



informacje

Wszystkie dania wykonujemy w oparciu o własne, niepowtarzalne receptury.

We prepare all dishes based on our own, unique recipes.

Jeśli potrzebują Państwo faktury VAT, prosimy o poinformowanie kelnera przed fiskalizacją rachunku. Paragon musi być opatrzony Państwa numerem NIP.

If you need a VAT invoice, please inform the waiter before fiscalizing the bill. The receipt must bear your NIP number.

W przypadku kart rabatowych, kart Łodzianina i voucherów prosimy o poinformowanie kelnera w **trakcie składania zamówienia**.

Karta Łodzianina obowiązuje do 2 osób, natomiast karta Revelo Group do 4 osób (nie obejmują imprez zorganizowanych).

In the case of discount cards, the Łódź Citizen card and voucher, please inform the waiter when placing the order.

The Lodz Citizen card is valid for up to 2 people, while the Revelo Group card is valid for up to 4 people (do not apply to organized events).

Informujemy, że nie dzielimy rachunku grup powyżej 6 osób.

Please note that we do not split the bill for groups of more than 6 people.

Lista alergenów dostępna jest u obsługi.

The list of allergens is available from the staff.

Ceny w menu podano w złotych i zawierają podatek VAT.

Prices in the menu are given in Polish zloty and include VAT.

Wi-Fi : Lavende

Hasło : LavendeWIFI



przystawki

STARTERS

Krewetki 55,00

sześć krewetek królewskich w sosie
winno-maślanym z czosnkiem, chili
i pomidorkami cherry / 150g
*six king prawns with garlic in sauce wine-butter, chili,
garlic and cherry tomatoes*

Śledziowe trio 55,00

śledź podany w trzech odsłonach: w śmietanie, w oleju,
i pomidorach podany z chlebem własnego wypieku / 280g
*herring served in three versions: in cream, oil and tomatoes,
served with homemade bread*

Carpaccio z ośmiornicy 66,00

macki ośmiornicy podane z rzepą marynowaną w róży / 120g
*octopus tentacle carpaccio served with turnip
marinated in rose*

Tatar z łososia i śledzia 52,00

z kaparami, oliwkami, cebulką limonką i grzankami / 120g
*salmon and herring tartare with capers, olives, onion, lime and
croutons*

Carpaccio z polędwicy wołowej 55,00

podane z kaparami, oliwkami,
parmezanem, rukolą i kremem balsamico / 120g
*beef carpaccio with capers, olives, parmesan cheese, arugula and
balsamico cream*

Tatar wołowy 57,00

z przepiórczym jajem, cebulą, ogórkiem,
grzybami shimej / 120g
beef tartare with quail egg, onion, cucumber, Shimeji mushrooms

Bruschetta 37,00

z pomidorami, mozzarellą, bazylią i oliwą / 220g
bruschetta with tomatoes, basil, mozzarella and olive oil

Deska włoskich specjałów 86,00

kompozycja włoskich serów i wędlin / 600g
composition of original italian products

**przystawki serwujemy z pieczywem własnego wypieku*

**appetizers are served with home-baked bread*

zupy SOUPS

dania główne

MAIN
COURSES

Czernina	34,00
bulion mięsny na fidze i moreli podany z makaronem / 300ml <i>meat broth with fig and apricot served with noodles</i>	
Borowikowa	34,00
na naturalnym zakwasie podana z pieczonymi ziemniakami / 450ml <i>boletus soup served with baked potatoes</i>	
Zalewajka	36,00
na wędzonce z pieczonym prażokiem, podgrzybkim, kwaśną śmietaną i z chipsem z boczku / 450ml <i>with smoked bacon, roasted mushrooms, bay bolete, and sour cream with bacon chips</i>	
Rybna	32,00
z sandaczem, dorszem, łososiem i warzywami / 450ml <i>fish soup with zander, salmon, cod and vegetables</i>	
Rybna z owocami morza	40,00
z sandaczem, dorszem, łososiem, dwiema krewetkami, dwoma małami i warzywami / 450ml <i>fish soup with zander, salmon, cod, two prawns, two mussels and vegetables</i>	
Cebulowa	34,00
cebula duszona w białym winie podana z grzanką / 450ml <i>onion soup stewed in white wine served with toast</i>	
Krem z pomidorów	30,00
włoskie pomidory podane z parmezanem i oliwą bazyliową <i>Italian tomato cream soup served with parmesan and basil oil / 350ml</i>	
Rosół*	29,00
podany z ręcznie robionym makaronem / 350ml <i>chicken broth with handmade noodles</i> <i>*rosół jest dostępny wyłącznie w sobotę i niedzielę</i> <i>available only on Saturday and Sunday</i>	
Kaczka konfitowana	92,00
z sosem figowym i pieczoną gruszką podana z pieczonymi kopytkami i glazurowanym burakiem / 850g <i>half duck with fig sauce and baked pear served with baked potato dumplings and glazed beetroot</i>	
Filet z kaczki	72,00
sous - vide z sosem mango podany z puree truflowym i glazurowanym burakiem / 600g <i>duck fillet sous-vide with mango sauce served with truffle puree and glazed beetroot</i>	
Filet z kurczaka	59,00
faszerowany szpinakiem i suszonymi pomidorami podany w sosie serowym z puree truflowym i fasolką szparagową <i>chicken fillet stuffed with spinach and dried tomatoes served in cheese sauce with truffle puree and green beans / 600g</i>	

steaki

STEAKS

Poliki wołowe	71,00
w grzybowym demi - glace podane z puree truflowym i pieczonymi warzywami / 600g <i>beef cheeks in mushroom demi-glace served with truffle puree and roasted vegetables</i>	
Schab z kością	63,00
podany z puree truflowym i mizerią / 600g <i>pork chop on the bone served with truffle puree and cucumber salad</i>	
Żeberka	69,00
wieprzowe w sosie BBQ ze śliwką podane z puree truflowym i surówką sezonową / 680g <i>pork ribs in BBQ plum sauce served with truffle puree and seasonal salad</i>	
Golonka	72,00
gotowana w ciemnym piwie z bourbon'em podana z prażkiem i zasmażaną kapustą / 700g <i>pork knuckle cooked in dark beer and bourbon served with baked potato dumpling and fried cabbage</i>	
Polędwiczka wieprzowa	60,00
sous - vide w sosie miodowo - musztardowym podana z puree truflowym i grillowanymi warzywami / 650g <i>pork tenderloin served sous-vide in honey-mustard sauce served with truffle puree and vegetables</i>	
Karkówka	58,00
sous - vide w sosie grzybowym podana z puree truflowym i sezonową surówką / 600g <i>pork neck sous-vide in mushroom sauce served with truffle puree and seasonal salad</i>	
Polędwica wołowa 200g	135,00
podana z frytkami, sałatką vinaigrette, masłem ziołowym i sosem pieprzowym / 500g <i>Srilon served with fries, vinaigrette salad, herb butter and pepper sauce</i>	
Rib eye 300g	139,00
podany z frytkami, sałatką vinaigrette, masłem ziołowym i sosem pieprzowym / 600g <i>Rib eye served with fries, vinaigrette salad, herb butter and pepper sauce</i>	
T-bone 500g	149,00
podany z frytkami, sałatką vinaigrette, masłem ziołowym i sosem pieprzowym / 800g <i>T-bone served with fries, vinaigrette salad, herb butter and pepper sauce</i>	

ryby

FISH

Sandacz sous - vide 72,00

podany z sosem maślano-pomidorowym, puree truflowym
i grillowanymi warzywami / 600g
zander served with butter-tomato sauce, truffle puree and grilled vegetables

Łosoś pieczony z pianką wasabi 73,00

podany z puree truflowym i fasolką szparagową / 600g
baked salmon with wasabi foam, truffle puree and green beans

Dorada z pieca 76,00

na aglio olio z grzybami shimeji i pomidorami koktajlowymi
w sosie sojowo-maślanym podana z fasolką szparagową / 620g
*sea bream on aglio olio with shimeji mushrooms and cherry
tomatoes in soy-butter sauce served with green beans*

Mule w pomidorach 63,00

z natką pietruszki i chili / 750g
simmered mussels in tomatoes, parsley and chili

Mule w białym winie 63,00

z cebulą, natką pietruszki i chili / 750g
simmered mussels in white wine with onion, parsley and chili

Pierś z kurczaka z kiwi 49,00

z mieszanką sałat, pomidorkami koktajlowymi, ogórkiem,
melonem, pomarańczą i dressingiem z kiwi / 400g
*chicken breast supreme sous-vide, mixed salad, cherry tomatoes,
cucumber, melon, orange and kiwi dressing*

Grilowany kozi ser 52,00

z mieszanką sałat, karmelizowaną gruszką,
pieczonym burakiem i dressingiem z mango / 400g
*grilled goat cheese with mixed salad, caramelized pear, roasted
beetroot and mango dressing*

Krewetki 61,00

sześć krewetek królewskich z mieszanką sałat, orzeszkami
ziemnymi, chilli, oliwą truflową i kimchi / 400g
*six king prawns with mixed salad, peanuts, chilli, kimchi and
truffle olive*

owoce

morza

SEAFOOD

sałatki

SALADS

makarony*

PASTA

Spaghetti aglio olio	42,00
z czosnkiem, papryczką peperoncino, pomidorami cherry i oliwą <i>spaghetti aglio olio with garlic, peperoncino, cherry tomato and olive oil / 400g</i>	
Spaghetti aglio olio al gamberi	62,00
sześć krewetek królewskich z czosnkiem, papryczką peperoncino, pomidorami cherry, oliwą / 500g <i>spaghetti aglio olio with six prawns, garlic, peperoncino, cherry tomato and olive oil</i>	
Spaghetti carbonara	58,00
z pancettą, natką pietruszki i żółtkiem w naszym wydaniu <i>spaghetti with pancetta, parsley and egg yolk in our version / 500g</i>	
Pappardelle al pollo e funghi	58,00
ręcznie przygotowany makaron z kurczakiem w sosie śmietanowym z grzybami / 500g <i>hand-made pappardelle with chicken and mushrooms in cream sauce</i>	
Tagliatelle al gamberi	62,00
ręcznie przygotowany makaron z krewetkami, czosnkiem, cebulą, cukinią, pomidorkami cherry i chili w sosie winno - maślanym / 500g <i>hand-made tagliatelle with shrimps, garlic, onion, courgette, cherry tomato and chili in wine - butter sauce</i>	
Tagliatelle al salmone	59,00
ręcznie przygotowany makaron z łososiem, szpinakiem baby i suszonymi pomidorami w sosie śmietanowym / 500g <i>hand-made tagliatelle with salmon, baby spinach, sundried tomatoes in cream sauce</i>	
Tagliatelle alle verdure	54,00
ręcznie przygotowany makaron z suszonymi pomidorami, fasolką szparagową, czosnkiem i cebulą w sosie pomidorowym z mascarpone / 500g <i>hand-made tagliatelle with dried tomatoes, green beans, garlic and onion in tomato sauce with mascarpone</i>	
Tagliatelle arrabbiata	59,00
ręcznie przygotowany makaron z kurczakiem w sosie pomidorowym z oliwkami, kaparami i cebulą / 500g <i>hand-made tagliatelle with chicken in tomato sauce with olives, capers and onion</i>	
Bucatini amatriciana	59,00
makaron w sosie pomidorowym z boczkiem, bazylią, pieprzem i parmezanem / 500g <i>bucatini in tomato sauce with bacon, basil, black pepper and parmesan</i>	
Bucatini frutti di mare	93,00
makaron z szyszkami rakowymi, małami, ośmiornicą, chili i czosnkiem w sosie maślanym / 500g <i>pasta with crayfish, mussels, octopus, chili and garlic in butter sauce</i>	

*Wszystkie makarony wykonujemy w oparciu o własne receptury.

*We prepare all our pastas based on our own recipes.

gnocchi

GNOCCHI

Wołowina po burgundzku

59,00

na bazie czerwonego wina podana z gnocchi i buraczkami
glazurowanym / 600g
*beef Bourguignon based on red wine served with gnocchi and
glazed beetroot*

Polędwica wieprzowa

59,00

gnocchi z polędwicą wieprzową, podgrzybkami, chili i oliwą
truflową / 500g
gnocchi with pork tenderloin, boletus, chili and truffle olive

Kurczak

59,00

gnocchi z kurczakiem, fasolką szparagową i cukinią w sosie
serowym / 500g
gnocchi with chicken, green beans and zucchini in cheese sauce

Vege

54,00

gnocchi z cukinią, fasolką szparagową, bakłażanem, suszonymi
pomidorami i szpinakiem w sosie maślanym / 500g
*gnocchi with zucchini, green beans, eggplant, dried tomatoes and
spinach in butter sauce*

risotto

RISOTTO

Kaczka

58,00

pierś kaczki sous - vide, szpinak baby, fasolka szparagowa,
sos gruszkowy / 500g
sous-vide duck breast, baby spinach, green beans, pear sauce

Vege

52,00

podgrzybek, białe wino, cebula, czosnek, masło / 500g
bay bolete, white wine, onion, garlic, butter

Łosoś

43,00

tradycyjne włoskie pierożki nadziewane serem ricotta, szpinakiem,
łososiem i suszonymi pomidorami w sosie śmietanowym / 200g
*traditional Italian dumplings stuffed with ricotta cheese, spinach,
salmon and sun-dried tomatoes in cream sauce*

Kaczka

43,00

tradycyjne włoskie pierożki nadziewane kaczką, gruszką z chilli
i parmezanem sosie maślano-słodko-kwaśnym / 200g
*traditional Italian dumplings stuffed with duck, pear with chilli and
parmesan in a sweet-sour-butter sauce*

Gęsina

46,00

sześć pierogów z gęsiną z pieca podane z sosem serowym
six oven-baked goose dumplings served with cheese sauce / 300g

ravioli

RAVIOLI

pierogi

DUMPLINGS



pizza rzymska*

PIZZA ROMA

Focaccia rozmaryn, sól morska / 250g <i>rosemary, sea salt</i>	36,00
Margherita ser mozzarella, sos pomidorowy / 360g <i>mozzarella cheese, tomato sauce</i>	45,00
Prosciutto Crudo włoska szynka dojrzewająca, rukola, krem balsamico, sos pomidorowy / 400g <i>italian parma ham, arugula, balsamico cream, tomato sauce</i>	58,00
Reale pomidor suszony, czarne oliwki, cebula, pieczarki, czerwony pieprz, mozzarella, papryka, sos pomidorowy / 400g <i>dried tomato, black olives, onion, mushrooms, red pepper, mozzarella, pepper, tomato sauce</i>	56,00
La Vende na białym sosie, Pancetta, chili, rukola, pomidor koktajlowy / 400g <i>on white sauce, Pancetta, chili, arugula, and cherry tomato</i>	59,00
Campagna Italiana kiełbasa, salumificio, chili, cebula, ogórek kiszony, sos pomidorowy / 400g <i>sausage, salumificio sausage, chili, onion, pickled cucumber, tomato sauce</i>	57,00
Capra allegra kozi ser, gruszka, burak glazurowany, rukola / 400g <i>goat cheese, pear, glazed beetroot, arugula</i>	60,00
Peperoni ser mozzarella, sos pomidorowy, salami / 400g <i>mozzarella cheese, tomato sauce, salami</i>	56,00
Capriciosa ser mozzarella, sos pomidorowy, karczochy, kapary, szynka, cebula, pieczarki / 400g <i>mozzarella cheese, tomato sauce, artichokes, capers, ham, onion, champignons</i>	58,00
Funghi ser mozzarella, sos pomidorowy, pieczarki <i>mozzarella cheese, tomato sauce, mushrooms / 400g</i>	58,00
Salmone ser mozzarella, sos śmietanowy, łosoś, czosnek, kapary, szpinak, suszone pomidory / 400g <i>mozzarella cheese, cream sauce, salmon, garlic, capers, spinach, sun-dried tomatoes</i>	62,00

*Szanowni Goście, z uwagi na różny czas przygotowania dań, nie możemy zagwarantować jednoczesnego wydania pizzy z daniami głównymi.
Dear Guests, due to different preparation times of the dishes, we cannot guarantee that pizza will be served at the same time as the main courses.

* Pizza jest dostępna wyłącznie w sobotę i niedzielę.
Pizze podawane są w jednym rozmiarze 32 cm
*Pizza is available only on Saturday and Sunday.
Pizzas are served in one size 32 cm..*



desery

DESSERTS

Torcik bezowy 33,00

z mascarpone i sorbetem malinowym / 200g
meringue cake with mascarpone and raspberry sorbet

Szarlotka 32,00

z lodami waniliowymi i bitą śmietaną / 250g
apple pie with vanilla ice cream and whipped cream

Gruszka 32,00

zapiekana w cieście francuskim z sosem waniliowym
i lodami waniliowymi / 200g
pear baked in puff pastry with vanilla sauce and vanilla ice cream

Tiramisu 30,00

biszkopty nasączone espresso z kremem mascarpone / 200g
sponge cake soaked in espresso with mascarpone cream

Lodowe prosecco 39,00

trzy gałki lodów waniliowych, owoce, 80ml prosecco / 200g
three scoops of vanilla ice cream, fruits, 80ml prosecco

Deser lodowy 33,00

trzy gałki lodów waniliowych, owoce, beza z mascarpone / 200g
three scoops of vanilla ice cream, fruit, meringue with mascarpone

herbaty

TEA

herbaty zimowe*

WINTER TEA

kawy

COFFEE

Pure : 14,00

- czarna / black
- earl gray
- zielona / green
- mięta / mint
- hibiskusowo-malinowa / hibiscus-raspberry
- pomarańczowo-karmelowa / orange-caramel

Napary : 24,00

- hibiskus / hibiscus
- jabłko-mięta / apple mint
- czarna porzeczka / blackcurrant
- owoce leśne / wild fruits
- dzika róża / wild rose
- rumianek / camomile
- pokrzywa / nettle
- lipa / linden
- mango z pomarańczą / mango with orange
- ananas z grejpfrutem / pineapple with grapefruit

Biofix: 16,00

- czarna / black
- biała / white
- earl gray
- zielona jaśminowa / green jasmine
- mięta / mint

Liściaste : 20,00

- czarna / black
- zielona / green
- zielona / green
- earl grey

Hibiskus Forest

28,00

na bazie hibiskusowej herbaty z owocami i puree żurawinowym
hibiscus tea with fruits and cranberry puree / 400ml

Green Apple

28,00

na bazie zielonej herbaty z owocami i cynamonem
green tea with fruits with cinnamon syrup / 400ml

Fruit de la Passion

28,00

na bazie czarnej herbaty z owocami i puree marakui
black tea with fruits and passion fruit puree / 400ml

White Flower

28,00

na bazie herbaty Earl Grey z owocami i syropem z kwiatu bzu
Earl Grey tea with fruits and elderflower syrup / 400ml

Frambiose Orange

28,00

na bazie czarnej herbaty z owocami i sokiem z pomarańczy
black tea with fruits and orange juice / 400ml

Frambiose Orange Hot

39,00

na bazie czarnej herbaty z maliną i sokiem z pomarańczy,
20ml Cointreau 40%
black tea with fruits and orange juice, 20ml Cointreau / 400ml

***Czas oczekiwania na zimowe herbaty - do 25 minut**

Waiting time for winter tea - up to 25 minutes

Espresso / doppio

30ml / 60ml 12,00 / 16,00

Espresso macchiato

45ml 15,00

Americano

150ml 14,00

Cappuccino / Cappuccino grande

150ml / 250ml 18,00 / 22,00

Flat White

150ml 24,00

Caffè Latte

300ml 26,00

Caffè Latte lawendowo-kokosowe

300ml 28,00

Moccachino

250ml 27,00

Czekolada na gorąco

250ml 26,00

Irish Coffee 20ml whisky 40%

250ml 26,00

Bailey's Coffee 20ml Bailey's 17%

250ml 28,00

Ice Coffee

250ml 28,00

Espresso Tonic

250ml 28,00



napoje zimne

SOFT
DRINKS

Karafka wody z cytrusami i miętą

Jug of water with citrus fruits and mint

- 0,5l 14,00
- 1l 22,00

Karafka lemoniady z cytrusami

Jug of lemonade with citrus fruits

- 0,5l 27,00
- 1l 35,00

Woda butelkowana 0,3l

14,00

Bottled water

- gazowana/sparkling
- niegazowana/still
- Surgiva Naturale/Frizzante 750ml 30,00
- Filette Prime Water Naturale/Frizzante 750ml 35,00

Sok świeżo wyciskany 0,3l

28,00

Fresh squeezed jucies

- pomarańczowy/orange
- grejpfrutowy/grapefruit

Sok owocowy 0,2l

14,00

Jucies

- jabłkowy/apple
- pomarańczowy/orange
- czarna porzeczka/blackberry

Napoje gazowane 0,2l

14,00

Soft drinks

- pepsi
- pepsi max
- mirinda
- 7up
- schweppes
- lipton ice tea

piwa regionalne

LOCAL
BEER

Hanka z Łodzi 5,6% 0,5l	24,00
• pils	
Bicykl 5,6% 0,5l	24,00
• pszeniczne/ <i>wheat beer</i>	
Fabrykant 7,0% 0,5l	26,00
• american india pale ale	
Latarnik łódzki 4,5% 0,5l	24,00
• ciemne górnej fermentacji/ <i>lager top fermentation</i>	
Łódzka ośmiornica 5,6% 0,5l	24,00
• ciemne dolnej fermentacji/ <i>lager lower fermentation</i>	
Łódzki menel >0,5% 0,5l	24,00
• bezalkoholowe/alkohol free	

piwo beczkowe

DRAFT
BEER

Peroni Nastro Azzurro	
• 0,25l 5,6%	18,00
• 0,4l 5,6%	22,00

piwo butelkowe

BOTTLED
BEER

Pilsner Urquell 4,4% 0,5l	26,00
Książęce złote pszeniczne 4,9% 0,5l	22,00
Książęce czerwony lager 4,9% 0,5l	22,00
Książęce ciemne łagodne 4,1% 0,5l	22,00
Hardmade 4,5% 0,4l	22,00

piwo bezalkoholowe

NON-ALCOHOLIC
BEER

Peroni Nastro Azzurro 0% 0,33l	22,00
Książęce złote pszeniczne 0% 0,5l	22,00
Heineken 0% 0,5l	22,00
Kozel 0% 0,5l	22,00
Hardmade 0% 0,4l	21,00
Lech Free 0% klasyczny/smakowy 0,33l	21,00

koktajle

COCTAILS

Aperol Spritz Grande 50,00
prosecco 11% 150ml, Aperol 12% 100ml, woda gazowana 50ml
prosecco 150ml, Aperol 100ml, sparkling water 50ml

Negroni 33,00
Gordon's gin 37,5% 30ml, Campari 25% 30ml,
Martini Rosso 14,4% 30ml
Gordon's gin 30ml, Campari 30ml, Martini Rosso 30ml

Mojito 36,00
Bacardi Carta Blanca 37,5 % 40ml, limonka, mięta,
brązowy cukier, woda gazowana 50ml
*Bacardi Carta Blanca 40ml, lime, mint, brown sugar,
sparkling water*

Pink Paradise 36,00
Bacardi Carta Oro 37,5% 20ml, Cachaca 38% 20ml,
Archers 18% 40ml, sok ananasowy 100ml, puree malinowe
*Bacardi Carta Oro 20ml, Cachaca 20ml, Archers 40ml,
pineapple juice, raspberry puree*

Sex on the Beach 34,00
Wyborowa 40% 40ml, Archers 18% 20ml,
sok pomarańczowy 100ml, sok żurawinowy 50ml
Wyborowa 40ml, Archers 20ml, orange and cranberry juice

Sour 40,00
Bushmills 40% 40ml, sok z cytryny, syrop cukrowy,
Angostura 44% 1ml, białko jajka
*Bushmills 40ml, lemon juice, sugar syrup,
Angostura 44%, egg white*

Passion Fruit 34,00
Bacardi Carta Blanca 40% 40ml, sok ananasowy 100ml, syrop
kokosowy, puree marakuja
*Wyborowa 40ml, pineapple juice, coconut syrup,
passion fruit puree*

Aperol Spritz Grande 0% 33,00
aperitivo 0% 50ml, prosecco 0% 200ml

Negroni 0% 33,00
Gordon's gin 0% 30ml, Bitter 0% 30ml, Martini 0% 30ml

Sex on the Beach 0%	Pina Colada 0%	26,00
Pink Paradise 0%	Passion Fruit 0%	
Mojito 0%		

Koktajle

bezalkoholowe

NON-ALCOHOLIC

COCTAILS

grzańce
winne^{*}
MULLED WINE

grzańce
bezalkoholowe^{*}
NON-ALCOHOLIC
MULLED WINE

nalewki
HOME-MADE
SPIRITS

aperitif
APERITIF

tequila
TEQUILA

Biały grzaniec 12% z owocami, przyprawami i miodem 28,00
White mulled wine with fruits, spices and honey / 280ml

Czerwony grzaniec 13% z owocami, przyprawami i miodem 28,00
Red mulled wine with fruit, spices and honey / 280ml

**Czas oczekiwania na grzańce - do 25 minut*
Waiting time for mulled wine - up to 25 minutes

Na bazie soku z czarnej porzeczki i wina 26,00
bezalkoholowego z przyprawami i owocami / 280ml
Based on blackcurrant juice and non-alcoholic
wine with spices and fruits

Na bazie soku jabłkowego i wina 26,00
bezalkoholowego z przyprawami i owocami / 280ml
Based on apple juice and non-alcoholic wine
with spices and fruits

**Czas oczekiwania na grzańce - do 25 minut*
Waiting time for mulled wine - up to 25 minutes

100ml
Cytrynówka / Lemon 40% 20,00
Malinówka / Raspberry 40% 20,00
Wiśniówka / Cherry 40% 20,00

100ml
Martini Extra Dry/Bianco/Fiero/ 14,4% 22,00
/Rosso/Rosato
Martini Bezalkoholowe 0% 20,00
Lillet Rosa 17% 30,00

40ml
Alexander Grappa Bianca 38% 25,00

Don Julio Blanco 38% 59,00
Olmeca Silver 38% 25,00
Olmeca Gold 35% 27,00
Herradura Plata 40% 65,00
Herradura Reposado 40% 67,00



koniak

COGNAC

brandy

BRANDY

gin

GIN

rum

RUM

likieri

LIQUEURS

40ml

Hennessy XO 40%	210,00
Baron Otard VS 40%	47,00
Martel VS 40%	40,00
Martel VSOP 40%	55,00
Metaxa NO.7 40%	26,00
Tanqueray No. Ten 47,3%	43,00
24 Herbs Cucumber&Mint 40%	24,00
Gordon's 37,5%	21,00
Seagram's 38%	19,00
Beefeater London 40%	21,00
Beefeater London Pink Strawberry / Orange 37,5%	22,00
Bombay Sapphire 40%	22,00
Suntory Roku Japanese Craft Gin 43%	34,00
Malfy Original 41%	33,00
Malfy Rosa / Malfy Arancia 41%	33,00
Monkey 47 Schwarzwald Gin 47%	49,00
Captain Morgan Gold Rum 0%	25,00
Captain Morgan White Rum 37,5%	22,00
Captain Morgan Dark Rum 40%	22,00
Captain Morgan Gold Rum 35%	22,00
Bacardi Carta Negra 37,5%	22,00
Bacardi Carta Oro 37,5%	22,00
Havana Club 7 40%	24,00
Havana Club 3 37,5%	22,00
Zacapa Solera 23 40%	85,00
Bumbu Original 40%	34,00
Archers 18%	22,00
Malibu 18%	19,00
Luxardo 11%	24,00
Kahula 16%	22,00
Bailey's 17%	22,00
Grand Mariner 40%	36,00
Passoa 15%	19,00
Sambuca 38%	22,00
Campari 25%	21,00
Ricard Pastis de Marseille 45%	24,00
Cointreau 40%	28,00
Chambrod 16,5%	33,00
Beherovka 38%	19,00
Salvia&Limone 25%	25,00

wódki

VODKA

apsynt

ABSINTHE

whisky

WHISKY

40ml / 0,5l but. / 0,7l but. / 1,5l but

Absolut 40%	15,00	140,00	
Ostoya 40%	18,00		210,00
Ostoya Czarna 40%	18,00		210,00
Wyborowa 40%	14,00		180,00
Altamura 43%	30,00		405,00
Belvedere 40%	40,00		480,00
Grey Goose 40%			700,00
Dalkowski Wiśnia 38%	22,00		
Absolut smakowy 40%	17,00		
Finlandia smakowa 37,5%	18,00		
Ciroc 40%	36,00		
Ketel One / Citron 40%	25,00		
Wyborowa Exquisite 40%	32,00		
Żubrówka Bison Grass 37,5%	15,00		
Gold Cherry 30%	22,00		
Śliwowica Podbeskidzka 50%	25,00		
Smirnoff smakowy 40%	18,00		
Passover Slivovitz 70%	38,00		
Żołądkowa Gorzka 34%	14,00		
Apsinthion de Luxe 55%	36,00		
Ballantine's Finest 40%	18,00		220,00
Cardhu Gold Reserve 40%	30,00		470,00
Johnnie Walker Black 40%	26,00		390,00
Johnnie Walker Red 40%	17,00		
Ballantine's 17' 40%	54,00		
Ballantine's 21' 40%	79,00		
Ballantines 30' 40%	290,00		
Chivas Regal 12' 40%	33,00		380,00
Chivas Regal 15' 40%	43,00		
Chivas Regal 18' 40%	59,00		
The Glenlivet 12' 40%	36,00		
The Glenlivet 15' 40%	48,00		
The Glenlivet 18' 40%	71,00		
Jack Daniel's no.7 40%	24,00		
Jack Daniel's Fire/Honey 35%	28,00		
Jack Daniel's Gentleman Jack 40%	30,00		
Jack Daniel's Single Barrel 45%	54,00		
Singelton 12' 45%	34,00		
Talisker Skye 45,8%	40,00		
Bulleit Bourbon 45%	30,00		
Jamson Triple Distilled 40%	23,00		
Jameson Black Barrel 40%	31,00		
Aberlour 14' 40%	64,00		
The Deacon 40%	37,00		
The Tottori Matsui 43%	54,00		
Woodford Reserve 43,2%	36,00		

szampany

APERITIF

wina musujące

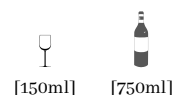
SPARKLING WINE

wina białe

WHITE WINE

wina bezalkoholowe

NON-ALCOHOLIC WINE



Dom Perignon 2009	2900,00
Francja / Pinot Noir i Chardonnay / wytrawne/dry / 12,5%	
G.H Mumm	460,00
Francja / Pinot Noir / wytrawne/dry / 12%	
Mumm Ice Extra Demi-Sec	460,00
Francja / Pinot Noir / wytrawne/dry / 12%	
Moet	560,00
Francja / Chardonnay, Pinot Noir i Pinot Meunier / wytrawne/dry / 12,5%	
Cava Brut Reserva	170,00
Hiszpania / Cuvee / brut / 11,5%	
Prosecco Spumante	30,00 125,00
Włochy / Veneto / Glera / extra dry / 11%	
Prosecco Spumante Rosato	30,00 135,00
Włochy / Veneto / Glera / Pinot Nero / extra dry / 11%	
Bezalkoholowe Spumante	110,00
Włochy / Veneto / Glera / extra dry / 0%	
Chardonnay	37,00 150,00
Francja / Dolina Loary / Domaine de la Bretonniere/ wytrawne/dry / 13%	
Chardonnay Barrel Selection	270,00
Argentyna / Mendoza / Salentein / wytrawne/dry / 13,5%	
Riesling Trocken	44,00 190,00
Niemcy / Hesja Nadreńska / wytrawne/dry / 11%	
Sauvignon Blanc	53,00/ 230,00
Nowa Zelandia / Upper Awatere, Marlborough / Clark Estate / wytrawne/dry / 11,5%	
Pinot Grigio	38,00 170,00
Włochy / Tyrol / Kellerei Auer / wytrawne/dry / 12,5%	
Pinot Blanc Grande Reserve	190,00
Francja / Alzacja / Pierre Sparr Grande Reserve / półwytrawne/semi-dry / 12,5%	
Grillo	30,00 135,00
Włochy / Sycylia / Zabu / półwytrawne/semi-dry / 12,5%	
Scheurebe Feinherb	175,00
Niemcy / Hesja Nadreńska / Weingut Erboldinger / wytrawne / dry / 9,5%	
Moelleux Sauvignon Blanc	30,00 135,00
Francja / Bordeaux / Le Grand Moelleux / słodkie/sweet / 11%	
Masso Antico Bianco	27,00 110,00
Włochy / Puglia / Fiano / półwytrawne / semi-dry / 0%	
Masso Antico Primitivo	27,00 110,00
Włochy / Puglia / Primitivo / półwytrawne / semi-dry / 0%	

winnica Sting'a STING'S VINEYARD

wina czerwone RED WINE

Tenuta Il Palagio to winnica położona na południe od Florencji, na wzgórzach Toskanii w regionie Chianti. Rozciąga się stąd widok na małe miasteczka Figline i Incisa Valdarno. Posiadłość została zbudowana w XVI wieku. Obecnie należy do piosenkarza Sting'a i jego żony Trudie, którzy odkryli ją pod koniec lat '90 i uratowali przed zniszczeniem. W międzyczasie winiarnia rozwinęła się w kompletne przedsiębiorstwo rolnicze, tak że dziś można tu znaleźć również gaje owocowe i oliwne. Produkty są sprzedawane w sklepie ekologicznym prowadzonym przez gospodarstwo.

Sangiovese, Canaiolo, Colorino	300,00
Włochy / Toskania / DOCG Chianti / When We Dance / wytrawne/dry / 13,3%	
Sangiovese	300,00
Włochy / Toskania / Indicazione Geografica Tipica / Message in a Bottle / wytrawne/dry / 13,3%	
Sangiovese, Merlot	190,00
Włochy / Toskania / Rocca delle Macie Chianti Riserva / wytrawne/dry / 13,5%	
Malbec Barrel Selection	270,00
Argentyna / Mendoza / Salentein / wytrawne/dry / 14%	
Barbera	165,00
Włochy / Piemont / Casali del Barone 150+1 / wytrawne/dry / 13,5%	
Pinot Noir	200,00
Portugalia / Tejo / Vale de Lobos / półwytrawne/semi-dry / 12,5%	
Primitivo	190,00
Włochy / Puglia / I Muri Primitivo / wytrawne/dry / 14%	
Cabernet Sauvignon Reserve	51,00 210,00
Chile / Maule Valley / Aromo / wytrawne/dry / 13%	
Ontañón Reserva Tempranillo	275,00
Hiszpania / Rioja / Bodegas Ontanon / wytrawne/dry / 14%	
Valpolicella Classico Ripasso	240,00
Włochy / Vento / Valpolicella Clasico Superiore Ripasso / wytrawne/dry / 13,5%	
Reserva Merlot	210,00
Portugalia / Tejo / Bodegas Vale de Lobos / wytrawne/dry / 14,5%	
Chateau Plantey de Lieujean	180,00
Francja / Bordeaux / Chateau Plantey de Lieujean / wytrawne/dry / 13,5%	
Syrah organic	180,00
Hiszpania / Kastylia / SOL Finca Navahermosa / wytrawne/dry / 12,5%	
Shiraz	37,00 150,00
Australia / South Eastern / Quiet Life / półwytrawne/semi-dry / 13,5%	
Tempranillo	31,00 140,00
Hiszpania / Rioja / Tempranillo Organic / wytrawne/dry / 13,5%	
Tempranillo Crianza	190,00
Hiszpania / Rioja / Ontanon Crianza / wytrawne/dry / 14%	
Nero d'Avola	30,00 135,00
Włochy / Sycylia / Zabu / wytrawne/dry / 13%	



wina
domu
HOUSE WINE

Czerwone 13%

Białe 12%



[150ml] [500ml] [1000ml]

20,00 | 53,00 | 74,00

20,00 | 53,00 | 74,00