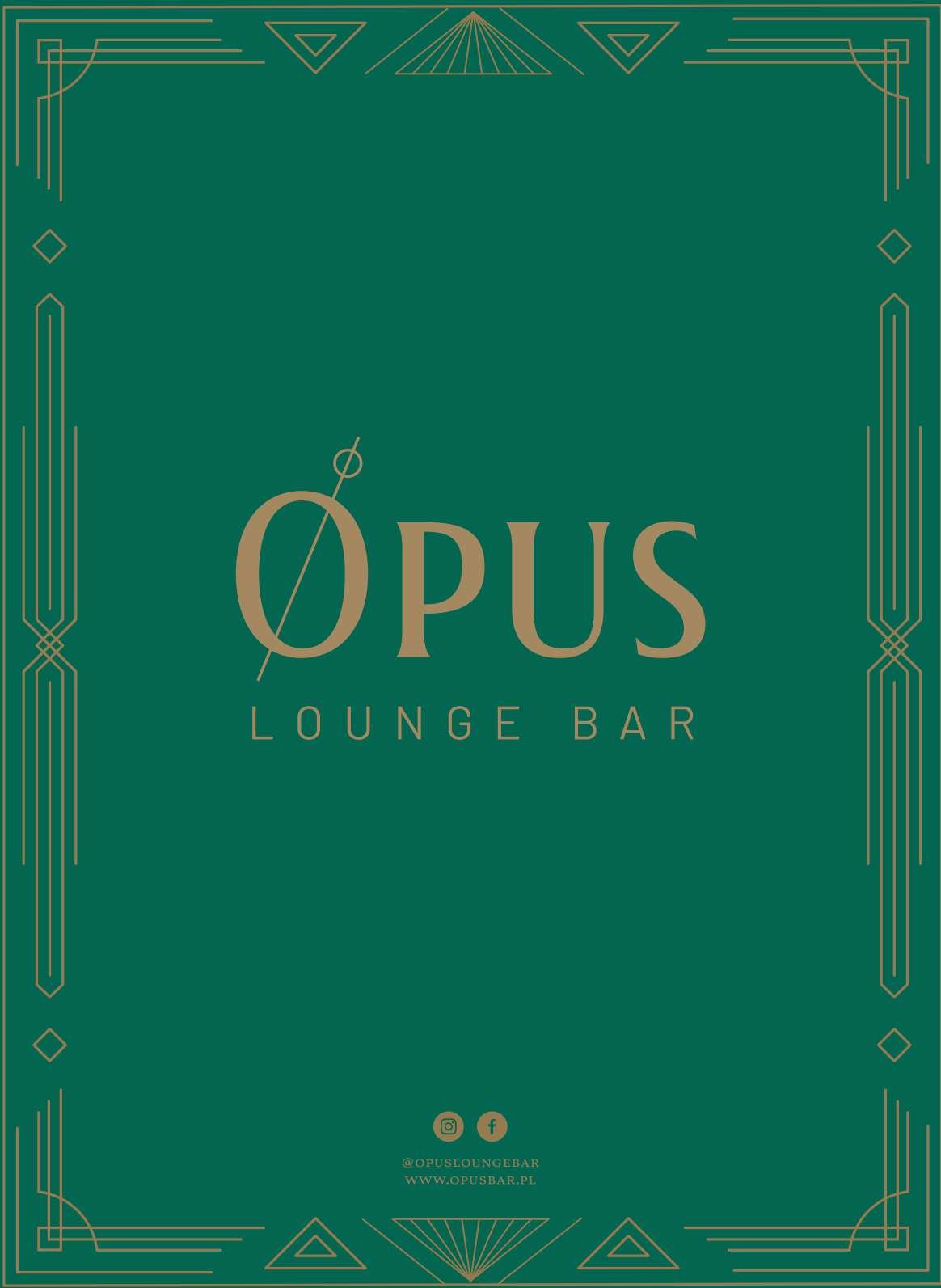




OPUS

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 szkłe 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

The image is a full-page Art Deco style illustration for a cocktail menu. It features a central diamond-shaped frame containing the text "BESPOKE COCKTAILS". This frame is surrounded by multiple layers of geometric borders, including rectangles, diamonds, and zig-zags. The corners of the entire design are decorated with stylized sunburst or fan motifs. The overall aesthetic is clean, symmetrical, and characteristic of the 1920s-1930s design movement.

BESPOKE
COCKTAILS

SAFFRA

Słodko-kwaśny twist na French 75 z wyraźnym, ziemistym akcentem i subtelną metalicznością, która nadaje mu nowoczesny charakter. Musująca lekkość spotyka tu wytrawny, przyziemny ton, tworząc luksusową, zbalansowaną kompozycję. Zostawia po sobie długi, aksamitny finisz.

A sweet-and-tart twist on the French 75 with a pronounced earthy note and a subtle metallic edge, giving it a modern character. Sparkling lightness meets grounded, savory tones, creating a luxurious and balanced composition. Finishes long and velvety.



SAFFRON GIN / PIETRUSZKA / JABŁKO / CYTRYNA /
PROSECCO / KAKAO

SAFFRON GIN / PARSLEY / APPLE / LEMON
PROSECCO / COCOA

45 ZŁ

ZEMNAR

Ma głęboki, ciemny profil z wyraźną mineralnością i lekką dymnością, przełamana świeżością i subtelną słodyczą. Jest intensywny, wyrazisty i trochę „dziki”, ale jednocześnie elegancki w swojej surowości. Podany na kruszonym lodzie nabiera chłodnego, szorstkiego charakteru, który podkreśla jego mocny, rzemieślniczy styl.

It carries a deep, dark profile with pronounced minerality and a touch of smokiness, balanced by freshness and a hint of subtle sweetness. Intense, expressive, and slightly untamed, yet elegant in its rawness. Served over crushed ice, it gains a cool, rugged texture that highlights its bold, crafted style.



TEQUILA 1800 BLANCO / MEZCAL OJO DE TIGRE
/ BURAK / LIMONKA / WANILIA

TEQUILA 1800 BLANCO / MEZCAL OJO DE TIGRE
/ BEETROOT / LIME / VANILLA

45 ZŁ

SVAROG

To ciepły, słodki koktajl, w którym aksamitna śmietanka spotyka się z przyjemną kwasowością owoców i głębią kawy. Całość tworzy harmonijną, deserową kompozycję z lekkim, ognistym pazurem. Miękką pianą i owocowy puder dodają mu elegancji i miękkiego, zmysłowego wykończenia.

A warm, sweet cocktail where velvety cream meets the bright acidity of dark fruits and the depth of coffee. The result is a smooth, dessert-like harmony with a subtle fiery edge. The soft foam and fruity dusting elevate it with an elegant, sensual finish.

WOODFORD BOURBON / D.O.M. BENEDICTINE /
CZARNA PORZECZKA / KAWA / WANILIOWA ŚMIETANKA

WOODFORD BOURBON / D.O.M. BENEDICTINE /
BLACKCURRANT / COFFEE / VANILLA CREAM

50 ZŁ



PERUN

Mocny i słodki koktajl z delikatną, imbirową pikantnością, która dodaje mu energii i charakteru. Intensywny i wyraźnie rozgrzewający — idealny w towarzystwie domowej, gorzkiej czekolady z pomarańczą. Podany pod kopułą z dymem, zyskuje dodatkową głębię i szlachetność.

A strong and sweet cocktail with a gentle ginger spice that adds energy and character. Intense and distinctly warming — perfect alongside homemade bitter-orange chocolate. Served under a smoke dome, it gains extra depth and refinement.

BOTUCAL MANTUANO / CRÈME DE CACAO / KAHLÚA /
PIWO IMBIROWE / LIMONKA / ORZECH WŁOSKI
BOTUCAL MANTUANO / CRÈME DE CACAO / KAHLÚA /
GINGER BEER / LIME / WALNUT

50 ZŁ



VALESA

Lekki, aromatyczny koktajl o kwiatowym charakterze, z delikatną słodyczą i świeżością, które nadają mu elegancko unoszący się profil. Miękka pianka dodaje mu jedwabistości, a finalny akcent jaśminowo-goździkowej perfumy sprawia, że całość staje się bardziej eteryczna, zmysłowa i przestrzenna.

A light, aromatic cocktail with a floral character, balancing gentle sweetness and bright freshness for an elegantly lifted profile. The soft foam adds a silky touch, while the final mist of jasmine-clove perfume makes the experience more ethereal, sensual, and airy.



WÓDKA GREY GOOSE / LILLET ROSÉ / FIOŁEK / CYTRYNA /
BIAŁKO / JAŚMIN / GOŹDZIK

GREY GOOSE VODKA / LILLET ROSÉ / VIOLET / LEMON / EGG
WHITE / JASMINE / CLOVE

45 ZŁ

ZEFIR 0%

Orzeźwiający, bezalkoholowy koktajl o lekko słodkim, owocowym profilu z delikatną pikantnością imbiru. Wykończony aromatycznym liściem kaffiru, który unosi się nad napojem, tworzy świeżą, powietrzną kompozycję – idealną na lekkie, eleganckie chwile.

A refreshing, non-alcoholic cocktail with a lightly sweet, fruity profile and a gentle ginger spice. Finished with an aromatic kaffir leaf that hovers over the drink, it creates a fresh, airy composition – perfect for light, elegant moments



GIN GORDONS 0% / WIŚNIA / IMBIR / KAFIR / TONIC
GORDONS 0% GIN / CHERRY / GINGER / KAFFIR / TONIC

40 ZŁ

BORANA

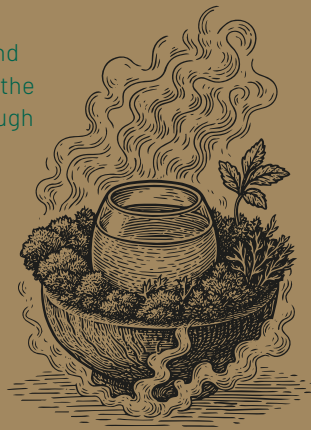
Orzeźwiający koktajl o świeżym, leśnym charakterze z subtelną cytrusową nutą, otoczony mgłą jak poranek wśród drzew. Lekki, klarowny i elegancki, przywołuje na myśl spokojny spacer przez las skąpany w porannej mgie.

A refreshing cocktail with a fresh, forest-like character and subtle citrus notes, shrouded in mist like a morning among the trees. Light, clear, and elegant, evoking a serene walk through a forest bathed in early morning fog.

WÓDKA CHOPIN ŻYTO / NOILLY PRAT DRY /
SOSNA / CYTRYNA

CHOPIN RYE VODKA / NOILLY PRAT DRY /
PINE / LEMON

45 ZŁ



LADIVA

Ciepły, aromatyczny koktajl, w którym słodycz łączy się z ziołową głębią i korzennym akcentem. Para unosząca się z czajnika tworzy teatralny, magiczny efekt, a każdy łyk otula i rozgrzewa.

A warm, aromatic cocktail where sweetness blends with herbal depth and spicy notes. Steam rising from the teapot creates a theatrical, magical effect, while each sip envelops and warms.

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL / LIKIER DRAMBUIE /
ROZMARYN / CYTRYNA / PRZYPRAWY

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL / DRAMBUIE LIQUEUR /
ROSEMARY / LEMON / SPICES

50 ZŁ





@OPUSLOUNGE BAR
WWW.OPUSBAR.PL

The image is a full-page Art Deco style book cover. It features a central diamond-shaped frame containing the title. This frame is surrounded by multiple concentric borders. The innermost border is a simple line. The next border is a more complex geometric pattern. The outermost border is the most elaborate, featuring large sunburst motifs in each corner, vertical rectangular elements with internal patterns, and small triangles. The entire design is rendered in a dark brown line on a light 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 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 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 Negrone, who wanted gin to be added to his favorite drink, Americano.

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

40 ZŁ



@OPUSLOUNGE BAR
WWW.OPUSBAR.PL

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 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 45%

25 zł

BULLEIT RYE 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

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

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. 45% 295 zł | 530 zł

GLENGLASSAUGH 12 Y.O. 45% 45 zł

GLENLIVET 21 Y.O. 43% 175 zł

GLENMORANGIE 12 Y.O. 40% 40 zł

GLENMORANGIE SIGNET 46% 125 zł

HAKUSHU 18 Y.O. 43% 275 zł | 475 zł

KNAPPAGUE CASTLE 12 Y.O. 43% 60 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

RUM

4CL

BOTUCAL RESERVA EXCLUSIVA 50% 50 zł

BOTUCAL MANTUANO 40% 40 zł

BRUGAL 1888 GRAN RESERVA 40% 50 zł

BUMBÚ 40% 35 zł

EMINENTE RESERVA 7 Y.O. 43% 55 zł

PLANTERAY ORIGINAL DARK 40% 25 zł

PLANTERAY 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%	25 zł
BOMBAY SAPPHIRE 40%	30 zł
MONKEY 47 SLOE 29%	55 zł
HENDRICK'S 41,4%	45 zł
GIN MARE 42,7%	45 zł
MALFY GIN ROSA 41%	30 zł
ROKU JAPANESE CRAFT GIN 43%	35 zł
TANQUERAY NO. 10 47,3%	35 zł

VODKA/GRAPPA

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
STAROPOLSKA 38%	20 zł
GRAPPA MOSCATO 40%	30 zł
ŻUBRÓWKA BISON GRASS 37,5%	25 zł

TEQUILA/MEZCAL

1800 BLANCO 38%	30 zł
DON JULIO 38%	45 zł
DON JULIO 1942 38%	150 zł
HERRADURA 40%	55 zł
MEZCAL 41%	50 zł
VOLCAN BLANCO 40%	50 zł

LIQUEUR / VERMOUTH

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

4CL

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



@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