



# 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 2015, ale jeżeli później znajdzie kogoś ochota by popić deser 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 2015 wine, but if you want to follow this with 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: 16.03.2018

---

## 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	240,- 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 2016 Greywacke - Kevin Judd	7,00	21,00	35,00	210,- 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 2016 Greywacke - Kevin Judd	7,00	21,00	35,00	210,- PLN
POLSKA / POLAND, Małopolskie - Wieliczka Riesling 2016 Winnica Wieliczka	7,00	21,00	35,00	240,- 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
WŁOCHY / ITALY, Tuscany San Lorenzo Chianti Classico Gran Selezione 2013 Castello di Ama	13,00	39,00	65,00	390,- PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Gevrey-Chambertin 2013 Hubert Lignier	18,00	54,00	90,00	540,- PLN

**PRZEGRZEBKI W SEZAMIE****55 PLN**

Cykoria 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	7,00	21,00	35,00	210,- PLN
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley - Pouilly Fumé Pouilly Fumé 2016 Château de Tracy	9,00	27,00	45,00	270,- PLN
POLSKA / POLAND, Małopolski Przełom Wisły – Vistula River Gorge J'16 Johanniter Ultra 2016 Dom Bliskowice	-	-	65,00	390,- PLN
CHAMPAGNE Champagne Hébrart Cuvée de Réserve Brut 1 <sup>er</sup> Cru	-	-	55,00	330,- PLN

**PERLICZKA A'LA CESAR****35 PLN**

Sałata rzymska / Boczek z Mangalicy / Kapary / Pomidor concasse /

Ser Bursztyn / Grzanki z chleba na zakwasie / Domowy majonez z kaparów i anchois

**GUINEA FOWL A'LA CAESAR**

Romaine lettuce / Mangalica bacon / Capers / Tomato concasse /

"Bursztyn" polish tender cheese / Sourdough bread / Capers and anchovy handmade mayonnaise

WINE PAIRING	25ml	75ml	125ml	750ml
FRANCJA / FRANCE, Alsace Pinot Blanc 2015 Maison F.E. Trimbach	5,00	15,00	25,00	150,- PLN
WŁOCHY / ITALY, Veneto Valpolicella Classico 'Il Velluto' 2015 Meroni	4,30	13,00	21,70	130,- PLN
POLSKA / POLAND, Małopolski Przełom Wisły – Vistula River Gorge J'16 Johanniter Ultra 2016 Dom Bliskowice	-	-	65,00	390,- PLN
WŁOCHY / ITALY Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG, "Ruio" Brut, Malibran	-	-	20,00	120,- PLN

**ANTONIUS KAWIOR OSCIETRA\*\*\*\*\* Z JESIOTRA ROSYJSKIEGO****350 PLN / 30g****ANTONIUS OSCIETRA\*\*\*\*\* CAVIAR FROM THE RUSSIAN STURGEON****WINE PAIRING**

CHAMPAGNE				<b>125ml</b>
Champagne Hébrart Cuvée de Réserve Brut 1 <sup>er</sup> Cru, NV				55,- PLN
Champagne Duménil Millésime Brut Premier Cru, 2005 Magnum				75,- 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 2016 Greywacke - Kevin Judd	7,00	21,00	35,00	210,- PLN
POLSKA / POLAND, Małopolskie - Wieliczka Riesling 2016 Winnica Wieliczka	7,00	21,00	35,00	240,- PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Chablis 2015 Domaine Begue-Mathiot	7,00	21,00	35,00	210,- 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 / Kalafior / Krewetka w tempurze

### FRESH LOBSTER RAVIOLO

Coriander / Cauliflower / Shrimp tempura

#### WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml	750ml
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Chablis 2015 Domaine Begue-Mathiot	7,00	21,00	35,00	210,- 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 <sup>er</sup> Cru			55,00	330,- PLN

**FOIE GRAS W CIEŚCIE FILO****45 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
-------	-------	-----------

**POLSKA / POLAND, Małopolski Przełom Wisły – Vistula River Gorge**

J'16 Johanniter Ultra 2016 Dom Bliskowice

		125ml	750ml
-	-	65,00	390,- PLN

**CHAMPAGNE**Champagne Hébrart *Cuvée de Réserve* Brut 1<sup>er</sup> Cru

	125ml	750ml
	55,00	330,- 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 / Zapiekany Ser Bursztyn  
**GRILLED WHOLE LOBSTER** / Spinach / Baked "Bursztyn" polish tender cheese with a spicy note

**SALATA Z HOMAREM** / Sezonowe sałaty / Oscypek / Kolendra / Avocado / 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**

<b>FINE DE CLAIRE OYSTER</b>	<i>1 szt./pc</i>	<i>3 szt./pc</i>	<i>5 szt./pc</i>
Szalotka / Oliwa / Cytryna / Lód Shallot / Olive / Lemon / Ice	<b>12 PLN</b>	<b>33 PLN</b>	<b>55 PLN</b>
Ostryga zapiekana / Seler / Ser Bursztyn / Bułka tarta / Cytryna Baked oyster / Celery root / "Bursztyn" cheese / Crumbs / Lemon	<b>16 PLN</b>	<b>44 PLN</b>	<b>72 PLN</b>

**WINE PAIRING**

	<b>25ml</b>	<b>75ml</b>	<b>125ml</b>	<b>750ml</b>
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Chablis 2015 Domaine Begue-Mathiot	7,00	21,00	35,00	210,- 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	-	-	-	230,- PLN
POLSKA / POLAND, Małopolska - Wieliczka Chardonnay ALBERTINA 2016 Albertina & Winnica Wieliczka	-	-	-	420,- 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

WŁOCHY / ITALY, Piedmont

Dolcetto di Diano d'Alba *Sori' Montagrillo* 2016 Claudio Alario

FRANCJA / FRANCE, Bourgogne

Gevrey-Chambertin 2013 Hubert Lignier

NOWA ZELANDIA / NEW ZEALAND, Marlborough

Pinot Noir Reserve 2015 Wairau River

25ml	75ml	125ml	750ml
6,00	18,00	30,00	180,- PLN
18,00	54,00	90,00	540,- PLN
8,00	24,00	40,00	240,- PLN

### RYBA W CAŁOŚCI PIECZONA W SOLI

85 PLN

Ragoût z mulami / Bakłażan w tempurze / Oliwa bazyliowa

#### WHOLE FISH BAKED IN SALT CRUST

Mussels ragoût / Eggplant tempura / Basil oil

#### WINE PAIRING

FRANCJA / FRANCE, Alsace

Pinot Blanc 2015 Maison F.E. Trimbach

NOWA ZELANDIA / NEW ZEALAND, Marlborough

Sauvignon Blanc 2016 Greywacke - Kevin Judd

POLSKA / POLAND, Małopolski Przełom Wisły – Vistula River Gorge

J'16 Johanniter Ultra 2016 Dom Bliskowice

AUSTRIA, Wachau

Grüner Veltliner Federspiel im Weingebirge, Magnum 2016 Weingut Nikolaihof

25ml	75ml	125ml	750ml
5,00	15,00	25,00	150,- PLN
7,00	21,00	35,00	210,- PLN
-	-	65,00	390,- PLN
		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

ARGENTYNA / ARGENTINA, Patagonia

Pinot Noir 2015 Manos Negras

FRANCJA / FRANCE, Bourgogne

Gevrey-Chambertin 2013 Hubert Lignier

POLSKA / POLAND, Małopolski Przełom Wisły – Vistula River Gorge

J'16 Johanniter Ultra 2016 Dom Bliskowice

25ml	75ml	125ml	750ml
4,00	12,00	20,00	120,- PLN
18,00	54,00	90,00	540,- PLN
-	-	65,00	390,- PLN

**PIECZONY UDZIEC Z COMBREM KOZY ZE ŚWIEŻYMI ZIOLAMI****58 PLN**

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

**ROAST LEG AND SADDLE OF GOAT 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

**POLICZKI ZE ŻREBAKA****58 PLN**

Sos czekoladowy / Salsa ze szpinaku i prawdziwków / Pasztet z selera / Pietruszka

**FOAL CHEEKS**

Chocolate sauce / Spinach and boletus salsa / Celery root pâté / Parsley root

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
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley Bourgueil Le Grand Clos 2014 Domaine Yannick Amirault	6,00	18,00	30,00	180,- PLN
FRANCJA / FRANCE, Bordeaux Château l'Escart Bordeaux Supérieur 2014 Château l'Escart	4,00	12,00	20,00	120,- PLN
MAROKO / MAROCCO, Meknés Syrah du Maroc Tandem 2015 Domaine des Ouled Thaleb	9,00	27,00	45,00	270,- 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 2013 Pieve Santa Restituta - Gaja	14,00	42,00	70,00	420,- PLN
HISZPANIA / SPAIN, Rioja Gardenos Reserva 2009 Marques de Reinoso	5,00	15,00	25,00	150,- PLN
LIBAN / LEBANON, Bekaa Valley Château Musar 2000 Gaston Hochar	13,00	39,00	65,00	390,- PLN



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

Polenta z prawdziwkami / Emulsja z foie gras / Dynia piżmowa / 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 Reserve 2013 Melipal Bodega	10,00	30,00	50,00	300,- PLN
POLSKA / POLAND, Zachodniopomorskie Cabernet 2015 Winnica Turnau	7,00	21,00	35,00	210,- PLN
WŁOCHY / ITALY, Piedmont Barolo Ravera 2013 G.D. Vajra	17,00	51,00	85,00	510,- PLN
WŁOCHY / ITALY, Tuscany Brunello di Montalcino 2013 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 Châteauneuf-du-Pape La Bernardine 2015 Michel Chapoutier	12,00	36,00	60,00	360,- PLN
WŁOCHY / ITALY, Apulia Primitivo Fataone® Riserva 2013 Azienda Agricola Pasquale Petrera	8,00	24,00	40,00	240,- PLN
LIBAN / LEBANON, Bekaa Valley Château Musar 2000 Gaston Hochar	13,00	39,00	65,00	390,- PLN
WŁOCHY / ITALY, Tuscany Brunello di Montalcino 2013 Pieve Santa Restituta - Gaja	14,00	42,00	70,00	420,- PLN

**DODATKI / EXTRAS**

SAŁATY SEZONOWE, GRILLOWANE WARZYWA

SEASONAL LETTUCE, GRILLED VEGETABLES

18 PLN

PIECZYWO WYPIEKANE W ALBERTINIE

ALBERTINA HANDMADE BREAD

3 PLN / os.

3 PLN / person

## DESERY / DESSERTS

**JABŁKO & KRÓWKA - Mistrzostwa Polski Expo Sweet 2018 - IV miejsce** **39 PLN**

Salsa jabłkowa / Masa krówkowa / Rokitnik / Biskopt orzechowy / Sorbet z jabłek / Palona czekolada

**APPLE & FUDGE - Polish Dessert Championship Expo Sweet 2018 - 4<sup>th</sup> place**

Apple salsa / Fudge sauce / Sea buckthorn / Hazelnut biscuit / Apple sorbet / Burnt chocolate

**POMARAŃCZOWY CRÈME BRÛLÉE / Rokitnik / Palone czekolada / Cointreau** **32 PLN**

**ORANGE CRÈME BRÛLÉE / Sea buckthorn / Chocolate / Cointreau**

**TARTA CYTRYNOWA / Zielone jabłko / Domowe lody mascarpone** **26 PLN**

**LEMON TART / Green apple / Homemade mascarpone ice cream**

**MUS KAWOWY / Kawa / Pomarańcza / Beza / Lody rumowe** **28 PLN**

**COFFEE MOUSSE / Coffee / Orange / Meringue / Homemade rum ice cream**

**SUFLET Z ORZECHÓW LASKOWYCH** **26 PLN**

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

**HAZELNUT SOUFFLÉ**

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



### WINE PAIRING DO DESERÓW / FOR DESSERTS

WĘGRY / HUNGARY, Tokaj	<b>25ml</b>	<b>50ml</b>	<b>75ml</b>	<b>500ml</b>
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	<b>25ml</b>	<b>50ml</b>	<b>75ml</b>	<b>750ml</b>
Szent Tamás Tokaji Furmint-Hárslevelű Late Harvest 2016 Budaházy	8,00	16,00	24,00	240,- PLN
HISZPANIA / SPAIN, Andalusia DO Montilla-Moriles			<b>75ml</b>	<b>750ml</b>
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			<b>75ml</b>	<b>750ml</b>
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	12 PLN
SAMBA / JASMIN / MENTHE / CAMOMILLE / ROIBOS CITRUS	

### NAPOJE ZIMNE / SOFT DRINKS

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, FANTA, SPRITE, KINLEY	10 PLN
SOKI OWOCOWE / FRUIT JUICES	10 PLN
NEKTARY OWOWCOWE / FRUIT NECTARS	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

### CYDRY / CIDER (275 ml)

CYDR WYTRAWNY (DRY) 2016 WINNICA WIELICZKA	17 PLN
CYDR BZIK PÓŁWYTRAWNY (SEMI-DRY) 2016 WINNICA WIELICZKA	17 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)**

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
CREMA ALPINA – RIVERA DEI LIMONI	25 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
THE GLENLIVET 12YO	45 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
MARTINI EXTRA DRY	15 PLN
MARTINI BIANCO	15 PLN