

BALDORIA  
restobar

# ŚNIADANIA / BREAKFAST

9:00 - 12:00

do każdego śniadania darmowa kawa lub herbata

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Jajecznica / Scrambled eggs</b><br>3 jaja / pomidorki koktajlowe / mix sałat / masło / pieczywo<br>3 eggs / cherry tomatoes / mix of lettuces / butter / bread                                                                                                                                             | 35zł |
| <b>Jajecznica z bekonem / Scrambled eggs with bacon</b><br>3 jaja / bekon / pomidorki koktajlowe / mix sałat / masło / pieczywo<br>3 eggs / bacon / cherry tomatoes / mix of lettuces / butter / bread                                                                                                        | 37zł |
| <b>Szakszuka włoska / Italian shakshuka</b><br>Sos pomidorowy / 3 jaja sadzone / grillowana cukinia / oliwki kalamata / bazylia / pieczywo<br>Tomato sauce / / 3 fried eggs / grilled zucchini / kalamata olives / basil / bread                                                                              | 38zł |
| <b>Frankfurterki / Sausages</b><br>3 kiełbaski / 2 jaja sadzone / fasolka w sosie pomidorowym / pomidor / ogórek / mix sałat / masło / pieczywo<br>3 sausages / 2 fried eggs / beans in tomato sauce / tomato / cucumber / romaine lettuce / butter / bread                                                   | 39zł |
| <b>Kanapka neapolitańska alla cesar / Neapolitan sandwich alla Caesar</b><br>Grillowany kurczak / boczek / pomidor / czerwona cebula / sałata rzymska / sos cesar<br>Grilled chicken / becon / tomato / red onion / romaine lettuce / sauce caesar                                                            | 39zł |
| <b>Kanapka neapolitańska alla carbonara</b><br>/ Neapolitan sandwich alla carbonara<br>Szynka cotto / pieczarki / czerwona cebula / rukola / sos śmietanowy / mozzarella Fior di Latte / sos czosnkowy<br>Cotto ham / champignons / red onion / rucola / cream sauce / mozzaella Fior di Latte / garlic sauce | 39zł |
| <b>Kanapka neapolitańska z salami piccante</b><br>/ Neapolitan sandwich with salami piccante<br>Salami spianata piccante / pomidor / mozzarella di bufala / szpinak<br>Salami spianata piccant / tomato / mozzarella di bufala / spinach                                                                      | 39zł |
| <b>Kanapka neapolitańska z wołowiną / Neapolitan sandwich with beef</b><br>Wołowina / pomidor / czerwona cebula / pikle / sałata rzymska / sos bbq / sos czosnkowy<br>Beef / tomato / red onion / pickles / romaine lettuce / bbq souce / garlic sauce                                                        | 39zł |
| <b>Kanapka neapolitańska z awokado</b><br>/ Neapolitan sandwich with avocado<br>Pasta z awokado / jajo sadzone / pomidor / sałata rzymska<br>Avocado paste / fried egg / tomato / romaine lettuce                                                                                                             | 39zł |
| <b>Kanapka neapolitańska z twarogiem</b><br>/ Neapolitan sandwich with cottage cheese<br>Twaróg / rzodkiewka / ogórek / czerwona cebula / szczypiorek / rukola<br>Cottage cheese / radish / cucumber / red onion / rives / rucola                                                                             | 39zł |
| <b>Naleśniki na słodko / Sweet pancakes</b><br>Serek waniliowy / frużelina owocowa / owoce sezonowe / bita śmietana<br>Vanilla cheese / fruit jam / seasonal fruits / whipped cream                                                                                                                           | 32zł |

\*Kanapki neapolitańskie dostępne w sprzedaży również poza ofertą śniadaniową

## PRZYSTAWKI / APPETIZERS

|                                                                                                                                                                                                                                            |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Tatar wołowy / Beef tartare</b>                                                                                                                                                                                                         | 57zł |
| Polędwica wołowa / pikle / jajo / chips / majonez grzybowy / masło / pieczywo<br>Sirloin / pickles / egg / crunchy piece of bun / mushroom mayo / butter / bread                                                                           |      |
| <b>Mule / Mules</b>                                                                                                                                                                                                                        | 42zł |
| Mule / pomidorki koktajlowe / chili / cebula / cydr / sos śmietanowy / pieczywo<br>Mules / cherry tomatoes / chili / onion / cider / cream sauce / bread                                                                                   |      |
| <b>Krewetki / Prawns</b>                                                                                                                                                                                                                   | 42zł |
| Krewetki panierowane w panko 7szt / sos mango-chili<br>Prawns in panko 7pcs. / mango chili sauce                                                                                                                                           |      |
| <b>Burrata / Burrata</b>                                                                                                                                                                                                                   | 40zł |
| Pieczywo neapolitańskie / burrata / pomidorki koktajlowe / pomidorki datterini / czosnek<br>/ bazylia / krem balsamiczny / pesto<br>Bread / burrata / cherry tomatoes / datterini tomatoes / garlic / basil / balsamic cream / pesto sauce |      |

## SAŁATKI / SALADS

|                                                                                                                                                                                                                                          |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Sałata Cezar / Caesar salad</b>                                                                                                                                                                                                       | 54zł |
| Kurczak supreme z kostką / boczek / sałata rzymska / pomidorki koktajlowe / grzanki / grana padano<br>/ sos cezar<br>Chicken supreme with bone / bacon / romaine lettuce / cherry tomatoes / toasts/ grana padano<br>/ caesar sauce      |      |
| <b>Sałata z krewetkami / Salad with prawns</b>                                                                                                                                                                                           | 58zł |
| Krewetki / pomidorki koktajlowe / czerwona cebula / truskawki / mix sałat / guacamole / dresing marakuja-<br>mięta<br>Prawns / cherry tomatoes / red onion / strawberries / mix of lettuces / guacamole / passion fruit-mint<br>dressing |      |
| <b>Sałata Crudo / Crudo salad</b>                                                                                                                                                                                                        | 54zł |
| Szpinak / szynka dojrzewająca / melon / pomidorki koktajlowe / ser mozzarella / grissini<br>Spinach / cured ham / melon / cherry tomatoes / mozzarella cheese / grissini                                                                 |      |

## ZUPY / SOUP

|                                                        |      |
|--------------------------------------------------------|------|
| <b>Rosół z makaronem / Broth with noodles</b>          | 26zł |
| Rosół drobiowo-wołowy / Chicken and beef broth         |      |
| <b>Zupa rybna / Fish soup</b>                          | 35zł |
| <b>Toskański krem pomidorowy / Tuscan tomato cream</b> | 32zł |

# MAKARONY / RISOTTO

## PASTA / RISOTTO

|                                                                                                                                                                                                                  |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Krewetki / Prawns</b>                                                                                                                                                                                         | 62zł |
| Makaron spaghetti / krewetki / pomidorki koktajlowe / czosnek / chili / sos winno - maślany<br>Spaghetti pasta / prawns / cherry tomatoes / garlic / chili / wine and butter sauce                               |      |
| <b>Gnocchi</b>                                                                                                                                                                                                   | 60zł |
| Kluseczki ziemniaczane / kozi ser / pasta truflowa / pomidorki datterini / sos maślany<br>Gnocchi / goat cheese / truffle paste / tomatoes datterini / butter sauce                                              |      |
| <b>Makaron z wołowiną / Pasta with beef</b>                                                                                                                                                                      | 62zł |
| Makaron pappardelle / wołowina / pomidorki datterini / grana padano / pietruszka / cebula / czosnek / chili<br>Pappardelle pasta / beef / datterini tomatoes / grana padano / parsley / onion / garlic / chili   |      |
| <b>Risotto grzybowe / Mushroom risotto</b>                                                                                                                                                                       | 60zł |
| Ryż Arborio / leśne grzyby / Mascarpone / czosnek / cebula / grana padano<br>Arborio rice / forest mushrooms / Mascarpone / garlic / onion / grana padano                                                        |      |
| <b>Risotto szafranowe/ Saffron risotto</b>                                                                                                                                                                       | 64zł |
| Ryż Arborio / szafran / krewetki / cebula / czosnek / chili / pietruszka / rukola / masło / grana padano<br>Rice Arborio / saffron / prawns / onion / garlic / chilli / parsley / rucola / butter / grana padano |      |

# MIĘSA SEZONOWANE

## SEASONED MEAT

Sezonowanie mięsa na sucho polega na przechowywaniu mięsa w stałej temperaturze około 4° C i odpowiedniej wilgotności. Proces dojrzewania trwa od 3 do 4 tygodni. Uzyskiwane w wyniku takiego dojrzewania, mięso wyróżnia się wyjątkowym aromatem i smakiem oraz doskonałą kruchością.

W naszej restauracji możesz spróbować wołowiny sezonowanej przez naszych kucharzy.

The process of dry – ageing meat involves storing the meat at a constant temperature of about 4 degrees Celsius and appropriate humidity. The ripening process lasts from 3 to 4 weeks. The meat obtained, as a result of such maturation, is distinguished by its unique aroma and taste, as well as excellent tenderness.

In our restaurant you can try beef aged by our chefs.

|                                                                                                                                                                                            |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Antrykot / Beef rib-eye steak</b>                                                                                                                                                       | 79zł    |
| Antrykot / ziemniaki opiekane / mix sałat / masło rozmarynowo-czosnkowe / sos pieprzowy<br>Beef rib-eye steak / roasted potatoes / mix of lettuces / rosemary-garlic butter / pepper sauce | za 100g |
| <b>Rostbef / Roast beef steak</b>                                                                                                                                                          | 69zł    |
| Rostbef / ziemniaki opiekane / mix sałat / masło rozmarynowo-czosnkowe / sos pieprzowy<br>Roast beef steak / roasted potatoes / mix of lettuces / rosemary-garlic butter / pepper sauce    | za 100g |

## DANIA GŁÓWNE / MAIN DISH

|                                                                                                                                                                                                                                      |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Stek z Polędwicy wołowej</b> 220g / Beef sirloin steak                                                                                                                                                                            | 119zł |
| Polędwica wołowa / ziemniaki opiekane / mix sałat / masło rozmarynowo-czosnkowe / sos pieprzowy<br>Sirloin / roasted potatoes / mix of lettuces / rosemary-garlic butter / pepper sauce                                              |       |
| <b>Medaliony z polędwicy wołowej</b> / Beef tenderloin medallions                                                                                                                                                                    | 99zł  |
| Polędwica wołowa / puree z batata / dziki brokuł / marchew / groszek cukrowy / sos demi glace<br>Beef tenderloin / sweet potato puree / wild broccoli / carrots / sugar snap peas / demi - glace sauce                               |       |
| <b>Pierogi</b> / Dumplings                                                                                                                                                                                                           | 58zł  |
| Pierogi z szarpanym żebrem wołowym / cebula / boczek / pietruszka<br>Dumplings with beef / onion / bacon / parsley                                                                                                                   |       |
| <b>Schabowy z kością</b> / pork chop with bone                                                                                                                                                                                       | 59zł  |
| Wieprzowina rasy puławskiej / puree ziemniaczane / młoda kapusta z kiełbasą i boczkiem<br>Pork of the Pulawy breed / mashed potatoes / young cabbage with sausage and bacon                                                          |       |
| <b>Polędwiczka wieprzowa</b> / Pork tenderloin                                                                                                                                                                                       | 69zł  |
| Polędwiczka wieprzowa w czarnym pieprzu / krokietki ziemniaczane / marchew / dziki brokuł / sos pieprzowy<br>Pork tenderloin in black pepper / potato croquettes / carrots / wild broccoli / pepper sauce                            |       |
| <b>Kurczak</b> / Chicken                                                                                                                                                                                                             | 54zł  |
| Kurczak supreme z kostką / pieczony ziemniak / warzywa sezonowe / prażone migdały / sos grana padano<br>Chicken supreme with bone / baked potato / seasonal vegetables / roasted almonds / grana padano sauce                        |       |
| <b>Kaczka</b> / Duck                                                                                                                                                                                                                 | 89zł  |
| Połowa pieczonej kaczki / sos żurawinowy / gnocchi / buraki zasmażane<br>Half a roast duck / cranberry sauce / gnocchi / beetroots                                                                                                   |       |
| <b>Makrela</b> / Mackerel                                                                                                                                                                                                            | 68zł  |
| Grillowany filet z makreli / duszony szpinak / crunch z orzechów laskowych / czarny ryż / groszek cukrowy / sos cytrynowy<br>Grilled mackerel fillet / stewed spinach / hazelnut crunch / black rice / sugar snap peas / lemon sauce |       |
| <b>Łosoś</b> / Salmon                                                                                                                                                                                                                | 69zł  |
| Łosoś / ryż Arborio / szafran / duszony szpinak / czosnek / fenkuł / jabłko / syrop klonowy<br>Salmon / rice Arborio / saffron / stewed spinach / garlic / fennel / apple / maple syrup                                              |       |
| <b>Pieczony kalafior</b> / Baked cauliflower                                                                                                                                                                                         | 52zł  |
| Pieczony kalafior / sezonowe warzywa / sos teriyaki / czarny ryż / crunch orzechowy<br>Baked cauliflower / seasonal vegetables / teriyaki sauce / black rice / hazelnut crunch                                                       |       |

## MENU DLA DZIECI / CHILDREN'S MENU

|                                                                                                                                        |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Rosółek z makaronem</b> / Broth with noodles                                                                                        | 21zł |
| Rosółek drobiowo – wołowy z makaronem<br>Chicken and beef broth with noodles                                                           |      |
| <b>Nuggetsy</b>                                                                                                                        | 30zł |
| Nuggetsy z kurczaka / frytki / mizeria<br>Chicken nuggets / fries / cucumber salad                                                     |      |
| <b>Spaghetti bolognese</b>                                                                                                             | 32zł |
| Makaron spaghetti / mięso wieprzowo-wołowe / sos pomidorowy<br>Spaghetti pasta / pork and beef / tomato sauce                          |      |
| <b>Naleśniki na słodko</b> / Sweet pancakes                                                                                            | 32zł |
| Serek waniliowy / frużelina owocowa / owoce sezonowe / bita śmietana<br>Vanilla cheese / fruit jelly / seasonal fruits / whipped cream |      |

## DESERY / DESSERTS

|                                                      |      |
|------------------------------------------------------|------|
| <b>Tiramisu</b>                                      | 28zł |
| <b>Fondant czekoladowy</b> / Fondant chocolate       | 32zł |
| <b>Szarlotka z lodami</b> / Apple pie with ice cream | 32zł |
| <b>Tarta sernikowa</b> / Cheesecake tart             | 30zł |

# PIZZA

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Focaccia</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 21zł |
| <b>Margherita</b><br>Pomidory San Marzano / mozzarella Fior di Latte / bazylia / oliwa z oliwek<br>San Marzano tomatoes / mozzarella Fior di Latte / basil / olive oil                                                                                                                                  | 36zł |
| <b>Prosciutto Funghi</b><br>Pomidory San Marzano / mozzarella Fior di Latte / szynka cotto / pieczarki<br>San Marzano tomatoes / mozzarella Fior di Latte / Cotto ham / champignons                                                                                                                     | 43zł |
| <b>Salami</b><br>Pomidory San Marzano / mozzarella Fior di Latte / salami<br>San Marzano tomatoes / mozzarella Fior di Latte / salami                                                                                                                                                                   | 43zł |
| <b>Piccante</b><br>Pomidory San Marzano / mozzarella Fior di Latte / salami spianata piccante<br>San Marzano tomatoes / mozzarella Fior di Latte / salami spianata piccante                                                                                                                             | 44zł |
| <b>Crudo</b><br>Pomidory San Marzano / mozzarella Fior di Latte / szynka dojrzewająca / grana padano<br>/ pomidorki datterini / rucola<br>San Marzano tomatoes / mozzarella Fior di Latte / ripening ham / grana padano<br>/ datterini tomatoes / rucola                                                | 45zł |
| <b>Formaggi</b><br>Pomidory san Marzano / mozzarella Fior di Latte / gorgonzola / mascarpone / grana padano<br>San Marzano tomatoes / mozzarella Fior di Latte / gorgonzola / mascarpone / grana padano                                                                                                 | 48zł |
| <b>Alla Carbonara</b><br>Sos śmietanowy / mozzarella Fior di Latte / boczec / pieczarki / szczypiorek / grana padano<br>Cream sauce / mozzarella Fior di Latte / bacon / champignons / chives / grana padano                                                                                            | 45zł |
| <b>Spianata</b><br>Pomidory San Marzano / mozzarella Fior di Latte / spianata piccante / czerwona cebula<br>/ mascarpone<br>San Marzano tomatoes / mozzarella Fior di Latte / spianata piccante / red onion / mascarpone                                                                                | 45zł |
| <b>Pistacchio</b><br>Pomidory San Marzano / mozzarella Fior di latte / mortadella con Pistacchio / burrata / pistacje / pesto<br>pistacjowe<br>San Marzano tomatoes / mozzarella Fior di latte/ mortadela con Pistacchio / buratta / pistachios / pesto<br>sauce                                        | 48zł |
| <b>Spinaci</b><br>Pomidory San Marzano / mozzarella Fior di Latte / ser feta / szynka dojrzewająca<br>/ pomidorki datterini / szpinak / sos miodowo-musztardowy<br>San Marzano tomatoes / mozzarella Fior di Latte / feta cheese / ripening ham / datterini tomatoes /<br>spinach / honey mustard sauce | 45zł |
| <b>Kalamata</b><br>Pomidory san Marzano / mozzarella Fior di Latte / oliwki kalamata / salami / czerwona cebula<br>San Marzano tomatoes / mozzarella Fior di Latte / kalamata olives / salami / red onion                                                                                               | 45zł |

## ZIMNE NAPOJE

### COLD DRINKS

|                                                                                                                  |                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| <b>Coca-cola</b>                                                                                                 | 250ml / 10 zł / 1 l / 22zł |
| <b>Coca-cola zero</b>                                                                                            | 250ml / 10 zł / 1 l / 22zł |
| <b>Fanta</b>                                                                                                     | 250ml / 10zł               |
| <b>Sprite</b>                                                                                                    | 250ml / 10zł               |
| <b>Kinley / Tonic</b>                                                                                            | 250ml / 10zł               |
| <b>Woda gazowana</b> / Sparkling water                                                                           | 330ml / 10zł               |
| <b>Woda niegazowana</b> / Still wate                                                                             | 330ml / 10zł               |
| <b>Red bull</b>                                                                                                  | 250ml / 15zł               |
| <b>Sok Cappy Pomarańczowy / jabłkowy</b><br>Juice Cappy Orange / Apple                                           | 250ml / 10zł / 1l / 22zł   |
| <b>Lemoniada gazowana Polara</b> / Sparkling Lemonade Polara<br>Aranciata rossa / cedrata / limonata / mandarino | 275ml / 14zł               |
| <b>Lemoniada</b> / Lemonade                                                                                      | 385ml / 19 zł / 1l / 37zł  |
| <b>Sok ze świeżych owoców pomarańczowy /grejpfrutowy</b><br>Freshly squeezed juice Orange / grapefruit           | 385ml / 25zł               |
| <b>Kawa mrożona</b> / Iced coffee                                                                                | 385ml / 22zł               |

## NAPOJE GORĄCE

### HOT DRINKS

|                      |      |
|----------------------|------|
| <b>Espresso</b>      | 12zł |
| <b>Doppio</b>        | 14zł |
| <b>Americano</b>     | 15zł |
| <b>Cappucino</b>     | 16zł |
| <b>Latte</b>         | 16zł |
| <b>Flat white</b>    | 16zł |
| <b>Herbata</b> / Tea | 12zł |

# ALKOHOLE

## ALCOHOLS

### KOKTAJLE

Cocktails

|                                                                                           |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Paesano Sour</b>                                                                       | 31zł |
| Likier pistacjowy   Rum San Cano Blanco   cytryna   cukier   białko   pistacje            |      |
| <b>Aperol Spritz</b>                                                                      | 33zł |
| Aperitivo aspide   prosecco   soda                                                        |      |
| <b>Limoncello Spritz</b>                                                                  | 31zł |
| Limoncello   prosecco   cytryna   soda                                                    |      |
| <b>Hugo Spritz</b>                                                                        | 33zł |
| Likier Sambuco   prosecco   syrop z czarnego bzu   mięta   limonka   soda                 |      |
| <b>Margarita truskawkowa</b>                                                              | 31zł |
| Tequila / truskawki / triple sec / cytryna / cukier / sól                                 |      |
| <b>Lynchburg</b>                                                                          | 30zł |
| Jack Daniels   Triple sec   cytryna   lemoniada limonkowa                                 |      |
| <b>Long Island</b>                                                                        | 35zł |
| Rum San Cano Blanco   tequila   gin Gillo   wódka   syrop cukrowy   cytryna   Coca - Cola |      |
| <b>Fresh green gin</b>                                                                    | 31zł |
| Gin   limonka   syrop z czarnego bzu   świeży ogórek   bazylia   soda                     |      |
| <b>Baldoria</b>                                                                           | 30zł |
| Limoncello   limonka   syrop z czarnego bzu   białko   puder miętowy                      |      |
| <b>Summer Jager</b>                                                                       | 34zł |
| Jagermeister   Soplita malina   limonka   mięta   Redbull                                 |      |
| <b>Mojito</b>                                                                             | 30zł |
| Rum San Cano Blanco   cukier trzcinowy   limonka   mięta   Sprite                         |      |
| <b>Cuba Libre</b>                                                                         | 30zł |
| Rum San Cano   limonka   Coca-Cola                                                        |      |
| <b>Pornstar Martini</b>                                                                   | 34zł |
| Wódka waniliowa   prosecco   marakuja   limonka   białko   syrop cukrowy                  |      |
| <b>Negroni</b>                                                                            | 34zł |
| Gin   likier Bitter Sprissetto   wermut Rosso Tosti                                       |      |
| <b>Whisky sour</b>                                                                        | 32zł |
| Burbon Jim Beam   cytryna   cukier   angostura   białko                                   |      |

### KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

#### NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

|                                                                        |      |
|------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Mojito</b>                                                          | 24zł |
| Limonka   mięta   cukier trzcinowy   Sprite                            |      |
| <b>Aperol Spritz</b>                                                   | 25zł |
| Aperitivo bezalkoholowe   prosecco bezalkoholowe                       |      |
| <b>Hugo Spritz</b>                                                     | 25zł |
| Syrop z czarnego bzu   limonka   mięta   prosecco bezalkoholowe   soda |      |

# PIWO KRAFTOWE BALADIN

## CRAFT BEER

Pierwsze włoskie kraftowe piwo, produkowane w regionie Piemont na północy Włoch. Wszystkie zboża wykorzystywane do jego produkcji są pozyskiwane z własnych plantacji zlokalizowanych w tym regionie.

|                                                                              |              |
|------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Nora</b>                                                                  | 330ml / 22zł |
| 6,8% Lager, lekko mętne, jasne z delikatną pianką                            |              |
| <b>L'ippa</b>                                                                | 330ml / 22zł |
| 5,5% India Pale Ale, o jasno-bursztynowym kolorze i owocowym zapachu.        |              |
| <b>Rock'n'Roll</b>                                                           | 330ml / 22zł |
| 7,5% American Pale Ale, ciemnożółte z wyczuwalnymi nutami przypraw i chmielu |              |
| <b>Piwo bezglutenowe NAZIONALE</b>                                           | 330ml / 22zł |
| 6,5% piwo bez glutenu o głębokiej, żółtej barwie                             |              |
| <b>Piwo Superior Analcolica bezalkoholowe 0</b>                              | 330ml / 16zł |

# PIWO KLASYCZNE

## CLASSIC BEER

|                              |              |
|------------------------------|--------------|
| <b>Żywiec</b>                | 500ml / 15zł |
| <b>Żywiec Biały</b>          | 500ml / 15zł |
| <b>Heineken</b>              | 500ml / 15zł |
| <b>Desperados</b>            | 400ml / 15zł |
| <b>Piwo z kranu – Żywiec</b> | 500ml / 15zł |
| <b>Piwo z kranu - Żywiec</b> | 330ml / 12zł |
| <b>Żywiec 0%</b>             | 500ml / 13zł |
| <b>Żywiec biały 0%</b>       | 500ml / 13zł |
| <b>Żywiec smakowy 0%</b>     | 500ml / 13zł |
| <b>Peroni</b>                | 330ml / 14zł |

# WÓDKA

## VODKA

|                          |                             |
|--------------------------|-----------------------------|
| <b>Stumbras</b>          | 40ml / 11zł / 500ml / 100zł |
| <b>Baczewski</b>         | 40ml / 12zł / 500ml / 120zł |
| <b>Baczewski Suveren</b> | 40ml / 15zł / 700ml / 230zł |
| <b>Soplica smakowa</b>   | 40ml / 11zł / 500ml / 100zł |
| <b>Belvedere</b>         | 40ml / 20zł / 500ml / 290zł |

## GRAPPA

### **Grappa Nardini Extrafina**

40ml / 28zł

Biała grappa o bogatym kompleksie aromatycznym, w którym dominują zapachy kwiatowe i owocowe

### **Grappa Marzadro Le Diciotto Lune**

40ml / 34zł

Bursztynowa grappa z wyłoków pięciu trydenckich winogron: Marzemino, Teroldego, Merlot, Moscato i Chardonnay, dojrzewająca 18 miesięcy

## WHISKY & BOURBON

### **Jack Daniels**

40ml / 19zł

### **Jack Daniels Honey**

40ml / 19zł

### **Jack Daniels Single Barrel**

40ml / 29zł

### **Jack Daniels Gentelman**

40ml / 25zł

### **Chivas Regal 12**

40ml / 20zł

### **Chivas Regal 18**

40ml / 29zł

### **Tullamore Dew**

40ml / 18zł

### **Bulleit Bourbon**

40ml / 19zł

### **Singleton**

40ml / 21zł

## ALKOHOLE KOLOROWE

### **San Cano Carta Blanca 3YO**

40ml / 15zł

### **San Cano Anejo Extra 7Y**

40ml / 16zł

### **Bombay**

40ml / 18zł

### **Likier pistacjowy**

40ml / 19zł

### **Limoncello Pallini**

40 ml / 18zł

### **Limoncello Pallini 0%**

40ml / 14zł

### **Bailey's Irish Cream**

40ml / 18zł

### **Jagermaister**

40ml / 18zł

## SZAMPAN & PROSECCO

### **Moet & Chandon Brut Imperial**

750ml / 290zł

### **Prosecco**

150ml / 21zł / 750ml / 100zł

### **Prosecco bezalkoholowe**

150ml / 19zł / 750ml / 90zł

## GRAPPA

### **Grappa Nardini Extrafina**

40ml / 28zł

Biała grappa o bogatym kompleksie aromatycznym, w którym dominują zapachy kwiatowe i owocowe

### **Grappa Marzadro Le Diciotto Lune**

40ml / 34zł

Bursztynowa grappa z wyłoków pięciu trydenckich winogron: Marzemino, Teroldego, Merlot, Moscato i Chardonnay, dojrzewająca 18 miesięcy

## WHISKY & BOURBON

### **Jack Daniels**

40ml / 19zł

### **Jack Daniels Honey**

40ml / 19zł

### **Jack Daniels Single Barrel**

40ml / 29zł

### **Jack Daniels Gentelman**

40ml / 25zł

### **Chivas Regal 12**

40ml / 20zł

### **Chivas Regal 18**

40ml / 29zł

### **Tullamore Dew**

40ml / 18zł

### **Bulleit Bourbon**

40ml / 19zł

### **Singleton**

40ml / 21zł

## ALKOHOLE KOLOROWE

### **San Cano Carta Blanca 3YO**

40ml / 15zł

### **San Cano Anejo Extra 7Y**

40ml / 16zł

### **Bombay**

40ml / 18zł

### **Likier pistacjowy**

40ml / 19zł

### **Limoncello Pallini**

40 ml / 18zł

### **Limoncello Pallini 0%**

40ml / 14zł

### **Bailey's Irish Cream**

40ml / 18zł

### **Jagermeister**

40ml / 18zł

## SZAMPAN & PROSECCO

### **Moet & Chandon Brut Imperial**

750ml / 290zł

### **Prosecco**

150ml / 21zł / 750ml / 100zł

### **Prosecco bezalkoholowe**

150ml / 19zł / 750ml / 90zł

# WINA BIAŁE / WHITE WINES

## ZAP BRANCO

VINHO VERDE D.O.C., PORTUGALIA / PÓŁWYTRAWNE  
LOUREIRO, ARINTO, TRAJADURA  
POLECAMY DO: OWOCÓW MORZA, SAŁATEK WARZYWNYCH

750ml / 150ml  
80zł / 17zł

## CASALFORTE

DELLE VENEZIE D.O.C., WŁOCHY / WYTRAWNE  
PINOT GRIGIO  
POLECAMY DO: RYB, OWOCÓW MORZA, MAKARONÓW, PIZZY CARBONARA

90zł / 19zł

## GUNTRUM

RHEINHESSEN, NIEMCY / PÓŁWYTRAWNE  
RIESLING  
POLECAMY DO: LEKKICH DAŃ KUCHNI ŚRÓDZIEMNOMORSKIEJ, KREWETEK, SZPARAGÓW, SAŁATEK

100zł / 20zł

## TELAVE

VERMENTINO DI SARDEGNA D.O.C., WŁOCHY / WYTRAWNE  
VERMENTINO  
POLECAMY DO: RYB, OWOCÓW MORZA – KALMARÓW, OŚMIORNICY, BIAŁYCH MIĘS

90zł / 19zł

## TAHUNA

MARLBOROUGH, NOWA ZELANDIA / WYTRAWNE  
SAUVIGNON BLANC  
POLECAMY DO: OWOCÓW MORZA, ŁOSOSIA, SAŁATEK OWOCOWYCH

100zł / 21zł

## ANIMA

DEALU MARE D.O.C., RUMUNIA / WYTRAWNE  
CHARDONNAY  
POLECAMY DO: GRILLOWANEGO KURCZAKA, INDYKA, CIEŁĘCINY W BIAŁYM SOSIE

130zł

# WINO DESEROWE / DESSERT WINE

## R GASCON

COTES DE GASCOGNE I.G.P., FRANCJA / PÓŁSŁODKIE  
GROS MANSENG, COLOMBARD  
POLECAMY DO: DESERÓW, SAŁATEK WEGETARIAŃSKICH, SAŁATEK Z KURCZAKA

90zł / 19zł

# WINA CZERWONE / RED WINES

## LUCIA PASIFICACION

JUMILLA D.O., HISZPANIA / PÓŁWYTRAWNE  
MONASTRELL  
POLECAMY DO: GRILLOWANEGO I PIECZONEGO CZERWONEGO MIĘSA

80zł / 18zł

## INTRIGO

PUGLIA I.G.T., WŁOCHY / WYTRAWNE  
PRIMITIVO  
POLECAMY DO: PIZZY, MAKARONÓW, PIECZONEGO I DUSZONEGO CZERWONEGO MIĘSA

90zł / 19zł

## VALDEPALACIOS CRIANZA

RIOJA D.O.Ca., HISZPANIA / WYTRAWNE  
TEMPRANILLO  
POLECAMY DO: STEKÓW WOŁOWYCH, DAŃ Z WIEPRZOWINY, MIĘS Z GRILLA, JAGNIĘCINY

100zł / 21zł

## MARTINO

MENDOZA, ARGENTYNA / WYTRAWNE  
MALBEC  
POLECAMY DO: T-BONE'A, ANTRYKOTU, DZICZYNY, PIECZENI WOŁOWEJ, COMBRA BARANIEGO

130zł

# WINA BEZALKOHOLOWE / ALCOHOL-FREE WINES

## BARRELS & DRUMS WHITE

SZWECJA / PÓŁWYTRAWNE  
CHARDONNAY

80zł / 18zł

## BARRELS & DRUMS RED

SZWECJA / PÓŁWYTRAWNE  
MERLOT

80zł / 18zł