



Jesienne Menu

Autumn drink menu

HERBATA ZIMOWA 29 PLN

WINTER SPICED TEA

z cytrusami, konfiturą imbirową i syropem korzennym
with citrus, ginger, winter spice syrup (300 ml)

MIĘTOWA MOCHA 33 PLN

PEPERMINT MOCHA

z bitą śmietaną | with whipped cream (250 ml)

KARMELOWE JESIENNE LATTE 32 PLN

CARAMEL FALL LATTE

kawa z sosem karmelowym i bitą śmietaną/
latte with whipped cream and caramel (250 ml)

PUMPKIN SPICE LATTE 31 PLN

z bitą śmietaną | with whipped cream (250 ml)

BISCOFF LATTE 32 PLN

kawa z ciasteczkami korzennymi Biscoff
Latte with Biscoff cookies (250 ml)

CZEKOLADA Z POMARAŃCZĄ 37 PLN

HOT CHOCOLATE WITH ORANGE

z bitą śmietaną i sokiem pomarańczowym
with whipped cream and orange juice (200 ml)

NAPAR ROKITNIKOWY 31 PLN

SEA BUCKTHORN INFUSION

napar z rokitnika, mięty i cytrusów/ Sea
buckthorn, mint and citrus infusion (450 ml)

NAPAR ROZMARYNOWY Z CYTRUSAMI 33 PLN

ROSEMARY INFUSION WITH CITRUS

z konfiturą pomarańczową | with orange
confiture (450 ml)





Jesiennie Menu

Autumn drink menu

GRZANY CYDR | MULLED CIDER 220 ml 34 PLN

GRZANE WINO | MULLED WINE 150 ml 37 PLN

AUTUMN HUGO SPRITZ 39 PLN

Prosecco, syrop czarny bez, sok żurawionowy,
cynamon, sok z cytryny, limonka, mięta (200 ml)
Prosecco, elderflower syrup, cranberry juice,
cinnamon, lemon juice, lime, mint (200 ml)

PEAR & THYME COLLINS 42 PLN

Bombay, syrop gruszkowy, tymianek, sok z
cytryny (170 ml) / Bombay, pear syrup, thyme,
lemon juice (170 ml)

PISTACHIO ESPRESSO MARTINI 46 PLN

Espresso, wódka pistacjowa, śmietanka pistacjowa,
likier kawowy (140 ml) / Espresso, pistachio vodka,
pistachio cream, coffee liqueur (140 ml)

CINNAMON WHISKY SOUR 44 PLN

Jack Daniel's Fire, białko, cynamon, sok z cytryny
(120 ml) / Jack Daniel's Fire, egg white, cinnamon,
lemon juice (120 ml)

APPLE WHISKY SOUR 46 PLN

Jack Daniel's Green Apple, białko, syrop zielone jabłko,
sok z cytryny (130 ml) / Jack Daniel's Green Apple, egg
white, green apple syrup, lemon juice (130 ml)

