



# 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: 26.04.2018

---

## PRZYSTAWKI / STARTERS

---

### TATAR Z WĘDZONEGO PSTRĄGA Z ZAWOI

35 PLN

Carpaccio ze szparagów / Kiszona rzodkiewka / Suszone pomidory / Sos z czerwonej papryki

### ZAWOJA VILLAGE SMOKED TROUT TARTARE

Asparagus carpaccio / Pickled radish / Sundried tomatoes / Red pepper sauce

#### WINE PAIRING

|   | 25ml | 75ml  | 125ml     |
|---|------|-------|-----------|
| POLSKA / POLAND, Małopolskie - Wieliczka<br>Riesling 2016 Winnica Wieliczka             | 7,00 | 21,00 | 35,00 PLN |
| FRANCJA / FRANCE, Alsace<br>Pinot Blanc 2015 Maison F.E. Trimbach                       | 5,00 | 15,00 | 25,00 PLN |
| NOWA ZELANDIA / NEW ZEALAND, Marlborough<br>Sauvignon Blanc 2016 Greywacke - Kevin Judd | 7,00 | 21,00 | 35,00 PLN |
| AUSTRIA, Traisental<br>Grüner Veltliner Stoa, Magnum 2016 Weingut Neumayer              | -    | -     | 45,00 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     |
|--|------|-------|-----------|
| NOWA ZELANDIA / NEW ZEALAND, Marlborough<br>Sauvignon Blanc 2016 Greywacke - Kevin Judd                      | 7,00 | 21,00 | 35,00 PLN |
| WĘGRY / HUNGARY, Badascony<br>Pinot Noir 2015 Bencze   | 4,50 | 13,50 | 22,50 PLN |
| POLSKA / POLAND, Małopolski Przełom Wisły – Vistula River Gorge<br>J'16 Johanniter Ultra 2016 Dom Bliskowice | -    | -     | 65,00 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     |
|---|-------|-------|-----------|
| FRANCJA / FRANCE, Rhône Valley<br>Gigondas 2016 Michel Chapoutier                           | 8,00  | 24,00 | 40,00 PLN |
| WŁOCHY / ITALY, Tuscany<br>San Lorenzo Chianti Classico Gran Selezione 2013 Castello di Ama | 13,00 | 39,00 | 65,00 PLN |
| FRANCJA / FRANCE, Bourgogne<br>Gevrey-Chambertin 2013 Hubert Lignier                        | 18,00 | 54,00 | 90,00 PLN |

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

Cykorja duszona w pomarańczach z miodem / Tiula z sepii

**SCALLOPS IN SESAME SEEDS**

Stewed chicory with oranges and honey / Black coral crisp

**WINE PAIRING**

|   | 25ml | 75ml  | 125ml     |
|---|------|-------|-----------|
| FRANCJA / FRANCE, Bourgogne<br>Chablis 2015 Domaine Begue-Mathiot                   | 7,00 | 21,00 | 35,00 PLN |
| HISZPANIA / SPAIN, Rías Baixas<br>Eidos de Padriñán Albariño 2013 Adegas dos Eidos  | 6,00 | 18,00 | 30,00 PLN |
| FRANCJA / FRANCE, Loire Valley - Pouilly Fumé<br>Pouilly Fumé 2016 Château de Tracy | 9,00 | 27,00 | 45,00 PLN |
| CHAMPAGNE<br>Champagne Hébrart <i>Cuvée de Réserve Brut 1<sup>er</sup> Cru</i>      | -    | -     | 55,00 PLN |

**FOIE GRAS PÂTÉ****39 PLN**

Armagnac / Galaretka z porto / Konfitura z czarnej porzeczki / Biskopt orzechowy

**FOIE GRAS PÂTÉ**

Armagnac / Porto wine jelly / Black currant confiture / Hazelnut biscuit

**WINE PAIRING**

|   | 25ml  | 75ml          | 125ml             |
|---|-------|---------------|-------------------|
| ARGENTYNA / ARGENTINA, Patagonia<br>Pinot Noir 2016 Manos Negras      | 4,00  | 12,00         | 20,00 PLN         |
| WŁOCHY / ITALY, Piedmont<br>Barolo <i>Ravera</i> 2013 G.D. Vajra      | 17,00 | 51,00         | 85,00 PLN         |
| WĘGRY / HUNGARY, Tokaji<br>Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2013 Tokaj Nobilis |       | 50ml<br>30,00 | 75ml<br>45,00 PLN |

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

|  |                   |
|--|-------------------|
| CHAMPAGNE<br>Champagne Hébrart <i>Cuvée de Réserve Brut 1<sup>er</sup> Cru, NV</i> | 125ml<br>55,- PLN |
| Champagne Duménil Millésime Brut Premier Cru, 2007 Magnum                          | 75,- PLN          |

---

## DANIA PIERWSZE / FIRST COURSES

---

### KREM Z BURAKÓW

23 PLN

Kozi ser / Liście botwinki

### CREAMY BEETROOT SOUP

Goat cheese / Beet leaves

#### WINE PAIRING

|   | 25ml | 75ml  | 125ml     |
|---|------|-------|-----------|
| WĘGRY / HUNGARY, Badascony<br>Pinot Noir 2015 Bencze  | 4,50 | 13,50 | 22,50 PLN |
| POLSKA / POLAND, Małopolski Przełom Wisły – Vistula River Gorge<br>4&'14 Canva – Regent & Cabernet Cortis 2014 Dom Bliskowice | 5,00 | 15,00 | 25,00 PLN |
| WŁOCHY / ITALY, Veneto<br>Valpolicella Classico 'Il Velluto' 2015 Meroni  | 4,30 | 13,00 | 21,70 PLN |

### KREM Z HOMARA

34 PLN

Szyjki rakowe / Chips z mąki razowej

### LOBSTER BISQUE SOUP

Crayfish / Wholemeal chips

#### WINE PAIRING

|   | 25ml | 75ml  | 125ml     |
|---|------|-------|-----------|
| NOWA ZELANDIA / NEW ZEALAND, Marlborough<br>Sauvignon Blanc 2016 Greywacke - Kevin Judd | 7,00 | 21,00 | 35,00 PLN |
| HISZPANIA / SPAIN, Rías Baixas<br>Eidos de Padriñán Albariño 2013 Adegas dos Eidos      | 6,00 | 18,00 | 30,00 PLN |
| FRANCJA / FRANCE, Bourgogne<br>Chablis 2015 Domaine Begue-Mathiot                       | 7,00 | 21,00 | 35,00 PLN |
| FRANCJA / FRANCE, Loire Valley - Pouilly Fumé<br>Pouilly Fumé 2016 Château de Tracy     | 9,00 | 27,00 | 45,00 PLN |

### RAVIOLO ZE ŚWIEŻYM HOMAREM

65 PLN

Kolendra / Kalafior / Krewetka w tempurze

### FRESH LOBSTER RAVIOLO

Coriander / Cauliflower / Shrimp tempura

#### WINE PAIRING

|   | 25ml | 75ml  | 125ml     |
|---|------|-------|-----------|
| FRANCJA / FRANCE, Bourgogne<br>Chablis 2015 Domaine Begue-Mathiot                   | 7,00 | 21,00 | 35,00 PLN |
| FRANCJA / FRANCE, Loire Valley - Pouilly Fumé<br>Pouilly Fumé 2016 Château de Tracy | 9,00 | 27,00 | 45,00 PLN |
| AUSTRIA, Traisental<br>Grüner Veltliner Stoa, Magnum 2016 Weingut Neumayer          | -    | -     | 45,00 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

**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**

| WINE PAIRING  | 25ml | 75ml  | 125ml              |
|---|------|-------|--------------------|
| FRANCJA / FRANCE, Bourgogne<br>Chablis 2015 Domaine Begue-Mathiot                   | 7,00 | 21,00 | 35,00 PLN          |
| FRANCJA / FRANCE, Loire Valley - Pouilly Fumé<br>Pouilly Fumé 2016 Château de Tracy | 9,00 | 27,00 | 45,00 PLN          |
| CHAMPAGNE<br>Champagne Duménil Millésime Brut Premier Cru, 2007 Magnum              |      |       | 125ml<br>75,00 PLN |

**OSTRYGA FINE DE CLAIRE**

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

| WINE PAIRING  | 25ml | 75ml  | 125ml                           |
|---|------|-------|---------------------------------|
| HISZPANIA / SPAIN, Rías Baixas<br>Eidos de Padriñán Albariño 2013 Adega dos Eidos   | 6,00 | 18,00 | 30,00 PLN                       |
| CHAMPAGNE<br>Champagne Hébrart Cuvée de Réserve Brut 1 <sup>er</sup> Cru, NV<br>Champagne Duménil Millésime Brut Premier Cru, 2007 Magnum |      |       | 125ml<br>55,00 PLN<br>75,00 PLN |

---

## DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

---

### FILET Z KACZKI

68 PLN

Burak / Ananas / Sos z rokitnika / Rukola / Orzechy włoskie

### FRIED DUCK BREAST

Beetroot / Pineapple / Sea buckthorn sauce / Rocket salad / Walnuts

#### WINE PAIRING

| 25ml | 75ml  | 125ml     |
|------|-------|-----------|
| 6,00 | 18,00 | 30,00 PLN |

FRANCJA / FRANCE, Loire Valley

Bourgueil *Le Grand Clos* 2014 Domaine Yannick Amirault

NOWA ZELANDIA / NEW ZEALAND, Marlborough

Pinot Noir Reserve 2015 Wairau River

8,00 24,00 40,00 PLN

WŁOCHY / ITALY, Tuscany

San Lorenzo Chianti Classico Gran Selezione 2013 Castello di Ama

13,00 39,00 65,00 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

| 25ml | 75ml  | 125ml     |
|------|-------|-----------|
| 5,00 | 15,00 | 25,00 PLN |

FRANCJA / FRANCE, Alsace

Pinot Blanc 2015 Maison F.E. Trimbach

NOWA ZELANDIA / NEW ZEALAND, Marlborough

Sauvignon Blanc 2016 Greywacke - Kevin Judd

7,00 21,00 35,00 PLN

AUSTRIA, Traisental

Grüner Veltliner Stoa, Magnum 2016 Weingut Neumayer

- - 45,00 PLN

### PAPUGORYBA W NORI

75 PLN

Szparagi / Pak choi w sosie ostrygowym / Sos krewetkowy

### PARROTFISH WITH NORI

Asparagus / Pak choi in oyster sauce / Shrimp sauce

#### WINE PAIRING

| 25ml | 75ml  | 125ml     |
|------|-------|-----------|
| 6,00 | 18,00 | 30,00 PLN |

HISZPANIA / SPAIN, Rías Baixas

Eidos de Padriñán Albariño 2013 Adegas dos Eidos

AUSTRIA, Traisental

Grüner Veltliner Stoa, Magnum 2016 Weingut Neumayer

- - 45,00 PLN

POLSKA / POLAND, Małopolski Przełom Wisły – Vistula River Gorge

J'16 Johanniter Ultra 2016 Dom Bliskowice

- - 65,00 PLN

**POLICZKI ZE ŹREBAKA****58 PLN**

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

**FOAL CHEEKS**

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

| WINE PAIRING  | 25ml | 75ml  | 125ml     |
|---|------|-------|-----------|
| POLSKA / POLAND, Zachodniopomorskie<br>Cabernet 2015 Winnica Turnau                               | 7,00 | 21,00 | 35,00 PLN |
| WŁOCHY / ITALY, Piedmont<br>Dolcetto di Diano d'Alba <i>Sori' Montagrillo</i> 2016 Claudio Alario | 6,00 | 18,00 | 30,00 PLN |
| HISZPANIA / SPAIN, Rioja<br>Gardenos Reserva 2009 Marques de Reinosa                              | 5,00 | 15,00 | 25,00 PLN |
| MAROKO / MAROCCO, Meknés<br>Syrah du Maroc Tandem 2015 Domaine des Ouled Thaleb                   | 9,00 | 27,00 | 45,00 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     |
|---|-------|-------|-----------|
| WŁOCHY / ITALY, Veneto<br>Amarone della Valpolicella Riserva 'Il Velluto' 2009 Meroni | 14,00 | 42,00 | 70,00 PLN |
| HISZPANIA / SPAIN, Rioja<br>Viña Tondonia Red Reserva 2005 R. López de Heredia        | 13,00 | 39,00 | 65,00 PLN |
| FRANCJA / FRANCE, Bordeaux<br>Emilien 2013 Château le Puy                             | 16,00 | 48,00 | 80,00 PLN |
| LIBAN / LEBANON, Bekaa Valley<br>Château Musar 2000 Gaston Hochar                     | 13,00 | 39,00 | 65,00 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     |
|---|-------|-------|-----------|
| ARGENTYNA / ARGENTINA, Mendoza<br>ZAHA Malbec 2013 Bodega Teho                      | 10,00 | 30,00 | 50,00 PLN |
| POLSKA / POLAND, Zachodniopomorskie<br>Cabernet 2015 Winnica Turnau                 | 7,00  | 21,00 | 35,00 PLN |
| WŁOCHY / ITALY, Piedmont<br>Barolo <i>Ravera</i> 2013 G.D. Vajra                    | 17,00 | 51,00 | 85,00 PLN |
| WŁOCHY / ITALY, Tuscany<br>Brunello di Montalcino 2013 Pieve Santa Restituta – Gaja | 14,00 | 42,00 | 70,00 PLN |

**MARMURKOWY RIBEYE STEK Z AMERYKAŃSKIEJ WOŁOWINY****46 PLN / 100 g**

Groszek cukrowy / Gnocchi ze szpinaku / Domowy majonez z gorczycą /

Wędzona sól grzybowa

**BLACK ANGUS BEEF STEAK**

Sugar snap peas / Spinach gnocchi / Homemade mayonnaise with mustard seeds /

Smoked mushroom salt

**WINE PAIRING**

|   | 25ml  | 75ml  | 125ml     |
|---|-------|-------|-----------|
| FRANCJA / FRANCE, Rhône Valley<br>Gigondas 2016 Michel Chapoutier                           | 8,00  | 24,00 | 40,00 PLN |
| WŁOCHY / ITALY, Apulia<br>Primitivo Fataone® Riserva 2013 Azienda Agricola Pasquale Petrera | 8,00  | 24,00 | 40,00 PLN |
| LIBAN / LEBANON, Bekaa Valley<br>Château Musar 2000 Gaston Hochar                           | 13,00 | 39,00 | 65,00 PLN |
| WŁOCHY / ITALY, Tuscany<br>Brunello di Montalcino 2013 Pieve Santa Restituta - Gaja         | 14,00 | 42,00 | 70,00 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**

**PANNA COTTA Z MANGO / Marakuja / Lody z natki pietruszki z pomarańczą** **28 PLN**

**MANGO PANNA COTTA / Passion fruit / Homemade parsley ice cream with orange**

**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  | 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                     | 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). Wydobytą 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 |