DWORZYSKO

Drodzy Goście,

Zapraszamy w niecodzienną podróż kulinarną inspirowaną kuchnią polską. Pragniemy, aby atmosfera restauracji Babinicz pozwoliła Państwu odnaleźć spokój i harmonię sprzyjającą wyjątkowej celebracji smaków komponowanych przez szefów kuchni i ich całego zespołu.

Szefem kuchni restauracji Babinicz jest Radosław Dziubczyński. W kuchni pracuje odkąd skończył 16 lat. W 2012 roku rozpoczął swoją kulinarną przygodę w Londynie, pracował tam w kilku ekskluzywnych restauracjach na świeżych i znakomitych produktach. Doskonale czuje się żonglując smakami kuchni polskiej w połączeniu z francuską.

Szefem kreatywnym jest Rafał Grzegorzek. To młody, niezwykle zdolny i utytułowany kucharz. Zdobywca wielu nagród m.in. zwycięzca Kulinarnego Pucharu Polski w 2015 r. i finalista szóstej edycji programu telewizyjnego Top Chef. W 2020 r. otrzymał nagrodę w kategorii Młody Talent prestiżowego Przewodnika Gault&Millau.

Szef Kuchni
Radosław Dziubczyński

Kreatywny Szef Kuchni
Rafał Grzegorzek

Menu degustacyjne

Nasi szefowie kuchni, zapraszają Państwa do wzięcia udziału w niezwykłej podróż kulinarnej po światach smaków, zapachów, form i faktur.
Autorskie menu degustacyjne to 5 lub 7 dań opartych na najlepszych produktach, dopasowanych do rytmu przyrody. Kwintesencja smaków mocno osadzona w polskiej tradycji, podana w nowatorski sposób.

5-daniowe	230 -,
5-daniowe wegańskie	230 -,
7-daniowe	300 -,

Do wszystkich pozycji w menu degustacyjnym na Państwa prośbę sommelier dobierze wino lub nalewki idealnie skomponowane z paletą smaków i aromatów.

Wine paring	5 kieliszków po 75 ml	120 -,
Degustacja nalewek	8 smaków po 10 ml	40 -,

Informacje dla Gości

Aktualna oferta menu restauracji Babinicz jest ważna od 1 listopada do odwołania.

Do stolików powyżej 8 osób doliczamy serwis w wysokości 10 % od rachunku.

W restauracji Babinicz jest również dostępna karta z wyszczególnionymi alergenami. Zapraszamy do zapoznania się.

Kwoty posiłków są podane w walucie PLN - złoty.

Przystawki

Appetizers

Klasyczny tatar z marynatami i żółtkiem,
do wyboru tatar wołowy lub z jelenia

Classique tartare with pickles ang egg yolk, a choice of beef or deer tartare

62 -, 140g

Klasyczny tatar z marynatami i żółtkiem
do wyboru tatar wołowy lub z jelenia,
siekany na żywo przy gościach

Classique tartare with pickles ang egg yolk, a choice of beef or deer tartare,
chopped live in front of guests

82 -, 140g

Śledź holenderski z blinami ziemniaczanymi, sosem z palonej cebuli
i śmietany, piklowanym jabłkiem i oliwą z natki pietruszki

Dutch herring with potato pancakes and roasted onion sauce
and cream, pickled apple and parsley oil.

46 -, 140g

Ozorek wołowy w kapuście włoskiej z boczniakami, chimichurri i sosem własnym

Beef tongue in savoy cabbage with oyster mushrooms, chimichurri, and own sauce

47 -, 140g

Krewetki 7 szt. w emulsji winno maślanej z papryką chilli, czosnkiem, natką
pietruszki, Parmezanem i ciabattą

Shrimps 7 pcs in a wine-butter emulsion with chilli pepper, garlic, parsley,
Parmesan and ciabatta

72 -, 140g

Domowy makaron linguine z sezonowymi dodatkami

Home made linguine pasta with seasonal additives

Cena zależna od dodatków

Price depends on additives

300g

Wegetariańskie *Vegetarian* | Bez laktozy *Lactose free* | Wino czerwone *Red wine* | Wino białe *White wine*

Do stolików powyżej 8 osób doliczamy serwis w wysokości 10 % od rachunku.

Przystawki

Appetizers

Selekcja dworzyskowych wędlin z dziczyzny

Selection of our venison cold cuts

55-, 140g

Selekcja lokalnych serów z gospodarstwa Wańczykówka

Selection of local cheeses from Wańczykówka farm

55-, 140g

Sałatki

Salads

Klasyczna sałatka Cezar z krewetkami lub kurczakiem

Classic Caesar salad with chicken or prawns

krewetki / prawns

mała / *small* 42,- / duża / *big* 62 zł

180g 300g

kurczak / *chicken*

mała / *small* 25,- / duża / *big* 42 zł

180g 300g

Mieszane sałaty z burratą, avocado, dynią, chutney z gruszki i oliwą z pestek dyni

Mixed salads with burrata, avocado, pumpkin, and pear chutney and pumpkin seed oil

55,- 300g

Sałatka z komosy ryżowej z dressingiem z rokitnika, prażonymi migdałami, lodami z koziego sera, żółtym burakiem i rukolą

Quinoa salad with sea buckthorn dressing, roasted almonds, goat cheese ice cream, yellow beetroot and arugula

39,- 300g

Wegetariańskie *Vegetarian* | Bez laktozy *Lactose free* | Wino czerwone *Red wine* | Wino białe *White wine*

Do stolików powyżej 8 osób doliczamy serwis w wysokości 10 % od rachunku.

ZUPY

Soups

Rosół z kaczki z domowym makaronem, żołądkami, warzywami i oliwą pietruszkową

Duck broth with homemade noodles, stomachs, and vegetables and parsley oil

29,- 250g

Gazpacho pomidorowe z fenkułem, rzodkiewką, papryką wędzoną, kwaśną śmietaną i oliwą miętową

Tomato gazpacho with fennel, radish, paprika, smoked sour cream and mint oil

32,- 250g

Krem kalafiorowy z prażoną bułką tartą, pianą z orzecha arachidowego i szczypiorkiem

Cauliflower cream with roasted breadcrumbs, peanut foam and chives

30,- 250g

Wegetariańskie *Vegetarian* | Bez laktozy *Lactose free* | Wino czerwone *Red wine* | Wino białe *White wine*

Do stolików powyżej 8 osób doliczamy serwis w wysokości 10 % od rachunku.

Menu wegańskie

Wegan menu

Przystawka

Appetizer

Pieczona pieczarka portobello z porem, rukolą i sosem z pestek dyni

Roasted portobello mushroom with leek, arugula and pumpkin seed sauce

43,- 160g

Sałatka Gargouillou: Sezonowe warzywa z vinaigrette i ziarnami

Gargouillou salad: Seasonal vegetables with vinaigrette and seeds

42,- 160g

Zupa

Soup

Miso Ramen z makaronem, tofu, sezonowymi warzywami, pieczarką portobello, tare na bazie sosu sojowego, imbiru

Miso Ramen with noodles, tofu, seasonal vegetables, portobello mushroom, tare based on soy sauce, ginger

59,- 300g

Danie główne

Main dish

Stek z kalafiora z purée z ciecierzycy, prażonymi migdałami i sosem chimichurri

Cauliflower steak with chickpea purée, roasted almonds and chimichurri sauce

69,- 290g

Deser

Dessert

Czekoladowa doniczka z kremem z kaszy manny, truskawkami, bezą z ciecierzycy i miętą

Chocolate pot with semolina cream, strawberries, chickpea meringue and mint

32,- 130g

Menu degustacyjne 5-cio daniowe wegańskie

5-course vegan tasting menu

230,-

Wegetariańskie *Vegetarian* | Bez laktozy *Lactose free* | Wino czerwone *Red wine* | Wino białe *White wine*

Do stolików powyżej 8 osób doliczamy serwis w wysokości 10 % od rachunku.

Dania główne

Main courses

Filet z pstrąga łososiowego z Zielenicy z kremem ziemniaczanym, kalafiorem, kaparami, fistaszkami i oliwą z natki pietruszki

Salmon trout fillet from Zielenica with potato cream, cauliflower, capers, peanuts and parsley oil

67,- 290g

Filet z okonia morskiego ze szpinakiem, palonym kalafiorem, panierowanym selerem, musem cytrynowym i sosem rakowym

Sea bass fillet with spinach, roasted cauliflower, breaded celery, lemon mousse and crayfish sauce

85,- 290g

Stek z Halibuta Sterlinga

Halibut steak from Sterling

cena za 100g, dostępność według asortymentu

price for 100 g, availability by assortment

56,- 100g

Sterling

Halibut Sterling to produkt wybitny oferowany tylko przez kilka restauracji w Polsce, przez topowych szefów kuchni. W 2019 roku, ta odmiana Halibuta, jako jedyna otrzymała certyfikat odstępstwa od mrożenia przed spożyciem od Norwegian Food Safety Authority. Halibut jest bogaty w białko i witaminy, co w połączeniu z wysoką zawartością kwasów tłuszczowych Omega 3 sprawia, że jest to zdrowy i pożywny posiłek.

Halibut Sterling is an outstanding product offered only by a few restaurants in Poland, by top chefs. In 2019, this variety of Halibut was the only one to receive certificate of non-freezing before consumption from the Norwegian Food Safety Authority. Halibut is rich in protein and vitamins which, combined with its high content of Omega 3 fatty acids, makes it a healthy and nutritious meal.

Wegetariańskie *Vegetarian* | Bez laktozy *Lactose free* | Wino czerwone *Red wine* | Wino białe *White wine*

Do stolików powyżej 8 osób doliczamy serwis w wysokości 10 % od rachunku.

Dania główne

Main courses

Przepiórka z musem kasztanowym, purée z groszku, ziemniakiem z ogniska, brokułem i sosem limonkowym

Quail with chestnut mousse, pea purée, bonfire potato, broccoli and lime sauce

84,- 300g

Wolnogotowany udziec z jelenia z purée ziemniaczanym, brokułem, salsą z ogórka kiszonego i sosem tymiankowym

Slow-boiled deer leg with mashed potatoes, broccoli, pickled cucumber salsa and thyme sauce

76,- 300g

Kotlet Schabowy z kością z jajkiem sadzonym, młodymi ziemniakami i sezonowymi warzywami

Pork chop with bone and fried egg, young potatoes and seasonal vegetables

62,- 350g

Wegetariańskie *Vegetarian*

Bez laktozy *Lactose free*

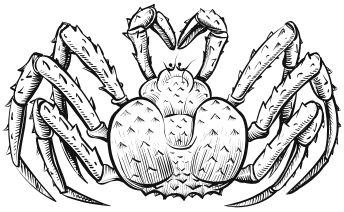
Wino czerwone *Red wine*

Wino białe *White wine*

Do stolików powyżej 8 osób doliczamy serwis w wysokości 10 % od rachunku.

Świeże kraby, homary i ostrygi wyławiane prosto z naszego akwarium

Fresh crabs, lobsters and oysters straight from our aquarium



Krab królewski /cały/

King crab /whole/

cena za 100 g, waga jednego kraba 1.8 kg - 3 kg, w zależności od dostępności

price for 100 g, weight 1.8 kg - 3 kg depending on availability

159,- 100g

Gotowany krab królewski, serwowany z masłem klarowanym, sosem miso, majonezem limonkowym, mieszanymi sałatami i domowymi frytkami

Boiled king crab, served with clarified butter, miso sauce, lime mayonnaise, mixed lettuce and home fries

Krab królewski – najbardziej ekskluzywny połów z Morza Barentsa w Norwegii. Jak sama nazwa mówi, te kraby są „królem" wszystkich krabów! Nasze żywe kraby królewskie mają intensywną, pyszną, cudownie oceaniczną świeżość, która idealnie równoważy słodycz i smak. Mięso krabów królewskich jest delikatne i soczyste. Przysmak stanowią zarówno odnóża, jak i masywne szczypce. Wartości odżywcze mięsa kraba wspomagają zrównoważoną dietę i zdrowy tryb życia. Jest ono bogate w białko, witaminę A i witaminę B12, ryboflawinę, selen, przeciwutleniacze oraz minerały, takie jak żelazo, selen i jod.

King crab - the most exclusive catch from the Barents Sea in Norway. As the name says, these crabs are the "king" of all crabs! Our live king crabs have an intense, delicious, wonderfully oceanic freshness that perfectly balances sweetness and flavor. King crab meat is tender and juicy. Both the legs and massive pincers are a delicacy. The nutritional value of crab meat supports a balanced diet and a healthy lifestyle. It is rich in protein, vitamin A and vitamin B12, riboflavin, selenium, antioxidants and minerals such as iron, selenium and iodine.

Wegetariańskie *Vegetarian* | Bez laktozy *Lactose free* | Wino czerwone *Red wine* | Wino białe *White wine*

Do stolików powyżej 8 osób doliczamy serwis w wysokości 10 % od rachunku.

Rytuał królewski z 7 dań

Royal ritual of 7 courses

w roli głównej

in the lead role

Krab królewski i Owoce morza

King Crab and Seafood

cena dla 1 gościa, przy wadze kraba do 2kg,
powyżej 2 kg za każde 100 g doliczamy 40 zł dodatkowo do każdej osoby

price for 1 guest, crab weight up to 2 kg,
over 2 kg for every 100 g we add PLN 40 additionally to each person

1300,-

Degustacje z wykorzystaniem jednego kraba można zamówić od 4 do 6 osób

Tastings using one crab can be ordered from 4 to 6 people

Zapytaj obsługę o dostępność oferty

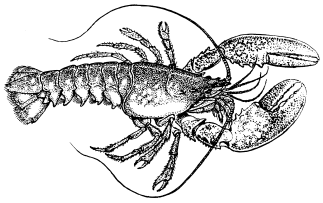
Ask the staff about the availability of the offer

Wegetariańskie *Vegetarian* | Bez laktozy *Lactose free* | Wino czerwone *Red wine* | Wino białe *White wine*

Do stolików powyżej 8 osób doliczamy serwis w wysokości 10 % od rachunku.

Świeże kraby, homary i ostrygi wyławiane prosto z naszego akwarium

Fresh crabs, lobsters and oysters straight from our aquarium



Homar Kanadyjski /cały/

Canadian lobster /whole/

cena za 100 g, waga jednego homara 0,55 kg – 1,2 kg w zależności od dostępności

price for 100 g, weight of one lobster 0.55 kg - 1.2 kg depending on availability

76,- 100g

Homar Thermidor

Gotowany homar zapiekany pod beszamelem z koniakiem i serem Gruyère, serwowany z mieszanymi sałatami i frytkami domowymi

Boiled lobster baked under béchamel sauce with cognac and Gruyère cheese, served with mixed salads and home fries

Homar Gotowany

Gotowany homar z masłem klarowanym i posiekaną natką pietruszki, serwowany z mieszanymi sałatami i frytkami domowymi

Boiled lobster with clarified butter and chopped parsley, served with mixed salads and home fries

Homar kanadyjski to najszlachetniejszy z owoców morza. Pochodzi z północnej Ameryki i charakteryzuje się ciemnym, brązowozielonym kolorem pancerza. Jego cenne mięso jest białe, chude, bardzo delikatne, a znajduje się przede wszystkim w odwłoku, szczypcach i odnóżach.

Canadian lobster is the noblest of seafood. It comes from North America and is characterized by a dark, brownish-green carapace color. Its valuable meat is white, lean, very tender, and is found primarily in the abdomen, claws and legs.

Wegetariańskie *Vegetarian* | Bez laktozy *Lactose free* | Wino czerwone *Red wine* | Wino białe *White wine*

Do stolików powyżej 8 osób doliczamy serwis w wysokości 10 % od rachunku.

Świeże kraby, homary i ostrygi wyławiane prosto z naszego akwarium

Fresh crabs, lobsters and oysters straight from our aquarium

Ostrygi

Oysters

Świeża dzika ostryga „Pacific oysters"
z sosem mignonette (szalotka, ocet winny, pieprz), cytryna

Fresh wild oyster "Pacific oysters" with mignonette sauce (shallot, vinegar, pepper), lemon

lub

or

Dzika ostryga „Pacific oysters" zapiekana (z sosem beurre blanc i Parmezanem)

Wild oyster "Pacific oysters" baked (with beurre blanc sauce and Parmesan cheese)

Rozmiar N 1 (111 g - 150 g)

38 -, / 1 szt.
111 -, / 3 szt.
180 -, / 5 szt.

Rozmiar N 2 (86 g - 110 g)

32 -, / 1 szt.
93 -, / 3 szt.
150 -, / 5 szt.

Ostrygi to rodzaj owoców morza, które ze względu na swój wyjątkowy smak są zachwalane przez koneserów morskich specjałów na całym świecie. Ich mięso jest gładkie, aksamitne i nieco słodkie w smaku z delikatną nutą ziemistości. Nasze ostrygi są poławiane na południowych wybrzeżach Norwegii.

Oysters are a type of seafood that, due to its unique taste are praised by connoisseurs of sea specialties around the world. Their meat is smooth, velvety and slightly sweet in taste with a delicate hint of earthiness. Our oysters are caught on the southern coast of Norway.

Wegetariańskie *Vegetarian* | Bez laktozy *Lactose free* | Wino czerwone *Red wine* | Wino białe *White wine*

Do stolików powyżej 8 osób doliczamy serwis w wysokości 10 % od rachunku.

Steki

Steaks

Sezonowane na sucho

Dry seasoned

cena za 100g, dostępność według asortymentu

price for 100 g, availability by assortment

Tomahawk

51,-

Porterhouse

55,-

T- bone

53,-

Antrykot

Entercote

51,-

Roastbeef

51,-

Wegetariańskie *Vegetarian*

Bez laktozy *Lactose free*

Wino czerwone *Red wine*

Wino białe *White wine*

Do stolików powyżej 8 osób doliczamy serwis w wysokości 10 % od rachunku.

Steki

Steaks

Sezonowane na mokro

Wet seasoned

cena za 250 g, waga stała

price for 250 g, fixed weight

Polędwica wołowa

Fillet steak

135,-

Comber z jelenia

Saddle of deer

135,-

Wegetariańskie *Vegetarian* | Bez laktozy *Lactose free* | Wino czerwone *Red wine* | Wino białe *White wine*

Do stolików powyżej 8 osób doliczamy serwis w wysokości 10 % od rachunku.

Sosy

Sauces

Demi glace cielęcy

Veal demi glace

15,- 40g

Sos z zielonego pieprzu

Green pepper sauce

12,- 40g

Sos chimichurri

Chimichurri sauce

12,- 40g

Wegetariańskie *Vegetarian* | Bez laktozy *Lactose free* | Wino czerwone *Red wine* | Wino białe *White wine*

Do stolików powyżej 8 osób doliczamy serwis w wysokości 10 % od rachunku.

Dodatki

Addictives

Ziemniaki purée

Mashed potatoes

12,- 150g

Frytki stekowe

Steak fries

15,- 200g

Warzywa sezonowe na parze

Steamed seasonal vegetables

15,- 150g

Mieszane sałaty z warzywami

Mixed lettuces with vegetables

15,- 150g

Smażony szpinak

Fried spinach

15,- 150g

Frytki z batata

Sweet potato fries

21,- 200g

Wegetariańskie *Vegetarian* | Bez laktozy *Lactose free* | Wino czerwone *Red wine* | Wino białe *White wine*

Do stolików powyżej 8 osób doliczamy serwis w wysokości 10 % od rachunku.

Desery

Dessert

Crème brûlée z wanilią i lodami malinowymi

Crème brûlée with vanilla and raspberry ice cream

32,- 130g

Trufle migdałowe z sosem angielskim, lodami jagodowymi i kruszonką maślaną

Almond truffles with English sauce, blueberries and butter crumble

32,- 130g

Drzewo czekoladowe z kremem jogurtowym, kardamonem, czarną porzeczką, palonym słodem jęczmiennym i watą fiołkową

Chocolate tree with yoghurt cream, cardamom, blackcurrant, roasted barley malt and violet cotton wool

55,- 130g

Czekoladowa doniczka z kremem z kaszy manny, truskawkami, bezą z ciecierzycy i miętą

Chocolate pot with semolina cream, strawberries, chickpea meringue and mint

32 -, 130g

Wegetariańskie *Vegetarian*

Bez laktozy *Lactose free*

Wino czerwone *Red wine*

Wino białe *White wine*

Do stolików powyżej 8 osób doliczamy serwis w wysokości 10 % od rachunku.

Napoje zimne

Soft drinks

Staropolanka niegazowana / gazowana

Still / sparkling mineral water

8,- 33 cl

Cisowianka niegazowana / gazowana

Still / sparkling mineral water

18,- 70 cl

Sok owocowy Tymbark

pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy,

multiwitamina, czarna porzeczka, pomidor

Tymbark fruit juice

orange, apple, grapefruit, multivitamin, blackcurrant, tomato

9,- 20 cl

Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7up, Schweppes

9,- 20 cl

Lipton Iced Tea

cytrynowa, brzoskwiniowa

Lipton Iced Tea lemon, peach

9,- 20 cl

Do stolików powyżej 8 osób doliczamy serwis w wysokości 10 % od rachunku.

Kawa i czekolada

Coffee & chocolate

Kawa, kawa z mlekiem

Coffee, coffee with milk

13,-

Espresso

13,-

Double espresso

19,-

Cappuccino

15,-

Latte macchiato

18,-

Kawa bezkofeinowa

Decaffeinated coffee

12,-

Kawa mrożona

Ice Coffee

23,-

Gorąca czekolada

Hot chocolate

23,-

Do stolików powyżej 8 osób doliczamy serwis w wysokości 10 % od rachunku.

Herbaty

Teas

Herbaty sypane / imbryk

Assam, czarna z owocami, earl grey, zielona klasyczna, zielona z owocami, zielona jaśminowa, owocowa, dzika róża z hibiskusem, biała z brzoskwinią, yerba mate z cytryną

Loose teas / teapot

Assam, supreme black tea with fruits, earl grey,
green tea, green tea with fruits, jasmine green tea, fruit tea,
wild rose with hibiscus,
white with peach,
lemon yerba mate

14,-

Koktajle
soki ze świeżych owoców

Smoothies and shakes, fresh fruit juices

30 cl

Świeżo wyciskany sok z pomarańczy

Fresh squeezed orange juice

32,-

Świeżo wyciskany sok z grejpfrutów

Fresh squeezed grapefruit juice

32,-

Koktajl sezonowy wellness

Seasonal wellness cocktail

29,-

Do stolików powyżej 8 osób doliczamy serwis w wysokości 10 % od rachunku.

Piwa

Beers

Piwa rzemieślnicze z regionalnego browaru wyselekcjonowane specjalnie dla Kompleksu Dworzysko

Ida Jasne, Pszeniczne, IPA, Wolna Ida

Craft beers from a regional brewery especially selected for Resort Dworzysko Ida Light beer, Hefe Weizen, IPA, Non-alcoholic Ida

19,- 50 cl

Pilsner Urquell beczkowe

Pilsner Urquell draft beer

16,- / 19,-

30 cl 50 cl

Vermouth / Aperitif / Bitter

Martini

Bianco, Rosso, Rossato, Extra Dry

18,- 10 cl

Aperol

14,- 4 cl

Campari

14,- 4 cl

Dubonnet

rouge

21,- 4 cl

Suze

14,- 4 cl

Carpano antica formula

31,- 10 cl

Do stolików powyżej 8 osób doliczamy serwis w wysokości 10 % od rachunku.

Rum / Cachaca

4 cl

Havana Club Anejo 3 Anos
19,-

Havana Club Anejo 7 Anos
26,-

Ron Zacapa Solera Gran Reserva 23 Y.O.
46,-

Mount Gay Black Barrel
28,-

Mount Gay Eclipse
26,-

Pyrat X.O
31,-

Rockstar Two Swallows Spiced Citrus
28,-

Cachaca Cana Rio
19,-

Tequila / Grappa

4 cl

El Jimador Blanco / Reposado
21,-

Herradura Anejo
36,-

Tequila Kah Anejo
36,-

Herradura Plata, Reposado
31,-

Grappa Monte del Fra
26,-

Gin

4 cl

Beefeater Dry
19,-

Bombay Sapphire London Dry
24,-

Plymouth Original Dry Gin
28,-

Black Tomato
28,-

Hendrick's Gin
28,-

Gin Mare Mediterranea
31,-

Four Pillars Bloody Shiraz Gin
36,-

Euphoria Cannabis Gin
26,-

Breslauer Gin
26,-

Hendricks Gin Orbium
32,-

Do stolików powyżej 8 osób doliczamy serwis w wysokości 10 % od rachunku.

Brandy / Calvados

4 cl

Stock V.S.O.P.
21,-

AE DOR Fontgalant VSOP
26,-

AE DOR Fontgalant Crystal
21,-

Metaxa 12*
34,-

Metaxa 7*
24,-

Metaxa Private Reserve
46,-

Metaxa Grande Fine
38,-

Boulard Calvados Pays d'Auge
28,-

Koniak

Cognac

4 cl

Hennessy X.O.
110,-

Hennessy Fine de Cognac
46,-

Hennessy V.S.
42,-

Martell V.S.O.P.
46,-

Martell V.S.
42,-

Remy Martin X.O.
61,-

Remy Martin V.S.O.P.
46,-

Cognac Meukow V.S.O.P.
46,-

Armagnac

4 cl

Armagnac de Castelfort V.S.
21,-

Marquis de Montesquiou Napoleon
31,-

Do stolików powyżej 8 osób doliczamy serwis w wysokości 10 % od rachunku.

Wódka

Vodka

4 cl

Belvedere Single Estate Rye Smogóry Forest

32,-

Belvedere Pure

28,-

J.A. Baczewski

14,-

Finlandia

16,-

Absolut

16,-

Żubrówka

14,-

Żołądkowa Gorzka

14,-

Śliwowica

28,-

Soplica Staropolska

24,-

Biały Bocian

12,-

Degustacja Belvedere

3 szoty po 4 cl

105,-

Likiery

Liquers

4 cl

Amaro Montenegro

21,-

Amaretto

19,-

Galliano Vanilla

19,-

Sambuca

19,-

Cointreau

21,-

St. Germain

21,-

Passoa

19,-

Drambuie

24,-

Baileys

19,-

Kahlua

19,-

Jägermeister

21,-

Do stolików powyżej 8 osób doliczamy serwis w wysokości 10 % od rachunku.

Koktajle alkoholowe

Alcohol cocktails

Bramble

Beefeater Dry, Chambord, sok z limonki, syrop z trzciny cukrowej

Beefeater Dry, Chambord, lime juice, sugar cane syrup

35,-

Martini Cocktail

Beefeater Dry, Martini Extra Dry

35,-

Mojito

Havana Club Anejo 3 Anos, limonka, cukier trzcinowy, mięta

Havana Club Anejo 3 Anos, lime, cane sugar, fresh mint

32,-

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, pomarańcza, woda gazowana

Aperol, Prosecco, orange, sparkling water

35,-

Cuba Libre

Havana Club Anejo 3 Anos, limonka, pepsi

Havana Club Anejo 3 Anos, lime, pepsi

30,-

Do stolików powyżej 8 osób doliczamy serwis w wysokości 10 % od rachunku.

Koktajle alkoholowe

Alcohol cocktails

Margarita

El Jimadror Blanco, Cointreau, sok z limonki

El Jimadror Blanco, Cointreau, lime juice

35,-

Tequila Sunrise

El Jimadror Blanco, Cointreau, sok ze świeżych pomarańczy, Grenadine

El Jimadror Blanco, Cointreau, fresh orange juice, Grenadine

40,-

Caipirinha

Cachaca, limonka, limonka, cukier trzcinowy

Cachaca, lime, sane sugar

26,-

Rusty Nail

Ballantines's Finest, Drambuie

38,-

Drink sezonowy

Seasonal drink

Cena zależna od składu

The price depends on the composition

Do stolików powyżej 8 osób doliczamy serwis w wysokości 10 % od rachunku.