

MENU



BOGACTWO SMAKÓW, MIŁOŚĆ DO TRADYCJI,
PASJA DO TWORZENIA...



Restauracja Biofonda czynna jest do godziny 22:30, o godzinie 22:00 przyjmujemy ostatnie zamówienia.

WYKAZ ALERGENÓW W POTRAWIE:

1 zawiera gluten, 2 zawiera skorupiaki, 3 zawiera jaja, 4 zawiera ryby, 5 zawiera orzeszki ziemne, 6 zawiera soję, 7 zawiera białko mleka i laktozę, 8 zawiera orzechy, 9 zawiera seler, 10 zawiera gorczycę, 11 zawiera nasiona sezamu, 12 zawiera dwutlenek siarki, 13 zawiera łubin, 14 zawiera mięczaki

Jeżeli mają Państwo specjalne restrykcje żywieniowe, alergię lub zalecenia medyczne prosimy o poinformowanie osoby przyjmującej Państwa zamówienie w celu przekazania wszelkich uwag do naszego Szefa Kuchni.

The Biofonda restaurant is open until 22:30, at 22:00 we accept the last orders.

LIST OF ALLERGENS IN THE DISH:

1 contains gluten, 2 contains crustaceans, 3 contains eggs, 4 contains fish, 5 contains peanuts, 6 contains soy, 7 contains milk protein and lactose, 8 contains nuts, 9 contains celery, 10 contains mustard seeds, 11 contains sesame seeds, 12 contains sulfur dioxide, 13 contains lupins, 14 contains molluscs

If you have any special dietary restrictions, allergies or medical recommendations, please inform the person receiving your order in order to forward any comments to our Chef.

PRZYSTAWKI

 **KREWETKI Z PATELNI NA MAŚLE** **48 zł**
Z CHILLI, czosnkiem, białym winem,
pietruszką, podane z pszenną bagietką durum
5 szt. (1, 2, 7)

RILLETES Z BAKŁAŻANA z suszonymi **45 zł**
pomidorami, kaparami, oliwkami i szalotką
podany z chlebem żytnim
150g (1, 7, 10)

TATAR Z ŁOSOSIA, z guacamole, czarnym **56 zł**
sezamem, szalotką podany z pszenną bagietką durum
120g (1, 3, 4, 9, 11)

MUS Z GĘSINY z chrupiącym jabłkiem, **45 zł**
szalotką, tymiankiem oraz świeżo mielonym
pieprzem, podany z chlebem żytnim
150g (1, 7, 10, 12)

MAZURSKI TATAR WOŁOWY **62 zł**
z marynowanymi grzybkami, szalotką,
konserwowym ogórkiem, podany z pieczywem
oraz żółtkiem jaja kurzego (na życzenie Gościa)
120g (1, 3, 10)

TATAR Z WĘDZONEGO PSTRĄGA **53 zł**
z Kaborna z salsą szpinakową, podany z grzanką
100g (1, 3, 4, 10)

STARTERS



PAN-FRIED SHRIMP IN CHILLI BUTTER, **48 zł**

garlic, white wine, parsley, served with durum wheat baguette

5 pcs. (1, 2, 7)

EGGPLANT RILLETTES with dried tomatoes, **45 zł**

capers, olives and shallots served with rye bread

150g (1, 7, 10)

SALMON TARTARE with guacamole, **56 zł**

black sesame, shallot with durum wheat baguette

120g (1, 3, 4, 9, 11)

GOOSE MOUSSE with crunchy apple, shallot, **45 zł**

thyme and freshly ground pepper, served with rye bread

150g (1, 7, 10, 12)

MAZURSKI BEEF TARTARE with pickled **62 zł**

mushrooms, shallots, pickles, served with bread and quail egg yolk (upon guest's request)

120g (1, 3, 10)

SMOKED TROUT TARTARE from Kaborna **53 zł**

with spinach salsa, served with crouton

100g (1, 3, 4, 10)

SAŁATY

 **SAŁATA Z GRILLOWANYM, REGIONALNYM SEREM** **46 zł**
HALLOUMI, karmelizowaną śliwką, marynowanym burakiem,
sałatą, orzechami pekan, parmezanem i żurawinowym sosem
winegret, podana z grzanką
180g (7, 8, 10, 12)

KRUCHA SAŁATA RZYMSKA Z GRILLOWANĄ **47 / 56 zł**
PIERSIĄ KURCZAKA LUB KREWETKAMI (5 szt.), pomidorami,
grzankami, parmezanem oraz klasycznym sosem Cezar
180g (1, 2, 3, 4, 7)

SAŁATA Z ŁOSOSIEM MARYNOWANYM, jajkiem, **45 zł**
ogórkiem, awokado, prażonymi pestkami dyni i słonecznika
z pomarańczowym sosem winegret, podana z grzanką
180g (1, 3, 4, 10, 12)

CARPACCIO Z PIECZONEGO BURAKA Z KOZIM SEREM, **45 zł**
prażonymi orzechami nerkowca oraz pekan, młodymi
listkami sałat, sosem balsamicznym i olejem zimno tłoczonym
z Sorkwit, podane z grzanką
180g (1, 7, 8, 12)

PODPŁOMYKI

PODPŁOMYK Z SEZONOWANĄ WOŁOWINĄ, **49 zł**
mozzarellą, pieczarką portobello, czerwoną cebulą i aioli
czosnkowym z tabasco
120g (1, 7, 10)

 **PODPŁOMYK Z SEREM OWCZYM**, mozzarellą, **45 zł**
cebulkami cipolla, karczochami z pesto bazyliowym
120g (1, 7, 8)

 **PODPŁOMYK Z GRZYBAMI Z KUDYPSKICH LASÓW** **45 zł**
cebulą, mozzarellą, rukolą i parmezanem
120g (1, 7)

SALADS

-  **SALAD WITH GRILLED REGIONAL HALLOUMI CHEESE,** 46 zł
caramelized plums, pecan nuts, parmesan and cranberry
vinaigrette, served with crouton
180g (7, 8, 10, 12)

- CRISPY ROMAINE LETTUCE WITH GRILLED** 47 / 56 zł
CHICKEN BREAST OR SHRIMP (5 pcs.)
tomatoes, croutons, parmesan and classic Caesar dressing
180g (1, 2, 3, 4, 7)

- SALAD WITH MARINATED SALMON,** egg, cucumber, 45 zł
avocado, roasted pumpkin and sunflower seeds with
orange vinaigrette, served with crouton
180g (1, 3, 4, 10, 12)

- CARPACCIO OF ROASTED BEETROOT WITH GOAT CHEESE,** 45 zł
roasted cashews and pecans, young salad leaves, balsamic
dressing and cold-pressed oil from Sorkwity, served with crouton
180g (1, 7, 8, 12)

FLATBREAD

- FLATBREAD WITH AGED BEEF,** mozzarella, 49 zł
portobello mushroom, red onion and garlic aioli with tabasco
120g (1, 7, 10)
-  **FLATBREAD WITH SHEEP CHEESE,** mozzarella, 45 zł
cipolle onions, artichokes and basil pesto
120g (1, 7, 8)
-  **FLAT BREAD WITH MUSHROOMS FROM THE KUDYPSKIE** 45 zł
FORESTS, onion, mozzarella, arugula and parmesan
120g (1, 7)

ZUPY

CHŁODNIK Z BOTWINKI i buraka z chrupiącą rzodkiewką, ogórkiem i świeżym koprem, na bazie jogurtu 250ml	28 zł (3, 7)
ZUPA Z MŁODYCH LISTKÓW POKRZYWY I SZCZAWIU z gotowanym jajkiem i ziemniakami oraz smażoną szalotką 250ml	28 zł (3, 7, 9)
WIOSENNA ZUPA Z ZIELONYMI WARZEWAMI 250ml	24 zł (7, 9)
TRADYCYJNY ROSÓŁ Z MAKARONEM JAJECZNYM 250ml	28 zł (1, 7, 9)
 PIKANTNA AUSTRALIJSKA ZUPA RYBNA z mlekiem kokosowym, chili, czerwoną pastą curry oraz warzywami julienne 250ml	49 zł (3, 6, 7, 9)
ZUPA DNIA (weekend) – zapytaj Kelnera 250ml	29 zł

PASTY

MAKARON LINGUINE SEPIA Z KREWETKAMI TIGER , czosnkiem, oliwkami, pastą chilli, pomidorami suszonymi i świeżym szpinakiem 220g	63 zł (1, 2, 3, 7)
MAKARON UDON Z POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ , warzywami i prażonym sezamem 240g	69 zł (1, 2, 6, 11, 12, 14)
KREMOWE RISOTTO Z KURKAMI , smażoną szalotką i parmezanem 220g	59 zł (7, 9, 12)
PAPARDELLE ZE SZPARAGAMI I BOCZKIEM W SOSIE ŚMIETANOWYM Z PŁATKAMI PARMEZANU (dostępna również wersja wegetariańska, bez boczku) 240g	54 zł (1, 3, 7)

SOUPS

COLD SOUP of beetroot and chard with crunchy radish, cucumber and fresh dill, based on yogurt 250ml **28 zł**
(3, 7)

SOPA OF YOUNG NETTLES AND SORREL with boiled egg and potatoes with fried shallots 250ml **28 zł**
(3, 7, 9)

SPRING SOUP WITH GREEN VEGETABLES 250ml **24 zł**
(7, 9)

TRADITIONAL CHICKEN BROTH WITH EGG NOODLES 250ml **28 zł**
(1, 7, 9)

 **SPICY AUSTRALIAN FISH SOUP** with coconut milk, chili, red curry paste and julienne vegetables 250ml **49 zł**
(3, 6, 7, 9)

SOUP OF THE DAY (weekend) - ask the waiter 250ml **29 zł**

PASTES

LINGUINE WITH CUTTLEFISH AND TIGER SHRIMP, garlic, olives, chili paste, cherry tomatoes, and fresh spinach 220g **63 zł**
(1, 2, 3, 7)

UDON PASTA WITH BEEF TENDERLOIN, vegetables, and roasted sesame 240g **69 zł**
(1, 2, 6, 11, 12, 14)

CREAMY RISOTTO WITH CHANTERELLE MUSHROOMS, fried shallots and parmesan 220g **59 zł**
(7, 9, 12)

PAPARDELLE WITH ASPARAGUS AND BACON IN CREAM SAUCE WITH PARMESAN FLAKES (vegetarian version available, without bacon) 240g **54 zł**
(1, 3, 7)

Posiłek bez wina nazywa się śniadaniem.

DANIA MIĘSNE

JAGNIĘCINA PIECZONA Z CZOSNKIEM , z sosem z czerwonego wina i miętą 160g	83 zł (9, 10)
STEK Z FILET MIGNON FLAMBIROWANY NA BRANDY z sosem z zielonego pieprzu 160g	139 zł (7)
POŁĘDWICZKA MAĆKA KURONIA nadziewana serem pleśniowym i ziołami 160g	71 zł (7, 9)
KURCZAK SUPREME sous vide z sosem chili mayo 150g	58 zł (3, 10)
PIERŚ Z KACZKI SOUS-VIDE z chutneyem rabarbarowo-jabłkowym 150g	72 zł (7, 9)

RYBY

HALIBUT w szafranowym sosie 180g	71 zł (2, 4, 7, 9)
PIECZONY FILET Z ŁOSOSIA Z SOSEM Z TRAWY CYTRYNOWEJ z liśćmi kafiru i białym winem 160g	74 zł (4, 7, 12)
FILET Z SANDACZA ze szparagami i czosnkiem na maśle 160g	75 zł (4, 7)
PIECZONY FILET Z PSTRĄGA W PAPIRUSIE Z WARZYWAMI SEZONOWYMI 280g	71 zł (4)
RYBA MAŚLANA, SMAŻONA W TEMPURZE z ręcznie ucieranym majonezem 160g	67 zł (1, 4, 10)
GOŁĄBKI Z SANDACZEM I SOSEM POROWO-KOPERKOWYM 3 szt.	56 zł (1, 3, 4, 7)

DODATKI

MŁODE ZIEMNIAKI Z KOPREM 150g (7)	14 zł
SMAŻONE ZIEMNIAKI W MUNDURKACH Z PIETRUSZKĄ I CZOSNKIEM 150g (7)	17 zł
KOPYTKA ZIOŁOWE 150g (7)	15 zł
FRYTKI BELGIJSKIE 100g (7, 8, 9)	19 zł
FRYTKI Z BATATA 100g (7)	21 zł
CZARNY RYŻ Z CZOSNKIEM I ZIOŁAMI 150g (7)	15 zł
MŁODA KAPUSTA Z MARCHEWKĄ I KOPREM 170g (7)	17 zł
GRILLOWANE WARZYWA 150g	17 zł
BURAKI Z KONFITURĄ Z CZERWONEJ CEBULI 170g (12)	17 zł
SURÓWKA Z MŁODEJ KAPUSTY 150g (10, 12)	15 zł
z marchewką, natką pietruszki i lekkim sosem winegret	
MIZERIA Z OGÓRKÓW 150g (7, 12)	17 zł
EKOLOGICZNE SAŁATY Z POMIDORKAMI CHERRY I SOSEM WINEGRET 100g (10, 12)	17 zł
MARYNOWANE OGÓRKI NA MIODZIE Z CZOSNKIEM I DODATKIEM CHILLI 150g (12)	19 zł
KOSZ PIECZYWA (żytnie, pszenne, z żurawiną, bagietka durum) 150g (1, 3, 7, 8, 12)	12 zł

A meal without wine is called breakfast.

MEAT DISH

ROASTED LAMB WITH GARLIC with red wine and mint sauce 160g	83 zł (9, 10)
FILET MIGNON STEAK FLAMBEED IN BRANDY with green pepper sauce 160g	139 zł (7)
MACIEK KURON'S TENDERLOIN STUFFED WITH BLUE CHEESE AND HERBS 160g	71 zł (7, 9)
SUPREME CHICKEN sous vide with chili mayo sauce 150g	58 zł (3, 10)
DUCK BREAST SOUS VIDE with rhubarb - apple chutney 150g	72 zł (7, 9)

FISH

HALIBUT in saffron sauce 180g	71 zł (2, 4, 7, 9)
BAKED SALMON FILLET WITH LEMONGRASS SAUCE , kaffir leaves and white wine 160g	74 zł (4, 7, 12)
ZANDER FILLET with asparagus and garlic in butter 160g	75 zł (4, 7)
BAKED TROUT FILLET IN PARCHMENT WITH SEASONAL VEGETABLES 280g	71 zł (4)
BUTTERFISH FRIED IN TEMPURA with hand-whipped mayonnaise 160g	67 zł (1, 4, 10)
DOLMA WITH ZANDER AND LEEK-DILL SAUCE 3 pcs.	56 zł (1, 3, 4, 7)

SIDES

NEW POTATOES WITH DILL 150g (7)	14 zł
FRIED POTATOES WITH PARSLEY AND GARLIC 150g (7)	17 zł
HERBED GNOCCHI 150g (7)	15 zł
BELGIAN FRIES 100g (7, 8, 9)	19 zł
SWEET POTATO FRIES 100g (7)	21 zł
BLACK RICE WITH GARLIC AND HERBS 150g (7)	15 zł
YOUNG CABBAGE WITH CARROTS AND DILL 170g (7)	17 zł
 GRILLED VEGETABLES 150g	15 zł
BEETS WITH RED ONION JAM 170g (12)	17 zł
YOUNG CABBAGE COLESLAW 150g (10, 12) with carrots, parsley, and light vinaigrette	15 zł
CUCUMBER SALAD 150g (7, 12)	17 zł
 ORGANIC SALADS WITH CHERRY TOMATOES AND VINAIGRETTE 100g (10, 12)	17 zł
MARINATED CUCUMBERS IN HONEY WITH GARLIC AND CHILLI 150g (12)	19 zł
BASKET OF BREAD (rye, wheat, cranberry, durum baguette) 150g (1, 3, 7, 8, 12)	12 zł

DLA DZIECI

POMIDOROWA Z MAKARONEM

150g

15 zł

(1, 3, 7, 9)

ROSÓŁ Z EKOLOGICZNEJ KURY

z makaronem i marchewką

150g

15 zł

(1, 3, 9)

CHRUPIĄCY KOTLET DROBIOWY

z frytkami i surówką z młodej kapusty, podawany
z ketchupem

100g / 50g / 50g

28 zł

(1, 3, 7)

NALEŚNIKI Z SEREM I TRUSKAWKAMI

w syropie z bitą śmietaną i czekoladą

2 szt.

28 zł

(1, 3, 5, 6, 7)

PIEROGI Z MIĘSEM DROBIOWYM

7 szt.

24 zł

(1, 7)

PENETTE BOLOGNESE

200g

26 zł

(1, 3, 9)

PODPŁOMYK Z SOSEM POMIDOROWYM I MOZARELLĄ

120g

35 zł

(1, 7)

DESER BEZOWY Z BITĄ ŚMIETANĄ

i sosem truskawkowym

100g

19 zł

(3, 7)

LODY Z BITĄ ŚMIETANĄ I OWOCAMI

2 gałki

22 zł

STEAK PROJEKT



SEZONOWANA WOŁOWINA

STEK Z SEZONOWANEJ WOŁOWINY - ROSTBEF
sztuka mięsa ok. 750 g dedykowana dla dwóch osób.

199 zł

Mięso podawane do samodzielnego wysmażenia na kamieniu.

PROPONOWANE DODATKI:

**ZIEMNIAKI W MUNDURKACH Z EMULSJĄ
MAŚLANO – WOŁOWĄ**
(7, 9) (1 os., 100g)

18 zł

OGÓRKI NA MIODZIE Z CZOSNKIEM I DODATKIEM CHILLI
(9, 10) (1 os., 100g)

19 zł

DESKA SERÓW I WĘDLIN DOJRZEWAJĄCYCH
chutney brzoskwinia w Prosecco, konfitura cebula
– worchester, truflowe aioli, orzechy prażone,
bagietka durum, podplomyk smażony.
(300g)

120 zł

(1, 7, 8, 11, 12)

**SEZONOWANA PRZEZ NAS
WOŁOWINA JEST UKŁONEM
W STRONĘ PRAWDZIWYCH
KONESERÓW WYSOKIEJ
JAKOŚCI MIĘSA.**

Regionalna rasa fryzyjsko - holsztyńska hodowana jest na Warmii i Mazurach, karmiona naturalnie przez co mięso utrzymuje odpowiednią wartość pH. Ma to ogromny wpływ na jakość serwowanej przez nas wołowiny.

**WIELOKROTNA ZDOBYWCZYNI
ZŁOTYCH MEDALI W KONKURSIE
WORLD STEAK CHALLENGE.**

STEAK PROJECT



SEASONAL BEEF

SEASONED BEEF STEAK - ROAST BEEF

199 zł

piece of meat about 750 g, dedicated for two people.

Meat served to be fried on a stone.

SUGGESTED ADDITIONS:

POTATOES WITH BUTTER-BEEF EMULSION

18 zł

(7, 9) (1 person, 100g)

CUCUMBERS IN HONEY WITH GARLIC AND EXTRA CHILLI

19 zł

(9, 10) (1 person, 100g)

A BOARD OF CHEESES AND RIPENING CURED MEATS

120 zł

peach chutney in Prosecco, onion jam - worchester,
truffle aioli, roasted nuts, durum baguette
fried flatbread

(300g)

(1, 7, 8, 11, 12)

BEEF SEASONED BY US IS A TRIBUTE TO TRUE CONNOISSEURS OF HIGH-QUALITY MEAT.

The regional Friesian-Holstein breed is bred in Warmia and Masuria, fed naturally, which keeps the meat at the appropriate pH value, what has a huge impact on the quality of our beef.

MULTIPLE WINNER OF GOLD MEDALS IN THE WORLD STEAK CHALLENGE COMPETITION.

NAPOJE ZIMNE

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic Kinley	25 cl	12 zł
Soki owocowe Cappy (pomarańcza, jabłko, porzeczka, grejpfrut, pomidor)	25 cl	12 zł
Herbata mrożona (cytryna, brzoskwinia)	25 cl	13 zł
Woda Mineralna Cisowianka	30 cl / 70 cl	11 zł / 18 zł
Napój energetyczny Red Bull	25 cl	24 zł
Soki ze świeżych owoców (pomarańcza, grejpfrut, mix)	30 cl	24 zł
On Lemon – limonka	33 cl	22 zł
Karafka wody z miętą i cytryną	1 L	12 zł

NAPOJE GORĄCE

Espresso	14 zł
Doppio Espresso	19 zł
Caffe Crema	14 zł
Cappuccino	16 zł
Caffe Latte	21 zł
Herbata parzona w imbryku (czarna, zielona, Earl Grey: zielona z cytrusami, jaśminowa, owocowa, Rooibos: kremowa pomarańcza, mocna mięta)	14 zł
Herbata Flauta (rozgrzewająca)	24 zł

PIWO

Regionalny Browar Kormoran (Jasne, Złote, Witbier, Miodne, Rewolucje, Świeże, 1/100, 1/100 Pigwa, IPA)	50 cl	22 zł
Corona Extra	35 cl	18 zł
Pilsner Urquell	33 cl	18 zł

CALVADOS / BRANDY / COGNAC / PORTO

Calvados Fine Chateau Du Breuil	4 cl	34 zł
Brandy Metaxa 7*	4 cl	32 zł
Brandy De Jerez Veragua Solera Reserva	4 cl	34 zł
Cognac Hennessy Very Special	4 cl	45 zł
Cognac Hennessy X.O.	4 cl	120 zł
Porto Graham's 10 Y.O. Tawny Port	6 cl	35 zł

DRINKS

COLD DRINKS

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic Kinley	25 cl	12 zł
Cappy fruit juices (orange, apple, currant, grapefruit, tomato)	25 cl	12 zł
Iced tea (lemon, peach)	25 cl	13 zł
Mineral Water Cisowianka	30 cl / 70 cl	11 zł / 18 zł
Red Bull energy drink	25 cl	24 zł
Fresh fruit juices (orange, grapefruit, mix)	30 cl	24 zł
On Lemon - lime	33 cl	22 zł
A carafe of water with mint and lemon	1 L	12 zł

HOT DRINKS

Espresso		14 zł
Doppio Espresso		19 zł
Caffe Crema		14 zł
Cappuccino		16 zł
Caffe Latte		21 zł
Tea in a teapot (black, green, Earl Gray: green with citrus, jasmine, fruity,		14 zł
Rooibos: creamy orange, strong mint)		
Flauta Tea (warming)		24 zł

BEER

Regional Kormoran Brewery (Bright, Golden, Witbier, Honey, Revolutions, Fresh, 1/100, 1/100 Guinnee, IPA)	50 cl	22 zł
Corona Extra	35 cl	18 zł
Pilsner Urquell	33 cl	18 zł

CALVADOS / BRANDY / COGNAC / PORTO

Calvados Fine Chateau Du Breuil	4 cl	34 zł
Brandy Metaxa 7*	4 cl	32 zł
Brandy De Jerez Veragua Solera Reserva	4 cl	34 zł
Cognac Hennessy Very Special	4 cl	45 zł
Cognac Hennessy X.O.	4 cl	120 zł
Porto Graham's 10 Y.O. Tawny Port	6 cl	35 zł

RUM / GIN / TEQUILA

Rum Havana Club Anejo 3 Y.O.	4 cl	21 zł
Rum Dictador 12 Y.O.	4 cl	28 zł
Rum The Bush Mango Spiced Karaiby	4 cl	26 zł
Gin Hendrick's	4 cl	36 zł
Gin Bombay Sapphire	4 cl	23 zł
Tequila Blanco	4 cl	21 zł
Tequila Gold	4 cl	23 zł
Tarsier Oriental Ping Gin	4 cl	36 zł

WHISKY / WHISKEY / BOURBON

Ballantine's Finest	4 cl	19 zł
Tullamore Dew	4 cl	24 zł
Jameson	4 cl	24 zł
J.A. Baczewski Whisky	4 cl	24 zł
Jack Daniel's	4 cl	24 zł
Maker's Mark	4 cl	22 zł
Chivas Regal 12 Y.O.	4 cl	26 zł
Chivas Regal 18 Y.O.	4 cl	43 zł

SINGLE MALT WHISKY

Glenfiddich 12 Y.O.	4 cl	34 zł
Glenfiddich 15 Y.O.	4 cl	42 zł
Talisker 10 Y.O.	4 cl	40 zł
Ardbeg 10 Y.O.	4 cl	52 zł
Aberlour 12 Y.O.	4 cl	42 zł

WÓDKI / DESTYLATY

J.A. Baczewski	4 cl	18 zł
Wódka Czysta z Manufaktury	4 cl	20 zł
Finlandia	4 cl	20 zł
Belvedere	4 cl	32 zł
J.A. Baczewski Suveren	4 cl	32 zł
Śliwowica z Manufaktury	4 cl	22 zł
Miodówka z Manufaktury	4 cl	22 zł

DRINKS

RUM / GIN / TEQUILA

Rum Havana Club Anejo 3 Y.O.	4 cl	21 zł
Rum Dictador 12 Y.O.	4 cl	28 zł
Rum The Bush Mango Spiced Karaiby	4 cl	26 zł
Gin Hendrick's	4 cl	32 zł
Gin Bombay Sapphire	4 cl	23 zł
Tequila Blanco	4 cl	21 zł
Tequila Gold	4 cl	23 zł
Tarsier Oriental Ping Gin	4 cl	36 zł

WHISKY / WHISKEY / BOURBON

Ballantine's Finest	4 cl	19 zł
Tullamore Dew	4 cl	24 zł
Jameson	4 cl	24 zł
J.A. Baczewski Whisky	4 cl	24 zł
Jack Daniel's	4 cl	24 zł
Maker's Mark	4 cl	22 zł
Chivas Regal 12 Y.O.	4 cl	26 zł
Chivas Regal 18 Y.O.	4 cl	43 zł

SINGLE MALT WHISKY

Glenfiddich 12 Y.O.	4 cl	34 zł
Glenfiddich 15 Y.O.	4 cl	42 zł
Talisker 10 Y.O.	4 cl	40 zł
Ardbeg 10 Y.O.	4 cl	52 zł
Aberlour 12 Y.O.	4 cl	42 zł

VODKA / DISTILLATES

J.A. Baczewski	4 cl	18 zł
Czysta Vodka from Manufaktura	4 cl	20 zł
Finlandia	4 cl	20 zł
Belvedere	4 cl	32 zł
J.A Baczewski Suveren	4 cl	32 zł
Slivovitz from Manufaktura	4 cl	22 zł
Honey from Manufaktura	4 cl	22 zł

NALEWKI / LIKIERY

Nalewki (Wiśniowa, z Derenia, z Pigwowca)	4 cl	22 zł
Malibu	4 cl	18 zł
Baileys	4 cl	18 zł
Cointreau	4 cl	22 zł
Jägermeister	4 cl	18 zł
Jägermeister Manifest	4 cl	22 zł
Kahlua	4 cl	18 zł
Rin Quin Quin	4 cl	20 zł
Chambord	4 cl	26 zł

VERMOUTH / BITTER

Contratto Vermouth Bianco / Rosso	10 cl	33 zł
Campari	4 cl	19 zł
Aperol	4 cl	14 zł

DRINKI

Margarita (Tequila Blanco, likier Cointreau, sok z limonki, sól)	38 zł
Mojito (Rum Havana Anejo 3 Y.O., woda gazowana, limonka, cukier trzcinowy, świeża mięta)	35 zł
Cuba Libre (Rum Havana Anejo 3 Y.O., Coca Cola, limonka)	35 zł
Tom Collins (Gin Bombay Sapphire, sok z cytryny, syrop cukrowy, woda gazowana)	32 zł
Negroni (Gin Bombay Sapphire, Contratto Vermouth, Campari)	42 zł
Espresso Martini (Wódka Finlandia, Likier Kahlua, Espresso)	39 zł
Pornstar Martini (Wódka Finlandia, Szampan, Puree z marakui, sok z limonki, syrop waniliowy)	42 zł
Long Island Ice Tea (Wódka Finlandia, tequila, gin Bombay Sapphire, Rum Havana Anejo 3 Y.O., Cointreau, Coca Cola, sok z cytryny)	46 zł
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, pomarańcza)	40 zł
Hugo Spritz (Prosecco, limonka, syrop z kwiatu bzu, świeża mięta)	40 zł
Whisky Sour (Whiskey Jack Daniels, sok z cytryny, syrop cukrowy, Angostura, białko kurze)	42 zł
Old Fashioned (Whiskey Jack Daniels, syrop cukrowy, Angostura)	38 zł
Oriental Harmony (Tarsier Oriental Ping Gin, Puree z liczi, Syrop poziomka, tonic)	43 zł

FILLERS / LIQUERS

Tinctures (Cherry, Dogwood, Guince)	4 cl	22 zł
Malibu	4 cl	18 zł
Baileys	4 cl	18 zł
Cointreau	4 cl	22 zł
Jägermeister	4 cl	18 zł
Jägermeister Manifest	4 cl	22 zł
Kahlua	4 cl	18 zł
Rin Quin Quin	4 cl	20 zł
Chambord	4 cl	26 zł

VERMOUTH / BITTER

Contratto Vermouth Bianco / Rosso	10 cl	33 zł
Campari	4 cl	19 zł
Aperol	4 cl	14 zł

DRINKS

Margarita (Tequila Blanco, Cointreau liqueur, lime juice, salt)	38 zł
Mojito (Rum Havana Anejo 3 Y.O., sparkling water, lime, cane sugar)	35 zł
Cuba Libre (Rum Havana Anejo 3 Y.O., Coca Cola, lime)	35 zł
Tom Collins (Gin Bombay Sapphire, lemon juice, sugar syrup, sparkling water)	32 zł
Negroni (Gin Bombay Sapphire, Contratto Vermouth, Campari)	42 zł
Espresso Martini (Wódka Finlandia, Likier Kahlua, Espresso)	39 zł
Pornstar Martini (Wódka Finlandia, Szampan, Puree z marakui, sok z limonki, syrop waniliowy)	42 zł
Long Island Ice Tea (Vodka Finlandia, tequila, gin Bombay Sapphire, Rum Havana Anejo 3 Y.O., Cointreau, Coca Cola, lemon juice)	46 zł
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, orange)	40 zł
Hugo Spritz (Prosecco, lime, elderflower syrup, fresh mint)	40 zł
Whisky Sour (Whiskey Jack Daniels, lemon juice, sugar syrup, Angostura, chicken protein)	42 zł
Old Fashioned (Whiskey Jack Daniels, sugar syrup, Angostura)	38 zł
Oriental Harmony (Tarsier Oriental Ping Gin, Lychee Puree, Strawberry Syrup, Tonic)	43 zł

WINA BEZALKOHOLOWE

Pierre Zero Chardonnay Sparkling 0%

10 cl 22 zł 75 cl 129 zł

Francuski bezalkoholowy napój gazowany na bazie dealkoholizowanego białego wina gronowego ze szczepu Chardonnay.

The Very Cautious One Gewurztraminer-Riesling 0%

10 cl 22 zł 75 cl 120 zł

Bezalkoholowy napój na bazie dealkoholizowanego australijskiego wina gronowego z białych szczepów gewurztraminer i riesling, aromatyczny, świeży, pachnący słodką gałką muskatołową, różą, przyprawami.

The Very Cautious One Shiraz 0%

10 cl 22 zł 75 cl 120 zł

Bezalkoholowy napój na bazie dealkoholizowanego australijskiego wina gronowego z czerwonego szczepu shiraz, owocowy, o przyjemnych taninach, ze słodką nutką wanilii.

PIWA BEZALKOHOLOWE

Corona zero

35 cl 18 zł

Lech free

33 cl 16 zł

Kormoran bez %

50 cl 22 zł

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

Aperol Spritz 0%

40 zł

Aperol 0%, Prosecco 0%, Pomarańcza

Hugo Spritz 0%

40 zł

Limonka, Listki mięty, Syrop z Kwiatu Bzu, Prosecco 0%

Sunset Cherry 0%

40 zł

Pulpy z Marakuï, Syrop Wiśniowy, Sok z Cytryny, Tonic

Mojito Virgin malinowe

30 cl 21 zł

Woda gazowana, Syrop malinowy, Limonka, Cukier trzcinowy, Świeża mięta

NON-ALCOHOLIC WINE

Pierre Zero Chardonnay Sparkling 0% 10 cl **22 zł** 75 cl **129 zł**
French non-alcoholic carbonated drink based on dealcoholized white wine grape from the Chardonnay variety.

The Very Cautious One Gewurztraminer-Riesling 0% 10 cl **22 zł** 75 cl **120 zł**
Non-alcoholic drink based on dealcoholized alcohol Australian grape wine with whites Gewurztraminer and Riesling varieties, aromatic, fresh, scented with sweet nutmeg, rose, spices.

The Very Cautious One Shiraz 0% 10 cl **22 zł** 75 cl **120 zł**
Non-alcoholic drink based on dealcoholized alcohol Australian red grape wine Shiraz variety, fruity, pleasant tannins, with a sweet note of vanilla.

NON-ALCOHOLIC BEER

Corona zero 35 cl **18 zł**
Lech free 33 cl **16 zł**
Kormoran without % 50 cl **22 zł**

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Aperol Spritz 0% **40 zł**
Aperol 0%, Prosecco 0%, Orange

Hugo Spritz 0% **40 zł**
Lime, Mint leaves, Elderflower Syrup, Prosecco 0%

Sunset Cherry 0% **40 zł**
Passion Fruit Pulp, Cherry Syrup, Lemon Juice, Tonic

Mojito Virgin raspberry 30 cl **21 zł**
Sparkling water, Raspberry syrup, Lime, Cane sugar, Fresh mint

