



OPUS

LOUNGE BAR



@OPUSLOUNGEBAR
WWW.OPUSBAR.PL

SIGNATURE COCKTAIL



GOLDEN HOPE

RUM PLANTERAY DARK / ZIOŁA /
/ BRZOSKWINIA / CYTRYNA / DYM
PLANTERAY DARK 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.



@OPUSLOUNGBAR
WWW.OPUSBAR.PL

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

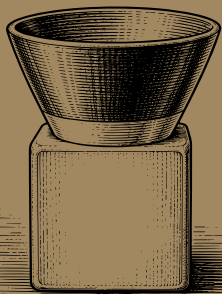
10% service charge will be added to the bill for parties of 5 people or more



BESPOKE
COCKTAILS

MARGARITA VERDOSA

Pikantna wariacja klasycznego koktajlu Margarita z dodatkiem słodkiego likieru melonowego oraz ostrej papryczki jalapeño. Margarita Verdosa to słodko-kwaśny koktajl z wyraźną pikantnością i delikatną nutą dymu. Serwowany w rustykalnym, kamiennym naczyniu.



A spicy variation of the classic Margarita cocktail, featuring sweet melon liqueur and hot jalapeño pepper. A sweet-and-sour drink with a distinct heat and a subtle smoky note. Served in a rustic stone vessel.

TEQUILA 1800 BLANCO / MEZCAL / MIDORI /
/ COINTREAU / LIMONKA / JALAPENO

TEQUILA 1800 BLANCO / MEZCAL / MIDORI /
/ COINTREAU / LIME / JALAPENO

55 ZŁ

PANDA'N DAN

Ten koktajl to podróż wzdłuż równika przez trzy kontynenty: rozpoczyna się od bourbona z Ameryki Północnej, następnie przechodzi przez włoskie Prosecco, a kończy azjatyckim pandanem. W smaku oferuje słodszy profil z waniliowo-trawiastymi oraz orzechowymi nutami, uzupełniony delikatnie kwaśną pianą na powierzchni.



This cocktail is a journey along the equator across three continents: it begins with bourbon from North America, then moves through Italian Prosecco, and finishes with Asian pandan. On the palate, it offers a sweeter profile with vanilla-grassy and nutty notes, complemented by a delicately tart foam on top.

WOODFORD BOURBON / PANDAN / CYTRYNA / PIANA Z PROSECCO
WOODFORD BOURBON / PANDAN / LEMON / PROSECCO FOAM

60 ZŁ

POLACCO

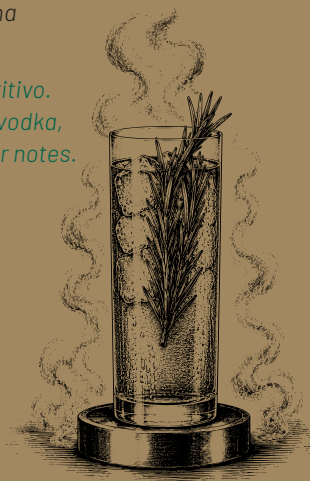
Inspiracją dla tego koktajlu było klasyczne Americano – włoski aperitif przed posiłkiem. W naszej wersji czerwony wermut zastąpiliśmy ziemniaczną wódką, polską wiśniówką i syropem sosnowym, a gorzkie nuty nadaje Campari. Całość została zadymiona drewnem bukowym.

Inspired by the classic Americano – a traditional Italian aperitivo. In our Polacco version, red vermouth is replaced with potato vodka, Polish cherry liqueur, and pine syrup, while Campari adds bitter notes. Finished with a beechwood smoke infusion.

WÓDKA CHOPIN ZIEMNIAK / WIŚNIÓWKA / CAMPARI /
/ SOSNA / WODA GAZOWANA / DYM

CHOPIN POTATO VODKA / CHERRY LIQUEUR / CAMPARI /
/ PINE / SODA WATER / SMOKE

50 ZŁ



ABRETE SEZAMO

„¡Ábrete, sésamo!” – „Sezamie, otwórz się!”. Koktajl na bazie wenezuelskiego rumu, sezamu i likieru Cointreau, który otwiera na nowe doznania smakowe. Całość podajemy z chrupiącym sezamkiem – smakiem bez troskich lat.

“¡Ábrete, sésamo!” – “Sesame, open up!”. A cocktail built on Venezuelan rum, sesame, and Cointreau, created to open the palate to new flavor experiences. Served with a crunchy sesame snap – a taste of carefree childhood memories.

BOTUCAL MANTUANO / COINTREAU /
/ SEZAM / ORZECH WŁOSKI

BOTUCAL MANTUANO / COINTREAU /
/ SESAME / WALNUT

50 ZŁ



FINECOLADA

Nowy wymiar legendarnej Piña Colady w wydaniu fine dining.
Kryształiczna esencja kokosa i ananasa połączona z delikatnie
dymnym Mezcalem przenosi zmysły w rejony Ameryki Łacińskiej.

*A new dimension of the legendary Piña Colada in a fine dining edition.
Crystal-clear coconut and pineapple essence paired with gently smoky
Mezcal takes your senses on a journey through Latin America.*



RUM PLANTERAY WHITE / KOKOS / ANANAS / MEZCAL
PLANTERAY WHITE RUM / COCONUT / PINEAPPLE / MEZCAL/

50 ZŁ

N'ICE CREAM

Tym razem to lody stały się koktajlem! Rzemieśnicze lody o smaku
ananasa i białej czekolady z dodatkiem wódki, polane kokosową polewą
na bazie rumu Planteray Cut & Dry. Lekki, orzeźwiający
deser z nutą alkoholu.

*P.S. Nasze lody powstają rzemieśniczo
– zapytaj barmana o dzisiejszą dostępność.*

*This time, the ice cream became the cocktail! Artisanal pineapple and
white chocolate ice cream with a touch of vodka, finished with
a coconut glaze made from Planteray Cut & Dry rum.
A light, refreshing dessert with a hint of alcohol.*

*P.S. Our ice cream is made in-house
– ask the bartender about today's availability.*



WÓDKA TESSELISS BIAŁA CZEKOLADA I ANANAS
/ RUM PLANTERAY CUT & DRY / ŚMIETANKA
/ KOKOS / CYTRUSY / PROSECCO
TESSELISS WHITE CHOCOLATE & PINEAPPLE VODKA /
/ PLANTERAY CUT & DRY RUM / CREAM
/ COCONUT / CITRUS / PROSECCO

60 ZŁ

KEEP IT MOVING

Lekki i orzeźwiający highball dla tych, którzy szukają czegoś świeżego. Do każdego koktajlu dołączona jest wiadomość pozostawiona przez poprzednią osobę – myśl, rada albo coś zupełnie przypadkowego. Przeczytaj ją i zostaw coś od siebie dla kolejnej osoby. Podajmy to dalej!

A light and refreshing highball for those looking for something fresh. Each cocktail comes with a note left by the previous guest – a thought, advice, or something completely random. Read it, then leave something of your own for the next person. Let's keep it moving!

GIN HENDRICK'S / WYTRAWNY WERMUT /
/ OGÓREK / MIĘTA / LIMONKA / SODA
HENDRICK'S GIN / DRY VERMOUTH /
/ CUCUMBER / MINT / LIME / SODA

55 ZŁ



NIGHT FLIGHT 0%

Bezalkoholowa interpretacja klasycznego Americano z dodatkiem czarnej kawy i czarnej porzeczki. Musujący, słodko-gorzki mocktail, który udowadnia, że podróże bez procentów mają sens.

A non-alcoholic twist on the classic Americano, enriched with black coffee and blackcurrant. A sparkling sweet-bitter mocktail that proves alcohol-free journeys make perfect sense.

MARTINI VIBRANTE 0% / GIFFARD BITTER 0% /
/ KAWA / CZARNA PORZECZKA / SODA
MARTINI VIBRANTE 0% / GIFFARD BITTER 0% / COFFEE /
BLACKCURRANT / SODA

45 ZŁ



PLACEBO 0%

Bezalkoholowa wersja kultowej Penicyliny. Wędzony aromat herbaty Lapsang, imbir, cytryna i puszysta pianka tworzą mokatyl wiernie oddający charakter alkoholowego klasyka.

A non-alcoholic take on the iconic Penicillin cocktail. Smoky Lapsang tea, ginger, lemon, and fluffy foam create a mocktail that closely captures the spirit of the original classic.



IMBIR / HERBATA LAPSANG / CYTRYNA / BIAŁKO / DYM
GINGER / LAPSANG TEA / LEMON / EGG WHITE / SMOKE

45 ZŁ

CARROT FIELD 0%

„Wszystko się może zdarzyć...” – słowa Lady Pank idealnie oddają klimat bezstroskich wakacji i czasów, gdy świat wydawał się stać przed nami otworem. Carrot Field to wspomnienie dzieciństwa zamknięte w szkle – zapach jeszcze ciepłego ciasta marchewkowego, domowej polewy i leniwego niedzielnego popołudnia. Każdy łyk przenosi do chwil, gdy wszystko wydawało się możliwe.

“Anything can happen...” – the words of the iconic Polish band Lady Pank perfectly capture the feeling of carefree summers, when the world seemed wide open. Carrot Field is a childhood memory sealed in a glass – the scent of warm carrot cake, homemade frosting, and lazy Sunday afternoons. Every sip takes you back to a time when anything felt possible.



APERITIF 0% / MARCHEWKA / ORZECH LASKOWY /
/ CYTRYNA / ŚMIETANKA

0% APERITIF / CARROT / HAZELNUT / LEMON / CREAM

45 ZŁ



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 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



O



@OPUSLOUNGBAR
WWW.OPUSBAR.PL

CLUB MENU

TALERZ TAPAS

TAPAS PLATE

z oliwkami, suszonymi pomidorami,
orzechami w miodzie i kawałkami sera Grana Padano
with olives, sun dried tomatoes, nuts matured in honey,
pieces of Grand Padano cheese

54 ZŁ

FRYTKI Z BATATÓW

SWEET POTATO CHIPS/FRENCH-FRIES

z pistacjami i Parmezanem podawane z sosem Aioli
with pistachios and Parmigiana Regiano cheese served with Aioli sauce

36 ZŁ

BRUSCHETTA Z POMIDORAMI Z KREMEM BALSAMICZNYM

BRUSCHETTA WITH TOMATOES AND BALSAMIC SAUCE

32 ZŁ

DESKA REGIONALNYCH SERÓW

REGIONAL CHEESE BOARD

Oscypek, Bursztyn, Morski, Warkocz Góralski
serwowane z miodem i dżemem owocowym

Oscypek, Bursztyn, Morski, Warkocz Góralski
served with honey & fruit preserves

86 ZŁ

DESKA REGIONALNYCH WĘDLIN
REGIONAL COLD CUTS BOARD

Kindziuk, Boczek wędzony drewnem bukowym, Karkówka Pieczona, Kiełbasa Wiejska Wędzona na zimno podawane z kiszonym ogórkiem, smalcem wieprzowym i pomidorami koktajlowymi
Kindziuk, Beech wood Smoked Bacon, Roasted Pork Neck, Cold Smoked Country Sausage served with Sour Gurkin, Lard and Cherry Tomatoes

86 ZŁ

TATAR Z JELENIA NA GRZANKACH
DEER TARTAR ON GOURMET TOASTS

podawany z majonezem grzybowym i żelem z żółtka
toasts served with wild mushroom mayonnaise and egg yolk gel

78 ZŁ

KANAPKA KLUBOWA BACHLEDA
BACHLEDA CLUB SANDWICH

z kurczakiem kukurydzianym, bekonem, jajkiem i serem cheddar z majonezem ziołowym i klasyczne frytki
with corn chicken, bacon, egg and cheddar cheese with herb mayonnaise classic French fries / chips

72 ZŁ

KREWETKI TYGRYSIE W PANKO
PANKO TIGER PRAWNS

podawane z sosem majonezowym z miodem i chili
served with honey & chilli mayonaise

68 ZŁ

BURGER GÓRALSKI
HIGHLANDER BURGER

z żurawiną i Oscypkiem podawany z frytkami (250g)
with cranberries and Oscypek cheese served with chips / french fries (250g)

118 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

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
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
GLENMORANGIE 12 Y.O. 40%	40 zł
GLENMORANGIE SIGNET 46%	125 zł
HAKUSHU 18 Y.O. 43%	275 zł 475 zł
KNAPPOGUE 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

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

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
PLANTERAY ORIGINAL DARK 40%	25 zł
PLANTERAY PINEAPPLE 40%	35 zł
PLANTERAY WHITE RUM 3 STARS 41,2%	55 zł
RON ZACAPA SISTEMA 23 SOLERA 43%	95 zł
RON ZACAPA XO 40%	

GIN	4CL
BEEFEATER 40%	25 zł
BOMBAY SAPPHIRE 40%	30 zł
CITADELLE GIN DE FRANCE 44%	35 zł
MONKEY 47 SLOE 29%	45 zł
HENDRICK'S 41,4%	45 zł
GIN MARE 42,7%	30 zł
MALFY GIN ROSA 41%	35 zł
ROKU JAPANESE CRAFT GIN 43%	35 zł
TANQUERAY NO. 10 47,3%	40 zł
TESSELLIS LONDON DRY GIN 44%	

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

TEQUILA/MEZCAL	4CL
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	4CL
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	
TRZY KORONY PILS 0,33 l 5%	25 zł
TRZY KORONY WEIZEN 0,33 l 5,2%	25 zł
TRZY KORONY MARCOWE 0,33 l 6%	25 zł
TRZY KORONY IPA 0,33L 6%	25 zł
GUINNESS 0,44 l 5%	30 zł

HEINEKEN 0,33 l 5%	25 zł
HEINEKEN 0,0% 0,33 l	25 zł
TRZY KORONY MANGO-MARAKUJA 0,0% 0,33L	25 zł
TRZY KORONY GRUSZKA 0,0% 0,33L	25 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