



Łączenie kuchni *fine dining* Albertiny z winem to nasze oczko w głowie, dlatego w karcie menu przy każdej pozycji z przyjemnością i pełną odpowiedzialnością sugerujemy odpowiednie wina. Dzięki systemowi Enomatic® możemy dzielić się z Gośćmi naszymi ulubionymi etykietami na kieliszki, zawsze nalewanymi na świeżo z butelki utrzymywanej w doskonałej formie. Nie zapominamy przy tym, że wybór wina zawsze pozostaje kwestią subiektywnej decyzji – do naszej gęsi polecamy marokański Syrah du Maroc Tandem 2013, ale jeżeli później znajdzie kogoś ochota by popić deser czekoladowy piemonckim Barbaresco, nic nie stoi na przeszkodzie. Służymy radą, ale władzę nad kieliszkami sprawują u nas Goście!

– Szef Kuchni Grzegorz Fic z zespołem

The Albertina team put a lot of thought into fine dining food and wine pairing, with wine recommendations for each dish offered proudly on our menu. We would like to share some of our favourite wines by the glass from the Enomatic® systems dispense wine directly from the bottle. But we would defend to the last the idea that wine is all about subjectivity. We may well recommend our goose fillet with a Moroccan Syrah du Maroc Tandem 2013 wine, but if you want to follow this with chocolate dessert washed down with a Piedmont Barbaresco, then power to you. We're the guide, you're the boss.

– The Albertina Team with Chef Grzegorz Fic

Uprzejmie informujemy, iż do stolika powyżej 3 osób doliczany jest serwis w wysokości 10% kwoty rachunku.

We kindly inform you that a discretionary 10% service charge is added to all parties above 3 guests.

MENU DOSTĘPNE OD DNIA / VALID FROM: 24.07.2017

PRZYSTAWKI / STARTERS

TATAR Z WĘDZONEGO PSTRĄGA OJCOWSKIEGO

Młoda rzodkiewka / Suszone pomidory / Ogórek kiszony /
Sos z żółtej papryki / Sos z czerwonej papryki / Oliwa pepperoncino

OJCOW NATIONAL PARK SMOKED TROUT TARTARE

Young radish / Dried tomatoes / Pickled cucumber /
Yellow peppers sauce / Red peppers sauce / Pepperoncino olive



33 PLN

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml	750ml
POLSKA / POLAND, Małopolskie - Kraków Srebrna Góra Cuvee Blanc 2016 Winnica Srebrna Góra	5,00	15,00	25,00	150,- PLN
FRANCJA / FRANCE, Alsace Pinot Blanc 2015 Maison F.E. Trimbach	5,00	15,00	25,00	150,- PLN
POLSKA / POLAND, Zachodniopomorskie Solaris 2015 Winnica Turnau	5,30	16,00	26,70	160,- PLN

SANDACZ Z FOIE GRAS

Algi morskie / Sorbet z zielonego ogórka / Mus chrzanowy

PIKEPERCH WITH FOIE GRAS

Sea Algae / Cucumber sorbet / Horseradish mousse

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml	750ml
FRANCJA / FRANCE, Alsace Pinot Blanc 2015 Maison F.E. Trimbach	5,00	15,00	25,00	150,- PLN
WĘGRY / HUNGARY, Tokaj Szamorodni Dry 2010 Karadi-Berger	25ml 9,00	50ml 18,00	75ml 27,00	500ml 180,- PLN

39 PLN

TATAR Z SIEKANEJ POŁĘDWICY Z SARNY

Por / Bakłażan / Prawdziwki / Kapusta włoska / Czarna trufla / Sos musztardowy

CHOPPED ROE DEER TENDERLOIN TARTARE

Leeks / Eggplant / Boletus / Savoy cabbage / Black truffle / Mustard sauce

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml	750ml
NOWA ZELANDIA / NEW ZEALAND, Marlborough Pinot Noir 2014 Wairau River	5,00	15,00	25,00	150,- PLN
WĘGRY / HUNGARY, Eger Egri Cabernet Franc 2013 Jozsef Simon	4,50	13,50	22,50	135,- PLN
POLSKA / POLAND, Zachodniopomorskie Cabernet 2015 Winnica Turnau	6,00	18,00	30,00	180,- PLN

45 PLN

CRÈME BRÛLÉE Z PRZEGRZEBKÓW**55 PLN**

Tiula z sepii

SCALLOPS CRÈME BRÛLÉE

Sepia tulle batter

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml	750ml
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Chablis 2014 Domaine Begue-Mathiot	6,00	18,00	30,00	180,- PLN
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley - Pouilly Fumé Pouilly Fumé <i>Château de Tracy</i> 2014 <i>Château de Tracy</i>	9,00	27,00	45,00	270,- PLN
CHAMPAGNE G.H. Mumm Cordon Rouge Champagne			50,00	300,- PLN
WĘGRY / HUNGARY, Tokaji Szamorodni Dry 2010 Karadi-Berger	25ml 9,00	50ml 18,00	75ml 27,00	500ml 180,- PLN

SALATA Z MARYNOWANĄ POŁĘDWICZKĄ Z KACZKI**29 PLN**Sezonowe sałaty / Marynowane kurki / Kiszona kalarepa / Pomidor /
Sesam / Galaretka z Lambrusco / Sos cytrynowy**SALAD WITH MARINATED DUCK FILLET**Seasonal lettuce / Marinated chanterelles / Pickled kohlrabi / Tomato /
Sesame / Lambrusco jelly / Citrus sauce**WINE PAIRING**

	25ml	75ml	125ml	750ml
WŁOCHY / ITALY, Veneto Valpolicella Classico 'Il Velluto' 2014 Meroni	4,30	13,00	21,70	130,- PLN
HISZPANIA / SPAIN, Rioja Gardenos Reserva 2009 Marques de Reinoso	3,80	11,40	19,00	114,- PLN
WĘGRY / HUNGARY, Badascony Pinot Noir 2015 Bencze	4,50	13,50	22,50	135,- PLN
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley Cabernet Franc Saumur-Champigny 2015 <i>Château de Villeneuve</i>	4,00	12,00	20,00	120,- PLN

DANIA PIERWSZE / FIRST COURSES

ZUPA Z CUKINII / Wędzony bundz / Konfitowane żółtko **23 PLN**

ZUCCHINI SOUP / Smoked "Bundz" – polish sheep cheese / Egg yolk confit

WINE PAIRING	25ml	75ml	125ml	750ml
NOWA ZELANDIA / NEW ZEALAND, Marlborough Sauvignon Blanc 2015 Spy Valley	4,50	13,50	22,50	135,- PLN
POLSKA / POLAND, Małopolskie - Kraków Srebrna Góra Cuvee Blanc 2016 Winnica Srebrna Góra	5,00	15,00	25,00	150,- PLN

KREM Z HOMARA / Smażony młody por **34 PLN**

LOBSTER BISQUE SOUP / Fried young leeks

WINE PAIRING	25ml	75ml	125ml	750ml
NOWA ZELANDIA / NEW ZEALAND, Marlborough Sauvignon Blanc 2015 Spy Valley	4,50	13,50	22,50	135,- PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Chablis 2014 Domaine Begue-Mathiot	6,00	18,00	30,00	180,- PLN
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley - Pouilly Fumé Pouilly Fumé Château de Tracy 2014 Château de Tracy	9,00	27,00	45,00	270,- PLN

RAVIOLO ZE ŚWIEŻYM HOMAREM **65 PLN**

Kolendra / Przegrzebki / Smażona salsefia

FRESH LOBSTER RAVIOLO

Coriander / Scallops / Fried salsify

WINE PAIRING	25ml	75ml	125ml	750ml
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Chablis 2014 Domaine Begue-Mathiot	6,00	18,00	30,00	180,- PLN
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley - Pouilly Fumé Pouilly Fumé Château de Tracy 2014 Château de Tracy	9,00	27,00	45,00	270,- PLN
CHAMPAGNE G.H. Mumm Cordon Rouge Champagne			50,00	300,- PLN

FOIE GRAS W CIEŚCIE FILO

Brzoskwinie / Armagnac / Rozmaryn

39 PLN**FOIE GRAS WITH FILO PASTRY**

Peach / Armagnac / Rosemary

WINE PAIRING**WĘGRY / HUNGARY, Tokaji**

Szamorodni Dry 2010 Karadi-Berger

25ml	50ml	75ml	500ml
9,00	18,00	27,00	180,- PLN

Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2013 Tokaj Nobilis

30,00	45,00	300,- PLN
-------	-------	-----------

NIEMCY / GERMANY, MoselRiesling Spätlese *Juffer-Sonnenuhr* QmP 2016 Max Ferd. Richter

25ml	50ml	75ml	750ml
9,00	18,00	27,00	270,- PLN

CHAMPAGNE

G.H. Mumm Cordon Rouge Champagne

50,00	300,- PLN
-------	-----------

HOMARIUM MENU / LOBSTER MENU

Świeże homary i ostrygi wylawiamy prosto z naszego homarium.

Fresh lobsters and oysters served from our own homarium - lobster tank.

Kanadyjskie homary z Saint Mary's Bay **39 PLN / 100g**
Canadian lobsters from Saint Mary's Bay

Europejskie dzikie homary ze Szkocji **49 PLN / 100g**
European wild lobsters from Scotland

SAŁATA Z HOMAREM / Mix sałat / Oscypek / Kolendra / Avocado / Pesto z granatu

LOBSTER SALAD / Lettuce mix / "Oscypek" polish sheep cheese / Coriander / Avocado / Pomegranate pesto

HOMAR GRILLOWANY / Mus z mango z curry / Smażony korzeń kolendry / Chips z ikry homara

GRILLED LOBSTER / Mango mousse with curry / Fried coriander root / Lobster roe chips

LINGUINI Z HOMAREM

LOBSTER LINGUINIE

RISOTTO Z HOMAREM

LOBSTER RISOTTO

HOMAR FANTASY - WG ZAMÓWIENIA KLIENTA

LOBSTER FANTASTY - ACCORDING TO CUSTOMER'S WISHES

OSTRYGA FINE DE CLAIRE

FINE DE CLAIRE OYSTER

1 szt./pc

3 szt./pc

5 szt./pc

Szalotka / Oliwa / Cytryna / Lód

12 PLN

33 PLN

55 PLN

Shallot / Olive / Lemon / Ice

Zapiekana ostryga „Rockefeller”

16 PLN

44 PLN

72 PLN

Baked „Rockefeller” oyster

WINE PAIRING

25ml

75ml

125ml

750ml

NOWA ZELANDIA / NEW ZEALAND, Marlborough

4,20

13,50

22,50

135,- PLN

Sauvignon Blanc 2015 Spy Valley

FRANCJA / FRANCE, Alsace

5,00

15,00

25,00

150,- PLN

Pinot Blanc 2015 Maison F.E. Trimbach

FRANCJA / FRANCE, Loire Valley - Pouilly Fumé

9,00

27,00

45,00

270,- PLN

Pouilly Fumé Château de Tracy 2014 Château de Tracy

FRANCJA / FRANCE, Loire Valley – Sancerre

-

-

-

220,- PLN

Sancerre 2015 Roger et Didier Raimbault

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

FILET Z GĘSI MARYNOWANY W KAKAO

58 PLN

Grillowana kapusta włoska / Buraki / Lody rozmarynowe /
Duffin ziemniaczany na paście pomidorowej / Owoce sezonowe

GOOSE FILLET MARINATED IN COCOA

Grilled savoy cabbage / Beets / Homemade rosemary ice cream /
Potato puff with tomato paste / Seasonal fruits

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml	750ml
WŁOCHY / ITALY, Trentino Alto Adige Marzemino 'Poiema' IGT Vallagarina 2013 Eugenio Rosi	8,00	24,00	40,00	240,- PLN
ARGENTYNA / ARGENTINA, Patagonia Pinot Noir 2015 Manos Negras	4,00	12,00	20,00	120,- PLN
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley Bourgueil Les Quartiers Cabernet Franc 2011 Yannick Amirault	5,00	15,00	25,00	150,- PLN
MAROKO / MAROCCO, Meknés Syrah du Maroc Tandem 2013 Domaine des Ouled Thaleb	5,00	15,00	25,00	150,- PLN

KARMAZYN W TRZECH ODSŁONACH

68 PLN

Sos z mulami / Szafran / Seler naciowy

REDFISH THREE WAYS

Mussels sauce / Saffron / Celery

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml	750ml
FRANCJA / FRANCE, Alsace Pinot Blanc 2015 Maison F.E. Trimbach	5,00	15,00	25,00	150,- PLN
NOWA ZELANDIA / NEW ZEALAND, Marlborough Sauvignon Blanc 2015 Spy Valley	4,50	13,50	22,50	135,- PLN

ŻABNICA W SPECKU

72 PLN

Ragoût z fasoli, chorizo i warzyw / Tymianek / Risotto z tapioki i mascarpone

MONKFISH WITH SPECK

Bean, chorizo and seasonal vegetables ragoût / Thyme / Tapioca and mascarpone risotto

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml	750ml
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Bourgogne 2013 Méo Camuzet	11,00	33,00	55,00	330,- PLN
NOWA ZELANDIA / NEW ZEALAND, Marlborough Pinot Noir 2014 Wairau River	5,00	15,00	25,00	150,- PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Chablis 2014 Domaine Begue-Mathiot	6,00	18,00	30,00	180,- PLN

POŁĘDWICZKA Z DZIKA**68 PLN**

Kurki / Pokrzywa / Puree z pietruszki / Sos jałowcowy

WILD BOAR TENDERLOIN

Chanterelles / Nettle / Parsley root puree / Juniper sauce

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml	750ml
FRANCJA / FRANCE, Bordeaux Château l'Escart Bordeaux Supérieur 2014 Château l'Escart	4,00	12,00	20,00	120,- PLN
WŁOCHY / ITALY, Tuscany - Chianti Classico Chianti Classico 2014 Meraviglie di Mattia Imberti	4,30	13,00	21,60	130,- PLN
MOŁDAWIA / MOLDOVA, Rară Neagră 1827 Freedom Blend 2014 Purcari Château	5,00	15,00	25,00	150,- PLN
POLSKA / POLAND, Dolnośląskie – Lower Silesia Rondo&Regent "7" 2015 Winnica Jakubów	5,30	16,00	26,70	160,- PLN

PODWĘDZANY KOTLET JAGNIĘCY**96 PLN**

Biała kasza gryczana / Pomidor cherry faszerowany bakłażanem / Sos rozmarynowy

SMOKED LAMB CHOP

White buckwheat / Cherry tomato with eggplant / Rosemary sauce

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml	750ml
WŁOCHY / ITALY, Apulia Primitivo Fatale® Riserva 2011 Azienda Agricola Pasquale Petrera	5,30	16,00	26,70	160,- PLN
WŁOCHY / ITALY, Piemonte Dolcetto Montagrillo 2015 Claudio Alario	6,00	18,00	30,00	180,- PLN
LIBAN / LEBANON, Bekaa Valley Château Musar 1999 Gaston Hochar	11,00	33,00	55,00	330,- PLN
WŁOCHY / ITALY, Tuscany Brunello di Montalcino 2011 Pieve Santa Restituta - Gaja	14,00	42,00	70,00	420,- PLN

SEZONOWANA POŁĘDWICA ARGENTYŃSKA Z GRILLA LAWOWEGO**110 PLN**

Prawdziwki / Nerki królicze / Mus ze szpinaku / Sos z czosnku palonego

GRILLED SEASONAL ARGENTINE BEEF TENDERLOIN

Boletus / Rabbit kidneys / Spinach mousse / Roasted garlic sauce

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml	750ml
ARGENTYNA / ARGENTINA, Mendoza Malbec 2014 Melipal Bodega	8,00	24,00	40,00	240,- PLN
WŁOCHY / ITALY, Piemonte Dolcetto Montagrillo 2015 Claudio Alario	6,00	18,00	30,00	180,- PLN
AUSTRALIA, Victoria - Yarra Valley Cabernet Franc Harem Ma Petite Francine 2015 Jamsheed	8,00	24,00	40,00	240,- PLN
WŁOCHY / ITALY, Tuscany Brunello di Montalcino 2011 Pieve Santa Restituta - Gaja	14,00	42,00	70,00	420,- PLN

MARMURKOWY RIBEYE STEK Z AMERYKAŃSKIEJ WOŁOWINY**44 PLN / 100 g**

Kurki / Gnocchi z buraków / Domowy majonez / Oliwa truflowa

BLACK ANGUS BEEF STEAK

Chanterelles / Beet gnocchi / Homemade mayonnaise / Truffle oil

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml	750ml
WĘGRY / HUNGARY, Villány Signature 2013 Csaba Malatinszky	6,00	18,00	30,00	180,- PLN
LIBAN / LEBANON, Bekaa Valley Château Musar 1999 Gaston Hochar	11,00	33,00	55,00	330,- PLN
WŁOCHY / ITALY, Tuscany Brunello di Montalcino 2011 Pieve Santa Restituta - Gaja	14,00	42,00	70,00	420,- PLN

DODATKI / EXTRAS

MIX SAŁAT, GRILLOWANE WARZYWA, ZIEMNIAKI PIECZONE
LETTUCE MIX, GRILLED VEGETABLES, BAKED POTATOES

10 PLN

PIECZYWO WYPIEKANE W ALBERTINIE
ALBERTINA HANDMADE BREAD

3 PLN / os.
3 PLN / person

DESERY / DESSERTS

KOMPOZYCJA Z DOMOWYCH LODÓW / Owoce sezonowe / Maślana kruszonka **19 PLN**
HOMEMADE ICE CREAM DESSERT / Seasonal fruits / Crumble

ŁĄKA / Chmurka fiołkowa / Rabarbar / Domowe lody mleczne / Owoce sezonowe **22 PLN**
MEADOW / Violet cloudlet / Rhubarb / Milk homemade ice cream / Seasonal fruits

UL / Beza / Rabarbar / Lody z yuzu / Miód **25 PLN**
BEEHIVE / Beehive meringue / Homemade yuzu ice cream / Rhubarb / Honey

LAS / Parfait borówkowe / Domowe lody z pędów sosny / Czekolada / Jałowiec **28 PLN**
FOREST / Blueberry parfait / Homemade pine shoots ice cream / Chocolate / Juniper

CZEKOLADOWA WIŚNIA / Wiśnie / Lody z wiśni / Skorzonera / Orzechy laskowe **32 PLN**
CHOCOLATE CHERRY / Cherry / Homemade cherry ice cream / Skorzonera / Hazelnuts

WINE PAIRING DO DESERÓW / FOR DESSERTS

WĘGRY / HUNGARY, Tokaj	25ml	50ml	75ml	500ml
Szamorodni Dry 2010 Karadi-Berger	9,00	18,00	27,00	180,- PLN
NIEMCY / GERMANY, Mosel	25ml	50ml	75ml	750ml
Riesling Spätlese <i>Juffer-Sonnenuhr</i> QmP 2016 Max Ferd. Richter	9,00	18,00	27,00	270,- PLN
WĘGRY / HUNGARY, Tokaj		50ml	100ml	500ml
Tokaj Aszú 5 Puttonyos 2013 Tokaj Nobilis		30,00	60,00	300,- PLN
HISZPANIA / SPAIN, Andalusia DO Montilla-Moriles			75ml	750ml
Sherry - Pedro Ximénez 1927 Alvear			15,00	150,- PLN
Don P.X. Gran Reserva Pedro Ximénez 1987 Toro Albalá			35,00	350,- PLN
PORTUGALIA / PORTUGAL, Porto			75ml	750ml
Porto - Passadouro LBV Late Bottled Vintage 2010 Quinta do Passadouro			21,00	210,- PLN

DESKA SERÓW – 2 os. **68 PLN**
CHEESE SELECTION – 2 per.

KAWA ILLY / ILLY COFFEE

ESPRESSO, RISTRETTO, MACCHIATO, LUNGO	10 PLN
KAWA CZARNA / BLACK COFFEE	12 PLN
KAWA BIAŁA / WHITE COFFEE	13 PLN
CAPPUCCINO	13 PLN
LATTE	13 PLN
PODWÓJNE ESPRESSO / DOUBLE ESPRESSO	14 PLN
FRAPPE	16 PLN
IRISH COFFEE	21 PLN

HERBATA DAMMANN FRÈRES / DAMMANN FRÈRES TEA

DARJEELING / YUNNAN / EARL GREY	11 PLN
SAMBA / JASMIN / MENTHE / CAMOMILLE / ROIBOS CITRUS	

NAPOJE ZIMNE / SOFT DRINKS

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, FANTA, SPRITE, KINLEY	8 PLN
SOKI OWOCOWE / JUICES	8 PLN
LEMONIADA / LEMONADE	15 PLN
DOMOWA HERBATA MROŻONA / HOMEMADE ICED TEA	15 PLN
SOK ZE ŚWIEŻYCH POMARAŃCZY / GREJPFRUTÓW	16 PLN
FRESH SQUEEZED ORANGE / GRAPEFRUIT JUICE	
RED BULL	18 PLN
EAU DE VIE "ALBERTINA" NATURALE 0,7l	7 PLN
EAU DE VIE "ALBERTINA" SPARKLING 0,7l	7 PLN
SURGIVA* NATURALE / FRIZZANTE 0,25l	12 PLN
SURGIVA* NATURALE / FRIZZANTE 0,75l	19 PLN

* - woda rekomendowana przez włoskie stowarzyszenie sommelierów AIS (Associazione Italiana Sommelier). Wydobywana jest w Carisolo z otworu Pra' dell' Era w Parku Narodowym Adamello - Parco Naturale Adamello Brenta, położonym w regionie Trentino. Dzięki swojej neutralności, nie zmienia smaku wina oraz potraw, co spowodowało iż została wybrana oficjalną wodą Stowarzyszenia Sommelierów Włoskich.

* - the AIS (Italian Association of Sommeliers) official water for wine-tasting events. Extremely light water on the palate, with a superbly neutral flavor.

PIWA BUTELKOWE / BOTTLED BEER (500 ml)

KRAK III	18 PLN
MACHINA I	18 PLN

WÓDKI / VODKA

OSTOYA 40 ml	10 PLN
OSTOYA 700 ml	160 PLN
WYBOROWA EXQUISITE 40 ml	21 PLN
WYBOROWA EXQUISITE 700 ml	340 PLN

LIKIERY / LIQUERS (40 ml)

MALIBU	15 PLN
APEROL	15 PLN
CAMPARI	15 PLN
CRÈME DE CASSIS	15 PLN
COINTREAU	20 PLN
JAGERMEISTER	15 PLN
CHERRY GOLD	15 PLN
AMARETTO	15 PLN
SAMBUCA	18 PLN

WHISKY (40 ml)

JAMESON ORIGINAL	17 PLN
BALLANTINE'S FINEST	17 PLN
BALLANTINE'S HARD FIRED	22 PLN
BALLANTINE'S 12YO	27 PLN
CHIVAS REGAL EXTRA	24 PLN
CHIVAS REGAL 18YO	35 PLN
ABERLOUR 12YO	33 PLN
THE GLENLIVET FOUNDERS RESERVE	38 PLN

COGNAC (40 ml)

MARTELL VS	23 PLN
MARTELL VSOP	28 PLN
MARTELL XO	68 PLN
HENNESSEY VS	27 PLN
CALVADOS BOULARD	27 PLN

ARMAGNAC (40 ml)

ARMAGNAC FINE Delord – Bas Armagnac	24 PLN
ARMAGNAC XO Delord – Bas Armagnac	39 PLN

RUM (40 ml)

HAVANA CLUB ANEJO 3 ANOS	17 PLN
HAVANA CLUB ANEJO 7 ANOS	21 PLN
DICTATOR 12Y	28 PLN
DICTATOR 20Y	33 PLN
DICTATOR XO	60 PLN

TEQUILLA (40 ml)

OLMECA BIANCO	23 PLN
---------------	--------

OLMECA GOLD

26 PLN

GIN (40 ml)

BEEFEATHER

15 PLN

BOMBAY SAPPHIRE

20 PLN

HENDRICK'S GIN

25 PLN

VERMOUTH (100 ml)

LILLET BLANC

15 PLN

LILLET ROUGE

15 PLN