

Vegan

JESTEŚ ZAINTERESOWANY DANIAMI WEGAŃSKIMI?

Specjalnie dla Ciebie zestawiliśmy wszystkie pozycje wegańskie z naszej karty menu.

MENU

KREM Z DYNI • 24,-

Z chili, mlekiem kokosowym, grzanką, pestkami dyni i imbirem z dodatkiem oleju z pestek dyni tłoczonego na zimno w Restauracji Lemon

CARPACCIO Z BURAKA • 31,-

Pieczony burak, rukola, orzechy nerkowca, maliny, granat, ravioli gruszkowe, piklowany kalafior

FOCACCIA • 23,-

Placek z pieca z rozmarynem i oliwą

VEGAN BURGER • 41,-

Bułka ziemniaczana, cukinia, boczniaki, pomidor, ogórek kiszony, pomidor suszony, tofu wędzone, rukola, sałata lodowa

PIZZA VEGAN • 34,-

Sos pomidorowy, suszone pomidory, pieczarki, czarne oliwki, tofu, rukola

PROSO JEROZOLIMSKIE ZE SMARDZAMI I WĘDZONYMI WARZEWAMI • 45,-

Kasza łzy hioba ze smardzami i orzechami włoskimi, redukcja z pomidorów, marchew i por pieczone w soli i wędzone, pomidorki cherry, sos ze smardzów, żółtko sous vide.

WEGAŃSKI SERNIK Z HERBATĄ MATCHA • 31,-

Sernik na bazie orzechów nerkowca, daktyli, kokosa, gryki, syropu, klonowego i herbaty matcha

Pamiętaj, że żółte, zielone i czerwone kropki mają swoje znaczenie, które odpowiada typowi diety i stopniowi pikantności potrawy.

- Danie wegańskie
 - Danie również w opcji bezglutenowej
 - Danie lekko pikantne
 - Danie pikantne
- Wybierasz opcję bezglutenową? Poinformuj o tym kelnera.

★ Dania w wersji bezglutenowej mogą różnić się nieznacznie od dań oferowanych w karcie, ze względu na konieczność wymiany niektórych składników.

FLORA & FAUNA

W Restauracji Lemon dbamy szczególnie o to, aby właściwie połączyć to co nasze, regionalne z tym co światowe. Korzystamy z szeregu produktów wywodzących się wyłącznie z Pogorza Rożnowskiego. Wykorzystujemy warzywa i owoce, mięsa i nabiał pochodzące z okolicznych gospodarstw, które uzyskują certyfikaty najwyższej jakości. Flora i Fauna Pogorza jest łaskawa, dlatego chcemy się nią podzielić z naszymi Gośćmi. Nie zapominamy jednak o światowych trendach w gastronomii, staramy się je właściwie dobierać, co więcej zwracamy baczną uwagę na preferencje dietetyczne naszych Gości, dając im możliwość wyboru spośród dań mięsnych, wegetariańskich, wegańskich oraz bezglutenowych. W trosce o najlepsze walory smakowe naszych potraw, do ich przygotowania używamy olejów tłoczonych na miejscu ze starannie wyselekcjonowanych nasion roślin oleistych.

Mam wielką nadzieję, że kuchnia Restauracji Lemon odkryje przed Państwem urzekające smaki i aromaty naszego pięknego Pogorza Rożnowskiego.

Janusz Gornarczyk
SZEFEKUCHNI RESTAURACJI LEMON

DZIĘKUJEMY ZA WYBÓR RESTAURACJI LEMON

Zachęcamy do obserwowania naszych kanałów social media oraz pozostawienia swojej opinii:

facebook

tripadvisor

Instagram

RESTAURACJA LEMON

Gródek nad Dunajcem 83
33-318 Polska

REZERWACJA

restauracja@LemonResort.pl
532 950 188

WI-FI:

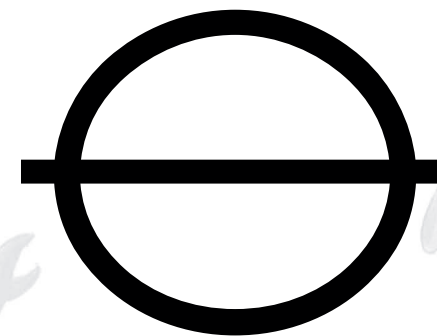
Lemon Resort Spa
Hasło: LemonHotel

Gramatura oraz
wykaz alergenów do
wglądu u Managera



www.LemonResort.pl

J E Z I O R O R O Ż N O W S K I E



LEMON
RESTAURACJA

FOOD

🕒 CZAS OCZEKIWANIA

Uprzejmie informujemy, że czas oczekiwania na zamówione dania i napoje jest uzależniony od ilości Gości w restauracji. Prosimy o wyrozumiałość



ZUPY

KREM Z DYNI ● **24,-**
Z chili, mlekiem kokosowym, grzanką, pestkami dyni i imbirem z dodatkiem oleju z pestek dyni tłoczonego na zimno w Restauracji Lemon

KREM POMIDOROWY ● **23,-**
Z pesto, grzankami i mozzarellą

KREM Z BOROWIKÓW **28,-**
Na zakwasie z kiszonej kapusty z krokietkami z kaszanki

ZUPA RYBNA **31,-**
Zupa rybna z łososia i pstrąga, z pomidorami i warzywami, lekko pikantna

PRZYSTAWKI

CARPACCIO Z BURAKA ●● **31,-**
Pieczony burak, rukola, orzechy nerkowca, maliny, granat, ravioli gruszkowe, piklowany kalafior

CARPACCIO WOŁOWE ● **34,-**
Z polędwicy wołowej marynowanej w świeżych ziołach, podane z rukolą, parmezanem, oliwkami i kaparami, grzybkami shimeji, rzepą arbuzową, sosem majonezowo-musztardowo-miodowym oraz pieczywem

TATAR Z ŁOSOSIA ● **36,-**
Świeży łosoś z avocado, papryką, szczypiorkiem, wędzonym kawiozem z pstrąga z Zielenicy i grissini

TATAR WOŁOWY **36,-**
Grzybki shimeji, musztarda francuska, anchois, kapary, piklowana cebulka, liście nastrucji, suszone żółtko, oliwa lubczykowa, chips z topinamburu, masło, pieczywo

KREWETKI ● **49,-**
Krewetki duszone w białym winie z masłem, czosnkiem, cebulą i natką pietruszki, świeży szpinak, pomidorki cherry, orzeszki pini, grzanki pszenne

ŚLIMAKI PO BURGUNDZKU **35,-**
Ślimaki zapiekane w maśle czosnkowo-pietruszkowym, grzanki czosnkowe

SAŁATKI

★ OLEJ UŻYTY DO PRZYGOTOWANIA SAŁATEK TŁOCZONY JEST NA ZIMNO W RESTAURACJI LEMON

SAŁATKA Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM ● **38,-**
Grillowany kurczak, mix sałat i liści, pomidorki podsuszane, oliwki, kapary, mango, parmezan, dressing winegret, podanana z focaccią

SAŁATKA Z KOZIM SEREM I KAPUSTĄ PAK CHOI **47,-**
Karmelizowany kozi ser, smażona kapusta pak choi, glazurowane buraczki, maliny, granat, polenta z migdałami, mailnami i miętą, konfitura z borówek z jałowcem

SAŁATKA Z KREWETKAMI ● **49,-**
Pikantne krewetki z patelni, sałata rzymska, roszponka, fenkuł, jabłko, karczochy, wędzony kawior z pstrąga z Zielenicy, pomidorki podsuszane, rzodkiewka, dressing pomarańczowy, focaccia

SAŁATKA Z OŚMIORNICĄ ● **49,-**
Ośmiornica flambirowana w ginie, ogórek świeży, cebula czerwona, mix sałat, pomidorki cherry, czosnek, winegret, ziemniak truflowy

RYBY I OWOCE MORZA

PSTRĄG Z PIECA ● **46,-**
Zapiekany w piecu pstrąg, ziemniaki opiekane, warzywa sezonowe z patelni

Z GOSPODARSTWA RYBACKIEGO PSTRĄGOWA DOLINA



DUSZONY ŁOSOŚ ● **54,-**
Filet z łososia duszony w zakwasie buraczanym, puree z pasternaku z chrzanem i cytryną, warzywa z patelni, salsa verde

NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI ŁOSOŚ ATLANTYCKI Z EKOLOGICZNYCH FARM MARINE HARVEST

FILET Z SANDACZA ● **64,-**
Smażony filet z sandacza, gratin ziemniaczane, szpinak smażony z boczniakami, sos cytrynowo-szafranowy

DORADA PIECZONA ● **75,-**
Dorada pieczona w całości, mix sałat i liści, mix ziaren, komosa ryżowa, pieczarki, ser feta, winegret

STEK Z TUŃCZYKA ● **81,-**
Grillowany tuńczyk, puree z kalafiora i wanili, smażona kapusta pak choi, salsa z mango, chilli, limonki, cebuli czerwonej i mięty, chips z kalafiora

DANIA GŁÓWNE

KURCZAK GRILLOWANY W ZIOŁACH ● **46,-**
Delikatna pierś z kurczaka w ziołach, pęczotto z borowikami, mix sałat, mango, podsuszane pomidory, kapary, cebula czerwona i pomidorki cherry, sos z suszonych pomidorów

ŻEBERKA MIODOWE **43,-**
Pieczone żeberka marynowane w miodzie, czerwonej papryce, musztardzie i sosie sojowym, opiekane ziemniaki, grillowana kukurydza, cukinia, papryka, sos barbecue

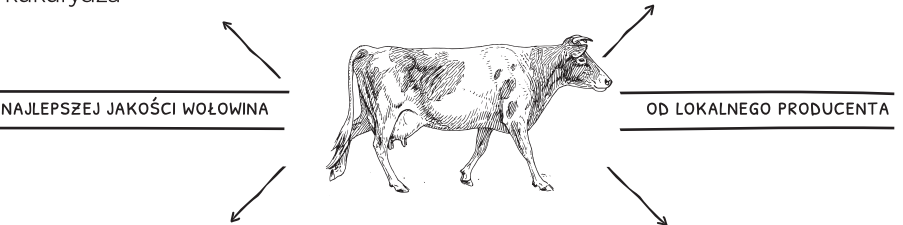


MIÓD REGIONALNY
MIÓD Z PASIEKI KÓSZKA
WPISANY NA LISTĘ
PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH
POGÓRZA ROŻNOWSKIEGO.

AROMATYCZNE GNOCCHI Z POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ ● **43,-**
Kluseczki ziemniaczane z wołowiną w sosie borowikowym

ŻEBRO WOŁOWE **49,-**
Długo duszone żebro wołowe z puree z kiszonej kapusty, okrą z patelni, sos z suski sechłońskiej, olej z wędzonych warzyw

Evil STEK Z ANTRYKOTU **135,-**
Stek z antrykotu sezonowanego co najmniej 90 dni przez Timi Gonzaleza z Evil Steakhouse specjalnie dla Restauracji Lemon, frytki z batatów, cukinia, papryka, kukurydza



NAJLEPSZEJ JAKOŚCI WOŁOWINA

OD LOKALNEGO PRODUCENTA

BURGERY

GOŚCIOM POZOSTAWIAMY WYBÓR RODZAJU BUŁKI: MAŚLANA / Z PIECA



NASZE BURGERY PODAJEMY ZAWSZE Z PYSZNYMI FRYTKAMI STEKOWYMI

BURGER CLASSIC **41,-**
Wołowina, bekon, pomidor, cebula, ogórek kiszony, sałata lodowa, rukola

VEGAN BURGER ● **41,-**
Bułka ziemniaczana, cukinia, boczniaki, pomidor, ogórek kiszony, pomidor suszony, tofu wędzone, rukola, sałata lodowa

SKRZYDEŁKA LEMON **41,-**
Marynowane w miodzie i wędzonej papryce z frytkami stekowymi. Do wyboru sosy: barbecue lub czosnkowy

PIERŚ Z KACZKI SOUS VIDE ● **59,-**
Pierś z kaczki sous vide, puree pietruszkowo-gruszkowe, sos z buraka i selera naciowego, jarmuż, pieczarki, pomidorki koktajlowe, ziemniak truflowy, chips z ziemniaka truflowego

PROSO JEROZOLIMSKIE ZE SMARDZAMI I WĘDZONYMI WARZYWAMI ●● **45,-**
Kasza łzy hioba ze smardzami i orzechami włoskimi, redukcja z pomidorów, marchew i por pieczone w soli i wędzone, pomidorki cherry, sos ze smardzów, żółtko sous vide.

POLICZKI WOŁOWE **52,-**
Policzki wołowe z puree ziemniaczano-chrzanowym, warzywa sezonowe, sos pieczeniowo-winny

POŁĘDWICA WOŁOWA ● **83,-**
Stek z polędwicy wołowej z ziemniaczano-chrzanowym puree, boczniakami i sosem demi glace

MAKARONY

NASZYM GOŚCIOM POZOSTAWIAMY WYBÓR ULUBIONEGO MAKARONU:				
TAGLIATELLE	PENNE	SPAGHETTI	RAZOWY	KUKURYDZIANY

AGLIO E OLIO LEMON ● **35,-**
Makaron z oliwą, świeżymi pomidorami, czosnkiem, cebulą, rukolą i parmezanem

ORYGINALNA WŁOSKA CARBONARA **39,-**
Makaron z guanciale, pecorino romano i jajkiem

SPINACI E POLLO ● **37,-**
Makaron ze szpinakiem, kurczakiem i parmezanem

MAKARON Z SARNA ● **45,-**
Makaron z polędwicą z sarny, smardzami, szalotką i sosem śmietanowo-pietruszkowym

FRUTTI DI MARE ● **48,-**
Makaron z pomidorami pelati i owocami morza: krewetki, kalmary, ośmiornica baby, mule

GAMBERETTI ● **49,-**
Makaron z krewetkami, świeżymi pomidorami i pomidorkami cherry, oliwą, świeżym szpinakiem, chili, czosnkiem i cebulą

PIZZA

★ NASZA PIZZA POWSTAJE Z NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI WŁOSKICH PRODUKTÓW

FOCACCIA ● **23,-**
Placek z pieca z rozmarynem i oliwą

MARGHERITA **31,-**
Sos pomidorowy, mozzarella, bazylia

HAWAII **32,-**
Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, ananas

BIANCA **32,-**
Mozzarella, ser gorgonzola, por, śmietanka słodka

PICCANTE ●● **33,-**
Sos pomidorowy, mozzarella, bazylia, spianata piccante, oliwki

CAPRICCIOSA **34,-**
Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki, karczochy, czarne oliwki

VEGAN ● **34,-**
Sos pomidorowy, suszone pomidory, pieczarki, czarne oliwki, tofu, rukola

PARMA **35,-**
Sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska, rukola, parmezan

PIZZA 4 SERY **35,-**
Polskie sery zagrodowe, mozzarella, pomidorki cherry, liście młodego szpinaku

REGIONALE **36,-**
Sos pomidorowy, mozzarella, oscypek, wędzony boczek, suska sechłońska

ŚLIWKA SUSKA SECHŁOŃSKA, TYPOWA DLA GÓRZYSTEGO KRAJOBRAZU WĘGIERKA, KTÓRA DZIĘKI TRADYCYJNEJ METODZIE SUSZENIA JEST LEKKO SŁODKA Z DYHNĄNYM POSMAKIEM

DESERY

CREME BRULEE ● **22,-**
Creme brulee z karmelizowanym brązowym cukrem

TARTA JABŁKOWA **26,-**
Karmelizowane jabłka na kruchym spodzie z lodami o smaku słonego karmelu

MALINOWY LEMON ● **28,-**
Gorące maliny z lodami waniliowymi i bitą śmietaną

TIRAMISU PISTACJOWE **28,-**
Biszkopty savoiardy, krem z pistacji i mascarpone, czekolada, blaty bezowe

WEGAŃSKI SERNIK Z HERBATĄ MATCHA ●● **31,-**
Sernik na bazie orzechów nerkowca, daktyli, kokosa, gryki, syropu klonowego i herbaty matcha

FONDANT CZEKOLADOWY **33,-**
Gorące ciastko czekoladowe z płynnym środkiem podane z sorbetem cytrynowym i konfiturą z owoców leśnych

SUFLET Z BIEŁEJ CZEKOLADY I BURAKA **33,-**
Suflet z białej czkolady i buraka, lody cydrowe, kruszonka, żel z granatu i hibiskusa, puder z malin

Pamiętaj, że kolorowe kropki odpowiadają typowi diety i stopniowi pikantności potrawy: —>

● **Danie również w opcji bezglutenowej** Wybierasz opcję bezglutenową? Poinformuj o tym kelnera.
★ Do grup liczących 10 lub więcej osób doliczamy 10% wartości rachunku. Obsługa kelnerska nie jest ujęta w rachunku.

● **Danie wegańskie** ● **Danie lekko pikantne** ●● **Danie pikantne**

KOKTAJLE

	MOJITO Biały rum, woda gazowana, sprite, limonka, mięta, cukier brązowy	25,-
	MOJITO FREE Woda gazowana, sprite, limonka, mięta, cukier brązowy	18,-
	MOJITO LEMON Śliwowica, woda gazowana, sprite, limonka, mięta, cukier brązowy	26,-
	PINA COLADA Biały rum, malibu, sok ananasowy, śmietanka, syrop cukrowy	26,-
	LONG ISLAND ICED TEA Wyborowa, tequila, rum, gin, triple sec bols, coca-cola, syrop cukrowy, sok z cytryny	35,-
	EKSTAVAGANZA Wyborowa, grenadina, malibu, bols blue curacao, sok pomarańczowy	27,-
	MARGARITA Tequila, bols triple sec, sok z cytryny	25,-
	CUBA LIBRE Biały rum, coca-cola, limonka	23,-
	APEROL SPRITZ Prosecco, aperol, woda sodowa, pomarańcza	29,-
	WHISKY SOUR Whisky, syrop cukrowy, sok z cytryny, jajko	28,-
	BEACH BIRD Campari, mus z mango, sok z limonki, sok z ananasa	25,-
	HUGO SPRITZ Prosecco, syrop z czarnego bzu, woda sodowa, maliny, borówki	27,-
	DRIVE TO HEAVEN Prosecco, likier Lillet Rose, syrop z czarnego bzu, palony cynamon	23,-
	POWER PLUM Śliwowica, ciemny rum, sprite, suska sechlońska	34,-
	BELLA CIAO Likier Lillet Rose, syrop z czarnego bzu, syrop imbirowy, świeżo wyciskany sok z grejpfruta	32,-

FLORA & FAUNA

Za sprawą swojego unikalnego i niezwykle korzystnego mikroklimatu, region Pogórza Rożnowskiego oraz Doliny Dunajca zapewnia idealne warunki dla sadownictwa. Dlatego właśnie tu, na pełnych słońca górskich zboczach, czerpiąc z krystalicznie czystej wody okolicznych strumieni, rozkwitają piękne sady. Szczególną sławą cieszy się tutejsza śliwka węgierka, ale także niezwykle soczyste jabłka, gruszki czy wiśnie. To na ich bazie lokalni producenci wytwarzać mogą tak unikalne przysmaki jak znana w całej Polsce śliwowica łącka, cydr czy niepowtarzalne w smaku BIO soki owocowe. Doskonałe warunki naturalne przyczyniły się także do rozwoju w regionie tradycji piwowarskiej. Okoliczne browary wytwarzają wyśmienite piwa. Przy ich produkcji wykorzystują one czystą wodę górskich strumieni oraz najwyższej jakości chmiel oraz jęczmień.

Wspomniane powyżej dobrodziejstwa naszego regionu uwzględniliśmy w karcie menu Restauracji Lemon. Mamy nadzieję, że ich smak jeszcze bardziej podkreśli fenomen naszego regionu.

DZIĘKUJEMY ZA WYBÓR RESTAURACJI LEMON

Zachęcamy do obserwowania naszych kanałów social media oraz pozostawienia swojej opinii:

 facebook

 tripadvisor®

 Instagram

RESTAURACJA LEMON

Gródek nad Dunajcem 83
33-318 Polska

REZERWACJA

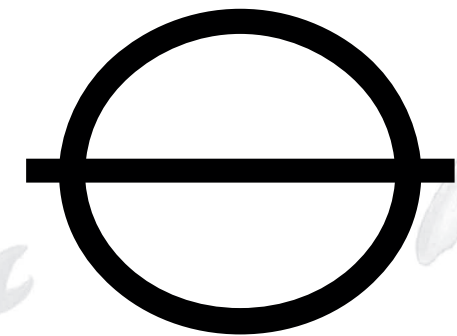
restauracja@LemonResort.pl
532 950 188

WI-FI:

Lemon Resort Spa
Hasło: LemonHotel



G R Ó D E K N A D D U N A J C E M



LEMON
RESTAURACJA

DRINK

 **CZAS OCZEKIWANIA**
Uprzejmie informujemy, że czas oczekiwania na zamówione dania i napoje jest uzależniony od ilości Gości w restauracji.



NAPoje GORĄCE			
ESPRESSO	9,-	HERBATA LEMON	17,-
ESPRESSO DOPPIO	13,-	Rozgrzewająca herbata z miętą, cytrusami, goździkami, miodem i cynamonem	
KAWA CZARNA	9,-		
KAWA RÓŻANA	14,-	HERBATA RÓŻANA	17,-
Z pianką mleczną i syropem różanym		Aromatyczna czarna herbata, której smak podkreśla syrop różany, żurawina i płatki róż	
KAWA BIAŁA	11,-		
KAWA LATTE	13,-		
CAPPUCCINO	12,-	HERBATY SELEKCYJONOWANE	12,-
CAPPUCCINO SMAKOWE	14,-	Zielona, czarna, earl grey, owocowa	
Wanilia, tiramisu, karmel, orzech laskowy			
ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ ZAHÓWIENIA KAWY Z MLEKIEM SOJOWYM BĄDŹ MLEKIEM BEZ LAKTOZY			

NAPoje ZIMNE			
WODA LEMON 0,5L/1L	9/14,-	SOKI ŁĄCKIE OGRODY 0,2L	12,-
Gazowana/niegazowana		• Jabłkowy • Gruszkowy • Jabłkowo-Morelowy • Jabłkowo-Brzoskwiniowy • Jabłkowo-Porzeczkowy	
WODA ACQUA PANNA 0,75L	19,-	WODA SAN PELLEGRINO 0,75L	19,-
Niegazowana		Gazowana	
LEMONIADA 0,2L/1L	17/41,-	TŁOCZONY Z OWOCÓW I WARZEW ROSNĄCYCH NA STOKACH W POBLIŻU DUNAJCA I GÓRSKICH POTOKÓW. KORZYSTAJĄC Z GÓRSKIEGO SŁOŃCA STAJĄ SIĘ ONE SOCZYSTE I DOJRZAŁE.	
Ze świeżo wyciskanych cytryn		ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI 0,2L	
LEMONIADA 0,2L/1L	17/41,-	• Pomarańczowy • Grejpfrutowy	
Z czarnego bzu		SOKI / NAPoje CAPPY 0,25L	11,-
KAWA MROŻONA	19,-	COCA-COLA 0,25L	11,-
HERBATA MROŻONA	17,-	COCA-COLA ZERO 0,25L	11,-
TONIC KINLEY 0,25L	11,-	FANTA 0,25L	11,-
RED BULL 0,25L	15,-	SPRITE 0,25L	11,-

SMOOTHIE			
GREEN POWER 0,25 L	19,-	FRUITS JOY 0,25 L	19,-
Jarmuż, szpinak, jabłko, aloes		Banan, jabłko, gruszka	
FRUITS & VEGE 0,25 L	19,-	PRETTY PLUM 0,25 L	19,-
Burak, truskawka, jabłko, wiśnia		Śliwka, aronia, jabło, czarna porzeczka	

PIWO

REGIO
NA
LINE

0,5 L

CYDR

0,5 L

PIWO ROŻNOWSKIE 17,-

SPRÓBUJ KONIECZNIE PIWA ROŻNOWSKIEGO, PRZYGOTOWANEGO PRZEZ BROWAR GRYBÓW. SPECJALNIE DLA RESTAURACJI LEMON

CYDR MAURERA 19,-

NATURALNIE MIĘTNY I LEKKO GAZOWANY CYDR POWSTAJE Z EKOLOGICZNYCH JABŁEK ROSNĄCYCH W ŁĄCKICH OGRODACH. ORZEŻWIAJACY, KWASKOWATY, WYRAZISTY SMAK TO ZASŁUGA NATURALNEJ FERMENTACJI SOKU. BEZ DODATKU CUKRU I WODY, NIE ZAWIERA SIARCZYNÓW ANI KONSERWANTÓW.

GRIMBERGEN 0,33L16,-

PAULANER JASNY 0,5L18,-

PAULANER DUNKEL CIEMNY 0,5L18,-

SOMERSBY 0,4L15,-

CARLSBERG 0,5L15,-

PIWO BEZALKOHOŁOWE 0,33L12,-

PIWO GRZANE 0,5L19,-

<

★ Do grup liczących 10 lub więcej osób doliczamy 10% wartości rachunku. Obsługa kelnerska nie jest ujęta w rachunku.

WÓDKI WYTRAWNE		WÓDKI SMAKOWE 40 ML	
OSTOYA 40ML	14,-	ŻUBRÓWKA BISON GRASS	12,-
GREY GOOSE 40ML	28,-	SOPLICA SMAKOWA	12,-
BELUGA NOBLE 40ML	26,-	Malinowa, wiśniowa, pigwowa, orzech laskowy	
CHOPIN RYE 40ML	20,-	CYTRYNÓWKA LEMON	14,-
MŁODY ZIEMNIAK	24,-	JAGERMEISTER	14,-
ŚLIWOWICA 70% 25ML	18,-		

SCOTCH WHISKY 40 ML		IRISH WHISKEY 40 ML	
THE GLENLIVET 12	39,-	THE DUBLINER	19,-
CHIVAS REGAL	31,-	JAMESON	18,-
CHIVAS MISUNARA	35,-	JAMESON BLACK BARREL	22,-
MONKEY SHOULDER	33,-	TULLAMORE DEW	20,-
BALLANTINES THE GLENTAUCHERS 15	43,-		
DEWAR'S WHITE LABEL	28,-		
LAPHROAIG SELECT	39,-		

AMERICAN WHISKEY 40 ML	
JIM BEAM	18,-
JIM BEAM BLACK	21,-
WILD TURKEY KENTUCKY STRAIGHT	19,-
WILD TURKEY AMERICAN HONEY	20,-
JACK DANIEL'S	19,-
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	39,-
MAKER'S MARK	25,-

TEQUILA 40 ML	
OLMECA GOLD	19,-
OLMECA SILVER	17,-

LIKIERY	
BAILEYS 40ML	15,-
CHOPIN LIKIER KOKOSOWY	17,-
MARCATI GRAPPA MOSCATO	18,-
MIÓD PITNY 100ML	16,-
ITALICUS ROSOLIO DI BERGAMOTTO	28,-
AMARETTO DISARONNO ORIGINALE 40ML	15,-

RUM 40 ML	
HAVANA 3YO	16,-
HAVANA ESPECIAL	17,-
KRAKEN	20,-
TRANSCONTINENTAL RUM LINE PANAMA 2013	31,-
DICTATOR 12 YO	29,-