME 62 zł

Pierś z kurczaka supreme, purée z kukurydzy, kolba kukurydzy, maślan pak choi, oliwa bazyliowa, kruszone nachosy Chicken supreme breast, corn purée, corn cob, buttery pak choi, basil olive oil, nacho crumble

LUNCH pon-pt, od 11:00 do 16:00 37zł, +kompot 12zł

OBOWIĄZUJE W TYGODNIACH NIEPARZYSTYCH:

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
ZUPA	Rosół z kaczki z makaronem	Barszcz czerwony	Krem z kukurydzy	Zalewajka	Zupa rybna z krewetkami
DANIE MIĘSNE	Devolay z ziemniakami i surówką	Pulpety w sosie śmietanowo-koperkowym na puree ziemniaczanym	Chilli con carne	Rolada z kurczaka z suszonym pomidorem na puree ziemniaczanym	Łosoś w Bourbonie na puree ziemniaczanym z pieczonymi warzywami
DANIE WEGE	Ravioli z borowikami w sosie śmietanowo-grzybowym	Ravioli z borowikami w sosie śmietanowo-grzybowym	Ravioli z borowikami w sosie śmietanowo-grzybowym	Ravioli z borowikami w sosie śmietanowo-grzybowym	
PIZZA MIĘSNA	Pizza capricciosa	Pizza capricciosa	Pizza capricciosa	Pizza capricciosa	Pizza capricciosa
PIZZA WEGE	Pizza margherita	Pizza margherita	Pizza margherita	Pizza margherita	Pizza margherita
BURGER	Burger crispy chicken z colesławem	Burger crispy chicken z colesławem	Burger crispy chicken z colesławem	Burger crispy chicken z colesławem	Burger crispy chicken z colesławem

OBOWIĄZUJE W TYGODNIACH PARZYSTYCH:

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
ZUPA	Rosół z kaczki z makaronem	Zupa ogórkowa	Zupa cebulowa z grzankami	Zupa pieczarkowa	Zupa rybna z krewetkami
DANIE MIĘSNE	Cordon bleu z puree ziemniaczanym i surówką	Kotlet schabowy z puree ziemniaczanymi i mizeria	Kotlet mielony z ziemniakami gotowanymi z koperkiem z surówką	Boeuf bourguignon z kaszą gryczaną	Fish and chips z frytkami i mixem sałat
DANIE WEGE	Ravioli z trufkami w sosie mascarpone-gorgonzola	Ravioli z trufkami w sosie mascarpone-gorgonzola	Ravioli z trufkami w sosie mascarpone-gorgonzola	Ravioli z trufkami w sosie mascarpone-gorgonzola	
PIZZA MIĘSNA	Pizza capricciosa	Pizza capricciosa	Pizza capricciosa	Pizza capricciosa	Pizza capricciosa
PIZZA WEGE	Pizza margherita	Pizza margherita	Pizza margherita	Pizza margherita	Pizza margherita
BURGER	Burger z szarpaną wieprzowiną z surówką	Burger z szarpaną wieprzowiną z surówką	Burger z szarpaną wieprzowiną z surówką	Burger z szarpaną wieprzowiną z surówką	Burger z szarpaną wieprzowiną z surówką

SALATKI salads pieczywo w cenie

TAJSKA SAŁATKA Z KACZKĄ/VEGE KACZKĄ 58/62 zł

Kaczka konfitowana/wege, orzeszki, ogórek, marchew, czerwona cebula, kolendra, mięta, purée z mango i chilli, szczypiorek, dressing sezam, bagietka Confit duck meat or vegetarian duck, peanuts, cucumber, carrot, red onion, coriander, mint, mango and chilli purée, chives, sesame dressing, baguette

LEMONGRASS CHICKEN 56 zł

Kurczak, rozponka, ogórek, pomidorki cherry, bazylia, Grana Padano, cebula czerwona, cytrynowy sos cezaj, granat, cebulki marynowane, chimichurri, bagietka Chicken, mâche, cucumber, cherry tomatoes, basil, Grana Padano, red onion, pomegranate, lemon caesar dressing, marinated onions, chimichurri, bread

PASTY pasta

CZARNE LINGUINE 68 zł

Krewetki na maśle z czosnkiem i mascarpone, pomidorki cherry, chilli, szalotka, Linguine al Nero di Seppia Butter-fried prawns with garlic and mascarpone, cherry tomatoes, shallots, chilli, Linguine al Nero di Seppia

BEEF UDON 58 zł

Makaron Udon, marynowana wołowina, sos sweet chili, pak choy, marchewka, fasola edamame, czerwona cebula, kolendra, sezam, kiełki fasoli, limonka Udon noodles, marinated beef, sweet chilli sauce, pak choy, edamame beans, carrot, red onion, fresh coriander, sesame seeds, bean sprouts, lime

GNOCCHI TRUFLOWE Z BOCZNIAKIEM 54 zł

Gnocchi, pasta truflowa, bocznik, mascarpone, por, Grana Padano, czosnek, szpinak baby, rukola Gnocchi, truffle paste, mascarpone, oyster mushrooms, leek, garlic, Grana Padano, baby spinach, rucola

PIZZA pizza 30 cm

01.GAMBERI 61 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, krewetki, pomidorki cherry, czosnek, natka, chilli Tomato sauce, mozzarella, prawns, cherry tomatoes, garlic, parsley, chilli

02. QUATTRO FORMAGGI 54 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano, Ricotta, pieprz Tomato sauce, mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano, Ricotta, pepper

03. PARMA 56 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, Burrata, Prosciutto di Parma, Grana Padano, rukola Tomato sauce, mozzarella, Burrata, Prosciutto di Parma, Grana Padano, rucola

04.INFERNALE 53 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, pikantne salami Spianata, jalapeño, płatki chilli Tomato sauce, mozzarella, spicy Spianata salami, jalapeños, chilli flakes

05.CAPRICCIOSA 46 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki, oliwki Tomato sauce, mozzarella, ham, champignons, olives

06.TAMIZO 49 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, pikantne salami Spianata, Gorgonzola Tomato sauce, mozzarella, spicy Spianata salami, Gorgonzola

07. SALAME 48 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, salami dojrzewające, Grana Padano, czerwona cebula, rukola Tomato sauce, mozzarella, aged salami, Grana Padano, red onion, rucola

08.MARGHERITA 40 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, świeża bazylia Tomato sauce, mozzarella, fresh basil

09. KIDS PIZZA (MARGHERITA/PROSCIUTTO/HAWAJSKA) –22CM 32 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, opcja +szynka, +ananas Tomato sauce, mozzarella, optional +ham, +pineapple

pizza może być wydawana w innym czasie niż pozostałe dania
***our pizza may be served separately from other dishes ***



Koneser

MENU DLA DZIECI kids menu

PIZZA MARGHERITA (30CM)  **40 zł**
Sos pomidorowy, mozzarella, świeża bazylia  Tomato sauce, mozzarella, fresh basil

SPAGHETTI **28 zł**
Bucatini w sosie pomidorowym z mięsem indyczo-wołowym, serem Grana Padano i bazylią  Bucatini in tomato sauce with turkey and beef, Grana Padano cheese and basil

SZKRABOBURGER  **30 zł**
Burger wołowy 200g, bułka, ketchup  Beef burger 200g, bun, ketchup


KIDS PIZZA (MARGHERITA / PROSCIUTTO / HAWAJSKA) ~22CM **32 zł**
Sos pomidorowy, mozzarella, opcja: +szynka, +ananas  Tomato sauce, mozzarella, optional: +ham, +pineapple

ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM **22 zł**
Zupa ze świeżych pomidorów na warzyze drobiowym, makaron  Fresh tomato soup, chicken stock, noodles

FRYTKI / FRYTKI Z BATATA  **17/25 zł**
Grube frytki z polskiego ziemniaka i ketchup lub frytki z batata podane z aioli z czarnego czosnku  Thick-cut Polish potato chips with ketchup or sweet-potato chips with black garlic aioli

DESERY desserts

CZEKOLADOWE BROWNIE **32 zł**
Czekoladowe brownie, purée owocowe, świeże owoce, lody, mięta  Chocolate brownie, fruit purée, fresh fruit, ice cream, fresh mint

MUS DUBAJSKI **30 zł**
Ciasto kataifi, pasta pistacjowa, mus sernikowy, czekolada, pistacje  Kataifi pastry, pistachio paste, cheese-cream mousse, chocolate, pistachios

NALEŚNIKI Z CUKREM PUDREM **20 zł**
Naleśniki opruszone cukrem pudrem  Pancakes sprinkled with powdered sugar

DESER DNIA dessert of the day **28 zł**

czas oczekiwania: 20-40 min / waiting time: 20-40 minutes
pizza może być wydawana w innym czasie niż pozostałe dania
our pizza may be served separately from other dishes
informacja o alergenach u menażera / allergen info - ask the manager

KAWA/HERBATA coffee/tea

VANILLA CAPPUCCINO* **23 zł**
(espresso, mleko, syrop waniliowy, cynamon)
CLASSIC MATCHA LATTE* / iced or hot/ (matcha, mleko) **24 zł**
-polecamy z syropem waniliowym +1 zł
CAFFÈ LATTE GRANDE* **25 zł**
ESPRESSO FIZZ* (doppio, tonic Schweppes, cukier trzcinowy, limonka) **21 zł**

CAFFÈ LATTE **21 zł**
CAPPUCCINO **19 zł**
ESPRESSO DOPPIO **16 zł**
AMERICANO **16 zł**
ESPRESSO **13 zł**
HERBATA tea **14 zł**

Do śniadania kawa lub herbata w cenie / Breakfast includes tea or coffee
*Dopłata do kaw i herbat specjalnych +8 zł / *Speciality teas and coffees +8 zł
Mleko owsiane +4 zł / Oat milk +4 zł

ROZGRZEWAJĄCE NAPOJE hot drinks

HERBATA ZIMOWA Winter tea **26 zł**
czarna herbata, jabłko, imbir, cytryna, cynamon, goździki, rozmaryn, miód
PUMPKIN SPICE LATTE **26 zł**
espresso, mleko, syrop korzenny, bita śmietana, cynamon
GRZANE WINO mulled wine **26 zł**
Primitivo 150 ml, pomarańcza, żurawina, miód, cynamon, goździki, anyż
GRZANE PIWO mulled beer **30 zł**
Miłostaw Pilsner 500 ml, pomarańcza, imbir, cynamon, goździki, anyż, miód

LETNIE NAPOJE summer drinks

LEMONIADA CYTRYNOWA szklanka/dzbanek **20/38 zł**
home-made citrus lemonade, glass/jug
LEMONIADA MARAKUJA szklanka/dzbanek **20/38 zł**
home-made passion fruit lemonade, glass/jug
ŚWIEŻY SOK pomarańczowy / grejpfrutowy / mix **25 zł**
freshly squeezed orange / grapefruit / mixed juice

NAPOJE soft drinks

PEPSI  **12 zł**
PEPSI ZERO  **12 zł**
7-UP  **12 zł**
MIRINDA  **12 zł**
SCHWEPES TONIC  **12 zł**
SOK pomarańcza / jabłko / porzeczka **12 zł**
orange / apple / blackcurrant juice
LIPTON ICE TEA  **12 zł**
RED BULL **19 zł**
WODA GAZOWANA / NIEGAZOWANA  **10 zł**
sparkling / still mineral water
DZBANEK WODY Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ 1L **26 zł**
jug of sparkling or still water, mint and lemon

WÓDKA vodka **40 ml**
FINLANDIA VODKA 40 ml / 0,5 l **19/179 zł**
FINLANDIA SMAKOWA 40 ml / 0,7 l **19/320 zł**
lime, mango, cranberry, grapefruit, redberry, blackcurrant
BELVEDERE 40 ml / 0,7 l **27/399 zł**
GORZKA ŻOŁĄDKOWA 40 ml / 0,5 l **18/149 zł**
SOPLICA WIŚNIOWA 40 ml / 0,5 l **18/149 zł**

WHISKY whisky **40 ml**
JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKEY 40 ml / 0,7 l **23/319 zł**
JACK DANIEL'S TENNESSEE FIRE / HONEY / APPLE **23 zł**
GENTLEMAN JACK RARE TENNESSEE WHISKEY **26 zł**
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL TENNESSEE WHISKEY **36 zł**
JACK DANIEL'S TRIPLE MASH TENNESSEE WHISKEY **36 zł**
WOODFORD RESERVE 40 ml / 0,7 l **32/525 zł**
GLEN DRONACH 15YO **65 zł**
BEN RIACH THE TWELVE **38 zł**
BEN RIACH THE SMOKY TWELVE **39 zł**
JAMESON 40 ml / 0,7 l **23/319 zł**

COGNAC HENNESSY VS **32 zł**

TEQUILA tequila **40 ml**
EL JIMADOR REPOSADO 40 ml / 0,7 l **22/339 zł**
EL JIMADOR BLANCO 40 ml / 0,7 l **22/339 zł**


RUM rum **40 ml**
BACARDI Carta Negra / Carta Blanca **21 zł**

GIN gin **40 ml**
GORDON'S **22 zł**
BOMBAY SAPPHIRE **23 zł**
GORDON'S PREMIUM PINK **22 zł**

LIKIER liqueur **40 ml**
JÄGERMEISTER 40 ml / 0,7 l **19/299 zł**
BAILEY'S / KAHLUA **18 zł**
CAMPARI 20 / 40 ml **11/19 zł**
APEROL 20 / 40 ml **11/19 zł**

WERMUT vermouth **80 ml**
MARTINI **22 zł**
Extra Dry / Bianco / Rosato / Rosso


REZERWACJE TEL: 533 150 716
PRZY REZERWACJACH NIE DZIELIMY RACHUNKÓW / NO BILL SPLITTING FOR RESERVATIONS
+10%/0 ZA OBSŁUGĘ KELNERSKĄ PRZY REZERWACJACH POWYŻEJ 3 OS.
WAITER SERVICE CHARGE FOR RESERVATIONS +3 PERSONS

WINO wine **150/500/750 ml**
  

CIGNOMORO PEPE NERO PRIMITIVO DI SALENTO  **180 zł**
czerwone/red (Primitivo) - Włochy
FANTAZZY PASSION BLEND ROUGE **30/90/115 zł**
czerwone/red (Grenache/Syrah/Merlot) Languedoc - Francja
LE PETIT ÉTOILÉ CHARDONNAY 0%  **28/78/100 zł**
białe, bio niefermentowane 0% / white, organic non-fermented 0% - Francja
CASA PECUNIA INSIGHT MONTEPULCIANO **26/75/94 zł**
czerwone/red (Montepulciano d'Abruzzo DOC) - Włochy

SETTESOLI GRILLO APPASSIMENTO **26/75/94 zł**
białe/white (Grillo) - Włochy
ME RIESLING PFALZ **24/66/80 zł**
białe/white (Riesling) - Niemcy

WINO Z KIJA draught house wine **150/500/1000 ml**
  
PRIMITIVO / PINOT GRIGIO **19/59/96 zł**
draught red or white wine

WINO MUSUJĄCE sparkling wine **150/500/1000 ml**
  
WINO FRIZZANTE Z KIJA **19/59/96 zł**
draught frizzante wine

G.H. MUMM, LE DEMI-SEC  **400 zł**
BIENVENIDO CAVA BRUT  **120 zł**

PIWO I CYDR beer and cider


SPÓŁDZIELNIA PILS **24 zł**
SPÓŁDZIELNIA BEZALKOHOLOWE ~0% **24 zł**
MIEOSŁAW PSZENICZNE **23 zł**
MIEOSŁAW IPA **23 zł**
FORTUNA CZARNE MIODOWE **23 zł**
FORTUNA MIRABELKA **23 zł**
KOMES PORTER BAŁTYCKI **25 zł**
MIEOSŁAW BEZALKOHOLOWY IPA ~0% **23 zł**
MIEOSŁAW BEZALKOHOLOWY PSZENICZNY ~0% **23 zł**
FORTUNA CZARNE BEZALKOHOLOWE ~0% **23 zł**
CYDR MIEOSŁAWSKI PÓŁSŁODKI **23 zł**

PIWO Z KIJA / DRAUGHT BEER 300 ml / 500 ml **20/24 zł**



6	5	9		1	2	8	
1				5		3	
2			8			1	
			1	3	5		7
8			9				2
		3		7	8	6	4
3		2			9		4
					1	8	
		8	7	6			

DRINKI drinks



PORNSTAR SPRITZ  **39 zł**
PASSOA 40 ml, Frizzante 120 ml, marakuja, limonka, woda gazowana  PASSOA 40 ml, Frizzante 120 ml, passion fruit, lime, sparkling water



APEROL SPRITZ  **39 zł**
APEROL 80 ml, Frizzante 120 ml, woda gazowana  APEROL 80 ml, Frizzante 120 ml, sparkling mineral water

HUGO SPRITZ  **34 zł**
Frizzante 120 ml, syrop z kwiatów bzu, limonka, mięta, woda gazowana  Frizzante 120 ml, elderberry flower syrup, lime, mint, sparkling mineral water

LONG ISLAND ICED TEA  **45 zł**
FINLANDIA VODKA 20 ml, TEQUILA EL JIMADOR 20 ml, COINTREAU 20 ml, FORDS GIN 20 ml, BACARDI 20 ml, Pepsi Cola, 1/2 limonki  FINLANDIA VODKA 20 ml, TEQUILA EL JIMADOR 20 ml, COINTREAU 20 ml, FORDS GIN 20 ml, BACARDI 20 ml, Pepsi Cola, 1/2 lime

WOODFORD OLD FASHIONED  **39 zł**
WOODFORD RESERVE 40 ml, syrop klonowo-pomarańczowy, angostura, woda gazowana  WOODFORD RESERVE 40 ml, maple-orange syrup, angostura, sparkling mineral water

PORNSTAR MARTINI  **42 zł**
FINLANDIA VODKA 40 ml, 20 ml PASSOA, FRIZZANTE 50 ml, syrop waniliowy, marakuja  FINLANDIA VODKA 40 ml, PASSOA 20 ml, FRIZZANTE 50 ml, vanilla syrup, passion fruit

WHISKEY SOUR  **35 zł**
JACK DANIEL'S 40 ml, sok z cytryny, syrop cukrowy, angostura, białko  JACK DANIEL'S 40 ml, lemon juice, syrup, angostura, egg white

MARGARITA  **35 zł**
TEQUILA EL JIMADOR 40 ml, COINTREAU 20 ml, 1/2 limonki, sól  TEQUILA EL JIMADOR 40 ml, COINTREAU 20 ml, 1/2 lime, salt

COSMOPOLITAN  **38 zł**
FINLANDIA VODKA 40 ml, COINTREAU 20 ml, 1/2 limonki, sok żurawinowy  FINLANDIA VODKA 40 ml, COINTREAU 20 ml, 1/2 lime, cranberry juice

NEGRONI  **38 zł**
FORDS GIN 30 ml, MARTINI ROSSO 30 ml, CAMPARI 30 ml  FORDS GIN 30 ml, MARTINI ROSSO 30 ml, CAMPARI 30 ml

CUBA LIBRE  **34 zł**
BACARDI CARTA BLANCA 40 ml, Pepsi Cola, 1/2 limonki  BACARDI CARTA BLANCA 40 ml, Pepsi Cola, 1/2 lime

MOCKTAILE BEZALKOHOLOWE mocktails ~0%

VIRGIN PORNSTAR MARTINI **32 zł**
MARTINI FLOREALE 40 ml, Chardonnay Sparkling 0% 50 ml, pulpa z marakuji, syrop waniliowy, sok z cytryny, białko  MARTINI FLOREALE 40 ml, Chardonnay Sparkling 0% 50 ml, passion fruit pulp, vanilla syrup, lemon juice, egg white

MARTINI VIBRANTE SPRITZ **32 zł**
80 ml MARTINI VIBRANTE, 120 ml CHARDONNAY SPARKLING 0%, grejpfrut, woda gazowana  80 ml MARTINI VIBRANTE, 120 ml CHARDONNAY SPARKLING 0%, grapefruit, sparkling water

KUCHNIA CZYNNNA:
W NIEDZIELE I PONIEDZIAŁKI DO 20:00
WTORKI, ŚRODY I CZWARTKI DO 21:00
PIĄTKI I SOBOTY DO 23:00

DANIA