

## Aperitif

**Uroki jesieni** 32 zł  
shrub miodowy | piołun | trawa żubrowa | cydr

**Leśny raj** 35 zł  
jabłko | sosna | frizzante | francuski likier  
ziołowy

**Jasna symfonia** 32 zł  
gruszka | bergamotka | wódka waniliowa  
frizzante

**Kieliszek polskiego wina** 38 zł  
**Kieliszek szampana** 78 zł

## Przystawki

**Potatarzysz?** 59 zł  
polędwica wołowa | majonez grzybowy  
z miso | trifolati z borowika | oliwa  
pietruszkowa  
Rekomendowane wino:  
Weingut Messmer Spatburgunder 38/230 zł

**Grzybowa pasztetowa** 45 zł  
podgrzybek | pieczarka | marynowany pieprz  
chips z topinamburu | chleb tostowy na zakwasie  
Rekomendowane wino:  
Wagner-Stempel Heerkretz Riesling Kabinett 55/290 zł

**Krupniok** 45 zł  
krupniok na kaszy gryczanej z wątróbką  
słonina wędzona | confitowane żółtko  
z zielononózki | ketchup śliwkowy  
Rekomendowany alkohol:  
Weingut Pittnauer Zweigelt 'Pitti' 35/190 zł

**Matjas** 49 zł  
śledź matjas | podgrzybek marynowany  
ogórek kiszony | piklowana dynia | musztarda  
francuska | wędzona śmietana  
Rekomendowane wino:  
Weingut Andres Haardtner Chardonnay 43/240 zł

**Sznitka** 21 zł  
chleb na zakwasie | smalec | prażone ziarna

**Koszyk pieczywa + masło** 19 zł

# MENU

## Zupy

**Rosół** 27 zł  
wolno gotowany na trzech rodzajach mięs  
z domowym makaronem

**Grzybowa** 30 zł  
zupa z podgrzybków z delikatnymi  
kluskami (ajlauf)

**Krem z dyni** 30 zł  
krem z dyni na mleczku kokosowym | prażone  
pestki dyni | oliwa dyniowa

**Żur** 37 zł  
żur z własnego zakwasu | nasza biała  
kiełbasa z lubczykiem | gniecione kartoffle

## Sałatki

**Koza** 56 zł  
zapiekany ser kozi | cykorja | pieczone buraki  
kompresowana gruszka | goździki | rokitnik  
granola z pestkami dyni  
Rekomendowane wino:  
Weingut Sattlerhof Sudsteiermark Sauvignon Blanc 35/190 zł

**Cezar** 58 zł  
rzymska sałata z sosem na bazie anchois  
kurczak paderborn | parmezan | chrupiące  
grzanki  
Rekomendowane wino:  
A.A. Badenhorst Secateur White 29/170 zł

## Dania główne

**Śląski klasyk** 77 zł  
rolada wołowa z kiełbasą śląską z własnej  
wędzarni | kluski śląskie | modro kapusta

kluszek śląskich ile dusza zapagnie  
**o dodatkę zapytaj kelnera**

Rekomendowane wino:  
A. Gere Athus Cuvée 42/210 zł

**Golonko raz!** 75 zł  
golonko pieczone w ciemnym piwie  
panczkraut | musztarda | chrzan

Rekomendowane wino:  
Weingut Andres Haardtner Chardonnay 43/240 zł

**Pierogi z pieczoną kaczką** 64 zł  
pierogi z pieczoną kaczką | wędzona śmietana konfitura  
z żurawiny | swojskie skwarki

Rekomendowane wino:  
Weingut Pittnauer Zweigelt 'Pitti' 35/190 zł

**Fish & Chips** 78 zł  
łupacz w cieście | sałaty z winegretem  
frytki | sos tatarski

Rekomendowane wino:  
Denis Meunier Vouvray Brut 35/190 zł  
Weingut Sattlerhof Sudsteiermark Sauvignon Blanc 35/190 zł

**Burger** 68 zł  
burger z sezonowanej wołowiny | bułka maślana  
„Michalski” | pieczarka Portobello | aioli na  
pieczonym czosnku | sałata rzymska | duszona  
cebula | gorgonzola

Rekomendowane wino:  
Weingut Pittnauer Zweigelt 'Pitti' 35/190 zł

**Z głębin na rzeczne brzegi** 128 zł  
filet z sandacza | kasza bulgur | chorizo | brokuł  
fasola edamame | sos beurre blanc | aromat  
z langustynki

Rekomendowane wino:  
Jean-Luc Jamez Côte du Rhône Blanc 'Couzou' 68/380 zł  
Paul Lato 'Matinne' Chardonnay 115/590 zł

**Kapelusze** 65 zł  
kluski z sosem borowikowym | gorgonzola | szpinak  
suszone pomidory | parmigiano reggiano

Rekomendowane wino:  
Weingut Messmer Spatburgunder 38/230 zł  
Valenciso Rioja Blanco 57/330 zł

**Lico smaku** 89 zł  
długo pieczony polik wołowy | purée ziemniaczane  
z gorczycą | dziki brokuł | podgrzybki | cebula  
piklowana

Rekomendowane wino:  
Domaine Virgil Joly Le Joly Rouge 31/170 zł  
Plungerhead Cabernet Sauvignon 52/260 zł

**Konfitowane udo z gęsi** 95 zł  
Konfitowane udo z gęsi | kopytka | purée z dyni  
piżmowej | buraki mangold | porzeczkowy demi  
glace

Rekomendowane wino:  
Posestvo Burja, Burja Noir 61/310 zł  
Weingut Messmer Spatburgunder 38/230 zł

**Mistrz Rossini** 160 zł  
Polędwica wołowa | foie gras | purée  
ziemniaczane | szpinak z czosnkiem | trufła

Rekomendowane wino:  
Claudio Alario Barolo Riva Rocca 120/660 zł  
Chateau Kirwan Margaux 139/750 zł

**Stek antrykot sezonowany** 60 zł/100g  
podawany z sosem pieprzowym  
cena za 100g; minimum 300g

**dodatki: frytki lub purée ziemniaczane oraz grzyby  
z jarmużem** 32 zł

Rekomendowane wino:  
R. Lopez de Heredia Viña Bosconia 65/340 zł



## Desery

- Złote orzeźwienie** 38 zł  
tarta cytrynowa | beza włoska | lody kwaśna śmietana | kruszka maślana  
Rekomendowane wino:  
Wagner-Stempel Heerkretz Riesling Kabinett 55/290 zł
- Czerwony blask** 38 zł  
jabłko granny smith | lody waniliowe | karmel korzenny | kruszonka laskowa  
Rekomendowane wino:  
Meroni Recioto della Valpolicella 33(50ml)/280 zł
- Odyseja smaku** 42 zł  
beza pavlova | krem waniliowy | compote porzeczkowe  
Rekomendowane wino:  
Graf Degenfeld Tokaj Aszu 6 Puttonyos 45 (50ml) / 450 zł
- Spodek** 49 zł  
mus rozmarynowy | biszkopt laskowy pomarańcza  
Rekomendowane wino:  
Nigl Eiswein Gruner Veltliner 38 (50ml) / 260 zł

## Kawa

- Espresso 10 zł  
Doppio 16 zł  
Kawa czarna 14 zł  
Kawa z mlekiem 14 zł  
Cappuccino 14 zł  
Cafe Latte 16 zł

## Herbata / Napar

- Darjeeling 23 zł  
herbata czarna
- Earl Grey 23 zł
- Premium Pu-Erh 23 zł  
herbata czerwona
- Rosehip & Hibiscus 23 zł  
napar z dzikiej róży i hibiskusa
- Tropical Delight 23 zł  
napar o smaku mango i wanilii
- Chamomile 23 zł  
napar z rumianku
- Peppermint 23 zł  
napar z liści mięty
- Sencha 23 zł  
herbata zielona
- Forest Fiesta 23 zł  
napar ziołowy

## Napoje sezonowe

- Złota pora\*** 25 zł  
ciemne piwo | orzechy | przyprawy korzenne + miód pitny 32 zł
- Pomarańczowa suita\*** 22 zł  
czarna herbata | pomarańcze | goździki + jasny rum 32 zł
- Urok jesieni** 32 zł  
owoc kawowca | przyprawy korzenne jeżyna | włoski bitter
- Cynamonowy raj** 29 zł  
(serwowany na zimno)  
jabłko | cynamon | musujący Riesling bezalkoholowy

## Napoje bezalkoholowe

- Lemoniada 300 ml 14 zł  
Lemoniada 1litr 32 zł  
Lemoniada sezonowa 300 ml 20 zł  
Lemoniada sezonowa 1litr 41 zł  
Coca Cola, Coca Cola Zero 250 ml 14 zł  
Tonic Thomas Henry 200 ml 14 zł  
cherry blossom, botanical, dry, spicy ginger  
Soki BIO 300 ml 18 zł  
o dostępne smaki zapytaj obsługę  
Soki świeżo wyciskane 250 ml 21 zł  
pomarańczowy, grejpfrutowy, mieszany  
Woda 1l 18 zł  
gazowana /niegazowana  
Woda Cisowianka 700 ml 20 zł

- Copenhagen Sparkling Tea 125 ml 35 zł  
musująca herbata, zapytaj o dostępne opcje

- Wino bezalkoholowe 125 ml 28 zł

- Dwie siostry 28 zł  
wiśnia | kordiał różany | białe wino bezalkoholowe

## Digestif

- Nostalgia 35 zł  
włoski likier ziołowy | wędzona herbata róża | tonic

- Mglista pora 32 zł  
likier z gencjany | wermut | Forest Gin | sosna

- Jesienne słońce 32 zł  
amaro z karczocha | pomarańczowe aperitivo organiczny gin wiśniowy

## Wypijmy zdrowie ukochanego miasta!

Poznaj autorskie koktajle inspirowane kosmicznymi budynkami Katowic.

Ta niezemska karta to swoista mapa po architektonicznych perełkach przeplatanych barmańskim kunsztem i pomysłem.

O szczegóły prosimy pytać obsługę

### Informacja o alergenach

W naszych wyrobach mogą występować alergeny wywołujące nietolerancję u osób posiadających alergię na dany składnik. Szczegółowe informacje dotyczące składu i potencjalnych alergenów dostępne są u obsługi lokalu.



## Na specjalną okazję

### Aperitif:

likier różany | aperitivo | frizzante | soda | bitter żurawinowy

lub

wiśnia | kordiał różany | białe wino bezalkoholowe

### Przystawka - Kremowa zieleń:

hummus z zielonego groszku i ciociarki | pesto z groszku | mięta | pistacje | zielony słonecznik | chips z komosy ryżowej

### Danie główne - Polędwica Wellington:

polędwica wołowa z grzybami i szynką parmeńską owinięta ciastem francuskim | sos madera | szpinak maślane purée

Rekomendowane wino:  
Vega Sicilia 'Pintia' 680 zł

cena:

**620zł**

Zarezerwuj stół, zamów specjalny zestaw przeznaczony dla 4 osób (zamówienie trzeba złożyć minimum tydzień wcześniej)



danie wegetariańskie

rekomendowany alkohol: cena za kieliszek/za butelkę

hasło do WiFi: Smacznego!

\* dla grup od 8 osób doliczamy serwis 10%



# MENU DZIECIĘCE



## Rosół

14 zł

## Nuggetsy

panierowana pierś z kurczaka z puree ziemniaczanym i mizerią

28 zł

## Kluski śląskie

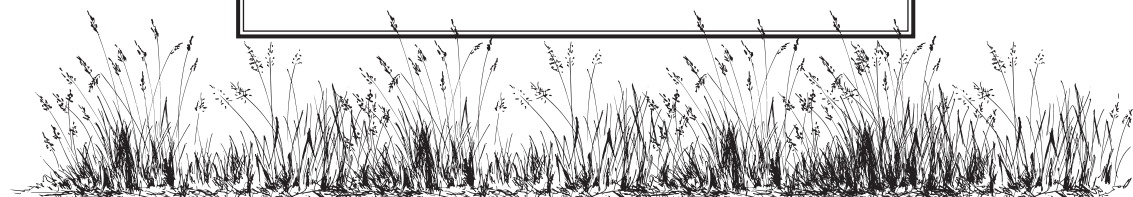
z sosem pieczeniowym

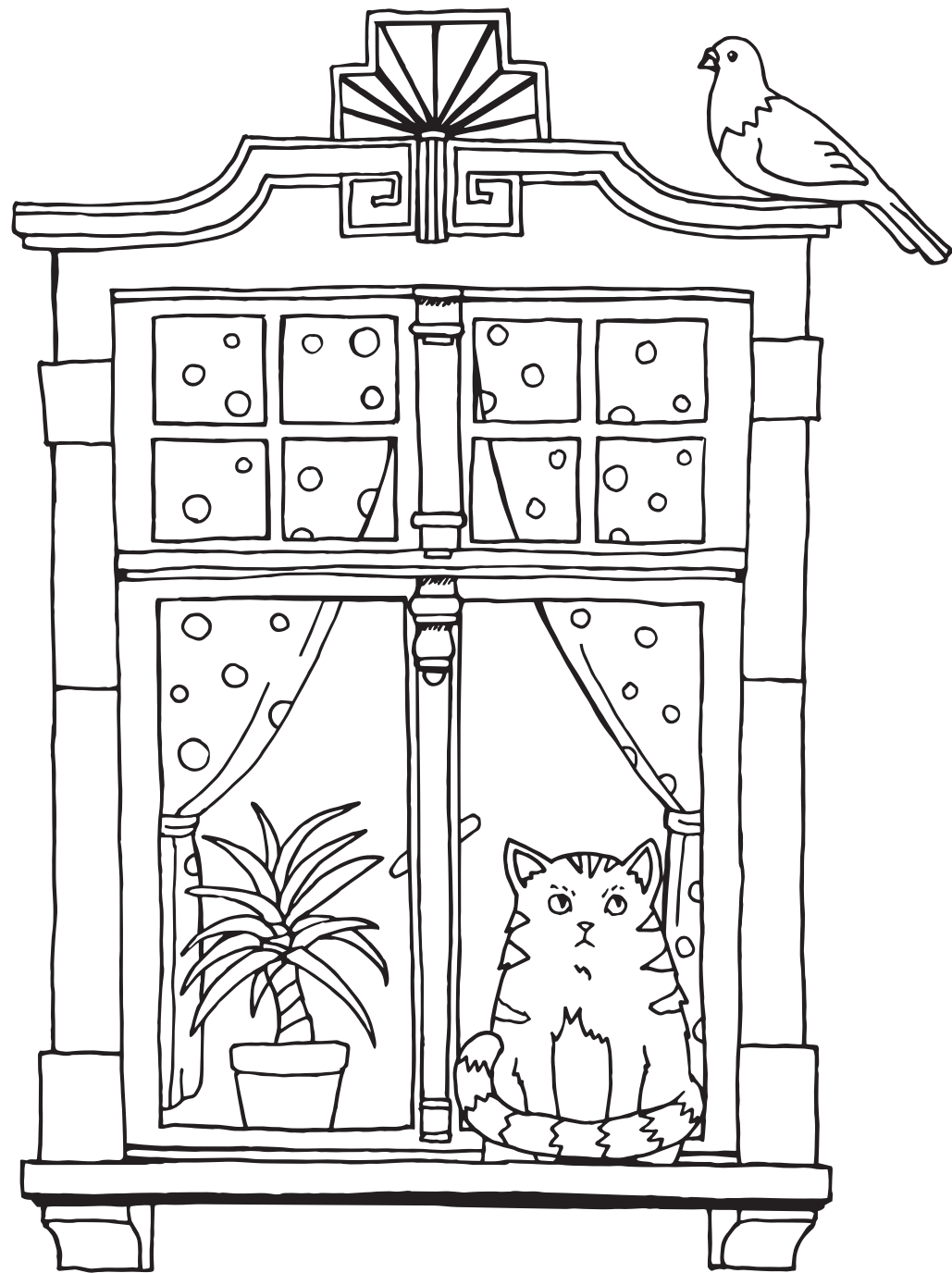
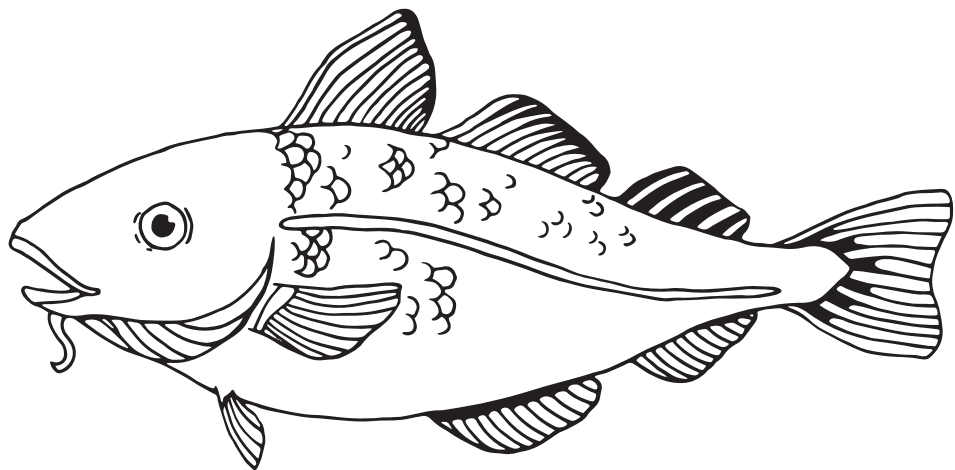
18 zł

## Pancakes

pancakes z czekoladą, owoce sezonowe, sorbet truskawkowy


28 zł








# KARTA WIN / WINE LIST

## Musujące / Sparkling

<b>Domaine Delavenne 'Dom Basle' Grand Cru Brut 375ml</b> Szczip: Chardonnay, Pinot Noir   N.V.	France, Champagne	<b>350 zł</b> alk. 12,5% vol.	<b>Benoît Marguet Shaman 20' Brut Nature</b> Szczip: Pinot Noir, Chardonnay   N.V.	France, Champagne	<b>610 zł</b> alk. 12,5% vol.
<b>Pol Roger Brut</b> Szczip: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier   N.V.	France, Champagne	<b>390 zł</b> alk. 12,5% vol.	<b>Pierre Gerbais 'Grains de Celles' Extra Brut</b> Szczip: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc   N.V.	France, Champagne	<b>510 zł</b> alk. 12,5% vol.
<b>Taittinger Comtes de Champagne Brut</b> Szczip: Chardonnay   2012	France, Champagne	<b>2100 zł</b> alk. 12,5% vol.	<b>Domaine Dirlér-Cadé Cremant d'Alsace Brut Nature</b> Szczip: Riesling   2016	France, Alsace	<b>360 zł</b> alk. 12,5% vol.
<b>Ruinart Blanc de Blancs Brut</b> Szczip: Chardonnay   N.V.	France, Champagne	<b>850 zł</b> alk. 12,5% vol.	 <b>Denis Meunier 'Fines Bulles' Vouvray Brut</b> Szczip: Chenin Blanc   2021	France, Loire Valley	<b>35/190 zł</b> alk. 12,5% vol.
<b>Fleury Cépages Blanc Brut Nature</b> Szczip: Chardonnay, Pinot Blanc   2012	France, Champagne	<b>930 zł</b> alk. 12% vol.	<b>Domaine de Thaille Cremant de Bourgogne Ricochet Brut Nature</b> Szczip: Pinot Noir, Chardonnay, Gamay   2021	France, Burgundy	<b>330 zł</b> alk. 13% vol.
<b>Fleury Blanc de Noir Brut 1500ml</b> Szczip: Pinot Noir   N.V.	France, Champagne	<b>910 zł</b> alk. 12% vol.	<b>Alessandra Divella Franciacorta Blanc de Blanc Dossagio Zero</b> Szczip: Chardonnay   N.V.	Italy, Lombardy	<b>390 zł</b> alk. 12% vol.
<b>Fleury Blanc de Noir Brut</b> Szczip: Pinot Noir   N.V.	France, Champagne	<b>560 zł</b> alk. 12% vol.	<b>Malibrán Sottoriva Frizzante Col Fondo</b> Szczip: Glera   N.V.	Italy, Veneto	<b>180 zł</b> alk. 11% vol.
<b>Fleury Rosé de Saignée Extra Brut</b> Szczip: Pinot Noir   N.V.	France, Champagne	<b>620 zł</b> alk. 12% vol.	<b>Alta Allela „Mirgin” Cava Gran Reserva Rosé Brut Nature</b> Szczip: Mataro   2019	Spain, Catalonia	<b>270 zł</b> alk. 12% vol.
<b>Domaine Delavenne 'Dom Basle' Grand Cru Brut</b> Szczip: Chardonnay, Pinot Noir   N.V.	France, Champagne	<b>550 zł</b> alk. 12,5% vol.	<b>Familia Olivieda Cava Jove Brut</b> Szczip: Macabeu, Xarello, Parellada   N.V.	Spain, Catalonia	<b>130 zł</b> alk. 11,5% vol.
 <b>Autreau 1er Cru Extra Brut</b> Szczip: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay   N.V.	France, Champagne	<b>78/440 zł</b> alk. 12,5% vol.	<b>Raventos i Blanc, de la Finca Brut Nature 1500ml</b> Szczip: Xarello, Macabeu, Parellada   2020	Spain, Catalonia	<b>570 zł</b> alk. 12% vol.
<b>Eric Tillet Exclusiv'T Blanc de Meunier Extra Brut</b> Szczip: Pinot Meunier   N.V.	France, Champagne	<b>570 zł</b> alk. 12% vol.	<b>Raventos i Blanc, de la Finca Brut Nature</b> Szczip: Xarello, Macabeu, Parellada   2019, 2020	Spain, Catalonia	<b>290 zł</b> alk. 12% vol.

## Białe / White

<b>Catena Zapata Adrianna Vineyard White Stones</b> Szczip: Chardonnay   2020	Argentina, Mendoza	<b>670 zł</b> alk. 12,5% vol.	<b>Bernard Defaix Chablis</b> Szczip: Chardonnay   2021	France, Burgundy	<b>360 zł</b> alk. 12,5% vol.
<b>Catena Zapata Catena Alta</b> Szczip: Chardonnay   2020,2021	Argentina, Mendoza	<b>390 zł</b> alk. 13,5% vol.	<b>Patric Piuze Chablis Grand Cru Bougros</b> Szczip: Chardonnay   2022	France, Burgundy	<b>850 zł</b> alk. 12% vol.
<b>Langmeil 'Spring Fever'</b> Szczip: Chardonnay   2022	Australia, Barossa Valley	<b>270 zł</b> alk. 13% vol.	<b>Antoine Jobard Meursault 1er Cru Blagny</b> Szczip: Chardonnay   2016	France, Burgundy	<b>1250 zł</b> alk. 13% vol.
<b>Umathum Gelber &amp; Roter</b> Szczip: Traminer   2022	Austria, Burgenland	<b>270 zł</b> alk. 12% vol.	<b>Bernard-Bonin Meursault 'La Limozin'</b> Szczip: Chardonnay   2020	France, Burgundy	<b>2300 zł</b> alk. 13% vol.
<b>Schloss Gobelsburg, Ried Heiligenstein</b> Szczip: Riesling   2020	Austria, Kamptal	<b>510 zł</b> alk. 13% vol.	<b>Pierre Girardin Bourgogne Blanc l'Eclat de Calcaire</b> Szczip: Chardonnay   2022	France, Burgundy	<b>440 zł</b> alk. 12% vol.
<b>Philip Brundlmayer Lossterrassen</b> Szczip: Gruner Veltliner   2023	Austria, Kremstal	<b>190 zł</b> alk. 12% vol.	<b>Etiene Sauzet Puligny-Montrachet</b> Szczip: Chardonnay   2020	France, Burgundy	<b>950 zł</b> alk. 13% vol.
<b>Nigl 'Piri'</b> Szczip: Gruner Veltliner   2022	Austria, Kremstal	<b>260 zł</b> alk. 12,5% vol.	<b>Domaine Belleville Rully 1er Cru „Les Cloux”</b> Szczip: Chardonnay   2020	France, Burgundy	<b>460 zł</b> alk. 13,5% vol.
<b>F.X. Pichler Ried Klostersatz</b> Szczip: Gruner Veltliner   2023	Austria, Wachau	<b>390 zł</b> alk. 12,5% vol.	<b>Robert-Denogent Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes 'La Croix'</b> Szczip: Chardonnay   2020	France, Burgundy	<b>490 zł</b> alk. 14% vol.
<b>F.X. Pichler Ried Loibenberg</b> Szczip: Riesling   2022	Austria, Wachau	<b>620 zł</b> alk. 13% vol.	<b>Domaine de Thalie Macon-Village Atout Vent</b> Szczip: Chardonnay   2021	France, Burgundy	<b>320 zł</b> alk. 12% vol.
<b>Weingut Sattlerhof Ried Kranachberg</b> Szczip: Sauvignon Blanc   2012	Austria, Steiermark	<b>890 zł</b> alk. 14% vol.	<b>Domaine de Thalie Bourgogne Aligoté Les Cosmics</b> Szczip: Aligoté   2022	France, Burgundy	<b>290 zł</b> alk. 12,5% vol.
<b>Weingut Sattlerhof Gamlitz Sauvignon 1500ml</b> Szczip: Sauvignon Blanc   2019	Austria, Steiermark	<b>650 zł</b> alk. 12,5% vol.	<b>Domaine des Marnes Blanches 'Les Molates'</b> Szczip: Savagnin   2022	France, Jura	<b>340 zł</b> alk. 13% vol.
<b>Weingut Sattlerhof Gamlitz Sauvignon</b> Szczip: Sauvignon Blanc   2022	Austria, Steiermark	<b>340 zł</b> alk. 13,5% vol.	<b>Domaine Baud Chateau Chalon</b> Szczip: Savagnin   2014,2015	France, Jura	<b>600 zł</b> alk. 14,5% vol.
<b>Weingut Sattlerhof Eichber Muskateller</b> Szczip: Muskateller   2022	Austria, Steiermark	<b>290 zł</b> alk. 12% vol.	<b>Domaine de la Pepiere Muscadet Sèvre-et-Maine Sur Lie</b> Szczip: Melon Blanc   2022	France, Loire Valley	<b>170 zł</b> alk. 12,5% vol.
 <b>Weingut Sattlerhof Sudsteiermark Sauvignon</b> Szczip: Sauvignon Blanc   2023	Austria, Steiermark	<b>35/190 zł</b> alk. 12% vol.	 <b>Francois Chidaine Montlouis-sur-Loire 'Les Choisses'</b> Szczip: Chenin Blanc   2022	France, Loire Valley	<b>74/420 zł</b> alk. 13,5% vol.
<b>Viña Garces Silva 'Los Agapes Solera'</b> Szczip: Sauvignon Blanc   N.V.	Chile, Leyda Valley	<b>390 zł</b> alk. 15,3% vol.	<b>Francois Chidaine Montlouis-sur-Loire 'Les Tuffeaux' Tendre</b> Szczip: Chenin Blanc   2019	France, Loire Valley	<b>420 zł</b> alk. 13,5% vol.
<b>Ivan Buhač</b> Szczip: Graševina   2022,2023	Croatia, Slavonia	<b>120 zł</b> alk. 12,5% vol.	<b>Claude Riffault Sancerre 'Mosaïque Calcaire'</b> Szczip: Sauvignon Blanc   2023	France, Loire Valley	<b>340 zł</b> alk. 14% vol.
<b>Domaine Dirlér-Cadé "Element Terre" Kitterlé Grand Cru</b> Szczip: Gewurztraminer   2019	France, Alsace	<b>350 zł</b> alk. 13% vol.	<b>Pascal Giton Sancerre 'Les Belles Dames' 1500ml</b> Szczip: Sauvignon Blanc   2019	France, Loire Valley	<b>690 zł</b> alk. 13,5% vol.
<b>Domaine Zind-Humbrecht Clos Saint Urbain Grand Cru</b> Szczip: Pinot Gris   2017	France, Alsace	<b>890 zł</b> alk. 14% vol.	 <b>Jean-Luc Jamet Côtes-du-Rhône Blanc Couzou</b> Szczip: Marsanne, Roussanne, Viognier   2020	France, Northern Rhône	<b>68/380 zł</b> alk. 14,5% vol.

Wina ułożone są w porządku alfabetycznym według kraju pochodzenia.

The wines are listed in alphabetical order by the name of the country of origin.

## Białe / White

<b>Clemens Busch Vom blauen Schiefer</b> Szczep: Riesling   2022	Germany, Mosel	<b>290 zł</b> alk. 11,5% vol.	<b>Greywacke</b> Szczep: Sauvignon Blanc   2022,2023	New Zealand, Marlborough	<b>280 zł</b> alk. 13,5% vol.
<b>Clemens Busch Nonnengarten 1500ml</b> Szczep: Riesling   2019	Germany, Mosel	<b>530 zł</b> alk. 12% vol.	<b>Greywacke</b> Szczep: Riesling   2021,2022	New Zealand, Marlborough	<b>260 zł</b> alk. 12,5% vol.
<b>Clemens Busch Marienburg GG 'Rothenpfad'</b> Szczep: Riesling   2022	Germany, Mosel	<b>390 zł</b> alk. 12% vol.	<b>Winnica Marcinowice</b> Szczep: Gewurztraminer   2022	Poland, Lubuskie	<b>260 zł</b> alk. 12,5% vol.
<b>Matthias Knebel Röttgen Kabinett</b> Szczep: Riesling   2022	Germany, Mosel	<b>330 zł</b> alk. 9% vol.	<b>Kamil Barczentewicz</b> Szczep: Riesling   2022	Poland, Małopolski Przełom Wisły	<b>280 zł</b> alk. 12,5% vol.
<b>Matthias Knebel Röttgen GG</b> Szczep: Riesling   2021	Germany, Mosel	<b>650 zł</b> alk. 12% vol.	<b>Kamil Barczentewicz</b> Szczep: Gewurztraminer   2022	Poland, Małopolski Przełom Wisły	<b>210 zł</b> alk. 13% vol.
<b>Sybille Kuntz Kabinett</b> Szczep: Riesling   2018	Germany, Mosel	<b>290 zł</b> alk. 12% vol.	<b>Kamil Barczentewicz Beton</b> Szczep: Pinot Blanc   2022	Poland, Małopolski Przełom Wisły	<b>260 zł</b> alk. 12% vol.
<b>Weingut Thorle 'Gutswain'</b> Szczep: Riesling   2022	Germany, Rheinhessen	<b>230 zł</b> alk. 12% vol.	<b>Kamil Barczentewicz Barrique</b> Szczep: Chardonnay   2021	Poland, Małopolski Przełom Wisły	<b>270 zł</b> alk. 14% vol.
<b>Wagner-Stempel Bunteweiss Cuvée</b> Szczep: Weissburgunder, Scheurebe, Muskateller   2023	Germany, Rheinhessen	<b>160 zł</b> alk. 11,5% vol.	<b>Winnica Płochockich 'Inspira Volcano'</b> Szczep: Johaniter, Seyval Blanc, Hibernál   2021	Poland, Świętokrzyskie	<b>290 zł</b> alk. 13% vol.
<b>Wagner-Stempel 'Porphy' 1er Lage</b> Szczep: Riesling   2023	Germany, Rheinhessen	<b>310 zł</b> alk. 12,5% vol.	<b>Bodegas Zarate Pedraneira Rias Baixas</b> Szczep: Albariño   2022	Spain, Galicia	<b>250 zł</b> alk. 13% vol.
 <b>Wagner-Stempel Heerkretz Kabinett</b> Szczep: Riesling   2023	Germany, Rheinhessen	<b>55/290 zł</b> alk. 8% vol.	<b>Rafael Palacios 'Louro'</b> Szczep: Godello   2021	Spain, Galicia	<b>260 zł</b> alk. 14% vol.
 <b>Weingut Anders Haardter Chardonnay</b> Szczep: Chardonnay   2023	Germany, Pfaltz	<b>43/240 zł</b> alk. 13,5% vol.	<b>Bodegas Fontana Oveja Blanca</b> Szczep: Muscat   2022	Spain, Castilla y La Mancha	<b>140 zł</b> alk. 12,5% vol.
<b>Demeter Zoltán 'Kakas'</b> Szczep: Furmint   2017	Hungary, Tokaj	<b>280 zł</b> alk. 13,5% vol.	 <b>Valenciso Rioja Blanco</b> Szczep: Viura, Garnacha Blanca   2021,2022	Spain, Rioja	<b>57/330 zł</b> alk. 13,5% vol.
<b>Tokaj Nobilis</b> Szczep: Sargamuskotaly   2022	Hungary, Tokaj	<b>160 zł</b> alk. 11,5% vol.	<b>R. López de Heredia Viña Gravonia Blanco Crianza</b> Szczep: Viura   2015	Spain, Rioja	<b>350 zł</b> alk. 12,5% vol.
<b>Lenkey Pincészet 'Tiz Ev Utan' Bomboly</b> Szczep: Furmint   2006	Hungary, Tokaj	<b>490 zł</b> alk. 13,5% vol.	<b>R. López de Heredia Viña Tondonia Blanco Gran Reserva</b> Szczep: Viura, Malvazija   2004	Spain, Rioja	<b>1150 zł</b> alk. 12,5% vol.
<b>Lenkey Pincészet Bomboly</b> Szczep: Hárslevelű   2015	Hungary, Tokaj	<b>380 zł</b> alk. 13,5% vol.	<b>Remelluri Rioja Blanco</b> Szczep: White Blend   2020	Spain, Rioja	<b>790 zł</b> alk. 14% vol.
<b>Lenkey Pincészet Estate Selection</b> Szczep: Furmint   2019	Hungary, Tokaj	<b>350 zł</b> alk. 12,5% vol.	<b>Valdespino Macharando Alto Barrel Fermented</b> Szczep: Palomino   2022	Spain, Andalusia	<b>170 zł</b> alk. 11% vol.
<b>Carpinus</b> Szczep: Furmint   2021	Hungary, Tokaj	<b>220 zł</b> alk. 12,5% vol.	<b>Suertes del Marqués Vidonia</b> Szczep: Listán Blanco   2020, 2021	Spain, Canary Islands	<b>350 zł</b> alk. 12,5% vol.
<b>Foradori Fontanasanta</b> Szczep: Manzoni Bianco   2021	Italy, Trentino-Alto Adige	<b>330 zł</b> alk. 12,5% vol.	<b>Suertes del Marqués Vidonia VP</b> Szczep: Listán Blanco   2022	Spain, Canary Islands	<b>550 zł</b> alk. 12,5% vol.
<b>Abbazia di Novacella</b> Szczep: Sylvaner   2022	Italy, Trentino-Alto Adige	<b>200 zł</b> alk. 13,5% vol.	<b>Alheit Vineyards Cartology</b> Szczep: Chenin Blanc   2019	South Africa, Western Cape	<b>330 zł</b> alk. 13% vol.
<b>Abbazia di Novacella</b> Szczep: Pinot Grigio   2022	Italy, Trentino-Alto Adige	<b>250 zł</b> alk. 13,5% vol.	<b>Alheit Vineyards 'Monument Sémillon'</b> Szczep: Sémillon   2021	South Africa, Western Cape	<b>530 zł</b> alk. 13% vol.
<b>Abbazia di Novacella</b> Szczep: Gewurztraminer   2022,2023	Italy, Trentino-Alto Adige	<b>280 zł</b> alk. 14,5% vol.	 <b>A.A. Badenhorst 'Secateurs'</b> Szczep: Chenin Blanc   2022	South Africa, Swartland	<b>29/170 zł</b> alk. 12,5% vol.
<b>Gaja Langhe 'Rossj-Bass'</b> Szczep: Chardonnay, Sauvignon Blanc   2023	Italy, Piedmont	<b>750 zł</b> alk. 13% vol.	<b>WENTE Vineyards 'Morning Fog'</b> Szczep: Chardonnay   2021,2022	USA, California	<b>270 zł</b> alk. 13,5% vol.
<b>Accadia Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore 'Conscio'</b> Szczep: Verdicchio   2022	Italy, Marche	<b>190 zł</b> alk. 13,5% vol.	<b>Mathiasson Linda Vista</b> Szczep: Chardonnay   2021	USA, California	<b>440 zł</b> alk. 12,5% vol.
<b>Normanno Cielo Bianco</b> Szczep: Catarratto   2023	Italy, Sicily	<b>120 zł</b> alk. 12% vol.	<b>Mathiasson</b> Szczep: Ribolla Gialla   2020	USA, California	<b>480 zł</b> alk. 11% vol.
<b>Chateau Musar White</b> Szczep: Obaideh, Merwah   2017	Lebanon, Bekka Valley	<b>450 zł</b> alk. 11,5% vol.	 <b>Paul Lato 'Matinee'</b> Szczep: Chardonnay   2022	USA, California	<b>115/590 zł</b> alk. 14% vol.
<b>Greywacke</b> Szczep: Chardonnay   2018	New Zealand, Marlborough	<b>380 zł</b> alk. 14% vol.			

## Pomarańczowe / Orange

<b>Weingut Jurtschitsch Belle Naturelle</b> Szczep: Gruner Veltliner   2022	Austria, Niederosterreich	<b>270 zł</b> alk. 12% vol.	<b>Paulo Vodopiviec</b> Szczep: Vitovska   2018	Italy, Friuli-Venezia Giulia	<b>470 zł</b> alk. 12,5% vol.
<b>Weingut Muster Erde</b> Szczep: Sauvignon Blanc, Chardonnay   2019	Austria, Steiermark	<b>530 zł</b> alk. 12,5% vol.	<b>La Stoppa Ageno</b> Szczep: Malvasia, Ortrugo, Trebbiano   2018	Italy, Emilia Romagna	<b>420 zł</b> alk. 13% vol.
<b>AMI „A l'Est”</b> Szczep: Riesling, Pinot Blanc, Gewurztraminer   2021	France, Burgundy	<b>290 zł</b> alk. 13% vol.	<b>The Hermit Ram Skin Fermented</b> Szczep: Sauvignon Blanc   2022	New Zealand, North Canterbury	<b>260 zł</b> alk. 12,5% vol.
 <b>Ktima Ligas' Lambda'</b> Szczep: Assyrtiko   2021	Greece, Macedonia	<b>49/260 zł</b> alk. 12% vol.	<b>Dom Bliskowice Johanniter Ultra</b> Szczep: Johanniter   2021	Poland, Małopolski Przełom Wisły	<b>350 zł</b> alk. 11,2% vol.
<b>Gravner</b> Szczep: Ribolla Gialla   2010	Italy, Friuli-Venezia Giulia	<b>630 zł</b> alk. 14% vol.	<b>Posestvo Burja, Burja Bela</b> Szczep: Welschriesling, Rebula, Malvazia   2021	Slovenia, Vipava Valley	<b>240 zł</b> alk. 13,5% vol.

**Wina ułożone są w porządku alfabetycznym według kraju pochodzenia.**

The wines are listed in alphabetical order by the name of the country of origin.

## Różowe / Rosé

<b>Weingut Josef &amp; Philipp Bründlmayer</b> Szczep: Zweigelt   2022	Austria, Kremstal	<b>160 zł</b> alk. 11,5% vol.	<b>Chateau de Pibarnon Bandol Rosé</b> Szczep: Mourvèdre, Cinsault   2018	France, Provence	<b>320 zł</b> alk. 13,5% vol.
<b>Umatham Rosa</b> Szczep: Blaufränkisch, St. Laurent, Zweigelt   2023	Austria, Burgenland	<b>220 zł</b> alk. 13% vol.	<b>Celler del Roure 'Les Prunes'</b> Szczep: Mando   2022	Spain, Valencia	<b>210 zł</b> alk. 11% vol.

## Czerwone / Red

<b>Catena Zapata Malbec Argentino</b> Szczep: Malbec   2021	Argentina, Mendoza	<b>740 zł</b> alk. 14% vol.	<b>Eric Taillet Coteaux Champenois 'La Garde'</b> Szczep: Pinot Meunier, Pinot Gris   2019	France, Champagne	<b>610 zł</b> alk. 12% vol.
<b>Catena Zapata Catena Alta</b> Szczep: Malbec   2020	Argentina, Mendoza	<b>480 zł</b> alk. 13,5% vol.	<b>Lucien Aviet &amp; Fils Arbois 'Nonceau'</b> Szczep: Trousseau   2018	France, Jura	<b>410 zł</b> alk. 14% vol.
<b>Manos Negras 'Red Soil Select'</b> Szczep: Pinot Noir   2020	Argentina, Mendoza	<b>220 zł</b> alk. 12,5% vol.	<b>Lucien Aviet &amp; Fils Arbois 'Cuvée des Géologues'</b> Szczep: Trousseau   2019	France, Jura	<b>460 zł</b> alk. 14% vol.
<b>Langmeil 'Valley Floor'</b> Szczep: Shiraz   2020	Australia, Barrosa Valley	<b>340 zł</b> alk. 14,5% vol.	<b>Maison Stéphan Syrah</b> Szczep: Syrah   2021	France, Northern Rhône	<b>350 zł</b> alk. 12,5% vol.
<b>Henschke Keyneton Euphonium</b> Szczep: Shiraz, Canernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot   2018	Australia, Eden Valley	<b>480 zł</b> alk. 14,5% vol.	<b>Jean-Luc Jamet Côte-Rôtie</b> Szczep: Syrah   2016	France, Northern Rhône	<b>710 zł</b> alk. 13% vol.
<b>Jamsheed Seville Syrah</b> Szczep: Syrah   2014	Australia, Yarra Valley	<b>390 zł</b> alk. 13% vol.	<b>Jean-Luc Jamet Valine Collines Rhodaniennes</b> Szczep: Syrah   2020	France, Northern Rhône	<b>380 zł</b> alk. 13,5% vol.
 <b>Weingut Pittnauer 'Pitti'</b> Szczep: Zweigelt   2022	Austria, Burgenland	<b>35/190 zł</b> alk. 12,5% vol.	<b>Jean-Luc Jamet Valine Collines Rhodaniennes 1500ml</b> Szczep: Syrah   2021	France, Northern Rhône	<b>740 zł</b> alk. 11,5% vol.
<b>Weingut Umatham</b> Szczep: Zweigelt   2020	Austria, Burgenland	<b>250 zł</b> alk. 12,5% vol.	<b>Domaine Lionnet Cornas 'Terre Brûlée'</b> Szczep: Syrah   2021	France, Northern Rhône	<b>590 zł</b> alk. 13% vol.
<b>Weingut Umatham Haideboden</b> Szczep: Zweigelt, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon   2020	Austria, Burgenland	<b>390 zł</b> alk. 13% vol.	 <b>Domaine Virgil Joly Le Joly Rouge</b> Szczep: Syrah, Carignan, Grenache, Cinsault   2021	France, Languedoc-Roussillon	<b>31/180 zł</b> alk. 14,5% vol.
<b>Weingut Umatham Haideboden 1500ml</b> Szczep: Zweigelt, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon   2020	Austria, Burgenland	<b>750 zł</b> alk. 13% vol.	<b>Domaine du Trapadis L'Esprit Rouge</b> Szczep: Grenache   2020	France, Southern Rhône	<b>150 zł</b> alk. 13,5% vol.
<b>Louis Felipe Edwards Family Selection Gran Reserva</b> Szczep: Carmenere   2021	Chile, Colchagua Valley	<b>180 zł</b> alk. 14% vol.	<b>Domaine de Trevallon Rouge</b> Szczep: Cabernet Sauvignon, Syrah   2021	France, Provence	<b>790 zł</b> alk. 13,5% vol.
<b>Viña VIK "A"</b> Szczep: Cabernet Sauvignon   2020	Chile, Cachapoal Valley	<b>340 zł</b> alk. 14% vol.	<b>H.J. Kreuzberg Sonnenberg GG</b> Szczep: Spätburgunder   2020	Germany, Ahr	<b>430 zł</b> alk. 13,5% vol.
<b>Garage Wine Company Single Ferment</b> Szczep: Cinsault   2020	Chile, Itata Valley	<b>230 zł</b> alk. 13% vol.	<b>Weingut Messmer</b> Szczep: Spätburgunder   2022	Germany, Pfaltz	<b>38/230 zł</b> alk. 12% vol.
<b>Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny 'Terres Chaudes'</b> Szczep: Cabernet Franc   2021	France, Loire Valley	<b>270 zł</b> alk. 12,5% vol.	<b>St. Andrea Egiri Bikaver 'Aldas'</b> Szczep: Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc   2021	Hungary, Eger	<b>210 zł</b> alk. 14,5% vol.
<b>Chateau Greysac Medoc</b> Szczep: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot   2016	France, Bordeaux	<b>290 zł</b> alk. 13,5% vol.	 <b>Attila Gere Athus Cuvée</b> Szczep: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Kékfrankos   2021, 2022	Hungary, Villany	<b>42/210 zł</b> alk. 13% vol.
<b>Thierry Valette Clos Puy Arnaud</b> Szczep: Merlot, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon   2019	France, Bordeaux	<b>510 zł</b> alk. 14% vol.	<b>Pietramore Montepulciano d'Abruzzo</b> Szczep: Montepulciano   2021	Italy, Abruzzo	<b>220 zł</b> alk. 14,5% vol.
<b>Chateau Kirwan Margaux 375ml</b> Szczep: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc   2016	France, Bordeaux	<b>430 zł</b> alk. 13,5% vol.	<b>Abbazia di Novacella</b> Szczep: Pinot Nero   2022	Italy, Trentino-Alto Adige	<b>260 zł</b> alk. 13,5% vol.
 <b>Chateau Kirwan Margaux</b> Szczep: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc   2016	France, Bordeaux	<b>139/750 zł</b> alk. 13,5% vol.	<b>Fulvio Bressan</b> Szczep: Schioppettino   2017	Italy, Friuli-Venezia Giulia	<b>460 zł</b> alk. 13% vol.
<b>Chateau Pontet-Canet Pauillac</b> Szczep: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc   2016	France, Bordeaux	<b>1450 zł</b> alk. 14,5% vol.	<b>G.D. Vajra Dolcetto d'Alba</b> Szczep: Dolcetto   2023	Italy, Piedmont	<b>190 zł</b> alk. 14% vol.
<b>Chateau Nenin Pomerol</b> Szczep: Merlot, Cabernet Franc   2016	France, Bordeaux	<b>920 zł</b> alk. 14,5% vol.	 <b>Claudio Alario Barolo Riva Rocca</b> Szczep: Nebbiolo   2020	Italy, Piedmont	<b>120/660 zł</b> alk. 14,5% vol.
<b>Chateau Figeac Saint-Emilion</b> Szczep: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot   2010	France, Bordeaux	<b>3900 zł</b> alk. 14% vol.	<b>Produttori del Barbaresco Barbaresco Muncagota Riserva</b> Szczep: Nebbiolo   2016	Italy, Piedmont	<b>630 zł</b> alk. 15% vol.
<b>Perrot-Minot Vosne-Romanée 'Ormes des Chalandins' VV</b> Szczep: Pinot Noir   2020	France, Burgundy	<b>2200 zł</b> alk. 13% vol.	<b>Ampeleia Unlitro</b> Szczep: Red Blend   2022	Italy, Tuscany	<b>180 zł</b> alk. 12% vol.
<b>Perrot-Minot Morey-Saint-Denis 'La Rue de Vergy'</b> Szczep: Pinot Noir   2019	France, Burgundy	<b>1450 zł</b> alk. 13% vol.	<b>Mazzei Fonterutoli Chianti Classico</b> Szczep: Sangiovese, Malvasia Nera, Colorino   2020	Italy, Tuscany	<b>280 zł</b> alk. 13,5% vol.
<b>Domaine Douhairet Porcheret Volnay 1er Cru 'En Champans'</b> Szczep: Pinot Noir   2020	France, Burgundy	<b>840 zł</b> alk. 13,5% vol.	<b>Siro Pacenti Brunello di Montalcino</b> Szczep: Sangiovese   2013	Italy, Tuscany	<b>570 zł</b> alk. 14% vol.
<b>Domaine Douhairet Porcheret Maranges</b> Szczep: Pinot Noir   2021	France, Burgundy	<b>410 zł</b> alk. 13% vol.	<b>Il Paradiso di Frassina 12 UVE Maremma Toscana</b> Szczep: Red Blend   2018	Italy, Tuscany	<b>310 zł</b> alk. 14% vol.
<b>AMI Bourgogne Rouge 'La Tête dans la Nuages'</b> Szczep: Pinot Noir   2021	France, Burgundy	<b>410 zł</b> alk. 12% vol.	<b>Montevertine Le Pergole Torte</b> Szczep: Sangiovese   2019	Italy, Tuscany	<b>1190 zł</b> alk. 13,5% vol.
<b>Domaine de Thalie Macon-Bray Rouge 'Megalithe'</b> Szczep: Gamay   2021	France, Burgundy	<b>290 zł</b> alk. 12% vol.	<b>Montevertine Le Pergole Torte</b> Szczep: Sangiovese   2020	Italy, Tuscany	<b>1300 zł</b> alk. 13,5% vol.
<b>Domaine M&amp;C Lapierre Morgon</b> Szczep: Gamay   2022	France, Beaujolais	<b>310 zł</b> alk. 13,5% vol.	<b>Tenuta San Guido 'Sassicaia'</b> Szczep: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc   2019	Italy, Tuscany	<b>3300 zł</b> alk. 14% vol.
<b>Domaine M&amp;C Lapierre Morgon 1500ml</b> Szczep: Gamay   2022	France, Beaujolais	<b>580 zł</b> alk. 13,5% vol.	<b>Ornellaia</b> Szczep: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot   2006	Italy, Tuscany	<b>4500 zł</b> alk. 15% vol.

**Wina ułożone są w porządku alfabetycznym według kraju pochodzenia.**

The wines are listed in alphabetical order by the name of the country of origin.

## Czerwone / Red

<b>Meroni 'Il Veluto' Valpolicella Classico</b> Szczep: Red Blend   2022	Italy, Veneto	<b>170 zł</b> alk. 13% vol.	<b>Valenciso Rioja Reserva</b> Szczep: Tempranillo   2016	Spain, Rioja	<b>370 zł</b> alk. 14,5% vol.
<b>Meroni 'Il Veluto' Amarone della Valpolicella Riserva</b> Szczep: Red Blend   2015	Italy, Veneto	<b>660 zł</b> alk. 17% vol.	<b>R. López de Heredia Viña Bosconia</b> Szczep: Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo   2013	Spain, Rioja	<b>65/340 zł</b> alk. 13,5% vol.
<b>Girolamo Russo Etna Rosso 'A Rina'</b> Szczep: Nerello Mascalese   2020	Italy, Sicily	<b>280 zł</b> alk. 14% vol.	<b>R. López de Heredia Viña Tondonia Reserva</b> Szczep: Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo   2011	Spain, Rioja	<b>530 zł</b> alk. 13% vol.
<b>Normano Ciello Rosso</b> Szczep: Nero d'Avola   2022	Italy, Sicily	<b>120 zł</b> alk. 12,5% vol.	<b>R. López de Heredia Viña Tondonia Reserva</b> Szczep: Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo   2001	Spain, Rioja	<b>890 zł</b> alk. 13% vol.
<b>Chateau Musar Red</b> Szczep: Cabernet Sauvignon, Cinsault, Carignan   2000	Lebanon, Bekka Valley	<b>960 zł</b> alk. 13,5% vol.	<b>R. López de Heredia Viña Tondonia Gran Reserva</b> Szczep: Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo   2004	Spain, Rioja	<b>1550 zł</b> alk. 12,5% vol.
<b>Chateau Musar Red</b> Szczep: Cabernet Sauvignon, Cinsault, Carignan   2012	Lebanon, Bekka Valley	<b>710 zł</b> alk. 14,5% vol.	<b>Marqués de Murrieta Castillo Ygay Gran Reserva Especial</b> Szczep: Tempranillo, Carignan   2009	Spain, Rioja	<b>1400 zł</b> alk. 14% vol.
<b>Chateau Musar Red</b> Szczep: Cabernet Sauvignon, Cinsault, Carignan   2017	Lebanon, Bekka Valley	<b>490 zł</b> alk. 14% vol.	<b>Comando G „La Bruja de Rozas”</b> Szczep: Garnacha   2020	Spain, Sierra de Gredos	<b>290 zł</b> alk. 14% vol.
<b>Greywacke</b> Szczep: Pinot Noir   2020	New Zealand, Marlborough	<b>370 zł</b> alk. 13,5% vol.	<b>Terroir al Limit Terre de Cuque Negre</b> Szczep: Garnacha, Cariñena   2019	Spain, Priorat	<b>370 zł</b> alk. 13,5% vol.
<b>Winnica Marcinowice Klony Niemieckie</b> Szczep: Pinot Noir   2022	Poland, Lubuskie	<b>270 zł</b> alk. 12,5% vol.	<b>Terroir al Limit Terroir Historic Negre</b> Szczep: Garnacha, Cariñena   2019	Spain, Priorat	<b>290 zł</b> alk. 14% vol.
<b>Kamil Barczeniewicz</b> Szczep: Pinot Noir   2021	Poland, Malopolski Przelom Wisly	<b>350 zł</b> alk. 12% vol.	<b>Suertes del Marqués 7 Fuentes</b> Szczep: Listan Negro, Castellana Negra   2020	Spain, Canary Islands	<b>160 zł</b> alk. 12,5% vol.
<b>Kamil Barczeniewicz Dobre Minor</b> Szczep: Pinot Noir   2022	Poland, Malopolski Przelom Wisly	<b>310 zł</b> alk. 12% vol.	<b>A.A. Badenhorst Kalmoesfontein Red Blend</b> Szczep: Shiraz, Mourvedre, Grenache, Cinsault   2020	South Africa, Swartland	<b>290 zł</b> alk. 13,5% vol.
<b>Kamil Barczeniewicz Dobre Major</b> Szczep: Pinot Noir   2022	Poland, Malopolski Przelom Wisly	<b>330 zł</b> alk. 12% vol.	<b>A.A. Badenhorst 'Secateurs' Red</b> Szczep: Shiraz, Grenache, Cinsault   2021	South Africa, Swartland	<b>180 zł</b> alk. 13% vol.
<b>Kamil Barczeniewicz Dobre Modre</b> Szczep: Blaufrankisch   2021	Poland, Malopolski Przelom Wisly	<b>350 zł</b> alk. 12% vol.	<b>Pax Mahle Wines Sonoma Hillside</b> Szczep: Syrah   2021	USA, California	<b>490 zł</b> alk. 12,5% vol.
<b>Dom Bliskowice 'Keskese'</b> Szczep: Pinot Noir   2021	Poland, Malopolski Przelom Wisly	<b>280 zł</b> alk. 10,1% vol.	<b>Pax Mahle Wines Sonoma Coast</b> Szczep: Syrah   2020	USA, California	<b>490 zł</b> alk. 12,5% vol.
<b>Filipa Pato &amp; William Wouters DNMC</b> Szczep: Baga   2021	Portugal, Baiirada	<b>180 zł</b> alk. 12% vol.	<b>DuMOL 'Western Reach'</b> Szczep: Pinot Noir   2021	USA, California	<b>810 zł</b> alk. 14% vol.
<b>Korenika &amp; Moskon Refosk</b> Szczep: Refošč   2019	Slovenia, Slovenian Istria	<b>190 zł</b> alk. 13% vol.	<b>Plungerhead</b> Szczep: Cabernet Sauvignon   2019	USA, California	<b>52/260 zł</b> alk. 14,5% vol.
<b>Posestvo Burja, Burja Noir</b> Szczep: Pinot Noir   2021	Slovenia, Vipava Valley	<b>61/310 zł</b> alk. 14,5% vol.	<b>Plungerhead</b> Szczep: Zinfandel   2020	USA, California	<b>210 zł</b> alk. 15,5% vol.
<b>Envinat "Lousas" Viñas de Aldea</b> Szczep: Mencia   2021	Spain, Galicia	<b>240 zł</b> alk. 12,5% vol.	<b>Paul Lato 'Suerte'</b> Szczep: Pinot Noir   2019	USA, California	<b>710 zł</b> alk. 14,3% vol.
<b>Bodegas Fontana Oveja Tinta</b> Szczep: Malbec, Graciano   2020	Spain, Castilla y Leon	<b>140 zł</b> alk. 12,5% vol.	<b>Cathy Corison</b> Szczep: Cabernet Sauvignon   2017	USA, California	<b>850 zł</b> alk. 14,2% vol.
<b>B.H. Perez Pascuaz Viña Pedrosa Reserva</b> Szczep: Tempranillo   2019	Spain, Ribera del Duero	<b>590 zł</b> alk. 14,5% vol.	<b>Ridge Vineyards Monte Bello</b> Szczep: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot   2019	USA, California	<b>1900 zł</b> alk. 13,5% vol.
<b>Vega Sicilia 'Pintia'</b> Szczep: Tinta de Toro   2018	Spain, Toro	<b>680 zł</b> alk. 15% vol.	<b>Ridge Vineyards Estate Cabernet</b> Szczep: Cabernet Sauvignon, Merlot   2019	USA, California	<b>780 zł</b> alk. 14% vol.
<b>Vega Sicilia 'Unico'</b> Szczep: Tempranillo, Cabernet Sauvignon   2013	Spain, Ribera del Duero	<b>3700 zł</b> alk. 14% vol.	<b>Ridge Vineyards Geyserville</b> Szczep: Zinfandel, Carignan   2020	USA, California	<b>530 zł</b> alk. 14% vol.

## Deserowe / Dessert

<b>Domaine Zind-Humbrecht Clos Jbsal Vendage Tardive</b> Szczep: Pinot Gris   2017	France, Alsace	<b>670 zł</b> alk. 12% vol.	<b>Meroni Il Veluto Recioto della Valpolicella Classico 500ml</b> Szczep: Corvina, Rondinella, Molinara   2021	Italy, Veneto	<b>33/280 zł</b> alk. 13,5% vol.
<b>Domaine des Baumards Quarts de Chaume 375ml</b> Szczep: Chenin Blanc   2012	France, Loire Valley	<b>400 zł</b> alk. 12% vol.	<b>Niepoort LBV Port</b> Szczep: Red Blend   2018	Portugal, Douro Valley	<b>220 zł</b> alk. 19,5% vol.
<b>Château Rieussec Sauternes</b> Szczep: Sémillon, Sauvignon, Muscadelle   2010	France, Bordeaux	<b>88/970 zł</b> alk. 13,5% vol.	<b>Valdespino Manzanilla La Especial</b> Szczep: Palomino   2015	Spain, Andalusia	<b>210 zł</b> alk. 16% vol.
<b>Chateau Guiraud Petit Guiraud</b> Szczep: Sauvignon Blanc, Sémillon   2019	France, Bordeaux	<b>350 zł</b> alk. 13,5% vol.	<b>Valdespino Inocente</b> Szczep: Palomino   N.V.	Spain, Andalusia	<b>160 zł</b> alk. 15% vol.
<b>Velich Trockenbeerenauslese 375ml</b> Szczep: Welschriesling   2007	Austria, Burgenland	<b>450 zł</b> alk. 10,5% vol.	<b>Valdespino Moscatel Promesa</b> Szczep: Moscatel   N.V.	Spain, Andalusia	<b>190 zł</b> alk. 17% vol.
<b>Nigl Eiswein 375ml</b> Szczep: Gruner Veltliner   2018,2021	Austria, Kremstal	<b>38/260 zł</b> alk. 9,5% vol.	<b>A.A. Badenhorst Caperitif Vermouth</b> Szczep: Chenin Blanc   N.V.	South Africa	<b>210 zł</b> alk. 15% vol.
<b>Weingut Sattlerhof Trockenbeerenauslese 375ml</b> Szczep: Sauvignon Blanc   2022	Austria, Steiermark	<b>330 zł</b> alk. 11% vol.			
<b>Istvan Szepsy Tokaj Aszú 6 Puttonyos 500ml</b> Szczep: Furmint, Hárslevelű, Muscat   1999	Hungary, Tokaj	<b>1400 zł</b> alk. 9,5% vol.			
<b>Grof Degenfeld Tokaj Aszú 6 Puttonyos 500ml</b> Szczep: Hárslevelű   2017	Hungary, Tokaj	<b>45/450 zł</b> alk. 11% vol.			
<b>Lenkey Pincészet Fordítás 500ml</b> Szczep: Furmint, Hárslevelű   2008	Hungary, Tokaj	<b>370 zł</b> alk. 13% vol.			



**Wina ułożone są w porządku alfabetycznym według kraju pochodzenia.**  
The wines are listed in alphabetical order by the name of the country of origin.



# KARTA ALKOHOLI

## Wódki (40ml)

<b>Belvedere</b> Polska, żyto Dańkowskie Złote	<b>25 zł</b> alk. 40% vol.	<b>Podole Wielkie Pszenica</b> Polska, okowita pszeniczna	<b>22 zł</b> alk. 43% vol.
<b>Cherry Cordial</b> Polska, wiśniówka	<b>14 zł</b> alk. 40% vol.	<b>Podole Wielkie Ziemniak</b> Polska, okowita ziemniaczana	<b>22 zł</b> alk. 43% vol.
<b>Chopin Potato</b> Polska, ziemniak	<b>30 zł</b> alk. 40% vol.	<b>Podole Wielkie Żyto</b> Polska, okowita żytnia	<b>22 zł</b> alk. 43% vol.
<b>Chopin Vintage Late Autumn Potato 2016</b> Polska, ziemniak, starzona	<b>60 zł</b> alk. 45,3% vol.	<b>Silesia Distillery Beerbrand</b> Polska, destylat piwa Hazy APA	<b>28 zł</b> alk. 43% vol.
<b>Haberfeld Czysta</b> Polska, ziemniak	<b>18 zł</b> alk. 50% vol.	<b>Silesia Distillery Malt Spirit</b> Polska, słodowane żyto, słodowana pszenica	<b>28 zł</b> alk. 46% vol.
<b>Haberfeld Miodonka</b> Polska, zboże, miód wielokwiatowy	<b>18 zł</b> alk. 40% vol.	<b>Silesia Distillery Okowita</b> Polska, gruszka, jabłko, wiśnia, porzeczka	<b>24 zł</b> alk. 43% vol.
<b>Haberfeld Zgoda</b> Polska, żyto	<b>18 zł</b> alk. 40% vol.	<b>Silesia Distillery Wódka Żytnia</b> Polska, żyto	<b>17 zł</b> alk. 43% vol.
<b>Halba Bergmona – bimber</b> Polska	<b>12 zł</b> alk. 40,5% vol.	<b>Silesia Distillery Wódka Ziemniaczana</b> Polska, ziemniaki	<b>18 zł</b> alk. 43% vol.
<b>Jarzębiak Jaworzański</b> Polska, jarzębina	<b>17 zł</b> alk. 37,5% vol.	<b>Silesia Distillery Wódka Starzona</b> Polska, żyto, starzona	<b>22 zł</b> alk. 43% vol.
<b>Krzeska Ziołowa</b> Polska, Podlasie, kompozycja ponad 20 ziół	<b>28 zł</b> alk. 40% vol.	<b>Siwucha</b> Polska, jęczmień, śliwa tarnina	<b>14 zł</b> alk. 40% vol.
<b>Lemon Tree</b> Polska, cytrynowka	<b>12 zł</b> alk. 35% vol.	<b>Starka 21</b> Polska, żyto, starzona	<b>91 zł</b> alk. 40% vol.
<b>Linie Aquavit</b> Norwegia, ziemniaki, kminek, starzona na morzu	<b>22 zł</b> alk. 41,5% vol.	<b>Tatarcówka Gorzka</b> Polska, kłtęcze tataraku	<b>16 zł</b> alk. 50% vol.
<b>Młody Ziemniak 2021, 2022, 2023</b> Polska, młody ziemniak	<b>35 zł</b> alk. 40% vol.	<b>Tesselis Cocoa&amp;Orange</b> Polska, kakao i pomarańcze	<b>25 zł</b> alk. 40% vol.
<b>Ostoya</b> Polska, pszenica	<b>14 zł</b> alk. 40% vol.	<b>Tesselis Orange&amp;Jasmine</b> Polska, pomarańcze i jaśmin	<b>25 zł</b> alk. 40% vol.
<b>Passover Slivovitz</b> Polska, śliwka węgierska	<b>20 zł</b> alk. 70% vol.	<b>Vestal 2014</b> Polska, pomorze, ziemniaki odmiany Asterix	<b>35 zł</b> alk. 40% vol.
<b>Podole Wielkie Jęczmień</b> Polska, okowita jęczmienna	<b>22 zł</b> alk. 43% vol.	<b>Żubrówka Bison Grass</b> Polska, zboże, trawa żubrowa	<b>14 zł</b> alk. 37,5% vol.

## Giny, genever (40ml)

<b>Beefeater</b> Anglia, London Dry	<b>16 zł</b> alk. 40% vol.	<b>Mosgaard Cherry Organic</b> Dania, wiśnie, certyfikat BIO	<b>29 zł</b> alk. 40% vol.
<b>Bols Zeer Oude Genever</b> Holandia, genever	<b>18 zł</b> alk. 35% vol.	<b>Mosgaard Rhubarb Organic</b> Dania, rabarbar, certyfikat BIO	<b>25 zł</b> alk. 38% vol.
<b>Hayman's Old Tom</b> Anglia, Old Tom	<b>24 zł</b> alk. 41,4% vol.	<b>Polish Forest Gin</b> Polska, London Dry	<b>16 zł</b> alk. 42,7% vol.
<b>Heritage Magnolia Gin</b> Polska	<b>34 zł</b> alk. 47% vol.	<b>Roku</b> Japonia	<b>20 zł</b> alk. 43% vol.
<b>Illusionist</b> Niemcy	<b>39 zł</b> alk. 45% vol.	<b>Tanqueray No. Ten</b> Szkocja	<b>26 zł</b> alk. 47,3% vol.
<b>Jonston Hibiscus</b> Polska, infuzowany kwiatem hibiskusa	<b>24 zł</b> alk. 40% vol.	<b>Tesselis Gin</b> Polska	<b>25 zł</b> alk. 44% vol.
<b>Monkey 47</b> Niemcy	<b>42 zł</b> alk. 47% vol.		

## Wermuty, wina wzmocnione (40ml)

<b>Barsol Pisco Quebranta</b> Peru	<b>26 zł</b> alk. 16,5% vol.	<b>Metaxa 7*</b> Grecja	<b>20 zł</b> alk. 17% vol.
<b>Boulard VSOP Calvados</b> Francja, Normandia	<b>30 zł</b> alk. 14,9% vol.	<b>Metaxa 12*</b> Grecja	<b>25 zł</b> alk. 16% vol.
<b>Chateau du Breuil fine Calvados</b> Francja, Normandia	<b>20 zł</b> alk. 16% vol.	<b>Pliska XO</b> Bułgaria	<b>18 zł</b> alk. 17,5% vol.
<b>Gaja Grappa Di Barollo</b> Włochy	<b>63 zł</b> alk. 18% vol.	<b>Stock XO</b> Włochy	<b>20 zł</b> alk. 15% vol.
<b>Metaxa 5*</b> Grecja	<b>15 zł</b> alk. 14,8% vol.		

## Piwa rzemieślnicze

<b>Pils lany</b> (0,3/0,5l)	<b>18 zł / 21 zł</b>
<b>Pozostałe rodzaje</b> (0,3/0,5l)	<b>21 zł / 23 zł</b>
<b>Piwa butelkowe</b> (0,5l)	<b>23 zł</b>
<b>Piwo o obniżonej zawartości alkoholu</b> (0,5l)	<b>19 zł</b>

## Set degustacyjny okowit

3 x 20ml

**45 zł**

O szczegóły prosimy pytać obsługę.



## Rumy, cachaca (40ml)

<b>Companero Extra Anejo</b> Panama	<b>30 zł</b> alk. 54% vol.	<b>Plantation 3 Stars</b> Jamajka, Barbados, Trynidad	<b>17 zł</b> alk. 41,2% vol.
<b>Dictador 12</b> Kolumbia	<b>30 zł</b> alk. 40% vol.	<b>Plantation Grande Reserve</b> Barbados, Jamajka	<b>20 zł</b> alk. 40% vol.
<b>Dictador 20</b> Kolumbia	<b>42 zł</b> alk. 40% vol.	<b>Plantation O.F.T.D.</b> Guyana, Jamaica, Barbados, overproof 69%	<b>28 zł</b> alk. 69% vol.
<b>Dictador 2 Masters Royal Tokaji 1982</b> Kolumbia, Tokaj	<b>680 zł</b> alk. 44% vol.	<b>Pusser's Coronation Reserve</b> Guyana, Trynidad	<b>25 zł</b> alk. 54,5% vol.
<b>Dictador Aurum</b> Kolumbia	<b>59 zł</b> alk. 40% vol.	<b>Ron Millonario 10 Aniversario Reserva</b> Peru	<b>24 zł</b> alk. 40% vol.
<b>Dictador Platinum</b> Kolumbia	<b>59 zł</b> alk. 40% vol.	<b>The Deamon's Share 6 YO</b> Panama, spiced rum	<b>22 zł</b> alk. 40% vol.
<b>Dictador Mopa Mopa A Vintage 1987</b> Kolumbia	<b>1000 zł</b> alk. 45% vol.	<b>World's End Falernum</b> Karaiby, migdały, chili, imbir, goździki	<b>28 zł</b> alk. 35% vol.
<b>Navy Island Navy Strength</b> Jamaica	<b>38 zł</b> alk. 57% vol.	<b>Ypioca Cachaca</b> Brazylia, cachaca	<b>28 zł</b> alk. 39% vol.
<b>Phraya Deep Matured Gold</b> Tajlandia	<b>28 zł</b> alk. 40% vol.	<b>Zacapa 23</b> Gwatemala	<b>49 zł</b> alk. 40% vol.

## Tequile, Mezcal (40ml)

<b>Casamigos Mezcal Joven</b> Meksyk, błękitna agawa	<b>62 zł</b> alk. 40% vol.	<b>Cimarron Reposado</b> Meksyk, błękitna agawa, starzona	<b>25 zł</b> alk. 40% vol.
<b>Cimarron Blanco</b> Meksyk, błękitna agawa	<b>23 zł</b> alk. 40% vol.	<b>Zignum Mezcal</b> Meksyk, błękitna agawa	<b>33 zł</b> alk. 40% vol.

## Blended whisky (40ml)

<b>Chivas Regal 12</b> Chivas Regal 12	<b>20 zł</b> alk. 40% vol.	<b>Jameson</b> Jameson	<b>20 zł</b> alk. 40% vol.
<b>Chivas Regal XV</b> Chivas Regal XV	<b>32 zł</b> alk. 40% vol.	<b>Johnnie Walker Gold Reserve</b> Johnnie Walker Gold Reserve	<b>32 zł</b> alk. 40% vol.
<b>Hatozaki</b> Hatozaki	<b>22 zł</b> alk. 40% vol.		

## Single Malt, Single Grain, Blended Malt whisky (40ml)

<b>Aberfeldy 16</b> Szkocja, Highland	<b>52 zł</b> alk. 40% vol.	<b>Kura Rum Cask Finish</b> Japonia	<b>58 zł</b> alk. 40% vol.
<b>AnCnoc 24 y.o.</b> Szkocja, Highland	<b>123 zł</b> alk. 46% vol.	<b>Lagavullin 16</b> Szkocja, Islay	<b>64 zł</b> alk. 43% vol.
<b>Aberlour A'bunadh</b> Szkocja, Speyside	<b>54 zł</b> alk. 60,8% vol.	<b>Laphroaig Select</b> Szkocja, Islay	<b>29 zł</b> alk. 40% vol.
<b>Ardbeg An Oa</b> Szkocja, Islay	<b>49 zł</b> alk. 46,6% vol.	<b>Ledaig 10</b> Szkocja, Mull	<b>35 zł</b> alk. 46,3% vol.
<b>Ardbeg Ten</b> Szkocja, Islay	<b>39 zł</b> alk. 46% vol.	<b>Macallan 12 YO</b> Szkocja, Speyside	<b>49 zł</b> alk. 40% vol.
<b>Auchentoshan 12 y.o.</b> Szkocja, Lowland	<b>30 zł</b> alk. 40% vol.	<b>Mars Maltage Cosmo Wine Cask Finish</b> Japonia	<b>56 zł</b> alk. 43% vol.
<b>Balblair 12 y.o.</b> Szkocja, Highland	<b>36 zł</b> alk. 46% vol.	<b>Monkey Shoulder</b> Szkocja, blended malt	<b>25 zł</b> alk. 40% vol.
<b>Ballantines Milntonduff 15</b> Szkocja, Speyside	<b>32 zł</b> alk. 40% vol.	<b>Mosgaard Port Wine Cask</b> Dania, certyfikat BIO	<b>76 zł</b> alk. 49% vol.
<b>Bowmore 12 YO</b> Szkocja, Islay	<b>32 zł</b> alk. 40% vol.	<b>Octomore 14.3</b> Szkocja, Islay, 216 ppm.	<b>147 zł</b> alk. 61,4% vol.
<b>Cardhu 12</b> Szkocja, Speyside	<b>29 zł</b> alk. 40% vol.	<b>Old Pulteney 12</b> Szkocja, Highland	<b>32 zł</b> alk. 40% vol.
<b>Connemara</b> Irlandia	<b>25 zł</b> alk. 40% vol.	<b>Scapa Glansa</b> Szkocja, Orkady	<b>36 zł</b> alk. 40% vol.
<b>Craigellachie 13</b> Szkocja, Speyside	<b>42 zł</b> alk. 46% vol.	<b>Scarabus</b> Szkocja, Islay	<b>24 zł</b> alk. 46% vol.
<b>Deanston Virgin Oak</b> Szkocja, Highland	<b>25 zł</b> alk. 46,3% vol.	<b>Singleton 12</b> Szkocja, Speyside	<b>25 zł</b> alk. 40% vol.
<b>Deveron 12</b> Szkocja, Highland	<b>32 zł</b> alk. 40% vol.	<b>Speyburn Bradan Orach</b> Szkocja, Speyside	<b>15 zł</b> alk. 40% vol.
<b>Glenfiddich 12</b> Szkocja, Speyside	<b>30 zł</b> alk. 40% vol.	<b>Talisker 10</b> Szkocja, Skye	<b>32 zł</b> alk. 45,8% vol.
<b>Glenlivet 15 French Oak Reserve</b> Szkocja, Speyside	<b>36 zł</b> alk. 40% vol.	<b>Teeling Small Batch Rum Cask</b> Irlandia	<b>30 zł</b> alk. 46% vol.
<b>Glenmorangie Original 10</b> Szkocja, Highland	<b>30 zł</b> alk. 40% vol.	<b>Teeling Single Malt</b> Irlandia	<b>36 zł</b> alk. 46% vol.
<b>Hibiki</b> Japonia	<b>67 zł</b> alk. 43% vol.	<b>The Chita Suntory</b> Japonia, Single Grain	<b>53 zł</b> alk. 43% vol.
<b>Ileach</b> Szkocja, Islay	<b>24 zł</b> alk. 40% vol.	<b>Tomatin 18 YO</b> Szkocja, Highland	<b>100 zł</b> alk. 46% vol.
<b>Kamiki Blended Malt</b> Japonia	<b>52 zł</b> alk. 48% vol.	<b>Wolfburn Langskip</b> Szkocja, Highland	<b>42 zł</b> alk. 58% vol.

## Amaro, aperitivo (40ml)

<b>Amaro di Angostura</b> Trynidad i Tobago	<b>19 zł</b> alk. 30% vol.	<b>Fernet Branca</b> Włochy, Mediolan	<b>15 zł</b> alk. 39% vol.
<b>Amaro Lucano</b> Włochy, Matera	<b>16 zł</b> alk. 28% vol.	<b>Marzadro Camilla</b> Włochy, grappa, rumianek	<b>29 zł</b> alk. 35% vol.
<b>Aperol</b> Włochy, Padwa	<b>12 zł</b> alk. 11% vol.	<b>Marzadro Olia Del Garda</b> Włochy, grappa, oliwki	<b>29 zł</b> alk. 40% vol.
<b>Averna Amaro Siciliano</b> Włochy, Sycylia	<b>16 zł</b> alk. 29% vol.	<b>Montenegro</b> Włochy	<b>16 zł</b> alk. 23% vol.
<b>Branca Menta</b> Włochy, Mediolan	<b>15 zł</b> alk. 28% vol.	<b>Ricard Pastis</b> Francja, anyż	<b>20 zł</b> alk. 45% vol.
<b>Campari</b> Włochy, Mediolan	<b>14 zł</b> alk. 25% vol.	<b>Unicum Reserva</b> Węgry	<b>38 zł</b> alk. 40% vol.
<b>Cynar</b> Włochy, Padwa	<b>12 zł</b> alk. 16,5% vol.		

## Brandy, winiaki, Calvados (40ml)

<b>Barsol Pisco Quebranta</b> Peru	<b>26 zł</b> alk. 41,3% vol.	<b>Metaxa 7*</b> Grecja	<b>20 zł</b> alk. 40% vol.
<b>Boulard VSOP Calvados</b> Francja, Normandia	<b>30 zł</b> alk. 40% vol.	<b>Metaxa 12*</b> Grecja	<b>25 zł</b> alk. 40% vol.
<b>Chateau du Breuil fine Calvados</b> Francja, Normandia	<b>20 zł</b> alk. 40% vol.	<b>Pliska XO</b> Bułgaria	<b>18 zł</b> alk. 40% vol.
<b>Gaja Grappa Di Barollo</b> Włochy	<b>63 zł</b> alk. 42% vol.	<b>Stock XO</b> Włochy	<b>20 zł</b> alk. 40% vol.
<b>Metaxa 5*</b> Grecja	<b>15 zł</b> alk. 38% vol.		

## Likiery, nalewki (40ml)

<b>Amaretto Disaronno</b> Włochy, migdały	<b>15 zł</b> alk. 28% vol.	<b>Haberfeld Orzechówka</b> Polska, zielone orzechy włoskie	<b>18 zł</b> alk. 36% vol.
<b>Bailey's</b> Irlandia, whiskey, śmietanka	<b>13 zł</b> alk. 17% vol.	<b>Haberfeld Orzechówka Barrel Aged</b> Polska, starzona w beczce po Laphroaig	<b>34 zł</b> alk. 36% vol.
<b>Beskidzka Aronia</b> Polska, zbożowa, aronia, BIO	<b>21 zł</b> alk. 37,5% vol.	<b>Haberfeld Piołunówka</b> Polska, piołun oraz 15 ziół i przypraw	<b>18 zł</b> alk. 50% vol.
<b>Boonekamp Jenkner</b> Polska, ziołowa	<b>15 zł</b> alk. 35% vol.	<b>Italicus</b> Włochy, bergamotka	<b>31 zł</b> alk. 20% vol.
<b>Chartreuse Jaune</b> Francja, kompozycja 130 ziół i kwiatów	<b>27 zł</b> alk. 43% vol.	<b>Jaegermeister</b> Niemcy, kompozycja 56 ziół i przypraw	<b>17 zł</b> alk. 35% vol.
<b>Chartreuse Verte</b> Francja, destylat winny, 130 ziół	<b>31 zł</b> alk. 55% vol.	<b>Kahlua</b> Meksyk, kawa	<b>14 zł</b> alk. 16% vol.
<b>Chopin Czekoladowy</b> Polska, czekolada Wedel	<b>14 zł</b> alk. 18% vol.	<b>Love Rose</b> Polska, płatki róży	<b>22 zł</b> alk. 35% vol.
<b>Chopin Karmel z solą morską</b> Polska, karmel i sól morską	<b>14 zł</b> alk. 18% vol.	<b>Luxardo Maraschino</b> Włochy, dzika wiśnia, płatki róży, kwiaty pomarańczy	<b>15 zł</b> alk. 32% vol.
<b>Cointreau</b> Francja, pomarańcze	<b>16 zł</b> alk. 40% vol.	<b>Nocino</b> Włochy, orzechy włoskie	<b>17 zł</b> alk. 40% vol.
<b>Frangelico</b> Włochy, orzechy laskowe	<b>14 zł</b> alk. 20% vol.	<b>Pierre Ferrand Dry Curacao</b> Francja, pomarańcze, koniak	<b>20 zł</b> alk. 40% vol.
<b>Galliano</b> Włochy, wanilia, anyż, lukrecja	<b>17 zł</b> alk. 42,3% vol.	<b>Potok Wysoki Chrzanowa</b> Polska, korzeń chrzanu	<b>13 zł</b> alk. 30% vol.
<b>Giffard Cassis Imperial</b> Francja, porzeczki	<b>12 zł</b> alk. 18% vol.	<b>Potok Wysoki Dereniowa</b> Polska, dereń	<b>13 zł</b> alk. 21% vol.
<b>Giffard Creme de Mure</b> Francja, jeżyny	<b>12 zł</b> alk. 16% vol.	<b>Potok Wysoki Malina</b> Polska, maliny	<b>13 zł</b> alk. 21% vol.
<b>Giffard Creme de Rose</b> Francja, płatki róży	<b>12 zł</b> alk. 16% vol.	<b>Rokitnik Jaworzański</b> Polska, rokitnik	<b>17 zł</b> alk. 26% vol.
<b>Giffard Chataigne</b> Francja, kasztany	<b>12 zł</b> alk. 16% vol.	<b>Suze</b> Francja, korzeń gencjany	<b>16 zł</b> alk. 20% vol.
<b>Giffard Cacao Blanc</b> Francja, kakao	<b>12 zł</b> alk. 25% vol.	<b>St. Germain</b> Francja, kwiat czarnego bzu	<b>16 zł</b> alk. 20% vol.
<b>Giffard Rhubarbe</b> Francja, rabarbar	<b>12 zł</b> alk. 20% vol.	<b>Tarninówka gen. J. Bema</b> Polska, tarnina, koniak	<b>30 zł</b> alk. 30% vol.
<b>Giffard Violet</b> Francja, fiołek	<b>12 zł</b> alk. 16% vol.	<b>Porterówka</b> Porter, miód, przyprawy korzenne	<b>12 zł</b> alk. 18% vol.
<b>Goldwasser Brandy Infusion</b> Niemcy, Brandy pomarańcze, płatki złota	<b>25 zł</b> alk. 40% vol.		

## Koniaki, Armaniaki (40ml)

<b>Castarede XO</b> Francja, Armagnac	<b>49 zł</b> alk. 40% vol.	<b>Frapin Chateau Fontpinot XO</b> Francja, Grande Champagne	<b>83 zł</b> alk. 41% vol.
<b>Cles des Ducs V.S.O.P.</b> Francja, Armagnac	<b>27 zł</b> alk. 40% vol.	<b>Martell VS</b> Francja, Cognac	<b>25 zł</b> alk. 40% vol.
<b>Frapin VIP X.O.</b> Francja, Grande Champagne	<b>99 zł</b> alk. 40% vol.	<b>Pierre Ferrand Cru de Cognac Ambre</b> Francja, Grande Champagne	<b>35 zł</b> alk. 40% vol.

## Bourbon, American Whiskey (40ml)

<b>Booker's</b> USA	<b>48 zł</b> alk. 63,7% vol.
<b>Bulleit Bourbon</b> USA	<b>20 zł</b> alk. 45% vol.
<b>Bulleit Rye</b> USA	<b>22 zł</b> alk. 45% vol.
<b>Canadian Club</b> Kanada	<b>20 zł</b> alk. 40% vol.
<b>Elijah Craig Bourbon</b> USA	<b>27 zł</b> alk. 47% vol.
<b>Jack Daniels</b> USA	<b>20 zł</b> alk. 40% vol.
<b>Knob Creek Rye</b> USA	<b>32 zł</b> alk. 50% vol.
<b>Maker's Mark</b> USA	<b>24 zł</b> alk. 45% vol.
<b>Rittenhouse Rye</b> USA	<b>27 zł</b> alk. 50% vol.

