

## SOUPS

- 1. Dal Sorba Soup.....8zł**  
Chickpeas in Nepalese herbs  
Ciecierzycza w nepalskich ziołach
- 2. Vegetable Soup..... 8zł**  
Vegetable mix soup in Nepalese spices  
Miks warzywny w nepalskich przyprawach
- 3. Mushroom Palak Soup.....10zł**  
Mushroom and spinach cooked with garlic  
Pieczarki i szpinak gotowane z czosnkiem
- 4. Chicken Soup.....10zł**  
Chicken cooked with vegetable mix and  
Nepalese herbs  
Kurczak gotowany z warzywami i nepalskimi ziołami
- 5. VATTI Special Soup..... 14zł**  
Soup based on shrimps and chicken, with Paneer  
cheese and vegetables, cooked with Nepalese herbs  
Zupa na bazie krewetek i kurczaka, z dodatkiem  
sera Paneer i warzyw, gotowana z nepalskimi ziołami

## STARTERS

- 6. Paneer Tikka.....20zł**  
Cottage cheese Paneer marinated in Indian herbs,  
grilled in tandoor oven  
Indyjski ser Paneer marynowany w ziołach  
i grillowany w piecu tandoor
- 7. Chicken Tikka.....20zł**  
Chicken filet marinated in yogurt and Indian herbs,  
grilled in tandoor oven  
Filet z kurczaka marynowany w jogurcie i indyjskich  
ziołach, grillowany w piecu tandoor
- 8. Lasoni Chicken.....20zł**  
Chicken breast pieces marinated in Indian herbs  
and yogurt, grilled in tandoor oven  
Kawałki piersi z kurczaka marynowane w indyjskich  
ziołach i jogurcie, grillowane w piecu tandoor
- 9. Sheek Kebab.....22zł**  
Minced lamb with garlic, ginger and Indian herbs,  
grilled in tandoor oven  
Mielona jagnięcina z czosnkiem, imbirem i indyjskimi  
ziołami, grillowana w piecu tandoor

**10. Tandoori Prawns.....35 zł**

Jumbo prawns marinated with yogurt and Indian herbs,  
grilled in tandoor oven

Krewetki tygrysie marynowane w jogurcie i indyjskich  
ziołach, grillowane w piecu tandoor

**11. Tandoori Chicken.....22 zł**

Chicken breast and leg marinated in yogurt with Indian  
herbs, grilled in tandoor oven

Pierś i noga z kurczaka marynowana w jogurcie z  
indyjskimi ziołami, grillowana w piecu tandoor

**12. Onion Rings.....8 zł**

Onion rings covered with gram flour with Indian herbs,  
fried on deep oil

Krażki cebuli pokryte mąką z ciecierzycy z indyjskimi  
ziołami, smażone na głębokim oleju

**13. Chicken Pakora.....10 zł**

Boneless chicken pieces covered with gram flour,  
fried on deep oil

Kawałki kurczaka w panierce z mąki z ciecierzycy,  
smażone na głębokim oleju

**14. Prawn Pakora.....30 zł**

Jumbo prawns with Indian herbs covered with gram  
flour fried on deep oil

Krewetki tygrysie z indyjskimi ziołami w panierce  
z mąki z ciecierzycy, smażone na głębokim oleju

**15. Veg Samosa.....8 zł**

Crispy dumplings stuffed with potatoes and peas,  
fried on deep oil

Krucze pierożki z nadzieniem z ziemniaków i groszku,  
smażone na głębokim oleju

**16. Chicken Samosa.....10 zł**

Crispy dumplings stuffed with chicken, fried on deep oil

Krucze pierożki z nadzieniem z kurczaka, smażone  
na głębokim oleju



# INDIAN CUSINE

- 17. Dal Tadka.....15 zł**  
Chickpeas cooked with onions, tomatoes and garlic  
Ciecierzycza gotowana z cebulą, pomidorami i czosnkiem
- 18. Dal Makhani.....18 zł**  
Three types of lentils cooked in creamy onion-tomato sauce  
Trzy rodzaje fasoli gotowane w kremowym cebulowo-pomidorowym sosie
- 19. Bengali Bagan.....18 zł**  
Eggplant in Indian herbs with onion-tomato sauce  
Bakłażan w indyjskich ziołach z sosem cebulowo-pomidorowym
- 20. Mix Veg Curry.....18 zł**  
Vegetable mix cooked in onion-tomato sauce  
Mieszanka warzyw gotowana w cebulowo-pomidorowym sosie
- 21. Chicken Curry.....21 zł**  
Boneless chicken cooked in onion-tomato sauce  
Filet z kurczaka gotowany w cebulowo-pomidorowym sosie
- 22. Lamb Curry.....28 zł**  
Lamb cooked in onion-tomato sauce  
Jagnięcina gotowana w cebulowo-pomidorowym sosie
- 23. Fish Curry.....26 zł**  
Salmon cooked in onion-tomato sauce  
Łosoś gotowany w cebulowo-pomidorowym sosie
- 24. Prawn Curry.....30 zł**  
Prawns cooked in onion-tomato sauce  
Krewetki gotowane w cebulowo-pomidorowym sosie



- 25. Sahi Paneer.....24 zł**  
Paneer cheese cooked in butter sauce  
Ser Paneer gotowany w maślanym sosie
- 26. Butter Chicken.....24 zł**  
Pieces of grilled chicken cooked in butter sauce  
Kawałki grillowanego kurczaka gotowane  
w maślanym sosie
- 27. Butter Lamb.....30 zł**  
Lamb cubes cooked in butter sauce  
Kostki jagnięciny gotowane w maślanym sosie
- 28. Butter Fish.....28 zł**  
Salmon cubes cooked in butter sauce  
Kostki łososia gotowane w maślanym sosie
- 29. Navaratna Korma.....24 zł**  
Paneer with vegetable mix in creamy  
coconut-cashew nut gravy  
Paneer z mieszanką warzyw w kremowym sosie  
z orzechów nerkowca i kokosa
- 30. Paneer Korma.....22 zł**  
Paneer in creamy coconut-cashew nut gravy  
Paneer w kremowym sosie z orzechów nerkowca  
i kokosa
- 31. Chicken Korma.....22 zł**  
Chicken filet in creamy coconut-cashew nut gravy  
Filet z kurczaka w kremowym sosie z orzechów  
nerkowca i kokosa
- 32. Lamb Korma.....28 zł**  
Lamb in creamy coconut-cashew nut gravy  
Jagnięcina w kremowym sosie z orzechów  
nerkowca i kokosa
- 33. Fish Korma.....26 zł**  
Salmon in creamy coconut-cashew nut gravy  
Łosoś w kremowym sosie z orzechów nerkowca  
i kokosa
- 34. Prawn Korma.....32 zł**  
Prawns in creamy coconut-cashew nut gravy  
Krewetki w kremowym sosie z orzechów nerkowca  
i kokosa



**35. Paneer Tikka Masala.....24 zł**

Marinated and grilled cubes of Paneer cheese  
stewed in Masala onion-tomato sauce  
Marynowane i grillowane kostki sera Paneer  
duszone w cebulowo-pomidorowym sosie Masala

**36. Chicken Tikka Masala.....24 zł**

Marinated and grilled cubes of chicken stewed  
in Masala onion-tomato sauce  
Marynowane i grillowane kostki kurczaka  
duszone w cebulowo-pomidorowym sosie Masala

**37. Veg Jalfrezi..... 20 zł**

Vegetable mix cooked in onion-tomato sauce  
with strong capsicum flavor  
Mieszanka warzywna gotowana  
w cebulowo-pomidorowym sosie  
o mocnym smaku papryki

**38. Chicken Jalfrezi..... 22 zł**

Chicken cooked in onion-tomato sauce with  
strong capsicum flavor  
Kurczak gotowany w cebulowo-pomidorowym  
sosie o mocnym smaku papryki

**39. Lamb Jalfrezi.....26 zł**

Lamb cooked in onion-tomato sauce with  
strong capsicum flavor  
Jagnięcina gotowana w cebulowo-pomidorowym  
sosie o mocnym smaku papryki

**40. Chicken Do Plaza.....22 zł**

Fried chicken served in a distinctive onion sauce  
Smażony kurczak podany w wyrazistym  
cebulowym sosie

**41. Lamb Do Plaza.....28 zł**

Fried lamb served in a distinctive onion sauce  
Smażona jagnięcina podana w wyrazistym  
cebulowym sosie



- 42. Balti Chicken.....30 zł**  
Marinated and grilled chicken cooked in cashew nut creamy sauce  
Marynowany i grillowany kurczak gotowany w kremowym sosie z orzechów nerkowca
- 43. Balti Lamb.....35 zł**  
Marinated and grilled lamb cooked in cashew nut creamy sauce  
Marynowana i grillowana jagnięcina gotowana w kremowym sosie z orzechów nerkowca
- 44. Balti Fish.....34 zł**  
Marinated and grilled salmon cooked in cashew nut creamy sauce  
Marynowany i grillowany łosoś gotowany w kremowym sosie z orzechów nerkowca
- 45. Balti Prawns.....38 zł**  
Marinated and grilled prawns cooked in cashew nut creamy sauce  
Marynowane i grillowane krewetki gotowana w kremowym sosie z orzechów nerkowca
- 46. Dal Palak.....15 zł**  
Dal lentil prepared in spinach sauce  
Fasola Dal przygotowana w szpinakowym sosie
- 47. Paneer Palak.....22 zł**  
Paneer cheese prepared in spinach sauce  
Ser Paneer przygotowany w szpinakowym sosie
- 48. Cchicken Palak.....22 zł**  
Chicken filet prepared in spinach sauce  
Filet z kurczaka przygotowany w szpinakowym sosie
- 49. Lamb Palak.....28 zł**  
Lamb prepared in spinach sauce  
Jagnięcina przygotowana w szpinakowym sosie



**50. Kadhai Paneer.....26 zł**

Paneer with chili peppers and capsicum  
cooked in onion-tomato sauce

Paneer z papryką i chili gotowane  
w cebulowo-pomidorowym sosie

**51. Kadhai Chicken.....26 zł**

Chicken with chili peppers and capsicum  
cooked in onion-tomato sauce

Kurczak z papryką i chili gotowany  
w cebulowo-pomidorowym sosie

**52. Kadhai Lamb.....32 zł**

Lamb with chili peppers and capsicum  
cooked in onion-tomato sauce

Jagnięcina z papryką i chili gotowana  
w cebulowo-pomidorowym sosie

**53. Kadhai Fish.....30 zł**

Salmon with chili peppers and capsicum  
cooked in onion-tomato sauce

Łosoś z papryką i chili gotowany  
w cebulowo-pomidorowym sosie

**54. Veg Madras.....22 zł**

Vegetable mix stewed in onion and tomato  
sauce with coconut milk

Miks warzyw duszony w cebulowo-pomidorowym  
sosie z dodatkiem mleka kokosowego

**55. Paneer Madras.....26 zł**

Paneer stewed in onion and tomato sauce  
with coconut milk

Ser Paneer duszony w cebulowo-pomidorowym  
sosie z dodatkiem mleka kokosowego

**56. Chicken Madras.....26 zł**

Chicken breast stewed in onion and tomato sauce  
with coconut milk

Pierś z kurczaka duszona w cebulowo-pomidorowym  
sosie z dodatkiem mleka kokosowego

**57. Lamb Madras.....32 zł**

Lamb stewed in onion and tomato sauce  
with coconut milk

Jagnięcina duszona w cebulowo-pomidorowym  
sosie z dodatkiem mleka kokosowego

**58. Fish Madras.....28 zł**

Salmon stewed in onion and tomato sauce  
with coconut milk

Łosoś duszony w cebulowo-pomidorowym  
sosie z dodatkiem mleka kokosowego



- 59. Chana Masala.....18 zł**  
Chickpeas prepared in creamy Masala sauce  
Ciecierzycza przygotowana w kremowym sosie Masala
- 60. Chicken Masala..... 22 zł**  
Chicken filet prepared in creamy Masala sauce  
Filet z kurczaka przygotowany w kremowym sosie Masala
- 61. Fish Masala.....26 zł**  
Salmon prepared in creamy Masala sauce  
Łosoś przygotowany w kremowym sosie Masala
- 62. Chicken Vindaloo.....24 zł**  
Chicken breast cooked in strong and spicy sauce  
Pierś z kurczaka gotowana w mocnym i pikantnym sosie
- 63. Lamb Vindaloo.....31 zł**  
Lamb cooked in strong and spicy sauce  
Jagnięcina gotowana w mocnym i pikantnym sosie
- 64. Fish Vindaloo.....28 zł**  
Salmon cooked in strong and spicy sauce  
Łosoś gotowany w mocnym i pikantnym sosie



## NEPALI CUSINE

- 65. Mountain MoMo Chicken.....25 zł**  
Steamed dumplings stuffed with minced chicken, onion and garlic.  
Pierogi z farszem z mielonego kurczaka, cebuli i czosnku, gotowane na parze
- 66. Mountain MoMo Veg.....20 zł**  
Steamed dumplings stuffed with vegetables, onion and garlic.  
Pierogi z farszem z warzyw, cebuli i czosnku, gotowane na parze
- 67. Mountain MoMo Chicken Jhol....30 zł**  
Steamed dumplings stuffed with minced chicken, onion and garlic, served with soup  
Pierogi z farszem z mielonego kurczaka, cebuli i czosnku, gotowane na parze i podane z zupą
- 68. Mountain MoMo Veg Jhol.....25 zł**  
Steamed dumplings stuffed with vegetables, onion and garlic, served with soup  
Pierogi z farszem z warzyw, cebuli i czosnku, gotowane na parze i podane z zupą
- 69. C MoMo Veg..... 25 zł**  
Vegetable MoMo dumplings served in a sweet and sour sauce with the addition of onion and pepper  
Pierogi MoMo z warzywami podane w słodko-kwaśnym sosie z dodatkiem cebuli i papryki
- 70. C MoMo Chicken..... 30 zł**  
Chicken MoMo dumplings served in a sweet and sour sauce with the addition of onion and pepper  
Pierogi MoMo z kurczakiem podane w słodko-kwaśnym sosie z dodatkiem cebuli i papryki
- 71. Singapore Veg Chowmein.....18 zł**  
Noodles cooked with vegetable mix with Nepali herbs  
Makaron gotowany z mieszanką warzywną z nepalskimi ziołami
- 72. Singapore Chicken Chowmein.21 zł**  
Noodles cooked with vegetables and chicken with Nepali herbs  
Makaron gotowany z warzywami i kurczakiem z nepalskimi ziołami
- 73. Singapore Mixed Chowmein.... 25 zł**  
Noodles cooked with vegetables, chicken and shrimps, in Nepalese herbs  
Makaron gotowany z warzywami, kurczakiem i krewetkami, w nepalskich ziołach



**74. Thukpa Everest Veg..... 18 zł**  
Nepalese soup with noodles and vegetables  
Napalska zupa z makaronem i warzywami

**75. Thukpa Everest Chicken..... 21 zł**  
Nepalese soup with noodles, vegetables and chicken  
Napalska zupa z makaronem, warzywami i kurczakiem

**76. Thukpa Everest Mix..... 25 zł**  
Nepalese soup with noodles, vegetables, chicken  
and prawns  
Napalska zupa z makaronem, warzywami, kurczakiem  
i krewetkami

**77. Juneli Fried Rice Veg..... 18 zł**  
Nepalese rice fired with vegetable mix and spices  
Nepalski ryż smażony z mieszanką warzyw  
i przyprawami

**78. Juneli Fried Rice Chicken..... 21 zł**  
Nepalese rice fired with vegetable mix, chicken  
and spices  
Nepalski ryż smażony z mieszanką warzyw, kurczakiem  
i przyprawami

**79. Juneli Fried Rice Mix..... 25 zł**  
Nepalese rice fired with vegetable mix, chicken,  
prawns and spices  
Nepalski ryż smażony z mieszanką warzyw,  
kurczakiem, krewetkami i przyprawami

**80. Piro Aloo..... 20 zł**  
Grilled potatoes cooked with cubes of onion  
and capsicum in sweet and sour chili sauce  
Grillowane ziemniaki gotowane z kostkami cebuli  
i papryki w słodko-kwaśnym sosie chili

**81. Piro Chicken..... 25 zł**  
Fried chicken cooked with cubes of onion  
and capsicum in sweet and sour chili sauce  
Smażony kurczak gotowany z kostkami cebuli  
i papryki w słodko-kwaśnym sosie chili

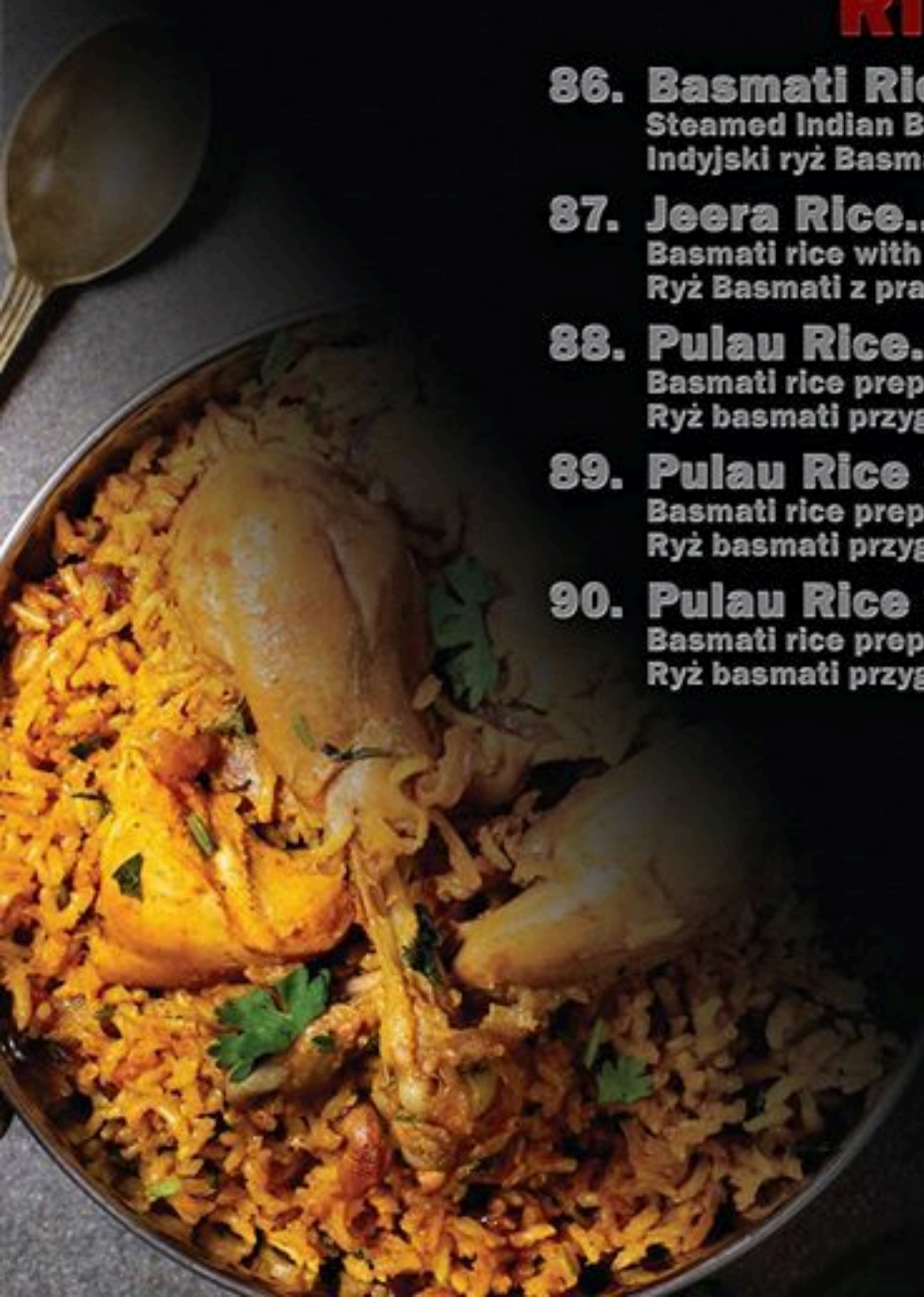


## BIRYANI

- 82. Veg Biryani.....22 zł**  
Basmati rice stewed with vegetables and Indian spices in onion-tomato sauce  
Ryż Basmati duszony razem z warzywami i indyjskimi przyprawami w cebulowo-pomidorowym sosie
- 83. Chicken Biryani.....26 zł**  
Basmati rice stewed with chicken and Indian spices in onion-tomato sauce  
Ryż Basmati duszony razem z warzywami i indyjskimi przyprawami w cebulowo-pomidorowym sosie
- 84. Lamb Biryani.....28 zł**  
Basmati rice stewed with lamb and Indian spices in onion-tomato sauce  
Ryż Basmati duszony razem z jagnięciną i indyjskimi przyprawami w cebulowo-pomidorowym sosie
- 85. Prawn Biryani.....32 zł**  
Basmati rice stewed with prawns and Indian spices in onion-tomato sauce  
Ryż Basmati duszony razem z krewetkami i indyjskimi przyprawami w cebulowo-pomidorowym sosie

## RICE

- 86. Basmati Rice.....5 zł**  
Steamed Indian Basmati rice  
Indyjski ryż Basmati przygotowany na parze
- 87. Jeera Rice.....7 zł**  
Basmati rice with fried cumin seeds  
Ryż Basmati z prażonymi nasionami kminku
- 88. Pulau Rice.....7 zł**  
Basmati rice prepared with Indian spices  
Ryż basmati przygotowany z indyjskimi przyprawami
- 89. Pulau Rice with green peas.....8 zł**  
Basmati rice prepared with green peas  
Ryż basmati przygotowany z zielonym groszkiem
- 90. Pulau Rice with vegetable.....8 zł**  
Basmati rice prepared with chopped vegetables  
Ryż basmati przygotowany z siekanymi warzywami



# INDIAN BREADS

- 91. Plain Naan.....6 zł**  
Indian flat bread, baked in a Tandoor oven  
Indyjski płaski chleb, wypiekany w piecu Tandoor
- 92. Garlic Naan.....8 zł**  
Indian flat bread, with garlic favor  
Indyjski płaski chleb, o czosnkowym aromacie
- 93. Butter Naan.....8 zł**  
Indian flat bread, dressed with butter  
Indyjski płaski chleb, okraszony masłem
- 94. Moti Naan.....8 zł**  
Wheat flour bread with sesame seeds  
Placek z pszennej mąki z sezamem
- 95. Cheese Naan.....10 zł**  
Naan with cheese  
Naan z dodatkiem sera
- 96. Peswawori Naan.....12 zł**  
Naan baked with dried fruit and nuts  
Naan wypiekany razem z bakaliami
- 97. Roti.....5 zł**  
Full grain bread, baked in Tandoor oven  
Pełnoziarnisty chleb pieczony w piecu Tandoor
- 98. Garlic Roti.....7 zł**  
Roti with garlic favor  
Roti o czosnkowym aromacie
- 99. Aloo Paratha.....10 zł**  
Indian bread stuffed with spiced potatoes  
Chlebek indyjski nadziewany pikantnymi,  
duszonymi ziemiakami
- 100. Lachha Paratha.....10 zł**  
Traditional layered bread with Indian wheat flour  
Tradycyjny warstwowy placek z indyjskiej mąki
- 101. Onion Paratha.....10 zł**  
Indian bread stuffed with onion  
Chlebek indyjski nadziewany cebulą
- 102. Bread Basket.....12 zł**  
Kosz indyjskiego chleba



## RAITA AND PICKE

- 103. Plain Yogurt.....6 zł**  
Jogurt naturalny
- 104. Raita Mint.....8 zł**  
Yogurt with mint and Indian spices  
Jogurt z dodatkiem mięty i indyjskich przypraw
- 105. Mix Mango Pickle.....4 zł**  
Fresh mango with nepali herbs in oil  
Świeże mango z nepalskimi ziołami w oliwie

## SALADS

- 106. Traditional Nepali Salad.....8 zł**  
Cucumber, onion, tomato, ice salad  
Ogórek, cebula, pomidor, sałata lodowa
- 107. Onion Salad.....8 zł**  
Onion, cucumber, tomato  
Onion, cucumber, tomato
- 108. Chicken Tikka Salad.....20 zł**  
Grilled chicken with fresh vegetables  
Grillowany kurczak ze świeżymi warzywami

## DESERTS

- 109. Mango Cream.....10 zł**  
Mango pulp made with milk and indian herbs  
Krem z mango, mleka i indyjskich ziół
- 110. Gulab Jamun.....10 zł**  
Balls fried in deep oil with aromatic, sweet syrup  
Kulki smażone na głębokim tłuszczu, podane ze słodkim syropem
- 111. Rassomalai.....12 zł**  
Chhana balls soaked in clotted cream flavoured with cardamom  
Kulki Chhana namoczone w śmietanie, doprawione kardamonem



# DRINKS

**Masala Chai.....7 zł**

Milk tea prepared with special Indian herbs  
Mleczna herbata przygotowana ze specjalnymi, indyjskimi ziołami

**Black Tea.....5 zł**

Czarna herbata

**Green Tea.....5 zł**

Zielona herbata

**Mint Tea.....5 zł**

Herbata miętowa

**Jasmine Tea.....6 zł**

Herbata jaśminowa

**Fruit Tea.....6 zł**

Herbata owocowa

**Black Coffee.....6 zł**

Czarna kawa

**Cappuchino.....8 zł**

**Espresso.....6 zł**

**Sweet Lassi.....6 zł**

Sweet drink prepared from yogurt and milk  
Słodki napój przygotowany z jogurtu i mleka

**Mango Lassi.....7 zł**

Sweet lassi with mango pulp  
Sweet lassi z dodatkiem mango

**Salt Lassi.....6 zł**

Salty Lassi with cumin flavor  
Słone Lassi z posmakiem kminku

**Mint Lassi.....6 zł**

Lassi with a mint flavor  
Lassi o miętowym smaku

**Nimbu Pani.....7 zł**

Cold lemon water with sugar, salt and blended mint  
Zimna woda cytrynowa z dodatkiem cukru, soli i mięty

**Juice.....6 zł**

Orange, Apple, Black Currant, Grapefruit  
Pomarańcza, Jabłko, Czarna Porzeczka, Grejpfrut

**Soft Drinks.....6 zł**

Cola, Cola Zero, Sprite, Fanta, Kinley, Fuse Tea

**Water.....5 zł**

Sparkling, Still  
Woda gazowana, niegazowana

## BEER

Kasztelan Draft 0.3 l .....	6 zł
Kasztelan Draft 0.5l .....	8 zł
Okocim Pszeniczne Draft 0.5l .....	10 zł
Žatecký Světly Ležák 0,5l .....	10 zł
Kingfisher butelka 0.33l .....	11 zł
Karmi 0,4l .....	10 zł
Somersby Apple 0,4l .....	12 zł
Somersby Black Berry 0,4l .....	12 zł
Garage 0,44l .....	13 zł
Okocim 0,0% 0,5l .....	8 zł

## VERMOUTH

Benini Vermouth Bianco 80ml .....	12 zł
Benini Vermouth Rosso 80ml .....	12 zł
Benini Vermouth Extra Dry 80ml .....	12 zł

## RUM

Captain Morgan White 40ml .....	16 zł
Captain Morgan DARK RUM 40ml.....	16 zł

## TEQUILA

El Jimador Blanco 40ml .....	17 zł
Ej Jimador Reposado 40ml .....	18 zł

## GIN

Seagram's Gin 40ml .....	12 zł
Bombay Sapphire Gin 40ml.....	17 zł



## WHISKEY

Johnnie Walker Black Label 40ml ...	21 zł
Johnnie Walker Red Label 40ml .....	12 zł
Ballantines 40ml .....	12 zł
JIM BEAM 40ml .....	14 zł
Jack Daniel's 40ml .....	16 zł
PAUL JOHN SINGLE MALT NIRVANA .	23 zł
Indian whiskey, 40ml	

## LIQUEURS

Red Spritz Aperitivo Golmar 40ml ..	12 zł
Jagermeister 40ml .....	15 zł
Wenneker Blue Curacao 40ml .....	15 zł
Wenneker Triple Sec 40ml .....	15 zł
Wenneker Caribbean Coconut 40ml	15 zł
Malibu Caribbean 40ml .....	14 zł
Bailey's Irish Cream 40ml .....	15 zł
Kahlua Liqueur de Café 40ml .....	16 zł

## VODKA

Wyborowa 40ml .....	10 zł
Finlandia 40ml .....	12 zł
Soplica Wiśniowa 40ml .....	10 zł
Soplica Śliwkowa 40ml .....	10 zł
Soplica Malonowa 40ml .....	10 zł
Soplica Orzech Laskowy 40ml .....	10 zł



## **NON-ALKOHOLIC DRINKS**

Mohito Free.....	13 zł
Raspberry Mohito.....	13 zł
Green Tonic.....	13 zł
Ginger Ell.....	13 zł

## **ALKOHOLIC DRINKS**

Mohito.....	24 zł
Pina Colada.....	21 zł
Sex on the Beach.....	24 zł
Cuba Libre.....	22 zł
Blue Lagoon.....	22 zł
Tequila Sunrise.....	25 zł
Gin and Tonic.....	22 zł
Blue Shark.....	25 zł
Black Russian.....	22 zł
Aperol Spritz.....	19 zł
Malibu Sunrise.....	22 zł
Titanic.....	20 zł

## **SHOTS**

Mad Dog 6 shots.....	22 zł
Kamikaze 6 shots.....	26 zł
Monte 6 shots.....	25 zł



# WHINES

## **Nos Racines Sauvignon Blanc IGP d'Oc**

Perfect French wine that adds lightness to every dish. Made from 100% Sauvignon Blanc, what it makes it fresh, and crisp with the typical aromas of citrus and cut grass.

**Bottle - 62 zł**

**Glass - 13 zł**



## **Nos Racines Merlot IGP d'Oc**

A delicate French red wine full of aromas of ripe blackcurrant, plum and vanilla. This dry wine taste is mild and juicy, with delicate tannins and a fairly long finish.

**Bottle - 62 zł**

**Glass - 13 zł**



## **Principesco Pinot Grigio I.G.T Veneto**

Italian wine from the Veneto region, 100% Pinot Grigio, juicy and refreshing. This light, dry white wine has a straw color with delicate, greenish refices, rich in aromas of apple, juicy peach and hawthorn.

**Bottle - 66 zł**



## **Kendermanns Riesling Pfalz**

This Riesling is a dry German wine, whose characteristics are fresh and pure aroma, in which mineral notes are intertwined with a fruity-citrus flavor.

**Bottle - 72 zł**



## **Hugel Gentil AOC Alsace**

The quintessence of tradition. This white, French wine was produced as a purchase of several varieties: Sylvaner, Tokaj Pinot Gris - good build, Riesling - nobility, Gewurztraminer - aromas of spices and lychee fruit, and Muscat - exotic fruits.

**Bottle - 82 zł**



## WHINES



### **Almarosa Primitivo Puglia I.G.T.**

This Italian, red and dry wine has what we can expect - the delicate sweetness of licorice, aromas of lavender, notes of ripe fruit. At the same time, it is a harmonious and balanced wine.

**Bottle - 69 zł**



### **Viña Casablanca 'Cefiro'**

#### **Reserva Pinot Noir**

Pleasant aroma of red fruits but also violets. Very mild tannins, fresh, easy to drink. Long end, though, mouthwatering. A new world new age Pinot.

**Bottle - 75 zł**



### **Chateau Pont De Pierre AOC**

#### **Lussac-Saint-Emillion**

French red and dry wine, with a deep garnet color and purple highlights. The wine has a spicy nose with aromas of raspberry. Full and balanced palate with hints of blackberries and cherries.

**Bottle - 88 zł**



### **Ponte Prosecco Treviso**

Excellent Prosecco from the Treviso vineyards, from the north of Italy. A delicate and refreshing sparkling wine with a floral and fruit flavor. Fits all occasions.

**Bottle - 72 zł**



### **Corte Solea Merlot - Cabernet Sauvignon**

Semi-sweet, red Italian wine from the Veneto region. Made from the Merlot and Cabernet Sauvignon strains, it has a delicate aroma of dried red fruit and fresh-baked crust.

**Bottle - 60 zł**