



MISTRZ I MAŁGORZATA
RESTAURACJA

MENU

Ostatnie zamówienia kuchnia przyjmuje
30 min. przed planowanym zamknięciem.

Last orders are accepted
30 minutes before the planned closure.

„WSZYSTKO BĘDZIE, JAK BYĆ POWINNO,
TAK JUŻ JEST URZĄDZONY ŚWIAT.”

„EVERYTHING WILL BE AS SHOULD BE,
THAT’S HOW THE WORLD WORKS.”

Do grup od 8 osób doliczana jest opłata serwisowa
w postaci 10% od całości zamówienia.

For groups of 8 or more people
a 10% service fee is added to the total order.



TATAR Z ŁOSOSIA

/ SALMON TARTARE / TARTAR DE SALMÓN

Łosoś (100 g), kapary, oliwki, ogórek kompresowany, marynowana cebula, szczypior, żel cytrynowy, chipsy z jarmużu, prasowane pieczywo.

Salmon(100 g), capers, olives, compressed cucumber, pickled onion, chives, lemon gel, kale chips, pressed bread.

Salmón (100g), alcaparras, aceitunas, pepino comprimido, cebolla en escabeche, cebollino, gel de limón, chips de col rizada, pan prensado.

39,00 zł



CARPACCIO AZAZELLA Z JELENIA

/ DEER CARPACCIO / CARPACCIO DE CIERVO

Jeleń (100 g), oliwa ziołowa, rukola, ser emilgrana, wiśnie w brandy, pieczywo, masło, posypka z suszonych grzybów

Deer (100 g), herb oil, rucola, emilgrana cheese, cherries in brandy, bread, butter, a sprinkle of dried mushrooms

Ciervo (100 g), aceite de hierbas, rúcula, queso emilgrana, cerezas en brandy, pan, mantequilla y humo, una pizca de champiñones secos

39,00 zł



RAFAELLO KALAFIOROWE

/ CAULIFLOWER RAFAELLO / COLIFLOR RAFAELLO

Pieczony kalafior (3 szt. po 30 g), puder migdałowy, wiórki kokosowe, mus jabłkowy, granat, orzechy włoskie, miód.

Baked cauliflower (3 pcs., 30 g each), almond powder, coconut flakes, apple mousse, pomegranate, walnuts, honey.

Coliflor al horno (3 piezas, 30 g cada una), almendra en polvo, copos de coco, mousse de manzana, granada, nueces, miel.

35,00 zł



CZARNY BULION RYBNY ZE ŚWIEŻĄ RYBĄ

/ FISH BULION BLACK / BOTELLA DE PESCADO NEGRO 300 ML

Bulion rybny, atrament z sepii, łosoś świeży, dorsz, miętus, komosa ryżowa, limonka, kolendra.

Fish bulion, sepia ink, fresh salmon, cod, burbot, quinoa, lime, cilantro.

Caldo de pescado, tinta sepia, salmón fresco, bacalao, lota, quinua, lima, cilantro.

39,00 zł



SOLJANKA Z SOCZYSTYMI KAWAŁKAMI MIĘSA
/ SOLYANKA WITH JUICY PIECES OF MEAT / SOLJANKA CON JUGOSOS PIEZAS DE
CARNE 300 ML

Wieprzowina, wołowina, oliwki, ogórki kiszzone, cebula, ziemniaki, pomidory, kapary, kiełbasa wędzona, śmietana, cytryna, pietruszka, masło, pieczywo.

Pork, beef, olives, pickled cucumbers, onion, potatoes, tomatoes, capers, smoked sausage, sour cream, lemon, parsley, butter, bread.

Cerdo, ternera, aceitunas, pepinos encurtidos, cebolla, patatas, tomates, alcaparras, chorizo ahumado, nata, limón, perejil, mantequilla, pan.

37,00 zł



POLEWKA KOROWIOWA

/ KOROVIEV'S SOUP / SOPA KOROVIEV 7 szt. 300 ml / 7 pcs. 300 ml / 7 piezas 300 ml

Kołoduny litewskie z wołowiną i majerankiem w rosole drobiowo-wołowym.

Lithuanian dumplings (kalduny) filled with beef and marjoram served in chicken and beef broth.

Bolas de masa hervida lituanas con ternera y mejorana en caldo de pollo y ternera.

38,00 zł



ZUPA SEZONOWA

/ SEASONAL SOUP / SOPA DE TEMPORADA

Zupa z warzyw sezonowych, o szczegóły proszę pytać obsługę kelnerską.

Seasonal vegetable soup, please ask the waiter for details.

Sopa de verduras de temporada, pregunte al camarero para más detalles.

33,00 zł

* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali



SAŁATKA IWANOWICZA Z MARYNOWANYM KURCZAKIEM

/ SALAD WITH MARINATED CHICKEN / ENSALADA CON POLLO MARINADO

Kurczak marynowany w pomarańczach (120 g), selekcja sałat, owoc kaki, marynowany burak, ser pleśniowy, granat, puder z orzechów włoskich, pumpernickel, chips z batata, vinegret balsamiczny.

Chicken marinated in oranges (120 g), salad selection, kaki fruit, marinated beetroot, blue cheese, pomegranate, walnut powder, pumpernickel, sweet potatoes chips, balsamic vinaigrette.

Pollo marinado en naranjas (120 g), selección de ensaladas, fruta kaki, remolacha marinada, queso azul, granada, nuez en polvo, pumpernickel, chips de camote, vinagreta balsámica.

35,00 zł

* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali



SALATKA HRABIEGO Z ŁOSOSIEM

/ SALMON SALAD / ENSALADA CON SALMÓN

Łosoś pieczony (120 g), selekcja sałat, Caesar dressing, pomidor cherry, żel cytrynowy, prażynka z ryżu, chips z Emilgrany, kawior.

Roasted salmon (120 g), lettuce selection, Caesar dressing, cherry tomato, lemon gel, rice roast, Emilgrana chips, caviar.

Salmón asado (120 g), selección de lechugas, aderezo César, tomate cherry, gel de limón, hojaldre de arroz, chips de Emilgrana y caviar.

39,00 zł



SAŁATKA MARKIZY

/ MARQUISE SALAD / MARQUISE ENSALADA

Pieczona pierś z kaczki (120 g), selekcja sałat, mus jabłkowy, pestki dyni, winogrono, pomarańcza.

Roast duck breast (120 g), salad selection, apple mousse, pumpkin seeds, grape, orange.
Pechuga de pato asada (120 g), selección de ensaladas, mousse de manzana, pepitas de calabaza, uva, naranja.

38,00 zł

* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali



SAŁATKA OWOCOWA ANFISA **/ FRUIT SALAD / ENSALADA DE FRUTAS**

Selekcja sałat, marynowana czereśnia, jabłko, owoc kaki, borówka, pomarańcza, winogrono, wiśnie w brandy, ser pleśniowy, dressing miodowo-musztardowy.

Salad selection, marinated cherry, apple, kaki fruit, blueberry, orange, grape, cherries in brandy, blue cheese, honey-mustard dressing.

Selección de lechugas, cereza marinada, manzana, kaki, arándano, naranja, uva, cerezas al brandy, queso azul, aderezo de miel y mostaza.

37,00 zł



TAGIATELLE Z KACZKĄ NATASZY **/ TAGIATELLE WITH DUCK / TAGLIATELLE CON PATO**

Makaron tagliatelle, kaczka (120 g), rukola, chips z pomarańczy, winogrono.

Tagiatelle pasta, duck (120 g), rucola, orange chips, grape.

Pasta de tagliatelle, pato (120g), rúcula, chips de naranja y uva.

38,00 zł



ŁOSOŚ CHUDEJ FRANCUZKI **/ SALMON / SALAMÓN**

Łosoś (120 g) w cieście francuskim ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i serem solankowym, mus marchewkowo-imbirowy, sałatka z buraka, orzechów włoskich, miodu, oliwy z dodatkiem świeżej kolendry, czarny ryż.

Salmon (120g) in puff pastry with spinach, sun-dried tomatoes and brined cheese, carrot and ginger mousse, beetroot salad with walnuts, honey, olive oil and coriander, black rice.

Salmón (120g) en hojaldre con espinacas, tomates secos y salmuera, mousse de zanahoria y jengibre, ensalada de remolacha, nueces, miel, aceite de oliva con cilantro fresco, arroz negro.

56,00 zł



MIĘTUS KOPERNIKA OTOCZONY AROMATYCZNYM DYMEM / BURBOT SURROUNDET BY AROMATIC SMOKE / BURBOT RODEADA DE HUMO AROMATICO

Miętus (180 g), wędzone masło, puree z kalafiora z sepią, marchewka, groszek, żel cytrynowy, kasza bulgur, chips z mąki, sos pomarańczowy.

Burbot (180 g), smoked butter, cauliflower puree with sepiá, carrot, peas, lemon gel, bulgur groats, flour chips, orange sauce.

Burbot (180g), mantequilla ahumada, puré de coliflor con sepiá, zanahoria, guisantes, gel de limón, bulgur, chips de harina, salsa de naranja.

59,00 zł



TATARSKIE CZEBUREKI / CHEBUREKS / CHEBUREKS 3szt. / 3pcs / 3 piezas

Mięso wieprzowe, ser Gouda, czerwona cebula, koperek

Wegetariańskie: karmelizowana papryka czerwona, czerwona cebula, ser Gouda

Dodatki: mix sałat, dressing miodowo- musztardowy, pomidorki koktajlowe

Sosy: miętowo- musztardowy i pikantny

Deep-fried dumplings filled with pork, red onion, dill and Gouda cheese, spicy sauce, mint and mustard sauce, cherry tomatoes, mix salad with honey- mustard dressing. Vegetarian: caramelized red pepper, red onion, Gouda cheese

Carne de cerdo, queso Gouda, cebolla morada y eneldo. Opciones vegetarianas: pimiento rojo caramelizado, cebolla morada, queso Gouda. Extras: mezcla de ensalada, aderezo de miel y mostaza, tomates cherry. Salsas: menta-mostaza y picantes

38,00 zł

* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali



PIELMIENI WOLANDA

/ WOLAND'S PELMENI / WOLAND PELMENI

Pierogowe ciasto zaparzone, mięso wołowo- wieprzowe, natka pietruszki, śmietana.

Russian dumplings with pork- beef meat served with parsley and sour cream.
Masa de albóndigas al vapor, carne de res y cerdo, perejil y nata.

10szt. / 10pcs / 10 piezas

38,00 zł



BATAT TOFANY

/ ROASTED SWEET POTATOES / BONIATO AL HORNO

Pieczony batat (300g) w oliwie ziołowej z dodatkiem pomidorków koktajlowych, granatu podany na sałacie z sosem z jogurtu sojowego, czosnku i mięty, posypany cieciorą w wędzonej papryce.

Roasted sweet potatoes (300g) with olive oil and herbs, cherry tomatoes, crispy roasted chickpeas, pomegranate, mix salad with soy yogurt dressing with herbs and garlic.

Camote al horno (300g) en aceite de hierbas con tomates cherry, granada servido sobre lechuga con yogur de soja, salsa de ajo y menta, espolvoreado con garbanzos en pimiento ahumado.

45,00 zł



STEK Z KACZKI KANDOUŁUPSKIEGO

/ ROAST DUCK / BISTEC DE PATO

Pieczony filet z kaczki (180 g), puree z buraka, czarny ryż, kapusta, ciasto francuskie, sos żurawinowo-jabłkowy

Roast duck fillet (180 g), beetroot puree, black rice, cabbage, puff pastry, cranberry-apple sauce.

Filete de pato al horno (180g), puré de remolacha, arroz negro, repollo, hojaldre, salsa de arándanos y manzana.

55,00 zł



ŻEBERKA BEHEMOTA

/ RIBS OF THE BEHEMOTH / BEHEMOT COSTILLAS

Żeberka (250-300 g) marynowane w miodzie i piwie z pieprzem cayenne i czosnkiem w sosie z wędzonej śliwki i jabłka, pieczone ziemniaki, warzywa sezonowe.

Ribs (250-300 g) marinated in honey and beer with cayenne pepper and garlic, served with sauce of the smoked plum and apple, baked potatoes, seasonal vegetables.

Camote al horno (300 g) en aceite de hierbas con tomates cherry, granada servido sobre lechuga con yogur de soja, salsa de ajo y menta, espolvoreado con garbanzos en pimienta ahumado.

53,00 zł



JAGNIĘCINA Z PIECA **/ OVEN LAMB / CORDERO DEL HORNO**

Jagnięcina (180 g) pieczone ziemniaki, pomidory, ostra papryczka, bazylia, parmezan.

Lamb (180 g), baked potatoes, tomatoes, hot pepper, basil, parmesan.

Cordero (180 g), patatas asadas, tomates, pimienta picante, albahaca y queso parmesano.

55,00 zł



COMBER PONCJUSZA PIŁATA Z JELENIA (STEK) **/ DEER STEAK / SOLOMILLO DE CIERVO**

Stek z jelenia (180-220 g) puree z buraka, podwędzane warzywa, sos na bazie brandy.

Deer steak (180-220 g), served on beet mousse, smoked vegetables, brandy sauce.

Solomillo de ciervo (180-220 g) puré de remolacha, verduras ahumadas, salsa brandy.

97,00 zł

DODATKI DO DAŃ / EXTRAS

MIX SAŁAT ZE ŚWIEŻYMI WARZYSWAMI	10,00 zł
/ SALAD MIX WITH FRESH VEGETABLES	

OPIEKANE ZIEMNIAKI	9,00 zł
/ ROASTED POTATOES	

WARZYWA GOTOWANE	9,00 zł
/ BOILED VEGETABLES	

PIKANTNE BURACZKI W MIODZIE	9,00 zł
Z ORZECHAMI WŁOSKIMI, OLIWĄ	
I ŚWIEŻĄ KOLENDRA	
/ SPICY BEETS IN HONEY WITH WALNUTS,	
OLIVE OIL AND FRESH CORIANDER	



ULUBIONY SERNIK ADELFINY

/ ADELFINA'S FAVOURITE CHEESECAKE / PASTEL DE QUESO FAVORITO ADELFINA

Sernik na bazie twarogu i białej czekolady, czekoladowo- herbatnikowy spód, mus z owoców leśnych, cukier puder

Chocolate with biscuits covered in cottage cheese with white chocolate, forest fruit mousse, powder sugar.

Tarta de queso a base de requesón y chocolate blanco, fondo de galleta de chocolate, mousse de frutos del bosque, azúcar en polvo.

29,00 zł



TARTA SEZONOWA **/ SEASONAL TART / TARTA DE TEMPORADA**

Tarta z kremem i owocami sezonowymi.

Crean tart with seasonal fruit.

Tarta con nata y fruta de temporada.

29,00 zł

* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali

HERBATY / TEAS

Rooibos Sweet Orange

Odświeżająca Rooibos łączy się ze słodkim aromatem dojrzałych pomarańczy. Smakuje bardzo owocowo z charakterystycznym bogactwem Rooibos. /

Pleasing connection of dried fruits and herbs. Includes the rooibos and oranges.

300 ml

12,00 zł

Manila Mango

Kwiaty hibiskusa, kawałki ananasa, kawałki jabłek, winogrona, mango, płatki kwiatów nagietka. /

Includes hibiscus, pieces of pineapple, apples, grapes, mango, and petals of calendula.

300 ml

12,00 zł

Royal Jasmine Chung Hao

To znakomita zielona chińska herbata naturalnie aromatyzowana delikatnymi kwiatami jaśminu, które nadają tej herbacie świeży, kwiecisty smak. /

Chinese green jasmine tea with very finely crafted leaves and jasmine flowers.

300 ml

12,00 zł

English Breakfast

Tradycyjna angielska herbata - solidna mieszanka wybranych czarnych herbat o aromatycznym i nieco szorstkim smaku. /

Traditional blend of black teas.

300 ml

12,00 zł

Mięta Bawarii / Bavaria's Mint

Mięta pieprzowa o przyjemnym orzeźwiającym smaku. /

Peppermint with pleasing and refreshing taste.

300 ml

12,00 zł

Herbata Sencha / Sencha Tea

Intensywna i pobudzająca zielona herbata sencha jest najpopularniejszą herbatą w Japonii. /The most popular green tea in Japan.

300 ml

12,00 zł

Herbata Sencha Senpai / Sencha Senpai Tea

Intensywna i pobudzająca zielona herbata sencha jest najpopularniejszą herbatą w Japonii. /The most popular green tea in Japan.

300 ml

12,00 zł

Imperial Earl Grey

Bardzo aromatyczna, orzeźwiająca i silna mieszanka czarnej herbaty Ceylon-China, wzbogacona o pełny cytrynowy smak bergamotki. /

Refreshing composition of black tea Ceylon-China, enriched with oil of bergamot.

300 ml

12,00 zł

Melisa / Lemon Balm

Aromatyczny napar z melisy o działaniu kojącym. /

Aromatic lemon balm tea helps relieve stress.

300 ml

12,00 zł

GRZANE WINO

Wytrawne wino z aromatem pomarańczy
podkreślone nutą goździków,
cynamonu i kardamonu.

made with red wine, orange
slices and mulling spices: cinnamon,
cloves, cardamom.

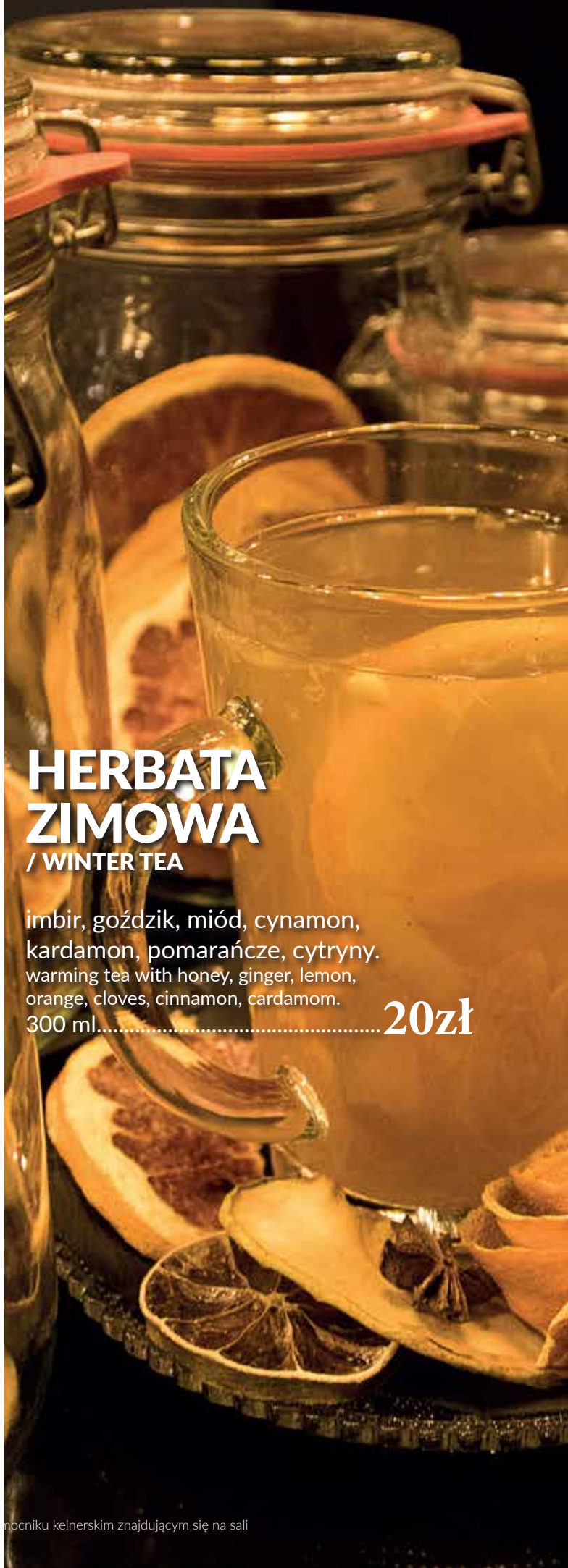
200ml..... **24zł**



HERBATA ZIMOWA / WINTER TEA

imbir, goździk, miód, cynamon,
kardamon, pomarańcze, cytryny.
warming tea with honey, ginger, lemon,
orange, cloves, cinnamon, cardamom.

300 ml..... **20zł**



KAWY / COFFEES

Espresso

30 ml 11,00 zł

Espresso Doppio

60 ml 15,00 zł

Espresso Macchiato

35 ml 12,00 zł

Americano

120 ml 13,00 zł

White Americano

150 ml 15,00 zł

Cappuccino

200 ml 15,00 zł

Latte Macchiato

250 ml 18,00 zł

Latte Macchiato z syropem (czekoladowy, waniliowy, orzechowy)

Latte Macchiato with syrup (chocolate, vanilla, hazelnut)

200 ml 19,00 zł

Kawa Latte z likierem Bailey's 20 ml

250 ml 25,00 zł

Kawa mrożona / Frappe

350 ml 18,00 zł

Doskonałej jakości kawa z regionu Espiritu Santo Do Pinhal (Brazylia). Kawa z tej plantacji (lcatu) uprawiana jest na wysokości powyżej 900 metrów n. p. m.

Charakteryzuje się delikatnym aromatem z nutą ziół i orzechów. Niezwykle subtelna w smaku - wyczuwalna delikatna słodycz.

Kawa podlega tradycyjnemu procesowi suszenia ziaren, który odbywa się na ceramicznych płytach zwanych „terrazos” - dzięki temu wydobywamy z kawy niepowtarzalny smak i aromat.

Excellent quality coffee from Espirit Santo Do Pinhal (Brazil). Coffee from this plantation (lcatu) is grown at high more than 900 meters above sea level.

It is characterized by a delicate aroma with a hint of herbs and nuts. Extremely subtle in taste - perceptible delicate sweet.

Coffee is traditionally a grain-drying process that takes place on ceramic plates called „terrazos” - thanks to it we extract from the coffee a unique taste and aroma.



NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Sok / nektar owocowy (jabłko / pomarańcza / nektar porzeczkowy / pomidorowy)

Fruit juice (apple / orange / blackcurrant / tomato)

300 ml.....11,00 zł

Sok w dzbanku (porzeczka/pomarańcza/jabłko)

Juice in a jug (blackcurrant/orange/apple)

1 l.....27,00 zł

Sok świeżo wyciskany (pomarańczowy/grejpfrut)

Fresh juice (orange/grapefruit)

300 ml.....20,00 zł

Mrożona herbata z cytryną - Ice tea with lemon

260 ml.....14,00 zł

Pepsi / Pepsi Max / Mirinda / 7UP / Schwepps Indian Tonic

200 ml.....10,00 zł

Lemoniada własnej produkcji (limonka / cytryna / ogórek / pomarańcza)

Own production Lemonade (lime / lemon / cucumber / orange)

260 ml.....13,00 zł

Dzbanek lemoniady własnej produkcji

(limonka / cytryna / ogórek / pomarańcza)

Jug of homemade lemonade (lime / lemon / cucumber / orange)

1 l.....31,00 zł

Woda niegazowana / gazowana - Still water / sparkling water

200 ml.....9,00 zł

Karafka wody niegazowanej / gazowanej

Decanter of still water / sparkling water

1 l.....20,00 zł

Gruzińska naturalna woda mineralna Borjomi

Georgian mineral water

500 ml.....12,00 zł

Woda mineralna BORJOMI nasycona jest kwasem węglowym i dwutlenkiem azotu. Dzięki temu wpływa kojąco na schorzenia żołądka, jelit, wątroby, a także dróg moczowych i nerek. Korzystnie działa na przemianę materii. Systematyczne picie przynosi poprawę procesów trawiennych, eliminuje zgagę i uczucie ciężkości. Bogactwo minerałów wpływa też na polepszenie ogólnego samopoczucia. Warto sięgać po tę wodę w celu oczyszczenia organizmu z toksyn, odtworzenia równowagi biologicznej i uzupełnienia niedoborów cennych składników mineralnych. Odpowiednie nawodnianie organizmu dodaje energii i wzmacnia.

DRINKI / DRINKS



CAMPARI BANANOWE / BANANA CAMPARI

40 ml Campari, sok bananowy.

40 ml Campari, banana juice.

19,00 zł



GREEN FEVER

40ml rumu Bacardi Carta Blanca
20ml soku z limonki,
20ml P31,
woda gazowana

40ml rum Bacardi Carta Blanca,
20ml lemon juice,
20ml P31,
sparkling water

23,00 zł



MOJITO VIRGIN

cząstki limonki, cukier trzcinowy,
mięta pieprzowa, woda gazowana.
lime, brown sugar, peper mint, sparkling water.

19,00 zł

RED LONG ISLAND

20 ml wódka Smirnoff Black,
20 ml tequila Olmeca,
20 ml rum bacardi carta blanca,
20 ml gin Gordon's,
20 ml likier pomarańczowy Cointreau,
sok z cytryny
sok żurawinowy

20 ml Smirnoff Black vodka,
20 ml tequila Olmeca,
20 ml rum bacardi carta blanca,
20 ml gin Gordon's,
20 ml Orange liqueur Cointreau,
lemon juice
cranberry juice

29,00 zł



APEROL / APEROL SPRITZ

150 ml Aperol, 100 ml wino musujące,
woda gazowana.

80 ml Aperol, 120 ml sparkling wine,
sparkling water.

27,00 zł





MARTINI COCKTAIL

40 ml gin Gordon's,
20 ml vermut Martini Extra Dry,
oliwki

40 ml of gin Gordon's,
20 ml vermut Martini Extra Dry,
olives

22,00 zł



WHITE RUSSIAN

40 ml wódka czysta Smirnoff,
20 ml likier kawowy Kahlua,
śmietanka 30%

40 ml Smirnoff vodka,
20 ml coffee liqueur,
Kahlua, 30% cream.

22,00 zł



MISTRZ I MAŁGORZATA

60 ml spirytus 95%,
ząbki cytryny,
cukier brązowy,
lód kruszony.

60 ml 95% spirit,
lemon,
brown sugar,
ice.

45,00 zł



*Uważaj, bowiem gdy Małgorzata wypita 60 ml spirytusu, to odleciała.
Be careful, because when Margaret drank 60 ml of spirit, then she flew away.*



WHISKY SOUR

40 ml Grant's 12,
sok z cytryny, białko,
syrop cukrowy

40 ml Grant's 12,
lemon juice, glair, sugar
syrup

23,00 zł



JOHN COLLINS

40 ml gin Gordon's,
20 ml syrop cukrowy,
20 ml sok z cytryny,
woda gazowana.

40 ml gin Gordon's,
20 ml sugar syrup,
20 ml lemon juice,
sparkling water.

22,00 zł





COSMOPOLITAN

40 ml wódka Smirnoff Black,
20 ml likier pomarańczowy Cointreau,
sok żurawinowy, sok z limonki

40 ml Smirnoff Black vodka,
20 ml Orange liqueur Cointreau,
Cranberry juice, lime juice.

25,00 zł



MARGARITA

40 ml tequila Olmeca Silver,
20 ml likier pomarańczowy Cointreau,
20 ml sok z limonki.

40 ml tequila Olmeca Silver,
20 ml Orange liqueur Cointreau,
20 ml lime juice.

23,00 zł



ESPRESSO MARTINI

40 ml wódka Smirnoff Black,
10 ml likier kawowy Kahlua,
syrop cukrowy, Espresso

40 ml Smirnoff Black vodka,
10 ml coffee liqueur Kahlua,
sugar syrup, Espresso

25,00 zł





MOJITO

40 ml rum Bacardi Carta Blanca,
zębki limonki,
mięta pieprzowa,
cukier trzcinowy,
woda gazowana.

40 ml rum Bacardi Carta Blanca,
lime,
peper mint,
brown sugar,
sparkling water.

23,00 zł



CUBA LIBRE

40 ml rum Bacardi Carta Blanca,
Pepsi,
zębki limonki.

40 ml rum Bacardi Carta Blanca,
Pepsi,
lime.

19,00 zł



HOT DRINK

HOT TODDY

40 ml whiskey Tullamore Dew, 20 ml miód, 20 ml sok z cytryny, gorąca woda.

40 ml whiskey Tullamore Dew, 20 ml honey 20 ml lime juice, hot water.

23,00 zł



WINA NA KIELISZKI / WINE BY GLASS

Casa Defra Pinot Grigio

18,00 zł/kiel./glass 150ml

75,00 zł/but./bot. 0,75l

Kraj / Country: Włochy / Italy

Region: Veneto

Szczep / Grape variety: pinot grigio

Włoskie białe wino półwytrawne
o aromatach owoców tropikalnych i skórki chleba.



Casa Defra Cabernet Sauvignon

18,00 zł/kiel./glass 150ml

75,00 zł/but./bot. 0,75l

Kraj / Country: Włochy / Italy

Region: Veneto

Szczep / Grape variety: cabernet sauvignon

Włoski cabernet z Wenecji o zapachu malin.



Rkatsiteli

18,00 zł/kiel./glass 150ml

75,00 zł/but./bot. 0,75l

Kraj / Country: Gruzja / Georgia

Region: Kakheti

Szczep / Grape variety: Rkatsiteli

Białe wytrawne wino gruzińskie. Szczep winorośli to klasyczne, endemiczne Rkatsiteli uprawiane w regionie Kakheti. Jasny, słomkowy kolor z zielonymi refleksami zapowiada świeży, delikatny smak o dobrze wyważonej kwasowości, piękny bukiet owocowy z nutą kwiatową. Wino dobrze zharmonizowane nadające się świetnie na aperitif jak i do ryb, drobiu, grzybów i młodych serów.



Saperavi

18,00 zł/kiel./glass 150ml

80,00 zł/but./bot. 0,75l

Kraj / Country: Gruzja / Georgia

Region: Kakheti w dolinie Alzani / Alzani Valley Kakheti

Szczep / Grape variety: Saperavi

Wytrawne, barwa rubinu przechodzącego w dojrzały granat, w nosie czerwone owoce z wyraźną wiśnią i jeżyną oraz kawowe nuty w tle, w smaku dobrze zbudowane z charakterną, choć ujarzmioną kwasowością i mocnymi taninami. Polecane do smażonych i pieczonych mięs, błękitnych serów i past z dziczyzną.



DOR Brut Sparkling

18,00 zł/kiel./glass 120ml

70,00 zł/but./bot. 0,75l

Kraj / Country: Mołdawia / Moldova

Region: Etulia

Szczep / Grape variety: Chardonnay, Pinot Blanc, Feteasca Alba

Mołdawskie białe musujące wino wytrawne o aromatach zielonych jabłek z delikatnymi nutami miodowymi. Delikatny, aksamitny z przyjemnym owocowym finiszem oraz z długotrwałym musowaniem drobnych bąbelków w tle.



WINO DOMU / HOUSE WINE

Białe wytrawne / White dry - karafka / carafe 0,5 l/1 l

35zł/60zł

Czerwone wytrawne / Red dry - karafka / carafe 0,5 l/1 l

35zł/60zł



WINA BIAŁE / WHITE WINES

Juan Carrau Chardonnay de Reserva

99,00 zł/but./bot. 0,75l

Kraj / Country: Urugwaj / Uruguay

Region: Las Violetas

Szczep / Grape variety: Chardonnay

Eleganckie białe wino wytrawne z Urugwaju o wyraźnych aromatach melona i mango wzbogaconych o nuty prażonych migdałów.



Coto Mayor Blanco

95,00 zł/but./bot. 0,75l

Kraj / Country: Hiszpania / Spain

Region: La Rioja

Szczep / Grape variety: Viura, Sauvignon Blanc.

Wino wytrawne o słomkowej barwie i aromatycznym bukicie bukszpanu typowym dla Sauvignon Blanc, uprawianego w zimnym obszarze, idealnie połączonym z nutami cytrusowymi i owocami tropikalnymi.

Na podniebieniu orzeźwiający i bardzo kremowy z długim posmakiem na finiszu.



Mega Spileo III Cuvee White

99,00 zł/but./bot. 0,75l

Kraj / Country: Grecja / Greece

Region: Peloponez, Achaia

Szczep / Grape variety: 60% Malagousia, 20% Asyrtiko, 20% Chardonnay

Wino wytrawne o jasnosłomkowej barwie z zielonymi refleksami. W bukicie dominują białe kwiaty, nektarynki oraz nuty kakaowego masła. W ustach rześka zbalansowana kwasowość, ładnie układająca się na podniebieniu z zaskakująco orzeźwiającym finiszem. Grona Malagousia i Asyrtiko dojrzewają 3 miesiące w stalowych kadziach, natomiast Chardonnay nabiera charakteru przez 4 miesiące w dębowych beczkach. Przed butelkowaniem mieszanka spędza jeszcze 3 tygodnie w stalowej kadzi.



Saint Clair Marlborough Sauvignon Blanc**120,00 zł/but./bot. 0,75l****Kraj / Country:** Nowa Zelandia / New Zealand**Region:** Marlborough**Szczep / Grape variety:** Sauvignon Blanc

Nowozelandzkie białe wino wytrawne z aromatami owocu pasji i czarnej porzeczki przemieszany z nutami ziołowymi.

**Pago Casa Benasal Blanco Organic****105,00 zł/but./bot. 0,75l****Kraj / Country:** Hiszpania / Spain**Region:** Valencia**Szczep / Grape variety:** 50% Gewürztraminer, 50% Moscatel

Wino wytrawne, gładkie i owocowe. Orzeźwiające i równocześnie eleganckie wino. Biorąc pod uwagę odmiany winorośli, można by było spodziewać się więcej słodczy. Wyczuwalne aromaty marakui, mango, papai oraz cytrusów. Na podniebieniu obszerne, trwałe, o dobrej równowadze kwasowości i świeżości.

**Vardi Rose różowe półsłodkie / rose semi-sweet 80,00 zł/but./bot. 0,75l****Kraj / Country:** Gruzja / Georgia**Region:** Kakheti**Szczep / Grape variety:** Sapevari

Różowe półsłodkie wino gruzińskie z endemicznej odmiany winogron Saperavi. Uprawiane w regionie Kakheti w dolinie Alazani. Delikatny malinowy kolor. Owocowy bukiet z nutą jagód i kwiatów. Świeży, delikatny smak, idealnie zbilansowana kwasowość i słodczy. Wino z charakterem nadające się świetnie deserów.



WINA CZERWONE / RED WINES

Mega Spileo III Cuvee Red

105,00 zł/but./bot. 0,75l

Kraj / Country: Grecja / Greece

Region: Peloponez, Achaia

Szczep / Grape variety: 40% Mavrodafne, 40% Cabernet Sauvignon, 20% Agiorgitiko

Wino wytrawne w kolorze głębokiej purpury o wyraźnych aromatach likierowokonfiturowych z wyraźnymi akcentami wiśni, toffi, czekolady oraz przypraw korzennych. Wino dobrze zrównoważone o długim i mocnym finiszu. Wino spędza pierwsze 16 miesięcy w nowych beczkach z francuskiego oraz amerykańskiego dębu, aby następnie leżakować przynajmniej 24 miesiące w butelkach. To wino może być znakomitą alternatywą dla włoskich Primitivo na chłodne jesienno-zimowe wieczory.



Coto Mayor Rioja Crianza

105,00 zł/but./bot. 0,75l

Kraj / Country: Hiszpania / Spain

Region: La Rioja

Szczep / Grape variety: 100% Tempranillo

Mięsiste, bardzo dobrze zrównoważone z trwałym owocowym posmakiem.



Tauber & Wasilewski Cabernet Franc

190,00 zł/but./bot. 0,75l

Kraj / Country: Węgry / Hungary

Region: Villány

Szczep / Grape variety: Cabernet Franc

Wino powstaje z winogron uprawianych na zboczach legendarnej Łysey góry – Kopar – najlepszego regionu w Europie pod uprawę winogron szczepu Cabernet Franc. Intensywny purpurowy kolor. Aromat śliwki i wiśni z wyczuwalnymi nutami czekolady i kakao. W smaku pełne z wyważoną taniną. Dobrze zbudowane z długotrwałym finiszem.



Saperavi Kvevri

160,00 zł/but./bot. 0,75l

Kraj / Country: Gruzja / Georgia

Region: Kakheti

Szczep / Grape variety: Saperavi

Czerwone wytrawne wino gruzińskie. Wyjątkowe wino wytwarzane tradycyjną metodą w zakopanych w ziemi glinianych amforach – kvevri z endemicznej, prastarej odmiany gruzińskiej winorośli Saperavi. Winorośle uprawiane w regionie Kakheti w dolinie Alazani. Wino o barwie ciemnego granatu, idealnie oddaje charakter szczepu Saperavi. W mocnej strukturze aromatu występuje wyraźna wędzona śliwka oraz porzeczka z wiśnią. W smaku śliwka i owoce leśne z dobrze zrównoważonymi taninami. Polecane do wszystkich rodzajów mięs czerwonych oraz błękitnych, twardych i dojrziałych serów.



Merlot Barrique 2016 DiVes

95 zł/but./bot. 0,75l

Kraj / Country: Bułgaria / Bulgaria

Region: Plovdiv

Szczep / Grape variety: Merlot

Wino intensywne, mocne, wyraźne, dojrzewające w beczce 6 miesięcy. Kolor ciemny, wiśniowa czerwień. Aromaty kwaśnej wiśni, jeżyn, pestki, wyraźnie tanionowe. Merlot dobrze zbudowany. W ustach wiśnia, jeżyny w tle sok jagodowy, kakao i ciut lasu w postaci mchu i jałowca.



WINA MUSUJĄCE / SZAMPANY SPARKLING WINES / CHAMPAGNES

Cava Mont Marçal Gran Cuvée Brut Reserva 120,00 zł/but./bot. 0,75l

Kraj / Country: Hiszpania / Spain

Region: Katalonia

Szczep / Grape variety: Xarel.lo, Chardonnay, Macabeo, Parellada

Białe musujące wytrawne wino hiszpańskie o wyraźnym aromacie świeżych owoców (brzoskwinie, cytrusy) i kwiatów.



Champagne Philipponnat Royale Réserve Brut 310,00 zł/but./bot. 0,75l

Kraj / Country: Francja / France

Region: Szampania / Champagne

Szczep / Grape variety: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Potężny szampan z przewagą pinot noir w kupażu (mieszance), z owoców zebranych na najlepszych parcelach w Szampanii.



PIWO / BEER

Piwa rzemieślnicze

Crafted beer	500ml	18,00 zł
--------------------	-------	----------

Piwo jasne

Light beer	500ml	15,00 zł
------------------	-------	----------

Piwo ciemne imperialne TRES POR TRES

Imperial dark beer	330ml	25,00 zł
--------------------------	-------	----------

Kwas chlebowy litewski

Lithuanian kvass	430ml	14,00 zł
------------------------	-------	----------

Oferta zmienna proszę pytać kelnera. / Ask the waiter about type of beer

WHISKY

Glenfiddich 12	40 ml	33,00 zł
----------------------	-------	----------

Ardbeg 10	40 ml	29,00 zł
-----------------	-------	----------

Grant's 12	40 ml	21,00 zł
------------------	-------	----------

Jack Daniel's	40 ml	17,00 zł
---------------------	-------	----------

Tullamore Dew	40 ml	17,00 zł
---------------------	-------	----------

Metaxa 5	40 ml	13,00 zł
----------------	-------	----------

TEQUILA

Herradura Anejo	40 ml	32,00 zł
-----------------------	-------	----------

Olmecca Silver	40 ml	17,00 zł
----------------------	-------	----------



* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali

COGNAC

Martell XO	20 ml	38,00 zł
Remy Martin VSOP	40 ml	28,00 zł
Hennessy VS	40 ml	23,00 zł

BRANDY

Kazbek Peak	40 ml	13,00 zł
-------------------	-------	----------

LIKIERY / LIQUEURS

Cointreau	40 ml	17,00 zł
Archers	40 ml	15,00 zł
Malibu	40 ml	14,00 zł
Amaretto	40 ml	17,00 zł
Passoa	40 ml	17,00 zł
Kahlua	40 ml	17,00 zł
Baileys	40 ml	17,00 zł



* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali

WÓDKI CZYSTE / VODKA

Beluga.....	40 ml	28,00 zł
Belvedere.....	40 ml	22,00 zł
Smirnoff Black.....	40 ml	15,00 zł
Stumbrass.....	40 ml	13,00 zł
Żubrówka czarna.....	40 ml	13,00 zł



* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali

RUM

Dictador 12	40 ml	25,00 zł
Bacardi Carta Blanca	40 ml	13,00 zł

GIN

Hendrick's	40 ml	23,00 zł
Gordon's	40 ml	13,00 zł

APERITIF

Campari	40 ml	16,00 zł
Martini Extra Dry	100 ml	13,00 zł
Martini Rosso	100 ml	13,00 zł

DIGESTIF

Jägermeister	40 ml	13,00 zł
--------------------	-------	----------

WÓDKI GATUNKOWE / SELECETED VODKA (WITH SPICES)

Śliwowica	40 ml	28,00 zł
Żubrówka grass	40 ml	11,00 zł
Bulbash 6	40 ml	15,00 zł