



ALBERTINA

RESTAURANT & WINE

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 naszego dzika polecamy marokański Syrah du Maroc Tandem 2014, 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 wild boar tenderloin with a Moroccan Syrah du Maroc Tandem 2014 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: 07.12.2017

PRZYSTAWKI / STARTERS

TATAR Z WĘDZONEGO PSTRĄGA Z ZAWOI

35 PLN

Gołąbek z kozim serem / Siemię lniane / Sałatka z kiszzonego ogórka i rzodkiewki

ZAWOJA VILLAGE SMOKED TROUT TARTARE

Goat cheese-stuffed salad leaf / Linseed / Pickled cucumber and radish salad

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml	750ml
POLSKA / POLAND, Małopolskie - Wieliczka Riesling 2016 Winnica Wieliczka	7,00	21,00	35,00	210,- PLN
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

ŚWIEŻY ŁOSOŚ BAŁTYCKI MARYNOWANY W BURAKACH I TYMIANKU

45 PLN

Opalany kozi ser / Sałatka z buraków / Liście buraka

FRESH BALTIC SEA SALMON MARINATED IN BEETS AND THYME

Baked goat cheese / Beetroot salad / Beet greens

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 - Wieliczka Riesling 2016 Winnica Wieliczka	7,00	21,00	35,00	210,- PLN
WĘGRY / HUNGARY, Badascony Pinot Noir 2015 Bencze	4,50	13,50	22,50	135,- PLN

TATAR Z SIEKANEJ POŁĘDWICY Z SARNY

45 PLN

Por / Bakłażan / Prawdziwki / Kapusta włoska / Czarna trufla / Jajko przepiórcze

CHOPPED ROE DEER TENDERLOIN TARTARE

Leeks / Eggplant / Boletus / Savoy cabbage / Black truffle / Quail egg

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml	750ml
FRANCJA / FRANCE, Rhône Valley Gigondas 2015 Michel Chapoutier	8,00	24,00	40,00	240,- PLN
FRANCJA / FRANCE, Bordeaux Château l'Escart Bordeaux Supérieur 2014 Château l'Escart	4,00	12,00	20,00	120,- PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Gevrey-Chambertin 2013 Hubert Lignier	18,00	54,00	90,00	540,- PLN

PRZEGRZEBKI W SEZAMIE**55 PLN**

Cykorja duszona w pomarańczach z miodem / Tiula z sepji

SCALLOPS IN SESAME SEEDS

Stewed chicory with oranges and honey / Black coral crisp

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml	750ml
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Chablis 2015 Domaine Begue-Mathiot	6,00	18,00	30,00	180,- PLN
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley - Pouilly Fumé Pouilly Fumé 2016 Château de Tracy	9,00	27,00	45,00	270,- PLN
CHAMPAGNE Champagne Hébrart <i>Cuvée de Réserve</i> Brut 1 ^{er} Cru			50,00	300,- PLN

SALATA Z OZORKIEM CIEŁĘCYM**32 PLN**Sezonowe sałaty / Kiszona skorzonera / Opieńki marynowane /
Chrzanowy vinegret**SALAD WITH VEAL TONGUE**Seasonal lettuce / Pickled black salsify / Pickled honey fungus /
Horseradish vinaigrette**WINE PAIRING**

	25ml	75ml	125ml	750ml
WŁOCHY / ITALY, Veneto Valpolicella Classico 'Il Velluto' 2014 Meroni	4,30	13,00	21,70	130,- PLN
POLSKA / POLAND, Zachodniopomorskie Solaris 2015 Winnica Turnau	5,30	16,00	26,70	160,- PLN

DANIA PIERWSZE / FIRST COURSES

KREM Z PRAWDZIWKÓW

28 PLN

Bundz wędzony / Carpaccio z czarnej trufli

BOLETUS CREAM SOUP

Smoked "Bundz" – polish sheep cheese / Black truffle carpaccio

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml	750ml
WĘGRY / HUNGARY, Badascony Pinot Noir 2015 Bencze	4,50	13,50	22,50	135,- PLN
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley Cabernet Franc Saumur-Champigny 2015 Château de Villeneuve	4,00	12,00	20,00	120,- PLN
WĘGRY / HUNGARY, Tokaji Szamorodni Dry 2008 Samuel Tinon	25ml 14,00	50ml 28,00	75ml 42,00	500ml 280,- PLN

KREM Z HOMARA

34 PLN

Mięso z homara / Krakery z mąki razowej

LOBSTER BISQUE SOUP

Lobster meat / Wholemeal cracker

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 - Wieliczka Riesling 2016 Winnica Wieliczka	7,00	21,00	35,00	210,- PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Chablis 2015 Domaine Begue-Mathiot	6,00	18,00	30,00	180,- PLN
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley - Pouilly Fumé Pouilly Fumé 2016 Château de Tracy	9,00	27,00	45,00	270,- PLN

RAVIOLO ZE ŚWIEŻYM HOMAREM

65 PLN

Kolendra / Langustynka / Sałata

FRESH LOBSTER RAVIOLO

Coriander / Langoustine – Norway lobster / Lettuce

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml	750ml
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Chablis 2015 Domaine Begue-Mathiot	6,00	18,00	30,00	180,- PLN
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley - Pouilly Fumé Pouilly Fumé 2016 Château de Tracy	9,00	27,00	45,00	270,- PLN
CHAMPAGNE Champagne Hébrart Cuvée de Réserve Brut 1 ^{er} Cru			50,00	300,- PLN

FOIE GRAS W CIEŚCIE FILO**39 PLN**

Konfitura z fig / Czerwona cebula marynowana / Galaretka z Lambrusco / Batat

FOIE GRAS WITH FILO PASTRY

Fig confiture / Pickled red onion / Lambrusco jelly / Sweet potato chips

WINE PAIRING**WĘGRY / HUNGARY, Tokaji**

Szamorodni Dry 2008 Samuel Tinon

25ml	50ml	75ml	500ml
14,00	28,00	42,00	280,- PLN

Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2013 Tokaj Nobilis

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

WŁOCHY / ITALY, Trentino Alto Adige

Marzemino 'Poiema' IGT Vallagarina 2013 Eugenio Rosi

25ml	75ml	125ml	750ml
8,00	24,00	40,00	240,- PLN

CHAMPAGNEChampagne Hébrart Cuvée de Réserve Brut 1^{er} Cru

125ml	750ml
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 **43 PLN / 100g**
Canadian lobsters from Saint Mary's Bay

Europejskie dzikie homary ze Szkocji **53 PLN / 100g**
European wild lobsters from Scotland

HOMAR GRILLOWANY W CAŁOŚCI / Szpinak / Zapiekaný Ser Bursztyn
GRILLED WHOLE LOBSTER / Spinach / Baked "Bursztyn" polish tender cheese with a spicy note

SALAATA Z HOMAREM / Sezonowe sałaty / Oscypek / Kolendra / Awocado / Mus z mango
LOBSTER SALAD / Seasonal lettuce / "Oscypek" polish sheep cheese / Coriander / Avocado / Mango mousse

LINGUINI Z HOMAREM
LOBSTER LINGUINIE

RISOTTO Z HOMAREM
LOBSTER RISOTTO

OSTRYGA FINE DE CLAIRE

FINE DE CLAIRE OYSTER

Szalotka / Oliwa / Cytryna / Lód
Shallot / Olive / Lemon / Ice

Zapiekana ostryga „Rockefeller”
Grilled „Rockefeller” oyster

	1 szt./pc	3 szt./pc	5 szt./pc
	12 PLN	33 PLN	55 PLN
	16 PLN	44 PLN	72 PLN

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml	750ml
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Chablis 2015 Domaine Begue-Mathiot	6,00	18,00	30,00	180,- PLN
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley - Pouilly Fumé Pouilly Fumé 2016 Château de Tracy	9,00	27,00	45,00	270,- PLN
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley – Sancerre Sancerre 2015 Roger et Didier Raimbault	-	-	-	220,- PLN
POLSKA / POLAND, Małopolska – Wieliczka Chardonnay ALBERTINA 2016 Albertina & Winnica Wieliczka	-	-	-	270,- PLN

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

SMAŻONY FILET KACZKI WĘDZONEJ NA ZIMNO

68 PLN

Carpaccio z buraka / Gruszka / Chili / Sos z rokitnika

FRIED COLD SMOKED DUCK BREAST

Beetroot carpaccio / Pear / Chili / Sea buckthorn sauce

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml	750ml
WŁOCHY / ITALY, Piedmont Dolcetto 2016 Elio Altare	6,00	18,00	30,00	180,- PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Gevrey-Chambertin 2013 Hubert Lignier	18,00	54,00	90,00	540,- PLN
NOWA ZELANDIA / NEW ZEALAND, Marlborough Pinot Noir Reserve 2015 Wairau River	8,00	24,00	40,00	240,- PLN

KULBIN

68 PLN

Salsa z pomidora, oliwek i kolendry / Sos z Sera Bursztyn / Rukiew wodna / Kalmar

MEAGRE FISH

Tomato, olives and coriander salsa / "Bursztyn" – polish tender cheese with a spicy note – sauce /
Watercress / Squid

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, Alsace Pinot Blanc 2015 Maison F.E. Trimbach	5,00	15,00	25,00	150,- PLN
AUSTRIA, Wahau Grüner Veltliner Federspiel im Weingebirge, Magnum 2016 Weingut Nikolaihof			125ml	1500ml 49,00 590,- PLN

ŻABNICA W SPECKU

75 PLN

Ragoût z kapusty włoskiej i salami / Tymianek / Risotto z tapioki i mascarpone

MONKFISH WITH SPECK

Savoy cabbage and salami ragoût / Thyme / Tapioca and mascarpone risotto

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml	750ml
ARGENTYNA / ARGENTINA, Patagonia Pinot Noir 2015 Manos Negras	4,00	12,00	20,00	120,- PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Gevrey-Chambertin 2013 Hubert Lignier	18,00	54,00	90,00	540,- PLN
POLSKA / POLAND, Małopolskie - Wieliczka Riesling 2016 Winnica Wieliczka	7,00	21,00	35,00	210,- PLN

ROLADKA Z KOZY ZE ŚWIEŻYMI ZIOLAMI**58 PLN**

Domowa kiełbaska z kozy / Marchewka z imbirem / Puree ziemniaczane z czosnkiem i porem

ROLLED GOAT MEAT WITH FRESH HERBS

Homemade goat meat sausage / Carrot with ginger / Potato puree with garlic and leeks

WINE PAIRING	25ml	75ml	125ml	750ml
POLSKA / POLAND, Małopolski Przełom Wisły – Vistula River Gorge 4&14 Canva – Regent & Cabernet Cortis 2014 Dom Bliskowice	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
AUSTRALIA, Victoria - Yarra Valley Cabernet Franc Harem Ma Petite Francine 2015 Jamsheed	8,00	24,00	40,00	240,- PLN

POŁĘDWICZKA Z DZIKA**85 PLN**

Słonina z Mangalicy / Puree z kasztanów / Mini pory / Sos z rydzami

WILD BOAR TENDERLOIN

Mangalica lard / Chestnut puree / Baby leeks / Red pine mushrooms sauce

WINE PAIRING	25ml	75ml	125ml	750ml
FRANCJA / FRANCE, Rhône Valley Gigondas 2015 Michel Chapoutier	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
MAROKO / MAROCCO, Meknés Syrah du Maroc Tandem 2014 Domaine des Ouled Thaleb	6,00	18,00	30,00	180,- PLN
LIBAN / LEBANON, Bekaa Valley Château Musar 2003 Gaston Hochar	11,00	33,00	55,00	330,- PLN

SEZONOWANA POŁĘDWICA ARGENTYŃSKA Z GRILLA LAWOWEGO**125 PLN**

Polenta z prawdziwkami / Emulsja z foie gras / Dynia pizmowa / Sos chlebowy

GRILLED SEASONAL ARGENTINE BEEF TENDERLOIN

Polenta with boletus mushrooms / Foie gras emulsion / Butternut squash / Bread sauce

WINE PAIRING	25ml	75ml	125ml	750ml
ARGENTYNA / ARGENTINA, Mendoza Malbec 2014 Melipal Bodega	8,00	24,00	40,00	240,- PLN
POLSKA / POLAND, Zachodniopomorskie Cabernet 2015 Winnica Turnau	7,00	21,00	35,00	210,- 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**46 PLN / 100 g**

Brukselka / Gnocchi ze szpinaku / Domowy majonez z gorczycą /

Wędzona sól grzybowa

BLACK ANGUS BEEF STEAK

Brussels sprouts / Spinach gnocchi / Homemade mayonnaise with mustard seeds /

Smoked mushroom salt

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml	750ml
FRANCJA / FRANCE, Rhône Valley Gigondas 2015 Michel Chapoutier	8,00	24,00	40,00	240,- PLN
WŁOCHY / ITALY, Apulia Primitivo Fatalone® Riserva 2012 Azienda Agricola Pasquale Petrera	8,00	24,00	40,00	240,- PLN
LIBAN / LEBANON, Bekaa Valley Château Musar 2003 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 / EXTRASSAŁATY SEZONOWE, GRILLOWANE WARZYWA
SEASONAL LETTUCE, GRILLED VEGETABLES

18 PLN

PIECZYWO WYPIEKANE W ALBERTINIE
ALBERTINA HANDMADE BREAD

3 PLN / os.

3 PLN / person

DESERY / DESSERTS

KARMELIZOWANY BOROWIK **22 PLN**

Gąbka z pędów sosny / Lody z palonego mleka / Suszony kogel mogel / Kozuch z mleka z wanilią

CARMELIZED BOLETUS

Pine shoots sponge / Homemade baked milk ice cream / Dried custard cream / Milk skin with vanilla

SERNIK Z DYNII PIŻMOWEJ / Nugat / Sos z solonego karmelu / Mandarynka **28 PLN**

BUTTERNUT SQUASH CHEESECAKE / Nougat / Salted caramel sauce / Mandarin

SUFLET Z ORZECHÓW LASKOWYCH

Karmelizowane jabłko w galaretkie / Suska Sechłońska / Lody z czerwonego wina

HAZELNUT SOUFFLÉ

Caramelized apple in jelly / Sechna dried plum / Red wine ice cream



26 PLN

MAKOWIEC / Czarny bez / Kruszonka z owsianki / Lody goździkowe

POPPY SEED CAKE / Elderberry / Oatmeal crumble / Homemade clove ice cream

24 PLN

POMARAŃCZOWY CRÈME BRÛLÉE / Rokitnik / Palone czekolada / Cointreau

ORANGE CRÈME BRÛLÉE / Sea buckthorn / Chocolate / Cointreau

32 PLN

WINE PAIRING DO DESERÓW / FOR DESSERTS

WĘGRY / HUNGARY, Tokaj	25ml	50ml	75ml	500ml
Szamorodni Dry 2008 Samuel Tinon	14,00	28,00	42,00	280,- PLN
Tokaj Aszú 5 Puttonyos 2013 Tokaj Nobilis		30,00	45,00	300,- PLN
WĘGRY / HUNGARY, Tokaji	25ml	50ml	75ml	750ml
Szent Tamás Tokaji Furmint-Hárslevelű Late Harvest 2016 Budaházy	8,00	16,00	24,00	240,- 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	10 PLN
SOKI OWOCOWE / JUICES	10 PLN
LEMONIADA / LEMONADE	15 PLN
DOMOWA HERBATA MROŻONA / HOMEMADE ICED TEA	15 PLN
SOK ZE ŚWIEŻYCH POMARAŃCZY / GREJPFRUTÓW	18 PLN
FRESH SQUEEZED ORANGE / GRAPEFRUIT JUICE	
RED BULL	18 PLN
EAU DE VIE "ALBERTINA" NATURALE 0,7l	9 PLN
EAU DE VIE "ALBERTINA" SPARKLING 0,7l	9 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)

BEER CITY MACHINA I	19 PLN
BROWAR LUBICZ LEŻAK	18 PLN
BROWAR LUBICZ PSZENICZNE	18 PLN

WÓDKI / VODKA (40 ml)

OSTOYA	10 PLN
OSTOYA 700 ml	160 PLN
ŻUBRÓWKA	10 PLN

MŁODY ZIEMNIAK	29 PLN
GOLDEN ROSE	29 PLN
KRZESKA	29 PLN
WYBOROWA EXQUISITE	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	23 PLN
CHIVAS REGAL 12YO	29 PLN
CHIVAS REGAL 18YO	35 PLN
CHIVAS REGAL 25YO	115 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
HENNESSEY XO	95 PLN

CALVADOS BOULARD	27 PLN
------------------	--------

ARMAGNAC (40 ml)

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

GRAPPA (40 ml)

MARZADRO GIARE Chardonnay	35 PLN
MARZADRO GIARE Gewürztraminer	35 PLN
MARZADRO GIARE Amarone	35 PLN
MARZADRO Le Diciotto Lune Grappa Stravecchia	30 PLN
MARZADRO La Trentina – Tradizionale Grappa Giovane	25 PLN
MARZADRO La Trentina – Morbida Barrique	25 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