

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,** 48 zł
czosnkiem, białym winem, pietruszką, podane
z pszenną bagietką durum
5 szt. (1, 2, 7)

TATAR Z ŁOSOSIA, guacamole, czarny sezam, 56 zł
szalotka, oliwa sezamowa z pszenną bagietką
durum
120g (1, 3, 4, 9, 11)

PATE Z WĄTRÓBEK GĘSICH podane 45 zł
z musem żurawinowym
150g (1, 7)

ŚLEDŹ MATIAS W OLEJU Z SORKWIT, 42 zł
szalotka, ziemniak z koprem i jabłkowa
cebula w śmietanie
180g (4, 7)

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

KOSZ PIECZYWA 10 zł
(żytnie, pszenne, z żurawiną, bagietka durum)
150g (1, 3, 7, 8, 12)

STARTERS

-  **PAN FRIED PRAWNS IN BUTTER WITH CHILLI GARLIC**, white wine and parsley, served with wheat durum baguette
5 pcs. (1, 2, 7) **48 zł**
- SMOKED SALMON TARTARE**, guacamole, black sesame, shallot, sesame oil served with durum wheat baguette
120g (1, 3, 4, 9, 11) **56 zł**
- GOOSE LIVER PÂTÉ** served with cranberry mousse
150g (1, 7) **45 zł**
- MATJAS HERRING IN OIL WITH SORKWITY**, shallot, potato with dill, and apple onion in cream
180g (4, 7) **42 zł**
- MASURIAN BEEF TARTARE** with shallots, pickled cucumber, marinated mushrooms, served with bread and egg yolk (on the guest's request)
120g (1, 3, 10) **62 zł**
- BASKET OF BREAD**
(rye, wheat, cranberry, durum baguette)
150g (1, 3, 7, 8, 12) **10 zł**

SAŁATY

- SAŁATA Z GRILLOWANYM, REGIONALNYM SEREM** **46 zł**
HALOUMI, karmelizowaną śliwką, 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 oraz klasycznym sosem Cezar
 180g (1, 2, 3, 4, 7)

- SAŁATA Z ŁOSOSIEM MARYNOWANYM**, jajkiem,
 ogórkiem, awokado i pomarańczowym sosem winegret
 180g (1, 3, 4, 9, 10)


PODPŁOMYKI

- PODPŁOMYK Z SEZONOWANĄ WOŁOWINĄ**, **49 zł**
 Mozzarellą, pieczarką Portobello i aioli czosnkowym z Tabasco
 120g (1, 7, 10)


- PODPŁOMYK Z SEREM OWCZYM I MOZZARELLĄ**, **45 zł**
 cebulkami Cipolla, karczochami, pesto bazyliowym
 120g (1, 7, 8)

- PODPŁOMYK Z GRZYBAMI Z KUDYPSKICH LASÓW** **45 zł**
NA BESZAMELU, cebulą, mozzarellą, rukolą
 i Parmezanem
 120g (1, 7)

SALADS

-  **SALAD WITH GRILLED REGIONAL HALLOUMI CHEESE,** **46 zł**
candied plum, lettuce, pecans, Parmesan, and cranberry vinaigrette, served with a toast
180g (7, 8, 10, 12)
- TENDER ROMAINE LETTUCE WITH GRILLED CHICKEN BREAST OR COCKTAIL PRAWNS** (5 pcs.) **47 / 56 zł**
with tomatoes, croutons and classic Caesar sauce
180g (1, 2, 3, 4, 7)
- SALAD WITH MARINATED SALMON,** egg, cucumber, avocado, and orange vinaigrette **45 zł**
180g (1, 3, 4, 9, 10)

FLATBREAD

- FLATBREAD WITH SEASONED BEEF,** Mozzarella, Portobello mushroom and garlic aioli with tabasco **49 zł**
120g (1, 7, 10)
-  **FLATBREAD FRIED IN OLIVE OIL WITH SHEEP CHEESE** **45 zł**
and Mozzarella, Cipolle onions, artichokes, basil pesto
120g (1, 7, 8)
-  **FLATBREAD WITH MUSHROOMS FROM KUDYPSKIE FORESTS ON BECHAMEL,** onion, mozzarella, arugula, and Parmesan **45 zł**
120g (1, 7)

ZUPY

BARSZCZ Z JAGNIĘCYMI KOŁDUNAMI

250ml

42 zł

(1, 2, 7, 9)

ŻUR POLSKI na zakwasie z Kochanowa z tłuczonymi ziemniakami

250ml

36 zł

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

ZAGRAJ Z DAWNEJ WARMII z ziemniakami, lanymi kluskami i świeżym lubczykiem

250ml

32 zł

(1, 3, 9)

TRADYCYJNY ROSÓŁ Z KURCZĘCIA KUKURYDZIANEGO z ręcznie robionym makaronem

250ml

28 zł

(1, 7, 9, 12)

**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)

RISOTTO DYNIOWE Z GORGONZOLĄ, prażonym jarmużem, chipsem z topinambura i Parmezanem

220g

54 zł

(5, 7, 8, 9)

PAPARDELLE Z GRZYBAMI z kudypskich lasów z Parmezanem

240g

54 zł

(1, 3, 5, 7, 8)

SOUPS

BORSCHT WITH LAMB DUMPLINGS 250ml	42 zł (1, 2, 7, 9)
POLISH SOUR RYE SOUP on sourdough from Kochanów with mashed potatoes 250ml	36 zł (1, 3, 6, 7, 9, 10, 12)
HISTORIC WARMIA SOUP with potatoes, poured noodles, and fresh lovage 250ml	32 zł (1, 3, 9)
BROTH FROM WARMIA with handmade pasta, carrots, and parsley 250ml	28 zł (1, 7, 9, 12)
 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 SEPIA PASTA WITH TIGER SHRIMPS , garlic, olives, chili paste, dried tomatoes, and fresh spinach 220g	63 zł (1, 2, 3, 7)
UDON NOODLES WITH BEEF TENDERLOIN , vegetables, and roasted sesame 240g	69 zł (1, 2, 6, 11, 12, 14)
PUMPKIN RISOTTO with gorgonzola, roasted kale, sunchoke chips, and parmesan 220g	54 zł (5, 7, 8, 9)
PAPPARDELLE WITH MUSHROOMS from Kudybski forests with 240g	54 zł (1, 3, 5, 7, 8)

DANIA MIĘSNE

JAGNIĘCINA PIECZONA Z CZOSNKIEM Z SOSEM Z CZERWONEGO WINA I MIĘTĄ , kopytka dyniowe i kapusta modra 280g	86 zł (1, 3, 7, 9, 10, 12)
STEK FILET MINGON FLAMBIROWANY NA BRANDY z sosem z zielonego pieprzu z ziemniakami smażonymi, papryką w lekkiej zalewie z ziołami i czosnkiem 300g	149 zł (6, 7, 10)
PIERŚ Z KURCZAKA SUPREME SOUS VIDE z frytkami z batata i kompresowanymi warzywami 280g	73 zł (7)
POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA MAĆKA KURONIA nadziewana serem pleśniowym i ziołami, podana z ziemniakami gniecionymi oraz burakami z konfiturą z czerwonej cebuli 280g	86 zł (7, 9, 10, 12)
PIERŚ Z KACZKI Z SOSEM Z CZERWONEGO WINA I MALIN , kluseczkami szpinakowymi i duszoną dynią hokkaido z rozmarynem i czosnkiem 280g	87 zł (7, 9, 10, 12)
POLICZKI WIEPRZOWE W SOSIE DEMI GLACE I SUSZONYMI BOROWIKAMI , z kaszą mazurską duszoną z szalotką i masłem 280g	82 zł (1, 7)

RYBY

STEK Z HALIBUTA W SOSIE MAŚLANO-CYTRYNOWYM na gniecionych ziemniakach podany z surówką z kiszzonej kapusty 280g	86 zł (4, 7)
SANDACZ Z PATELNI , z ziemniakami smażonymi i skorzonką duszoną na maśle z odrobiną śmietany 280g	79 zł (4, 7)
ŁOSOŚ PIECZONY W SZAFRANOWYM SOSIE , z ziemniakami z masłem oraz tymiankiem, z tagiatelle z cukinii i marchewki w maślano-cytrynowej emulsji 280g	82 zł (4, 7)
PULPETY KREWETKOWE z sosem z trawy cytrynowej, liśćmi kafiru, białego wina z kopytkami ziołowymi 250g	79 zł (2, 4, 7)
KLASYCZNE FISH AND CHIPS czyli smażona ryba maślana w cieście podana z frytkami, ręcznie ucieranym majonezem, ekologicznymi sałatami z sosem winegret i Parmezanem 240g	67 zł (2, 4, 7)

DODATKI

GNIECIONE ZIEMNIAKI 150g (7)	15 zł
SMAŻONE ZIEMNIAKI W MUNDURKACH 150g (7)	15 zł
KOPYTKA ZIOŁOWE 150g (7)	15 zł
KASZA MAZURSKA Z DUSZONĄ SZALOTKĄ 150g (7)	15 zł
FRYTKI BELGIJSKIE Z DIPEM CZOSNKOWYM 100g (7, 8, 9)	23 zł
FRYTKI Z BATATA Z SOSEM SWEET CHILLI 100g (7)	26 zł
SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY 120g (7)	15 zł
MIZERIA Z CUKINII, JABŁKA I OGÓRKA Z CZERWONA CEBULĄ 120g (7)	15 zł
GRILLOWANE WARZYWA 150g	15 zł
EKOLOGICZNE SAŁATY Z SOSEM WINEGRET 100g (10)	15 zł
KOSZ PIECZYWA (żytnie, pszenne, z żurawiną, bagietka durum) 150g (1, 3, 7, 8, 12)	10 zł



MEAT DISH

ROASTED LAMB WITH GARLIC, RED WINE AND MINT SAUCE, served with pumpkin gnocchi and red cabbage 280g	86 zł (7, 9, 10, 12)
FILET MIGNON FLAMBÉED IN BRANDY with green pepper sauce, Fried potatoes, peppers in a light marinade with herbs and Garlic 300g	149 zł (6, 7, 10)
SUPREME SOUS VIDE CHICKEN BREAST with sweet potato fries and compressed vegetables 280g	73 zł (7)
MACIEK KURON'S PORK TENDERLOIN stuffed with cheese with mold and herbs, served with mashed potatoes and beets with red onion jam 280g	86 zł (7, 9, 10, 12)
DUCK BREAST WITH RED WINE AND RASPBERRY SAUCE, served with spinach dumplings and sautéed Hokkaido pumpkin with rosemary and garlic 280g	87 zł (7, 9, 10, 12)
PORK CHEEKS IN DEMI-GLACE SAUCE WITH DRIED PORCINI MUSHROOMS, served with Mazurian barley cooked with shallots and butter 280g	82 zł (1, 7)

FISH

HALIBUT STEAK IN BUTTER-LEMON SAUCE, served with mashed potatoes and sauerkraut salad 280g	86 zł (4, 7)
PAN-FRIED ZANDER with fried potatoes and salsify sautéed in butter with a hint of cream 280g	79 zł (4, 7)
OVEN-BAKED SALMON IN SAFFRON SAUCE, served with buttered thyme potatoes and zucchini and carrot tagliatelle in a butter-lemon emulsion 280g	82 zł (4, 7)
SHRIMP BALLS with lemongrass sauce, kaffir leaves, white wine, and herb gnocchi 250g	79 zł (2, 4, 7)
CLASSIC FISH AND CHIPS or fried butterfish in batter served with fries and hand-pounded mayonnaise, organic lettuce with vinaigrette sauce and Parmesan cheese 240g	67 zł (1, 4, 10)

EXTRAS

MASHED POTATOES 150g (7)	15 zł
FRIED JACKET POTATOES 150g (7)	15 zł
HERB DUMPLINGS 150g (7)	15 zł
MAZURIAN BARLEY WITH SAUTÉED SHALLOTS 150g (7)	15 zł
BELGIAN FRIES WITH GARLIC DIP 100g (7, 8, 9)	23 zł
SWEET POTATO FRIES WITH SWEET CHILI SAUCE 100g (7)	26 zł
SAUERKRAUT SALAD 120g (7)	15 zł
CUCUMBER SOUP made of zucchini, apple, and cucumber with red onion 120g (7)	15 zł
GRILLED VEGETABLES 150g	15 zł
ORGANIC LETTUCE WITH VINAIGRETTE SAUCE 100g (10)	15 zł
BASKET OF BREAD (rye, wheat, cranberry, durum baguette) 150g (1, 3, 7, 8, 12)	10 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

KIDS MENU

KIDS MENU

TOMATOE SOUP WITH PASTA

150g

15 zł

(1, 3, 7, 9)

ORGANIC CHICKEN BROTH

with noodles and carrots

150g

15 zł

(1, 3, 9)

CRISPY CHICKEN CUTLET

with fries and coleslaw with young cabbage, served with ketchup

100g / 50g / 50g

28 zł

(1, 3, 7)

PANCAKES WITH CHEESE AND STRAWBERRIES

in syrup with cream and chocolate

2 pcs.

28 zł

(1, 3, 5, 6, 7)

DUMPLINGS WITH POULTRY MEAT

7 szt.

24 zł

(1, 7)

PENETTE BOLOGNESE

200g

26 zł

(1, 3, 9)

FLATBREAD WITH TOMATO SAUCE AND MOZZARELLA

120g

35 zł

(1, 7)

MERINGUE DESSERT WITH WHIPPED CREAM

and strawberry sauce

100g

19 zł

(3, 7)

ICE CREAM WITH WHIPPED CREAM AND FRUIT

2 scoops

22 zł

STEAK PROJEKT



SEZONOWANA WOŁOWINA

STEK Z SEZONOWANEJ WOŁOWINY - ROSTBEF 199 zł
sztuka mięsa ok. 750 g dedykowana dla dwóch osób.

PROPONOWANE DODATKI:

**ZIEMNIAKI W MUNDURKACH Z EMULSJĄ
MAŚLANO – WOŁOWĄ** 18 zł
(7, 9) (1 os., 100g)

OGÓRKI NA MIODZIE Z CZOSNKIEM I DODATKIEM CHILLI 15 zł
(9, 10) (1 os., 100g)

DESKA SERÓW I WĘDLIN DOJRZEWAJĄCYCH 120 zł
chutney brzoskwinia w Prosecco, konfitura cebula
– worcester, truffle aioli, orzechy prażone,
bagietka durum, podplomyk smażony.
(300g) (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.

SUGGESTED ADDITIONS:

POTATOES WITH BUTTER-BEEF EMULSION **18 zł**
(7, 9) (1 person, 100g)

**CUCUMBERS IN HONEY WITH GARLIC
AND EXTRA CHILLI** **15 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	12 zł
Woda Mineralna Cisowianka	30 cl / 70 cl	11 zł / 16 zł
Napój energetyczny Red Bull	25 cl	24 zł
Soki ze świeżych owoców (pomarańcza, grejpfrut, mix)	30 cl	24 zł
Mojito Virgin malinowe	30 cl	18 zł
On Lemon – rabarbar, limonka	33 cl	19 zł
Karafka wody z miętą i cytryną	1 L	12 zł

NAPOJE GORĄCE

Espresso		12 zł
Doppio Espresso		18 zł
Caffe Crema		12 zł
Cappuccino		16 zł
Caffe Latte		19 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, APA, IPA)	50 cl	18 zł
Corona Extra	35 cl	16 zł
Pilsner Urquell	33 cl	16 zł
Lech Free Piwo Bezalkoholowe	33 cl	12 zł
Corona Zero Piwo Bezalkoholowe	35 cl	16 zł

CALVADOS / BRANDY / COGNAC / PORTO

Calvados Fine Chateau Du Breuil	4 cl	23 zł
Brandy Metaxa 7*	4 cl	23 zł
Brandy De Jerez Veragua Solera Reserva	4 cl	26 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	12 zł
Mineral Water Cisowianka	30 cl / 70 cl	11 zł / 16 zł
Red Bull energy drink	25 cl	24 zł
Fresh fruit juices (orange, grapefruit, mix)	30 cl	24 zł
Mojito Virgin Raspberry	30 cl	18 zł
On Lemon - rhubarb, lime	33 cl	19 zł
A carafe of water with mint and lemon	1 L	12 zł

HOT DRINKS

Espresso		12 zł
Doppio Espresso		18 zł
Caffe Crema		12 zł
Cappuccino		16 zł
Caffe Latte		19 zł
Tea in a teapot (black, green, Earl Gray: green with citrus, jasmine, fruity, Rooibos: creamy orange, strong mint)		14 zł
Flauta Tea (warming)		24 zł

BEER

Regional Kormoran Brewery (Bright, Golden, Witbier, Honey, Revolutions, Fresh, 1/100, 1/100 Guince, APA, IPA)	50 cl	18 zł
Corona Extra	35 cl	16 zł
Pilsner Urquell	33 cl	16 zł
Lech Free non-alcoholic	33 cl	12 zł
Corona Zero non-alcoholic	35 cl	16 zł

CALVADOS / BRANDY / COGNAC / PORTO

Calvados Fine Chateau Du Breuil	4 cl	23 zł
Brandy Metaxa 7*	4 cl	23 zł
Brandy De Jerez Veragua Solera Reserva	4 cl	26 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	18 zł
Rum Dictador 12Y	4 cl	28 zł
Rum The Bush Mango Spiced Karaiby	4 cl	23 zł
Gin Hendrick's	4 cl	23 zł
Gin Bombay Sapphire	4 cl	23 zł
Tequila Blanco	4 cl	20 zł
Tequila Gold	4 cl	20 zł

WHISKY / WHISKEY / BOURBON

Ballantine's Finest	4 cl	17 zł
Tullamore Dew	4 cl	18 zł
Jameson	4 cl	18 zł
J.A. Baczewski Whisky	4 cl	18 zł
Jack Daniel's	4 cl	18 zł
Marker's Mark	4 cl	20 zł
Chivas Regal 12 Y.O.	4 cl	24 zł
Chivas Regal 18 Y.O.	4 cl	43 zł

SINGLE MALT WHISKY

Glenfiddich 12 Y.O.	4 cl	31 zł
Glenfiddich 15 Y.O.	4 cl	40 zł
Talisker 10 Y.O.	4 cl	38 zł
Ardbeg 10 Y.O.	4 cl	43 zł
Aberlour 12 y	4 cl	38 zł

WÓDKI / DESTYLATY

J.A. Baczewski	4 cl	16 zł
Wódka Czysta z Manufaktury	4 cl	18 zł
Finlandia	4 cl	16 zł
Belvedere	4 cl	24 zł
J.A Baczewski Suveren	4 cl	25 zł
Śliwowica z Manufaktury	4 cl	20 zł
Miodówka z Manufaktury	4 cl	18 zł

DRINKS

RUM / GIN / TEQUILA

Rum Havana Club Anejo 3 Y.O.	4 cl	18 zł
Rum Dictador 12Y	4 cl	28 zł
Rum The Bush Mango Spiced Karaiby	4 cl	23 zł
Gin Hendrick's	4 cl	23 zł
Gin Bombay Sapphire	4 cl	23 zł
Tequila Blanco	4 cl	20 zł
Tequila Gold	4 cl	20 zł

WHISKY / WHISKEY / BOURBON

Ballantine's Finest	4 cl	17 zł
Tullamore Dew	4 cl	18 zł
Jameson	4 cl	18 zł
J.A. Baczewski Whisky	4 cl	18 zł
Jack Daniel's	4 cl	18 zł
Marker's Mark	4 cl	20 zł
Chivas Regal 12 Y.O.	4 cl	24 zł
Chivas Regal 18 Y.O.	4 cl	43 zł

SINGLE MALT WHISKY

Glenfiddich 12 Y.O.	4 cl	31 zł
Glenfiddich 15 Y.O.	4 cl	40 zł
Talisker 10 Y.O.	4 cl	38 zł
Ardbeg 10 Y.O.	4 cl	43 zł
Aberlour 12 y	4 cl	38 zł

VODKA / DISTILLATES

J.A. Baczewski	4 cl	16 zł
Czysta Vodka from Manufaktura	4 cl	18 zł
Finlandia	4 cl	16 zł
Belvedere	4 cl	24 zł
J.A Baczewski Suveren	4 cl	25 zł
Slivovitz from Manufaktura	4 cl	20 zł
Honey from Manufaktura	4 cl	18 zł

NALEWKI / LIKIERY

Nalewki (Wiśniowa, z Derenia, z Pigwowca)	4 cl	19 zł
Malibu	4 cl	14 zł
Baileys	4 cl	14 zł
Cointreau	4 cl	17 zł
Jägermeister	4 cl	17 zł
Jagermeister Manifest	4 cl	22 zł
Kahalua	4 cl	17 zł
Rin Quin Quin	4 cl	20 zł
Chambord	4 cl	20 zł
Midori	4 cl	18 zł

WERHMOUT / BITTER

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

DRINKI

Margarita (Tequila Blanco, likier Cointreau, sok z limonki, sól)	35 zł
Mojito (Rum Havana Anejo 3 Y.O., woda gazowana, limonka, cukier trzcinowy, świeża mięta)	29 zł
Cuba Libre (Rum Havana Anejo 3 Y.O., Coca Cola, limonka)	29 zł
Tom Collins (Gin Bombay Sapphire, sok z cytryny, syrop cukrowy, woda gazowana)	32 zł
Negroni (Gin Bombay Sapphire, Contratto Vermouth, Campari)	40 zł
Espresso Martini (Wódka Finlandia, Likier Kahalua, Espresso)	39 zł
Pornstar Martini (Wódka Finlandia, Szampan Lamote, 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)	43 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)	32 zł

DRINKS

FILLERS / LIQUERS

Tinctures (Cherry, Dogwood, Guince)	4 cl	19 zł
Malibu	4 cl	14 zł
Baileys	4 cl	14 zł
Cointreau	4 cl	17 zł
Jägermeister	4 cl	17 zł
Jagermeister Manifest	4 cl	22 zł
Kahalua	4 cl	17 zł
Rin Quin Quin	4 cl	20 zł
Chambord	4 cl	20 zł
Midori	4 cl	18 zł

WERHMOUT / BITTER

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

DRINKS

Margarita (Tequila Blanco, Cointreau liqueur, lime juice, salt)	35 zł
Mojito (Rum Havana Anejo 3 Y.O., sparkling water, lime, cane sugar)	29 zł
Cuba Libre (Rum Havana Anejo 3 Y.O., Coca Cola, lime)	29 zł
Tom Collins (Gin Bombay Sapphire, lemon juice, sugar syrup, sparkling water)	32 zł
Negroni (Gin Bombay Sapphire, Contratto Vermouth, Campari)	40 zł
Espresso Martini (Wódka Finlandia, Likier Kahalua, Espresso)	39 zł
Pornstar Martini (Wódka Finlandia, Szampan Lamote, 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)	43 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)	32 zł