



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: 03.12.2018

PRZYSTAWKI / STARTERS

PODWĘDZANY TATAR Z SIEKANEJ POŁĘDWICY Z JELENIA 45 PLN

Prawdziwki / Puder z palonego siana / Żółtko / Chips z topinamburu / Szalotka / Szczypiorek

CHOPPED DEER TENDERLOIN TARTARE

Boletus / Burnt hay powder / Egg yolk / Jerusalem artichoke chips / Shallot / Chive

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 2014 Castello di Ama	13,00	39,00	65,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Gevrey-Chambertin 2014 Hubert Lignier	18,00	54,00	90,00 PLN
WŁOCHY / ITALY, Umbria Umbria, Magnum 2005 Blasi Bertanzi	-	-	49,00 PLN

ŚWIEŻY TUŃCZYK W MARYNACIE Z SOSU SOJOWEGO 48 PLN

Kiszony brokuł / Brukselka / Mus z bakłażana / Sos z sezamu i miodu / Krakery

FRESH TUNA STEAK IN SOY SAUCE

Pickled broccoli / Brussels sprouts / Eggplant mousse / Sesame seeds and honey sauce / Cracker

WINE PAIRING	25ml	75ml	125ml
WĘGRY / HUNGARY, Badacsony - Balaton Pinot Noir 2015 Bencze	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
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley Crémant de Loire Rosé, Domaine Leduc-Frouin	-	-	30,00 PLN

PRZEGRZEBKI Z KOZIM SEREM 58 PLN

Carpaccio z czarnej trufli / Piana z topinamburu / Chips z wędzonego boczku z Mangalicy

SCALLOPS WITH GOAT CHEESE

Black truffle carpaccio / Jerusalem artichokes foam / Smoked Mangalica bacon

WINE PAIRING	25ml	75ml	125ml
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley - Pouilly Fumé Pouilly Fumé 2017 Château de Tracy	9,00	27,00	45,00 PLN
AUSTRIA, Traisental Grüner Veltliner vom Stein 2014 Weingut Neumayer	-	-	50,00 PLN
CHAMPAGNE Champagne Duménil 2007 Millésime Brut Premier Cru, Magnum	-	-	75,00 PLN

FOIE GRAS W CIEŚCIE FILO

Orzechy włoskie / Pigwa / Sos Porto

65 PLN**FOIE GRAS WITH FILO PASTRY**

Walnuts / Quince / Porto sauce

WINE PAIRING**50ml 75ml**

WĘGRY / HUNGARY, Tokaj

Szamorodni Dry 2008 Samuel Tinon

30,00 45,00 PLN

Tokaj Aszú 5 Puttonyos 2013 Tokaj Nobilis

30,00 45,00 PLN

NIEMCY / GERMANY, Mosel

Saarburger Rausch Riesling Spätlese QmP 2003 Zilliken

26,00 39,00 PLN

PORTUGALIA / PORTUGAL, Porto

Taylor's 20 Year Old Tawny Port

46,00 69,00 PLN

CHAMPAGNE

125ml

Champagne Duménil 2007 Millésime Brut Premier Cru, Magnum

75,00 PLN

DANIA PIERWSZE / FIRST COURSES

CONSOMMÉ GRZYBOWE

30 PLN

Pierozki z ciasta grzybowego z kaczką / Smażone pory

MUSHROOMS CONSOMMÉ

Mushroom pastry dumplings with duck / Fried leeks

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
POLSKA / POLAND, Dolnośląskie – Lower Silesia Rondo&Regent „7” 2016 Winnica Jakubów	8,00	24,00	40,00 PLN
HISZPANIA / SPAIN, Rioja Viña Tondonia Red Reserva 2005 R. López de Heredia	13,00	39,00	65,00 PLN
WĘGRY / HUNGARY, Tokaj Szamorodni Dry 2008 Samuel Tinon		50ml 30,00	75ml 45,00 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 2017 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 2017 Château de Tracy	9,00	27,00	45,00 PLN

RAVIOLI ZE ŚWIEŻYM HOMAREM

88 PLN

Por / Kalafior / Krewetka w tempurze / Bisque z homara

FRESH LOBSTER RAVIOLI

Leeks / Cauliflower / Shrimp tempura / Lobster bisque

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 2017 Château de Tracy	9,00	27,00	45,00 PLN
AUSTRIA, Traisental Grüner Veltliner vom Stein 2014 Weingut Neumayer	-	-	50,00 PLN

PIEROGI Z MIĘSEM Z BAŻANTA**48 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

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
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
ARGENTYNA / ARGENTINA, Patagonia Pinot Noir 2016 Manos Negras	5,00	15,00	25,00 PLN
WŁOCHY / ITALY, Umbria Umbria, Magnum 2005 Blasi Bertanzi	-	-	49,00 PLN

HOMARIUM MENU / LOBSTER MENU

Świeże homary, kraby i ostrygi wyławiamy prosto z naszego homarium.

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

Kanadyjskie homary z Saint Mary's Bay Canadian lobsters from Saint Mary's Bay	49 PLN / 100g
Europejskie dzikie homary ze Szkocji European wild lobsters from Scotland	59 PLN / 100g
Krab Królewski King Crab	109 PLN / 100g

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 / Awocado / Mus z mango
LOBSTER SALAD / Seasonal lettuce / Coriander / Avocado / Mango mousse

LINGUINI Z HOMAREM
LOBSTER LINGUINIE

RISOTTO Z HOMAREM
LOBSTER RISOTTO

OSTRYGA FINE DE CLAIRE

FINE DE CLAIRE OYSTER	<i>1 szt./pc</i>	<i>3 szt./pc</i>	<i>5 szt./pc</i>
Szalotka / Oliwa / Cytryna / Lód Shallot / Olive / Lemon / Ice	12 PLN	35 PLN	57 PLN
Ostryga zapiekana / Ser Bursztyn / Pomidor cherry confit Baked oyster / "Bursztyn" cheese / Cherry tomato confit	16 PLN	45 PLN	75 PLN

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 2017 Château de Tracy	9,00	27,00	45,00 PLN
HISZPANIA / SPAIN, Rías Baixas Eidos de Padriñán Albariño 2017 Adega dos Eidos	6,00	18,00	30,00 PLN
POLSKA / POLAND Yacobus Sekt NV, Winnica Jakubów			55,00 PLN
CHAMPAGNE Champagne Duménil 2007 Millésime Brut Premier Cru, Magnum			75,00 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

FILET Z KACZKI

68 PLN

Pieczony burak / Sos żurawinowy / Cebulka perłowa / Chips z ziemniaka

FRIED DUCK BREAST

Baked beetroot / Cranberry sauce / Pearl onion / Potato chips

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	10,00	30,00	50,00 PLN
HISZPANIA / SPAIN, Rioja Gardenos Reserva 2013 Marques de Reinosa	5,00	15,00	25,00 PLN
WŁOCHY / ITALY, Tuscany San Lorenzo Chianti Classico Gran Selezione 2014 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 2017 Château de Tracy	9,00	27,00	45,00 PLN
POLSKA / POLAND, Małopolskie - Wieliczka Riesling 2017 Winnica Wieliczka	8,00	24,00	40,00 PLN
NOWA ZELANDIA / NEW ZEALAND, Marlborough Sauvignon Blanc 2017 Greywacke - Kevin Judd	7,00	21,00	35,00 PLN

HALIBUT

95 PLN

Młody szpinak / Podgrzybki / Orzechy włoskie / Puree z dyni i imbiru / Chips z pasternaka

HALIBUT

Young spinach / Boletes / Walnuts / Pumpkin and ginger puree / Parsnip chips

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Gevrey-Chambertin 2014 Hubert Lignier	18,00	54,00	90,00 PLN
WĘGRY / HUNGARY, Badacsony - Balaton Pinot Gris <i>Szent György-hegy</i> 2016 2HA	7,00	21,00	35,00 PLN
CHAMPAGNE Champagne Duménil 2007 Millésime Brut Premier Cru, Magnum	-	-	75,00 PLN

POŁĘDWICZKA Z DZIKA

85 PLN

Słonina z Mangalicy / Czarna soczewica / Kalarepa / Puree z czosnku / Sos z rydzami z kardamonem

WILD BOAR TENDERLOIN

Mangalica lard / Black lentils / Kohlrabi / Garlic puree / Red pine mushrooms sauce with cardamom

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' 2010 Meroni	14,00	42,00	70,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bordeaux Emilien 2013 Château le Puy	16,00	48,00	80,00 PLN

KOTLECIKI JAGNIĘCE

125 PLN

Młody szpinak / Cukinia / Papryka / Warzywa korzeniowe / Grzyby leśne / Rozmaryn / Gorczyca

LAMB CHOPS

Young spinach / Zucchini / Red pepper / Root vegetables / Forest mushrooms / Rosemary / Mustard seeds

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	15,00	45,00	75,00 PLN

SEZONOWANA POŁĘDWICA ARGENTYŃSKA Z GRILLA LAWOWEGO

125 PLN

Tarta porowa / Grasica / Mini por / Sos z prawdziwków

GRILLED SEASONAL ARGENTINE BEEF TENDERLOIN

Leek tart / Sweetbreads / Baby leek / Boletus sauce

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
FRANCJA / FRANCE, South-West Malbec Cahors <i>La Cuvée Château</i> 2015 Château Combel La Serre	8,00	24,00	40,00 PLN
WŁOCHY / ITALY, Piedmont Barolo <i>Ravera</i> 2014 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**

Brukselka / Orzechy włoskie / Puree z kasztanów / Emulsja z foie gras / Wędzona sól grzybowa

BLACK ANGUS BEEF STEAK

Brussels sprouts / Walnuts / Chestnut puree / Foie gras emulsion / Smoked mushroom salt

WINE PAIRING	25ml	75ml	125ml
WŁOCHY / ITALY, Apulia Primitivo Fatalone® Riserva 2015 Azienda Agricola Pasquale Petrera	8,00	24,00	40,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Rhône Valley Gigondas La Louisiane Vieilles Vignes BIO 2015 Domaine Saint-Damien	12,00	36,00	60,00 PLN
WŁOCHY / ITALY, Veneto Amarone della Valpolicella Riserva 'Il Velluto' 2010 Meroni	14,00	42,00	70,00 PLN
WŁOCHY / ITALY, Tuscany Brunello di Montalcino 2013 Pieve Santa Restituta – Gaja	15,00	45,00	75,00 PLN

PRIME RIB STEK Z KOŚCIĄ Z AMERYKAŃSKIEJ WOŁOWINY **44 PLN / 100 g**

Brukselka / Orzechy włoskie / Puree z kasztanów / Emulsja z foie gras / Wędzona sól grzybowa

PRIME RIB BLACK ANGUS BONE-IN STEAK

Brussels sprouts / Walnuts / Chestnut puree / Foie gras emulsion / Smoked mushroom salt

WINE PAIRING	25ml	75ml	125ml
WŁOCHY / ITALY, Apulia Primitivo Fatalone® Riserva 2015 Azienda Agricola Pasquale Petrera	8,00	24,00	40,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Rhône Valley Gigondas La Louisiane Vieilles Vignes BIO 2015 Domaine Saint-Damien	12,00	36,00	60,00 PLN
WŁOCHY / ITALY, Veneto Amarone della Valpolicella Riserva 'Il Velluto' 2010 Meroni	14,00	42,00	70,00 PLN
WŁOCHY / ITALY, Tuscany Brunello di Montalcino 2013 Pieve Santa Restituta – Gaja	15,00	45,00	75,00 PLN

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 - 4th place

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

TRZY CZEKOLADY **28 PLN**

Orzeszki piniowe / Prażone migdały / Kruche ciasto / Domowe lody z zakwasu chlebowego

THREE CHOCOLATES

Pine nuts / Roasted almonds / Shortcrust pastry / Homemade sourdough bread ice cream

SUFLET Z BUNDZU **32 PLN**

Biała czekolada / Kruszonka pistacjowa / Krem limonkowy / Suszone cytrusy / Lody z czarnego bzu

BUNDZ – POLISH SHEEP’S CHEESE SOUFFLE

White chocolate / Pistachios crumble / Lime cream / Dried citrus / Homemade black lilac ice cream

BRZOZA **28 PLN**

Mus z soku z brzozy / Czekolada / Chrobotek reniferowy / Orzechy laskowe / Lody borówkowe

BIRCH TREE

Mousse from birch juice / Chocolate / Reindeer moss / Hazelnuts / Homemade blueberries ice cream

PIECZONA ŚLIWKA / Kruszonka / Czekolada / Chips z kaszy gryczanej / Lody cytrynowe **26 PLN**

BAKED PLUM / Crumble / Bubble chocolate / Buckwheat chips / Cinnamon ice cream

DESKA POLSKICH SERÓW – 2 os. **68 PLN**

POLISH CHEESE SELECTION – 2 per.

WINE PAIRING DO DESERÓW / FOR DESSERTS:

WĘGRY / HUNGARY, Tokaj	50ml	75ml	
Szamorodni Dry 2008 Samuel Tinon	30,00	45,00	PLN
Tokaj Aszú 5 Puttonyos 2013 Tokaj Nobilis	30,00	45,00	PLN
NIEMCY / GERMANY, Mosel	25ml	50ml	75ml
Saarburger Rausch Riesling Spätlese QmP 2003 Zilliken	13,00	26,00	39,00 PLN
HISZPANIA / SPAIN, Andalusia DO Montilla-Moriles		75ml	
Sherry - Pedro Ximénez 1927 Alvear		15,00	PLN
Don P.X. Gran Reserva Pedro Ximénez 1988 Toro Albalá		35,00	PLN
PORTUGALIA / PORTUGAL, Porto		75ml	
Porto - Passadouro LBV Late Bottled Vintage 2010 Quinta do Passadouro		21,00	PLN
Taylor's 20 Year Old Tawny Port		69,00	PLN

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 GRANINI / GRANINI FRUIT JUICES	12 PLN
NEKTARY OWOCOWE GRANINI / GRANINI FRUIT NECTARS	12 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 (330 ml)

DWA SMOKI – WHITE IPA, PRACOWNIA PIWA	18 PLN
HEY NOW – AMERICAN WHEAT, PRACOWNIA PIWA	18 PLN
TAP LAGER - CASCADE, PRACOWNIA PIWA	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
WYBOROWA EXQUISITE	22 PLN
CHOPIN VINTAGE	47 PLN
ŻUBRÓWKA	10 PLN
MŁODY ZIEMNIAK	29 PLN
GOLDEN ROSE	29 PLN
KRZESKA	29 PLN
OSTOYA 700 ml	160 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)

BEEFEATER	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