



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: 15.08.2019

PRZYSTAWKI / STARTERS

PODWĘDZANY TATAR Z SIEKANEJ POŁĘDWICY Z SARNY 48 PLN

Salami truflowe / Karmelizowany słonecznik / 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 2015 Pastor Diaz Castroviejo	7,00	21,00	35,00 PLN
AUSTRIA, Burgenland Blaufränkisch Hochäcker BIO 2015 Weninger	9,00	27,00	45,00 PLN
NOWA ZELANDIA / NEW ZEALAND, Marlborough Pinot Noir Reserve 2015 Wairau River	10,00	30,00	50,00 PLN
WŁOCHY / ITALY, Piedmont Barolo <i>Ravera</i> 2015 G.D. Vajra	17,00	51,00	85,00 PLN

MARYNOWANY HALIBUT 45 PLN

Pomidory „Bawole Serce” / Piana z agrestu i ginu / Majonez z pestek dyni / Smażona szalwia

MARINATED HALIBUT

Buffalo heart tomato / Gooseberry and gin foam / Pumpkin seeds mayonnaise / Fried sage

WINE PAIRING	25ml	75ml	125ml
POLSKA / POLAND, Małopolskie - Wieliczka Riesling 2017 Winnica Wieliczka	8,00	24,00	40,00 PLN
POLSKA / POLAND, Dolnośląskie – Lower Silesia Hibernal „3” 2018 Winnica Jakubów	10,00	30,00	50,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Bourgogne Blanc 2015 Domaine Antoine Jobard	15,00	45,00	75,00 PLN

PRZEGRZEBKI 58 PLN

Puree z czerwonej kapusty / Seler naciowy / Chrzan / Bundz / Chips z kaszy jaglanej

SCALLOPS

Red cabbage puree / Celery / Horseradish / „Bundz” – polish sheep cheese / Millet chips

WINE PAIRING	25ml	75ml	125ml
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Chablis 2017 Domaine Begue-Mathiot	8,00	24,00	40,00 PLN
AUSTRIA, Traisental Grüner Veltliner Zwiri, Magnum 2015 Weingut Neumayer	-	-	50,00 PLN
CHAMPAGNE Champagne Duménil 2007 Millésime Brut Premier Cru, Magnum	-	-	75,00 PLN

PASZTET Z KRÓLIKA**55 PLN**

Foie gras / Galaretka z moreli / Ciasto kruche / Kawa / Morela / Nagietek / Migdały

RABBIT PÂTÉ

Foie gras / Apricot jelly / Short pastry / Coffee / Apricot / Marigold / Almonds

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
POLSKA / POLAND, Małopolski Przełom Wisły	13,00	39,00	65,00 PLN
J'17 Johanniter Ultra 2017 Dom Bliskowice			
CHAMPAGNE			75,00 PLN
Champagne Duménil 2007 Millésime Brut Premier Cru, Magnum			
WĘGRY / HUNGARY, Tokaj	50ml	75ml	
Szamorodni Dry 2008 Samuel Tinon	30,00	45,00 PLN	

DANIA PIERWSZE / FIRST COURSES

CONSOMMÉ Z HOMARA

35 PLN

Kalarepa / Kozi ser / Smażony koperek / Zielony pomidor

LOBSTER CONSOMMÉ

Kohlrabi / Goat cheese / Fried dill / Green tomato

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
POLSKA / POLAND, Dolnośląskie – Lower Silesia Hibernal „3” 2018 Winnica Jakubów	10,00	30,00	50,00 PLN
HISZPANIA / SPAIN, Rías Baixas Eidos de Padriñán Albariño 2017 Adegas dos Eidos	6,00	18,00	30,00 PLN
NOWA ZELANDIA / NEW ZEALAND, Marlborough Sauvignon Blanc 2018 Greywacke - Kevin Judd	7,00	21,00	35,00 PLN

CHŁODNIK Z CZERWONEJ KAPUSTY

30 PLN

Burak / Wędzony Pstrąg Ojcowski / Biała rzodkiew / Jogurt naturalny



RED CABBAGE CHILLED SOUP

Beetroot / „Ojców National Park” smoked trout / White radish / Yoghurt

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley Crémant de Loire Rosé, Domaine Leduc-Frouin	-	-	30,00 PLN
POLSKA / POLAND, Małopolska – Lesser Poland Cuvée Regis 2017 Winnica Wieliczka	9,00	27,00	45,00 PLN
WĘGRY / HUNGARY, Badacsony Pinot Noir 2015 Bencze	6,00	18,00	30,00 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 2017 Domaine Begue-Mathiot	8,00	24,00	40,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley - Pouilly Fumé Pouilly Fumé 2018 Château de Tracy	9,00	27,00	45,00 PLN
AUSTRIA, Traisental Grüner Veltliner Zwiri, Magnum 2015 Weingut Neumayer	-	-	50,00 PLN

PIEROGI ZIOŁOWE Z GRASICĄ**48 PLN**

Słonina z Mangalicy / Zsiadłe mleko / Grillowana kalarepa / Jabłko

“PIEROGI” - POLISH HERBS DUMPLINGS WITH THYMUS

Mangalica lard / Soured milk / Grilled kohlrabi / Apple

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne	15,00	45,00	75,00 PLN
Bourgogne Blanc 2015 Domaine Antoine Jobard			
WĘGRY / HUNGARY, Tokaji	-	-	50,00 PLN
Hárslevelű Meggyes-Istenhegy 2013 Péter Setét			
WĘGRY / HUNGARY, Tokaj		50ml	75ml
Szamorodni Dry 2008 Samuel Tinon		30,00	45,00 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 / 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 1 szt./pc 3 szt./pc 5 szt./pc

Szalotka / Oliwa / Cytryna / Lód **12 PLN** **35 PLN** **57 PLN**
Shallot / Olive / Lemon / Ice

Ostryga zapiekana / Ser Bursztyn / Pomidor cherry confit **16 PLN** **45 PLN** **75 PLN**
Baked oyster / "Bursztyn" cheese / Cherry tomato confit

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 2017 Domaine Begue-Mathiot	8,00	24,00	40,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley - Pouilly Fumé Pouilly Fumé 2018 Château de Tracy	9,00	27,00	45,00 PLN
POLSKA / POLAND GostArt Brut 2018 Winnica Gostchorze			55,00 PLN
CHAMPAGNE Champagne Duménil 2007 Millésime Brut Premier Cru, Magnum			75,00 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

FILET Z KACZKI

72 PLN

Ser Bursztyn / Cykoria / Radicchio marynowane w soku z czereśni / Ciecierzycza /
Szczypiorek / Puree z cebuli / Sos czereśniowy

DUCK FILLET

Polish spicy cheese „Bursztyn” / Chicory / Radicchio marinated in sweet cherry juice / Chickpea /
Chive / Onion puree / Sweet cherry sauce

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
POLSKA / POLAND, Małopolski Przełom Wisły – Vistula River Gorge 5'13 Canva – Rondo 2013 Dom Bliskowice	6,00	18,00	30,00 PLN
WŁOCHY / ITALY, Piedmont Dolcetto di Diano d'Alba Sori' Montagrillo 2016 Claudio Alario	7,00	21,00	35,00 PLN
HISZPANIA / SPAIN, Rioja Viña Tondonia Red Reserva 2006 R. López de Heredia	13,00	39,00	65,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Gevrey-Chambertin 2014 Hubert Lignier	18,00	54,00	90,00 PLN

POLSKI SANDACZ RZECZNY

85 PLN

Młoda kapusta / Bulion rybny / Puree z natki pietruszki / Cebulka perłowa

POLISH PIKEPERCH FILLET

Young cabbage / Fish broth / Parsley puree / Pearl onion

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
NOWA ZELANDIA / NEW ZEALAND, Marlborough Sauvignon Blanc 2018 Greywacke - Kevin Judd	7,00	21,00	35,00 PLN
POLSKA / POLAND, Małopolski Przełom Wisły J'17 Johanniter Ultra 2017 Dom Bliskowice	13,00	39,00	65,00 PLN
AUSTRIA, Traisental Grüner Veltliner Zwiri, Magnum 2015 Weingut Neumayer	-	-	50,00 PLN

FILET Z SUMA Z WĘDZONYM BOCZKIEM Z DZIKA

95 PLN

Sos kaparowy / Chrust z pietruszki / Zielony groszek / Papryka / Orzechy włoskie

POLISH CATFISH FILLET WITH SMOKED WILD BOAR BACON

Capers sauce / Parsley root threads / Green peas / Pepper / Walnuts

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
POLSKA / POLAND, Małopolskie Riesling 2017 Winnica Wieliczka	8,00	24,00	40,00 PLN
POLSKA / POLAND, Małopolski Przełom Wisły J'17 Johanniter Ultra 2017 Dom Bliskowice	13,00	39,00	65,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Gevrey-Chambertin 2014 Hubert Lignier	18,00	54,00	90,00 PLN

ŁOPATKA Z DZIKA W CZERWONYM WINIE**95 PLN**

Foie gras / Liście wasabi / Prawdziwki / Sałata rzymska w kefirze / Orzechy ziemne / Rokitnik

WILD BOAR CHUCK

Foie gras / Wasabi leaves / Boletus / Romaine lettuce with kefir / Peanuts / Sea buckthorn

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
MAROKO / MAROCCO, Meknés 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' 2011 Meroni	15,00	45,00	75,00 PLN

FILET Z MUFLONA**125 PLN**

Jeżyny / Skorzonera / Ziarna słonecznika z rozmarynem / Puree z selera / Żurawina

MOUFLON FILLET

Blackberries / Black salsify / Sunflower seeds with rosemary / Celery root puree / Cranberry

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
WŁOCHY / ITALY, Tuscany Rancia Chianti Classico Riserva 2016 Fèlsina	14,00	42,00	70,00 PLN
LIBAN / LEBANON, Bekaa Valley Château Musar 2003 Gaston Hochar	16,00	48,00	80,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bordeaux Emilien 2014 Château le Puy	16,00	48,00	80,00 PLN

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

Pieczony kalafior / Puree śliwkowe / Czosnek / Kacze serce / Chrust z ziemniaka / Sos śliwkowy

GRILLED SEASONAL ARGENTINE BEEF TENDERLOIN

Roasted cauliflower / Plum puree / Garlic / Duck heart / Potato threads / Plum sauce

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
ARGENTYNA / ARGENTINA, Mendoza ZAHA Malbec 2015 Bodega Teho	13,00	39,00	65,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bordeaux Emilien 2014 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**

Pasztet z kurek / Kiszony soliród / Majonez estragonowy / Soja / Chips z batata

BLACK ANGUS BEEF STEAK

Chanterelles pâté / Pickled samphire / Tarragon mayonnaise / Soy / Sweet potatoes chips

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
FRANCJA / FRANCE, Rhône Valley Châteauneuf-du-Pape <i>La Bernardine</i> 2015 Michel Chapoutier	14,00	42,00	70,00 PLN
WŁOCHY / ITALY, Veneto Amarone della Valpolicella Riserva 'Il Velluto' 2011 Meroni	15,00	45,00	75,00 PLN
WŁOCHY / ITALY, Tuscany Brunello di Montalcino 2014 Pieve Santa Restituta – Gaja	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

POLSKI ANTRYKOT DOJRZEWAJĄCY Z KOŚCIĄ**39 PLN / 100 g**

Pasztet z kurek / Kiszony soliród / Majonez estragonowy / Soja / Chips z batata

POLISH PRIME RIB BEEF ENTRECOTE BONE-IN STEAK

Chanterelles pâté / Pickled samphire / Tarragon mayonnaise / Soy / Sweet potatoes chips

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
POLSKA / POLAND, Zachodniopomorskie – West Pomeranian Cabernet 2017 Winnica Turnau	9,00	27,00	45,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Rhône Valley Gigondas <i>La Louisiane Vieilles Vignes</i> BIO 2015 Domaine Saint-Damien	12,00	36,00	60,00 PLN
WŁOCHY / ITALY, Tuscany Brunello di Montalcino 2014 Pieve Santa Restituta – Gaja	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

DESERY / DESSERTS

JABŁKO & KRÓWKA

42 PLN

Galaretka z salsą jabłkową / Mus krówkowy / Biskopt z orzechów laskowych /
Krucze ciastko czekoladowe / Sorbet z rokitnika

APPLE & FUDGE

Jelly with apple salsa / Fudge mousse / Hazelnut biscuit / Shortcrust chocolate pastry /
Sea buckthorn sorbet

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

TONKA

28 PLN

Fasola tonka / Mus pietruszkowy / Cremoux kokosowy / Sorbet cytrynowy z oliwą rzepakową /
Czarny sezam / Pyłek kwiatowy / Fermentowane porzeczki

TONKA

Tonka beans mouse / Parsnip mouse / Coconut cremoux / Lemon sorbet with rapeseed oil /
Black sesame / Pollen / Fermented currants

SERNIK NEW YORK

35 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

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