

## Śniadania / Breakfast / Frühstück

<b>Bułka maślana</b> - bekon / sałata / pomidor / czerwona cebula / gouda / jajko sadzone / majonez	
<b>Bread roll</b> - bacon / salad / tomato / red onion / cheese / fried egg / mayonnaise	<b>22 zł</b>
<b>Die Brötchen</b> - Speck / Salat / Tomate / rote Zwiebel / Käse / Spiegelei / Mayonnaise	
<b>Talerz śniadaniowy z jajecznicą na maśle*</b> – 3 jajka + pieczywo / szynka / ser / warzywa / twaróg z dżem / masło / pieczywo	
<b>Scrambled eggs &amp; breakfast platter*</b> – 3 scrambled eggs + bread / ham/ cheese / vegetables cottage cheese / jam / butter	<b>29 zł</b>
<b>Rührei mit Frühstücksteller*</b> - 3 Eier + Brot / Schinken / Käse / Gemüse / Hüttenkäse / Marmelade Butter	
<b>Wegański podplomyk</b> – pita pszenna / wędzone tofu / pieczona dynia / grillowana cukinia pomidor cherry / rukola / bocznik	
<b>Vegan flatbread</b> - wheat pita bread / smoked tofu / baked pumpkin / grilled zucchini cherry tomato / arugula / oyster mushroom	<b>24 zł</b>
<b>Veganes Fladenbrot</b> - Weizenfladenbrot / geräucherter Tofu/ gebackener Kürbis / gegrillte Zucchini / Kirschtomate / Rucola / Austernpilz	
<b>Kanapka smakosza</b> - 2 grzanki z naszego chleba żytniego / marynowany pstrąg wędzony na sposób domowy / czerwona cebula / marynowane ogórki / sos musztardowy / sałata / jajka sadzone	
<b>Gourmet sandwich</b> - 2 rye bread toasts / marinated trout smoked in home style / red onion / pickled cucumbers / mustard sauce / lettuce / fried eggs	<b>24 zł</b>
<b>Gourmentsandwich</b> - 2 Roggen Brot toasts / marinierte Forelle / rote Zwiebel / eingelegte Gurken Senfsauce / Salat / Spiegeleier	
<b>Tosty z beszamelem</b> - 2 tosty pszenne / szynka / ser / jajko 62°C / sos beszamel / mix sałat	
<b>Toasts with bechamel sauce</b> - 2 toasts / ham / cheese / egg 62°C / béchamel sauce / mix salad	<b>23 zł</b>
<b>Toast mit Bechamelsauce</b> - 2 Toast / Schinken / Käse / Ei 62 ° C / Bechamelsauce / Salat mischen	
<b>Brioche</b> - bułka / ser pleśniowy/ grillowana cukinia / pieczony pomidor / rukola / jajko	
<b>Brioche</b> - bread roll / cheese / gegrillte Zucchini / baked tomato / arugula / egg	<b>22 zł</b>
<b>Brioche</b> - die Brötchen / Käse / gegrillte Zucchini / gebackene Tomate / Rucola / Ei	

\*Dostępna tylko wersja na maśle / only classic version with butter available / Nur klassische Version mit Butter erhältlich

*Śniadania serwujemy jedynie w weekendy do godziny 12  
Breakfast is served only during weekends until 12 o'clock  
Das Frühstück wird nur am Wochenende bis 12:00 Uhr serviert*

Lista wszystkich alergenów dostępna jest na barze w osobnym folderze  
The food allergens used in the preparation of our food can be viewed in the separate menu available on the bar

## Przystawki / Entrées / Vorspeisen

**Bruschetta** (3 szt.) - bagietka / grillowana cukinia / konfitowane pomidorki cherry / salami picante / ser bursztyn / rukola / puder z czarnych oliwek **21 zł**

**Bruschetta** (3 pcs.) - baguette / grilled zucchini / cherry tomatoes confit / salami picante / local cheese / arugula / black olives powder

**Bruschetta** (3 Stk.) – Baguette / gegrillte Zucchini / Tomaten-Confit/ salami picante / lokaler Käse / Rauke / Olivenpulver

(Możliwość zamówienia wersji wegetariańskiej) On our guests request, bruschetta is served in vegetarian version / Auf Wunsch serviert der Bruschetta-Gast eine vegetarische Variante )

**Pieczony camembert** - krążek camemberta / owoce leśne/ bagietka korzenna **19 zł**

**Grilled camembert** - portion of camembert / forest fruits/ spicy baguette

**Gebackene Camembert** - Camembert / Waldfrüchte/ Kräuterbaguette

**Śledź filet** - śledź / burak / żel z jabłka / marynowany koper włoski / cebula piklowana ziemniak z ogniska / piasek z pumpernika / sos musztardowy **19 zł**

**Herring fillet** - herring / beetroot / apple gel / marinated fennel / pickled onion / grilled potato / pumpernickel sand / mustard sauce

**Heringsfilet** - Hering / eingelegte Rote Bete / Apfelgel / mariniertes Fenchel / eingelegte Zwiebel / Ofenkartoffel / Pumpernickelsand / Senfsauce

**Oliwki czarne i zielone** - czosnek / pietruszka/ chilli / ciastka rozmarynowe  **13 zł**

**Black and green olives** - garlic / parsley/ chilli / rosemary biscuits

**Schwarze und grüne Oliven** - Knoblauch / Petersilie / chilli / Rosmarinplätzchen

**Krewetki Tiger Brand** (7szt.) - krewetki / masło / czosnek/ chilli/ brandy/ grzanki **38 zł**

**Tiger Brand prawns** (7 pcs.) - prawns / butter / garlic/ chilli / brandy/ baguette

**Tiger Brand Garnelen** (7 Stk.) - Knoblauch/ Butter / Chilli/ Brandy/ geröstetes Brot

## Salaty / Salads / Salate

**Marynowana wołowina w palonym sianie** – kawałki wołowiny /gruszka **27 zł**  
cebula perlowa/ piklowana dynia /majonez jałowcowy / mix sałat

**Smoked beef in hay** – beef slices / pear / pearl onion / pickled pumpkin  
juniper mayonnaise / mixed lettuce

**Geräuchertes Rindfleisch im Heu** - Rindfleischscheiben / Birne / Perlzwiebel / eingelegter Kürbis  
Wacholder Mayonnaise / gemischter Salat

**Salatka z kozim serem** – puder z koziego sera/ pieczona dynia / granat / **29 zł**  
cebula czerwona marynowana / pomarańcza / orzech włoski / mix sałat

**Goat's cheese salad** – goat cheese / baked pumpkin / pomegranate / marinated red onion  
orange / walnut / salad mix

**Salat mit Ziegenkäse** – Ziegenkäse / gebackener Kürbis / Granatapfel / marinierte rote Zwiebel  
Orange / Walnuss / Salatmischung

*Możliwość zamówienia wersji wegańskiej z tofu / You can order vegan version with tofu*

**Salata Cezar** - grillowany kurczak/ sałata rzymska / grana Padano/ sos Cesar / bekon **30 zł**

**Caesar salad** - grilled chicken / lettuce/ grana Padano/ Caesar sauce / bacon

**Salat Cäsar-** - gegrilltes Hähnchen/ Kopfsalat/ Grana Padano/ Caesar Sauce / Speck

## Zupy / Soups / Suppen

**Żur** - biała kiełbasa / wędzonka / jajko / grzyby / ziemniaki / śmietana **19 zł**

**Żurek soup** - white sausage/ smoked meat/ egg / mushrooms / potatoes / sour cream

**Żurek (saure Mehlsuppe)** - Weißwurst/ Räucherfleisch/ Ei / Pilze / Kartoffeln / saure Sahne

**Krem z dyni** – pieczona dynia / kolendra / imbir /chilli/ trawa cytrynowa /mleko kokosowe **16 zł**  
granat/ marynowane mango/czarny sezam 

**Creamy pumpkin soup** – roasted pumpkin / coriander / ginger / chilli / lemongrass  
coconut milk / pomegranate / pickled mango / black sesame

**Kürbiscreme Suppe** - gerösteter Kürbis / Koriander / Ingwer / Chili / Zitronengras / Kokosmilch  
Granatapfel / eingelegte Mango / schwarzer Sesam

*( danie wegańskie / vegan dish / vegetarisches Gericht )*

**Barszcz** - bulion drobiowy / buraki / czosnek / jabłko / majeranek / kotłduny **15 zł**

**Borsch** - chicken broth / beetroot / garlic / apple / marjoram / dumplings

**Rote-Bete-Suppe** - Hühnerbrühe / Rüben / Knoblauch / Apfel / Majoran / Knödel

## Ciabatta/ Burger

**Kanapka Klubowicza** - kurczak/ bekon/ ser/ pomidor/ cebula/ sałata/ sos cesar **29 zł**

**Club Sandwich** - chicken/ bacon/ cheese/ tomato/ onion/ lettuce/ ceasar sauce

**Club Sandwich** - Huhn/ Speck / Käse / Tomate / Zwiebel/ Salat/Caesar Sauce

**Burger** – wołowina / bułka maślana / bekon / cheddar / ogórek piklowany **35 zł**

jalapeno / sos majonezowo-musztardowy / sałata / frytki/ ketchup

**Burger** - beef / bread roll / bacon / cheddar / pickled cucumber / jalapeno

mustard-mayo dip / lettuce / French fries / ketchup

**Burger** - Rindfleisch / Brötchen / Speck / Cheddar / Gurken / Jalapeno

Senf-Mayo-Dip / Salat / Pommes / Ketchup

## Pierogi /Dumplings / Maultaschen (8 szt./ pcs. / Stk. )

( Wszystkie pierogi są podsmażane / all of dumplings are fried / Alle Knödel sind gebraten )

**Ruskie** - twaróg / ziemniak / cebula / kwaśna śmietana **24 zł**

'Russian' - curd cheese/ potato / onion / sour cream

**Piroggen ruthenische Art** – Quark / Kartoffeln / Zwiebel / Sauerrahm

( danie wegetariańskie / vegetarian dish / vegetarisches Gericht )

**Szpinak** - czosnek / Lazur/ śmietana / suszony pomidor **26 zł**

**Spinach** (vegetarian dish)– garlic / azure cheese / sour cream / dried tomato

**Spinatpiroggen** – Knoblauch / Azurblauer Käse / Sauerrahm / Getrocknete Tomate

( danie wegetariańskie / vegetarian dish / vegetarisches Gericht )

**Mięsne** – wieprzowina / wołowina / karmelizowana cebula **28 zł**

**Meat** – pork / beef / caramelised onion

**Fleischpiroggen** – Schweinefleisch / Rinderfleisch / karamellisierte Zwiebeln

**Gęsina** – pieczona gęś / jabłko / suszona śliwka / konfitura z cebuli i czarnej porzeczki **33 zł**

**Goose** - roast goose/ apple / dried plum/ onion jam and blackcurrant

**Gans** – Gänsebraten/ Apfel / Pflaume/ Zwiebelmarmelade und schwarze Johannisbeere

## Ryby / Fish / Fisch

**Dorsz** – filet z dorsza / kasza bulgur / kmin / kolendra / kardamon/ warzywa  
pieczone puree z dyni **37 zł**

**Cod** - cod fillet / bulgur / cumin / coriander / cardamom / pumpkin puree / baked  
vegetables

**Dorsch** - Kabeljaufilet / Bulgur / Kreuzkümmel / Koriander / Kardamom / Kürbis Püree  
gebackenes Gemüse

**Łosoś** - filet z łososia / makaron udon / sos teriyaki / kolendra / chilli / imbir / jarmuż **48 zł**  
bocznik/ warzywa korzeniowe / kietki mung

**Salmon** - salmon fillet / udon noodles / teriyaki sauce / coriander / chilli / ginger / kale  
oyster mushroom / vegetables / mung sprouts

**Lachs** - Lachsfilet / Udon Nudeln / Teriyaki Sauce / Koriander / Chili / Ingwer / Grünkohl  
Austernpilz / Gemüse / Mungosprossen

**Ryba z grilla** – okoń morski / patatki / rozmaryn / cytryna / sałatka **47 zł**

**Grilled fish** - sea bass / paté / rosemary / lemon / salad

**Gegrillter Fisch** - Wolfsbarsch / Pastete / Rosmarin / Zitrone / Salat

## Mięso / Meat / Fleisch

**Kaszanka** – piklowana czerwona cebula / jabłko duszone w cydrze /pieczone ziemniaki **25 zł**  
ogórki kiszzone / musztarda

**Black pudding** – pickled red onion / apple stewed in cider / grilled potatoes / pickled  
cucumbers / mustard

**Blutwurst** - eingelegte rote Zwiebel / in Apfelwein gedünsteter Apfel / Ofenkartoffeln /  
eingelegten Gurken / Senf

**Wątróbka drobiowa** – puree z pieczonej cebuli i pasternaka / karmelizowane jabłko **26 zł**  
ziemniaki pieczone/ demi glace / ogórki kiszzone

**Chicken liver** - roasted onion and parsnip puree / caramelized apple 26 / grilled potatoes  
demi glace / pickled cucumbers

**Hühnerleber** - geröstete Zwiebeln und Pastinakenpüree / karamellisierter Apfel /  
Bratkartoffeln / Demi Glace / eingelegte Gurken

## Mięso / Meat / Fleisch

**Kurczak piri piri** – połowa kurczaka w marynacie piri piri / aioli z pieczonym czosnkiem 37 zł  
frytki/ sałatka

**Piri piri chicken** – half chicken / piri piri marinade/ aioli with roasted garlic / french fries  
salad

**Piri piri huhn** – halbes huhn / Piri Piri Marinade / Aioli mit geröstetem Knoblauch / Pommes  
frites / Salat

**Żeberka glazurowane** - barbecue / frytki / coleslaw 44 zł

**Glazed ribs** - barbecue / french fries / coleslaw

**Glasierter Rippen** - Grill / Französisch frites / Krautsalat

**Kaczka** – 2 udka / modra kapusta / żurawina / puree z jabłka / pieczone ziemniaki 59 zł

**Duck** – 2 duck legs / red cabbage / cranberry / apple puree / baked potatoes

**Ente** – 2 Entenbeine / Rotkohl / cranberry / Apfelmus / gebackene kartoffeln

**Stek wołowy** - Black Angus / puree z pasternaku / boczniak / skorzonera / 69 zł  
sos pieprzowy / frytki

**Black Angus steak** - Black Angus / parsnip puree / oyster mushroom / scorzonera  
pepper sauce / French fries

**Rindersteak** - Schwarze Angus / Pastinakenpüree / Austernpilz / Schwarzwurzel Pfeffersauce  
Pommes Frites

**Bavetta** - wołowina aromatyzowana dymem olchowym/ sos chimichurri / frytki / 43 zł  
coleslaw

**Bavetta** - alder smoked flavoured beef / chimichurri sauce / French fries / coleslaw salad

**Bavetta** - Rindfleisch aromatisiert mit Erlenrauch/ Chimichurrisoße / Pommes frites  
Coleslaw Salat

## Desery/ Desserts / Desserts

<b>Czekoladowe ciastko lawa</b> – czekolada / lody śmietankowe/ pomarańcza / rokitnik	<b>15 zł</b>
<b>Chocolate lava cake</b> – chocolate / ice cream / orange / sea-buckthorn	
<b>Schokoladen-Lavakuchen</b> - Schokolade / Eis / Orange / Sanddorn	
<b>Sernik mascarpone</b> - cynamon / miód / kawior pomarańczowy / espuma bergamotka	<b>17 zł</b>
<b>Mascarpone cheesecake</b> - cinamon / honey / orange caviar / bergamot foam	
<b>Mascarpone-Käsekuchen</b> - Zimt / Honig / Orangenkaviar / Bergamottenschaum	
<b>Creme Brulle</b> – śmietana / kawa / baileys	<b>14 zł</b>
<b>Crème brûlée</b> - cream/ coffee / Baileys	
<b>Crème brûlée</b> - Sahne/ Kaffee / Baileys	
<b>Sticky toffee pudding</b> - ciasto daktylowe / sos karmelowy/ jogurt grecki	<b>15 zł</b>
<b>Sticky toffee pudding</b> - date cake / caramel sauce / Greek yogurt	
<b>Sticky toffee pudding</b> - Dattelkuchen / Karamellsauce / Griechischer Joghurt	
<b>Szarlotka</b> - jabłka / sos waniliowy z kardamonem / lody cynamonowe / cukier puder	<b>15 zł</b>
<b>Apple pie</b> - apple / vanilla sauce with cardamom / cinnamon ice cream / powdered sugar	
<b>Apfelkuchen</b> - Apfel / Vanillesoße mit Kardamom / Eis / Puderzucker	

## Dania wegańskie / vegan dishes / vegane Gerichte

- Oliwki czarne i zielone** - czosnek / pietruszka/ chilli / ciastka rozmarynowe  **13 zł**  
**Black and green olives** - garlic / parsley/ chilli / rosemary biscuits  
**Schwarze und grüne Oliven** - Knoblauch / Petersilie / chilli / Rosmarinplätzchen
- Salatka z tofu** – tofu naturalne/ pieczona dynia / granat / mix sałat  **29 zł**  
cebula czerwona marynowana / pomarańcza / orzech włoski /  
**Tofu salad** – goat cheese / baked pumpkin / pomegranate / marinated red onion orange  
walnut / salad mix  
**Salat mit Tofu** – Tofu / gebackener Kürbis / Granatapfel / marinierte rote Zwiebel Orange  
Walnuss / Salatmischung
- Krem z dyni** – pieczona dynia / kolendra / imbir /chilli/ trawa cytrynowa / mleko kokosowe **16 zł**  
granat/ marynowane mango/czarny sezam   
**Creamy pumpkin soup** – roasted pumpkin / coriander / ginger / chilli / lemongrass  
coconut milk / pomegranate / pickled mango / black sesame  
**Kürbiscreme Suppe** - gerösteter Kürbis / Koriander / Ingwer / Chili / Zitronengras / Kokosmilch  
Granatapfel / eingelegte Mango / schwarzer Sesam
- Kasza bulgur z warzywami** - kasza bulgur / kmin / kolendra / kardamon/ warzywa **24 zł**  
pieczone puree z dyni   
**Bulgur with vegetables** - bulgur / cumin / coriander / cardamom / pumpkin puree / baked vegetables  
**Bulgur mit Gemüse** - Bulgur / Kreuzkümmel / Koriander / Kardamom / Kürbis Püree gebackenes  
Gemüse
- Makaron udon z tofu** - makaron udon / sos teriyaki / kolendra / chilli / imbir / jarmuż **31 zł**  
bocznik/ warzywa korzeniowe / kietki mung   
**Tofu udon noodles** - udon noodles / tofu / teriyaki sauce / coriander / chilli / ginger / kale oyster  
mushroom / vegetables / mung sprouts  
**Tofu Udon Nudeln** - Udon Nudeln / Tofu / Teriyaki Sauce / Koriander / Chili / Ingwer / Grünkohl  
Austernpilz / Gemüse / Mungosprossen

**DRINKI KLASYCZNE / CLASSIC COCKTAILS:**

**Moscov mule orzeźwiający / refreshing** 24 zł  
wódka / piwo imbirowe / sok z limonki  
vodka / ginger ber / lime juice

**Martini Espresso słodki / sweet** 23 zł  
wódka / kahlua / espresso / wanilia  
vodka / kahlua / espresso / vanilla

**Old Cuban orzeźwiający / refreshing** 30 zł  
rum / mięta / cytryna / cukier / prosecco / angostura  
rum / mint / lemon / sugar / prosecco / angostura

**Whisky sour słodko-kwaśny / sweet&sour** 25 zł  
bourbon / cytryna / cukier / angostura / białko  
bourbon / lime / sugar angostura / egg white

**Negroni wytrwany / dry** 33 zł  
gin / campari / cinzano rosso  
gin / campari / cinzano rosso

**Old fashioned wytrawny / dry** 28 zł  
bourbon / angostura / cukier  
bourbon / angostura / sugar

**Aperol spritz orzeźwiający / refreshing** 29 zł  
aperol / prosecco / woda gazowana / pomarańcza  
aperol / prosecco / sparkling water / orange

**Porn Star Martini słodki / sweet** 25 zł  
wódka waniliowa / Passoa /puree marakuja / sok z cytryny / Prosecco  
vanila vodka / Passoa / passion fruit pulp / lime juice / Prosecco

**New York sour wytrawny / dry** 24 zł  
Wild Turkey 81 / sok z cytryny / syrop cukrowy / czerwone wino / angostura  
Wild Turkey 81 / lime juice / sugar syrup / red wine / angostura

**WARIACJE PUDLA / TWISTS :**

**Lawenda gin wytrawny / dry** 33 zł  
Gin / likier elderflower / Campari / syrop lawenda / limonka / białko  
Gin / elderflower liqueur / Campari / lavender syrup / lime / egg white

**Hendricks Mohito orzeźwiający / refreshing** 34 zł  
gin/ syrop z czarnego bzu / syrop ogórkowy / mięta /ogórek / limonka / cukier / lód  
gin / black lilac flowers syrup / cucumber syrup / mint / cucumber / sugar / ice

**Passion Gin słodko-orzeźwiający / sweet&refreshing** 35 zł  
gin / pulpa marakuja / sok z cytryny / prosecco / białko  
gin / passion fruit pulp / lime juice / prosecco / egg white

**Marynarski Old Fashioned wytrawny / dry** 25 zł  
rum / rum 80% / cukier / esencja czekoladowa / czekolada  
rum / 80% rum / sugar / chocolate essence / chocolate

**Passion Mohito słodki / sweet** 27 zł  
rum/ pulpa passion / mięta / limonki / woda gazowana  
rum / passion fruit pulp / mint / limes / sparkling water

<b>Aperol Sour</b> słodko-kwaśny / <i>sweet&amp;sour</i>	25 zł
Aperol / wódka / sok z cytryny / syrop cukrowy / bitter pomarańczowy Aperol / vodka / lime juice / sugar syrup / orange bitter	
<b>Żubrówka Apple Sour</b> kwaśny / <i>sour</i>	22 zł
Żubrówka Bisongrass / kordial jabłko – limonka / Bols Elder Flower / sok z cytryny / białko Bisongrass Żubrówka / apple-lime cordial / Bols Elder Flower / lime juice / egg white	
<b>Harry Potter</b> słodko-kwaśny / <i>sweet&amp;sour</i>	32 zł
gin / likier melonowy / białko / syrop lawendowy / limonka gin / melon syrup / egg white / lavender syrup / limonka	
<b>Suzanne</b> słodki / <i>sweet</i>	22 zł
kordial marchew / śmietanka / creme do cacao / Torres 10 / bitter czekolada Carrot cordial / cream / creme do cacao / Torres 10 / bitter chocolate	
<b>Red pepper</b> wytrawny / <i>dry</i>	30 zł
gin / Campari / świeży sok grejpfrutowy / syrop z pieprzu / tonic gin / Campari / fresh grapefruit juice / pepper syrup / tonic	
<b>Flip</b> słodki / <i>sweet</i>	28 zł
Wild Turkey 81 / Cointreau / syrop biała czekolada / jajko / sok z cytryny / orange bitter Wild Turkey 81 / Cointreau / white chocolate syrup / egg / lemon juice / orange bitter	
<b>Don Mateo</b> orzeźwiający / <i>refreshing</i>	22 zł
Tequila / sok z limonki / syrop migdałowy / białko / dash solanki Tequila / lime juice / almond syrup / egg white / dash brine	
<b>Cytrusowa jesień</b> orzeźwiający / <i>refreshing</i>	20 zł
Lemon Tree / syrop pietruszka imbir pomarańcz / sok z pomarańczy / sok z limonki Lemon Tree / parsley -ginger- orange syrup / orange juice / lime juice	
<b>Haribo</b> słodko-kwaśny / <i>sweet&amp;sour</i>	22 zł
Martini rosso / syrop cukrowy / sok z cytryny / rum / Cynar Martini rosso / sugar syrup / lime juice / rum / Cynar	
<b>Lawender Old fashion</b> wytrawny / <i>dry</i>	29 zł
Wild Turkey 101 / syrop lawenda / angostura / rozmaryn Wild Turkey 101 / lavender syrup / angostura / rosemary	
<b>Cynar Negroni</b> wytrawny / <i>dry</i>	30 zł
Cynar / gin / Martini Rosso / dymiony rozmaryn Cynar / gin / Martini Rosso / smoked rosemary	
<b>Lady Śliwowica</b> słodko-wytrawny / <i>sweet&amp;dry</i>	29 zł
Śliwowica / chambord / wódka anyżówka / syrop wanilia / sok z cytryny / tonic / bitter śliwkowy Śliwowica / chambord / vodka aniseka / vanilla syrup / lemon juice / tonic / plum bitter	
<b>Up to You</b> słodki / <i>sweet</i>	32 zł
gin / Aperol / syrop lawendowy / kordial jabłko-limonka / sok z cytryny gin / Aperol / lavender syrup / apple-lime cordial / lemon juice	