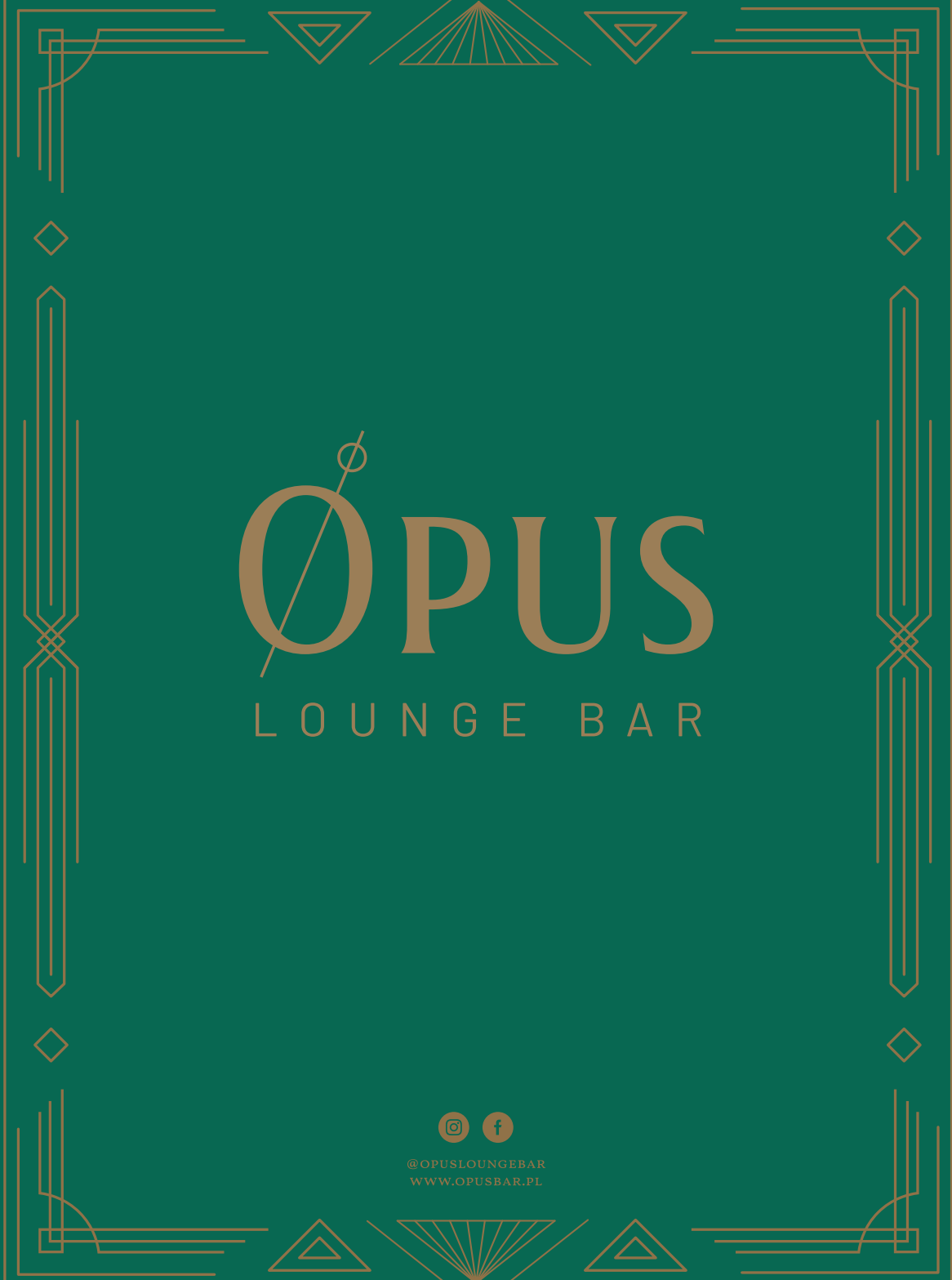




OPUS

LOUNGE BAR



@OPUSLOUNGE BAR
WWW.OPUSBAR.PL

SIGNATURE COCKTAIL



GOLDEN HOPE

RUM / ZIOŁA / BRZOSKWINIA
/ CYTRYNA / DYM
RUM / HERBS / PEACH
/ LEMON / SMOKE

60 ZŁ

Inspiracją do skomponowania Golden Hope był znajdujący się w sąsiedztwie naszego hotelu zamek królewski na Wawelu, a konkretnie kolekcja znajdujących się tam arrasów. Ogromną część tych ręcznie tkanych dzieł sztuki stanowią motywy fauny i flory. I tak właśnie w szkło o kształcie łabędzia, którego często możemy spotkać pływającego na zakolu Wisły, zamknęliśmy koktajl na bazie rumu z Barbadosu. Sam trunek odwołuje się do występujących na arrasach motywów - wówczas coraz popularniejszych - podróży do najdalszych zakątków świata.

Composition of Golden Hope was inspired by the Wawel Royal Castle and its collection of tapestries. In a great part of these hand-woven works of art you will find flora and fauna motifs. That is why we have decided to sealed a cocktail based on Barbados rum in a swan-shaped glass. Form was inspired by the swans which you can often find floating on a bend of the Vistula River and the spirit itself refers to the motifs of travels to the farthest corners of the world appearing on the tapestries - then increasingly popular.



@OPUSLOUNGE BAR
WWW.OPUSBAR.PL

*Uprzejmie informujemy, iż do stolika od 5 osób,
doliczany jest serwis w wysokości 10% wartości rachunku.*

10% service charge will be added to the bill for parties of 5 people or more

BESPOKE
COCKTAILS

NOIR

Słodko-gorzki balans z wyraźną czekoladową nutą. Dla tych, którzy lubią się zanurzyć w intensywnych smakach z odrobiną słodyczy.

A bitter-sweet balance with a distinct chocolate note. For those who like to dive into bold flavors with a touch of sweetness.



BOTUCAL MANTUANO RUM /
BITTER FUSETTI CACAO / TRIPLE SEC
BOTUCAL MANTUANO RUM /
BITTER FUSETTI CACAO / TRIPLE SEC

45 ZŁ

WHISPER

Ten koktajl to cichy dialog między świeżością a owocowym aromatem, gładki i przyjemny na każdym łyku.

This cocktail is a quiet dialogue between freshness and fruity aroma, smooth and pleasant with every sip.



WOODFORD RESERVE BOURBON / LIKIER
BRZOSKWINIOWY / AMARO MONTENEGRO / MIĘTA
WOODFORD RESERVE BOURBON / PEACH LIQUEUR
/ AMARO MONTENEGRO / MINT

45 ZŁ

BREEZE

Śródziemnomorski klimat z ziołową świeżością
i delikatną słodyczą. Orzeźwia i pozostawia
przyjemne uczucie lekkości.

Mediterranean vibe with herbal freshness
and gentle sweetness. Refreshes and leaves
a pleasant light feeling.

GIN MARE / NOILLY PRAT DRY / GREJPFRUT /
TYMIANEK / MIÓD / CYTRYNA / BIAŁKO
GIN MARE / NOILLY PRAT DRY / GRAPEFRUIT /
THYME / HONEY / LEMON / EGG WHITE

50 ZŁ



BLUSH

Subtelny, kwiatowy i lekko owocowy, z nutą
pikantnego zaskoczenia. Odświeża i pobudza
do nowych doznań.

Subtle, floral, and slightly fruity with a spicy twist.
Refreshes and awakens new sensations.

LILLET ROSE / PROSECCO / RABARBAR /
RÓŻOWY PIEPRZ
LILLET ROSE / PROSECCO / RHUBARB /
PINK PEPPER

40 ZŁ



GLOW

Ciepły, słodki blask w szklance – Glow to koktajl, który rozświecila nawet najbardziej pochmurne dni.

Warm, sweet glow in a glass – Glow is a cocktail that brightens even the gloomiest days.



KOSKENKORVA WÓDKA WANILIA / MARTINI

AMBRATO / GRUSZKA / CYTRYNA /

MIÓD GRYCZANY / PROSECCO

KOSKENKORVA VANILLA VODKA / MARTINI

AMBRATO / PEAR / LEMON /

BUCKWHEAT HONEY / PROSECCO

45 ZŁ

CHEST

Smak tajemnicy i przygody ukryty w pirackim skarbie. Wytrawne, dymne, i zaskakująco głębokie doznania.

The taste of mystery and adventure hidden in a pirate's treasure. Dry, smoky, and surprisingly deep sensations.



LUSTAU OLOROSO SHERRY / CALVADOS BOULARD

V.S.O.P / LAPSANG SOUCHONG / KAKAO / DYM

LUSTAU OLOROSO SHERRY / CALVADOS BOULARD

V.S.O.P / LAPSANG SOUCHONG / COCOA / SMOKE

50 ZŁ

CHILL

Orzeźwiająca kremowość połączona z chłodnym oddechem mięty i ogórka. Idealny deserowy koktajl na gorące dni.

Refreshing creaminess combined with the cool breath of mint and cucumber. A perfect dessert cocktail for hot days.

LIKIER MIĘTOWY / PLANTERAY 3 STARS RUM / LIKIER
KAKAO / BRANCA MENTA / OGÓREK / ŚMIETANKA
MINT LIQUEUR / PLANTERAY 3 STARS RUM / COCOA
LIQUEUR / BRANCA MENTA / CUCUMBER / CREAM

40 ZŁ



LUME 0%

Orzeźwiający i lekki koktajl bezalkoholowy, z japońską herbatą i owocową świeżością. Doskonały wybór, gdy chcesz poczuć naturalną energię.

A refreshing and light non-alcoholic cocktail, featuring Japanese tea and fruity freshness.
A perfect choice when you want to feel natural energy.

GORDON'S 0% GIN / OWOCOWA SENCHA /
CYTRYNA / TONIC
GORDON'S 0% GIN / FRUIT SENCHA /
LEMON / TONIC

35 ZŁ





@OPUSLOUNGEBAR
WWW.OPUSBAR.PL

*Uprzejmie informujemy, iż do stolika od 5 osób,
doliczany jest serwis w wysokości 10% wartości rachunku.*

10% service charge will be added to the bill for parties of 5 people or more

The book cover features a complex Art Deco geometric pattern. A central diamond shape contains the title. This is surrounded by a square frame with decorative corner and mid-point elements. The entire design is enclosed in a wide border with stylized sunburst motifs at the corners and vertical bar-like elements on the sides. The color palette is monochromatic, using dark brown lines on a tan background.

CLASSIC
COCKTAILS

HEMINGWAY DAIQUIRI

Stworzony na wzór klasycznego Daiquiri, który był ulubionym koktajlem Ernesta Hemingwaya (odpowiedzialnego zresztą za jego światową sławę). Wybieraną przez pisarza wersją była ta mocniejsza, z podwójnym białym rumem - zwana Papa Doble. Istnieją pogłoski, że najlepsze daiquiri podają w Hawanie, w słynnej La Floridita. Z pewnością warto sprawdzić będąc w okolicy.

Inspired by the classic Daiquiri, Ernest Hemingway's favorite cocktail who was responsible for its worldwide fame. His favorite version was the stronger one, with double white rum - called Papa Doble. As urban legend has it, they serve the best daiquiri in Havana, at the famous La Floridita. Definitely worth trying if you were in the neighborhood.

RUM / LIMONKA / GREJPFRUT / LIKIER MARASCHINO
RUM / LIME / GRAPEFRUIT / MARASCHINO LIQUEUR

45 ZŁ

APPLETINI

Uważa się, że przepis na koktajl Apple Martini powstał w latach 90., kiedy serwowano go w barze w Los Angeles w Kalifornii. Nazywał się wtedy Adam's Apple Martini (Martini Jabłka Adama), a ostatecznie stało się Apple Martini lub Appletini.

The Apple Martini cocktail recipe is believed to have originated in the 90s when it was served in a bar in Los Angeles, California. It was called Adam's Apple Martini, then eventually became the Apple Martini or Appletini.

WÓDKA / LIKIER JABŁKOWY / CYTRYNA
VODKA / APPLE LIQUER / LEMON

40 ZŁ

SAZERAC

W 1838 roku we francuskiej części Nowego Orleanu, Antoine Peychaud - aptekarz oraz twórca esencji ziołowych o nazwie Sazerac - wraz z gronem przyjaciół podczas jednego ze spotkań degustowali mieszanekę cognacu oraz esencji własnej produkcji. Receptura okazała się strzałem w dziesiątkę i szybko się rozpowszechniła. Obecnie Sazerac jest jednym z najpopularniejszych koktajli nowoorleańskich.

in 1838, in the French part of New Orleans, Antoine Peychaud - a pharmacist and composer of herbal essences called Sazerac - with a group of friends, during one of their meetings, have tasted a mixture of cognac and their essences. The recipe turned out to be a hit and quickly spread. Today, Sazerac is one of the most popular New Orleans cocktails.

COGNAC / ŻYTNIA WHISKY / ABSYNT /
CUKIER TRZCINOWY / PEYCHAUD'S BITTER
COGNAC / RYE WHISKEY / ABSINTHE / CANE SUGAR / PEYCHAUD'S BITTER

55 ZŁ

VIEUX CARRÉ

Nazwa koktajlu pochodzi z języka francuskiego i oznacza „Stary plac”. Odnosi się do najstarszej dzielnicy Nowego Orleanu, w której, w hotelu Monteleone znajduje się Carousel Bar. Sam bar faktycznie jest prawdziwą karuzelą, która co 15 minut wprawia w ruch wszystkie krzesła barowe i przesuwa je o jedno miejsce, a jego szef w 1938 roku opracował recepturę Vieux Carré.

This great recipe was developed in 1938 by the head of the Carousel Bar at the Monteleone Hotel in New Orleans. This bar is actually a carousel that sets all the bar chairs in motion and moves them one seat every 15 minutes! The name of the cocktail bar comes from the French, which translates as "Old Square" - the oldest neighborhood in New Orleans, dating back to French colonial times.

COGNAC / ŻYTNIA WHISKY / LIKIER BENEDICTINE D.O.M
/ RED VERMOUTH / BITTERS
COGNAC / RYE WHISKY / BENEDICTINE D.O.M. LIQUEUR
/ RED VERMOUTH / BITTERS

55 ZŁ

AVIATION

Koktajle od zawsze konsekwentnie odzwierciedlają trendy, modę i ikony swoich czasów zarówno w składnikach, jak i nazwach. Lata 20. i 30. XX wieku często są określane „Złotą Erą Lotnictwa”, łatwo można się domyślić skąd pochodzi inspiracja „Aviation” (z ang. „lotnictwo”).

Cocktails have always reflected the trends, fashions and icons of their time in both ingredients and names. The 1920s and 1930s are often referred to as the Golden Age of Aviation. The inspiration of this one is easy to guess then.

GIN / LIKIER FIOŁKOWY / LIMONKA / LIKIER MARASCHINO
GIN / VIOLET LIQUEUR / LIME / MARASCHINO LIQUEUR

40 ZŁ

CLOVER CLUB

Nazwa koktajlu wywodzi się od nazwy założonego w 1882 roku Gentleman's Club z Filadelfii. W 1909 roku w magazynie „Esquire” został opisany jako lekka kompozycja dla osób, które nie lubią stanowczych koktajli. Aktualnie rekomendowany dla ceniących sobie wyczuwalną moc alkoholu. Świetny przykład na to, jak zmieniają się gusta i upodobania na przełomie lat.

The drink takes its name from the Philadelphia-based Gentleman's Club, founded in 1882. In 1909, 'Esquire' magazine described it as a light mix for people who don't like assertive cocktails. Currently, the recipe is recommended for those who appreciate palpable alcohol strength. A great example of how tastes and preferences change over the years.

GIN / DRY VERMOUTH / MALINA / CYTRYNA / BIAŁKO JAJA
GIN / DRY VERMOUTH / RASPBERRY / LEMON / EGG WHITE

45 ZŁ

MARTINEZ

Uważany za prekursora wszystkich koktajli typu Martini. Jego historia nie jest dokładnie znana, jednak pochodzenia upatruje się w miasteczku Martinez w Stanach Zjednoczonych, gdzie co roku odbywa się tam święto tego koktajlu.

Pierwsze udokumentowane receptury pochodzą z końca XIX wieku.

The Martinez is a classic cocktail that is widely regarded as the direct precursor to the Martini. It probably originated in the town of Martinez in the United States, where a celebration of this cocktail takes place every year. The first documented recipes date back to the late 19th century.

GIN / WERMUT / LIKIER MARASCHINO / ORANGE BITTERS
GIN / VERMOUTH / MARASCHINO LIQUEUR / ORANGE BITTERS

45 ZŁ

NEGRONI

Koktajl przygotowywany z trzech równych porcji ginu, słodkiego wermutu i gorzkiego likieru. Napój po raz pierwszy podano prawdopodobnie w roku 1919 we florenckiej kawiarni Casoni na żądanie hrabiego Camilla Negronego, który chciał, aby do jego ulubionego drinka Americano dodano też gin.

A cocktail prepared with three equal portions of gin, sweet vermouth and bitter liqueur. The drink was probably first served in 1919 in the Casoni café in Florence at the request of Count Camillo Negroni, who wanted gin to be added to his favorite drink, Americano.

GIN / CAMPARI / CZERWONY WERMUT
GIN / CAMPARI / RED VERMOUTH

40 ZŁ



@OPUSLOUNGEBAR
WWW.OPUSBAR.PL

*Uprzejmie informujemy, iż do stolika od 5 osób,
doliczany jest serwis w wysokości 10% wartości rachunku.*

10% service charge will be added to the bill for parties of 5 people or more

CLUB MENU

KREWETKI W PANKO

PANKO PRAWNS

Z MAJONEZEM SWEET CHILI

WITH SWEET CHILI MAYONNAISE

68 ZŁ

TATAR WOŁOWY

BEEF TARTARE

NA GRZANKACH Z MUSZTARDĄ FIGOWĄ

I MAJONEZEM GRZYBOWYM

WITH FIG MUSTARD,

MUSHROOM MAYONNAISE ON CROUTONS

79 ZŁ

SALATKA CEZAR

CAESAR SALAD

SALATA RZYMSKA, CHRUPIĄCY BOCZEK,

POMIDOR, PARMEZAN, SOS CEZAR

ROMAINE LETTUCE, CRISPY BACON,

TOMATO, PARMESAN, CAESAR DRESSING

KREWETKI TYGRYSIE

TIGER PRAWNS

98 ZŁ

KURCZAK KUKURYDZIANY

CORN-FED CHICKEN

68 ZŁ

FRYTKI TRUFLOWE

TRUFFLE FRIES

Z OLIWĄ TRUFLOWĄ, PARMEZANEM I PIETRUSZKĄ
WITH TRUFFLE OIL, PARMESAN AND PARSLEY

28 ZŁ

BURGER 9 OZ

BURGER 9 OZ

W BULCE BRIOCHE Z SEREM CHEDDAR, BEKONEM,
GRILLOWANĄ CEBULĄ I OGÓRKIEM KISZONYM; FRYTKI
IN BRIOCHE BUN WITH CHEDDAR CHEESE, BACON,
GRILLED ONION AND PICKLED CUCUMBER; FRENCH FRIES

108 ZŁ

DESKA SERÓW I WĘDLIN

CHEESE AND COLD CUTS BOARD

Z MARMOLADĄ FIGOWĄ, CHUTNEY Z CEBULI, POMIDORKAMI CHERRY,
WINOGRONAMI, GRISSINI I PIECZYWEM
WITH FIG MARMALADE, ONION CHUTNEY, CHERRY TOMATOES,
GRAPES, GRISSINI AND BREAD

96 ZŁ

CLUB SANDWICH

CLUB SANDWICH

Z KURCZAKIEM, BEKONEM, SEREM CHEDDAR
I JAJKIEM NA SAŁACIE RZYMSKIEJ; FRYTKI
WITH CHICKEN, BACON, CHEDDAR CHEESE
AND EGG ON ROMAINE LETTUCE; FRENCH FRIES

72 ZŁ

COGNAC/BRANDY

2CL

4CL

CONDE DE OSBORNE 40,5%

40 zł

COURVOISIER V.S. 40%

45 zł

COURVOISIER V.S.O.P 40%

55 zł

HENNESSY PARADIS 40%

440 zł | 780 zł

HENNESSY V.S. 40%

45 zł

HENNESSY X.O. 40%

190 zł

MARTELL CORDON BLEU 40%

160 zł

METAXA 12* 40%

35 zł

RÉMY MARTIN LOUIS XIII 40%

1050 zł | 1850 zł

CALVADOS/ARMAGNAC

4CL

CALVADOS BOULARD GRAND SOLAGE 40%

35 zł

CLES DES DUCS V.S.O.P ARMAGNAC 40%

35 zł

BOURBON/WHISKEY

4CL

BULLEIT BOURBON F. W. 45%

25 zł

BULLEIT RYE SMALL BATCH 45%

30 zł

ELIJAH CRAIG BARREL PROOF 62,1%

60 zł

JACK DANIEL'S GENTLEMAN JACK 40%

35 zł

JACK DANIEL'S SINGLE BARREL 45%

50 zł

WOODFORD RESERVE 43,2%

40 zł

SINGLE MALT WHISKY

2CL

4CL

ARBEG TEN 45%

55 zł

ARBEG TWENTY ONE 46%

295 zł | 530 zł

ARBEG UIGEADAIL 54,2%

65 zł

BALVENIE 12 Y.O. DOUBLE WOOD 40%

45 zł

BALVENIE 14 Y.O. CARIBBEAN CASK 43%

55 zł

BALVENIE 16 Y.O. FRENCH OAK 47,6%

155 zł

BALVENIE 21 Y.O. PORT WOOD 40%

175 zł

BALVENIE 25 Y.O. 48%

295 zł | 530 zł

BALVENIE 30 Y.O. 44%

695 zł | 1350 zł

GLEN BRETON ICE WINE 12 Y.O. 40%

60 zł

GLENDRONACH 12 Y.O. 43%

40 zł

GLENFIDDICH 12 Y.O. 40%

40 zł

GLENFIDDICH 15 Y.O. 40%

55 zł

GLENFIDDICH 18 Y.O. 40%

75 zł

GLENFIDDICH 30 Y.O. 43%

295 zł | 530 zł

GLENGLASSAUGH 12 Y.O. 45%

45 zł

GLENLIVET 21 Y.O. 43%

175 zł

GLENMORANGIE 10 Y.O. 40%

40 zł

HAKUSHU 18 Y.O. 43%

275 zł | 475 zł

LAGAVULIN 16 Y.O. 43%

70 zł

MACALLAN 12 Y.O. D. C. 40%

60 zł

MACALLAN 15 Y.O. D. C. 43%

115 zł

MACALLAN 18 Y.O. D. C. 43%

290 zł

MACALLAN 30 Y.O. D. C. 45%

1100 zł | 1950 zł

TALISKER 10 Y.O. 45,8%

35 zł

BLENDED WHISKY

2CL

4CL

BOAN MARSALA CASK 47%

50 zł

CHIVAS REGAL 12 Y.O. 40%

30 zł

CHIVAS REGAL 18 Y.O. 40%

65 zł

CHIVAS ROYAL SALUTE 21 Y.O. 40%

135 zł

HIBIKI HARMONY SUNTORY 43%

105 zł

HIBIKI 17 Y.O. SUNTORY 43%

440 zł | 780 zł

JOHNNIE WALKER B. L. 12 Y.O. 40%

30 zł

JOHNNIE WALKER 18 Y.O. 40%

60 zł

MONKEY SHOULDER 40%

35 zł

ROE&CO IRISH 45%

35 zł

RUM

4CL

BOTUCAL RESERVA EXCLUSIVA 50%

50 zł

BOTUCAL MANTUANO 40%

40 zł

BRUGAL 1888 GRAN RESERVA 40%

50 zł

BUMBU 40%

35 zł

EMINIENTE RESERVA 7 Y.O. 43%

55 zł

PLANTERY ORIGINAL DARK 40%

25 zł

PLANTERY WHITE RUM 3 STARS 41,2%

25 zł

RON ZACAPA SISTEMA 23 SOLERA 43%

55 zł

RON ZACAPA XO 40%

95 zł

GIN

BEEFEATER 40%	4CL	25 zł
BOMBAY SAPPHIRE 40%	30 zł	55 zł
MONKEY 47 29%	45 zł	45 zł
HENDRICK'S 41,4%	45 zł	30 zł
GIN MARE 42,7%	35 zł	35 zł
MALFY GIN ROSA 41%	35 zł	35 zł
POLISH FOREST GIN 42,7%	35 zł	
ROKU JAPANESE CRAFT GIN 45%		
TANQUERAY NO. 10 47,5%		

VODKA/GRAPPA

BELVEDERE 40%	4CL	35 zł
BELVEDERE LAKE BARTĘŻEK 40%	50 zł	50 zł
BELVEDERE SMOGÓRY FOREST 40%	40 zł	40 zł
CHOPIN POTATO 40%	40 zł	25 zł
GREY GOOSE 40%	30 zł	20 zł
OSTOYA 40%	30 zł	20 zł
REYKA 40%	30 zł	25 zł
STAROPOLSKA 38%	30 zł	
GRAPPA MOSCATO 40%	25 zł	
ŻUBRÓWKA BISON GRASS 37,5%		

TEQUILA/MEZCAL

DON JULIO 38%	4CL	45 zł
DON JULIO 1942 38%	150 zł	55 zł
HERRADURA 40%	50 zł	50 zł
MEZCAL 41%	50 zł	
VOLCAN BLANCO 40%		

LIQUEUR / VERMOUTH

LILLET 38%	4CL	28 zł
MARTINI RUBINO 18%	30 zł	30 zł
MARTINI AMBRATO 18%	25 zł	25 zł
NOLLY PRAT 18%	25 zł	20 zł
AMARETTO DISARONNO 28%	20 zł	20 zł
COINTREAU 40%	48 zł	
BAILEYS 17%		
ANTICA FORMULA 16,5%		

PIWO/BEER

GRIMBERGEN BLONDE 0,33 l 5,5%	25 zł
GRIMBERGEN BLANCHE 0,33 l 5%	30 zł
GUINNESS 0,44 l 5%	

HEINEKEN 0,33 l 5%	25 zł
HEINEKEN 0,0% 0,33 l	25 zł
TYSKIE 0,33 l 5,2%	20 zł

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS WODA / WATER

ACQUA PANNA 0,25 l	18 zł
ACQUA PANNA 0,75 l	35 zł
S.PELLEGRINO 0,25 l	18 zł
S.PELLEGRINO 0,75 l	35 zł
SOK / JUICE 0,25 l	16 zł
COCA - COLA 0,25 l	16 zł
COCA - COLA ZERO 0,25 l	16 zł
FANTA 0,25 l	16 zł
SPRITE 0,25 L	16 zł
FENTIMANS TONIC WATER 0,2 l	22 zł
RED BULL 0,25 l	26 zł

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS KAWA ILLY / COFFEE ILLY

AMERICANO	18 zł
ESPRESSO	18 zł
DOUBLE ESPRESSO	20 zł
FLAT WHITE	20 zł
CAPPUCCINO	20 zł
CAFFE LATTE	20 zł
IRISH COFFEE	35 zł

HERBATA LIŚCIASTA / LEAF TEA RONNEFELDT

CZARNA / EARL GREY / ZIELONA BLACK / EARL GREY / GREEN	24 zł
---	-------



KAWA ORAZ HERBATA POCHODZĄCA Z ZRÓWNOWAŻONEJ UPRAWY
COFFEE AND TEA SOURCED FROM SUSTAINABLE CULTIVATION



@OPUSLOUNGE BAR





@OPUSLOUNGBAR
WWW.OPUSBAR.PL

*Uprzejmie informujemy, iż do stolika od 5 osób,
doliczany jest serwis w wysokości 10% wartości rachunku.*

10% service charge will be added to the bill for parties of 5 people or more