



# 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  
– Sommelier Paweł Białobrocki

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  
– Sommelier Paweł Białobrocki

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: 13.07.2018

---

## PRZYSTAWKI / STARTERS

---

### TATAR Z WĘDZONEGO PSTRĄGA Z ZAWOI 35 PLN

Kiszona rzodkiewka / Pak-choi / Suszone pomidory / Sos z czerwonej papryki

#### ZAWOJA VILLAGE SMOKED TROUT TARTARE

Pickled radish / Pak-choi / Sundried tomatoes / Red pepper sauce

WINE PAIRING	25ml	75ml	125ml
POLSKA / POLAND, Małopolskie Srebrna Góra Cuvee Blanc 2017 Winnica Srebrna Góra	5,00	15,00	25,00 PLN
HISZPANIA / SPAIN, Rías Baixas Eidos de Padriñán Albariño 2013 Adegas dos Eidos	6,00	18,00	30,00 PLN
POLSKA / POLAND, Małopolski Przełom Wisły – Vistula River Gorge J'16 Johanniter Ultra 2016 Dom Bliskowice	-	-	65,00 PLN
WŁOCHY / ITALY, Veneto Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG, Extra Dry, Furlan	-	-	30,00 PLN

### ŚWIEŻY ŁOSOŚ BAŁTYCKI W MARYNACIE ESCABECHE 48 PLN

Kozi ser / Orzechy laskowe / Jabłko / Słonecznik / Kapusta włoska / Chips ziemniaczany

#### FRESH BALTIC SEA SALMON ESCABECHE

Goat cheese / Hazelnuts / Apple / Sunflower seeds / Kale cabbage / Potato chips

WINE PAIRING	25ml	75ml	125ml
NOWA ZELANDIA / NEW ZEALAND, Marlborough Sauvignon Blanc 2016 Greywacke - Kevin Judd	7,00	21,00	35,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley - Pouilly Fumé Pouilly Fumé 2016 Château de Tracy	9,00	27,00	45,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley Crémant de Loire Rosé, Domaine Leduc-Frouin	-	-	30,00 PLN

### TATAR Z SIEKANEJ POŁĘDWICY Z SARNY 45 PLN

Prawdziwki / Serca palmowe / Jajko przepiórcze / Chips z prawdziwków / Mus z ogórka małosolnego

#### CHOPPED ROE DEER TENDERLOIN TARTARE

Boletus / Palm hearts / Quail egg / Boletus chips / Pickled cucumber mousse

WINE PAIRING	25ml	75ml	125ml
AUSTRIA, Burgenland Blaufränkisch Hochäcker BIO 2015 Weninger	9,00	27,00	45,00 PLN
WŁOCHY / ITALY, Tuscany San Lorenzo Chianti Classico Gran Selezione 2013 Castello di Ama	13,00	39,00	65,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Gevrey-Chambertin 2013 Hubert Lignier	18,00	54,00	90,00 PLN
WŁOCHY / ITALY, Umbria Umbria, Magnum 2005 Blasi Bertanzi	-	-	49,00 PLN

**PRZEGRZEBKI****55 PLN**

Puree z brokułów / Carpaccio z czarnej trufli / Sorbet z malinowych pomidorów

**SCALLOPS**

Broccoli puree / Black truffle carpaccio / Raspberry tomatoes sorbet

**WINE PAIRING**

	25ml	75ml	125ml
NOWA ZELANDIA / NEW ZEALAND, Marlborough Sauvignon Blanc 2016 Greywacke - Kevin Judd	7,00	21,00	35,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley - Pouilly Fumé Pouilly Fumé 2016 Château de Tracy	9,00	27,00	45,00 PLN
AUSTRIA, Traisental Weißburgunder vom Stein 2014 Weingut Neumayer	-	-	49,00 PLN
CHAMPAGNE Champagne Duménil 2007 Millésime Brut Premier Cru, Magnum	-	-	75,00 PLN

**FILET Z KACZKI MARYNOWANY W SIANIE****39 PLN**

Biała rzepa / Piklowany kalafior / Puree z gruszki

**DUCK BREAST MARINATED IN HAY**

White turnip / Pickled cauliflower / Pear puree

**WINE PAIRING**

	25ml	75ml	125ml
POLSKA / POLAND, Małopolski Przełom Wisły – Vistula River Gorge C'16 Cantor Rosé Półwytrawne / Semi-dry 2016 Dom Bliskowice	5,00	15,00	25,00 PLN
WĘGRY / HUNGARY, Badacsony – Balaton Pinot Gris Szent György-hegy 2016 2HA	7,00	21,00	35,00 PLN
POLSKA / POLAND, Małopolski Przełom Wisły – Vistula River Gorge J'16 Johanniter Ultra 2016 Dom Bliskowice	-	-	65,00 PLN

---

## DANIA PIERWSZE / FIRST COURSES

---

### ZIMNA ZUPA Z MELONA

28 PLN

Kozi ser / Pieczony boczek / Papryka chili

### COLD MELON SOUP

Goat cheese / Roasted bacon / Chili pepper

#### WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
POLSKA / POLAND, Małopolski Przełom Wisły – Vistula River Gorge C'16 Cantor Rosé Półwytrawne / Semi-dry 2016 Dom Bliskowice	5,00	15,00	25,00 PLN
WŁOCHY / ITALY, Veneto Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG, Extra Dry, Furlan	-	-	30,00 PLN
NIEMCY / GERMANY, Mosel Saarburger Rausch Riesling Spätlese QmP 2003 Zilliken	25ml 13,00	75ml 26,00	125ml 39,00 PLN

### KREM Z HOMARA

35 PLN

Szyjki rakowe / Smażony papier ryżowy

### LOBSTER BISQUE SOUP

Crayfish / Fried rice paper

#### WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
HISZPANIA / SPAIN, Rías Baixas Eidos de Padriñán Albariño 2013 Adegas dos Eidos	6,00	18,00	30,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Chablis 2015 Domaine Begue-Mathiot	7,00	21,00	35,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley - Pouilly Fumé Pouilly Fumé 2016 Château de Tracy	9,00	27,00	45,00 PLN

### RAVIOLO ZE ŚWIEŻYM HOMAREM

77 PLN

Kolendra / Kalafior / Krewetka w tempurze

### FRESH LOBSTER RAVIOLO

Coriander / Cauliflower / Shrimp tempura

#### WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Chablis 2015 Domaine Begue-Mathiot	7,00	21,00	35,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley - Pouilly Fumé Pouilly Fumé 2016 Château de Tracy	9,00	27,00	45,00 PLN
AUSTRIA, Traisental Weißburgunder vom Stein 2014 Weingut Neumayer	-	-	49,00 PLN

**PIEROGI Z MIĘSEM Z BAŻANTA****45 PLN**

Bulion szalotkowy / Bryndza / Karmelizowana cebula z figą / Chips z kaszy jaglanej

**“PIEROGI” - PHEASANT MEAT DUMPLINGS**

Shallot broth / Polish “Bryndza” cheese / Caramelized onion with fig / Millet chips

<b>WINE PAIRING</b>	<b>25ml</b>	<b>75ml</b>	<b>125ml</b>
POLSKA / POLAND, Małopolski Przełom Wisły – Vistula River Gorge 4&’14 Canva – Regent & Cabernet Cortis 2014 Dom Bliskowice	5,00	15,00	25,00 PLN
POLSKA / POLAND, Zachodniopomorskie Cabernet 2015 Winnica Turnau	7,00	21,00	35,00 PLN
WĘGRY / HUNGARY, Eger Szeptember 7 BIO 2015 Hegyi-Kaló Pince	4,50	13,50	22,50 PLN
NOWA ZELANDIA / NEW ZEALAND, Marlborough Pinot Noir Reserve 2015 Wairau River	8,00	24,00	40,00 PLN
WŁOCHY / ITALY, Umbria Umbria, Magnum 2005 Blasi Bertanzi	-	-	49,00 PLN

---

## HOMARIUM MENU / LOBSTER MENU

---

**Świeże homary i ostrygi wyławiamy prosto z naszego homarium.**

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

Kanadyjskie homary z Saint Mary's Bay **49 PLN / 100g**  
Canadian lobsters from Saint Mary's Bay

Europejskie dzikie homary ze Szkocji **59 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 / Kolendra / Avocado / Mus z mango  
**LOBSTER SALAD** / Seasonal lettuce / Coriander / Avocado / Mango mousse

**LINGUINI Z HOMAREM**  
**LOBSTER LINGUINIE**

**RISOTTO Z HOMAREM**  
**LOBSTER RISOTTO**

WINE PAIRING	25ml	75ml	125ml
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Chablis 2015 Domaine Begue-Mathiot	7,00	21,00	35,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley - Pouilly Fumé Pouilly Fumé 2016 Château de Tracy	9,00	27,00	45,00 PLN
CHAMPAGNE Champagne Duménil 2007 Millésime Brut Premier Cru, Magnum			125ml 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 Shallot / Olive / Lemon / Ice	<b>12 PLN</b>	<b>35 PLN</b>	<b>57 PLN</b>
Ostryga zapiekana / Ser Bursztyn / Pomidor cherry confit Baked oyster / "Bursztyn" cheese / Cherry tomato confit	<b>16 PLN</b>	<b>45 PLN</b>	<b>75 PLN</b>

WINE PAIRING	25ml	75ml	125ml
HISZPANIA / SPAIN, Rías Baixas Eidos de Padriñán Albariño 2013 Adegas dos Eidos	6,00	18,00	30,00 PLN
CHAMPAGNE Champagne Duménil 2007 Millésime Brut Premier Cru, Magnum			125ml 75,00 PLN

---

## DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

---

### FILET Z KACZKI

68 PLN

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

### FRIED DUCK BREAST

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

#### WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
WŁOCHY / ITALY, Piedmont Dolcetto di Diano d'Alba <i>Sori' Montagrillo</i> 2016 Claudio Alario	6,00	18,00	30,00 PLN
NOWA ZELANDIA / NEW ZEALAND, Marlborough Pinot Noir Reserve 2015 Wairau River	8,00	24,00	40,00 PLN
WŁOCHY / ITALY, Veneto Valpolicella Classico 'Il Velluto' 2015 Meroni	4,30	13,00	21,70 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
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley - Pouilly Fumé Pouilly Fumé 2016 Château de Tracy	9,00	27,00	45,00 PLN
NOWA ZELANDIA / NEW ZEALAND, Marlborough Sauvignon Blanc 2016 Greywacke - Kevin Judd	7,00	21,00	35,00 PLN
POLSKA / POLAND, Małopolski Przełom Wisły – Vistula River Gorge J'16 Johanniter Ultra 2016 Dom Bliskowice	-	-	65,00 PLN

### ŻABNICA W SPECKU

82 PLN

Salsa z bobu, czerwonej cebuli i kopru włoskiego / Puree z marchewki i suszonych pomidorów

### MONKFISH WITH SPECK

Broad beans, red onion and fennel salsa / Young carrot and dried tomatoes puree

#### WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
WĘGRY / HUNGARY, Badacsony – Balaton Pinot Gris <i>Szent György-hegy</i> 2016 2HA	7,00	21,00	35,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Gevrey-Chambertin 2013 Hubert Lignier	18,00	54,00	90,00 PLN
AUSTRIA, Traisental Weißburgunder vom Stein 2014 Weingut Neumayer	-	-	49,00 PLN

## POŁĘDWICZKA Z DZIKA

85 PLN

Stonina z Mangalicy / Pęczak z pesto z młodego jęczmienia / Rzepa /  
Puree z czosnku / Sos ze świeżych kurek z tymiankiem i jałowcem

### WILD BOAR TENDERLOIN

Mangalica lard / Pearl barley with young barley grass pesto / Turnip /  
Garlic puree / Chanterelles sauce with thyme and juniper

#### WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
MAROKO / MAROCCO, Meknés Syrah du Maroc Tandem 2015 Domaine des Ouled Thaleb	9,00	27,00	45,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Rhône Valley Châteauneuf-du-Pape <i>La Bernardine</i> 2015 Michel Chapoutier	12,00	36,00	60,00 PLN
WŁOCHY / ITALY, Veneto Amarone della Valpolicella Riserva 'Il Velluto' 2009 Meroni	14,00	42,00	70,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bordeaux Emilien 2013 Château le Puy	16,00	48,00	80,00 PLN

## COMBER JAGNIĘCY

98 PLN

Młody szpinak z grzybami leśnymi / Duszone pory / Pieczony młody ziemniak / Sos sardynkowy

### SADDLE OF LAMB

Young spinach with forest mushrooms / Braised leeks / Roasted young potato / Sardine sauce

#### WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
LIBAN / LEBANON, Bekaa Valley Château Musar 2000 Gaston Hochar	13,00	39,00	65,00 PLN
HISZPANIA / SPAIN, Rioja Viña Tondonia Red Reserva 2005 R. López de Heredia	13,00	39,00	65,00 PLN
WŁOCHY / ITALY, Tuscany Brunello di Montalcino 2013 Pieve Santa Restituta - Gaja	14,00	42,00	70,00 PLN

## SEZONOWANA POŁĘDWICA ARGENTYŃSKA Z GRILLA LAWOWEGO

125 PLN

Gołąbki z kaszą gryczaną i grasicą / Mus z kapusty kiszonej / Sos z zielonego pieprzu

### GRILLED SEASONAL ARGENTINE BEEF TENDERLOIN

Stuffed cabbage rolls with buckwheat and thymus / Sauerkraut mousse / Green peppercorn sauce

#### WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
ARGENTYNA / ARGENTINA, Mendoza – Uco Valley Malbec Stone Soil Select 2015 Manos Negras	8,00	24,00	40,00 PLN
WŁOCHY / ITALY, Piedmont Barolo <i>Ravera</i> 2013 G.D. Vajra	17,00	51,00	85,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Rhône Valley Châteauneuf-du-Pape <i>La Bernardine</i> 2015 Michel Chapoutier	12,00	36,00	60,00 PLN



**MARMURKOWY RIBEYE STEK Z AMERYKAŃSKIEJ WOŁOWINY****49 PLN / 100 g**

Zapiekanka ziemniaczana / Świeże kurki / Emulsja z foie gras / Wędzona sól grzybowa

**BLACK ANGUS BEEF STEAK**

Potato gratin / Young chanterelles / Foie gras emulsion / Smoked mushroom salt

**WINE PAIRING**

	<b>25ml</b>	<b>75ml</b>	<b>125ml</b>
WŁOCHY / ITALY, Apulia	8,00	24,00	40,00 PLN
Primitivo Fataone® Riserva 2013 Azienda Agricola Pasquale Petrera			
FRANCJA / FRANCE, Rhône Valley	12,00	36,00	60,00 PLN
Gigondas <i>La Louisiane Vieilles Vignes</i> BIO 2015 Domaine Saint-Damien			
WŁOCHY / ITALY, Veneto	14,00	42,00	70,00 PLN
Amarone della Valpolicella Riserva 'Il Velluto' 2009 Meroni			
WŁOCHY / ITALY, Tuscany	14,00	42,00	70,00 PLN
Brunello di Montalcino 2013 Pieve Santa Restituta - Gaja			

---

## 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

**SERNIK NA ZIMNO / Borówki / Beza / Limoncello / Maliny** **32 PLN**

**COLD CHEESECAKE / Wild blueberries / Meringue / Limoncello / Raspberries**

**CANNOLI / Ricotta / Rabarbar / Kruszonka / Lody rabarbarowe** **26 PLN**

**CANNOLI / Ricotta / Rhubarb / Crumble / Homemade rhubarb 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**

**RABARBAR / Galaretka z Prosecco / Mascarpone / Truskawki / Lody z kwaśnej śmietany** **26 PLN**

**RHUBARB / Prosecco jelly / Mascarpone / Strawberries / Sour cream homemade ice cream**

### WINE PAIRING DO DESERÓW / FOR DESSERTS

WĘGRY / HUNGARY, Tokaj	<b>25ml</b>	<b>50ml</b>	<b>75ml</b>
Szamorodni Dry 2008 Samuel Tinon	14,00	28,00	42,00 PLN
Tokaj Aszú 5 Puttonyos 2013 Tokaj Nobilis	-	30,00	45,00 PLN
NIEMCY / GERMANY, Mosel	<b>25ml</b>	<b>50ml</b>	<b>75ml</b>
Saarburger Rausch Riesling Spätlese QmP 2003 Zilliken	13,00	26,00	39,00 PLN
HISZPANIA / SPAIN, Andalusia DO Montilla-Moriles			<b>75ml</b>
Sherry - Pedro Ximénez 1927 Alvear			15,00 PLN
Don P.X. Gran Reserva Pedro Ximénez 1987 Toro Albalá			35,00 PLN
PORTUGALIA / PORTUGAL, Porto			<b>75ml</b>
Porto - Passadouro LBV Late Bottled Vintage 2010 Quinta do Passadouro			21,00 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