




HALICHA

Coś na ząb / Have a bite

- Chipsy ziemniaczane (60g)**  **17**
Potato chips
- Oliwki Nocellara del Belice (90g)**  **19**
Nocellara del Belice olives
- Korbacze, konfitura śliwkowa, chleb (100g)(1,7)**  **32**
Korbacz cheese, plum confiture, bread

 danie wegetariańskie / vegetarian dish

 danie wegańskie / vegan dish

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

MORE THAN LEMONADE (200 ml)

Kordiał pomarańcza-mięta, limonka, Fever-Tree Mediterranean Tonic **29**
Orange-mint cordial, lime, Fever-Tree Mediterranean Tonic

EAZY FIZZ (140 ml)

Gordons Gin 0%, limonka, białko, syrop z melisy, soda **29**
Gordons Gin 0%, lime, egg white, melisa syrop, soda

Opłata serwisowa w wysokości 10% zostanie doliczona do rachunku.

A 10% service charge will be added to the bill.

Powyższe ceny podane są w PLN i zawierają podatek VAT.
All prices are listed in PLN and include VAT.
Jeżeli mają Państwo jakiegokolwiek alergię pokarmowe prosimy poinformować obsługę przy składaniu zamówienia.
If you have any food allergies, please inform our waiting staff while ordering.

LISTA ALERGENÓW / ALLERGEN LIST:

1. Gluten / Gluten 2. Skorupiaki / Crustaceans
3. Jaja / Eggs 4. Ryby / Fish 5. Orzeszki ziemne / Peanuts
6. Soja / Soybeans 7. Mleko / Milk
8. Orzechy / Tree nuts 9. Seler / Celery
10. Gorczyca / Mustard seeds 11. Nasiona sezamu / Sesame seeds
12. Dwutlenek siarki / Sulphur dioxide
13. Łubin / Lupin 14. Mięczaki / Mollusc

KOKTAJLE AUTORSKIE / SIGNATURE COCKTAILS

Inspiracją dla naszej nowej karty koktajlowej, tym razem są obrazy. My pobawimy się formą i kolorem, a wy spróbujecie ekscytujących połączeń smakowych. Będzie to uczta dla zmysłów wzroku i smaku. Na zdrowie!

This time the inspiration for our new cocktail menu are paintings. We will play with form and color, and you will try exciting flavor combinations. It will be a feast for your senses of the sight and taste. Cheers!

VAN GOGH

- SUNFLOWERS (75 ml)

Tequila Olmeca Altos Reposado, Sherry Tio Pepe, St. Germain, syrop z agawy, grejpfrut

Tequila Olmeca Altos Reposado, Tio Pepe Sherry, St. Germain, agava syrup, grapefruit



42

JAN MATEJKO

- STAŃCZYK (60 ml)

Whiskey Bulleit Rye, Cynar, Punt E Mes, pasta z trufli

Whiskey Bulleit Rye, Cynar, Punt E Mes, truffle paste



42

Make it extra special with Coal Ila 12 YO Whisky

59

ANDY WARHOL

- FLOWERS (70 ml)

Gin Tanqueray Dry, Chartreuse, Luxardo Maraschino, sok z selera z pieprzem, limonka

Gin Tanqueray Dry, Chartreuse, Luxardo Maraschino, celery juice with pepper, lime



42

MONET

- THE KISS (160 ml)

Vermouth Cocchi Americano, Prosecco, olej z pestek dyni

Vermouth Cocchi Americano, Prosecco, pumpkin seed oil



42

Make it extra special with Tanqueray 10 Gin

59

MONET

- RISING SUN (90 ml)

Blue Gin, Pisco La Caravedo, Vermouth Cocchi Americano, truskawka, syrop cukrowy, cytryna

Blue Gin, Pisco La Caravedo, Vermouth Cocchi Americano, strawberry, simple syrup, lemon



42

FRIDA KAHLO (140 ml)

- SELF-PORTRAIT WITH MONKEY

Mezcal Ojo De Tigre, Italicus, sok z aloesu, cytryna, bitter brzoskwiniowy, biało

Mezcal Ojo De Tigre, Italicus, aloe juice, lemon, peach bitter, egg white



42

KOKTAJLE APERITIF / APERITIF COCKTAILS

ELISIR LUNGAVITA (185 ml)

Amaro Montenegro, syrop morela - rozmaryn, cytryna, Fever-Tree Indian Tonic

Amaro Montenegro, apricot - rosemary syrup, lemon, Fever-Tree Indian Tonic



42

FROM FRANCE WITH LOVE (200 ml)

Lillet Blanc, puree malina, syrop cukrowy, cytryna, mięta, Fever-Tree Indian Tonic

Lillet Blanc, raspberry puree, simple syrup, lemon, mint, Fever-Tree Indian Tonic



42