



OPUS
LOUNGE BAR



CELEBRATION ALWAYS STARTS
WITH A GREAT COCTAIL



SHARE YOUR MOMENTS WITH US!



OPUS LOUNGE BAR



@OPUSLOUNGEBAR



@OPUSLOUNGEBAR

WWW.OPUSBAR.PL

DANIA BAROWE

Tatar z polędwicy wołowej
z marynowanymi borowikami
i musztardą Dijon
podany na grzankach

46 PLN

Sałátka Cezar
z grillowaną pierśią kurczaka, jajkiem,
anchois, chipsami z boczku,
parmezanem, pomidorkami cherry
oraz grzankami

44 PLN

Krem z kukurydzy
z mlekiem kokosowym i chili

32 PLN

Kanapka klubowa z grillowanym
kurczakiem i jajkiem sadzonym,
pomidorem malinowym, sałatą, chipsem
z boczku, ogórkiem konserwowym i
sosem majonezowym, frytki

52 PLN

Mini burgery z wołowiną,
konfiturą z cebuli, ogórkiem piklowanym,
chipsem z boczku, Mimolette, sałatą
i pomidorem malinowym
podane z frytkami

62 PLN

Frytki

18 PLN

Frytki z parmezanem i oliwą truflową

26 PLN

Deska serów i wędlin

98 PLN

Crème brûlée ze świeżą wanilią,
porzeczkami i karmelem

38 PLN

BAR DISHES

Steak tartare
with pickled porcini
and Dijon mustard
served on croutons

46 PLN

Caesar salad
with grilled chicken fillet, egg,
anchovies, crispy bacon,
parmesan, cherry tomatoes
and croutons

44 PLN

Cream of corn soup
with coconut milk and chili

32 PLN

Club Sandwich with grilled
chicken and fried egg, raspberry tomato,
lettuce, crispy bacon, pickled cucumber
and mayonnaise sauce, French fries

52 PLN

Mini beef burgers
with onion marmalade,
pickled cucumber, crispy bacon,
Mimolette, salad and raspberry tomato,
served with French fries

62 PLN

French fries

18 PLN

French fries with parmesan and truffle oil

26 PLN

Cheese and cold cuts platter

98 PLN

Crème brûlée with fresh vanilla,
currant and caramel

38 PLN

 danie bezglutenowe / gluten-free

 danie wegetariańskie / vegetarian



◊ **COGNAC/BRANDY 4CL** ◊

Conde De Osborne	38 PLN
Courvoisier V.S.	35 PLN
Courvoisier V.S.O.P	40 PLN
Courvoisier X.O.	80 PLN
Hennessy Fine de Cognac	40 PLN
Hennessy Paradis	350 PLN
Hennessy V.S.	30 PLN
Hennessy X.O.	95 PLN
Martell Cordon Bleu X.O.	120 PLN
Martell Chanteloup Perspective	180 PLN
Metaxa 7*	55 PLN
Metaxa Grande Fine	55 PLN
Pisco Waquar	40 PLN

◊ **CALVADOS/ARMAGNAC 4CL** ◊

Calvados Boulard Grand Solage	45 PLN
Cles de Ducs V.S.O.P Armagnac	40 PLN

◊ **BOURBON/WHISKEY 4CL** ◊

Jack Daniel's	25 PLN
Jack Daniel's Gentelman Jack	30 PLN
Jack Daniel's Single Barrel	40 PLN
Wild Turkey 101	25 PLN
Woodford Reserve	30 PLN
Elijah Craig Barrel Proof	55 PLN

◊ **SINGLE MALT WHISKY 4CL** ◊

Ardbeg Ten	35 PLN
Ardbeg Twenty Something	290 PLN
Ardbeg Uigedail	50 PLN
Arran Amarone Cask Finish	35 PLN
Balvenie 12 Y.O.	35 PLN
Balvenie 14 Y.O.	50 PLN
Balvenie 21 Y.O.	90 PLN
Dalmore 12 Y.O.	35 PLN
Glen Breton Ice Wine 12 Y.O.	75 PLN
Glencadam 14 Y.O.	40 PLN
Glen Kirk 8 Y.O.	30 PLN
Glengoyne 10 Y.O.	30 PLN
Glenfarclas 10 Y.O.	50 PLN
Glenlivet 12 Y.O.	30 PLN
Glenlivet 15 Y.O.	35 PLN
Glenlivet 21 Y.O.	95 PLN
Glenmorangie 10 Y.O.	30 PLN
Glenmorangie 18 Y.O.	50 PLN
Hakushu 18 Y.O.	220 PLN
Knockando 1995	120 PLN
Lagavulin 16 Y.O.	40 PLN
Macallan 12 Y.O.	50 PLN
Macallan 17 Y.O.	260 PLN
Springbank 15 Y.O.	70 PLN
Talisker 10 Y.O.	30 PLN
Tamdhu 15 Y.O.	70 PLN
Templeton Rye 4 Y.O.	30 PLN





◊ **BLENDED WHISKY 4CL** ◊

Chivas Regal 12 Y.O.	25 PLN
Chivas Regal 18 Y.O.	45 PLN
Chivas Royal Salute 21 Y.O.	85 PLN
Hibiki 17 Y.O.	290 PLN
Jameson	25 PLN
Johnnie Walker Black Label 12 Y.O.	30 PLN
Johnnie Walker Platinum 18 Y.O.	45 PLN
Monkey Shoulder	30 PLN

◊ **RUM/CACHACA 4CL** ◊

Chairman's Original	25 PLN
Chairman's White	20 PLN
Rum & Cane Asia Pacific	30 PLN
Rum & Cane Barbados	50 PLN
Rum & Cane Venezuela	55 PLN
Cachaca Cana Rio	20 PLN
Plantation Rum Pineapple	30 PLN

◊ **GIN 4CL** ◊

Drumshanbo Irish	45 PLN
Bombay Sapphire	25 PLN
Elephant Sloe	45 PLN
Hendrick's	35 PLN
Scapegrace Gold	45 PLN
Whitley Neill Pink	35 PLN
Saffron Gin	30 PLN
Roku Japanese Craft Gin	35 PLN

◊ **VODKA/GRAPPA 4CL** ◊

Beluga	30 PLN
Belvedere	20 PLN
Belvedere Lake Bartezek	35 PLN
Belvedere Smogory Forest	35 PLN
Grey Goose	25 PLN
Carpatia	80 PLN
Chopin Potato	25 PLN
Chopin Rye	25 PLN
Ketel One Citroen	25 PLN
Krzeska	40 PLN
Virtuous Vodka Organic Vanilia	35 PLN
Wiśniowa Furia	20 PLN
Żubrówka Bison Grass	20 PLN
Dwór Sieraków Superior	25 PLN
Miodula	30 PLN
Grappa Nonino Moscato	30 PLN
Grappa Nonino Vendemmia	25 PLN

◊ **TEQUILA/MEZCAL/SOTOL 4CL** ◊

Rooster Rojo	25 PLN
Herradura Plata	40 PLN
Herradura Anejo	45 PLN
Mezcal Artesanal	35 PLN
Sotol Hacienda de Chihuahua Anejo	40 PLN
Sotol Hacienda de Chihuahua Plata	40 PLN





◇ PIWO BEER ◇

Tyskie 0,33 l	20 PLN
Heineken 0,33 l	20 PLN
Heineken 0,0% 0,33 l	20 PLN
Grimbergen Blonde 0,33 l	25 PLN
Grimbergen Blanche 0,33 l	25 PLN
Guinness 0,44 l	25 PLN

◇ NAPOJE ZIMNE COLD DRINKS ◇

WODA / WATER

Acqua Panna 0,25 l	16 PLN
Acqua Panna 0,75 l	30 PLN
S.Pellegrino 0,25 l	16 PLN
S.Pellegrino 0,75 l	30 PLN
Perrier 0,33 l	18 PLN
Perrier 0,75	32 PLN
Fiji 0,5 l	30 PLN
Voss 0,8 l gazowana / sparkling	40 PLN
Voss 0,8 l niegazowana / still	40 PLN

LEMONIADA / LEMONADE

Klasyczna / Classic 0,25 l	20 PLN
Ogórkowa / Cucumber 0,25 l	20 PLN

NAPOJE GAZOWANE / SODA

Coca-Cola 0,25 l	12 PLN
Coca-Cola light 0,25 l	12 PLN
Fanta 0,25 l	12 PLN
Sprite 0,25 l	12 PLN
Red Bull 0,25 l	24 PLN
Fentimans Tonic 0,25 l	16 PLN

◇ SOKI 25CL JUICES ◇

BUTELKA / BOTTLE

Pomarańczowy / Orange	12 PLN
Grejpfrutowy / Grapefruit	12 PLN
Jabłkowy / Apple	12 PLN
Czarna Porzeczka / Black Currant	12 PLN
Pomidorowy / Tomato	12 PLN

WYCISKANE / SQUEEZED

Pomarańczowy / Orange	25 PLN
Grejpfrutowy / Grapefruit	25 PLN

◇ NAPOJE GORĄCE HOT DRINKS ◇

KAWA / COFFEE ILLY

Americano	12 PLN
Espresso	12 PLN
Double Espresso	12 PLN
Flat white	12 PLN
Cappuccino	12 PLN
Caffe Latte	25 PLN
Kawa po irlandzku	25 PLN
Irish coffee	25 PLN
Czekolada na gorąco	20 PLN
Hot chocolate	20 PLN

HERBATA LIŚCIASTA / LEAF TEA RONNEFELDT 20 PLN

Czarna / Earl Grey / Zielona / Zielona Owocowa / Miętowa / Rumianek / Brzoskwiniowa / Malinowa / Biała / Grejpfrutowa / Wiśniowa / Sport Cup
Black / Earl Grey / Green / Green Fruit / Mint / Camomile / Peach / Raspberry / White / Grapefruit / Cherry / Sport Cup



Niektóre produkty użyte podczas przygotowywania potraw mogą zawierać, m. in.: orzechy, skorupiaki, mleko, gluten. Prosimy o poinformowanie obsługi o swoich alergiach podczas dokonywania zamówienia. Pełen wykaz składników, gramatur i alergenów dostępny jest u managera restauracji.

Uprzejmie informujemy, iż do stolika powyżej 8 osób doliczany jest serwis w wysokości 10% wartości rachunku.

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT i przedstawione są w polskich złotych.



Some products used in production of our dishes can contain, i.e.: nuts, crustaceans, milk, gluten. Please inform the waiter about your allergy before ordering. A full list of ingredients, allergens and weights of each dish is available from the restaurant's manager.

10% service charge will be added to the bill for parties of 8 people and more.

All prices are in PLN and are inclusive of VAT.



WWW.OPUSBAR.PL