

Club HEMINGWAY

restauracja • cocktail bar • klub muzyczny

SPRAWDŹ NASZE NOWOŚCI

- Zapiekanka Ernesta
- Pieczona pierś z gęsi
- Musli z musem mango

HEMINGWAY SHOWS SOFT SIDE IN NEWLY PUBLIC LETTERS!



■ The Telegraph

Ernest Hemingway shows a tenderness that wasn't part of his usual macho persona in 12 letters that were released on Wednesday in a collection of the author's papers at the Kennedy presidential library.

In a letter to his friend Gianfranco Ivancich written in Cuba and dated February 1953, Hemingway wrote of euthanising his cat "Uncle Willie" after it was hit by a car.

"Certainly missed you. Miss Uncle Willie. Have had to shoot people but never anyone I knew and loved for eleven years," the author wrote. "Nor anyone that purred with two broken legs."

The letters span from 1953 to 1960, a year before the prize-winning writer's

suicide. Whether typed or written in his curly script, some of the dispatches arrived on personalised, onionskin stationery from his Cuban villa Finca Vigia.

The author also wrote from Europe, while on safari in Africa, and from his home in Idaho.

The two men met in a Venice hotel bar in 1949, bonding despite a two-decade age difference because they had both suffered leg wounds in war.

Experts say the letters demonstrate a side to Hemingway that wasn't part of his persona as an author whose subjects included war, bullfighting, fishing and hunting.

The Kennedy library foundation bought the letters from Ivancich in November, and Hemingway Collection curator Susan Wrynn met the now-elderly

gentleman in Italy. The letters, as a whole, show the author had a gentle side, and was someone who made time to be fatherly and nurturing to a younger friend, said Susan Beegel, editor of scholarly journal *The Hemingway Review*.

Hemingway's letter about his cat's death also showed the author's struggle to separate his private and public lives. Hemingway told how a group of tourists arrived at his villa that day.

"I still had the rifle and I explained to them they had come at a bad time and to please understand and go away," he wrote.

But one wasn't deterred, according to the letter, saying, "We have come at a most interesting time. Just in time to see the great Hemingway cry because he has to kill a cat."

In multiple letters, Hemingway also asks about his friend's sister Adriana Ivancich.

The young Italian socialite became a muse for the writer after they met at a duck-shooting outing in Italy. The woman was the model for the female lead in Hemingway's novel "Across the River and into the Trees," Beegel said.

Experts say Hemingway credited her visit to Cuba in 1950 with inspiring him as he crafted the Pulitzer Prize-winning "The Old Man and the Sea." He wrote of the literary award in a June 1953 letter to his friend, saying, "The book is back on the Best Seller lists due to the ig-noble Prize," a line Beegel sees as self-deprecating humour.



Ernest's italian pleasure

■ Wikipedia

The Lancia Flaminia was a luxury car from the Italian automaker, Lancia, built from 1957 to 1970. It was Lancia's flagship model at that time, replacing the Aurelia. It was available throughout its lifetime as sedan, coupé, cabrio, and a stretched limousine model was even created for official service. The Flaminia (save for the sedan) was a coachbuilt car with bodies from the most prestigious

Italian coachbuilders. The demise of this model in 1970 left a void only filled by Lancia Gamma in 1976.

With only 12,633 sold over 13 years, the Flaminias were truly exclusive and unique cars, and are very rare collectibles now.

The Flaminia was one of the more exclusive and prestigious vehicles in its time, which is why it was often the vehicle of choice of the rich and famous. Among them were famous actors Mar-

cello Mastroianni, Sofia Loren, Brigitte Bardot and Audrey Hepburn (who had a dark blue Berlina, which she used from 1967 to 1975 when living in Switzerland). Prince Aly Khan had a fatal accident in his Flaminia Touring near Bois de Boulogne. Ernest Hemingway and even the Holy See are also listed among Flaminia owners.

Śniadania / Breakfast

Podajemy do godziny 13:00

1. **Jajka sadzone (2 szt.) na pomidorach pelati z cebulą i papryką.** 10,-
Fried eggs (2 pcs) on pelati tomatoes with onion and pepper.
2. **Frankfurterki (3 szt.) z wody na gorąco, musztarda lub ketchup.** 8,-
Boiled frankfurters (3 pcs) with mustard or ketchup.
3. **Musli z jogurtem naturalnym i musem truskawkowym.** 8,-
Muesli with natural yoghurt and strawberry mousse.
4. **Musli z jogurtem naturalnym i musem mango.** 8,-
Muesli with natural yoghurt and mango mousse.
5. **Jajecznica z szynką i szczypiorkiem oraz pieczywem.** 8,-
Scrambled eggs with ham, chives and bread.
6. **Jajecznica z boczkiem, cebulą i pieczywem.** 8,-
Scrambled eggs with bacon, onion and bread.
7. **Sandwicz (4 szt.) z serem, szynką, ogórkiem konserwowym i cebulą.** 10,-
Sandwich (4 pcs) with cheese, ham, pickles and onion.
8. **Twarożek ze szczypiorkiem z szynką, pomidorami, jajkiem oraz pieczywem.** 11,-
Cottage cheese with chives, ham, tomatoes, egg and bread.



Śniadania u Ernesta

Do naszych zestawów śniadaniowych polecamy mleko lub kakao (4,-)



Coś na ząb / Snacks

1. **Tatar siekany z polędwicy wołowej.** 26,-
Chopped tartar from beef tenderloin.
2. **Śledź z cebulką i olejem / w śmietanie** 6,-
Herring with onion in oil / in cream.
3. **Pieczewko czosnkowo-ziołowe zapiekane z mozzarellą.** 10,-
Garlic and herb bread baked with mozzarella.
4. **Pieczewko czosnkowo-ziołowe zapiekane z oliwkami, kaparami i mozzarellą.** 11,-
Garlic and herb bread baked with olives, capers and mozzarella.
5. **Pieczewko czosnkowo-ziołowe zapiekane z oliwkami, kaparami, papryką jalapeno i mozzarellą.** 12,-
Garlic and herb bread baked with olives, capers, jalapeno pepper and mozzarella.
6. **Pieczewko czosnkowo-ziołowe zapiekane z szynką, pieczarkami i mozzarellą.** 12,-
Garlic and herb bread baked with ham, mushrooms and mozzarella.
7. **Pieczewko ze szpinakiem, serem feta i mozzarellą.** 12,-
Garlic and herb bread baked with spinach, feta cheese and mozzarella.
8. **Pieczewko czosnkowo-ziołowe zapiekane z kurczakiem, kukurydzą i mozzarellą.** 12,-
Garlic and herb bread baked with chicken, sweetcorn and mozzarella.
9. **Tortilla z panierowanym lub grilowanym kurczakiem z sosem do wyboru (jogurtowym, czosnkowym, tajskim).** 13,-
Tortilla with breaded or grilled chicken, served with a sauce of your choice (yoghurt, garlic or Thai).
10. **Pierogi ruskie obsmażane, lub gotowane, podane ze smażoną cebulką. (6 szt.)** 13,-
Fried or boiled dumplings stuffed with cheese served with fried onion. (6 pcs)
11. **Zagrycha „Rycha” – trzy gatunki grillowanych mięs, bekon, pickle i dipy.** 70,-
Rych's snack - three types of grilled meat, bacon, pickles and dips.
12. **Frytki solo.** 10,-
French fries.



Ernest Miller Hemingway urodził się 21 lipca 1899r. w Oak Park w USA. Pisarz amerykański, wybitny nowelista. Został laureatem nagrody Nobla w 1954 r.



Przystawki / Starters

1. **Wątróbka drobiowa z cebulką na plackach ziemniaczanych.** 17,-
Chicken liver with onion served on potato cakes.
2. **Pikantne skrzydełka z kurczaka z nachosami i sosem bbq.** 19,-
Hot chicken wings with nachos and bbq sauce.
3. **Nachos na gorąco z sosem tajskim.** 10,-
Nachos with Thai sauce, served hot.
4. **Krewetki tygrysie na maśle z czosnkiem, natką pietruszki, cytryną i białym winem.** 45,-
Tiger prawns in butter, with garlic, parsley leaves, lemon and white wine.
5. **Carpaccio z pieczonej piersi gęsi podane z marynowanym burakiem w sosie z nutą żurawiny.** 21,-
Roasted duck breast carpaccio served with pickled beetroot in cranberry sauce.
6. **Kawałki kurczaka w chrupiącej panierce na ostro z sosem do wyboru: barbecue, tajski, tysiąca wysp, czosnkowy.** 18,-
Spicy breaded chicken strips in a sauce of your choice: barbecue, Thai, Thousand Island or garlic.
7. **Panierowany Camembert w sosie żurawinowym z pomarańczą.** 16,-
Breaded camembert in cranberry sauce and orange.

Makarony / Pasta

1. **Orecchette z Pesto pomidorowym, grillowanym kurczakiem oraz dodatkiem parmezanu.** 22,-
Orecchette with tomato pesto, grilled chicken and Parmesan cheese.
2. **Papardelle z sosem kurkowo-borowikowym.** 26,-
Papardelle with chanterelle and boletus mushrooms sauce.
3. **Spaghetti z sosem Bolognese.** 22,-
Spaghetti Bolognese.
4. **Pennoni Rigati z sosem śmietanowym na boczku, cebuli i suszonych pomidorach.** 23,-
Pennoni Rigati with cream sauce, bacon, onion and dried tomatoes.
5. **Pennoni Rigati z sosem łososiowym z dodatkiem krewetek i śmietany.** 24,-
Pennoni Rigati with salmon sauce, prawns and cream.



Zupy / Soups

1. **Chilli z wiórkami sera mozzarella i nachosami.** 11,-
Chilli with mozzarella and nachos.
2. **Żurek Śląski z jajkiem i kiełbasą.** 10,-
Silesian sour rye soup with egg and sausage.
3. **Barszcz czysty.** 6,-
Borscht.
4. **Barszcz z krokietem (kapusta, grzyby, mięso).** 12,-
Borscht with cabbage, mushroom or meat croquette.
5. **Rosół swojski z makaronem z jaj przepiórczych.** 7,-
Home-made chicken soup with quail's egg noodles.
6. **Krem z brokułów z dodatkiem wędzonego łososia i migdałów.** 10,-
Cream of broccoli with smoked salmon and almonds.
7. **Pomidorowa na pomidorach pelati z makaronem.** 9,-
Pelati tomato soup with noodles.
8. **Kapuśniak na wędzonych żeberkach** 10,-
Cabbage soup cooked with smoked ribs.



Dania główne / Main courses

1. **Zapiekanka Hemingway – ziemniaki, kiełbasa, boczek, cebula, pieczarka, ogórek konserwowy, ser mozzarella – sos czosnkowy lub pomidorowy** 25,-
Casserole „Hemingway” - potatoes, sausage, bacon, onion, mushroom, gherkin, mozzarella - garlic or tomato sauce.
2. **Zapiekanka Ernesta – makaron, szpinak, kurczak, szynka, kukurydza, ser mozzarella, sos czosnkowy lub pomidorowy** 25,-
Casserole „Ernest” - pasta, spinach, chicken, ham, sweetcorn, mozzarella, garlic or tomato sauce.
3. **Zapiekanka warzywna - pieczarka, cukinia, cebula, papryka, ogórek zielony i fasola szparagowa, zapiekane pod camembertem i mozzarellą ze świeżymi ziołami** 25,-
Vegetable casserole - mushroom, courgette, onion, peppers, cucumber and green beans baked with camembert and mozzarella with fresh herbs.

Drób / Poultry

1. **Filet z kurczaka z grilla** 12,-
Grilled chicken fillet.
2. **Filet z kurczaka w złocistej panierce.** 13,-
Breaded chicken fillet.
3. **Roladki z indyka faszerowane wędzoną szynką i szpinakiem, podane na sosie kurkowym.** 25,-
Turkey roulades stuffed with smoked ham and spinach, served with chanterelle mushroom sauce.
4. **Pierś z kurczaka w warzywach grilowanych z świeżymi ziołami.** 24,-
Chicken breast with grilled vegetables and fresh herbs.

Wołowina / Beef

6. **Rolada wołowa z sosem pieczeniowym.** 18,-
Beef roulade in gravy sauce.
7. **Stek z polędwicy wołowej podany z sosem do wyboru.** 60,-
(Roquefort, z zielonym pieprzem lub borowikowym)
Beef loin steak served with a sauce of your choice. (Roquefort sauce, green pepper sauce or boletus mushroom sauce)
8. **Stek T-Bone podany z masłem ziołowym lub sosem.** 70,-
(Roquefort, z zielonym pieprzem lub borowikowym)
T-Bone steak served with herb butter or sauce of your choice. (Roquefort sauce, green pepper sauce or boletus mushroom sauce)
9. **Kawałki polędwicy wołowej w sosie z zielonego pieprzu.** 27,-
Pieces of beef loin in green pepper sauce.

Hemingway przez całe życie z pasją oddawał się rybołówstwu i myślistwu. Mieszkając w Hiszpanii był zafascynowany korridą, sportem polegającym na walce człowieka z bykiem.



Wieprzowina / Pork

- | | |
|--|------|
| 10. Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym. | 26,- |
| <i>Pork loins in mushroom sauce.</i> | |
| 11. Kotlet schabowy podany w rumianej panierce. | 13,- |
| <i>Breaded pork chop.</i> | |
| 12. Polędwiczka wieprzowa w sosie rozmarynowym. | 25,- |
| <i>Pork loin in rosemary sauce.</i> | |
| 13. Placek po węgiersku. | 26,- |
| <i>Hungarian style potato cake with pork, vegetables and tomato sauce.</i> | |

Inne mięsa / Other meats

- | | |
|---|------|
| 14. Pieczony filet z gęsi w sosie własnym z pieprzem młotkowanym. | 25,- |
| <i>Roasted goose fillet served in its own gravy with crushed pepper.</i> | |
| 15. Piersi z kaczki marynowane w ziołach, podane w sosie z wina Porto z jeżynami i nutą tymianku. | 36,- |
| <i>Duck breasts marinated in herbs, served with a special sauce made with Porto wine, blackberry and thyme.</i> | |

Ryby / Fish

- | | |
|--|------|
| 16. Polędwiczki z dorsza w złocistej panierce. | 24,- |
| <i>Breaded cod loins.</i> | |
| 17. Filet z łososia z grilla lub na parze z salsą cytrynowo - kaparową. | 33,- |
| <i>Grilled or steamed salmon fillet with lemon and caper salsa.</i> | |
| 18. Filety z dorsza gotowane na parze, przełożone szpinakiem i mozzarella. | 27,- |
| <i>Steamed cod fillets, layered with spinach and mozzarella.</i> | |

Dodatki do dań / Side orders

- | | |
|---|-----|
| 1. Purée z ziemniaków. | 5,- |
| <i>Mashed potatoes.</i> | |
| 2. Ziemniaki smażone z boczkiem i cebulą. | 7,- |
| <i>Fried potatoes with bacon and onion.</i> | |
| 3. Ziemniaki z wody. | 4,- |
| <i>Boiled potatoes.</i> | |
| 4. Ryż. | 4,- |
| <i>Rice.</i> | |
| 5. Kluski. | 6,- |
| <i>Dumplings.</i> | |

6. **Frytki do dań głównych.** 6,-
French fries served with main courses.
8. **Sosy: czosnkowy, salsa pomidorowa, tajski, tysiąca wysp, barbecue, musztarda, majonez, ketchup.** 2,-
Garlic sauce, salsa sauce, Thai sauce, Thousand Island dressing, barbecue sauce, mustard, mayonnaise or ketchup.
9. **Sos grzybowy, sos z zielonym pieprzem, sos Roquefort.** 7,-
Mushroom sauce, green pepper sauce, Roquefort sauce.
10. **Sos pieczeniowy.** 5,-
Gravy sauce.
11. **Parmezan.** 6,-
Parmesan cheese.
12. **Pieczywo.** 2,-
Bread.

Sałatki / Salads

1. **Sałatka z pieczonym burakiem** (pieczony burak, brzoskwinia, rukola, czerwona cebula, smażone kawałki camembert, płatki migdałów, miodowo-musztardowy vinaigrette) 22,-
Roasted beetroot salad (roasted beetroot, peach, rucola, red onion, fried camembert, flaked almonds, honey and mustard vinaigrette dressing)
2. **Sałatka z wołowiną** (wołowina, marynowany czosnek, pomidory cocktailowe, mix sałat, papryka jalapeno, cebula, ogórek konserwowy, sos jogurtowy). 26,-
Beef salad (beef, pickled garlic, cocktail tomatoes, lettuce mix, jalapeno pepper, onion, gherkin and yoghurt sauce)
3. **Sałatka „Caprese”** (biała mozzarella, suszone pomidory, świeże pomidory, bazylia, oliwa extra virgin). 16,-
Caprese salad (white mozzarella, dried tomatoes, fresh tomatoes, basil and extra virgin olive oil).
4. **Sałatka „Grecka”** (sałata, ogórek zielony, pomidor, czerwona cebula, oliwki czarne, ser feta, sos vinaigrette). 17,-
Greek salad (lettuce, green cucumber, tomato, red onion, black olives, feta cheese and vinaigrette dressing).
5. **Sałatka „Paryska”** (sałata, pomidor, ogórek zielony, ogórek konserwowy, pieczarki marynowane, szynka, jajko, grillowana pierś z kurczaka, sos vinaigrette) 22,-
Parisian salad (lettuce, tomato, green cucumber, gherkin, pickled mushrooms, ham, egg, grilled chicken breast and vinaigrette dressing).
6. **Sałatka z kurczakiem** (sałata, pomidor, ogórek zielony, gotowane brokuły, grillowany kurczak, migdały, sos bazyliowo-jogurtowy). 21,-
Chicken salad (lettuce, tomato, green cucumber, boiled broccoli, grilled chicken, almonds, basil and yoghurt dressing)
7. **Sałatka z bekonem** (sałata, pomidor, ogórek zielony, świeże pieczarki, ser Brie, czerwona cebula, grillowany boczek i cukinia, sos musztardowo-miodowy). 23,-
Bacon salad (lettuce, tomato, green cucumber, fresh mushrooms, Brie cheese, red onion, grilled bacon, grilled courgette, mustard and honey dressing).

8. **Sałatka z kurczakiem panierowanym** (sałata, pomidor, ogórek zielony, awokado, kurczak panierowany, rzodkiewka, kasztany prażone, grzanki, sos vinaigrette). 26,-
Breaded chicken salad (lettuce, tomato, green cucumber, avocado, radish, roasted chestnuts, breaded chicken, croutons and vinaigrette dressing).
9. **Sałatka z grillowanym łososiem** (mix sałat, pomidor, zielone szparagi, awokado, oliwki czarne, słonecznik, grillowany łosoś, grzanki, sos koktajlowy). 26,-
Grilled salmon salad (lettuce mix, tomato, green asparagus, avocado, black olives, sunflower seeds, grilled salmon, croutons and cocktail dressing).
10. **Sałatka z kozim serem** (świeży szpinak, rukola, kozi ser, granat, pestki dyni, suszone pomidory, zielone szparagi, świeża pomarańcza, sos malinowo-ziolowy). 22,-
Goat cheese salad (fresh spinach, rucola, goat cheese, pumpkin seeds, pomegranate, green asparagus, dried tomatoes, fresh orange, raspberry and herb dressing)

Surówki / Side salads

1. **Surówka ze świeżych buraków z dodatkiem jabłka, ogórka kiszzonego i majonezu.** 7,-
Beetroot salad with apple, pickles and mayonnaise.
2. **Mizeria ze śmietaną.** 7,-
Fresh cucumber and sour cream salad.
3. **Colesław z kalafiora.** 7,-
Cauliflower coleslaw.
4. **Sałata lodowa z sosem winegret.** 6,-
Iceberg lettuce with vinaigrette dressing.
5. **Marchewka z mandarynką.** 6,-
Carrot with mandarin.
6. **Surówka z kiszzonej kapusty.** 6,-
Sauerkraut salad.
7. **Zestaw surówek.** 8,-
A set of salads.
8. **Kapusta czerwona z boczkiem na ciepło.** 8,-
Red cabbage with bacon – served warm.
9. **Warzywa grillowane ze świeżymi ziołami.** 12,-
Grilled vegetables with fresh herbs.
10. **Bukiet warzyw gotowanych** 8,-
A selection of boiled vegetables.



Desery / Desserts

1. **Tiramisu.** 12,-
Tiramisu.
2. **Strudel jabłkowy na ciepło z gałką lodów i sosem waniliowym.** 10,-
Apple strudel – served warm, with a scoop of ice cream and vanilla sauce.
3. **Suflet czekoladowy podany z sorbetem malinowym** 14,-
bitą śmietaną, nutą migdałów prażonych i sosem waniliowym.
Chocolate soufflé served with raspberry sorbet, whipped cream, burnt almonds and vanilla sauce.
4. **Smażone lody w skórce kokosowej, podane na sosach truskawkowym, mango i waniliowym.** 15,-
Ice cream fried in a coconut cover, served on strawberry, mango and vanilla sauces.
5. **Włoskie lody Carpigiani, śmietankowe w wafelku.** 3,-
Italian "Carpigiani" ice cream, cream flavour, served in a cone.
6. **Włoskie lody Carpigiani, śmietankowe z owocami.** 7,-
Italian "Carpigiani" ice cream, cream flavour, served with fruits.
7. **Musli z jogurtem naturalnym i musem truskawkowym.** 8,-
Muesli with natural yoghurt and strawberry mousse.
8. **Musli z jogurtem naturalnym i musem mango.** 8,-
Muesli with natural yoghurt and mango mousse.



Włoskie lody Carpigiani

Lody śmietankowe ... 3 zł

Lody śmietankowe z owocami ... 7 zł

Gorąca kawa z lodami śmietankowymi ... 8 zł



Kawa na wynos
Teraz zapłacisz za
nią tylko 4 zł

Kawa

1. Espresso 5,-
2. Espresso Macchiato 6,-
Espresso z dodatkiem odrobiny spienionego mleka.
3. Espresso Con Panna 6,-
Espresso z dodatkiem bitej śmietany.
4. Doppio 8,-
Podwójne espresso.
5. Kawa czarna 5,-
6. Kawa parzona 6,-
7. Kawa biała- mała 7,-
8. Kawa biała- średnia 9,-
9. Kawa biała- duża 10,-
10. Kawa biała mocna- duża 13,-
Duża kawa biała na podwójnym espresso.
11. Cappuccino 7,-
12. Latte 10,-
13. Latte Macchiato 11,-
Trójwarstwowa kawa na bazie espresso, ze spienionym mlekiem.
14. Mocha 12,-
Espresso z dodatkiem gorącego mleka i czekolady.
15. Kawa Irish 19,-
Czarna kawa z irlandzką whiskey i bitą śmietaną.
16. Kawa Amaretto 12,-
Latte z dodatkiem Amaretto.
17. Kawa Bailey's 13,-
Espresso z dodatkiem gorącego mleka, Bailey's i bitą śmietaną
18. Kawa Cointreau 14,-
Latte z dodatkiem Cointreau.
19. Kawa mrożona 9,-
Kawa mrożona na bazie espresso z bitą śmietaną.
20. Kawa mrożona Frappe 10,-
Kawa mrożona na bazie espresso z galką lodów śmietankowych, kruszonym lodem i bitą śmietaną
21. Kawa z lodami Carpigiani 8,-
Biała lub czarna kawa z włoskimi lodami śmietankowymi.

Napoje gorące

1. Herbata 6,-
czarna, zielona, aromatyzowana lub owocowa
2. Czekolada na gorąco 10,-
biała/ czarna
3. Hot Shot 15,-
Espresso z likierem Galliano i bitą śmietaną
4. White Creme 13,-
Biała czekolada z espresso

Napoje zimne

1. Lemoniada cytrynowa 8,-
Lemonade
2. Lemoniada rabarbarowa (w sezonie letnim) 8,-
Rhubarb lemonade
3. Lemoniada pomarańczowa 8,-
Orange lemonade
4. Coca-Cola 5,-
Klasyczna/ Zero
5. Sprite/ Fanta/ Kinley tonic 5,-
6. Kropla Beskidu 5,-
gazowana/ niegazowana
7. Mrożona herbata 5,-
8. Cappy 5,-
9. Woda mineralna 5,-
gazowana/ niegazowana
10. Perrier 8,-
11. Evian 8,-
12. Bitter Lemon 5,-
13. Red bull/ Red bull sugarfree 10,-

Soki

1. Sok 5,-
Jabłkowy, Truskawkowy, Porzeczkowy, Żurawinowy, Pomarańczowy, Grapefruitowy żółty / rubinowy, Ananasowy, Bananowy, Kaktusowy, Pomidorowy, Mango
2. Wyciskany ze świeżych owoców 0,3 l 10,-
Marchwiowy, pomarańczowy, grapefruitowy
3. Dzbaneq soku (1 litr) 15,-



◀ kawa biała

"Szczęście to po prostu dobre zdrowie i zła pamięć."

E. Hemingway

Mixed drinks

- | | | |
|--|--------|------|
| 1. Bacardi Breezer | 0,35 l | 10,- |
| <i>Orange, lime, watermelon, pineapple</i> | | |
| 2. Smirnoff Ice | 0,35 l | 10,- |

Vermouth

- | | | |
|---|--------|-----|
| 1. Martini | 100 ml | 9,- |
| <i>Extra Dry, Bianco, Rosso, Rosato</i> | | |

Piwa

BUTELKOWE

- | | | | |
|--|---|--------|------|
|  | 1. Affligem Blonde | 0,3 l | 9,- |
|  | 2. Desperados | 0,4 l | 8,- |
|  | 3. Desperados Red | 0,4 l | 8,- |
|  | 4. Brackie Pils | 0,5 l | 8,- |
|  | 5. Heineken | 0,3 l | 7,- |
|  | 6. Żywiec | 0,5 l | 8,- |
|  | 7. Żywiec Szampańskie | 0,5 l | 8,- |
|  | 8. Żywiec Białe | 0,5 l | 10,- |
|  | 9. Żywiec Bock | 0,5 l | 8,- |
|  | 10. Żywiec Porter | 0,3 l | 8,- |
|  | 11. Żywiec Saison | 0,5 l | 8,- |
|  | 12. Żywiec Marcowe | 0,5 l | 8,- |
|  | 13. Specjal | 0,5 l | 8,- |
|  | 14. Leżajsk Chmielowe | 0,5 l | 8,- |
|  | 15. Cydr Strongbow Gold Apple | 0,33 l | 8,- |
|  | 16. Cydr Strongbow Dark Fruit | 0,33 l | 8,- |
|  | 17. Warka Strong | 0,5 l | 8,- |
|  | 18. Warka Radler cytryna | 0,5 l | 8,- |
|  | 19. Warka Radler gruszka + jabłko | 0,5 l | 8,- |
|  | 20. Warka Radler czarna porzeczka + limonka | 0,5 l | 8,- |

PIWA BEZALKOHOLOWE

- | | | | |
|---|-----------------------------|--------|-----|
|  | 21. Żywiec bezalkoholowy | 0,33 l | 7,- |
|  | 22. Żywiec bezalkoholowy | 0,5 l | 7,- |
|  | 23. Warka Radler cytryna 0% | 0,5 l | 8,- |

LANE

- | | | | |
|---|--------------------------------|--------|------|
|  | 24. Żywiec | 0,5 l | 8,- |
|  | 25. Żywiec | 0,3 l | 6,- |
|  | 26. Żywiec APA | 0,5 l | 9,- |
|  | 27. Żywiec APA | 0,3 l | 7,- |
|  | 28. Heineken | 0,5 l | 9,- |
|  | 29. Heineken | 0,3 l | 7,- |
|  | 30. Paulaner | 0,5 l | 12,- |
|  | 31. Paulaner | 0,3 l | 10,- |
|  | 32. EB | 0,5 l | 8,- |
|  | 33. EB | 0,3 l | 6,- |
|  | 34. Mastne Cieszyńskie | 0,5 l | 9,- |
|  | 35. Mastne Cieszyńskie | 0,3 l | 7,- |
|  | 38. Double IPA Cieszyńskie | 0,5 l | 12,- |
|  | 39. Double IPA Cieszyńskie | 0,3 l | 10,- |
|  | 36. Guinness | 0,5 l | 15,- |
|  | 37. Guinness | 0,25 l | 9,- |
|  | 40. Wino musujące „Zimny Drań” | 150 ml | 8,- |

Wszystkie piwa lane
dostępne są również w pojemności 200 ml.

Sok do piwa (malinowy lub imbirowy) - 1,-

Skomponuj swoje piwo!

Monin: Czarna Jeżyna, Czarna Porzeczka, Kokosowy, Creme Brulle, Żurawinowy, Pomarańczowy, Ogórkowy, Cynamonowy, Kwiat Czarnego Bzu, Zielone Jabłko, Grenadina, Jaśmin, Macaroon, Mirabelle, Wiśnia, Mango, Gruszka, Różowy Grejfrut, Brzoskwinia, Maracuja, Pikantny, Specoolos, Tiramisu, Biała Brzoskwinia, Arbut, Dzika Truskawka, Wanilia



Wódki

1. Stock Prestige	40 ml	7,-
2. Stock Prestige Citron	40 ml	7,-
3. Stock Prestige Cranberry	40 ml	7,-
4. Stock Prestige Grapefruit	40 ml	7,-
5. Wyborowa	40 ml	7,-
6. Absolut Blue	40 ml	9,-
7. Absolut Vanilia	40 ml	9,-
8. Absolut Kurant	40 ml	9,-
9. Absolut Ruby Red	40 ml	9,-
10. Absolut Pears	40 ml	9,-
11. Absolut Citron	40 ml	9,-
12. Finlandia Cranberry	40 ml	9,-
13. Finlandia Redberry	40 ml	9,-
14. Finlandia Mango	40 ml	9,-
15. Finlandia Lime	40 ml	9,-
16. Finlandia Grapefruit	40 ml	9,-
17. Finlandia Black Currant	40 ml	9,-
18. Finlandia Spices	40 ml	9,-
19. Finlandia Platinum	40 ml	12,-
20. Grey Goose	40 ml	15,-
21. Smirnoff Vladimir	40 ml	7,-
22. Smirnoff Black	40 ml	9,-

Wódka 0,5 litra

W super cenie- 70 zł.

Absolut/Finlandia 0,7 litra

Wódka premium za 140 zł.

Wódki aperitifowe

1. Ricard/Pernod	20 ml	5,-
2. Campari Bitter	40 ml	8,-
3. Underberg	20 ml	10,-
4. Jägermeister	40 ml	9,-
5. Fernet-Branca	40 ml	9,-
6. Sambuca white	40 ml	10,-

Wódki gatunkowe

1. Becherovka	40 ml	9,-
2. Żubrówka	40 ml	7,-
3. Cytrynówka	40 ml	7,-
4. Żołądkowa Gorzka	40 ml	7,-
<i>tradycyjna, miętowa, miodowa, czarna wiśnia</i>		
5. Krupnik	40 ml	7,-
6. Soplica	40 ml	7,-
<i>wiśniówka, pigwówka, orzech laskowy</i>		



Cognac/Armagnac/Brandy

1. Hennessy XO	40 ml	50,-
2. Hennessy Fine de Cognac	40 ml	15,-
3. Stock	40 ml	9,-
4. Calvados Papedoux Fine	40 ml	15,-
5. Metaxa *****	40 ml	12,-
6. Metaxa *****	40 ml	21,-
7. Metaxa Reserve	40 ml	25,-



Cygara

Uwielbiane i namiennie palone przez m.in Hemingwaya, Churchilla czy Fidela Castro.

Nie musisz jechać na Kubę aby zapalić świetne cygaro, zrób to w naszym lokalu.

O szczegóły zapytaj obsługę.

Whisky/ey

W naszej ofercie posiadamy szeroki asortyment whisky/ey, który można znaleźć w osobnej karcie menu.

Tequila

- | | | |
|--|-------|------|
| 1. Tequila | 40 ml | 12,- |
| <i>Silver, gold</i> | | |
| 2. Tequila premium | 40 ml | 18,- |
| <i>Silver, reposado gold, añejo gold</i> | | |

Rum

- | | | |
|-----------------------------------|-------|------|
| 1. Bacardi Superior | 40 ml | 10,- |
| 2. Bacardi Oakheart | 40 ml | 10,- |
| 3. Havana Club 7 Años | 40 ml | 13,- |
| 4. Dictador Ultra Premium 12 | 40 ml | 14,- |
| 5. Dictador Distillery Icon 20 | 40 ml | 22,- |
| 6. Dictador XO Insolent | 40 ml | 33,- |
| 7. Captain Morgan | 40 ml | 10,- |
| 8. Havana Club Seleccion de Maes. | 40 ml | 20,- |

Gin

- | | | |
|--------------------|-------|------|
| 1. Gordon's | 40 ml | 7,- |
| 2. Beefeater | 40 ml | 9,- |
| 3. Bombay Sapphire | 40 ml | 10,- |

Likiery

- | | | |
|--------------------------|-------|-----|
| 1. Drambule | 20 ml | 6,- |
| 2. Malibu | 20 ml | 4,- |
| 3. Kahlua | 20 ml | 4,- |
| 4. Advocat | 20 ml | 4,- |
| 5. Amaretto | 20 ml | 4,- |
| 6. Bailey's- Irish Cream | 20 ml | 4,- |



- | | | |
|---------------------|-------|------|
| 7. Cointreau | 20 ml | 6,- |
| 8. Passoa | 20 ml | 4,- |
| 9. Southern Comfort | 20 ml | 5,- |
| 10. Grand Marnier | 20 ml | 8,- |
| 11. Chambord | 20 ml | 6,- |
| 12. Frangelico | 20 ml | 5,- |
| 13. Archers | 20 ml | 4,- |
| 14. Bellabomba | 40 ml | 8,- |
| 15. Bénédictine Dom | 20 ml | 12,- |

Champion's drinks

- | | |
|--------------------------------|------|
| 1. Wind of Lahti | 16,- |
| <i>wódka</i> | |
| <i>likier Southern Comfort</i> | |
| <i>likier Peach</i> | |
| <i>sok cytrynowy</i> | |
| <i>sok ananasony</i> | |
| <i>syrop Blue Curaçao</i> | |
| 2. Hobbit | 12,- |
| <i>wódka</i> | |
| <i>Campari</i> | |
| <i>likier Grand Marnier</i> | |
| <i>sok cytrynowy</i> | |
| <i>syrop Passionfruit</i> | |
| 3. Friendship | 14,- |
| <i>Campari</i> | |
| <i>likier Passoa</i> | |
| <i>sok pomarańczowy</i> | |
| <i>sok cytrynowy</i> | |
| <i>pół brzoskwini</i> | |
| 4. Kiss of forgiveness | 12,- |
| <i>wódka mandarynkowa</i> | |
| <i>likier Blue Curaçao</i> | |
| <i>likier Peach</i> | |
| <i>sok cytrynowy</i> | |
| <i>sok ananasony</i> | |
| 5. Czerwona planeta | 18,- |
| <i>wódka</i> | |
| <i>Red Orange</i> | |
| <i>Campari</i> | |
| <i>syrop Grenadine</i> | |
| <i>sok cytrynowy</i> | |
| <i>Angostura Bitter</i> | |
| <i>sok pomarańczowy</i> | |

6. Excalibur 17,-

Campari
likier Passoa
likier Creme de bananes
sok pomarańczowy
sok brzoskwinowy

Siedem grzechów**1. Pycha 17,-**

wódka
likier Peach
likier Blue Curaçao
sok cytrynowy
sok ananasowy
Orange Bitter

2. Chciwość 17,-

wódka Absolut Citron
likier Cointreau
Martini Extra Dry
sok cytrynowy
Kinley Tonic

3. Żądza 17,-

wódka Absolut Citron
likier Cointreau
Red Orange
sok cytrynowy

4. Zazdrość 17,-

wódka
likier Cointreau
likier Peach
sok cytrynowy
sok pomarańczowy
Orange Bitter

5. Łakomstwo 17,-

wódka
likier Creme de cacao
likier Amaretto
czekolada w proszku
śmietanka

6. Gniew 17,-

wódka Absolut Citron
likier Cointreau
syrop cukrowy
sok cytrynowy
mrożone truskawki

7. Lenistwo 17,-

wódka
likier Pisang Ambon
sok cytrynowy

Mojito's**1. Mojito 16,-**

rum
ćwiartki limonki
liście mięty
syrop cukrowy
woda sodowa

2. Grande Mojito 26,-

rum
ćwiartki limonki
liście mięty
syrop cukrowy
woda sodowa

3. Wyborjito 14,-

wódka
ćwiartki limonki
liście mięty
syrop cukrowy
woda sodowa

4. Becherjito 16,-

Becherovka
ćwiartki limonki
liście mięty
syrop cukrowy
woda sodowa

5. Secret Garden 18,-

wódka Absolut Citron
ćwiartki limonki
liście mięty
owoce leśne
syrop cukrowy
woda sodowa



Caipirinho's

1. **Caipirihna** 14,-
Cachaça
ćwiartki limonki
brązowy cukier
2. **Grande Caipirihna** 21,-
Cachaça
ćwiartki limonki
brązowy cukier
3. **Caipiroska** 11,-
wódka
ćwiartki limonki
brązowy cukier
4. **Strawpiroska** 11,-
wódka
mrożone truskawki
brązowy cukier
5. **Cranpiroska** 12,-
wódka Finlandia Cranberry
ćwiartki limonki
brązowy cukier

Whisko's

1. **Manhattan** 16,-
Jack Daniel's
Martini Rosso
Angostura Bitters
2. **Godfather** 16,-
Ballantine's Finest
likier Amaretto
3. **New York Sour** 16,-
Jim Beam Rye
sok cytrynowy
syrop cukrowy
białko
czerwone wino



Hemingway uwielbiał nie tylko whisky ale również rozmaite cocktaile. Podczas pobytu na Kubie najczęściej rozkoszował się smakiem mojito w 'La Bodeguita del Medio'.

Brando's

1. **Alexander** 12,-
Brandy
likier Creme de cacao
śmietanka

Vodko's

1. **Black Russian** 10,-
wódka
likier Kahlua
2. **White Russian** 11,-
wódka
likier Kahlua
śmietanka
3. **Cosmopolitan** 16,-
wódka Absolut Citron
likier Cointreau
sok żurawinowy
sok z limonki
4. **Bloody Mary** 13,-
wódka
sok pomidorowy
sok cytrynowy
przyprawy
5. **Sex on the beach** 15,-
wódka
likier Malibu
likier Peach
sok pomarańczowy
syrop Cranberry
6. **Zmierzch** 14,-
wódka mango
Jägermeister
syrop Spicy
sok wyciskany z pomarańczy
Tabasco
cynamon
7. **Long Island Ice Tea** 27,-
wódka
rum Havana Club
gin Seagram's
tequila
likier Cointreau
sok pomarańczowy
sok cytrynowy
Coca-Cola

8. **Egoist** 22,-
wódka mango
likier Blue Curaçao
likier Southern Comfort
syrop Fruit de la Passion
sok pomarańczowy
9. **Ernest** 19,-
wódka Absolut Citron
likier Blue Curaçao
likier Peach
sok cytrynowy
sok pomarańczowy
10. **Podrywacz** 22,-
wódka Absolut Citron
Campari
likier owocony
likier Passoa
likier Peach
sok pomarańczowy

Gino's

1. **Singapore Sling** 21,-
gin
likier Cherry Brandy
likier Cointreau
sok ananas
sok cytrynowy
syrop Grenadine
2. **Million Dollar Cocktail** 15,-
gin
Martini Bianco
Martini Extra Dry
sok ananasowy
Angostura Bitters
3. **Martini Cocktail** 12,-
gin
Martini Extra Dry
olivki



Rumo's

1. **Bacardi cocktail** 12,-
rum
sok cytrynowy
syrop Grenadine
2. **Daiquiri** 12,-
rum
sok cytrynowy
syrop cukrowy
3. **Frozen Daiquiri** 12,-
rum
sok cytrynowy
syrop cukrowy
kruszony lód
4. **Strawberry Daiquiri** 14,-
rum
sok cytrynowy
syrop cukrowy
mrożone truskawki
5. **Banana Daiquiri** 14,-
rum
sok cytrynowy
syrop cukrowy
banan
6. **Cuba Libre** 14,-
rum
Coca-Cola
limonka
7. **Piña Colada** 15,-
rum
sok ananasowy
syrop kokosowy
śmietanka
8. **Mai Tai** 18,-
rum jasny
rum Captain Morgan
syrop Amaretto
likier Triple Sec
sok cytrynowy

“By zachować szacunek do samego siebie, lepiej zniechęcić do siebie ludzi postępując zgodnie ze swoim sumieniem, niż zjednywać ich sobie robiąc to co uważamy za niewłaściwe.”

E. Hemingway

Tequilo's

1. **Margarita** 17,-
tequila silver
likier Triple Sec
sok cytrynowy
2. **Strawberry Margarita** 18,-
tequila silver
likier Triple Sec
mrożone truskawki
sok cytrynowy
3. **Matador** 12,-
tequila silver
sok ananasy
sok cytrynowy
4. **Tequila Sunrise** 17,-
tequila silver
sok pomarańczowy
syrop Grenadine
5. **Tequila Boom Boom** 8,-
tequila silver
sprite



Liquoro's & Shoto's

1. **B-52** 14,-
likier Kahlua
likier Bailey's
likier Triple Sec
2. **Kamikadze o smaku:** 12,-
bananowym, czereśniowym, grapefruit, jabłkowym
wódka
sok
sok cytrynowy
syrop
3. **Wściekły pies** 8,-
wódka
syrop malinowy
Tabasco
4. **Chupa Chups** 12,-
likier Malibu
limonka
Coca-Cola
Angostura Bitters

Softo's

1. **Smoothie szpinak - jabłko** 12,-
liście szpinaku
1/2 jabłka
sok pomarańczowy
syrop ogórek
marakujja
2. **Smoothie mango - rukola** 12,-
mus z mango
liście rukoli
sok grejpfrutowy
syrop pomarańczowy
3. **Smoothie gruszka - pietruszka** 12,-
gruszka
nać pietruszki
sok pomarańczowy
syrop gruszkowy
4. **Pink elephant** 8,-
sok grapefruitowy
sok ananasy
sok cytrynowy
syrop Grenadine
Kinley Tonic

5. Tonic Fresh 8,-

sok pomarańczowy
sok ananasowy
sok cytrynowy
syrop Grenadine
Kinley Tonic

6. Strawberry Hemingway 8,-

sok ananasowy
sok cytrynowy
mrożone truskawki

7. Blue Banana 9,-

sok pomarańczowy
sok ananasowy
sok cytrynowy
syrop bananowy
syrop Blue Curaçao
pół banana

8. Blue Hawaii 9,-

sok pomarańczowy
sok ananasowy
sok grapefruitowy
syrop Blue Curaçao

9. Grande titas 12,-

purée Passionfruit
sok pomarańczowy
sok ananasowy
lody waniliowe
mleko

10. Cameliera 12,-

purée Passionfruit
sok grapefruit
sok ananasowy
sok kaktus
sok cytrynowy
ćwiartki pomarańczy
woda gazowana

11. Velvet berries 8,-

purée Forestfruits
sok żurawinowy
śmietanka
mleko

12. Mojito Free 10,-

ćwiartki limonki
liście mięty
syrop cukrowy
woda sodowa

13. Orangelada 10,-

ćwiartka pomarańczy
ćwiartka limonki
brązowy cukier
woda sodowa



W 1960 odbył się konkurs wędkarski, w którym pisarz przegrał z Fidelem Castro. Trzeba nadmienić, że był to pierwszy raz gdy dyktator łowił na otwartym morzu. W ten sposób Hemingway uniknął pierwszej próby konfiskaty swojego majątku.

14. Chocolate Deluxe 10,-

czekolada w proszku
lody waniliowe
mleko
syrop cukrowy
cynamon
bita śmietana

15. Milkshake truskawkowy/bananowy 10,-

mrożone truskawki/banany
lody waniliowe
mleko
syrop cukrowy
bita śmietana

16. Chiquita punch 8,-

sok bananowy
sok pomarańczowy
śmietanka
syrop Grenadine
syrop bananowy

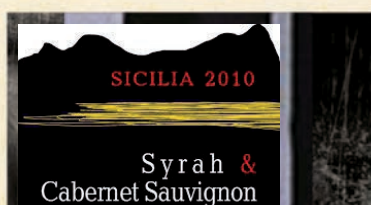


Wina różowe



1. **Sinfonia Tempranillo Rosado** półwytrawne 750 ml 70,-
Vino de La Tierra de Castilla 100 ml 10,-
Delikatne, hiszpańskie, różowe wino o świeżym zapachu truskawek i porzeczki. Usta ekspresyjne szczodre z gładkimi taninami. Idealne do picia samo w upalne dni, ale też uzupełni smak ryb, sałatek oraz potraw z grillowanym, białym mięsem.

Wina czerwone



1. **Sinfonia Tempranillo Tinto** wytrawne 750 ml 70,-
Vino de La Tierra de Castilla 100 ml 10,-
Miękkie, hiszpańskie, czerwone wino z nutami wiśni i fiołków z zaokrąglonymi słodkawymi taninami. Jego intensywny kolor uzyskano ze szczepu tempranillo. Znakomite w połączeniu z czerwonymi mięsami, serami, pastami. Świetne towarzystwo dla Tortilli.
2. **Tierra Nueva Tradición Cabernet Sauvignon** 750 ml 70,-
D.O. Valle del Rapel wytrawne 100 ml 10,-
Intensywne, chilijskie wino z akcentami pieprzu i łagodnymi akcentami czerwonych, ciemnych owoców. Klasyczne cabernet sauvignon. W smaku bujne, ale harmonijne z typowymi taninami. Znakomite do serów, past, czerwonych mięs oraz wszelkich dań z grillowanymi przysmakami.
3. **SJ Apalta Varietal Merlot** wytrawne 750 ml 70,-
D.O. Valle del Rapel 100 ml 10,-
Ekspresyjne, chilijskie delikatnie wytrawne wino. Dojrzałe i pikantne z aromatami śliwek, jeżyn i gorzkiej czekolady. W ustach akcenty słodkich owoców z przyjemnym posmakiem i długim finiszem. Bardzo dobre w towarzystwie białych i czerwonych mięs. Doskonale do serów, past i pikantnych potraw.
4. **Parrotfish Pinotage** półwytrawne 750 ml 70,-
Western Cape Olifants River 100 ml 10,-
Intensywnie owocowe, południowo afrykańskie wino o aromacie truskawek oraz malin. Smak z nutką wiśni i niuansiem dojrzałego banana oraz typową dymną nutą szczepu Pinotage. Wino półwytrawne idealne do wszelakich dań mięsnych jak i grillowanych warzyw oraz past i serów.
5. **Cataldo Syrah/Cabernet Sauvignon** wytrawne 750 ml 70,-
IGT Sicilia
To sycylijskie wino, o korzennym bukietcie, z nutkami pieprzu oraz dojrzałych fig i goździków. Soczyste o pełnej strukturze, ale bardzo przyjemnym, świeżym smaku i pełnym finiszu. Świetne do picia jako samo. Rewelacyjnie komponuje się z wędlinami, serami jak i soczystymi mięsami.
6. **Conde de Alicante Sell Tinto** półsłodkie 750 ml 70,-
Tierra 100 ml 10,-
Delikatne czerwone półsłodkie hiszpańskie wino. Znakomity zapach czerwonych owoców, potwierdzony delikatnym smakiem. Znakomity balans kwasowości do odpowiedniej słodczy. Polecane samo jak i do deserów oraz serów pleśniowych.

Wina białe



1. **Sinfonia Verdejo Blanco** *delikatnie wytrawne* 750 ml **70,-**
Vino de La Tierra de Castilla 100 ml **10,-**

Soczyste owocowe, hiszpańskie wino ze szczepu Verdejo. Harmonijne na podniebieniu, rześkie z nutą agrestu. Lekko wytrawne. Świetne na upalne dni, do sałatek oraz dań rybnych. Znakomite do drobiu.

2. **Cataldo Sauvignon Blanc** *wytrawne* 750 ml **70,-**
IGT Sicilia 100 ml **10,-**

Znakomite sycylijskie wino. Bukiet egzotycznych owoców z akcentami jabłek. W ustach czyste i mineralne z długim przyjemnym wykończeniem. Doskonale jako aperitif, ale pasuje również do past, potraw z ryb jak i drobiu.

3. **IL Vignale Pinot Grigio** *wytrawne* 750 ml **70,-**
IGT Veneto

Włoskie wino wytwarzane z gron Pinot Grigio oferuje rycynowy kolor i rasony bukiet z akcentami gruszek, jabłek i białych kwiatów. W ustach wytrawne, pełne orzeźwiające z przejmującym zakończeniem. Znakomicie dopełniające swoim smakiem sałatki, potrawy z ryb i drobiu.

4. **Dry River Chardonnay** *wytrawne* 750 ml **70,-**
Legacy Wines 100 ml **10,-**

To australijskie wino, jest bogate w nuty melona i tropikalnych owoców. W ustach pełne krągłe z miękką strukturą i akcentami brzoskwiń oraz długim, czystym i wyrazistym finiszem. Doskonale komponuje się z drobiem, rybami i kuchnią wegetariańską.

5. **Croix de Marsan Moelleux** *półslodkie* 750 ml **70,-**
A.O.C. Bordeaux 100 ml **10,-**

Francuskie znakomite półslodkie wino z słynnego region Bordeaux. Łagodne, delikatne, kwiatowe niosące ze sobą aromaty miodu i rodzynek. Wino o zwiędłej jedwabistej słodyczy. Znakomite do deserów jak i serów pleśniowych oraz delikatnych sałatek.

6. **Luis Paez Cedro Pale Cream** *słodkie* 50 ml **6,-**
D.O. Jerez

Przepyszne hiszpańskie słodkie wino. Łączy w sobie zarówno aromaty świeżych owoców jak i suszonych daktyli, fig i rodzynek. Do picia samo jak i dopełni smak lodów i ciast, a w szczególności tiramisu i strudla.



“Warto pamiętać, że jest pięć powodów do picia: przybycie przyjaciela, obecne lub przyszłe pragnienie, doskonałość wina, oraz każdy inny powód.”

Łacińskie przysłowie



Wina Chorwackie



1. Grasevina Antunović

Białe - wytrawne 750 ml 100,-
100 ml 15,-

To świeże, aromatyczne, harmonijne i miękkie wino o słomkowo-żółtym kolorze, zielonej refleksji, z mnóstwem smaków owocowych (zielone jabłko) i kwiatowych. Winogrona dojrzewają w winnicach Erdut.

Jego gorycz i mineralność oddają charakter regionu nad rzeką Dunaj. Wino to pasuje do wielu potraw z mięsa i ryb, a często jest pijany z lokalną specjalnością o nazwie FIS-papryki (gulasz rybny). Najlepiej podawać w temperaturze pomiędzy 10 i 12 ° C



2. Belje Premium Pinot Noir

Czerwone - półwytrawne 750 ml 120,-
100 ml 18,-

Pinot Crni jest potężnym, ciepłym i nowoczesnym winem o ciemnym, rubinowym kolorze. Dominuje złożony i piękny bukiet dojrzałych malin, żurawiny i śliwek. W smaku jest przyjemne, zaokrąglone o ładnej strukturze tanin.

Na podniebieniu wino jest czyste, miękkie i przyjemnie gorzkie, z wielką kwasowością o długim finiszu. Zalecane do pieczonych mięs i dojrzałych serów. Najlepiej podawać schłodzone w 18 stopni Celsjusza.



3. Belje Premium Cebernet Sauvignon - Merlot

750 ml 110,-
Czerwone - wytrawne 100 ml 16,-

Wino to ma głęboki rubinowy kolor, posiada aromaty przypominające ciemne owoce i kakao. Wino jest harmonijne, miękkie, nieco pikantne z aksamitnymi taninami. Wino jest eleganckie i doskonale wyważone. Zalecane do potraw z czerwonego mięsa, dziczyzny, dojrzałych serów i kulen (fermentowana lokalna, chorwacka kielbasa). Najlepiej podawać schłodzone w 16 - 18 stopni Celsjusza.



4. Vina Laguna Muskat Žuti

Białe - półsłodkie 500 ml 60,-
100 ml 12,-

Muscat Žuti to półsłodkie wino, o pełnym i dzikim bukiecie kwiatów, którego winorośl dojrzewa na wzgórzach miasta Votovin na Istrii. Najlepiej smakuje w towarzystwie świeżych deserów owocowych. Podawać w temperaturze pomiędzy 9 i 11 ° Celsjusza.



5. Vina Laguna Malvazija

Białe - wytrawne 750 ml 70,-
100 ml 10,-

Wino o charakterystycznym kwiatowym i owocowym aromacie. Idealnie komponuje się z lekkimi zakaškami, makaronami lub risotto. Wzbogaca smak białego mięsa ryby i owoców morza. Najlepiej podawać w temperaturze pomiędzy 9 i 11 ° Celsjusza.

Mit jeder Zeile gegen die Angst

■ Zeit Online

Als Ernest Hemingway am Morgen des 2. Juli 1961 beide Läufe eines Jagdgewehrs gegen die Stirn richtete, war er ein Schriftsteller geworden, der glaubte, die Fähigkeit zum Schreiben verloren zu haben. Seine einst mit Grandezza herausposaunte pathetische Floskel "Ein Mann kann vernichtet, aber nicht besiegt werden", hatte plötzlich für ihn selbst ihre oft beschworene Gültigkeit verloren. Mit den Zehen seines rechten Fußes drückte er ab.

Schon vor seinen letzten Lebensstunden hatte Hemingway zurückgezogen in seine Erinnerungen gelebt. Er muss gespürt haben, was er dem Rumschmuggler Harry Morgan, dem Romanhelden aus *Haben und Nichthaben* (1937) sagen ließ: "Alleine hast Du keine Chance!"



Und Hemingway, bei seinem Selbstmord 62 Jahre alt, muss sich ziemlich alleine gefühlt haben – eingesperrt in seinem eigenen Ruhm wie ein Sträfling hinter Zellenmauern. Ein Opfer seiner Großmannsucht und seines Männlichkeitswahns, ausgebrannt und zum traurigen Verwalter seiner eigenen Legende geworden. Er, der vier Frauen und drei Söhne hatte und den Zauber des gegliückten Augenblicks zwischen Mensch und Natur in seinen Büchern zu beschwören vermochte wie kaum ein anderer.

Seine Romane Wem die Stunde schlägt, Fiesta, Die Grünen Hügel Afrikas, In einem anderen Land oder Inseln im Strom bewahren die Geschichten des lebenshungrigen Einzelgängers. Der es liebte, "draußen auf Booten zu sein, in Sätteln zu sitzen, zu beobachten, wie Schnee kommt, zu beobachten, wie er

verschwindet, Regen auf einem Zelt zu hören, zu wissen, wo ich finden kann, was ich will." Der opulente, soeben in der Zürcher Edition Olms erschienene und von der Hemingway-Enkelin Mariel Hemingway herausgegebene Band Ernest Hemingway in Bildern und Dokumenten zeichnet das Leben des Schriftstellers in zum Teil bisher noch nicht gesehen Fotografien und Dokumenten nach.

Und blättert man den gut 200 Seiten starken Bildband durch, erschließt sich einem der Geist jenes Mannes, der das Skilaufen in Vorarlberg und das Forellenfischen im Schwarzwald ebenso liebte wie die Stierkämpfe in Spanien oder das Leben im Paris der Gertrude Stein – mit James Joyce, Ezra Pound und all den anderen, die in den frühen Zwanzigern zur sogenannten "Lost Generation" zählten. Vor allem legt der Band Hemingways Wurzeln frei. Indem er in privaten Bildern seine frühesten Initiationen zeigt: Da sehen wir den jungen Schlacks, wie er, durchs aufgeschossene Gras hindurch fotografiert, in einer Wiese liegt und schreibt, sehen ihn beim Fischen mit dem Vater und bei ersten Schießübungen.

Pfadfinderhafte Formeln wie "Das Leben ist der größte Linkshänder, den wir kennen" oder "Die Gesetze der Prosaschreiberei sind so unwandelbar wie die des Flugs, der Mathematik und der Physik" ziehen sich wie ein roter Faden durch das wechselvolle Leben des Literaturnobelpreisträgers. Sie haben Generationen von nachrückenden Schriftstel-

lern inspiriert. Blättert man aber durch den Bildband, so beschleicht einen das Gefühl, Momentaufnahmen eines Menschen vor Augen zu haben, der oft vor dem einen, immer gleichen Gegner auf der Flucht war – und gegen den er mit jeder Zeile angeschrieben hat: die Angst. Hemingway, der Boxer, Fischer und Großwildjäger, sagte bis zuletzt aus tiefer Überzeugung, "dass das Schreiben das Härteste ist, was es gibt".

Es ekle ihn an, schreibt Hemingway 1925 in einem Brief an F. Scott Fitzgerald. "Aber da ich mir aus nichts so viel mache, werde ich weiter schreiben." Und er wird weiter schreiben, wird Romane schaffen, die ihn ganz nach oben bringen und ihm ein Leben ermöglichen, das selbst etwas von einer guten Hemingway-Story hat: Der Geschichte vom Dasein eines unter anderen mit dem Talent zur Demut gesegneten Mannes, der sich ruhelos in Ehe- und reale Kriege stürzt, um im Angesicht des Scheiterns oder des Todes die eigene Lebendigkeit zu spüren.

"Wir wissen, dass der Krieg schlecht ist", schrieb Hemingway nach Beendigung des Spanischen Bürgerkriegs an seinen russischen Übersetzer Iwan Kaschkin. "Und es ist doch manchmal notwendig, zu kämpfen."

Von diesen und anderen Kämpfen an der Front des Lebens, der Liebe und der Worte erzählt der vorliegende Band. Nicht nur für Hemingway-Fans, sondern auch für all jene, welche die Literatur und ihre gefallenen Helden lieben.

Hemingway en La Habana

■ Pedro Rojas

A partir de 1938, año en que el escritor norteamericano Ernest Hemingway visitara por primera vez la capital cubana, la ciudad se convirtió para él en un sitio ideal para vivir.

Primero fue en el hotel Ambos Mundos, donde escribió su novela Por quién doblan las campanas. Más tarde fijó definitivamente su hogar habanero al comprar la finca Vigía, en San Francisco de Paula, donde ya existía una hermosa residencia construida el pasado siglo por un arquitecto catalán.

Allí vivió los últimos 22 años de su estancia cubana. Hoy, aquella casa se ha convertido en uno de los museos más visitados de Cuba, al que acuden numerosas personas cada día para conocer de cerca la vida del famoso escritor nacido el 21 de julio de 1899 en Oak Park.

Ubicado en la finca Vigía, el Museo Hemingway es un lugar atípico, pues su puertas no tienen que abrirse para que el visitante pueda escudriñar en cada uno de sus rincones.

Diez ventanas distribuidas a lo largo de sus paredes permiten contemplar todo el interior. Decenas de fetiches y armas africanos, cabezas de animales salvajes disecadas, armas de caza, cerámicas, anzuelos, varas de pescar y, por supuesto, cientos de libros y revistas.



Todo lo que allí se muestra se conserva en el mismo lugar en que Hemingway lo dejó al partir de Cuba en 1960, cuando ya se sentía muy enfermo. Tal parece como si el escritor, cuyo centenario se celebra en 1999, fuera a regresar en cualquier momento.

A pesar de que Ernest Hemingway vivió más de dos décadas en la Vigía, su presencia en Cuba no puede conservarse encerrada solamente en las habitaciones de aquella casa.

Su huella se ha hecho real en muchos otros lugares de la isla que visitaba asiduamente: Cayo Paraíso, en la costa norte de Pinar del Río; Cojimar, al este de La

Habana, donde atracaba su yate Pilar; en los bares de la Bodeguita del Medio y El Floridita, donde una silla, una foto o una simple firma en la pared constituyen su ámbito vivo.

La mejor demostración de que Hemingway fue un hombre querido entre quienes lo conocieron aquí, es un sencillo parque y un busto del creador de El viejo y el mar, levantados con el esfuerzo popular en Cojimar. Todos los años, muchos acuden allí para rendirle tributo a Papá Hemingway, como le llamaban.

designed by:
Patrik Galuszka

Hemingway's World War II

■ greatestgeneration

In 1942 Ernest Hemingway agreed to edit *Men at War*, an anthology of the best war stories of all time. With the United States now at war, Hemingway remarked in the introduction: "The Germans are not successful because they are supermen. They are simply practical professionals in war who have abandoned all the old theories and who have developed the best practical use of weapons and tactics. It is at that point that we can take over if no dead hand of last-war thinking lies on the high command."

Not one to sit about or practice the "dead hand of last-war thinking," Hemingway, living in Cuba when the war broke out, took it upon himself to patrol the Caribbean for German U-boats.

Hemingway accompanied American troops as they stormed to shore on Omaha Beach—though as a civilian correspondent he was not allowed to land himself.

Hemingway led a controversial effort to gather military intelligence in the village of Rambouillet and, with military authorization, took up arms himself with his small band of irregulars.

Edited and photo by:

Aleksander Małek

Kamil Krawczyk

www.illusionstudio.pl

