

## ***Dania dla dzieci / children's dishes***

### ***Zupy / soup***

<b><i>Zupka pomidorowa z makaronem</i></b> <u><i>Tomato soup with noodles</i></u>	<i>1/3/7/9</i>	<b><i>8zł</i></b>
<b><i>Rosółek z makaronem</i></b> <u><i>Broth with noodle</i></u>	<i>1/3/9</i>	<b><i>7zł</i></b>

### ***Dania główne dla dzieci / Main dishes for children***

<b><i>Filecik drobiowy w złocistej panierce(platki kukurydziane) z frytkami i suróweczką</i></b> <u><i>Chicken breast in a golden crispy coating with french chips and salad.</i></u>	<i>1/3/7</i>	<b><i>16zł</i></b>
<b><i>Kotlecik z piersi kurczaka z frytkami i suróweczką</i></b> <u><i>Chicken breast chop with fries and salad</i></u>	<i>1/3/7</i>	<b><i>16zł</i></b>
<b><i>Spaghetti bolognese</i></b> <u><i>Spaghetti bolognese</i></u>	<i>1/3/7</i>	<b><i>15zł</i></b>
<b><i>Naleśnik z dżemem</i></b> <u><i>Pancake with jam</i></u>	<i>1/3/7</i>	<b><i>12zł</i></b>
<b><i>Pierozki z serem i sosem malinowym (4szt.)</i></b> <u><i>Dumplings with cheese and raspberry sauce</i></u>	<i>1/3/7</i>	<b><i>11zł</i></b>

### ***Desery/desserts***

<b><i>Deserek lodowy</i></b> <u><i>Ice cream dessert</i></u>		<b><i>10zł</i></b>
---	--	--------------------

## ZESTAWY ŚNIADANIOWE / BREAKFAST

<b>Jajecznica z trzech jaj na bekonie, pieczywo, ser, wędlina, pomidor, ogórek</b> <u>Tree eggs scrambled with becon, bread, cheese, cured meat, tomato, cucumber</u>	1/3/7	18zł
<b>Frankfurterki (3 sztuki), pieczywo, ser, wędlina, pomidor, ogórek</b> <u>Three Frankfurter sausages, bread, cheese, cured meat, tomato, cucumber</u>	1/7	18zł
<b>Jajecznica z trzech jaj na bekonie z pieczywem</b> <u>Three eggs scrambled with bacon served with bread</u>	1/3/7	13zł
<b>Jajecznica z trzech jaj na maśle z pieczywem</b> <u>Three eggs scrambled on butter served with bread</u>	1/3/7	11zł

## PRZYSTAWKI / STARTERS

<b>Carpaccio z polędwicy wołowej na rukoli z cebulą i pieczarką marynowaną</b> <u>Beef loin Carpaccio served on rocket with onion and pickled mushroom</u>	1	28zł
<b>Grzybki leśne w pierzynce</b> <u>Forest mushrooms in puff pastry</u>	1/7	23zł
<b>Carpaccio z łososia surowego na rukoli z kaparami i tostem</b> <u>Carpaccio of raw salmon served on rocket with capers and slice of toast</u>	1/4	28zł
<b>Befsztyk tatarski z mięsa wołowego podawany z pieczywem, cebulką, ogórkiem i pieczarkami</b> <u>Steak tartar, served with bred, chopped onion, cucumber and mushrooms</u>	1/3/9	30zł
<b>Befsztyk tatarski z łososia podawany z pieczywem, cebulką, ogórkiem i kaparami</b> <u>Salmon steak tartare served with bread, onion, cucumber and capers</u>	1/3/9	35zł
<b>Śledź w sosie jogurtowo-miodowym z pieczywem</b> <u>Traditional Polish herring served with yogurt-honey sauce with bread</u>	1/7/4	18zł

## SALATY / SALADS

<b>Salatka z tuńczykiem, kukurydzą i jajkiem gotowanym</b> <u>Salad with tuna, corn and boiled egg</u>	3/4/7/10/12	22zł
<b>Salatka grecka z fetą, oliwkami i z sosem winegret</b> <u>Greek salad with feta type-cheese, olives and vinaigrette sauce</u>	7/10/12	21zł
<b>Salata z grillowanym łososiem</b> <u>Salad with grilled salmon</u>	4/10/12	26zł
<b>Salata z grillowanym kurczakiem</b> <u>Salad with grilled chicken</u>	3/9/7	21zł

## ZUPY / SOUPS

250ml / 450ml

<b>Gulaszowa</b> <u>Goulash soup</u>	1/9/10	12zł	18zł
<b>Czernina z domowym makaronem i podrobami</b> <u>Old Polish Style soup of duck's blood with homemade noodle and offal</u>	1/3	12zł	18zł
<b>Rosół z makaronem domowym</b> <u>Broth with homemade noodle</u>	1/3/9	9zł	13zł
<b>Barszczyk z krokiem</b> <u>Beetroot soup with patty</u>	1/3/7/9	12zł	-
<b>Zupa grzybowa z makaronem</b> <u>Mushroom soup with noodles</u>	1/3/7/9	12zł	18zł
<b>Krem pomidorowy z ciepłym panini</b> <u>Cream of tomatoes soup</u>	1/3/7/9	11zł	-
<b>Flaki wołowe</b> <u>Beef tripe soup</u>	1/7	12zł	18zł
<b>Żurek z jajkiem i białką kielbaską</b> <u>Barley soup with egg and white sausage</u>	1/3/7	12zł	18zł
<b>Chłodnik (sezonowo)</b> <u>Cooler soup (seasonally)</u>	3/7	15zł	-

## **DANIA Z DROBIU / POULTRY DISHES**

<b>Filet drobiowy w złocistej panierce (płatki kukurydziane) z frytkami i zestawem surówek</b> <u>Chicken breast in a golden crispy coating with french chips and set of raw veggie salad</u>	1/3/7	29zł
<b>Rolada drobiowa ze szpinakiem i fetą podawana z pieczonymi ziemniakami i warzywami na parze</b> <u>Chicken roulade with spinach and feta cheese served with baked potatoes and steamed vegetables</u>	1/3/7	30zł
<b>Filet z kurczaka zapiekany z suszonymi pomidorami podawany z frytkami oraz zestawem surówek</b> <u>Chicken breast with sun dried tomatoes served with french chips and set of raw veggie salad</u>	1/3/7	31zł
<b>Połowiczki drobiowe w sosie winogronowym z ryżem i warzywami na parze</b> <u>Poultry loin in grape sauce served rice with steamed vegetables</u>	7	28zł
<b>Kotlet de Volaille podawany z frytkami i zestawem surówek</b> <u>De Volaille served with french chips and set of raw veggie salad</u>	1/3/7	31zł
<b>Filet drobiowy ze szpinakiem podawany na białym ryżu z warzywami na parze</b> <u>Chicken breast with spinach served on white rice with steamed vegetables</u>	1/3/7	30zł
<b>Filet drobiowy z mozzarella i pomidorem podawany na ryżu z sałatką z rukoli</b> <u>Chicken fillet with mozzarella and tomato served on rice with rucola salad</u>	1/3/7	34zł
<b>Połówka kaczki pieczonej po poznańsku podawanej z pyzami i modrą kapustą</b> <u>Duck in Poznan style served with dumpling and balsamico beetroot</u>	1/3/7	49zł
<b>Wątróbki drobiowe z cebulką podawane z ziemniakami i kiszonym ogórkiem</b> <u>Chicken liver with onions, served with potatoes and pickled cucumber</u>	1/3	29zł

## **DANIA Z WIEPRZOWINY / PORK DISHES**

<b>Kotlet schabowy z kością serwowany z ziemniakami oraz zestawem surówek</b> <u>Breaded pork chop served with potatoes and set of raw veggie salad</u>	1/3/7	31zł
<b>Sznicel wiedeński z karkówki podawany z jajkiem, pieczonymi ziemniakami oraz zestawem surówek</b> <u>Wiener schnitzel (pork neck) served with egg, baked potatoes and set of raw veggie salad</u>	1/3/7	33zł
<b>Pieczeń z karkówki podawana z pyzami oraz buraczkami balsamico</b> <u>Roast of pork neck served with dumplings and balsamico beetroot</u>	1/3	31zł
<b>Golonki gotowane z ziemniakami i kapustą kwaszoną zasmażaną</b> <u>Pork cooked knuckle served with potatoes and traditional, pickled, stewed sauerkraut</u>	1	33zł
<b>Polędwica zapiekana z pieczarkami, cebulką i szparagami serwowana z frytkami i zestawem surówek</b> <u>Roasted sirloin with mushrooms, onions and asparagus served with chips and set of raw veggie salad</u>	7	32zł
<b>Rolada staropolska serwowana z pyzami oraz buraczkami balsamico</b> <u>Old Polish beef roll served with dumplings and balsamico beetroot</u>	1/3	32zł
<b>Korona z żeberk pieczonych serwowana z ziemniakami i kapustą kwaszoną zasmażaną</b> <u>„Crown” of ribs served with potatoes and traditional, pickled, stewed sauerkraut</u>	1	38zł
<b>Schab souté z pieczarkami i cebulą podawany z ziemniakami i zestawem surówek</b> <u>Pork sauté with mushrooms and onions served with potatoes and set of raw veggie salad</u>	1/7	29zł
<b>Bitki z polędwicy wieprzowej w sosie kurkowym podawane z ziemniakami i warzywami na parze</b> <u>Sirloin pork saddle steak served with potatoes and steamed vegetables</u>	7	34zł
<b>Kotlet schabowy po parysku serwowany z puree oraz fasolką</b> <u>Pork chop served with puree and beans</u>	1/3/7	31zł

## **DANIA Z WOŁOWINY / BEEF DISHES**

<b>Boeuf Strogonow podawany z kluseczkami</b> <u>Beef Strogonoff served with noodles</u>	1/3/7	42zł
<b>Stek z polędwicy wołowej z ziemniakami pieczonymi oraz zestawem surówek</b> <u>Sirloin steak with baked potatoes and set of raw veggie salad</u>	7	59zł

## **DANIA Z RYB / FISH DISHES**

<b>Pstrąg smażony z orzechami laskowymi, podawany z puree oraz warzywami</b> <u>Trout fried with hazelnuts, served with puree and vegetables</u>	4/7	39zł
<b>Dorsz w cieście piwnym z frytkami i sosem tatarskim</b> <u>Cod in beer batter with chips and tartar sauce</u>	1/3/4/7	34zł
<b>Dorsz w cieście naleśnikowym z sosem, ryżem oraz warzywami na parze</b> <u>Cod in batter pancake with sauce, rice and steamed vegetables</u>	1/3/4/7	34zł
<b>Dorsz smażony, podawany z kaszą pęczak na warzywnym spaghetti</b> <u>Cod fried served with pearl barley on vegetable spaghetti</u>	1/3/4/7/11	35zł
<b>Sandacz smażony podawany z kluseczkami i fasolką</b> <u>Fried zander served with noodles and beans</u>	1/3/4/7	38zł
<b>Łosoś norweski z masłem czosnkowym podawany z ryżem oraz warzywami na parze</b> <u>Norwegian salmon with garlic butter served with rice and steamed vegetables</u>	4/7	38zł

## **DANIA WEGETARIAŃSKIE I PÓLMIĘSNE / VEGETARIAN AND SEMI – MEAT DISHES**

<b>Placki ziemniaczane podawane z kwaśną śmietaną</b> <u>Potato pancakes served with sour cream</u>	1/3/7	<b>24zł</b>
<b>Naleśniki z twarogiem i frużeliną owocową</b> <u>Pancakes filled with cottage cheese and fruit marmalade sauce</u>	1/3/7	<b>19zł</b>
<b>Pierogi z mięsem i cebulką podsmażaną z boczkiem</b> <u>Dumplings with meat and fried onions with bacon</u>	1/3/7	<b>19zł</b>
<b>Pierogi z serem podawane z gorącym sosem malinowym</b> <u>Dumplings with cheese and hot raspberry sauce</u>	1/3/7	<b>19zł</b>
<b>Pierogi ze szpinakiem i serem ricotta podawane z podsmażaną cebulką</b> <u>Dumplings with spinach, ricotta cheese and fried onions</u>	1/3/7	<b>19zł</b>
<b>Tagiatelle z pieczarkami, cebulą, papryką, pastą truflową i parmezanem</b> <b>podawane na śmietanie</b> <u>Tagliatelle with mushrooms, onions, peppers, parmesan and truffle paste served with cream</u>	1/3/7	<b>25zł</b>
<b>Spaghetti Aglio Olio czyli makaron z czosnkiem , pietruszką i oliwą</b> <u>Spaghetti Aglio Olio, pasta with garlic, parsley and olive oil</u>	1/3	<b>23zł</b>
<b>Spaghetti Carbonara</b> <u>Spaghetti carbonara</u>	1/3/7	<b>26zł</b>

## ***DODATKI / ADDITIVES***

<b><i>Warzywa na parze</i></b> <u><i>Steamed vegetables</i></u>	<b><i>6.00 zł</i></b>
<b><i>Zestaw surówek</i></b> <u><i>Set of raw veggie salad</i></u>	<b><i>6.00 zł</i></b>
<b><i>Kapusta kwaszona zasmażana</i></b> <u><i>Stewed sauerkraut</i></u>	<b><i>6.00 zł</i></b>
<b><i>Buraczki balsamico</i></b> <u><i>Balsamico beetroot</i></u>	<b><i>6.00 zł</i></b>
<b><i>Ziemniaki pieczone</i></b> <u><i>Baked potatoes</i></u>	<b><i>6.00 zł</i></b>
<b><i>Ziemniaki z wody</i></b> <u><i>Boiled potatoes</i></u>	<b><i>5,00 zł</i></b>
<b><i>Frytki</i></b> <u><i>French fries</i></u>	<b><i>7.00 zł</i></b>
<b><i>Pyzy</i></b> <u><i>Dumplings</i></u>	<b><i>8.00 zł</i></b>
<b><i>Ryż</i></b> <u><i>Rice</i></u>	<b><i>5.00 zł</i></b>
<b><i>Krokiet</i></b> <u><i>Croquet</i></u>	<b><i>9.00 zł</i></b>
<b><i>Kulki ziemniaczane</i></b> <u><i>Fried potato balls</i></u>	<b><i>7,00 zł</i></b>
<b><i>Kasza pęczak</i></b> <u><i>Cereal barley</i></u>	<b><i>6,00 zł</i></b>
<b><i>Mizeria</i></b> <u><i>Cucumber salad</i></u>	<b><i>10,00 zł</i></b>

## ***DESERY / DESSERTS***

<b><i>Szarlotka domowa podawana na ciepło z bitą śmietaną i lodami waniliowymi</i></b>	<b><i>15zł</i></b>
--	--------------------



Hot homemade apple pie served with whipped cream and vanilla ice cream

**Lody z gorącymi malinami i bezą** 16zł  
Ice cream with hot raspberries and meringue

**Lody z owocami i bitą śmietaną** 15zł  
Ice cream with fruit and whipped cream

**Czekolada na gorąco z bitą śmietaną** 13zł  
Hot chocolate with whipped cream

**Wiśniowe marzenie** 15zł  
Cherry dream

**Torcik Pavlova** 19zł  
Pavlova cake

## ***KAWY / COFFEE***

<b><i>Kawa mrożona ze śmietaną i czekoladą / Ice coffee with cream and chocolate</i></b>	<b><i>13zł</i></b>
<b><i>Kawa z ekspresu czarna / American Coffee</i></b>	<b><i>8zł</i></b>
<b><i>Kawa biała / White Coffee</i></b>	<b><i>8zł</i></b>
<b><i>Cafe Latte</i></b>	<b><i>12zł</i></b>
<b><i>Espresso</i></b>	<b><i>9zł</i></b>
<b><i>Podwójne Espresso / Double Espresso</i></b>	<b><i>12zł</i></b>
<b><i>Cappucino</i></b>	<b><i>11zł</i></b>
<b><i>Kawa po turecku / Turkish Coffee</i></b>	<b><i>7zł</i></b>

## ***HERBATY / TEA***

<b><i>Herbata Richmond(Ceylon Gold, zielona jaśminowa, zielona miętowa)</i></b>	<b><i>10zł</i></b>
<u><i>Richmont Tea-Ceylon, Green Jasmine, Green Peppermint</i></u>	
<b><i>Herbata czarna Sir William's Ceylon</i></b>	<b><i>6zł</i></b>
<u><i>Sir William's Ceylon black tea</i></u>	
<b><i>Herbata Sir William's(Earl Gray, owoce leśne, zielona, zielona mięta, malinowa)</i></b>	<b><i>7zł</i></b>
<u><i>Sir William's tea (Earl Gray, forest fruit, green, mint green, raspberry)</i></u>	

**NAPOJE/ SOFT DRINKS**

<i>Woda niegazowana Górską Naturą 0,3 l/ Still mineral water</i>	<b>5.00 zł</b>
<i>Woda gazowana Górską Naturą 0,3 l/ Sparkling mineral water</i>	<b>5.00 zł</b>
<i>Sok Tymbark 0,2l 100%/ Tymbark juice</i>	<b>7.00 zł</b>
<i>Napój Tymbark w butelce 0,2l/ Bottled Tymbark juice</i>	<b>6.00 zł</b>
<i>Pepsi, Pepsi Light, Mirinda, 7Up, Schweppes Tonic 0,2l</i>	<b>7.00 zł</b>
<i>Lipton Ice Tea 0,2 l</i>	<b>7.00 zł</b>
<i>Napój energetyzujący TIGER / Energy drink Tiger</i>	<b>8,00zł</b>
<i>Pepsi, Fanta, Sprite 0.5L</i>	<b>9.00 zł</b>
<i>Pepsi, Fanta, Sprite 1L</i>	<b>13.00 zł</b>

## ***PIWO/ BEER***

<i>Żywiec 0.5l 0% Bezalkoholowy</i>	<i>9zł</i>
<i>Lech Free 0.33l Bezalkoholowy</i>	<i>7zł</i>
<i>Żywiec 0.5l</i>	<i>7zł</i>
<i>Tyskie z beczki 0,3l/ Tyskie on draught</i>	<i>5zł</i>
<i>Tyskie z beczki 0,5l/ Tyskie on draught</i>	<i>7zł</i>
<i>Lech Pils 0.5l</i>	<i>7zł</i>
<i>Lech Premium 0.5l</i>	<i>7zł</i>
<i>Redd's 0.5l</i>	<i>7zł</i>
<i>Desperados 0.5l</i>	<i>9zł</i>
<i>Heineken 0.5l</i>	<i>9zł</i>
<i>Pilsner Urquel 0.5l</i>	<i>9zł</i>
<i>Fortuna Czarna 0.5l</i>	<i>7zł</i>
<i>Książęce Pszeniczne 0.5l</i>	<i>7zł</i>

## ***WÓDKA/ VODKA 40ml***

<i>Smirnoff</i>	<i>8zł</i>
<i>Wyborowa</i>	<i>8zł</i>
<i>Finlandia</i>	<i>9zł</i>
<i>Żołądkowa Gorzka/ Polish traditional sweet-bitter vodka</i>	<i>8zł</i>
<i>Żubrówka/ Polish Bison Brand Vodka</i>	<i>8zł</i>
<i>Wiśniówka/Polish cherry vodka</i>	<i>8zł</i>

## ***APERITIF***

***Martini Bianco 100ml***

***11.00 zł***

***Campari 40ml***

***11.00 zł***

## ***WINA/ WINE***

*butelka 0,75l / lampka 100ml*

*60zł / 9zł*

***Los Pagos Cabernet Sauvignon***

*Chile, wino czerwone, wytrawne / red dry wine*

***Pirosmani Civimta***

*Gruzja, wino czerwone, półwytrawne / red medium dry wine*

***Tbilisuri Civimta***

*Gruzja, wino białe, półwytrawne / white medium dry wine*

***Saperavi Civimta***

*Gruzja, wino czerwone, półsłodkie / red medium sweet wine*

---

---

***Monteverdi DolceNovella***

*Włochy, wino czerwone, słodkie / red sweet wine*

***85zł/ butelka 0,75l***

## **LIKIERY/ LIQUERS**

*40 ml*

<b><i>Bols Blue</i></b>	<b><i>10zł</i></b>
<b><i>Kahlua</i></b>	<b><i>11zł</i></b>
<b><i>Baileys's Orginal</i></b>	<b><i>10zł</i></b>

## **GIN/ RUM**

*40 ml*

<b><i>Seagrams</i></b>	<b><i>9zł</i></b>
<b><i>Bacardi Superior</i></b>	<b><i>11zł</i></b>

## **KONIAK/ COGNAC**

*20 ml*

<b><i>Hennesy V.S.</i></b>	<b><i>16zł</i></b>
----------------------------	--------------------

## **WHISKEY**

*40 ml*

<b><i>Johnie Walker Black</i></b>	<b><i>15zł</i></b>
<b><i>Johnie Walker Red</i></b>	<b><i>10zł</i></b>
<b><i>Johnie Walker Gold</i></b>	<b><i>30zł</i></b>
<b><i>Johnie Walker Blue</i></b>	<b><i>80zł</i></b>
<b><i>Johnie Walker Green</i></b>	<b><i>27zł</i></b>
<b><i>Jack Daniels's</i></b>	<b><i>12zł</i></b>
<b><i>Ballantines</i></b>	<b><i>10zł</i></b>
<b><i>Jim Beam</i></b>	<b><i>12zł</i></b>
<b><i>Chivas Regal</i></b>	<b><i>19zł</i></b>
<b><i>Ballantines Honey</i></b>	<b><i>17zł</i></b>
<b><i>Jack Daniel's Honey</i></b>	<b><i>15zł</i></b>
<b><i>Johnie Walker Platinium</i></b>	<b><i>27zł</i></b>
<b><i>Tequila Gold</i></b>	<b><i>15zł</i></b>

## **DRINKI BEZALKOHOLOWE/ NON ALCOHOLIC DRINKS**

### ***Pinacolada***

**12zł**

sok anansowy, syrop kokosowy, mleko

anansowy juice, coconut syrup, milk

### ***Kopciuszek***

**12zł**

mleko, sok bananowy, syrop Grenadina

milk, banana juice, syrop Grenadina

### ***Różowa Pantera***

**12zł**

mleka, syrop Grenadina, sok z cytryny

milk, syrop, grenadine, lemon juice

### ***Myszka Miki***

**12zł**

Cola, lody waniliowe, bita śmietana, czekolada

Cola, vanilla ice cream, whipped cream, chocolate

### ***Smerfuś***

**12zł**

syrop Blue Curacao, sok z cytryny, sprite

Blue Curacao syrup, lemon juice, sprite

## DRINKI/ ALCOHOLIC DRINKS

<b>Sex On The Beach</b>	19zł
<u>Wódka, likier brzoskwiniowy, sok żurawinowy, sok pomarańczowy</u> <u>Vodka, peach liqueur, cranberry juice, orange juice</u>	
<b>Pina Colada</b>	19zł
<u>rum Bacardi, Malibu, nektar ananasowy, śmietanka</u> <u>rum Bacardi, Malibu, pineapple nectar, cream</u>	
<b>Błękitna Laguna</b>	18zł
<u>wódka, Malibu, Bols Blue, Sprite</u> <u>Vodka, Malibu, Bols Blue, Sprite</u>	
<b>Euforia</b>	18zł
<u>wódka, sok pomarańczowy, sok ananasowy, sok bananowy, syrop kokosowy</u> <u>Vodka, orange juice, pineapple juice, banana juice, coconut syrup</u>	
<b>Leśny Dziadek</b>	21zł
<u>Bols Melon, Triple Sec, sok ananasowy, sok z cytryny, Sprite</u> <u>Bols Melon, Triple Sec, pineapple juice, lemon juice, Sprite</u>	
<b>Banana Manana</b>	17zł
<u>Malibu, sok bananowy, syrop Blue Curacao</u> <u>Malibu, banana juice, syrup Blue Curacao</u>	
<b>Mojito</b>	20zł
<u>rum Bacardi, woda gazowana, sok z limonki, listki mięty</u> <u>rum Bacardi, sparkling mineral water, lime juice, mint leaves</u>	
<b>Malibu Sunrise</b>	17zł
<u>Malibu, nektar ananasowy, syrop Grenadina</u> <u>Malibu, pineapple nectar, Grenadina syrup</u>	
<b>Kamikaze</b>	17zł
<u>Wódka czysta, Blue Bols, sok z cytryny</u> <u>Vodka, Blue Bols, lemon juice</u>	
<b>Malibu</b>	17zł
<u>Malibu, mleko, kokos</u> <u>Malibu, milk, coconut</u>	
<b>Orgazm</b>	21zł
<u>Kahlua, Baileys, mleko</u> <u>Kahlua, Baileys, milk</u>	
<b>Dzielnicowy</b>	21zł
<u>whisky, Bols Blue, Sprite, limonka</u> <u>Whisky, Bols Blue, Sprite, lime</u>	



***Cosmopolitan*****20zł**Triple Sec, wódka cytrynowa, sok z cytryny, sok żurawinowyTriple Sec, lemon Vodka, lemon juice, cranberry juice***Lafirynda*****17zł**Wódka czysta, sok pomarańczowy, syrop GrenadinaVodka, orange juice, Grenadina syrup***Monte*****21zł**wódka orzechowa, likier czekoladowy, mleko, lody czekoladowewalnut Vodka, chocolate liqueur, milk, chocolate ice cream