



RESTAURACJA

PORT

S O Ł A C Z

MENU

ŚNIADANIA BREAKFAST

Śniadania serwujemy od godziny 8:00 do 11:30
Breakfast is served from 8 am to 11:30 am

Kanapki 32 zł

Sandwiches

chleb sołacki / kremowy serek / łosoś wędzony / marynowany ogórek / pomidorki cherry / koperek
sołacki bread / cream cheese / smoked salmon / pickled cucumber / cherry tomatoes / dill
300 g

chleb sołacki / pasta jajeczna / szczypiorek / piklowana marchew / sałaty ogrodowe 
sołacki bread / egg paste / chives / pickled carrots / garden lettuce
300 g

Bajgle 36 zł

Bagles

sołacki bajgiel / boczek / jajko sadzone / kremowy serek / sałaty ogrodowe / ogórek zielony / pomidor
sołacki bagel / bacon / fried egg / cream cheese / garden lettuce / green cucumber / tomato
360 g

sołacki bajgiel / mozzarella / pomidor / pesto bazyliowe / prażony słonecznik / rukola 
sołacki bagel / mozzarella / tomato / basil pesto / roasted sunflower / arugula
360 g

Na słono (z pieczywem i masłem ziołowym)

Savory (with bread and butter)

omlet z 3 jajek / pomidor cherry / szpinak / pieczarki 29 zł 
3 egg omelet / cherry tomato / spinach / mushrooms
320 g

omlet z 3 jajek / boczek / cheddar / rukola 32 zł
3 egg omelet / bacon / cheddar / arugula
320 g

jajecznica z 3 jajek / szczypiorek 28 zł 
3 scrambled eggs / chives
250 g

jajecznica z 3 jajek / boczek 29 zł
3 scrambled eggs / bacon
250 g

szakszuka ze szczypiorkiem 30 zł 
shakshuka with chives
400 g

szakszuka z chorizo i szczypiorkiem 34 zł
shakshuka with chorizo and chives
420 g

jajka po benedyktyńsku / sałata / pomidor cherry 33 zł 
egg benedict / lettuce / cherry tomato
300 g

sołackie śniadanie w stylu angielskim 42 zł
kiełbaski / jajko sadzone / fasolka w pomidorach / boczek / pieczarki / tost
sołacki English-style breakfast
sausages / fried egg / beans in tomatoes / bacon / mushrooms / toast
530 g

Croque

sołacka dama 34 zł
tost / ser / szynka cotto / jajko sadzone / sałata
lady from Sołacz
toast / cheese / cotto ham / fried egg / lettuce
300 g

sołacki dżentelmen 32 zł
tost / szynka cotto / ser / sałata
gentleman from Sołacz
toast / cotto ham / cheese / lettuce
260 g

Na słodko

Sweet

tost francuski / dżem / masło orzechowe / owoce 26 zł
french toast / jam / peanut butter / fruit
280 g

pancake / syrop klonowy / owoce / crunch orzechowy 34 zł
pancake / maple syrup / fruit / nut crunch
300 g

croissant z domową konfiturą 11 zł
croissant with homemade jam
150 g

owsianka lub jaglanka na mleku / owoce / crunch orzechowy 22 zł
oatmeal or millet porridge on milk / fruits / nut crunch
380 g

Dodatki

Extras

kiełbaski (2 szt.) 11 zł
sausages (2 pcs)
120 g

bekon (3 szt.) 12 zł
bacon (3 pcs)
60 g

jajka poche (2 szt.) 11 zł 
poached eggs (2 pcs)
120 g

jajka sadzone na maśle (2 szt.) 12 zł 
fried eggs in butter (2 pcs)
100 g

pasta z awokado 12 zł 
avocado paste
100 g

sołacki gzik 11 zł 
sołacki gzik (quark cheese with cream and chives)
120 g

zielone sałaty z warzywami i dressingiem 13 zł 
green salads with vegetables and dressing
170 g

pieczywo 5 zł 
bread
140 g

masło 3 zł 
butter
20 g

PRZYSTAWKI STARTERS

Tatar z żółtego buraka 42 zł Yellow beetroot tartare

żółty burak / pesto bazyliowe / karmelizowane orzechy nerkowca / malinowe coulis
yellow beetroot / basil pesto / caramelised cashew nuts / raspberry coulis
150 g (+ pieczywo z masłem / + bread and butter)

Łosoś Gravlax 58 zł Gravlax salmon

łosoś Gravlax / sałaty ogrodowe / smażone kapary / majonez limonkowy / maliny
Gravlax salmon / garden lettuce / fried capers / lime mayo / raspberries
180 g (+ pieczywo z masłem / + bread and butter)

Tatar wołowy 65 zł Beef tartare

polędwica wołowa / szalotka / ogórek konserwowy / majonez porowy / szczypiorek / rzodkiewka
beef tenderloin / shallots / pickled cucumber / leek mayo / chive / radish
135 g (+ pieczywo z masłem / + bread and butter)

Owoce morza z pikantną hiszpańską kielbasą 66 zł Seafood with spicy Spanish sausage

krewetki / mule / Chorizo / białe wino / natka pietruszki / focaccia
shrimps / moules / Chorizo / white wine / parsley leaves / focaccia
350 g (+ focaccia 140 g)

Deski wędlin i serów Charcuterie board

65 zł (dla 2 osób) / 129 zł (dla 4 osób)
65 PLN (for 2 people) / 129 PLN (for 4 people)
270 g (+ focaccia 140 g) / 540 g (+ focaccia 280 g)

ZUPY SOUPS

Gazpacho 29 zł

chutney paprykowo-miętowy / bazylia
pepper-mint chutney / basil

330 g

Krem z pora 33 zł Leek cream soup

por / mleczko kokosowe / popcorn gryczany / pasternak / dorsz
leek / coconut milk / buckwheat popcorn / parsnip / cod

340 g

Sołacki bulion wołowy 35 zł Sołacki beef broth

bulion wołowo-sojowy / pieczony rostbef / marchewka / seler naciowy / ziemniaki /
grzyby shiitake / świeży lubczyk

beef and soybean broth / roast beef / carrot / celery / potatoes /
shiitake mushrooms / fresh lovage

340 g

SALATKI SALADS

Z rukolą, granatem i tofu 45 zł With arugula, pomegranate and tofu

rukola / liście szpinaku / pomarańcza / granat / winogrono / tofu / orzechy / dressing cytrusowy
arugula / spinach leaves / orange / pomegranate / grape / tofu / nuts / citrus dressing

400 g (+ pieczywo z masłem / + bread and butter)

Z warzywami i grecką Fetą 52 zł With vegetables and Greek Feta

Feta / sezonowe warzywa / oliwki / grillowana cytryna / vinaigrette
Feta / seasonal vegetables / olives / grilled lemon / vinaigrette

400 g (+ pieczywo z masłem / + bread and butter)

Z grillowanym kurczakiem 54 zł With grilled chicken

sałata rzymska / suszone pomidory / grzanki / Emilgrana / sos anchois
romaine lettuce / dried tomatoes / croutons / Emilgrana / anchois sauce

420 g

PASTY PASTAS

Spaghetti Carbonara 52 zł

domowe spaghetti / Guanciale / Pecorino Romano / żółtko confit

homemade spaghetti / Guanciale / Pecorino Romano / confit egg-yolk

420 g

Spaghetti al Nero di Seppia 74 zł

spaghetti al Nero di Seppia / krewetki / vongole / białe wino / kolorowa papryka / Grana Padano

spaghetti al Nero di Seppia / shrimps / vongoles / white wine / coloured pepper / Grana Padano

500 g

Gnocchi w pomidorach 55 zł

Gnocchi with tomatoes

gnocchi / pieczone pomidory / cukinia / bób / orzeszki pinii / Ricotta / bazylia

gnocchi / roasted tomatoes / zucchini / fava beans / pine nuts / Ricotta / basil

450 g

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

Glazurowane warzywa sezonowe 51 zł

Glazed seasonal vegetables

glazurowane warzywa sezonowe / chrupiące Halloumi / mus z kalafiora /

dressing z kolendrą i granatem / prażony słonecznik

glazed seasonal vegetables / crispy Halloumi / cauliflower mousse /

dressing with coriander and pomegranate / roasted sunflower seeds

420 g

Pieczony batat 57 zł

Baked sweet potato

pieczony batat / czarna soczewica z porem i pomidorkami koktajlowymi /

sałata frizze / chipsy z pietruszki

baked sweet potato / black lentils with leek and cocktail tomatoes /

frizze lettuce / parsley crisps

480 g

Schab z kością 69 zł
Bone-in pork loin

panierowany schab z kością / maślane puree ziemniaczane / rzodkiewka / musztarda francuska / mizeria / sos wołowy

breaded pork loin on the bone / buttery mashed potatoes / radish / French mustard / cucumbers and cream / beef gravy

490 g

Grillowany kurczak kukurydziany 69 zł
Grilled corn chicken

pierś kurczaka z kostką / mus z pietruszki / brukiew / młody szpinak / sos pieprzowy
chicken breast with bone / parsley mousse / swede / baby spinach / pepper sauce

420 g

Szarpane udko z kaczki 83 zł
Pulled duck leg

szarpane udko z kaczki / polenta z jabłkiem i szałwią / modra kapusta / chutney z wiśni / sos demi-glace
pulled duck leg / polenta with apple and sage / red cabbage / cherry chutney / demi-glace sauce

420 g

Skoki z królika 92 zł
Rabbit legs

skoki z królika duszone w białym winie i śmietanie / opalany por / Gratin ziemniaczane z tymiankiem / kolorowe marchewki z groszkiem

rabbit legs stewed in white wine and cream / roasted leek / potato Gratin with thyme / coloured carrots with peas

430 g

Stek z polędwicy wołowej 130 zł / T-bone 190 zł
Beef tenderloin steak / T-bone

stek wołowy / grillowane warzywa / fondant z młodego ziemniaka / sos pieprzowy
beef steak / grilled vegetables / young potato fondant / pepper sauce

stek z polędwicy wołowej / beef tenderloin steak: 460 g* (waga steka średnio wysmażonego / medium - fried steak weight)

T-bone: 750 g* (waga steka średnio wysmażonego / medium - fried steak weight)

* (waga różnić się będzie w zależności od stopnia wysmażenia mięsa / the weight of the meat will vary depending on how well it is fried)

Fish and chips 68 zł

czarny dorsz / frytki stekowe / sos tatarski / grillowana cytryna / surówka z białej kapusty
black cod / steak chips / tartar sauce / grilled lemon / white cabbage salad

500 g

Filet z łososia z chrupiącą skórką 97 zł
Salmon fillet with crispy crust

łosoś / puree z pieczonej marchwi / warzywa sezonowe / młody por / sos szafranowy
salmon / baked carrots puree / seasonal vegetables / baby leek / saffron sauce

430 g

PIZZA

Pizza neapolitańska to kwintesencja włoskiej pizzy. Puchaty, miękki i wyrośnięty brzeg z charakterystycznymi plamkami - tzw. panterką - okala cienki, 3-4 milimetrowy środek pizzy.

Nasza wyjątkowa receptura spełnia wszelkie warunki prawdziwej pizzy neapolitańskiej. Od wody o odpowiednim pH i temperaturze, poprzez mąkę Caputo o właściwej sile glutenu, kończąc na włoskich składnikach najwyższej jakości - jak pomidory San Marzano, delikatna mozzarella czy włoska oliwa z oliwek. Pizzę pieczemy w piecu o temperaturze 485°C przez 60-90 sekund.

Dla każdej pizzy istnieje możliwość wymiany sera na wegańską mozzarellę.

Neapolitan pizza is the quintessence of Italian pizza. Fluffy, soft, and overgrown edge with characteristic spots - so-called camouflaged - surrounds the thin, 3-4 millimeter center of the pizza.

Our unique recipe meets all the conditions for a real Neapolitan pizza. From water with the right pH and temperature, through Caputo flour with the right gluten strength, to Italian ingredients of the highest quality - such as San Marzano tomatoes, delicate mozzarella, or Italian olive oil. We bake our pizza in the oven at 485°C for 60-90 seconds.

For each pizza, it is possible to replace the cheese with vegan mozzarella.

Rozmiar pizzy 30 cm / pizza size 30 cm

Focaccia 28 zł

ciasto dojrzewające / oliwa extra virgin / Parmigiano Reggiano / sól Maldon
ripening dough / extra virgin olive oil / Parmigiano Reggiano / Maldon salt

Marinara 34 zł

sos z pomidorów San Marzano / oliwa extra virgin / bazylia
San Marzano tomato sauce / extra virgin olive oil / basil

Margherita D.O.P. 44 zł

sos z pomidorów San Marzano / Mozzarella di bufala Campana / bazylia / oliwa extra virgin
San Marzano tomato sauce / Mozzarella di bufala Campana / basil / extra virgin olive oil

Cotto 42 zł

sos z pomidorów San Marzano / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto Cotto
San Marzano tomato sauce / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto Cotto

Capricciosa 48 zł

sos z pomidorów San Marzano / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto Cotto /
pieczarki smażone na maśle / karczoch / oliwki / bazylia
San Marzano tomato sauce / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto Cotto /
mushrooms fried in butter / artichoke / olives / basil

Spianata Piccante 48 zł

sos z pomidorów San Marzano / Mozzarella Fior di Latte / Spianata Piccante / bazylia / oliwa extra virgin
San Marzano tomato sauce / Mozzarella Fior di Latte / Spianata Piccante / basil / extra virgin olive oil

Salame Delicato 48 zł

sos z pomidorów San Marzano / Mozzarella Fior di Latte / Salami Milano / bazylia / oliwa extra virgin
San Marzano tomato sauce / Mozzarella Fior di Latte / Milano Salami / basil / extra virgin olive oil

Tofu al mango 49 zł

sos bianco / Mozzarella Fior di Latte / tofu wędzone / rukola / granat / papryka / mayo mango
bianco sauce / Mozzarella Fior di Latte / smoked tofu / arugula / pomegranate / bell pepper / mayo mango

Spinachi 51 zł

sos z pomidorów San Marzano / Mozzarella Fior di Latte / Ricotta / świeże liście szpinaku /
pomidorki cherry / suszone pomidory
San Marzano tomato sauce / Mozzarella Fior di Latte / Ricotta / fresh spinach leaves /
cherry tomatoes / dried tomatoes

Tartufo 51 zł

oliwa extra virgin / Mozzarella Fior di Latte / Parmigiano Reggiano / pasta truflowa / bazylia
extra virgin olive oil / Mozzarella Fior di Latte / Parmigiano Reggiano / truffle paste / basil

Formaggi Sinco 56 zł

sos z pomidorów San Marzano / Mozzarella Fior di Latte / Gorgonzola / Taleggio / Ricotta /
Parmigiano Reggiano / oliwa extra virgin / bazylia
San Marzano tomato sauce / Mozzarella Fior di Latte / Gorgonzola / Taleggio / Ricotta /
Parmigiano Reggiano / extra virgin olive oil / basil

Amore per la Carne 58 zł

sos z pomidorów San Marzano / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto Cotto / Spianata Piccante /
Pancetta / Salsiccia Venetta / bazylia
San Marzano tomato sauce / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto Cotto / Spianata Piccante / Pancetta /
Salsiccia Venetta / basil

Prosciutto bianco 58 zł

sos bianco / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto di San Daniele / por / koperek
bianco sauce / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto di San Daniele / leek / dill

Parma di San Daniele 59 zł

sos z pomidorów San Marzano / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto di San Daniele / pomidorki cherry /
rukola / Parmigiano Reggiano / oliwa extra virgin

San Marzano tomato sauce / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto di San Daniele / cherry tomatoes /
arugula / Parmigiano Reggiano / extra virgin olive oil

Frutti Di Mare 68 zł

sos z pomidorów San Marzano / kalmary / mule / krewetki / czosnek / natka pietruszki

San Marzano tomato sauce / calamari / moules / shrimps / garlic / parsley leaves

KANAPKI PANUOZZO PANUOZZO SANDWICHES

Cotto e uovo 36 zł

Prosciutto Cotto / Ricotta / Grana Padano / jajko sadzone / rukola / pomidorki cherry /
ocet balsamiczny

Prosciutto Cotto / Ricotta / Grana Padano / fried egg / arugula / cherry tomatoes /
balsamic vinegar

250 g

Spianata Piccante 36 zł

sos z pomidorów San Marzano / Spianata Piccante / rukola / Grana Padano / suszone pomidory /
ocet balsamiczny

San Marzano tomato sauce / Spianata Piccante / arugula / Grana Padano / dried tomatoes /
balsamic vinegar

250 g

DESERY DESSERTS

Kremowe Mascarpone 31 zł

Creamy Mascarpone

Mascarpone z limonką / konfitura truskawkowa / pieczona beza / sorbet z owoców lasu

lime Mascarpone / strawberry jam / roasted meringue / forest fruit sorbet

250 g

Glazurowane jabłko pod kruszonką 31 zł

Glazed apple under a streusel

karmelizowane jabłka / miód / maślana kruszonka / lody śmietankowe

caramelised apples / honey / buttermilk streusel / ice cream

250 g

Włoskie Tiramisu 31 zł

Italian Tiramisu

Tiramisu / marynowana gruszka / lody waniliowe

Tiramisu / marinated pear / vanilla ice cream

240 g

Selekcja lodów i sorbetów / owoce sezonowe / kruche ciastko 31 zł

Selection of ice cream and sorbets / seasonal fruits / shortcrust pastry

260 g

CIASTO DNIA CAKE OF THE DAY

Malinowa chmurka 26 zł

Raspberry cloud

225 g

Brownie bezglutenowe 22 zł

Gluten free brownie

105 g

Szarlotka 22 zł

Apple pie

115 g

Inne - zapytaj obsługę o dzisiejsze propozycje przygotowane przez naszych cukierników.
Other - ask the waiter for today's selection.

NAPOJE DRINKS

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Pepsi / Pepsi max / 7up / tonic Schweppes / Mirinda 0,2 l	12 zł
woda Cisowianka niegazowana / musująca 0,3 l still / sparkling Cisowianka water	12 zł
woda Cisowianka niegazowana / musująca 0,7 l still / sparkling Cisowianka water	19 zł
woda mineralna Acqua Panna (niegazowana) 0,25 l Acqua Panna mineral water (still)	16 zł
woda mineralna Acqua Panna (niegazowana) 0,75 l Acqua Panna mineral water (still)	26 zł
woda San Pellegrino (gazowana) 0,25 l San Pellegrino water (sparkling)	16 zł
woda San Pellegrino (gazowana) 0,75 l San Pellegrino water (sparkling)	26 zł
sok owocowy (pomarańcza / jabłko / czarna porzeczka) 0,2 l fruit juice (orange / apple / black currant)	12 zł
sok owocowy 100% (pomarańcza / jabłko) 1 l 100% fruit juice (orange / apple)	28 zł
sok świeżo wyciskany (pomarańcza / grejpfrut / mieszany) 0,3 l freshly squeezed juice (orange / grapefruit / mixed)	22 zł
Red Bull (regular / sugar free) 0,25 l	18 zł
Tonic (Indian, kwiat bzu, rabarbar-malina, śródziemnomorski) 0,2 l Tonic (Indian, elderflower, rhubarb-raspberry, mediterranean)	16 zł

LEMONIADY 0,3 L / LEMONADE

cytrynowa ze świeżą miętą lemon with fresh mint	17 zł
truskawkowa strawberry	17 zł
mango-marakuja mango-passion fruit	17 zł
virgin mojito	18 zł

SMOOTHIES 0,3 L

tropical (ananas, banan, kokos) pineapple, banana, coconut	23 zł
green (szpinak, kiwi, natka pietruszki, pomarańcza) spinach, kiwi, parsley leaves, orange	23 zł
yellow (pomarańcza, ananas, mango, marakuja) orange, pineapple, mango, passion fruit	23 zł

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

KAWY / COFFEE

espresso 0,07 l	12 zł
espresso doppio 0,14 l	14 zł
americano 0,17 l	12 zł
bianco 0,17 l	14 zł
flat white 0,23 l	18 zł
cappuccino 0,23 l	16 zł
latte macchiato 0,25 l	18 zł
syrop smakowy do kawy flavored coffee syrup	4 zł
dodatkowe mleko extra milk	3 zł

Każdą kawę możemy przygotować na mleku roślinnym (migdałowym, owsianym, sojowym) lub na mleku bez laktozy.
Each coffee can be served with plant-based (almond / oat / soy) or lactose free milk.

HERBATY / TEA

herbaty Althaus (dzbanek 0,38 l) Althaus tea (0,38 l jug)	15 zł
czarna / Earl Grey black / Earl Grey	
miętowa mint	
zielona green	
zielona z jaśminem green with jasmine	
zielona z płatkami słonecznika, bławatka i róż green with sunflower, cornflower and rose petals	
owocowe (do wyboru) fruit (to choose from)	

ALKOHOLE ALCOHOLS

PIWO 0,5 L / BEER

Cydr Chyliczki antonówka 2021

Apple cider

21 zł

Miłośław Bezalkoholowe IPA

Miłośław non-alcoholic IPA

18 zł

Miłośław Pilsner

18 zł

Miłośław Niefiltrowane

Unfiltered Miłośław

18 zł

Za miastem CZAS LETNI

Summer ALE z ananasem

Summer ALE with pineapple

19 zł

Za miastem DŁUGI WEEKEND

Pilsner / Pilsner

19 zł

Za miastem DZIEŃ WOLNY

Pszeniczne / Wheat beer

19 zł

Za miastem LETNIA PRZYGODA

Lekka IPA z pomarańczą i trawą cytrynową

Light IPA with orange and lemongrass

19 zł

Piwo sezonowe (zapytaj kelnera)

Seasonal beer (ask the waiter)

19 zł

WÓDKA POLSKA POLISH VODKA

	pojemność butelki	cena 40 ml	cena butelka
Wyborowa Exquisite	0,7 l	29 zł	350 zł
Wyborowa ziemniak	0,5 l	19 zł	140 zł
Wyborowa pszenica	0,5 l	19 zł	140 zł
Wyborowa	0,7 l	19 zł	180 zł
Ostoya	0,7 l	24 zł	200 zł
Ostoya Black	0,7 l	26 zł	240 zł
JA Baczewski Vodka Monopolowa	0,7 l	26 zł	240 zł
Miodówka z Manufaktury	0,5 l	28 zł	280 zł
IMA Distillery Okowita jabłko / chrzan	0,5 l	28 zł	300 zł
JA Baczewski Suveren	0,7 l	40 zł	420 zł
Kavka Vodka	0,7 l	30 zł	320 zł
Frant Premium Vodka	0,7 l	49 zł	500 zł

WÓDKA / VODKA

Absolut Elyxx	0,7 l	35 zł	390 zł
Absolut Lime	0,7 l	27 zł	220 zł
Absolut Blackcurrant	0,7 l	27 zł	220 zł
Ciroc French Vodka	0,7 l	42 zł	420 zł

GIN

Beefeater Gin	0,7 l	22 zł
Beefeater 24	0,7 l	27 zł
Beefeater P!NK	0,7 l	22 zł
Beefeater Blood Orange	0,7 l	24 zł
Monkey 47 Dry Gin	0,7 l	38 zł
Malfy Gin Originale	0,7 l	31 zł
Malfy Gin Con Limone	0,7 l	31 zł
Malfy Gin Rosa	0,7 l	31 zł
Malfy Gin Con Arancia	0,7 l	31 zł
Caorunn Small Batch Raspberry	0,7 l	36 zł
Ophir Oriental Spiced	0,7 l	36 zł
Edinburgh Seaside	0,7 l	36 zł
Elephant Sloe Gin	0,7 l	52 zł
Polish Forest Gin	0,7 l	27 zł
Tanqueray Sevilla	0,7 l	36 zł
Tanqueray	0,7 l	36 zł

RUM

Havana Club 3 yo	0,7 l	22 zł
Havana Club 7 yo	0,7 l	26 zł
Havana Club Especial	0,7 l	22 zł
Havana Club Seleccion de Maestros	0,7 l	39 zł
Doorly's 12 yo	0,7 l	39 zł

TEQUILA & MEZCAL

	pojemność butelki	cena 40 ml	cena butelka
Olmeca Altos Plata	0,7 l	29 zł	
Olmeca Altos Reposado	0,7 l	32 zł	
Lunazul Reposado	0,7 l	28 zł	
Del Maguey Crema de Mezcal	0,7 l	38 zł	
La Ninfa Raicilla	0,7 l	80 zł	

LIKIER / LIQUEUR

Ricard Pastis de Marseille	0,7 l	24 zł	
Lillet Blanc	0,75 l	19 zł	
Lillet Rose	0,75 l	19 zł	
Bailey's Irish Cream	0,7 l	22 zł	
Nalewka Rabarbar	0,5 l	20 zł	
Lemoncello Pellegrino	0,5 l	22 zł	
Dom Benedictine	0,7 l	33 zł	
Bato Amaro Siciliano	0,7 l	21 zł	
Campari	0,7 l	19 zł	

WHISKY SZKOCKA SCOTCH WHISKY

Ballantine's 7 yo	0,7 l	23 zł	260 zł
Ballantine's 12 yo	0,7 l	26 zł	280 zł
Chivas Regal 12 yo	0,7 l	26 zł	300 zł
Chivas Regal 13 yo	0,7 l	31 zł	330 zł
Chivas Regal XV	0,7 l	39 zł	440 zł
Chivas Regal 18 yo	0,7 l	49 zł	590 zł
Aberlour 12 yo	0,7 l	42 zł	530 zł
Aberlour A'bunadh Alba	0,7 l	63 zł	670 zł
Tamdhu 12 yo Sherry Oak Casks	0,7 l	44 zł	550 zł
Tomintoul 15 yo Portwood Finish	0,7 l	59 zł	650 zł
The Glenlivet 12 yo	0,7 l	37 zł	380 zł
The Glenlivet 15 yo	0,7 l	43 zł	570 zł
Tullibardine 225 Sauternes Cask	0,7 l	37 zł	430 zł
For Peat's Sake Blended Scotch	0,7 l	31 zł	330 zł
Talisker 10 yo	0,7 l	39 zł	440 zł
Glencadam 25 yo	0,7 l	170 zł	2 200 zł
Johnnie Walker Black Label	0,7 l	26 zł	300 zł

WHISKEY IRLANDZKA IRISH WHISKEY

Jameson Irish Whiskey	0,7 l	23 zł	260 zł
Jameson Irish Whiskey Caskmates IPA	0,7 l	26 zł	280 zł
Jameson Irish Whiskey Caskmates Stout	0,7 l	26 zł	280 zł
Jameson Irish Whiskey Crested	0,7 l	30 zł	320 zł
Jameson Irish Whiskey Black Barrel	0,7 l	39 zł	430 zł
Dingle Single Malt	0,7 l	42 zł	500 zł

WHISKEY AMERYKAŃSKA BOURBON

AMERICAN WHISKEY & BOURBON

Rittenhouse Rye Whisky 100 proof	0,7l	37 zł	400 zł
Elijah Craig Small Batch Bourbon Whiskey Barrel Proof	0,7l	75 zł	890 zł

WHISKY JAPONSKA

JAPANESE WHISKY

Yamazakura Blended Whisky	0,7l	48 zł	580 zł
---------------------------	------	-------	--------

KONIAK & BRANDY

COGNAC & BRANDY

Martell VS	0,7l	32 zł	400 zł
Martell VSOP	0,7l	43 zł	550 zł
Martell XO	0,7l	140 zł	1700 zł
Seven Tails Brandy	0,7l	30 zł	360 zł
Pere Magloire Calvados Fine VS	0,7l	28 zł	320 zł
Clos Martin Armagnac 1989	0,7l	59 zł	650 zł

VERMOUTH

Carlo Alberto Bianco	1l	20 zł	350 zł
Carlo Alberto Rosso	1l	20 zł	350 zł

GRAPPA

Grappa Nonino Monovitigno il Moscato	0,7l	33 zł	360 zł
--------------------------------------	------	-------	--------

ALERGENY ALLERGENS



zboża
cereals containing gluten



skorupiaki
shellfish



jaja
eggs



ryby
fish



orzeszki ziemne
peanuts



soja
soy



mleko i produkty pochodne
milk and products thereof



orzechy
tree nuts



seler
celery



gorczyca
mustard



nasiona sezamu
sesame seeds



dwutlenek siarki
Sulphur dioxide



łubin
lupine



mięczaki
molluscs

[illegible]