

Przystawki zimne oraz ciepłe

Cold & warm starters • Kalte & Warme Vorspeise

Marynowany śledź bałtycki podany z cebulką i jabłkiem w śmietanie, oprószony czerwonym pieprzem

Baltic herring marinated, served with onion, apple in sour cream, sprinkled with rote pepper

Ostseehering mariniert, serviert mit Zwiebel, Apfel in saurer Sahne, mit red Pfeffer

19 zł / cena po rabacie 15 zł

**Carpaccio z wołowe z rucolą, pomidorkiem koktajlowym, kaparami i płatkami parmezanu,
z aromatycznym sosem**

Tender beef carpaccio with rucola, cherry tomatoe, capers, parmesan flavored, with an aromatic sauce

Zart Rindercarpaccio mit Rucola, Kirchtomate, Kapern und Parmesan, mit einer aromatischen Sauce

39 zł / cena po rabacie 30 zł

**Domowej roboty paszтет z wątróbek drobiowych, serwowany na świeżej sałacie z cebulką kandyzowaną,
sosem malinowym oraz z grzanką**

Homemade chicken liver pate, served with candied onion and raspberry sauce on fresh lettuce, with toast

Hausgemachte Hühnerleberpastete, serviert mit kandierten Zwiebeln und Himbeersauce auf frischem Salat, mit Toast

29 zł / cena po rabacie 22 zł

Befszyk tatarski z polędwicy wołowej podany z żółtkiem

Beef steak tartare served with yolks / Rindfleisch-Tatar serviert mit Eigelb

39 zł / cena po rabacie 30 zł

**Tatar ze świeżego łososia z kaparami, musztardą dijon, czerwoną cebulką oraz koperkiem,
skropiony sokiem z limonki**

Fresh salmon tartare with capers, dijon mustard, red onion and dill, sprinkled with lime juice

Frisches Lachstatar mit Kapern, Dijonsenf, roten Zwiebeln und Dill, mit Limettensaft bestreut

39 zł / cena po rabacie 30 zł

**Sałaty z białą mozzarellą, pomidorem, świeżym ogórkiem, oliwkami
oraz czerwoną cebulą, z sosem bazyliowym**

Lettuce with white mozzarella, tomato, fresh cucumber, olives, red onion with basil sauce

Salat mit weißem Mozzarella, Tomate, frischer Gurke, Oliven und rote Zwiebel mit Basilikumsauce

29 zł / cena po rabacie 22 zł

**Sałaty z grillowanym kurczakiem, serem feta, pomidorkami koktajlowymi, ogórkiem, rozmarynem
oraz z dressingiem ziołowym**

Lettuce with grilled chicken, feta cheese, cherry tomatoes, cucumber, rosemary and with herbal dressing

Salat mit gegrilltem Hähnchen, Feta-Käse, Kirschtomaten, Gurke, Rosmarin und mit Kräuterdressing

29 zł / cena po rabacie 22 zł

Przystawki zimne oraz ciepłe

Cold & warm starters • Kalte & Warme Vorspeise

Bruschetta ze świeżymi pomidorkami (3 szt)

Bruschetta with fresh tomatoes (3 pcs) / Bruschetta mit frischen Tomaten (3 Stück)

20 zł / cena po rabacie 15 zł

Wątróbki drobiowe duszone na wiśniówce, z szalwią z marynowanymi cebulkami podane z chrupiącą bagietką

Chicken liver stewed on sour cherry, with sage and fresh baguette

Hühnerleber gedünstet auf Sauerkirsche, mit Salbei und frischem Baguette

29 zł / cena po rabacie 22 zł

Pieczarki z patelni z czosnkiem oraz z rozmarynem, duszone w białym winie, okraszone parmezanem

Champignon with garlic and rosemary, stewed in white wine, sprinkled with parmesan cheese

Champignon in einer Pfanne mit Knoblauch und Rosmarin, gedünstet in Weißwein, gewürzt mit Parmesan

29 zł / cena po rabacie 22 zł

Krewetki koktajlowe w sosie Marie Rose, podane na świeżej sałacie oraz pomarańczy

Shrimps in Marie Rose sauce, served on fresh lettuce and orange

Garnelen in Marie-Rose-Sauce auf frischem Salat und Orange serviert

39 zł / cena po rabacie 30 zł

Krewetki z patelni na maśle oraz w białym winie, z czosnkiem i chilli, podane z grzanką

Fried shrimps in butter and white wine, with garlic and chilli, served with croutons

Gebratene Garnelen in Butter und Weißwein mit Knoblauch und Chili, serviert mit Croutons

49 zł / cena po rabacie 37 zł

Mule duszone w czerwonym winie, z czosnkiem, chilli oraz z sosem pomidorowym

Mussels stewed in red wine, with garlic, chilli and tomato sauce

In Rotwein gedünstete Muscheln mit Knoblauch, Chili und Tomatensauce

52 zł cena po rabacie 40 zł

Zupy

Soups • Suppen

Staropolski żurek z białą kielbasą, ziemniakami i grzybami
Polish sour rye soup with white sausage, potatoes, eggs and mushrooms
Polnische Sauermehlsuppe mit Weißwurst, Kartoffeln, Eier und Pilze

17 zł / cena po rabacie 13 zł

Delikatny rosół z kołdunami i świeżą pietruszką
Delicate broth with small meat dumplings and fresh parsley
Zart Hühnersuppe mit Fleischknödeln und frischer Petersilie

17 zł / cena po rabacie 13 zł

Chłodnik litewski z jajkiem przepiórczym i twarogiem
Lithuanian cold soup with quail egg and cottage cheese
Litauische kalte Suppe mit Wachtelei und Hüttenkäse

17 zł / cena po rabacie 13 zł

Dania główne

Main courses • Hauptgerichte

Pierogi z farszem mięsnym z okrasą

Dumplings with meat filling topped with smoked bacon
Teigtaschen mit Fleischfüllung gekrönt und Räucherspeck serviert
29 zł / cena po rabacie 22 zł

Pierogi RUSKIE z farszem serowo-ziemniaczanym z okrasą

Dumplings „Ruskie” stuffed with cheese and potato filling with lard
„Ruskie” Teigtaschen gefüllte mit Käse und Kartoffeln, mit Schmalz
29 zł / cena po rabacie 22 zł

Pierogi z kapustą i grzybami z okrasą, chrzanem oraz śmietaną

Dumplings with cabbage and mushrooms served with lard, horseradish and white cream
Teigtaschen mit Kohl und Pilzen mit Schmalz, Meerrettich und Sahne
29 zł / cena po rabacie 22 zł

Talerz pierogów różnych (dla dwóch osób) z okrasą

Plate of various dumplings (for two people) with lard
Ein Teller mit verschiedene Teigtaschen (für zwei Personen) mit Schmalz
44 zł / cena po rabacie 33 zł

Tagliatelle z kurczakiem, pieczarkami, w sosie śmietanowym z nutką sosu pomidorowego oraz z bazylią

Tagliatelle with chicken, mushrooms, in a cream sauce with a hint of tomato sauce and with basil
Tagliatelle mit Hühnchen, Pilzen, in einer Sahnesauce mit einem Hauch von Tomatensauce und mit Basilikum
39 zł / cena po rabacie 30 zł

Tagliatelle z łososiem, szpinakiem i czosnkiem w śmietanowym sosie

Tagliatelle with salmon, spinach and garlic in a cream sauce
Tagliatelle mit Lachs, Spinat und Knoblauch in einer Sahnesauce
45 zł / cena po rabacie 34 zł

Tagliatelle z krewetkami na maśle, pomidorkami koktajlowymi, doprawione czosnkiem oraz chili

Tagliatelle with prawns in butter, cherry tomatoes, seasoned with garlic and chili
Tagliatelle mit Garnelen in Butter, Kirschtomaten, gewürzt mit Knoblauch und Chili
52 zł / cena po rabacie 40 zł

Dania główne

Main courses • Hauptgerichte

Medaliony z polędwiczek wieprzowych duszone w sosie kurkowym, podane z ziemniaczanymi kluseczkami oraz bukietem warzyw gotowanych

Pork tenderloin braised in chanterelle sauce, served with potato dumplings and a bouquet of boiled vegetables

Schweinefilet in Pfifferlingsauce geschmort, serviert mit Kartoffelknödel und gekochtes Gemüse

49 zł / cena po rabacie 37 zł

Tradycyjny polski kotlet schabowy z wieprzowiny z kością podany z gotowanymi ziemniakami z koperkiem i zasmażaną kapustą

Traditional Polish pork breaded cutlet served with boiled potatoes with dill and fried cabbage

Traditioneller Polnisch Schweinekotelette serviert mit Kartoffel gekocht mit Dill und gebratenem Kohl

42 zł / cena po rabacie 32 zł

Panierowany kotlet z kurczaka, podany z ziemniakami z wody z koperkiem oraz z bukietem surówek

Breaded chicken cutlet, served with boiled potatoes with dill and a bouquet of salads

Paniertes Hühnerschnitzel, serviert mit gekochte Kartoffeln mit Dill und mit einem Strauß Salate

37 zł / cena po rabacie 28 zł

Pieczone żeberka wieprzowe, serwowane z zasmażaną kapustą

Roasted pork ribs, served with fried cabbage

Gebratene Schweinerippchen, serviert mit gebratenem Kohl

50 zł / cena po rabacie 38 zł

Pieczona golonka wieprzowa podana z zasmażaną białą kapustą oraz musztardą i chrzanem

Baked pork hock served with fried white cabbage, as well as mustard and horseradish

Gebratener Eisbein serviert mit gebratenen Weißkohl, sowie Senf und Meerrettich

60 zł / cena po rabacie 45 zł

Grillowana pierś z kurczaka w sosie musztardowym z czarnuszką, podana z kapustą pak choi oraz gotowaną marchewką

Roasted chicken breast in mustard sauce with black cumin, served with pakchoi cabbage and boiled carrot

Gebratene Hühnerbrust in Senfsauce mit Schwarzkümmel, serviert mit Pakchoi-Kohl und mit gekochten Karotten

34 zł / cena po rabacie 26 zł

Pierś z kurczaka z grilla, podana z ziemniakami z wody z koperkiem, bukietem warzyw gotowanych

Grilled chicken breast, served with boiled potatoes with dill, boiled vegetables

Gegrillte Hähnchenbrust, serviert mit gekochte Kartoffeln mit Dill, gekochtes Gemüse

37 zł / cena po rabacie 28 zł

Dania główne

Main courses • Hauptgerichte

Pieczona kaczka (ćwiartka) z jabłkiem, czosnkiem i majerankiem, podana z pieczonymi ziemniakami oraz z modrą kapustą

Roasted duck (quarter) with apple, garlic and marjoram, served with baked potatoes and red cabbage
Gebratene Ente (Quartal) mit Apfel, Knoblauch und Majoran, serviert mit Ofenkartoffeln und Rotkohl
65 zł / cena po rabacie 49 zł

Pieczona pierś z kaczki z marynowanymi wiśniami podana z ziemniakami z wody z koperkiem oraz z modrą kapustą

Roasted duck breast with marinated cherries served with boiled potatoes with dill and red cabbage
Gebratene Entenbrust mit marinierten Kirschen, serviert mit gekochte Kartoffeln mit Dill und Rotkohl
60 zł / cena po rabacie 45 zł

Królik (ćwiartka) duszony w kurkach, podany z bukietem warzyw gotowanych

Rabbit (quarter) stewed in chanterelles, served with a bouquet boiled of vegetables
Kaninchen (Quartal) in Pfifferlingen gedünstet, serviert mit ein Strauß Gemüse
73 zł / cena po rabacie 55 zł

Gicz cielęca duszona w warzywach, serwowana z sosem własnym na warzywach gotowanych

Veal shank stewed in vegetables, served with gravy on cooked vegetables,
Kalbshaft in Gemüse gedünstet, mit Soße auf gekochtem Gemüse serviert
78 zł / cena po rabacie 59 zł

RIB EYE wołowy (250 g*) podany z masłem czosnkowym, bukietem warzyw gotowanych oraz z pieczonymi ziemniakami

Rib Eye beef (250 g*) served with garlic butter, boiled vegetables and roasted potatoes
Rib Eye Rindfleisch (250 g*) serviert mit Knoblauchbutter, gekochtes Gemüse und Ofenkartoffeln
87 zł / cena po rabacie 66 zł

Polędwica wołowa (220 g*) z grilla podana na szpinaku, z masłem czosnkowym oraz gotowanymi ziemniakami

Grilled beef tenderloin (220 g *) served on spinach, with garlic butter and boiled potatoes
Gegrilltes Rinderfilet (220 g *) auf Spinat mit Knoblauchbutter und gekochtem Kartoffeln
92 zł/ cena po rabacie 70 zł

Polędwica wołowa (220 g*) z grilla podana z pieczonymi ziemniakami, bukietem warzyw gotowanych

Grilled beef tenderloin (220 g *) served with baked potatoes, a bouquet of boiled
Gegrilltes Rinderfilet (220 g *), serviert mit Ofenkartoffeln und gekochtem Gemüse
92 zł / cena po rabacie 70 zł

* waga mięsa podana przed wysmażeniem / Meat weight given before frying / Fleischgewicht vor dem Braten gegeben

Do dań z grilla polecamy sosy : pieprzowy, borowiki w śmietanie, kurki w śmietanie / For grilled dishes we recommend sauces: pepper, porcini mushrooms in cream, chanterelles in cream / Für Grillgerichte empfehlen wir Saucen: Pfeffer, Steinpilze in Sahne, Pfifferlinge in Sahne

12 zł / cena po rabacie 9 zł

Dania główne

Main courses • Hauptgerichte

Pstrąg smażony w całości z koperkiem, podany z masłem czosnkowym oraz z gotowanymi warzywami

Whole trout fried with dill, served with garlic butter served with boiled vegetables

Ganze Forelle gebraten mit Dill und Knoblauchbutter serviert und mit ein Strauß gekochtes Gemüse

49 zł / cena po rabacie 37 zł

Smażony sandacz z sosem musztardowym, ziemniakami z wody z koperkiem oraz gotowanymi warzywami

Fried zander with mustard sauce, boiled potatoes with dill and boiled vegetables

Gebratener Zander mit Senfsauce, Salzkartoffeln mit Dill und gekochtem Gemüse

55 zł / cena po rabacie 42 zł

Łosoś smażony, podany na szpinaku z sosem cytrynowym z chilli i czosnkiem oraz z ziemniakami z wody z koperkiem

Fried salmon served on spinach with lemon sauce with chilli and garlic and with boiled potatoes and dill

Gebratener Lachs serviert auf Spinat mit Zitronensauce mit Chili und Knoblauch und mit Salzkartoffeln und Dill

67 zł / cena po rabacie 51 zł

Dodatki do mięs i ryb

Side dishes served with meat and Fish • Beilagen zu Fleisch und Fisch

Ziemniaki pieczone - Roasted potatoes / Bratkartoffeln **7 zł**

Frytki - French fries / Pommes frites **9 zł**

Kluski śląskie - Potato dumplings / Kartoffelknödel **9 zł**

Kapusta biała lub czerwona zasmażana – White or red cabbage fried / Weiß oder Rotkohl gebraten **9 zł**

Szpinak ze śmietaną i czosnkiem - Spinach with cream and garlic / Spinat mit Sahne und Knoblauch **12 zł**

Mix sałat z sosem winegret - Salad and vinaigrette dressing / Salatteller und Vinaigrette-Sauce - **9 zł**

Bukiet warzyw gotowanych - A bouquet of boiled vegetables / ein Strauß gekochtes Gemüse **9 zł**

Pieczyno - Bread / Brötchen **6 zł**

Zestaw surówek – Salad set/ Salat Set **10 zł**

Menu dla dzieci

Children's menu • Kinder-Menü

Delikatny rosół z makaronem i świeżą pietruszką

Delicate broth with noodles / Zarte Brühe mit Nudeln

15 zł / cena po rabacie 12 zł

Panierowany kotlecik z kurczaka, podany z frytkami oraz z marchewką

Breaded chicken fillets, served with fries and carrot

Panierte Hähnchenfilets, serviert mit Pommes und Karotte

25 zł / cena po rabacie 19 zł

Dla dzieci możemy również przygotować nasze dania z makaronem w mniejszej wersji tzn. połowa standardowej porcji (Tagliatelle z kurczakiem, z łososiem lub z krewetkami)

For children, we can also prepare our dishes with a smaller version of pasta: half the standard portion (Tagliatelle with chicken, salmon or shrimps)

Für Kinder können wir unsere Gerichte auch mit einer kleineren Version von Nudeln zubereiten: Der Hälfte der Standardportion (Tagliatelle mit Huhn, Lachs oder Garnelen).

Lody waniliowe 2 gałki z sosem malinowym i bitą śmietaną

Vanilla ice cream 2 scoops with raspberry sauce and whipped cream

Vanilleeis 2 Kugeln mit Himbeersauce und Schlagsahne

15 zł / cena po rabacie 12 zł

Desery

Desserts • Nachspeisen

Waniliowy creme brulee z lodami pistacjowymi

Vanilla creme brulee with pistachio ice cream / Vanille creme Brulee mit Pistazieneis

23 zł / cena po rabacie 18 zł

Gorący suflet czekoladowy z konfiturą z pomarańczy i lodami waniliowymi

Hot chocolate soufflé with orange marmalade and vanilla ice cream

Heiße Schokoladesoufflé mit Orangenmarmelade und Vanilleeis

30 zł / cena po rabacie 23 zł

Eton Mess - beza, lody, owoce, bita śmietana, sos malinowy

Whipped cream, fruits, meringue, raspberry sauce with ice cream

Schlagsahne, Früchte, Merengue, Eis mit Erdbeersauce

30 zł / cena po rabacie 23 zł

Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi i sosem malinowym

Warm apple pie with vanilla ice cream and raspberry sauce

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Himbeersauce

23 zł / cena po rabacie 18 zł

Puchar lodowy „Truskawkowe Szaleństwo” 3 gałki lodów, truskawki, bita śmietana, sos czekoladowy

3 scoops of ice cream, strawberries, whipped cream, chocolate sauce

3 Eiskugeln, Erdbeeren, Schlagsahne, Schokoladensauce

28 zł / cena po rabacie 21 zł

Puchar lodowy „Orzeszki grzeszki” - 3 gałki lodów, likier Advokat, bakalie, bita śmietana, sos karmelowy

3 scoops of ice cream, liqueur Advocat, delicacies, whipped cream, toffee sauce

3 Eiskugeln, likor Advokat, Backobst und Nüsse Schlagsahne, Caramelsauce

32 zł / cena po rabacie 24 zł

Torty, lody i sorbety przygotowujemy samodzielnie, bez użycia konserwantów i sztucznych dodatków

Own prepared cake, ice creams and sorbets are free of any preservatives and artificial additives

Speiseeis und Sorbets bereiten Sie sich ohne Konservierungsstoffe und künstliche Zusatzstoffe

Napoje gorące

Coffee and tea • Kaffee und Tee

Kawa czarna – Black coffee / Schwarzer Kaffee – 9 zł

Kawa z mlekiem – Coffee with milk / Kaffee mit Milch – 10 zł

Kawa espresso – Espresso coffee / Espresso-Kaffee – 9 zł

Kawa Latte Macchiato – Coffee Latte Macchiato / Kaffee Latte Macchiato – 13 zł

Kawa Cappuccino – Cappuccino – 10 zł

Kawa Frappe – Coffee frappe/ Kaffee Frappe – 15 zł

Czekolada na gorąco z bitą śmietaną – Hot chocolate with whipped cream/ Heiße Schokolade mit Schlagsahne – 13 zł

Irish Coffee (Jameson – 20 ml, kawa, brązowy cukier, bita śmietana) – 22 zł

Bailey's Irish Coffee Crème (Bailey's – 40 ml, kawa, bita śmietana, syrop toffi) – 23 zł

Malibu Coffee Crème (Malibu – 40 ml, kawa, mleko, bita śmietana, czekolada) – 23 zł

Amaretto Latte (Amaretto – 40 ml, espresso, spienione mleko) – 25 zł

Olimpia Cappuccino (Metaxa*****, espresso, mleczna piana) – 25 zł

Romana Sambuca Cappuccino (Sambuca – 20 ml, espresso, mleczna piana) – 25 zł

Herbata Richmond Tea / Tee

12 zł

Herbata Mrożona Iced tea / Eistee

14 zł

Syropy do kaw i herbat Coffee and tea syrups / Kaffee- und Teesirup

3 zł

Wino Domowe Białe & Czerwone

White & Red House Wine • Weisse & Rot Hausewein

250 ml 28zł

500 ml 50 zł

Wino Grzane Czerwone

White & Red clove spiced hot wine • Weisse & Rot Warmer Wein

150 ml 16 zł

Napoje zimne

Cold beverages • Kalte Getränke

Coca-Cola, Zero	250 ml	8 zł
Fanta, Sprite	250 ml	8 zł
Kinley:Tonic Water, Virgin Mojito, Bitter Lemon, Bitter Rose, Ginger Ale	250 ml	8 zł
Fuzetea: cytrynowa z trawą cytrynową, brzoskwinia z hibiskusem	250 ml	8 zł
Soki Cappy (Juice/Säfte)	250 ml	8 zł
Sok pomidorowy Cappy (Tomato juice / Tomatensaft)	250 ml	8 zł
Sok świeżo wyciskany pomarańcza/grejpfrut (Fresh juice/Frisher saft)	250 ml	15 zł
Burn – napój energetyczny	250 ml	13 zł

Woda mineralna

Mineral water • Mineralwasser

Evian	330 ml / 750 ml	12 zł / 20 zł
Badoit	330 ml / 750 ml	12 zł / 20 zł
CK	330 ml / 750 ml	9 zł / 17 zł

Piwo Beer • Bier

Tyskie klasyczne	300 ml / 500ml	11 zł / 13 zł
Książęce pszeniczne	300 ml / 500ml	12 zł / 14 zł
Książęce ciemne łagodne	300 ml / 500ml	12 zł / 14 zł
Pilsner Urquell	500ml	17 zł
Książęce IPA	500ml	16 zł
Książęce Porter	500ml	16 zł
Książęce Czerwone	500ml	16 zł
Redd`s Mango, Bianco, Malina	400ml	15 zł
Lech Free	330 ml	10 zł
Lech Free Limonka, Granat, Pomelo	330 ml	10 zł

Alkohole

Alcohols • Alkohole

Wódki (40 ml)

Absolut – 12 zł, Absolut Elyx- 30 zł
Absolut smakowy – 12 zł
Grappa Chianti – 15 zł
Finlandia – 10 zł
Żubrówka – 8 zł
Soplica smakowa – 8 zł
Wyborowa – 8 zł
Wyborowa smakowa – 8 zł

Belvedere – 25 zł
Calvados – 22 zł
Grey Goose smakowa – 25 zł
Wódka młody ziemniak – 35 zł
Smirnoff Vladimir – 10 zł
Miodula – 15 zł
Ostoya – 10 zł
Wyborowa Exquisite - 25 zł

Chopin Rye – 15 zł
Chopin Black – 25 zł
Baczewski vodka – 10 zł
Baczewski smakowa – 12 zł
Smirnoff Black – 15 zł
Śliwowica Passover – 21 zł
Żołądkowa gorzka – 8 zł
Cachaca – 13 zł

Rum (40 ml)

El Dorado 5 years – 18 zł
Havana Club 7 – 21 zł

El Dorado 15 years – 38 zł
Sailor Jerry – 13 zł

Havana Club 3 – 14 zł
Havana Union - 125 zł

Gin (40 ml)

Beefeater – 13 zł

Bombay Sapphire – 17 zł

Hendrix – 25 zł

Seagram's - 9 zł

Tequilla (40 ml)

Don Augustin – 31 zł
Herradura Reposado – 29 zł

Olmecca Silver – 15 zł Olmecca Gold – 18 zł

Maracame Anejro - 67 zł
Herradura Blanco – 31 zł

Whisky / Burbon (40 ml)

Ballantine's Finest – 12 zł
Glenfiddich 18 years – 56 zł
Glenlivet 16 years – 45 zł
Grant's – 12 zł
Jack Daniel's – 15 zł
Jim Beam – 14 zł
Johny Walker Black – 24 zł
Yamazakura – 33 zł

Ballantine's 21 years – 53 zł
Glenfiddich 12 years – 31 zł
Glenlivet – 28 zł
Jameson – 14 zł
Gentelman Jack – 21 zł
Jim Beam Black – 19 zł
Talisker – 30 zł
Ardbeg – 32

Glenfiddich 15 years – 40 zł
Glenfiddich 30 years – 260 zł
Chivas 18 years – 48 zł
Chivas 12 years – 23 zł
Jack Daniel's Honey - zł
Johny Walker Red – 12 zł
Tomatin Legacy – 19 zł
Tomatin 18 years – 52 zł
Woodford Reserve – 29 zł

Koniak (20 ml) / Brandy (40 ml)

Apple Brandy – 13 zł
Martell XO – 74 zł
Hennessy VS – 13 zł
Hennessy Fine – 15 zł

Martell VS – 12 zł
Martell VSOP – 20 zł
Armagnac Castarede Bas – 39 zł

Metaxa Grande Fine – 36 zł
Metaxa 5* - 16 zł
Metaxa 7* - 24 zł

Wermuty (100 ml) i likiery (40 ml)

Martini Bianco – 10 zł
Martini Rosso/Rosato – 10 zł
Matrini Extra Dry – 10 zł

Campari - 14 zł Lillet – 10 zł
Jagermeister - 15 zł
Baileys – 14 zł

Sambuca Puccini – 15 zł
Beherovka – 11 zł
Apsinthion – 17 zł