



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 2016, 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 2016 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: 27.03.2019

PRZYSTAWKI / STARTERS

PODWĘDZANY TATAR Z SIEKANEJ POŁĘDWICY Z SARNY

48 PLN

Salami truffle / Karmelizowany słończnik / Estragon / Prawdziwki / Żółtko / Gąbka cebulowa

CHOPPED ROE DEER TENDERLOIN TARTARE

Truffle salami / Caramelized sunflower seeds / Tarragon / Boletus / Egg yolk / Onion sponge

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
HISZPANIA / SPAIN, Rioja Castroviejo Reserva 2014 Pastor Diaz Castroviejo	6,00	18,00	30,00 PLN
POLSKA / POLAND, Dolnośląskie – Lower Silesia Rondo&Regent „7” 2016 Winnica Jakubów	9,00	27,00	45,00 PLN
AUSTRIA, Burgenland Blaufränkisch Hochäcker BIO 2015 Weninger	9,00	27,00	45,00 PLN
WŁOCHY / ITALY, Piedmont Barolo <i>Ravera</i> 2014 G.D. Vajra	17,00	51,00	85,00 PLN

MAKRELA MARYNOWNA W JAŁOWCU

45 PLN

Kiszona botwinka / Kozi ser / Kalarepa / Szczawik zajęczy / Bergamotka

MACKEREL MARINATED IN JUNIPER

Pickled young beetroot / Goat cheese / Kohlrabi / Wood sorrel / Bergamot

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
WĘGRY / HUNGARY, Szekszárd Kadarka 2016 Pósta Borház	8,00	24,00	40,00 PLN
POLSKA / POLAND, Dolnośląskie – Lower Silesia Yacobus Albae „1” 2017 Winnica Jakubów	9,00	27,00	45,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley Crémant de Loire Rosé, Domaine Leduc-Frouin	-	-	30,00 PLN

PRZEGRZEBKI

58 PLN

Szparagi / Mus z zielonego groszku z miętą / Chrust z młodego ziemniaka / Czarna trufła

SCALLOPS

Asparagus / Green peas mousse with mint / Young potato threads / Black truffle

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 Traisenstein, Magnum 2014 Weingut Neumayer	-	-	50,00 PLN
CHAMPAGNE Champagne Duménil 2007 Millésime Brut Premier Cru, Magnum	-	-	75,00 PLN

FOIE GRAS**65 PLN**

Biskopt miodowo-pomarańczowy / Mus szafranowy z wanilią / Salsa z pomarańczy i grejpfrutów /
Kolendra / Skórka z limonki

FOIE GRAS

Honey and orange sponge cake / Saffron and vanilla mousse / Orange and grapefruit salsa /
Coriander / Lime zest

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
POLSKA / POLAND, Małopolski Przełom Wisły J'17 Johanniter Ultra 2017 Dom Bliskowice	13,00	39,00	65,00 PLN
HISZPANIA / SPAIN, Rioja Viña Tondonia Red Reserva 2006 R. López de Heredia	13,00	39,00	65,00 PLN
CHAMPAGNE Champagne Duménil 2007 Millésime Brut Premier Cru, Magnum			75,00 PLN
WĘGRY / HUNGARY, Tokaj Szamorodni Dry 2008 Samuel Tinon		50ml 30,00	75ml 45,00 PLN
NIEMCY / GERMANY, Mosel Saarburger Rausch Riesling Spätlese QmP 2003 Zilliken		26,00	39,00 PLN

DANIA PIERWSZE / FIRST COURSES

CONSOMMÉ Z HOMARA

35 PLN

Szyjki rakowe z masłem homarowym / Czarne pierożki z pomidorem / Smażony jarmuż

LOBSTER CONSOMMÉ

Crayfish with lobster butter / Sepia dumplings with cherry tomato / Fried kale

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
POLSKA / POLAND, Małopolska – Lesser Poland Srebrna Góra Cuvee Blanc 2017 Winnica Srebrna Góra	5,00	15,00	25,00 PLN
HISZPANIA / SPAIN, Rías Baixas Eidos de Padriñán Albariño 2016 Adegas dos Eidos	6,00	18,00	30,00 PLN
NOWA ZELANDIA / NEW ZEALAND, Marlborough Sauvignon Blanc 2017 Greywacke - Kevin Judd	7,00	21,00	35,00 PLN

KREM Z PIECZONEGO PASTERNAKU

30 PLN

Suszony udziec z jelenia / Oliwa paprykowa

CREAMY ROASTED PARSNIP SOUP

Dried deer leg / Red pepper oil

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
ARGENTYNA / ARGENTINA, Patagonia Pinot Noir 2016 Manos Negras	5,00	15,00	25,00 PLN
WĘGRY / HUNGARY, Badacsony - Balaton Pinot Noir 2015 Bencze	6,00	18,00	30,00 PLN
POLSKA / POLAND, Małopolska – Lesser Poland Cuvée Regis 2017 Winnica Wieliczka	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	8,00	24,00	40,00 PLN
POLSKA / POLAND, Dolnośląskie – Lower Silesia Yacobus Albae „1” 2017 Winnica Jakubów	9,00	27,00	45,00 PLN
AUSTRIA, Traisental Grüner Veltliner Traisenstein, Magnum 2014 Weingut Neumayer	-	-	50,00 PLN

PIEROGI GRZYBOWE Z OGONEM WOŁOWYM

48 PLN

Marynowany koper włoski / Orzeszki piniowe / Sos z owczego sera „Dobry Pasterz”

“PIEROGI” - MUSHROOM DUMPLINGS WITH OXTAIL

Marinated fennel / Pine nuts / Sheep cheese “Good Shepherd” sauce

WINE PAIRING

	75ml	125ml
WĘGRY / HUNGARY, Tokaji Hárslevelű Meggyes-Istenhegy 2013 Péter Setét	-	50,00 PLN
POLSKA / POLAND GostArt Brut 2016 Winnica Gostchorze	-	55,00 PLN
NIEMCY / GERMANY, Mosel Saarburger Rausch Riesling Spätlese QmP 2003 Zilliken	75ml	39,00 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 **53 PLN / 100g**
Canadian lobsters from Saint Mary's Bay

Europejskie dzikie homary ze Szkocji **63 PLN / 100g**
European wild lobsters from Scotland

Krab Królewski **109 PLN / 100g**
King Crab

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 / Kolendra / Avocado / 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	8,00	24,00	40,00 PLN
POLSKA / POLAND, Dolnośląskie – Lower Silesia Yacobus Albae „1” 2017 Winnica Jakubów	9,00	27,00	45,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley - Pouilly Fumé Pouilly Fumé 2017 Château de Tracy	9,00	27,00	45,00 PLN
POLSKA / POLAND GostArt Brut 2016 Winnica Gostchorze			55,00 PLN
CHAMPAGNE Champagne Duménil 2007 Millésime Brut Premier Cru, Magnum			75,00 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

ASSIETTE Z GĘSI Z FOIE GRAS

72 PLN

Smażona pierś gęsi / Ragoût z nogi gęsi / Piklowana rzodkiewka / Kaszotto z orzechami włoskimi

GOOSE ASSIETTE WITH FOIE GRAS

Fried goose fillet / Goose leg ragoût / Pickled radish / Pearl barley "Kaszotto" with walnuts

WINE PAIRING

WŁOCHY / ITALY, Piedmont

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

POLSKA / POLAND, Dolnośląskie – Lower Silesia

Rondo&Regent „7” 2016 Winnica Jakubów

NOWA ZELANDIA / NEW ZEALAND, Marlborough

Pinot Noir Reserve 2015 Wairau River

FRANCJA / FRANCE, Bourgogne

Gevrey-Chambertin 2014 Hubert Lignier

25ml	75ml	125ml
7,00	21,00	35,00 PLN

9,00	27,00	45,00 PLN
------	-------	-----------

10,00	30,00	50,00 PLN
-------	-------	-----------

18,00	54,00	90,00 PLN
-------	-------	-----------

RYBA W CAŁOŚCI PIECZONA W SOLI

85 PLN

Ragoût z mulami / Bakłazan w tempurze / Oliwa bazyliowa

WHOLE FISH BAKED IN SALT CRUST

Mussels ragoût / Eggplant tempura / Basil oil

WINE PAIRING

FRANCJA / FRANCE, Loire Valley - Pouilly Fumé

Pouilly Fumé 2017 Château de Tracy

POLSKA / POLAND, Małopolskie - Wieliczka

Riesling 2017 Winnica Wieliczka

NOWA ZELANDIA / NEW ZEALAND, Marlborough

Sauvignon Blanc 2017 Greywacke - Kevin Judd

25ml	75ml	125ml
9,00	27,00	45,00 PLN

8,00	24,00	40,00 PLN
------	-------	-----------

7,00	21,00	35,00 PLN
------	-------	-----------

ZIMOWY DORSZ NORWESKI SKREI®

95 PLN

Kiszona sałata / Soliród zielny / Puree z pieczonego kalafiora / Sos holenderski

NORWEGIAN ARCTIC SKREI® COD

Pickled lettuce / Samphire / Baked cauliflower puree / Hollandaise sauce

WINE PAIRING

POLSKA / POLAND, Małopolskie

Riesling 2017 Winnica Wieliczka

POLSKA / POLAND, Małopolski Przełom Wisły

J'17 Johanniter Ultra 2017 Dom Bliskowice

AUSTRIA, Traisental

Grüner Veltliner Traisenstein, Magnum 2014 Weingut Neumayer

25ml	75ml	125ml
8,00	24,00	40,00 PLN

13,00	39,00	65,00 PLN
-------	-------	-----------

-	-	50,00 PLN
---	---	-----------

POŁĘDWICZKA Z DZIKA

95 PLN

Słonina z Mangalicy / Czosnek niedźwiedzi / Puree z pietruszki z gruszką / Pieczony burak /
Liście kalarepy marynowane w occie z czarnego bzu

WILD BOAR TENDERLOIN

Mangalica lard / Bear's garlic / Parsley and pear puree / Baked beetroot /
Kohlrabi leaves marinated in black lilac vinegar

WINE PAIRING	25ml	75ml	125ml
MAROKO / MAROCCO, Meknès Syrah du Maroc Tandem 2016 Domaine des Ouled Thaleb	9,00	27,00	45,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Rhône Valley Gigondas La Louisiane Vieilles Vignes BIO 2015 Domaine Saint-Damien	12,00	36,00	60,00 PLN
ARGENTYNA / ARGENTINA, Mendoza ZAHA Malbec 2015 Bodega Teho	13,00	39,00	65,00 PLN
WŁOCHY / ITALY, Veneto Amarone della Valpolicella Riserva 'Il Velluto' 2010 Meroni	15,00	45,00	75,00 PLN

KOTLECICKI JAGNIĘCE

125 PLN

Pieczona skorzonera z czarnuszką / Smardze / Natka pietruszki z pistacją / Emulsja jagnięca

LAMB CHOPS

Baked black salsify with black cumin / Morels mushrooms / Parsley with pistachios / Lamb emulsion

WINE PAIRING	25ml	75ml	125ml
WŁOCHY / ITALY, Tuscany San Lorenzo Chianti Classico Gran Selezione 2014 Castello di Ama	13,00	39,00	65,00 PLN
LIBAN / LEBANON, Bekaa Valley Château Musar 2003 Gaston Hochar	16,00	48,00	80,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bordeaux Emilien 2013 Château le Puy	16,00	48,00	80,00 PLN

SEZONOWANA POŁĘDWICA ARGENTYŃSKA Z GRILLA LAWOWEGO

125 PLN

Por / Piklowany kalafior / Grasicca / Puree z cebuli dymki / Majonez z kwaśnej śmietany

GRILLED SEASONAL ARGENTINE BEEF TENDERLOIN

Leak / Pickled cauliflower / Sweetbreads / Spring onions puree / Sour cream mayonnaise

WINE PAIRING	25ml	75ml	125ml
ARGENTYNA / ARGENTINA, Mendoza ZAHA Malbec 2015 Bodega Teho	13,00	39,00	65,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bordeaux Emilien 2013 Château le Puy	16,00	48,00	80,00 PLN
HISZPANIA / SPAIN, Castilla y León - Toro Quínola Garagewine Tinto del Toro 2012 Bodegas Quínola	24,00	72,00	120,00 PLN

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

Szparagi / Młode ziemniaki / Sos bearneseński / Wędzona sól grzybowa

BLACK ANGUS BEEF STEAK

Asparagus / Young potatoes / Béarnaise sauce / Smoked mushroom salt

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
FRANCJA / FRANCE, Rhône Valley	14,00	42,00	70,00 PLN
Châteauneuf-du-Pape <i>La Bernardine</i> 2015 Michel Chapoutier			
WŁOCHY / ITALY, Veneto	15,00	45,00	75,00 PLN
Amarone della Valpolicella Riserva 'Il Velluto' 2010 Meroni			
WŁOCHY / ITALY, Tuscany	16,00	48,00	80,00 PLN
Brunello di Montalcino 2013 Pieve Santa Restituta – Gaja			
HISZPANIA / SPAIN, Castilla y León - Toro	24,00	72,00	120,00 PLN
Quínola Garagewine Tinto del Toro 2012 Bodegas Quínola			

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

RÓŻA Z FIOŁKIEM / Kawior z wiśni / Beza / Krem różany / Lody fiołkowe **32 PLN**

ROSE WITH VIOLET / Cherry caviar / Meringue / Rose cream / Homemade violets ice cream

SERNIK NEW YORK **32 PLN**

Marakuja / Tarta migdałowa / Biała czekolada / Jabłko / Żel z truskawki, buraka i bergamotki

NEW YORK CHEESECAKE

Passion fruit / Almond tart / White chocolate / Apple / Strawberry, beetroot and bergamot gel

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

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

DESKA SERÓW DOJRZEWAJĄCYCH / Konfitura z czerwonej cebuli / Konfitura z jabłek **42 PLN**

MATURED CHEESE SELECTION / Red onion marmalade / Apple marmalade

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	50ml	75ml
Saarburger Rausch Riesling Spätlese QmP 2003 Zilliken	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