



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, 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 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

Upzejmie 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: 19.10.2020

PRZYSTAWKI / STARTERS

ŚWIEŻA OSTRYGA FINE DE CLAIRE

Szalotka / Oliwa / Cytryna

1 szt./pc

15 PLN

3 szt./pc

43 PLN

5 szt./pc

72 PLN

FRESH FINE DE CLAIRE OYSTER

Shallot / Olive / Lemon

WINE PAIRING

25ml

75ml

125ml

POLSKA / POLAND, Małopolskie

8,00

24,00

40,00 PLN

Riesling 2018 Winnica Wieliczka

FRANCJA / FRANCE, Dolina Loary / Loire Valley

9,00

27,00

45,00 PLN

Sancerre 2018 Roger et Didier Raimbault

POLSKA / POLAND

-

-

50,00 PLN

Gost Art Riesling Brut 2018 Winnica Gostchorze

CHAMPAGNE

-

-

60,00 PLN

NV Laherte Frères, Ultradition Brut

TATAR Z JELENIA

48 PLN

Foie gras / Sok z buraka / Ogórek piklowany / Chips z ziemniaka / Sos Worcester

CHOPPED DEER TENDERLOIN TARTARE

Foie gras / Beetroot juice / Pickled cucumber / Potato chips / Worcestershire sauce

WINE PAIRING

25ml

75ml

125ml

AUSTRIA, Burgenland

8,00

24,00

40,00 PLN

Blaufränkisch Hochäcker BIO 2015 Weninger

NOWA ZELANDIA / NEW ZEALAND, Central Otago

10,00

30,00

50,00 PLN

Pinot Noir 2015 Salomon & Andrew

HISZPANIA / SPAIN, Rioja

16,00

48,00

80,00 PLN

Viña Tondonia Red Reserva 2007 R. López de Heredia

WŁOCHY / ITALY, Piedmont

25,00

75,00

125,00 PLN

Barolo Rocche di Castiglione 2011 Brovia

REKOMENDACJA SZEFA KUCHNI / CHEF RECOMMENDS:

ŚWIEŻA CZARNA TRUFLA

8 PLN / 1g

FRESH CUT BLACK TRUFFLE

PRZEGRZEBKI**62 PLN**

Piana z kawy / Topinambur / Słonecznik / Piklowana cebula / Sos maślany Beurre Blanc

SCALLOPS

Coffee foam / Jerusalem artichoke / Sunflower seeds / Pickled onion / Beurre blanc sauce

| WINE PAIRING | 25ml | 75ml | 125ml |
|--|-------------|-------------|--------------|
| CHAMPAGNE NV Laherte Frères, Ultradition Brut | - | - | 60,00 PLN |
| POLSKA / POLAND, Dolnośląskie – Lower Silesia Yacobus Orange 2019 Winnica Jakubów | - | - | 50,00 PLN |
| WĘGRY / HUNGARY, Tokaji Hárslevelű Meggyes-Istenhegy 2013 Péter Setét | - | - | 50,00 PLN |
| HISZPANIA / SPAIN, Rioja Viña Tondonia Red Reserva 2007 R. López de Heredia | 16,00 | 48,00 | 80,00 PLN |

ŁOSOŚ PALONY W SIANIE**45 PLN**

Piklowany kalafior / Crème fraîche z rokitnikiem / Jabłko

SALMON ROSTED IN HAY

Pickled cauliflower / Crème fraîche with sea buckthorn / Apple

| WINE PAIRING | 25ml | 75ml | 125ml |
|--|-------------|-------------|--------------|
| FRANCJA / FRANCE, Dolina Loary / Loire Valley Sancerre 2018 Roger et Didier Raimbault | 9,00 | 27,00 | 45,00 PLN |
| POLSKA / POLAND, Małopolskie - Wieliczka Pinot Noir – Organic Wine 2018 Winnica Wieliczka | 12,00 | 36,00 | 60,00 PLN |
| AUSTRIA, Traisental Grüner Veltliner vom Stein 2014 Weingut Neumayer | 12,00 | 36,00 | 60,00 PLN |
| NIEMCY / GERMANY, Nahe Riesling Felsenberg GG 2016 Weingut Schäfer-Fröhlich | 17,00 | 51,00 | 85,00 PLN |

ZAPIEKANA OSTRYGA FINE DE CLAIRE*1 szt./pc**3 szt./pc**5 szt./pc*

Piana z szampana / Kiszony pomidor

19 PLN**55 PLN****90 PLN****BAKED FINE DE CLAIRE OYSTER**

Champagne foam / Pickled tomato

| WINE PAIRING | 25ml | 75ml | 125ml |
|--|-------------|-------------|--------------|
| POLSKA / POLAND, Małopolska – Lesser Poland Chardonnay ALBERTINA 2018 Albertina & Winnica Wieliczka | - | - | 55,00 PLN |
| POLSKA / POLAND Gost Art Riesling Brut 2018 Winnica Gostchorze | - | - | 50,00 PLN |
| CHAMPAGNE NV Laherte Frères, Ultradition Brut | - | - | 60,00 PLN |

DANIA PIERWSZE / FIRST COURSES

CHRZANÓWKA

27 PLN

Wędzona gęś / Wędzona papryka

HORSERADISH SOUP

Smoked goose / Smoked paprika

WINE PAIRING

| | 25ml | 75ml | 125ml |
|--|-------|-------|-----------|
| AUSTRIA, Burgenland Blaufränkisch Hochäcker BIO 2015 Weninger | 8,00 | 24,00 | 40,00 PLN |
| RPA / SOUTH AFRICA, Swartland Family White Blend 2017 A.A. Badenhorst | 10,00 | 30,00 | 50,00 PLN |
| WĘGRY / HUNGARY, Tokaji Hárslevelű Meggyes-Istenhegy 2013 Péter Setét | - | - | 50,00 PLN |

ZUPA Z OWOCÓW MORZA

35 PLN

Raki / Przegrzebki

SEAFOOD SOUP

Crayfish / Scallops

WINE PAIRING

| | 25ml | 75ml | 125ml |
|---|-------|-------|-----------|
| POLSKA / POLAND, Małopolskie Riesling 2018 Winnica Wieliczka | 8,00 | 24,00 | 40,00 PLN |
| FRANCJA / FRANCE, Languedoc-Roussillon Bon Omen 2018 Collectif Anonyme / Phase 2 | 11,00 | 33,00 | 55,00 PLN |
| USA, Washington Sauvignon Blanc 2017 Substance | 12,00 | 36,00 | 60,00 PLN |

RAVIOLI Z HOMAREM I KRABEM

75 PLN

Brokuł w tempurze / Ragoût z krewetek i pomidorów

FRESH LOBSTER AND CRAB RAVIOLI

Broccoli tempura / Shrimp and tomato ragoût

WINE PAIRING

| | 25ml | 75ml | 125ml |
|---|-------|-------|------------|
| FRANCJA / FRANCE, Languedoc-Roussillon Bon Omen 2018 Collectif Anonyme / Phase 2 | 11,00 | 33,00 | 55,00 PLN |
| NIEMCY / GERMANY, Nahe Riesling Felsenberg GG 2016 Weingut Schäfer-Fröhlich | 17,00 | 51,00 | 85,00 PLN |
| FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Chambolle-Musigny 2013 François Bertheau | 21,00 | 63,00 | 105,00 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 **59 PLN / 100g**
Canadian lobsters from Saint Mary's Bay

Europejskie dzikie homary ze Szkocji **69 PLN / 100g**
European wild lobsters from Scotland

Krab Królewski **129 PLN / 100g**
King Crab

HOMAR GRILLOWANY W CAŁOŚCI / Warzywa na maśle homarowym / Żółtko **GRILLED WHOLE LOBSTER / Vegetables with lobster butter / Egg yolk**

| WINE PAIRING | 25ml | 75ml | 125ml |
|--|-------|-------|-----------|
| POLSKA / POLAND, Małopolska – Lesser Poland Chardonnay ALBERTINA 2018 Albertina & Winnica Wieliczka | - | - | 55,00 PLN |
| USA, Washington Sauvignon Blanc 2017 Substance | 12,00 | 36,00 | 60,00 PLN |
| FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Bourgogne Blanc 2016 Domaine Antoine Jobard | 15,00 | 45,00 | 75,00 PLN |
| NIEMCY / GERMANY, Nahe Riesling Felsenberg GG 2016 Weingut Schäfer-Fröhlich | 17,00 | 51,00 | 85,00 PLN |

HOMAR GOTOWANY W BULIONIE / Sałata / Kiszona rzodkiewka / Piklowany kalafior **LOBSTER COOKED WITH LOBSTER BROTH / Salad / Pickled radish / Pickled cauliflower**

| WINE PAIRING | 25ml | 75ml | 125ml |
|--|-------|-------|-----------|
| RPA / SOUTH AFRICA, Swartland Family White Blend 2017 A.A. Badenhorst | 10,00 | 30,00 | 50,00 PLN |
| AUSTRIA, Traisental Grüner Veltliner vom Stein 2014 Weingut Neumayer | 12,00 | 36,00 | 60,00 PLN |
| NIEMCY / GERMANY, Nahe Riesling Felsenberg GG 2016 Weingut Schäfer-Fröhlich | 17,00 | 51,00 | 85,00 PLN |

TAGLIATELLE SZAFRANOWE Z HOMAREM / Limonka / Kolendra**LOBSTER WITH SAFFRON TAGLIATELLE / Lime / Coriander**

| WINE PAIRING | 25ml | 75ml | 125ml |
|--|-------------|-------------|--------------|
| POLSKA / POLAND, Dolnośląskie – Lower Silesia Yacobus Orange 2019 Winnica Jakubów | - | - | 50,00 PLN |
| WĘGRY / HUNGARY, Tokaji Hárslevelű Meggyes-Istenhegy 2013 Péter Setét | - | - | 50,00 PLN |
| AUSTRIA, Traisental Grüner Veltliner vom Stein 2014 Weingut Neumayer | 12,00 | 36,00 | 60,00 PLN |
| FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Bourgogne Blanc 2016 Domaine Antoine Jobard | 15,00 | 45,00 | 75,00 PLN |

RISOTTO Z HOMAREM / Bisque homarowy / Suszone pomidorki koktajlowe / Chips homarowy**LOBSTER RISOTTO / Lobster bisque / Dried cherry tomato / Lobster chips**

| WINE PAIRING | 25ml | 75ml | 125ml |
|--|-------------|-------------|--------------|
| RPA / SOUTH AFRICA, Swartland Family White Blend 2017 A.A. Badenhorst | 10,00 | 30,00 | 50,00 PLN |
| POLSKA / POLAND, Małopolskie - Wieliczka Pinot Noir – Organic Wine 2018 Winnica Wieliczka | 12,00 | 36,00 | 60,00 PLN |
| NIEMCY / GERMANY, Nahe Riesling Felsenberg GG 2016 Weingut Schäfer-Fröhlich | 17,00 | 51,00 | 85,00 PLN |
| FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Chambolle-Musigny 2013 François Bertheau | 21,00 | 63,00 | 105,00 PLN |

OSTRYGA FINE DE CLAIRE**FINE DE CLAIRE OYSTER**

| | 1 szt./pc | 3 szt./pc | 5 szt./pc |
|--|------------------|------------------|------------------|
| Ostryga świeża / Szalotka / Oliwa / Cytryna Fresh oyster / Shallot / Olive / Lemon | 15 PLN | 43 PLN | 72 PLN |
| Ostryga zapiekana / Piana z szampana / Kiszony pomidor Baked oyster / Champagne foam / Pickled tomato | 19 PLN | 55 PLN | 90 PLN |

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

FILET Z KACZKI

72 PLN

Foie gras / Dereń / Palona kapusta / Sos z pieczonych jabłek

DUCK FILLET

Foie gras / Cherry dogwood / Roasted cabbage / Baked apple sauce

WINE PAIRING

| | 25ml | 75ml | 125ml |
|--|-------|-------|------------|
| NOWA ZELANDIA / NEW ZEALAND, Central Otago Pinot Noir 2015 Salomon & Andrew | 10,00 | 30,00 | 50,00 PLN |
| AUSTRALIA, Macedon Range Syrah 2008 Cobaw Ridge | 15,00 | 45,00 | 75,00 PLN |
| HISZPANIA / SPAIN, Rioja Viña Tondonia Red Reserva 2007 R. López de Heredia | 16,00 | 48,00 | 80,00 PLN |
| FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Chambolle-Musigny 2013 François Bertheau | 21,00 | 63,00 | 105,00 PLN |

HALIBUT

80 PLN

Risotto z grzybów – chips / Czarna soczewica / Tofu / Sos z dashi

HALIBUT

Boletus risotto chips / Black lentils / Tofu / Dashi sauce

WINE PAIRING

| | 25ml | 75ml | 125ml |
|--|-------|-------|-----------|
| POLSKA / POLAND, Dolnośląskie – Lower Silesia Yacobus Orange 2019 Winnica Jakubów | - | - | 50,00 PLN |
| WĘGRY / HUNGARY, Tokaji Hárslevelű Meggyes-Istenhegy 2013 Péter Setét | - | - | 50,00 PLN |
| USA, Washington Sauvignon Blanc 2017 Substance | 12,00 | 36,00 | 60,00 PLN |
| FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Bourgogne Blanc 2016 Domaine Antoine Jobard | 15,00 | 45,00 | 75,00 PLN |

STEK Z TUŃCZYKA**115 PLN**

Karczoch / Biały mak / Sos teryaki / Rukola

TUNA STEAK

Artichoke / White poppy seed / Teriyaki sauce / Rocket salad

WINE PAIRING

| | 25ml | 75ml | 125ml |
|--|-------|-------|-----------|
| FRANCJA / FRANCE, Languedoc-Roussillon Bon Omen 2018 Collectif Anonyme / Phase 2 | 11,00 | 33,00 | 55,00 PLN |
| POLSKA / POLAND, Małopolskie - Wieliczka Pinot Noir – Organic Wine 2018 Winnica Wieliczka | 12,00 | 36,00 | 60,00 PLN |
| NIEMCY / GERMANY, Nahe Riesling Felsenberg GG 2016 Weingut Schäfer-Fröhlich | 17,00 | 51,00 | 85,00 PLN |

COMBER Z SARNY**98 PLN**

Rydze / Grasica / Dynia / Skóra wieprzowa

SADDLE OF ROE DEER

Red pine mushroom / Thymus / Pumpkin / Pork skin chips

WINE PAIRING

| | 25ml | 75ml | 125ml |
|---|-------|-------|------------|
| ARGENTYNA / ARGENTINA, Mendoza ZAHA El Corte Malbec 2015 Bodega Teho | 13,00 | 39,00 | 65,00 PLN |
| AUSTRALIA, Macedon Range Syrah 2008 Cobaw Ridge | 15,00 | 45,00 | 75,00 PLN |
| LIBAN / LEBANON, Bekaa Valley Château Musar 2000 Gaston Hochar | 18,00 | 54,00 | 90,00 PLN |
| WŁOCHY / ITALY, Piedmont Barolo Rocche di Castiglione 2011 Brovia | 25,00 | 75,00 | 125,00 PLN |

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

Prawdziwki / Ser Tuleżak / Cykoria / Nerki królicze / Kapusta czerwona

GRILLED SEASONAL ARGENTINE BEEF TENDERLOIN

Boletus / Polish cheese „Tuleżak” / Endive / Rabbit kidneys / Red cabbage

WINE PAIRING

| | 25ml | 75ml | 125ml |
|--|-------|-------|------------|
| HISZPANIA / SPAIN, Rioja Viña Tondonia Red Reserva 2007 R. López de Heredia | 16,00 | 48,00 | 80,00 PLN |
| LIBAN / LEBANON, Bekaa Valley Château Musar 2000 Gaston Hochar | 18,00 | 54,00 | 90,00 PLN |
| FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Chambolle-Musigny 2013 François Bertheau | 21,00 | 63,00 | 105,00 PLN |
| WŁOCHY / ITALY, Piedmont Barolo Rocche di Castiglione 2011 Brovia | 25,00 | 75,00 | 125,00 PLN |

DESERY / DESSERTS

PLASTER MIODU

Jaśmin / Yuzu / Lody z mleka

32 PLN

HONEYCOMB

Jasmin / Yuzu / Homemade milk ice cream

MUS Z WHISKY

Czekolada / Pieczone jabłka / Orzechy włoskie / Lody Calvados

30 PLN

WHISKY MOUSSE

Chocolate / Baked apples / Walnut / Homemade Calvados ice cream

FINANSJER MIGDAŁOWY

Gruszka / Rokitnik / Biała czekolada / Lody tymiankowo-gruszkowe

28 PLN

ALMOND FINANCIER CAKE

Pear / Sea buckthorn / White chocolate / Homemade thyme and pear ice cream

DESKA SERÓW DOJRZEWAJĄCYCH

Żurawina z jabłkami / Konfitura z czerwonej cebuli z miodem

42 PLN

MATURED CHEESE SELECTION

Cranberry with apples / Red onion jam with honey

WINE PAIRING DO DESERÓW / FOR DESSERTS:

75ml

POLSKA / POLAND, Zachodniopomorskie / West Pomeranian

Lodowe / Polish Ice Wine 2017 Winnica Turnau

75,00 PLN

WĘGRY / HUNGARY, Tokaj

50ml

75ml

Tokaj Aszú 5 Puttonyos 2013 Tokaj Nobilis

30,00

45,00 PLN

HISZPANIA / SPAIN, Andalusia DO Montilla-Moriles

Don P.X. Gran Reserva Pedro Ximénez 1990 Toro Albalá

35,00 PLN

PORTUGALIA / PORTUGAL, Porto

Taylor's 10 Year Old Tawny Port

45,00 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 | 25 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). 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)

| | |
|--|--------|
| SĘDEK – IPA, BROWAR TRZY KORONY | 20 PLN |
| CHMYZ – PILS, BROWAR TRZY KORONY | 20 PLN |
| KRASA – PSZENICZNE, BROWAR TRZY KORONY | 20 PLN |

CYDRY / CIDER (275 ml)

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

WÓDKI / VODKA (40 ml)

| | |
|--------------------|--------|
| OSTOYA | 18 PLN |
| WYBOROWA EXQUISITE | 22 PLN |
| BELVEDERE | 30 PLN |
| MŁODY ZIEMNIAK | 29 PLN |

| | |
|----------------------------------|--------|
| KRZESKA | 35 PLN |
| GOLDEN ROSE | 35 PLN |
| CHOPIN VINTAGE | 47 PLN |
| CARPATIA 1997 | 85 PLN |
| CARPATIA 1999 | 85 PLN |
| FRANT WILDFLOWER Edition 1, 2018 | 35 PLN |
| DESTYL | 36 PLN |
| DESTYL BIERBRAND | 45 PLN |

LIKIERY / LIQUERS (40 ml)

| | |
|----------------------------------|--------|
| APEROL | 18 PLN |
| CAMPARI | 18 PLN |
| CRÈME DE CASSIS | 15 PLN |
| COINTREAU | 20 PLN |
| JAGERMEISTER | 15 PLN |
| AMARETTO | 18 PLN |
| SAMBUCA | 18 PLN |
| CREMA ALPINA – RIVERA DEI LIMONI | 25 PLN |

WHISKY (40 ml)

| | |
|-------------------------------------|---------|
| 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 | 38 PLN |
| THE GLENLIVET FOUNDERS RESERVE | 40 PLN |
| THE GLENLIVET 12YO | 45 PLN |

COGNAC (40 ml)

| | |
|----------------------------|---------|
| MARTELL VS | 23 PLN |
| MARTELL VSOP | 28 PLN |
| FUSSIGNY SELECTION | 34 PLN |
| FUSSIGNY XO EXTRA | 130 PLN |
| MARTELL XO | 68 PLN |
| FUSSIGNY XO | 94 PLN |
| HENNESSEY XO | 95 PLN |
| | |
| CALVADOS BOULARD | 27 PLN |
| CALVADOS DROUIN RESERVE | 37 PLN |
| CALVADOS DROUIN HORS D'AGE | 67 PLN |

ARMAGNAC (40 ml)

| | |
|-------------------------------------|--------|
| ARMAGNAC FINE Delord – Bas Armagnac | 29 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 | 38 PLN |
| DICTATOR XO | 60 PLN |

TEQUILLA (40 ml)

| | |
|---------------|--------|
| OLMECA BIANCO | 23 PLN |
| OLMECA GOLD | 26 PLN |

GIN (40 ml)

| | |
|-----------------|--------|
| BEEFEATER | 15 PLN |
| BOMBAY SAPPHIRE | 25 PLN |
| HENDRICK'S GIN | 30 PLN |

VERMOUTH (100 ml)

| | |
|-------------------|--------|
| LILLET BLANC | 18 PLN |
| MARTINI EXTRA DRY | 18 PLN |
| MARTINI BIANCO | 18 PLN |