SEÑORITAS

RESTAURANT & LOUNGE
EST. 2014

PRZYSTAWKI *STARTERS*

NACHOS "AMERICAN STYLE" 26 zł
zapieczone w piecu, własnego wypieku chipsy kukurydziane, przekładane serem, pastą z czarnej fasoli, cebulą oraz czarnymi oliwkami, zwieńczone sałatą, pikantną śmietaną z chipotle, salsą Mexicana oraz szczypiorkiem, podane z marynowaną papryczką jalapeño, salsą Mexicana i śmietaną
Layered Homemade Corn Chips with Melted Cheese, Refried Beans, Onion, Tomato, Black Olives, Topped with Lettuce, Chipotle Crema, Salsa Mexicana and Scallions, Served with Pickled Jalapeños, Salsa Mexicana & Crema

"LOADED" NACHOS 36 zł
nasze "AMERICAN STYLE" NACHOS z dodatkiem bekonu, chorizo, grillowanego steku i świeżej papryczki jalapeño
Our NACHOS "AMERICAN STYLE" with the Addition of Bacon, Chorizo, Grilled Steak and Fresh Jalapeños

MEKSYKAŃSKIE FUNDIDO *MEXICAN FUNDIDO* 26 zł
serowe "fondue" podane na rozgrzanej patelni z chorizo, egzotycznymi grzybami, trzema serami cheddar, salsą Mexicana i szczypiorkiem oraz z własnego wypieku chipsami kukurydzianymi i marynowanymi papryczakami jalapeño
Cheese "Fondue" in a Skillet with Chorizo, Exotic Mushrooms, Triple Cheddar Cheeses, Topped with Salsa Mexicana, Served with Homemade Corn Chips and Pickled Jalepeños

TOSTADA Z CARNITAS Z KACZKI *DUCK CARNITAS TOSTADA* 28 zł
szarpane mięso z kaczego udka, truflowa fasola pinto z chipotle, kukurydziana tostada, śmietana z czarnym czosnkiem, dojrzewający ser
Shredded Duck Leg, Chipotle-Truffle Pinto Beans, Corn Tostada, Black Garlic Crema, Aged Cheese

SMAŻONE NA OSTRO KALMARY *SPICY FRIED CALAMARI* 28 zł
panierowane krążki kalmarów z domowym majonezem z tabasco, szczypiorkiem i salsą Mexicana
Spicy Fried Calamari Served with Tabasco Aioli and Salsa Mexicana

KREWETKI W TEQUILI NA GORĄCEJ PATELNI *TEQUILA SHRIMP SKILLET* 36 zł
krewetki z sosem na bazie domowej tequili ananasowo-waniliowej z pomidorkami, czerwoną papryką, salsą ananasową z jalapeño, kolendrą, szczypiorkiem oraz grillowaną pszenną tortillą
Sauteed Shrimp in Homemade Pineapple-Vanilla Tequila Sauce, Tomato, Red Pepper, Topped with Pineapple-Jalapeño Salsa, Cilantro, Scallions and Grilled Flour Tortilla

TRADITIONAL CHIPS & SALSA 14 zł
własnego wypieku chipsy kukurydziane i salsa Mexicana
Homemade Corn Chips and Salsa Mexicana

KREM Z POMIDORÓW I PAPRYCZKI ANCHO *TOMATO ANCHO CREAM* 14 ZŁ
pikantny krem z pomidorów i papryczki Ancho, chrupiąca tortilla kukurydziana, szczypiorek, śmietana
Spicy Tomato-Ancho Cream, Crispy Tortilla, Scallions, Crema

DANIA GŁÓWNE *ENTREES*

MEKSYKAŃSKIE TACOS
MEXICAN TACOS

3 miękkie, kukurydziane toritlle z wybranym z wymienionych poniżej wypełnieniem, podane z ryżem meksykańskim, "pijaną" bekonową fasolą Pinto oraz sałatką.
3 Soft Corn Tortillas with Your Choice of Filling Listed Below Served with Mexican Rice, "Drunken" Bacon Pinto Beans and Salad.

TACOS Z GRILLOWANYM STEKIEM 36 zł
GRILLED STEAK TACOS
grillowany stek z Adobo, salsa Mexicana, pasta z czarnej fasoli, dojrzały cheddar, sałata, pikantna śmietana z Chipotle
Grilled Adobo Steak, Salsa Mexicana, Refried Black Beans, Mature Cheddar, Lettuce, Spicy Chipotle Crema

TACOS Z KURCZAKIEM TINGA I CHORIZO 34 zł
CHICKEN & CHORIZO TINGA TACOS
duszony kurczak i chorizo w pikantnym sosie pomidorowym z Chipotle, salsa z czarnej fasoli i kukurydzy, dojrzewający ser, sałata, śmietana
Slow Braised Chicken and Chorizo in Spicy Tomato-Chipotle Sauce, Black Bean-Corn Salsa, Aged Cheese, Lettuce, Crema

AL PASTOR TACOS 32 zł
duszona wieprzowina z Achiote, salsa ananasowa z jalapeño, kolendra, biała cebula, sałata
Achiote Braised Pork, Pineapple-Jalapeño Salsa, Cilantro, White Onion, Lettuce

VEGE AVOTACO 30 zł
chrupiące smażone awokado, salsa mexicana, świeży ser, śmietana
Crispy Fried Avocado, Salsa Mexicana, Lettuce, Fresh Cheese, Crema

ULTIMATE TACO TOUR 68 zł
zestaw 6 tacos dla 2 osób; 2 x z grillowanym stekiem, 2 x z kurczakiem Tinga i chorizo, 2 x Al Pastor
A Set of 6 Tacos for 2 People; 2 x Grilled Steak Tacos, 2 x Chicken & Chorizo Tinga Tacos, 2 x Al Pastor Tacos

MEKSYKAŃSKIE QUESADILLAS
MEXICAN QUESADILLAS

1 duża, miękka, pszenna tortilla z wybranym z wymienionych poniżej wypełnieniem, podana z ryżem meksykańskim, "pijaną" bekonową fasolą Pinto, sałatką oraz salsą Mexicana i śmietaną. Dostępna także jako przystawka - bez dodatków ryżu, fasoli i sałatki (odejmij 6 zł od ceny pełnego dania).
1 Large Soft Flour Tortilla with Your Choice of Filling Listed Below Served with Mexican Rice, "Drunken" Bacon Pinto Beans and Salad, Salsa Mexicana & Crema. Make Any Quesadilla a Starter - with no Rice, Beans, Salad (subtract 6 zł from the regular price).

QUESADILLA Z GRILLOWANYM STEKIEM 36 zł
GRILLED STEAK QUESADILLA
grillowany stek Adobo, cebula i papryka, szczypiorek, 3 sery
Grilled Adobo Steak, Onions & Peppers, Scallions, 3 Cheeses

QUESADILLA Z KURCZAKIEM HABANERO I BEKONEM 34 zł
HABANERO CHICKEN & BACON QUESADILLA
kurczak, bekon, ostry sos Habanero, kukurydza, cebula i papryka, 3 sery
Chicken, Bacon, Habanero Hot Sauce, Corn, Onions & Peppers, 3 Cheeses

QUESADILLA Z KURCZAKIEM "FAJITA" 32 zł
CHICKEN "FAJITA" QUESADILLA
grillowany kurczak "Fajita", cebula i papryka, szczypiorek, 3 sery
Grilled "Fajita" Chicken, Onions & Peppers, Scallions, 3 Cheeses

"EVERYTHING" QUESADILLA 38 zł
grillowany stek z Adobo, kurczak Tinga z chorizo, cebula i papryka, marynowane papryczki jalapeño, 3 sery
Grilled Adobo Steak, Chicken & Chorizo Tinga, Bacon, Onions & Peppers, Pickled Jalapeños, 3 Cheeses

QUESADILLA Z GRILLOWANYMI KREWETKAMI 38 zł
GRILLED ADOBO SHRIMP QUESADILLA
grillowane krewetki Adobo, pieczona papryka, karmelizowana cebula, kukurydza i cukinia, 3 sery, podana z salsą ananasową z jalapeño
Grilled Adobo Shrimp, Roasted Red Peppers, Caramelized Onions, Corn, Zuchinni & 3 Cheeses, Served with Pineapple-Jalapeño Salsa

QUESADILLA Z WARZYWAMI *VEGETABLE QUESADILLA* **30 zł**
egzotyczne grzyby, baby szpinak, puree z warzywa azteckich, karmelizowana cebula, świeży kozi ser
Exotic Mushrooms, Baby Spinach, Aztec Vegetable Puree, Caramelized Onions, Fresh Goat Cheese

DANIA INSPIROWANE KUCHNIĄ MEKSYKAŃSKĄ I AMERYKAŃSKĄ
MEXICAN-AMERICAN INSPIRED DISHES

GRILLOWANA POLĘDWICA WOŁOWA 74 zł
GRILLED BEEF TENDERLOIN
sos pieprzowy z czarnym czosnkiem i chipotle, fioletowe ziemniaki, egzotyczne grzyby, szpinak baby, smażony por
Chipotle-Black Garlic-Peppercorn Sauce, Purple Potatoes, Exotic Mushrooms, Baby Spinach, Fried Leeks

GRILLOWANA POLĘDWICZKA WIEPRZOWA ADOBO 44 zł
GRILLED ADOBO PORK TENDERLOIN
kremowy sos kukurydziany z chorizo, fioletowe ziemniaki, egzotyczne grzyby, szpinak baby
Creamed Corn and Chorizo Sauce, Purple Potatoes, Exotic Mushrooms, Baby Spinach

ŁOSOŚ "VERACRUZ" 48 zł
SALMON "VERACRUZ"
grillowany filet z łososia, kremowy cytrynowy ryż, salsa pomidorowa z zielonymi oliwkami i kaparami
Grilled Salmon Fillet, Creamy Lemon Scented Rice, Tomato-Green Olive-Caper Salsa

PIERŚ Z KACZKI W PLASTRACH 54 zł
SLICED DUCK BREAST
puree z warzyw azteckich, fasolka szparagowa z orzechami włoskimi, syrop pomarańczowy z żurawiną i guajillo, olej z orzechów włoskich
Aztec Vegetable Puree, Green Beans & Walnuts, Orange-Guajillo-Cranberry Syrup, Walnut Oil

ENCHILADAS Z KURCZAKIEM W TRADYCYJNYM SOSIE MOLE POBLANO 38 zł
TRADITIONAL MOLE POBLANO CHICKEN ENCHILADAS
3 miękkie kukurydziane tortille zawinięte wokół nadzienia z kurczaka, sera, cebuli i papryki, przykryte tradycyjnym, delikatnie pikantnym sosem Mole Poblano, śmietaną, świeżym serem, ziarnami sezamu i szczypiorkiem, podane z ryżem meksykańskim, "pijaną" bekonową fasolą Pinto oraz sałatką
3 Soft Corn Tortillas Rolled around a Filling of Chicken, Cheese, Onions & Peppers, Topped with Traditional Mole Poblano Sauce, Fresh Cheese, Crema, Sesame Seeds & Scallions, Served with Mexican Rice, "Drunken" Pinto Beans and Salad

zapytaj o opcję wegetariańską/ *ask for a vegeterian option*

zapytaj o opcję wegańską/ *ask for a vegan option*

zapytaj o opcję bezglutenową/ *ask for a gluten-free option*

Zapraszamy do organizowania spotkań firmowych i okolicznościowych w SEÑORITAS.
Remember SEÑORITAS for your bussiness and private parties. Special menus are available.

Za opakowanie na wynos doliczamy opłatę w wysokości 2 zł.
We charge 2 zł per take-away box.

Dla grup od 8 osób włącznie doliczamy serwis w wysokości 10%.
We add 10% gratuity to parties of 8 or more.

SEÑORITAS Restaurant & Lounge
ul. Moniuszki 1A, 90-102 Łódź
Tel. **+48 501 671 700**
E-mail: **rezerwacje@senoritas.pl**
www.facebook.com/senoritasrestaurant

BURRITO MENU

SEÑORITAS

RESTAURANT & LOUNGE

EST. 2014

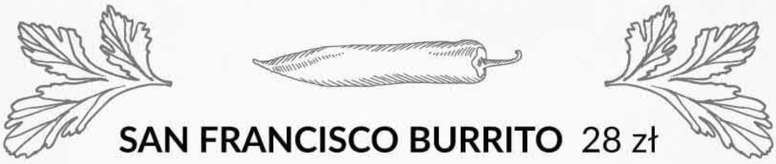
The Cali Burrito Tour
San Francisco–Los Angeles–San Diego

Tylko we wtorki tego lata/ *Only Tuesdays this Summer*

BURRITOS

Burritos to zawinięte i grillowane pszenne tortille z wybranym z wymienionych poniżej wypełnieniem. Wszystkie burritos są podane z chipsami kukurydzianymi własnego wypieku, salsą Mexicana i sałatką.

Burritos Are Rolled And Lightly Grilled Flour Tortillas With Your Choice Of Filling. All Burritos Are Served With Homemade Corn Chips, Salsa Mexicana And Mexican Salad.



SAN FRANCISCO BURRITO 28 zł

Grillowane warzywa, salsa z czarnej fasoli i kukurydzy, ryż, sałata, ser, kolendra, śmietana

Grilled Vegetables, Black Bean-Corn Salsa, Rice, Lettuce, Cheese, Cilantro, Crema

Polecamy z */Goes Great With* **Corona or Desperados!**

LOS ANGELES BURRITO 30 zł

Pikantny kurczak, chorizo, salsa mexicana, ryż, fasola pinto, sałata, ser, pikantna śmietana chipotle

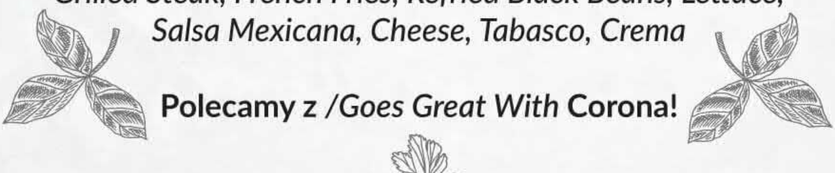
Spicy Chicken, Chorizo, Salsa Mexicana, Rice, Pinto Beans, Lettuce, Cheese, Chipotle Crema

Polecamy z */Goes Great With a Draft* **Książęce Pszeniczne!**

SAN DIEGO BURRITO 32 zł

Grillowany stek, frytki, pasta z czarnej fasoli, sałata, salsa mexicana, ser, tabasco, śmietana

Grilled Steak, French Fries, Refried Black Beans, Lettuce, Salsa Mexicana, Cheese, Tabasco, Crema



Polecamy z */Goes Great With* **Corona!**

Możliwy odbiór osobisty/ opcja na wynos.

Available for pick up/take away.

SEÑORITAS

RESTAURANT & LOUNGE
EST. 2014

DESERY *DESSERTS*

CZEKOLADOWE BROWNIE SUNDAE
CHOCOLATE BROWNIE SUNDAE 18 zł
z karmelizowanymi orzechami włoskimi, płatkami czekoladowymi, czekoladowymi lodami i karmelowym sosem
Candied Walnuts, Chocolate Chips, Chocolate Ice Cream, Caramel Sauce
**bezglutenowe/ gluten free*

MEKSYKAŃSKI BREAD PUDDING Z BANANAMI
MEXICAN-BANANA BREAD PUDDING 18 zł
kawowa śmietanka, lody cynamonowe, ziarna kawy w czekoladzie
Espresso Cream, Cinnamon Ice Cream, Chocolate Covered Espresso Beans

SERNIK KOKOSOWY Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ
COCONUT WHITE CHOCOLATE CHEESECAKE 18 zł
z sosem mango i kokosowym
Mango and Coconut Sauces

SMORES!
(dla 2 osób / for two people) 28 zł
grill stołowy, pianki marshmallows, kostki mlecznej czekolady, ciastka czekoladowe
Table Top Grill, Marshmallows, Chocolate Bars, Chocolate Cookies

LODY
ICE CREAM 10/15 zł
czekoladowe / waniliowe - 2 / 3 gałki
Chocolate / Vanilla Ice Cream - 2 / 3 Scoops

SEÑORITAS

RESTAURANT & LOUNGE
EST. 2014

BURGER MENU

BURGER OF THE DAY cena dnia/ *market price*

"TRIPLE WHISKEY" BURGER 36 zł

200 g wołowiny Black Angus, sos BBQ z 3 rodzajami whiskey, żeberko wołowe duszone w piwie, wędzony cheddar, majonez z chrzanem i czarnym pieprzem, sałata, krążki cebulowe
200g Black Angus Beef, Triple Whiskey BBQ Sauce, Beer Braised Beef Short Rib, Smoked Cheddar Cheese, Black Pepper-Horseradish Mayo, Lettuce, Crispy Onion Rings

Polecamy z */Goes Great With* **Samuel Adams Boston Lager!**

"NACHO" BURGER 32 zł

200 g wołowiny Black Angus, mix 3 serów, salsa Mexicana, marynowane jalapeños, pasta z czarnej fasoli, czarne oliwki, chipsy kukurydziane, majonez z Chipotle, sałata, śmietana
200g Black Angus Beef, 3 Cheese Mix, Salsa Mexicana, Pickled Jalapeños, Refried Black Beans, Black Olives, Corn Chips, Chipotle Mayo, Lettuce, Crema

Polecamy z */Goes Great With* **Corona or Desperados!**

BACON "BOMB" BURGER 34 zł

200 g wołowiny Black Angus, chrupiący bekon, jeszcze więcej bekonu, grzyby saute, karmelizowana cebula, wędzony cheddar, majonez z bekonem, miodem i musztardą, sałata, pomidor
200g Black Angus Beef, Crispy Bacon, More Bacon, Sauteed Mushrooms, Carmelized Onions, Smoked Cheddar Cheese, Bacon-Honey-Dijon Mayo, Lettuce, Tomato

Polecamy z */Goes Great With a Draft* **Książęce Pszeniczne!**

VEGETARIAN BURGER 28 zł

chrupiący pieczony grzyb portobello, czerwona papryka marynowana w occie balsamicznym, ser feta, pomidor, rukola, majonez z suszonymi pomidorami
Crispy Fried Portobello Mushroom, Balsamic Marinated Red Peppers, Feta Cheese, Tomato, Rucola, Sun Dried Tomato Mayo

Polecamy z */Goes Great With* **Anchor Liberty Ale!**

Wszystkie BURGERY są serwowane z frytkami i sałatką z pomidorów.
All BURGERS are Served with French Fries and Tomato Salad.

SEÑORITAS TEQUILA

SEÑORITAS INFUZOWANA TEQUILA **! 16 zł**
SEÑORITAS HOUSE INFUSED TEQUILA

Ananasowo-Waniliowa / *Pineapple-Vanilla*
Tropikalne Mango / *Tropical Mango*
Grejpfrut-Cynamon / *Grapefruit-Cinnamon*
Zielone Jabłko-Miód-Hibiskus / *Green Apple-Honey-Hibiscus*
Pomarańcza-Habanero / *Orange-Habanero*

Wybierz zestaw 3 smaków / *Choose set of 3 flavours*
3 x 20 ml = **23 zł** / 3 x 40 ml = **46 zł**

Wybierz zestaw 5 smaków / *Choose set of 5 flavours*
5 x 20 ml = **38 zł** / 5 x 40 ml = **74 zł**

CLASSIC TEQUILA / MEZCAL

EL JIMADOR BLANCO	(0,7 l)	**230 zł /**	**! 14 zł**
EL JIMADOR REPOSADO	(0,7 l)	**260 zł /**	**! 16 zł**
OLMECA ALTOS PLATA	(0,7 l)	**260 zł /**	**! 16 zł**
OLMECA ALTOS REPOSADO	(0,7 l)	**295 zł /**	**! 18 zł**
SEÑORITAS TEQUILA	(0,7 l)	**260 zł /**	**! 16 zł**
ESPOLÓN BLANCO			**! 16 zł**
ESPOLÓN REPOSADO			**! 18 zł**
HERRADURA BLANCO			**! 28 zł**
HERADURA REPOSADO			**! 30 zł**
HERRADURA AÑEJO			**! 34 zł**
DON JULIO BLANCO			**! 30 zł**
DON JULIO REPOSADO			**! 32 zł**
DON JULIO AÑEJO			**! 36 zł**
PATRÓN SILVER			**! 34 zł**
PATRÓN AÑEJO			**! 38 zł**
MEZCAL METEORO			**! 34 zł**
MEZCAL EL SEÑORIO JOVEN			**! 22 zł**
MEZCAL EL SEÑORIO REPOSADO			**! 28 zł**

WHISKY / WHISKEY / BOURBON

JACK DANIEL'S	(0,7 l)	**260 zł /**	**! 16 zł**
JACK DANIEL'S FIRE / HONEY			**! 18 zł**
GENTLEMAN JACK			**! 24 zł**
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL			**! 44 zł**
JIM BEAM RYE			**! 18 zł**
JIM BEAM REDSTAG			**! 16 zł**
WILD TURKEY			**! 18 zł**
JAMESON			**! 16 zł**
JOHNNIE WALKER RED	(0,7 l)	**210 zł /**	**! 14 zł**
JOHNNIE WALKER BLACK			**! 24 zł**
JOHNNIE WALKER GOLD			**! 32 zł**
SINGLETON SPEY CASCADE			**! 25 zł**
SINGLETON TAILFIRE			**! 29 zł**
MACALLAN AMBER			**! 58 zł**
MACALLAN SIENNA			**! 89 zł**
BULLEIT			**! 16 zł**
WOODFORD			**! 32 zł**

WÓDKA / *VODKA*

BOLS	(0,5 l)	**90 zł /**	(0,7 l)	**125 zł /**	**! 8 zł**
FINLANDIA	(0,5 l)	**115 zł /**	(0,7 l)	**165 zł /**	**! 10 zł**
FINLANDIA *(Lime, Mango, Coconut, Redberry, Cranberry, Mandarin, Grapefruit)*	(0,5 l)	**125 zł /**	(0,7 l)	**180 zł /**	**! 11 zł**

SEÑORITAS MARGARITAS

THE "SEÑORITA" MARGARITA **25 zł**
Tequila infuzowana ananasem i wanilią, domowy triple sec, sok z limonki, krasta z soli
House Pineapple-Vanilla Tequila, House Triple Sec, Lime, Salted Rim

TROPICAL MANGO MARGARITA **25 zł**
Tequila infuzowana mango i imbirem, domowy triple sec, sok z limonki, krasta z prażonych wiórków kokosowych
House Mango-Ginger Tequila, House Triple Sec, Lime, Toasted Coconut Rim

GRAPEFRUIT–CINNAMON MARGARITA **25 zł**
Tequila infuzowana grejpfrutem i cynamonem, domowy triple sec, sok z limonki, krasta z soli
House Grapefruit-Cinnamon Tequila, House Triple Sec, Lime, Salted Rim

GREEN APPLE–HONEY-HIBISCUS MARGARITA **25 zł**
Tequila infuzowana zielonym jabłkiem, miodem i hibiskusem, domowy triple sec, sok z limonki, krasta z prażonych migdałów
House Green Apple-Honey-Hibiscus Tequila, House Triple Sec, Lime, Toasted Almond Rim

ORANGE-HABANERO MARGARITA **25 zł**
Tequila infuzowana pomarańczą i papryczką habanero, domowy triple sec, sok z limonki, krasta z soli
House Orange-Habanero Tequila, House Triple Sec, Lime, Salted Rim

CLASSIC MARGARITAS

CLASSIC MARGARITA **26 zł**
El Jimador Blanco, domowy triple sec, sok z limonki, krasta z soli
El Jimador Blanco, House Triple Sec, Lime, Salted Rim

ELECTRIC BLUE MARGARITA **27 zł**
El Jimador Blanco, Blue Curacao, domowy triple sec, sok z limonki, krasta z soli
El Jimador Blanco, Blue Curacao, House Triple Sec, Lime, Salted Rim

CUCUMBER MARGARITA **26 zł**
El Jimador Blanco, domowy triple sec, świeży ogórek, sok z limonki, krasta z soli
El Jimador Blanco, House Triple Sec, Fresh Cucumber, Lime, Salted Rim

***Proszę, poinformuj naszą obsługę, jeśli chciałbyś zamówić Margaritę bez krasty lub z kostkami lodu.**
**All of Our Margaritas are Served 'up' and with a Rim. If You Would Like to Have Your Margarita "On The Rocks" and/or with no Rim, Please Inform Your Server.*

BEERGARITAS

THE "SEÑORITA" BEERGARRITA **29 zł**
TROPICAL MANGO BEERGARRITA **29 zł**
GRAPEFRUIT-CINNAMON BEERGARRITA **29 zł**
GREEN APPLE-HONEY-HIBISCUS BEERGARRITA **29 zł**
ORANGE-HABANERO BEERGARRITA **29 zł**

Jedna z pięciu SEÑORITAS Margaritas podana w kieliszku koktajlowym o niskiej i masywnej nóżce z odwróconą do góry dnem małą butelką piwa w środku.
One of Our SEÑORITAS Margaritas Served in a Cocktail Glass with an Uspide Down Beer Inside.

CLASSIC BEERGARRITA **30 zł**

Classic Margarita podana w kieliszku koktajlowym o niskiej i masywnej nóżce z odwróconą do góry dnem małą butelką piwa w środku.
Our Classic Margarita Served in a Cocktail Glass with an Uspide Down Beer Inside.

LONG DRINKS

EL DIABLO **26 zł**
SEÑORITAS infuzowana ananasowo-waniliowa tequila, Creme de Cassis, piwo imbirowe, sok ananasowy, limonka, krasta z cukru bananowego
SEÑORITAS House Pineapple-Vanilla Tequila, Creme de Cassis, Ginger Beer, Pineapple Juice, Lime, Banana Sugar Rim

MAI-TAI **28 zł**
Havana Club 3 Años, Bacardi Black, domowy triple sec, orszada, limonka
Havana Club 3 Años, Bacardi Black, House Triple Sec, Orgeat Syrup, Lime

BOSSA NOVA **25 zł**
Bacardi Black, Galliano, brzoskwiniowa wódka, sok ananasowy, limonka
Bacardi Black, Galliano, Peach Vodka, Pineapple Juice, Lime

DARK'N'STORMY **24 zł**
Bacardi Black, piwo imbirowe, kandyzowany imbir, limonka
Bacardi Black, Ginger Beer, Candied Ginger, Lime

TWISTED COCONUT **26 zł**
Malibu Rum, SEÑORITAS infuzowana ananasowo-waniliowa tequila, waniliowa wódka, puree z kokosa, świeży ananas, mięta
Malibu Rum, SEÑORITAS House Pineapple-Vanilla Tequila, Vanilla Vodka, Coconut Puree, Fresh Pineapple, Mint

FIRE & ICE **24 zł**
Jack Daniel's Fire, świeże jalapeño, sok z limonki, grenadyna, syrop cukrowy, Sprite
Jack Daniel's Fire, Fresh Jalapeño, Lime Juice, Grenadine, Simple Syrup, Sprite

SEÑORITAS "LEMONADE" **24 zł**
Lime-Lemoncello, Finlandia Lime, sok z limonki, syrop cukrowy, Sprite, mięta
Lime-Lemoncello, Finlandia Lime, Lime Juice, Simple Syrup, Sprite, Mint

NEGRONI **26 zł**
Campari, Martini Rosso, gin, Angostura, pomarańcza
Campari, Martini Rosso, Gin, Angostura, Orange

MEXICAN "MULE" **24 zł**
SEÑORITAS infuzowana zielonym jabłkiem, miodem i hibiskusem tequila, sok z limonki, piwo imbirowe, jabłko, limonka, mięta
SEÑORITAS House Green Apple-Honey-Hibiscus Tequila, Lime Juice, Ginger Beer, Fresh Apple, Lime, Mint

FIESTA PUNCH **26 zł**
Blend 3 rumów, soki z mango i ananasa, prosecco
3 Rum Blend, Mango and Pineapple Juices, Prosecco

CAIPIRINHA **22 zł**
Cachaca, cukier trzcinowy, limonka
Cachaca, Cane Sugar, Lime

CLASSIC MOJITO **22 zł**
Havana Club 3 Años, cukier trzcinowy, limonka, mięta, Sprite
Havana Club 3 Años, Cane Sugar, Lime, Mint, Sprite

STRAWBERRY / COCONUT / MANGO MOJITO **24 zł**

"JARRITOS" CLASSIC MOJITO DLA 2 / *FOR 2* **48 zł**
Havana Club 3 Años, cukier trzcinowy, limonka, mięta i Wasze Jarritos do wyboru:
mango / mandarynka / ananas / limonka / grejpfrut
Havana Club 3 Años, Cane Sugar, Lime, Mint and Your Choice of Jarritos: Mango / Mandarin / Pineapple / Lime / Grapefruit

SIESTA TEQUILA MOJITO **24 zł**
SEÑORITAS infuzowana ananasowo-waniliowa tequila, limonka, mięta, Sprite
SEÑORITAS House Pineapple-Vanilla Tequila, Lime, Mint, Sprite

ULTIMATE SIESTA TEQUILA MOJITO DLA 2 / *FOR 2* **50 zł**
SEÑORITAS infuzowana ananasowo-waniliowa tequila, limonka, mięta, ananasowe Jarritos
SEÑORITAS House Pineapple-Vanilla Tequila, Lime, Mint, Jarritos Pineapple

***Jeśli nie znalazłeś tego, na co masz ochotę, proszę zapytaj naszą obsługę.**
**If You Haven't Found What You Are Looking For, Please Ask Your Server.*

FRIDA HEADS

KOKTAJLE DLA 2-4 OSÓB / *COCKTAILS FOR 2-4 PEOPLE*

LATIN PASSION (1500 ml) **99 zł**
wódka Bols, puree z marakui, ananasa, kokosa, sok mango, sorbet owocowy, limonka
Bols Vodka, Passion Fruit, Pineapple and Coconut Purees, Mango Juice, Fruit Sorbet, Lime

SCORPION BOWL (1500 ml) **119 zł**
Bacardi Rum, brzoskwiniowa brandy, domowy triple sec, sok pomarańczowy i ananasowy, grenadyna, Angostura, sorbet owocowy, limonka
Bacardi Rum, Peach Brandy, House Triple Sec, Orange and Pineapple Juices, Grenadine, Angostura Bitters, Fruit Sorbet, Lime

TEQUILACOLADA (1500 ml) **129 zł**
SEÑORITAS infuzowana ananasowo-waniliowa tequila, puree z kokosa, sok ananasowy, sorbet owocowy, limonka
SEÑORITAS House Pineapple-Vanilla Tequila, Coconut Puree, Pineapple Juice, Fruit Sorbet, Lime

KOKTAJLE / *COCKTAILS*

BERRY EXPLOSION **26 zł**
Finlandia Lime, Chambord, sok z limonki, syrop cukrowy, sok porzeczkowy, skórka cytrynowa
Finlandia Lime, Chambord, Lime Juice, Simple Syrup, Black Currant Juice, Lemon Twist

WATERMELON MARTINI **24 zł**
Finlandia Lime, Lime-Lemoncello, puree z arbuza, likier melonowy, syrop cukrowy, plaster cytryny
Finlandia Lime, Lime-Lemoncello, Watermelon Puree, Melon Liqueur, Simple Syrup, Lemon Wheel

ORANGE CRUSH **24 zł**
Finlandia Mandarin, domowy tripe sec, waniliowa wódka, śmietanka, syrop cukrowy, cukier, twist z pomarańczy
Finlandia Mandarin, House Triple Sec, Vanilla Vodka, Cream, Simple Syrup, Sugar, Orange Twist

SCENT OF A WOMAN **26 zł**
Botanic Gin, Parfait Amour, sok z cytryny, cukier, prosecco
Botanic Gin, Parfait Amour, Lemon Juice, Sugar, Prosecco

MUDSLIDE MARTINI **24 zł**
Waniliowa wódka, Kahlua, Baileys, śmietanka, ziarna kawy
Vanilla Vodka, Kahlua, Baileys, Cream, Espresso Beans

AVIATION **26 zł**
Beefeater Gin, Maraschino, cytryna, wisienka koktajlowa
Beefeater Gin, Maraschino, Lemon, Maraschino Cherry

STURDUST **24 zł**
Bacardi Rum, Parfait Amour, cytryna, wisienka koktajlowa
Bacardi Rum, Parfait Amour, Lemon, Maraschino Cherry

COSMOPOLITAN **24 zł**
Finlandia Lime, domowy triple sec, sok żurawinowy, limonka
Finlandia Lime, House Triple Sec, Cranberry Juice, Lime

MEXICAN COSMOPOLITAN **26 zł**
SEÑORITAS infuzowana zielonym jabłkiem, miodem i hibiskusem tequila, domowy triple sec, sok żurawinowy, limonka
SEÑORITAS House Green Apple-Honey-Hibiscus Tequila, House Triple Sec, Cranberry Juice, Lime

PIWA / *BEERS*

KSIĄŻĘCE ZŁOTE PSZENICZNE LANE (0,3 l) **7 zł** / (0,5 l) **10 zł**
DRAFT WHEAT BEER

KSIĄŻĘCE CIEMNE ŁAGODNE (0,5 l) **10 zł**

KSIĄŻĘCE CZERWONY LAGER (0,5 l) **10 zł**

TYSKIE GRONIE (0,5 l) **10 zł**

LECH FREE (0,33 l) **9 zł**

CYDR JABŁOŃSKI *JONAGOLD / IDARED / LIGOL* (0,33 l) **12 zł**

DESPERDOS (0,4 l) **12 zł**

CORONA (0,33 l) **12 zł**

PIWA AMERYKAŃSKIE / *AMERICAN BEERS* (0,33 l - 0,5 l) **22 zł**
Spytaj naszą obsługę o rodzaje i dostępność. / *Ask your server (M/P)*

WINA MUSUJĄCE / *SPARKLING WINES*

PROSECCO (160 ml) **10 zł /** (0,5 l) **30 zł /** (1 l) **58 zł**
Włoskie, wytrawne, lekko musujące, białe wino z kija
Italian Brut Sparkling White Wine from The Keg

LYCHEE PROSECCO (160 ml) **12 zł**
Włoskie, wytrawne, lekko musujące, białe wino z kija z liczi i limonką
Italian, Brut, Sparkling White Wine from The Keg Add Lychee and Lime

MANGO SPRITZER (240 ml) **14 zł**
Prosecco, sprite, puree z mango
Prosecco, Sprite, Mango Puree

MACCARI RABOSO FRIZZANTE EXTRA DRY **85 zł**
Włoskie, różowe, delikatne, musujące wino ze szczepu Raboso o aromatach dzikiej wiśni i jeżyny, z nutami truskawki o lekko słodkim smaku.
Sparkling Italian Rose Wine from Raboso Grapes. Aromas of Wild Cherries, Blackberries and Strawberries with Light Sweetness.

MEYER-FONNE CREMANT D'ALSACE EXTRA BRUT **129 zł**
Wyprodukowany metodą szampańską Cremant wyróżnia się wielką finezją. W nosie odnajdziemy eleganckie nuty tostowe, pieczone jabłko i biały pieprz. Zrównoważone, idealne jako aperitif. Nominacja do Grand Prix Magazynu Wino 2013.
This Cremant is Produced in The Traditional Champagne Method. Perfect as An Aperitif. Well Balanced with The Notes of Baked Apples and White Pepper. It Has Been Nominated to The Grand Prix 2013 of Wine Magazine.

WINA CZERWONE / *RED WINES*

IJALBA LIVOR TEMPRANILLO **14 zł / 65 zł**
Młode, czerwone wino powstałe w regionie Rioja. Świeże i mocno owocowe z delikatnymi nutami ziemnymi.
Spanish Red Young Wine from Rioja Region. Crisp with Strong Fruity Flavours and Earthy Notes.

CHEMIN D'ANGELY PINOT NOIR **15 zł / 70 zł**
Pinot Noir z południa Francji o aromatach jagód, czarnej porzeczki i wiśni. Łagodny, o średniej budowie i truskawkowo-malinowym finiszu.
Pinot Noir from South of France with Blackberries and Blackcurrant Aromas. Gentle, Dry Wine with Delicate Strawberry-Raspberry Finish.

L.A. CETTO CABERNET SAUVIGNON **98 zł**
Wino z Meksyku z doliny Baja California. Aromaty hibiskusa, czerwonej porzeczki, śliwki oraz maliny. Wyczuwalne nuty goździków, pieprzu i cynamonu. Jest zrównoważone, z delikatną taniną podtrzymującą owocowy charakter wina.
Wine from Baja California, Mexico. Aromas of Hibiscus, Redcurrant, Plum and Raspberry with Notes of Clove, Pepper and Cinnamon. Well Balanced with Subtle Tannin Exposing Fruity Features of Wine.

SPEZIERI - TOSCANA IGT **120 zł**
Włoskie wino z Toskanii ze szczepów Sangiovese i Ciliegiolo. Bukiet intensywny, złożony i owocowy. Zapach leśnych owoców i wiśni łączy się z przyprawami i nutami wanilii. Wino jest pełne, świeże, długo utrzymujące się, o delikatnych taninach.
Italian Wine from Tuscany Made of Sangiovese and Ciliegiolo Grapes. Bouquet is Intense, Complex and Fruity, with Scents of Wild Berries and Cherries Combined with Spices and Vanilla Notes. Wine is Full, Fresh and Persistent with Soft and Pleasant Tannins.

DENEUBOURG MARSELAN **92 zł**
Ekologiczne wino z południowej Francji, powstałe ze szczepu Marselan – krzyżówki Cabernet Sauvignon i Grenache Noir. Wino o świetnej budowie, wspaniałej owocowości i długiej końcówce. Świetnie łączy się z ciężkimi potrawami mięsnymi.
Ecology Rriendly Red Wine from The South of France Made of Marselan Grapes, the Crossing Between Cabernet Sauvignon and Grenache Noir. It Has Great Body, Amazing Fruity Aroma and Long Finish. Reccomended with Heavy Meat Dishes.

DON LUIS TERRA **145 zł**
Wino z Meksyku z doliny Baja California. Wino o rubinowej barwie. W nosie wyczuwalne złożone aromaty czerwonych i czarnych owoców. W smaku aromaty czarnego pieprzu, kawy oraz tytoniu z finiszem drewna i skóry.
Wine from Baja California, Mexico. Clear, Ruby Colour. Aromas of Red Fruits and Blackberries in The Nose. Flavours of Black Pepper, Coffee and Tobacco with Notes of Wood and Leather in The Finish.

LISTA WIN / *WINE LIST*

SANGRÍA

BIAŁA SANGRÍA (0,5 l) **38 zł** / (1l) **68 zł**
Z TROPIKALNYMI OWOCAMI
TROPICAL FRUIT WHITE SANGRÍA
Białe wino, domowy triple sec, brzoskwiniowa wódka, mango, kokos, pomarańcza i limonka, prażone wiórki kokosowe, prosecco
White Wine, House Triple Sec, Peach Schnapps, Mango, Coconut, Fresh Orange And Lime, Toasted Coconut, Prosecco

CZERWONA SANGRÍA (0,5 l) **38 zł** / (1l) **68 zł**
Z LEŚNYMI OWOCAMI
FOREST FRUIT RED SANGRÍA
Czerwone wino, domowy triple sec, brandy z czarnej porzeczki, sok żurawinowy, owoce leśne, świeże jabłko i pomarańcza, laska cynamonu, prosecco, wisienka koktajlowa
Red Wine, House Triple Sec, Blackberry Brandy, Cranberry Juice, Forest Fruits, Fresh Apple And Orange, Cinnamon Stick, Prosecco, Maraschino Cherry

WINA BIAŁE / *WHITE WINES*

GARCIA REVALO CASAMARO **13 zł / 60 zł**
Hiszpańskie wino z Doliny Rueda ze szczepów Verdejo i Viura. Lekkie, aromatyczne, o nutach owoców tropikalnych. W smaku świeże, owocowe, cytrusowe, delikatnie wytrawne.
Spanish Wine from Rueda Valley Made of Verdejo and Viura Grapes. Light, Aromatic with Tropical Fruits Notes and Citrus Flavours.

EIRA DOS MOUROS VINHO VERDE **14 zł / 65 zł**
Portugalskie, bardzo świeże i orzeźwiające wino o słomkowym kolorze i owocowym charakterze, z przyjemną, mniej wytrawną końcówką. Reprezentuje wszystko to, czego oczekuje się po klasycznym Vinho Verde.
Light and Refreshing Portuguese Wine with Fruity Flavours and Not So Dry Finish. It Represents Everything That is Expected from The Classic Vinho Verde.

L.A. CETTO CHENIN BLANC **98 zł**
Wino z Meksyku, z doliny Baja California. Subtelna, żółta barwa z zielonymi refleksami. Cytrusowe i tropikalne aromaty pomarańczy, mango oraz ananasa, guawy i miodu. Wino dobrze zrównoważone, świeże, lekkie i przyjemne. Na długo pozostające aromaty owocowe w ustach.
Wine from Baja California, Mexico. Subtle Yellow Colour with Green Reflexes. Citrus and Tropical Aromas of Oranges, Mango, Pineapple, Guava and Honey. Well balanced, Crisp, Light and Pleasant with Fruity Aromas in The End.

VIGNA SOLARIA – FALERIO DOC **120 zł**
Wino ze środkowej części Włoch, ze szczepów Trebbiano, Passerina i Pecorino. Intensywny i bogaty bukiet białych kwiatów, dojrzałych owoców z wyraźnymi nutami mineralnymi. Łagodny, zaokrąglony smak idealnie współgra z orzeźwiającymi, cierpkimi cechami.
Wine from Centre of Italy Made of Trebbiano, Passerina and Pecorino Grapes. Bouquet Intense and Rich. Yellow Flowers and Ripe fruits. Clear Mineral Notes. This Wine is a Successful Combination of Fresh and Tangy Characteristics which Harmonically Blend into the Round and Soft Taste.

BLUE FISH RIESLING ORIGINAL **80 zł**
Wytrawny, gładki i łagodny Riesling. Harmonijny ale i lekko zadziorny z intrygującymi aromatami i smakami świeżych moreli i dojrzałych brzoskwiń. Świetny z daniami rybnymi i pikantnymi potrawami.
Dry Yet Smooth and Delicate Riesling. Harmonic with Intriguing Aromas and Favours of Apricots and Ripe Peaches. Perfect Match with Fsh and Spicy Dishes.

BROTHERHOOD WINERY RIESLING NYC **150 zł**
Wino charakteryzuje się delikatnym, kwiatowym aromatem gruszki i jabłka. Jego półwytrawny charakter jest idealnie zrównoważony przez kruchą końcówkę. To owocowe wino o bogatym, różnorodnym charakterze pochodzi z najstarszej winnicy w Stanach Zjednoczonych i jest w tamtym kraju licznie nagradzane.
Wine from New York Characterised by Delicate, Fowery Aromas of Pear and Apple. Semi Dry Well Balanced by Crisp Finish. Fruity, Rich, Commonly Awarded Wine from The Oldest Winery in The USA.

NAPOJE BEZALKOHOLOWE
NON-ALCOHOLIC DRINKS

SEÑORITAS LEMONADE (1 l) **40 zł** / (300 ml) **14 zł**
Marakuja / mango / truskawka
Passionfruit / Mango / Strawberry

TROPICAL BREEZE (1 l) **32 zł** / (300 ml) **12 zł**
Soki z mango, ananasa i pomarańczy, Sprite, mięta
Mango, Pienapple, Orange Juices, Sprite, Mint

GRAPEFRUIT COOLER (1 l) **32 zł** / (300 ml) **12 zł**
Sok grejpfruitowy, Sprite, grenadyna, limonka
Grapefruit Juice, Sprite, Grenadine, Lime

MANGO SPARKLE (1 l) **32 zł** / (300 ml) **12 zł**
Soki z mango i jabłkowy, Sprite, limonka
Mango and Apple Juices, Sprite, Lime

BORA BORA (1 l) **32 zł** / (300 ml) **12 zł**
Sok ananasowy, grenadyna, syrop imbirowy, Sprite
Pineapple Juice, Grenadine, Ginger Syrup, Sprite

MOJITO VIRGIN (440 ml) **15 zł**
Sprite, mięta, limonka
Sprite, Mint, Lime

PIÑA COLADA VIRGIN (440 ml) **15 zł**
Sok ananasowy, puree kokosowe, mleko
Pineapple Juice, Coconut Puree, Milk

'AGUA FRESCA' (1 l) **15 zł** / (500 ml) **10 zł**
Woda, ogórek, limonka, mięta
Water, Cucumber, Lime, Mint

JARRITOS MEXICAN SODA (370 ml) **12 zł**
Mango / mandarynka / ananas / limonka / grejpfrut
Mango / Mandarin / Pineapple / Lime / Grapefruit

SOK ZE ŚWIEŻO WYCISKANYCH POMARAŃCZY (250 ml) **15 zł**
FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE

SOKI OWOCOWE / *FRUIT JUICES* (250 ml) **8 zł**
Mango / ananas / pomarańcza / jabłko tłoczone / grejpfrut / czarna porzeczka / pomidor / żurawina
Mango / Pineapple / Orange / Apple / Grapefruit / Black Currant / Tomato / Cranberry

WODA MINERALNA GAZOWANA / NIEGAZOWANA
MINERAL WATER SPARKLING / STILL (300 ml) **7 zł**
(750 ml) **12 zł**

ORYGINALNA COCA-COLA WANILIOWA (335 ml) **11 zł**
ORIGINAL VANILLA COCA-COLA

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO / SPRITE / TONIC KINLEY (250 ml) **7 zł**
(500 ml) **12 zł**

KAWA I HERBATA
COFFEE & TEA

ESPRESSO **6 zł**
PODWÓJNE ESPRESSO / *DOUBLE ESPRESSO* **8 zł**
CAPUCCINO **9 zł**
CAFFE LATTE **10 zł**
CAFFE LATTE Z SYROPEM / *WITH SYRUP* **11 zł**
Wanilia / karmel / czekolada / *Vanilla / Caramel / Chocolate*

HERBATA RICHMONT (400 ml) **12 zł**
RICHMONT TEA
Ceylon Gold / Earl Grey / Rooibos* / Green / Green Jasmine / Peppermint Green* / Yerba Mate Lemon / Chillli Chocolate / Mexican Dream* / Forest Fruits* / Peach Lemon* / White Pearl*
*Bezkofeinowe / Decaf

HERBATA ZIMOWA RICHMONT (400 ml) **15 zł**
WINTER RICHMONT TEA
Raspberry Pear* / Ginger Paradise* / Spicy Cinnamon*
*Bezkofeinowe / Decaf