



# OPUS

LOUNGE BAR



@OPUSLOUNGEBAR  
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 szkle 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.*



@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*



BESPOKE  
COCKTAILS

## FRIDA'S SHADOW

Koktajl, oddający hołd intensywności życia i sztuki Fridy Kahlo. Złożony, pełen kontrastów, jak jej obrazy. Połączenie ognia i delikatności, które przywołuje atmosferę Meksyku.

A cocktail that pays homage to the intensity of Frida Kahlo's life and art. Complex and full of contrasts, like her paintings. A blend of fire and delicacy that evokes the essence of Mexico.



MEZCAL / TIPLE SEC / IMBIR / MIÓD /  
CYTRYNA / DYM / BITTERS

MEZCAL / TRIPLE SEC / GINGER / HONEY /  
LEMON / SMOKE / BITTERS

50 ZŁ

## JUNGLE HEAT

Jungle Heat to smak dzikiej przygody – słodycz mango, pikantność chili i ziemista głębia karczocha, wszystko otulone aromatem rumu. Tropikalny charakter podkreśla limonka i świeża mięta.

Jungle Heat is the taste of a wild adventure – mango's sweetness, chili's fire, and the earthy depth of artichoke wrapped in rich rum. Lime and fresh mint bring the tropics to life.



RUM / KARCZOCH / MANGO / CHILLI /  
LIMONKA / BITTERS

RUM / ARTICHOKE / MANGO / CHILI /  
LIME / BITTERS

45 ZŁ

## NIGHTFALL

Nightfall łączy głębię whisky, aromatyczną kawę i słodkie porto, tworząc intensywny, wieczorny smak. Całość zamyka się w tajemniczym szkłe, które zaprasza do zanurzenia się w refleksyjnej atmosferze.

Nightfall blends the depth of whisky, aromatic coffee, and sweet port, creating an intense, evening-inspired flavor. The whole experience is encapsulated in a mysterious glass that invites you to immerse yourself in a reflective atmosphere.

45 ZŁ

WHISKY / KAWA / PORTO / BITTERS / TORF  
WHISKY / COFFEE / PORT / BITTERS / PEAT



## FEATHERLIGHT

Featherlight przenosi cię w świat niezwyklej lekkości. Delikatna pianka unosi się na powierzchni, nadając napojowi niemal niewidoczny, ale nieodparcie przyciągający charakter. To subtelna przyjemność, pełna świeżości i elegancji.

Featherlight transports you into a realm of extraordinary lightness. Its delicate foam floats on the surface, giving the drink an almost invisible yet irresistibly captivating character. A subtle pleasure, full of freshness and elegance.

40 ZŁ

GIN / ZIELONA HERBATA / CYTRYNA /  
TRUSKAWKA / JAŚMIN / BRZOSKWINIA  
GIN / GREEN TEA / LEMON / STRAWBERRY /  
JASMINE / PEACH



## FIRESIDE

Fireside oddaje atmosferę ciepła zimowych wieczorów. Korzenne nuty i owocowa świeżość tworzą subtelną kompozycję, której delikatny posmak przypomina o wspólnych chwilach przy ognisku.

Fireside embodies the warmth of winter nights. Spiced notes and fruity freshness combine in a subtle blend, with a finish that evokes cozy moments by the fire.



WÓDKA / PIERNIK /  
CZERWONE OWOCE / TONIC  
VODKA / GINGERBREAD /  
RED BERRIES / TONIC

45 ZŁ

## FELIX FELICIS

Ten koktajl przynosi szczęście w każdym łyku, jakbyś miał w sobie odrobinę magii...

A cocktail that brings a bit of magic to every sip, as if you had a touch of Hogwart's luck in your hands...



ARMAGNAC / WYTRAWNY WERMUT /  
APEROL / GRAND MARNIER / BITTERS  
ARMAGNAC / DRY VERMOUTH / APEROL /  
GRAND MARNIER / BITTERS

50 ZŁ

## MOKOSZ

Mokosz inspirowany jest słowiańską boginią obfitości i płodności. Soczyste owoce i ciepłe przyprawy oddają ducha urodzaju, przywołując obrazy pełnych pól i dojrzałych zbiorów. Każdy łyk to hołd dla natury, która obdarowuje nas swoimi darami w pełni rozkwitu.

Mokosz is inspired by the Slavic goddess of abundance and fertility. Juicy fruits and warm spices capture the spirit of the harvest, evoking images of fields in full bloom and ripe crops. Each sip is a tribute to nature's gifts at their peak.

WÓDKA BISON GRASS / JABŁKO / MARAKUJA /  
ŚLIWKA / BIAŁKO / CYNAMON

BISON GRASS VODKA / APPLE / PASSION FRUIT /  
PLUM / EGG WHITE / CINNAMON

40 ZŁ



## GREENLIGHT 0%

Z każdym łykiem poczujesz, jak przenosisz się w świat pełen obietnic, gdzie wszystko staje się możliwe.

With each sip, you'll feel transported to a world full of promises, where everything becomes possible.

GIN 0% / APERITIVO 0% / ZIELONA HERBATA /  
CZARNY BEZ / CYTRYNA / WODA GAZOWANA

0% GIN / 0% APERITIVO / GREEN TEA /  
ELDERBERRY / LEMON / SPARKLING WATER

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*



CLASSIC  
COCKTAILS

## HEMINGWAY DAIQUIRI

Stworzony na wzór klasycznego Daiquiri, który był ulubionym koktajlem Ernesta Hemingwaya (odpowiedzialnego zresztą za jego światową sławę). Wybraną 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 mieszankę 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 / ŻYTANIA 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 / ŻYTANIA 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 LAWENDOWY / LIMONKA / LIKIER MARASCHINO  
GIN / LAVENDER 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 / RED VERMOUTH / MALINA / CYTRYNA / BIAŁKO JAJA  
GIN / RED VERMOUTH / RASPBERRY / LEMON / EGG WHITE

45 ZŁ

## MARTINEZ

Uważany za prekursora wszystkich koktajli typu Martini. Jego historia nie jest dokładnie znana, jednak pochodzenia upatruję 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 Negroniego, 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

SALAATKA CEZAR  
**CAESAR SALAD**  
SALAATA 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 BUŁCE 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

**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

**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
DALMORE 12 Y.O. 43% / 40%	65 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%	3100 zł   1950 zł
TALISKER 10 Y.O. 45,8%	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
EMINENTE RESERVA 7 Y.O. 43%	55 zł
PLANTATION ORIGINAL DARK 40%	25 zł
PLANTATION WHITE RUM 3 STARS 41,2%	25 zł
RON ZACAPA SISTEMA 23 SOLERA 43%	55 zł
RON ZACAPA XO 40%	95 zł

GIN	4CL
BEEFEATER 40%	25 zł
BOMBAY SAPPHIRE 40%	30 zł
ELEPHANT SLOE 35%	55 zł
HENDRICK'S 41,4%	45 zł
GIN MARE 42,7%	45 zł
MALFY GIN ROSA 41%	30 zł
POLISH FOREST GIN 42,7%	35 zł
ROKU JAPANESE CRAFT GIN 43%	35 zł
TANQUERAY NO. 10 47,3%	35 zł

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

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

PIWO/BEER	
GRIMBERGEN BLONDE 0,33 l 5,5%	25 zł
GRIMBERGEN BLANCHE 0,33 l 5%	25 zł
GUINNESS 0,44 l 5%	30 zł
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
FEVER TREE 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 POCODZĄCA Z ZRÓWNOWAŻONEJ UPRAWY  
COFFEE AND TEA SOURCED FROM SUSTAINABLE CULTIVATION



@OPUSLOUNGBAR





@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*