



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 Jakub Filipek

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 Jakub Filipek

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: 03.02.2020

PRZYSTAWKI / STARTERS

PODWĘDZANY TATAR Z SIEKANEJ POŁĘDWICY Z SARNY

48 PLN

Salami truflowe / 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
POLSKA / POLAND, Małopolskie - Wieliczka Pinot Noir 2018 Winnica Wieliczka	12,00	36,00	60,00 PLN
HISZPANIA / SPAIN, Rioja Castroviejo Reserva 2015 Pastor Diaz Castroviejo	7,00	21,00	35,00 PLN
NOWA ZELANDIA / NEW ZEALAND, Central Otago Pinot Noir 2015 Salomon & Andrew	10,00	30,00	50,00 PLN
WŁOCHY / ITALY, Piedmont Barolo <i>Ravera</i> 2015 G.D. Vajra	18,00	54,00	90,00 PLN

MARYNOWANA TROĆ

45 PLN

Kiszone rydze / Wędzony kawior z pstrąga / Oliwki / Brukiew / Ziarna słończnika

MARINATED BULL TROUT

Pickled red pine mushrooms / Smoked trout caviar / Olives / Swede / Sunflower seeds

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley - Pouilly Fumé Pouilly Fumé 2018 Château de Tracy	9,00	27,00	45,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Bourgogne Blanc 2015 Domaine Antoine Jobard	15,00	45,00	75,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley Crémant de Loire Rosé, Domaine Leduc-Frouin	-	-	30,00 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 2016 Weingut Neumayer	-	-	50,00 PLN
CHAMPAGNE Champagne Duménil 2007 Millésime Brut Premier Cru, Magnum	-	-	75,00 PLN

WĘDZONY PÓLGĘSEK**55 PLN**

Czarna rzepa / Jarmuż w tempurze / Majonez z czarnym czosnkiem / Oliwa z trawy żubrowej

SMOKED GOOSE BREAST

Black turnip / Tempura kale / Mayonnaise with black garlic / Bison grass oil

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
POLSKA / POLAND, Sandomierz Remare 2016 Winnica Płochockich	7,00	21,00	35,00 PLN
AUSTRIA, Burgenland Blaufränkisch Hochäcker BIO 2015 Weninger	9,00	27,00	45,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Bourgogne Blanc 2015 Domaine Antoine Jobard	15,00	45,00	75,00 PLN
WŁOCHY / ITALY, Veneto Amarone della Valpolicella Riserva 'Il Velluto' 2011 Meroni	15,00	45,00	75,00 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 Adega 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

CONSOMMÉ Z PALONEJ KAPUSTY I GRZYBÓW LEŚNYCH

30 PLN

Gołąbek z kapusty włoskiej z wędzonym węgorzem / Chips z siemienia lnianego

ROASTED CABBAGE AND FOREST MUSHROOMS CONSOMMÉ

Savoy cabbage roll with smoked eel / Linseed chips

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
WĘGRY / HUNGARY, Badacsony Pinot Noir 2015 Bencze	6,00	18,00	30,00 PLN
AUSTRIA, Traisental Grüner Veltliner Zwiri, Magnum 2016 Weingut Neumayer	-	-	50,00 PLN
WĘGRY / HUNGARY, Tokaj Szamorodni Dry 2008 Samuel Tinon		50ml 30,00	75ml 45,00 PLN

RAVIOLI ZE ŚWIEŻYM HOMAREM

88 PLN

Szpinak / Cebulka dymka / Fermentowana soja / Suszony kalafior

FRESH LOBSTER RAVIOLI

Spinach / Spring onion / Fermented soy / Dried cauliflower

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 2016 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 / Warzywa na maśle homarowym / Żółtko / Sałatka z mango
GRILLED WHOLE LOBSTER / Vegetables with lobster butter / Egg yolk / Mango salad

SALAATA Z HOMAREM / Sezonowe sałaty / Szpinak / Pestki dyni / Awokado / Maca homarowa / Pasta z muli
LOBSTER SALAD / Seasonal lettuce / Spinach / Pumpkin seeds / Avocado / Lobster matza / Mussels paste

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
Shallot / Olive / Lemon / Ice

12 PLN

35 PLN

57 PLN

Ostryga zapiekana / Ogórek / Masło szałwiowe
Baked oyster / Cucumber / Sage butter

16 PLN

45 PLN

75 PLN

WINE PAIRING

25ml

75ml

125ml

HISZPANIA / SPAIN, Rías Baixas

6,00

18,00

30,00 PLN

Eidos de Padriñán Albariño 2017 Adegas dos Eidos

FRANCJA / FRANCE, Bourgogne

8,00

24,00

40,00 PLN

Chablis 2017 Domaine Begue-Mathiot

FRANCJA / FRANCE, Loire Valley - Pouilly Fumé

9,00

27,00

45,00 PLN

Pouilly Fumé 2018 Château de Tracy

POLSKA / POLAND

55,00 PLN

GostArt Brut 2018 Winnica Gostchorze

CHAMPAGNE

75,00 PLN

Champagne Duménil 2007 Millésime Brut Premier Cru, Magnum

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

PERLICZKA

75 PLN

Mus z pigwy / Carpaccio z czarnej trufli / Burak / Kaszanka / Majeranek

GUINEA FOWL

Quince mousse / Black truffle carpaccio / Beetroot / Black pudding / Marjoram

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
POLSKA / POLAND, Małopolskie - Wieliczka Pinot Noir 2018 Winnica Wieliczka	12,00	36,00	60,00 PLN
WŁOCHY / ITALY, Tuscany Brunello di Montalcino 2014 Pieve Santa Restituta – Gaja	17,00	51,00	85,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Gevrey-Chambertin 2014 Hubert Lignier	18,00	54,00	90,00 PLN

FILET Z JESIOTRA Z WĘDZONYM BOCZKIEM Z DZIKA

85 PLN

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

POLISH STURGEON FILLET WITH SMOKED WILD BOAR BACON

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

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
POLSKA / POLAND, Małopolskie Riesling 2018 Winnica Wieliczka	8,00	24,00	40,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Gevrey-Chambertin 2014 Hubert Lignier	18,00	54,00	90,00 PLN
WĘGRY / HUNGARY, Tokaji Hárslevelű Meggyes-Istenhegy 2013 Péter Setét	-	-	50,00 PLN

FILET Z KULBINA

95 PLN

Emulsja z pietruszki z wanilią / Masło z pestek dyni / Suszony kulbin / Karczoch / Trybula

MEAGRE FISH FILLET

Parsley root and vanilla emulsion / Pumpkin seeds butter / Dried meagre fish / Artichoke / Chervil

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
POLSKA / POLAND, Małopolskie Riesling 2018 Winnica Wieliczka	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, Dolnośląskie – Lower Silesia Hibernal „3” 2018 Winnica Jakubów	10,00	30,00	50,00 PLN

FILET Z KACZKI**95 PLN**

Kopytka ze smardzami / Mus z derenia / Dynia z suszonymi malinami / Pop sorgo

DUCK FILLET

"Kopytka" – Polish gnocchi with morel mushrooms / Dogwood mousse / Pumpkin with dried raspberries / Popped sorghum

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
POLSKA / POLAND, Sandomierz Remare 2016 Winnica Płochockich	7,00	21,00	35,00 PLN
WŁOCHY / ITALY, Piedmont Dolcetto di Diano d'Alba <i>Sori' Montagrillo</i> 2017 Claudio Alario	7,00	21,00	35,00 PLN
HISZPANIA / SPAIN, Rioja Viña Tondonia Red Reserva 2007 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

POŁĘDWICA Z JELENIA**125 PLN**

Topinambur / Masło orzechowe / Suska Sechłońska / Kawa / Gorczyca

DEER TENDERLOIN

Jerusalem artichoke / Peanut butter / Sechna dried plum / Coffee / Mustard seeds

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
WŁOCHY / ITALY, Tuscany Rancia Chianti Classico Riserva 2016 Felsina	14,00	42,00	70,00 PLN
LIBAN / LEBANON, Bekaa Valley Château Musar 2000 Gaston Hochar	16,00	48,00	80,00 PLN
WŁOCHY / ITALY, Piedmont Barolo <i>Ravera</i> 2015 G.D. Vajra	18,00	54,00	90,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bordeaux Margaux Grand Cru Classé 2012 Château Kirwan	22,00	66,00	110,00 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 Margaux Grand Cru Classé 2012 Château Kirwan	22,00	66,00	110,00 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**

Brukselka / Fermentowany biały ser / Ziarna słonecznika / Kminek / Ciastko pszenne

BLACK ANGUS BEEF STEAK

Brussels sprouts / Fermented cottage cheese / Sunflower seeds / Cumin / Wheat shortcrust pastry

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, Tuscany	17,00	51,00	85,00 PLN
Brunello di Montalcino 2014 Pieve Santa Restituta – Gaja			
USA, Washington	20,00	60,00	100,00 PLN
The Creator Cabernet Sauvignon-Syrah 2012 K Vintners Charles Smith			
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 42 PLN
Galaretka z salsą jabłkową / Mus krówkowy / Biskopt z orzechów laskowych /
Krucze ciastko czekoladowe / Sorbet z rokitnika

APPLE & FUDGE - Polish Dessert Championship Expo Sweet 2018 - 4th place
Jelly with apple salsa / Fudge mousse / Hazelnut biscuit / Shortcrust chocolate pastry /
Sea buckthorn sorbet

ZIMOWY PIERNIK 35 PLN
Konfitura ze śliwki i czekolady / Galaretka z grzanego wina / Lody ze śliwownicy

WINTER GINGERBREAD
Plum and chocolate marmalade / Mulled wine jelly / Slivovitz ice cream

FINANSJER DYNIOWY 35 PLN
Mus z czekolady / Dynia z wanilią / Sorbet mango / Migdały

PUMPKIN FINANCIER
Chocolate mousse / Pumpkin with vanilla / Mango sorbet / Almonds

PARFAIT Z GRUSZKI 32 PLN
Brownie / Jogurt naturalny / Gruszka / Puder z malin / Galaretka z cydru z Winnicy Wieliczka

PEAR PARFAIT
Brownie / Natural yogurt / Pear / Raspberry powder / Wieliczka Vineyard cider jelly

MUS ŻOŁĘDZIOWY Z MANDARYNKĄ 28 PLN
Imbir / Galaretka Cointreau / Lody jaśminowe

ACORN MOUSSE WITH TANGERINE
Ginger / Cointreau jelly / Jasmine 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 1990 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
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	

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 (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 BZIK PÓŁWYTRAWNY (SEMI-DRY), WINNICA WIELICZKA	21 PLN
---	--------

WÓDKI / VODKA (40 ml)

OSTOYA	10 PLN
WYBOROWA EXQUISITE	22 PLN
BELVEDERE	30 PLN

MŁODY ZIEMNIAK	29 PLN
KRZESKA	29 PLN
GOLDEN ROSE	29 PLN
CHOPIN VINTAGE	47 PLN
FRANT WILDFLOWER Edition 1, 2018	35 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 12YO	27 PLN
CHIVAS REGAL EXTRA	23 PLN
CHIVAS REGAL 12YO	29 PLN
CHIVAS REGAL 18YO	35 PLN
CHIVAS REGAL 25YO	115 PLN
LOST DISTILLERY AUCHNAGIE CLASSIC	48 PLN
LOST DISTILLERY TOWIEMORE ARCHIVIST	67 PLN
LOST DISTILLERY LOSSIT VINTAGE	140 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
FUSSIGNY SELECTION	34 PLN
MARTELL XO	68 PLN
FUSSIGNY XO	94 PLN
HENNESSEY XO	95 PLN
CALVADOS BOULARD	27 PLN
CALVADOS DROUIN RESERVE	37 PLN
CALVADOS DROUIN XO	67 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
RUM & CANE BRITISH WEST INDIES XO RUM	37 PLN
RUM & CANE JAMAICA XO RUM SINGLE CASK	65 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