

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 Z CHILLI 56 zł**
czosnek / białe wino / pietruszka / pszenna bagietka durum
5 szt. (1, 2, 7, 12)

TATAR Z ŁOSOSIA 59 zł
guacamole / czarny sezam / szalotka / oliwa sezamowa / pszenna bagietka durum
150g (1, 4, 11)

MUS Z GĘSINY 48 zł
jabłko / szalotka / tymianek / świeżo mielony pieprz / chleb żytni
150g (1, 7, 10, 12)

MAZURSKI TATAR WOŁOWY 65 zł
marynowane kurki / konserwowy ogórek / szalotka / pieczywo / żółtko jaja kurzego / chips z parmezanu / majonez szczypiorkowy
150g (1, 3, 10)

 **JESIENNA KOMPOZYCJA Z BAZYLIOWĄ FETĄ 39 zł**
burak / dynia / brzoskwinia / batat / gruszka / pistacje
150g (7)

STARTERS



PAN FRIED PRAWNS IN BUTTER WITH CHILLI GARLIC

56 zł

garlic / white wine / parsley / wheat durum
baguette

5 pcs.

(1, 2, 7, 12)

SALMON TARTARE

59 zł

guacamole / black sesame / shallot / sesame oil /
durum wheat baguette

150g

(1, 4, 11)

GOOSE MOUSSE

48 zł

apple / shallot / thyme / freshly ground pepper /
rye bread

150g

(1, 7, 10, 12)

MASURIAN BEEF TARTARE

65 zł

marinated chanterelles / pickled cucumber / shallot
/ bread / egg yolk / potato chips Parmesan cheese /
chive mayonnaise

150g

(1, 3, 10)



AUTUMN COMPOSITION WITH BASIL FETA 39 zł

beetroot / pumpkin / peach / sweet potato / pear /
pistachios

150g

(7)

SAŁATY

SAŁATA Z GRILLOWANYM, REGIONALNYM SEREM HALLOUMI **52 zł**

karmelizowana śliwka / orzechy pekan / parmezan / żurawinowy sos winegret / grzanka

180g (1, 7, 8, 10, 12)

KRUCHA SAŁATA RZYMSKA Z GRILLOWANĄ PIERSIĄ KURCZAKA LUB KREWETKAMI (5 szt.) **49 / 58 zł**

pomidory daktylowe / grzanki / parmezan / klasyczny sos Cezar

180g (1, 2, 3, 4, 7, 10)

SAŁATA Z ŁOSOSIEM MARYNOWANYM **52 zł**

jajko / ogórek / awokado / prażone pestki dyni i słonecznika / szczypior / pomarańczowy sos winegret / grzanka

180g (1, 3, 4, 10, 12)

PODPŁOMYKI

PODPŁOMYK Z SEZONOWANĄ WOŁOWINĄ **49 zł**

mozzarella / pieczarka Portobello / cebula / aioli czosnkowe z tabasco

160g (1, 7, 10)

PODPŁOMYK Z SEREM KOZIM **45 zł**

karmelizowana gruszka / sos pomidorowy / mozzarella / orzechy pekan / rukola

160g (1, 5, 7, 8)

PODPŁOMYK Z KACZKĄ **46 zł**

beszamel / burak / konfitura z czerwonej cebuli / gorgonzola / orzechy włoskie / rukola

160g (1, 7, 8)

PODPŁOMYK Z GRZYBAMI Z KUDYPSKICH LASÓW **45 zł**

beszamel / cebula / mozzarella / rukola / parmezan

160g (1, 7)

SALADS

-  **SALAD WITH GRILLED REGIONAL HALLOUMI CHEESE** **52 zł**
caramelized plum / pecan nuts / parmesan / cranberry
vinaigrette / crouton
180g (1, 7, 8, 10, 12)

- CRISPY ROMAINE LETTUCE WITH GRILLED CHICKEN BREAST OR SHRIMP** (5 pcs.) **49 / 58 zł**
grape tomatoes / croutons / parmesan / classic Caesar dressing
180g (1, 2, 3, 4, 7, 10)

- SALAD WITH MARINATED SALMON** **52 zł**
egg / cucumber / avocado / toasted pumpkin and sunflower
seeds / chives / orange vinaigrette / croutons
180g (1, 3, 4, 10, 12)

FLATBREAD

- FLATBREAD WITH SEASONED BEEF** **49 zł**
mozzarella / Portobello mushroom / onion / garlic aioli
with Tabasco
160g (1, 7, 10)

-  **FLATBREAD WITH GOAT CHEESE** **45 zł**
caramelized pear / tomato sauce / mozzarella / pecan nuts /
arugula
160g (1, 5, 7, 8)

- FLATBREAD WITH DUCK** **46 zł**
béchamel sauce / beetroot / red onion jam / gorgonzola /
walnuts / arugula
160g (1, 7, 8)

-  **FLATBREAD WITH MUSHROOMS FROM THE KUDYPSKI FORESTS** **45 zł**
béchamel sauce / onion / Mozzarella / rocket / parmesan
160g (1, 7)

ZUPY

BARSZCZ Z KOŁDUNAMI Z JAGNIĘCINĄ

250ml

44 zł

(1, 2, 7, 9)

ZUPA GRZYBOWA

kwaśna śmietana / ziemniaki

250ml

38 zł

(7, 9)

ŻUR WARMIŃSKI

boczek / ziemniaki / jajko

250ml

39 zł

(1, 3, 6, 7, 9, 10, 12)

TRADYCYJNY ROSÓŁ

makaron / marchewka / pietruszka

250ml

28 zł

(1, 7, 9)

**PIKANTNA AUSTRALIJSKA ZUPA RYBNA**

mleko kokosowe / chili / czerwona pasta curry / warzywa julienn

250ml

49 zł

(4, 6, 7, 9)

**KREM Z BOBU**

mleko kokosowe / prażone nasiona / chipsy z batata / oliwa ziołowa

250ml

38 zł**ZUPA DNIA (weekend) – zapytaj Kelnera**

250ml

32 zł

MAKARONY I RISOTTO

MAKARON LINGUINE SEPIA Z KREWETKAMI TIGER

czosnek / oliwki / pasta chilli / pomidory daktylowe / świeży szpinak

250g

66 zł

(1, 2, 7, 12)

MAKARON UDON Z POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ

warzywa / prażony sezam / szczypior

240g

76 zł

(1, 2, 6, 11, 14)

**RISOTTO DYNIOWE**

ser gorgonzola / orzechy włoskie / parmezan / chipsy z warzyw

220g

59 zł

(7, 8)

**PAPPARDELLE Z BOROWIKAMI I KASZTANAMI**

sos borowikowy / parmezan / tymianek / pietruszka / chipsy z warzyw

250g

66 zł

(1, 7)

SOUPS

BORSCHT WITH LAMB DUMPLINGS

250ml

44 zł

(1, 2, 7, 9)

MUSHROOM SOUP

sour cream / potatoes

250ml

38 zł

(7, 9)

WARMIAN SOUR RYE SOUP

bacon / potatoes / egg

250ml

39 zł

(1, 3, 6, 7, 9, 10, 12)

TRADITIONAL BROTH

pasta / carrot / parsley

250ml

28 zł

(1, 7, 9)

**SPICY AUSTRALIAN FISH SOUP**

coconut milk / chili / red curry paste / julienned vegetables

250ml

49 zł

(4, 6, 7, 9)

**CREAM OF BROAD BEANS**

coconut milk/ roasted seeds/ sweet potato chips/ herbal oil

250ml

38 zł**SOUP OF THE DAY** (weekend) - ask the waiter

250ml

32 zł

PASTA AND RISOTTO DISHES

LINGUINE SEPIA PASTA WITH TIGER PRAWNS

garlic / olives / chili paste / grape tomatoes / fresh spinach

250g

66 zł

(1, 2, 7, 12)

UDON PASTA WITH BEEF TENDERLOIN

vegetables / roasted sesame seeds / chives

240g

76 zł

(1, 2, 6, 11, 14)

**PUMPKIN RISOTTO**

gorgonzola cheese / walnuts / parmesan cheese / vegetable chips

220g

59 zł

(7, 8)

**PAPPARDELLE WITH BOLETUS AND CHESTNUTS**

bolet mushroom sauce / parmesan cheese / thyme / parsley / vegetable chips

250g

66 zł

(1, 7)

Posiłek bez wina nazywa się śniadaniem.

DANIA MIĘSNE

JAGNIĘCINA PIECZONA Z SOSEM Z CZERWONEGO WINA I MIĘTĄ puree z pietruszki i pora / karmelizowane marchewki 300g	113 zł (7)
STEK FILET MIGNON FLAMBIROWANY NA BRANDY Z SOSEM Z ZIELONEGO PIEPRZU frytki belgijskie / papryka marynowana / pomidory daktylowe / cebula / czosnek / pietruszka 300g	159 zł (6, 7, 10)
ZRAZ WOŁOWY / kopytka dyniowe / buraki karmelizowane 300g	113 zł (1, 3, 7)
POŁĘDWICZKA MAĆKA KURONIA NADZIEWANA SEREM PLEŚNIOWYM I ZIOŁAMI pieczone ziemniaki / czosnek / rozmaryn / buraki / konfitura z czerwonej cebuli 300g	99 zł (7)
KONFITOWANE UDKO Z KACZKI / sos wiśniowy / kopytka dyniowe / buraki 300g	103 zł (1, 3, 7)
PIERŚ Z KURCZAKA KUKURYDZIANEGO / frytki z batata / sos chilli mayo / sałatka ze świeżych warzyw / czarny sezam 300g	79 zł (3)

RYBY

FILET HALIBUTA W SZAFRANOWYM SOSIE kopytka gryczane / bukiet warzyw gotowanych 280g	99 zł (3, 4, 7)
PIECZONY FILET Z ŁOSOSIA / sos z trawy cytrynowej / liście kafiru / białe wino / czarny ryż / masło / czosnek / zioła / blanszowany szpinak 280g	99 zł (4, 7)
KARMAZYN ZAPIEKANY W SOSIE POROWYM / ziemniaki z koprem / marchewka 280g	89 zł (4, 7)
FILET Z SANDACZA / ziemniaki pieczone / surówka z kiszonej kapusty / jabłko / szalotka 280g	99 zł (4, 7)
KLASYCZNE FISH AND CHIPS / ryba maślana w cieście / frytki / ręcznie ucierany majonez wege / syrop klonowy / ekologiczne sałaty / pomidory daktylowe / szczypior / sos winegret / parmezan 280g	97 zł (1, 4, 10)
GOŁĄBKI Z SANDACZEM / sos koperkowy / ziemniaki z koprem / mikro zioła 250g	89 zł (3, 4, 7)

DODATKI

 KOPYTKA GRYCZANE 150g (3)	15 zł	BURAKI Z KONFITURĄ	17 zł 
 KOPYTKA DYNIOWE 150g (3, 7)	15 zł	Z CZERWONEJ CEBULI 150g	
ZIEMNIAKI Z KOPREM 150g	15 zł	SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY 150g	15 zł 
SMAŻONE ZIEMNIAKI Z PIETRUSZKĄ 17 zł		SALAATKA ZE SWIEŻYCH WARZYZW	17 zł 
I CZOSNKIEM 150g (7)		Z CZARNYM SEZAMEM 150g	
FRYTKI BELGIJSKIE 120g	19 zł	MARYNOWANE OGÓRKI NA MIODZIE	19 zł 
FRYTKI Z BATATA 120g (7)	21 zł	Z CZOSNKIEM I DODATKIEM CHILLI	
 CZARNY RYŻ Z CZOSNKIEM I ZIOŁAMI	15 zł	(specjalność kuchni) 150g (12)	
150g (7)		KOSZ PIECZYWA żytnie / pszenne /	12 zł
 WARZYWA Z PATELNI 150g	17 zł	z żurawiną / bagietka durum 150g (1)	

A meal without wine is called breakfast.

MEAT DISH

LAMB BAKED WITH RED WINE AND MINT SAUCE parsley and leek puree / caramelized carrots 300g	113 zł (7)
FILET MIGNON STEAK FLAMBIRED WITH BRANDY WITH GREEN PEPPER SAUCE Belgian fries / pickled peppers / grape tomatoes / onion / garlic / parsley 300g	159 zł (6, 7, 10)
BEEF ROAST / pumpkin dumplings / caramelized beetroot 300g	113 zł (1, 3, 7)
MACIEK KURON'S PORK TENDERLOIN STUFFED WITH BLUE CHEESE AND HERBS baked potatoes / garlic / rosemary / beetroot / red onion jam 300g	99 zł (7)
CONFITED DUCK LEG / cherry sauce / pumpkin dumplings / caramelized beetroot 300g	103 zł (1, 3, 7)
CORN-FED CHICKEN BREAST / sweet potato fries / chili mayo sauce / fresh vegetable salad / black sesame seeds 300g	79 zł (3)

FISH

HALIBUT FILLET IN SAFFRON SAUCE buckwheat dumplings / assorted cooked vegetables 280g	99 zł (3, 4, 7)
BAILED SALMON FILLET / lemongrass sauce / kaffir lime leaves / white wine / black rice / butter / garlic / herbs / blanched spinach 280g	99 zł (4, 7)
RAISED RED FISH IN LEK SAUCE / potatoes with dill / carrots 280g	89 zł (4, 7)
PIKE-PERCH FILLET / baked potatoes / sauerkraut salad / apple / shallot 280g	99 zł (4, 7)
CLASSIC FISH AND CHIPS / butterfish in batter / fries / hand-grated veggie mayonnaise / maple syrup / organic lettuce / grape tomatoes / Chives / vinaigrette sauce / parmesan 280g	97 zł (1, 4, 10)
CABBAGE ROLLS WITH ZANDER / dill sauce / potatoes with dill / micro herbs 250g	89 zł (3, 4, 7)

SIDES

 BUCKWHEAT DUMPLINGS 150g (3)	15 zł	BEETROOTS WITH RED ONION JAM 150g	17 zł 
 PUMPKIN DUMPLINGS 150g (3, 7)	15 zł		
POTATOES WITH DILL 150g	15 zł	SAURORA CABBAGE SIDE DISH 150g	15 zł 
FRIED POTATOES WITH PARSLEY	17 zł	FRESH VEGETABLE SALAD	17 zł 
AND GARLIC 150g (7)		WITH BLACK SESAME SEEDS 150g	
FRIES BELGIAN 120g	19 zł	PICKLED CUCUMBERS IN HONEY	19 zł 
SWEET POTATO FRIES 120g (7)	21 zł	WITH GARLIC AND CHILLI	
 BLACK RICE WITH GARLIC AND HERBS	15 zł	(house specialty) 150g (12)	
150g (7)		BASKET OF BREAD rye / wheat /	12 zł
 PAN-BAKED VEGETABLES 150g	17 zł	with cranberries / durum baguette 150g (1)	

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