



NOVA
— Resto & Bar —
MENU



Zobacz nasze foto menu

See out photo menu

O szczegóły dotyczące alergenów pokarmowych, gramatur dań oraz zawartości alkoholu w poszczególnych pozycjach alkoholowych prosimy zapytać obsługę.

For details regarding food allergens, portion sizes, and alcohol content in individual alcoholic beverages, please ask the staff.

Do grup liczących 6 lub więcej osób doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.

For groups of 6 or more people we charge 10% waiter service.

Informujemy, że do każdego stolika podajemy jeden rachunek.

We would like to inform you that we serve one bill for each table.

Pieczczywo wypiekane jest na miejscu.

We bake all types of bread.



bez laktozy

lactose free



wegetariańskie

vegetarian



wegańskie

vegan



pikantne

spicy



może zawierać śladowe ilości glutenu

may contain trace amount of gluten



Wi-Fi



facebook.com/nova.resto



instagram.com/novarestobar

PRZYSTAWKI / STARTERS

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ 59,00

musztarda francuska / żółtko / korniszony / cebula / oliwa lubczykowa

BEEF TENDERLION TARTARE

french mustard / egg yolk / pickled cucumbers / onion / lovage olive oil

CARPACCIO Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ 59,00

smażone kapary / aioli truflowe / parmezan / rukola / sok z cytryny

BEEF TENDERLOIN CARPACCIO

fried capers / truffle aioli / parmesan cheese / arugula / lemon juice

TATAR Z ŁOSOSIA 45,00

pikantny marynowany łosoś / prażynka ryżowa / serek śmietankowy z trawą cytrynową i limonką

SALMON TARTARE

spicy marinated salmon / rice chip / cream cheese with lemongrass and lime

MINI ARANCINI 35,00

pesto bazyliowe / parmezan / pieczona papryka

MINI ARANCINI

basil pesto / parmesan / baked red pepper

KREWETKI Z CHORIZO 52,00

białe wino / pomidory / szczypiorek / pieczywo maślane

SHRIMPS WITH CHORIZO

white wine / tomatoes / chives / buttery bread

BRUSCHETTA 35,00

ricotta / pomidory / czerwona cebula / bazylia / czosnek

BRUSCHETTA

ricotta / tomatoes / red onion / basil / garlic

DOMOWE FRYTKI 38,00

płatki parmezanu / natka pietruszki / aioli truflowe

HOMEMADE FRIES

parmesan flakes / parsley / truffle aioli

FRYTKI Z BATATÓW 38,00

aioli

SWEET POTATO FRIES

aioli

ZUPY / SOUPS

ROSÓŁ 29,00

domowy makaron / natka pietruszki

BROTH

homemade noodles / parsley

MINISTRONE 27,00

pomidory / marchewka / seler naciowy / biała fasola / kapusta włoska / szpinak / bazylia

MINISTRONE

tomatoes / carrots / celery / white beans / savoy cabbage / spinach / basil

TRADYCYJNY ŻUREK 38,00

smażona kiełbasa / boczek / jajko / suszone grzyby / domowy zakwas

TRADITIONAL POLISH SOUR SOUP

fried sausage / bacon / egg / dried mushrooms / homemade sourdough

KREM Z PIECZONEGO SELERA 36,00

pasta truflowa / grzanka z serem pleśniowym i parmezanem

BAKED CELERY CREAM SOUP

truffle paste / toast with blue cheese and parmesan

ZUPA Z WOŁOWINĄ I CHORIZO 38,00

ziemniaki / marchewka / por / pomidory / czosnek / cebula

BEEF AND CHORIZO SOUP

potatoes / carrot / leek / tomato / garlic / onion

ZUPA KOKOSOWA Z KURCZAKIEM 39,00

makaron ryżowy / mleko kokosowe / imbir / pasta curry / kolendra

COCONUT SOUP WITH CHICKEN

rice noodle / coconut milk / ginger / curry paste / coriander

TALERZE / PLATES

Polecamy dla 3-4 osób /
Recommended for 3-4 people

TALERZ AZJATYCKI

krewetki w panko /
pierożki gyoza z wieprzowiną /
tataki z łososia z sosem teriyaki /
sałatka wakame / marynowany imbir /
sos mango-chilli

ASIAN PLATE

shrimps with panko /
pork gyoza dumplings /
salmon tataki with teriyaki sauce /
wakame salad / marinated ginger /
mango-chilli sauce

TALERZ GRECKI

suwłaki / manouri w cieście filo /
tzatziki /
pasta z suszonych pomidorów ze słonecznikiem /
oliwki Kalamata / pita /
sałatka z pomidora, ogórka i fety

GREEK PLATE

souvlaki / manouri with filo pastry /
tzatziki /
dried tomato paste with sunflower seeds /
Kalamata olives / pita /
tomato, cucumber and feta cheese salad

TALERZ WŁOSKI

szynka parmeńska / taleggio /
pecorino / bresaola / camembert /
salami napolii / kapary / oliwki /
rukola / konfitura z owoców sezonowych

ITALIAN PLATE

parma ham / taleggio /
pecorino / bresaola / camembert /
salami napolii / capers / olives /
arugula / seasonal fruit jam

170,00

TALERZ MEKSYKAŃSKI

quesadilla z grillowanym kurczakiem,
czerwoną fasolą, kukurydzą, czerwoną cebulą,
mozzarellą i sosem bbq /
grillowana kukurydza / nachos /
salsa pomidorowa / guacamole /
sałatka z pomidorów cherry z kolendrą

MEXICAN PLATE

quesadilla with grilled chicken, red bean, corn,
red onion, mozzarella and bbq sauce /
grilled corn / nachos /
tomato salsa / guacamole /
cherry tomatoes with coriander salad

150,00

150,00

TALERZ AMERYKAŃSKI

mini burgery /
skrzydełka z kurczaka /
krążki cebulowe /
sałatka z sosem cezar /
domowy ketchup /
majonez ziołowy / sos BBQ

AMERICAN PLATE

mini burgers /
chicken wings /
onion rings /
salad with caesar sauce /
homemade ketchup /
herb mayo / BBQ sauce

150,00

170,00

SAŁATY / SALADS

SAŁATA CESARSKA

grillowany kurczak / boczek / pomidory cherry /
płatki parmezanu / sos cezar / grzanki

CAESAR SALAD

grilled chicken / bacon / cherry tomatoes /
parmesan flakes / caesar sauce / croutons

SAŁATA Z WOŁOWINĄ

wołowina w glazurze sezamowo-sojowej / ogórek /
marchewka / rzodkiewka / orzechy ziemne /
kolendra / młody szpinak / wasabi / sezam

BEEF SALAD

beef in sesame and soy glaze / cucumber /
carrot / radish / peanuts / coriander / baby spinach /
wasabi / sesame

SAŁATA Z GRILLOWANYM ŁOSOSIEM

kuskus perłowy / ogórek / suszone pomidory /
młody szpinak / rukola / świeże zioła / sos tzatziki

GRILLED SALMON SALAD

Israeli couscous / cucumber / dry tomatoes /
baby spinach / arugula / herbs / tzatziki sauce

SAŁATA Z HALLOUMI

pomarańcza / orzechy włoskie w miodzie / ogórek /
rukola / pestki dyni / słonecznik / granat /
sos mango-chilli

HALLOUMI SALAD

orange / walnuts with honey / cucumber / arugula /
pumpkin seeds / sunflower seeds / pomegranate /
mango-chili sauce

52,00

58,00

59,00

58,00

MAKARONY / PASTAS

TAGLIATELLE Z POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ

pasta truflowa / cukinia / szpinak / czosnek / rukola /
parmezan

TAGLIATELLE WITH BEEF TENDERLOIN

truffle paste / zucchini / baby spinach / garlic /
arugula / parmesan

SPAGHETTI Z KREWETKAMI

cukinia / pomidorki cherry / natka pietruszki /
czosnek / sos winno-maślany

SPAGHETTI WITH SHRIMPS

zucchini / cherry tomatoes / parsley / garlic /
wine and butter sauce

PAPARDELLE Z SUSZONYMI POMIDORAMI

pesto z suszonych pomidorów / gorgonzola /
młody szpinak / czosnek / parmezan

PAPARDELLE WITH DRY TOMATOES

dry tomatoes pesto / gorgonzola cheese /
baby spinach / garlic / parmesan

PENNE Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM

szpinak / pieczarki portobello / czosnek /
sos śmietanowy

PENNE WITH GRILLED CHICKEN

spinach / portobello mushrooms / garlic /
creamy sauce

PAD THAI Z KURCZAKIEM

jajko / marchewka / grzyby shimeji / pak choi /
cebula dymka / sezam / orzechy ziemne / limonka /
kolendra

PAD THAI WITH CHICKEN

egg / carrot / shimeji mushrooms / pak choi /
spring onion / sesame / peanuts / lime / coriander

58,00

52,00

52,00

52,00

52,00

BURGERY / BURGERS

BURGER WOŁOWY NA OSTRO 🌶️ **65,00**

cheddar / ogórek konserwowy / prażona cebulka / konfitura z chorizo, jabłek i habanero / jalapeno / domowe frytki

SPICY BEEF BURGER

cheddar cheese / pickled cucumber / roasted onion / chorizo, apple and habanero jam / jalapenos / homemade fries

BURGER WOŁOWY TRADYCYJNY **65,00**

ser cheddar / duszona czerwona cebula / pomidor / boczek / ogórek konserwowy / aioli / domowe frytki

TRADITIONAL BEEF BURGER

cheddar cheese / stewed red onion / tomato / bacon / pickled cucumber / aioli / homemade fries

BURGER Z KURCZAKIEM

kurczak butter-milk / czerwona cebula / pomidor / sałata w sosie śmietanowym / majonez paprykowy / domowe frytki

BUTTER-MILK CHICKEN BURGER

butter - milk chicken / red onion / tomato / salad with creamy sauce / pepper mayo / homemade fries

BURGER Z SIEKANymi GRZYBAMI 🍄 **59,00**

cheddar / konfitura z czerwonej cebuli / sos duński / rukola / domowe frytki

CHOPPED MUSHROOM BURGER

cheddar / red onion jam / danish sauce / arugula / homemade fries

SOSY / SAUCES

aioli / salsa / sriracha-mayo / domowy ketchup / barbecue

aioli / salsa / sriracha-mayo / homemade ketchup / bbq

5,00

PIZZA

Podawana od godziny 12:00 / Served from 12:00

PIZZA PARMA **52,00**

szynka parmeńska / pomidory cherry / rukola / parmezan / sos pomidorowy / mozzarella fior di latte

PIZZA PARMA

parma ham / cherry tomatoes / arugula / parmesan / tomato sauce / mozzarella fior di latte

PIZZA PEPPERONI 🌶️ **52,00**

kiełbaska pepperoni / świeże jalapeno / sos pomidorowy / mozzarella fior di latte

PEPPERONI PIZZA

pepperoni sausage / fresh jalapeno / tomato sauce / mozzarella fior di latte

PIZZA Z KARCZOCHAMI 🍄 **52,00**

pieczarki / smażone kapary / sos pomidorowy / mozzarella fior di latte

PIZZA WITH ARTICHOKE

mushrooms / fried capres / tomato sauce / mozzarella fior di latte

PIZZA Z BOCZKIEM **52,00**

kurki / por / chimichurri / sos śmietanowy / mozzarella fior di latte

PIZZA WITH BACON

chanterelles / leek / chimichurri / cream sauce / mozzarella fior di latte

PIZZA SEROWA 🍄 **52,00**

gorgonzola / mozzarella / parmezan / ricotta / konfitura z czerwonej cebuli / orzechy włoskie w miodzie / sos śmietanowy


PIZZA WITH 4 CHEESES

gorgonzola / mozzarella / parmesan / ricotta / red onion jam / walnuts with honey / cream sauce

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

- GRILLOWANA PIERŚ Z KURCZAKA**  **58,00**
kurczak sous vide / risotto ze szpinakiem,
zielonym groszkiem i parmezanem / dziki brokuł
GRILLED CHICKEN BREAST
*sous vide chicken / risotto with spinach,
green peas and parmesan / wild broccoli*
- TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY** **58,00**
zasmażana kapusta / gotowane ziemniaki
z koperkiem
TRADITIONAL PORK CHOP
fried sour cabbage / boiled potatoes with dill
- POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE**  **69,00**
kluski śląskie / brukselka z porem, pestkami dyni
i słonecznika / sos grzybowy
PORK TENDERLOINS
*traditional polish potato gnocchi / brussels with leek,
sunflower and pumpkin seeds / mushroom sauce*
- STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ**  **160,00**
ziemniaki konfitowane z rozmarynem /
fasolka szparagowa / chimichurri /
sos pieczeniowy z czerwonym winem
SIRLOIN STEAK
*confit potatoes with rosemary /
green beans / chimichurri /
gravy sauce with red wine*
- STEK RIBEYE**   **180,00**
domowe frytki stekowe / sos pieprzowy z whisky /
sałata z ogórkiem i winegretem cytrynowym
RIBEYE STEAK
*homemade steak fries / pepper sauce with whisky /
salad with cucumber and lemon vinaigrette*
- GRILLOWANA PIERŚ Z KACZKI**  **79,00**
puree z pieczonego selera / sos malinowy /
karmelizowane mini marchewki
GRILLED DUCK BREAST
*baked celery puree / raspberry sauce /
caramelized baby carrots*
- GRILLOWANY FILET Z SANDACZA**  **68,00**
pieczone ziemniaki / labneh koperkowy /
salsa z ogórków małosolnych, rzodkiewki
i szczypiorku
GRILLED ZANDER FILLET
*baked potatoes / dill labneh /
semi-pickled cucumber, radish and chives salsa*
- ŁOSOŚ W SOSIE TERIYAKI**   **68,00**
ryż / fasolka edamame / marynowany imbir /
marynowane ogórki z sezamem / sałata
SALMON IN TERIYAKI SAUCE
*rice / edamame bean / marinated ginger /
marinated cucumbers with sesame / salad*
- KREWETKI W BIAŁYM WINIE** **82,00**
pomidory / zielona pietruszka / czosnek /
domowa chałka
SHRIMPS STEWED IN WHITE WINE
tomatoes / parsley / garlic / homemade challah
- PIEROGI Z KACZKĄ** **52,00**
konfitura z czerwonej cebuli / oliwa lubczykowa /
szczypiorek
DUMPLINGS WITH DUCK
red onion jam / lovage olive oil / chives
- PIEROGI Z KURKAMI**  **52,00**
ricotta / orzechy włoskie / tymianek / czerwona
cebula
DUMPLINGS WITH CHANTERELLES
ricotta / walnuts / thyme / red onion
- RISOTTO Z GRZYBAMI LEŚNYMI**   **51,00**
por / natka pietruszki / mascarpone / parmezan
FOREST MUSHROOM RISOTTO
leek / parsley / mascarpone / parmesan
- TOFU BOWL**    **48,00**
crispy sticky tofu z sezamem / ryż / awokado /
groszek cukrowy / marynowane ogórki /
marynowana czerwona kapusta
TOFU BOWL
*crispy sticky with tofu / rice / avocado / snow pea /
marinated cucumbers / marinated red cabbage*

DESERY / DESSERTS

CREME BRULEE  **34,00**

SZARLOTKA **36,00**

lody cytrynowe

APPLE PIE

cinnamon ice cream

BROWNIE **34,00**

sos pomarańczowy / sorbet pomarańczowy /
kruszonka czekoladowa

BROWNIE

orange sos / orange sorbet /
chocolate crumble

SERNIK

sos malinowy

CHEESECAKE

raspberry sauce

TIRAMISU

czekoladowa kruszonka

TIRAMISU

chocolate crumble

NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

ESPRESSO **13,00**

ESPRESSO MACCHIATO **14,00**

PODWÓJNE ESPRESSO **17,00**

Double espresso

AMERICANO **16,00/17,00**

150 ml / 250 ml

FLAT WHITE **18,00**

150 ml

LATTE MACCHIATO **18,00**

250 ml

CAPPUCCINO **17,00/18,00**

150ml / 250ml

HERBATA LIŚCIASTA **17,00**

English Breakfast / Earl Grey /
Alfred's Elixir – owocowa / Rooibos cherry /
Zielona jaśminowa

LOOSE TEA

English Breakfast / Earl Grey /
Alfred's Elixir – fruit / Rooibos cherry /
Green jasmine

HERBATA Z IMBIREM **26,00**

gruszka / miód / pomarańcza / cytryna

GINGER TEA

pear / honey / orange / lemon

MLEKO OWSIANE / OAT MILK **5,00**

NAPOJE ZIMNE / COLD BEVERAGES

SOK TOMA 200 ml <i>Juice Toma 200 ml</i>	15,00
PEPSI / PEPSI ZERO CUKRU / 7UP ZERO CUKRU / MIRINDA ORANGE / SCHWEPPE'S TONIC 200 ml	18,00
CISOWIANKA CLASSIQUE / PERLAGE 700 ml	24,00
WODA KRystaliczne Źródło <i>Mineral water 300 ml</i>	14,00
LIPTON ICE TEA BRZOSKWINIOWA <i>Peach 200 ml</i>	16,00
KARAFKA WODY 1L <i>Carafe of water 1L</i>	20,00
KARAFKA SOKU / PEPSI / 7 UP 1L <i>Carafe of juice / Pepsi / 7 UP 1L</i>	38,00
RED BULL ENERGY DRINK 330 ml	23,00
THOMAS HENRY <i>Cherry Blossom Tonic / Spicy Ginger Beer / Pink Grapefruit</i>	19,00



Krystaliczne
Źródło

DOMOWE LEMONIADY/ HOMEMADE LEMONADES

CYTRYNA Z MIĘTĄ <i>lemonade with mint leaves</i>	24,00
CZARNY BEZ <i>elderflower</i>	25,00
TRUSKAWKA Z POZIOMKĄ <i>strawberry with wild strawberry</i>	27,00
MARAKUJA Z POMARAŃCZA <i>passion fruit with orange</i>	27,00
KARAFKA LEMONIADY 1L <i>carafe of lemonade 1L</i>	51,00

ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI / FRESHLY SQUEEZED JUICES

POMARAŃCZA <i>orange</i>	30,00
GREJPFROT <i>grapefruit</i>	30,00
POMARAŃCZA - GREJPFROT <i>orange - grapefruit</i>	30,00
MARCHEWKA <i>carrot</i>	25,00
MARCHEWKA - JABŁKO - POMARAŃCZA <i>carrot - apple - orange</i>	25,00

PIWA LANE / DRAUGHT BEER

ŻYWIEC BIAŁE PSZENICZNE 0,5 / 0,3 <i>WHEAT BEER</i>	24,00/23,00
ŻYWIEC LAGER 0,5 / 0,3	23,00/22,00
ŻYWIEC IPA 0,5 / 0,3	25,00/23,00

STREFA 0.0% / 0% BEERS

HEINEKEN 0.0% 0,5	26,00
ŻYWIEC BIAŁE 0.0% 0,5	26,00
ŻYWIEC IPA 0% 0,5	26,00
ŻYWIEC 0.0% (RÓŻNE SMAKI / DIFFERENT FLAVOURES) 0,5	26,00
WARKA 0.0% (RÓŻNE SMAKI / DIFFERENT FLAVOURES) 0,5	26,00

PIWA BUTELKOWE / BOTTLED BEERS

DESPERADOS (RÓŻNE SMAKI / DIFFERENT FLAVOURES) 0,4	27,00
HEINEKEN 0,5	26,00
ŻYWIEC APA 0,5	26,00
NAMYŚLÓW 0,5	27,00
PIWO KRAFTOWE NOVA KLUBOVA BELGIAN BLOND ALE 0,5 BELGIAN DARK STRONG ALE 0,5	30,00

MOKTAJLE / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

MOJITO 0% limonka / mięta / cukier trzcinowy / woda gazowana	27,00
MOJITO 0% lime / mint / cane sugar / soda	
MOJITO OWOCOWE 0% puree truskawka lub marakuja / limonki / mięta / cukier trzcinowy / woda gazowana	30,00
FRUIT MOJITO 0% strawberry or passionfruit puree / limes / mint / cane sugar / soda	
PORNSTAR MARTINI 0% puree marakuja / sok z limonki / syrop waniliowy / wino musujące 0%	31,00
PORNSTAR MARTINI 0% passion fruit puree / lime juice / vanilla syrup / sparkling wine 0%	
HUGO SPRITZ 0% syrop z kwiatu czarnego bzu / wino musujące 0% / limonka / mięta / woda gazowana	34,00
HUGO SPRITZ 0% elderflower syrup / sparkling wine 0% / lime / mint / soda	
NEGRONI SBAGLIATO 0% Martini Vibrante / Martini Floreale / wino musujące 0%	30,00
NEGRONI SBAGLIATO 0% Martini Vibrante / Martini Floreale / sparkling wine 0%	

ŻYWIEC

SHORT

OLD FASHIONED **43,00**

[wytrawny] [dry]
Woodford Reserve / cukier trzcinowy /
skórki pomarańczy / angostura
*Woodford Reserve / cane sugar / orange zests /
angostura*

WHISKEY SOUR: CLASSIC / HONEY / FIRE **39,00**

[kwaśny] [sour]
Gentleman Jack / Honey / Fire / sok z cytryny /
syrop cukrowy / angostura / białko
*Gentleman Jack / Honey / Fire / lemon juice /
sugar syrup / angostura / egg white*

APPLE SOUR **39,00**

[słodko-kwaśny] [sweet-sour]
Jack Daniel's Apple / mięta / sok z cytryny /
syrop cukrowy / białko
*Jack Daniel's Apple / mint / lemon juice /
sugar syrup / egg white*

CAIPIRINHA **38,00**

[orzeźwiający, kwaśny] [refreshing, sour]
Leblon Cachaca / limonka / cukier trzcinowy
Leblon Cachaca / lime / cane sugar

MARTINI NEGRONI **40,00**

[wytrawny] [dry]
Bombay Sapphire / Martini Rubino / Martini Bitter

PENICYLINA **42,00**

[dymny, słodko-kwaśny] [smoked, sweet-sour]
Benriach the smoky 10 YO / miód / sok z limonki /
imbir
*Benriach the smoky 10 YO / honey / lime juice /
ginger*

LIME BASIL SMASH **39,00**

[orzeźwiający, refreshing]
Fords Gin / sok z cytryny / kordiał limonkowy / bazylia
Fords Gin / lemon juice / lime cordial / basil

TOP GUN **36,00**

[wytrawny, słodki / dry, sweet]
Botucal Mantuano / syrop waniliowy /
domowy bitter kawowy / czekolada
*Botucal Mantuano / vanilla syrup /
homemade coffee bitter / chocolate*

LONG

PINKIE **38,00**

[słodko-kwaśny] [sweet-sour]
Bombay Sapphire infuzowany herbatą sencha
sakura / sok z cytryny / syrop poziomkowy /
woda gazowana
*Bombay Sapphire infused with sencha sakura tea /
lemon juice / wild strawberry syrup / soda*

LONG ISLAND ICED TEA **45,00**

[mocny] [strong]
Ostoya Vodka / Bacardi Carta Blanca /
Bombay Sapphire / El Jimador Blanco / Triple sec /
Pepsi

CARIBBEAN PUNCH **41,00**

[egzotyczny, kwaśny] [exotic, sour]
Dewar's 8 Caribbean Smooth / puree marakuja /
syrop cukrowy / angostura orange bitter / Tonic
*Dewar's 8 Caribbean Smooth / passion fruit puree /
sugar syrup / angostura orange bitter / Tonic*

BLOODY MARY **39,00**

[wytrawny, ostry] [dry, spice]
Ostoya Vodka infuzowana habanero i chrzanem /
sok pomidorowy / sok z cytryny / przyprawy
*Ostoya Vodka infused with habanero and
horseradish / tomato juice / lemon juice / spices*

BACARDI MOJITO **39,00**

[orzeźwiający] [refreshing]
Bacardi Carta Blanca / limonka / mięta /
cukier trzcinowy / woda gazowana
*Bacardi Carta Blanca / lime / mint / cane sugar /
soda*

MOJITO OWOCOWE **41,00**

*[orzeźwiający, słodko-kwaśny] [refreshing,
sweet-sour]*
puree truskawkowe lub marakuja /
Bacardi Carta Blanca / limonka / mięta /
cukier trzcinowy / woda gazowana
FRUIT MOJITO
*strawberry or passion fruit puree / Bacardi Carta
Blanca / lime / mint / cane sugar / soda*

SPYSEX **40,00**

[pikantny, orzeźwiający] [spicy, refreshing]
Bacardi Caribbean Spiced / Jack Daniel's Apple /
Thomas Henry Spicy Ginger / limonka
*Bacardi Caribbean Spiced / Jack Daniel's Apple /
Thomas Henry Spicy Ginger / lime*

LONG

RED PATRON PALOMA **45,00**

[pikantny, orzeźwiający] [spicy, refreshing]
Patron Silver / sok z limonki / syrop cukrowy / chilli /
soda grejpfrutowa
Patron Silver / lime juice / sugar syrup / chilli /
grapefruit soda

BACARDI CUBA LIBRE **35,00**

[słodko-kwaśny] [sweet-sour]
Bacardi Anejo Quatro / limonka / Pepsi
Bacardi Anejo Quatro / lime / Pepsi

BOMBAY TONIC **35,00**

[wytrawny] [dry]
Bombay Sapphire / limonka / Tonik
Bombay Sapphire / lime / Tonic

KOKTAJL / COCKTAILS

MARGARITA **38,00**

[kwaśny] [sour]
El Jimador Blanco / Triple sec / sok z limonki
El Jimador Blanco / Triple sec / lime juice

ZMROŻONA TRUSKAWKOWA MARGARITA **45,00**

[słodko-kwaśny] [sweet-sour]
El Jimador Blanco / Triple Sec / truskawki / sok z cytryny
FROZEN STRAWBERRY MARGARITA
El Jimador Blanco / Triple Sec / strawberries /
lemon juice

PORNSTAR MARTINI **44,00**

[słodko-kwaśny] [sweet-sour]
Ostoya Vodka (infuzowana wanilią) / sok z limonki /
puree marakuja / syrop cukrowy / Martini Prosecco
Ostoya Vodka (infused with vanilla) / lime juice /
passion fruit puree / sugar syrup / Martini Prosecco

THE OLD CUBAN **41,00**

[orzeźwiający] [refreshing]
Bacardi Reserva Ocho / syrop cukrowy / sok z limonki /
mięta / angostura / Martini Prosecco
Bacardi Reserva Ocho / sugar syrup / lime juice / mint /
angostura / Martini Prosecco

NOVA ESPRESSO MARTINI **42,00**

[deserowy] [dessert]
Ostoya Vodka (infuzowana wanilią) / Kahlua /
Bailey's / espresso
Ostoya Vodka (infused with vanilla) / Kahlua /
Bailey's / espresso

DAIQUIRI **43,00**

[kwaśny] [sour]
Banks 5 / sok z limonki / syrop cukrowy
Banks 5 / lime juice / sugar syrup

TRIPLE TEA **36,00**

[słodki, orzeźwiający] [sweet, refreshing]
Jack Daniel's Triple Mash / likier bergamotka /
herbata jaśminowa / sok z cytryny
Jack Daniel's Triple Mash / bergamot liqueur /
jasmine tea / lemon juice

GREY GOOSE LE FIZZ **44,00**

[orzeźwiający] [refreshing]
Grey Goose / St. Germain / sok z limonki /
woda gazowana
Grey Goose / St. Germain / lime juice / soda

ST. GERMAIN HUGO **45,00**

[orzeźwiający] [refreshing]
St. Germain / Martini Prosecco / limonka / mięta /
woda gazowana
St. Germain / Martini Prosecco / lime / mint / soda

BOMBAY GIMLET **41,00**

[orzeźwiający] [refreshing]
Bombay Premier Cru / sok z limonki / syrop cukrowy
Bombay Premier Cru / lime juice / sugar syrup

LILY **36,00**

[słodki, wytrawny] [sweet, dry]
Ostoya infuzowana limonką / Lillet Rose /
syrop hibiskusowy / maraska
Ostoya Vodka infused with lime / Lillet Rose /
hibiscus syrup / maraschino cherry

MARTINI FIERO SPRITZ **39,00**

[orzeźwiający] [refreshing]
Martini Fiero / Martini Asti / grejpfrut
Martini Fiero / Martini Asti / grapefruit

MARTINI FIERO & TONIC **35,00**

[orzeźwiający] [refreshing]
Martini Fiero / Tonic / pomarańcza
Martini Fiero / Tonic / orange

ALKOHOLE / LIQUORS

WÓDKA 40 ML

VODKA 4 CL

OSTOYA VODKA	23,00
OSTOYA BLACK VODKA	25,00
ABSOLUT BLUE	22,00
ABSOLUT SMAKOWY	22,00
<i>PEARS, LIME, WILD BERRY</i>	
ABSOLUT ELYX	28,00
DOMOWA WÓDKA	22,00
<i>Homemade vodka</i>	
ŻUBRÓWKA	22,00
<i>Bison Grass Vodka</i>	
CACHAÇA LEBLON	31,00

WÓDKA SUPER PREMIUM 40 ML

SUPER PREMIUM VODKA 4 CL

GREY GOOSE	34,00
-------------------	--------------

GIN 40 ML

GIN 4 CL

BOMBAY SAPPHIRE	26,00
BOMBAY SUNSET	28,00
BOMBAY PREMIER CRU	39,00
FORDS LONDON DRY GIN	34,00
GIN MARE	43,00
BEEFEATER PINK	28,00
MONKEY 47 SLOE GIN	44,00
MONKEY 47 DRY GIN	42,00

KONIAKI 40 ML

COGNAC 4 CL

MARTELL VS	37,00
MARTELL VSOP	51,00

RUM 40 ML

RUM 4 CL

BACARDI CARTA BLANCA	25,00
BACARDI CARTA ORO	25,00
BACARDI CARTA NEGRA	25,00
BACARDI CARIBBEAN SPICED	26,00
BACARDI ANEJO CUATRO	27,00
BACARDI RESERVA OCHO	31,00
BACARDI GRAN RESERVA DIAZ	36,00
BANKS 5 ISLAND	37,00
SANTA TERESA 1796 Solera	42,00
BUMBU	34,00
BUMBU XO	36,00
BOTUCAL MANTUANO	28,00
BOTUCAL RESERVA EXCLUSIVA	32,00

TEQUILA 40 ML

TEQUILA 4CL

EL JIMADOR BLANCO	25,00
EL JIMADOR REPOSADO	26,00
HERRADURA PLATA	38,00
HERRADURA REPOSADO	40,00
HERRADURA AÑEJO	43,00
PATRON SILVER	47,00
PATRON REPOSADO	47,00
PATRON ANEJO	49,00
PATRON XO CAFE	42,00

ALKOHOLE / LIQUORS

WHISKY & BOURBON 40 ML

WHISKY & BOURBON 4CL

JACK DANIEL'S	28,00
JACK DANIEL'S TENNESSEE HONEY	28,00
JACK DANIEL'S TENNESSEE FIRE	28,00
JACK DANIEL'S TENNESSEE APPLE	28,00
JACK DANIEL'S GENTLEMAN JACK	33,00
JACK DANIEL'S TRIPLE MASH	37,00
JACK DANIEL'S BONDED	35,00
JACK DANIEL'S BONDED RYE	35,00
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	41,00
WOODFORD RESERVE	39,00
WOODFORD DOUBLE OAKED	44,00
WOODFORD RESERVE KENTUCKY STRAIGHT RYE	44,00
ANGEL'S ENVY	57,00
DEWAR'S 8 YO CARIBBEAN SMOOTH	28,00
DEWAR'S 12 YO	31,00
DEWAR'S 15 YO	37,00
CHIVAS REGAL 12 YO	31,00
CHIVAS REGAL 18 YO	56,00
JAMESON	26,00
JAMESON BLACK BARREL	30,00
TELLING SMALL BATCH	35,00
TELLING SINGLE GRAIN	39,00
TEELING SINGLE MALT	41,00

SINGLE MALT WHISKY 40 ML

SINGLE MALT WHISKY 4 CL

ABERFELDY 12YO	38,00
ABERFELDY 16 YO	52,00
AULTMORE 12 YO	39,00
CRAIGELLACHIE 13 YO	39,00
ROYAL BRACKLA 12 YO	49,00
BENRIACH THE 10 YO	36,00
BENRIACH THE SMOKY 10 YO	38,00
BENRIACH THE 12 YO	41,00
GLENDRONACH 12 YO	38,00
GLENDRONACH 15 YO	57,00
GLENGLOSSAUGH SANDEND	55,00
GLENGLOSSAUGH 12 YO	42,00
GLENGLOSSAUGH PORTSOY	45,00

WERMUTY 100 ML

VERMOUTHS 10 CL

MARTINI FIERO	25,00
MARTINI BIANCO	25,00
MARTINI ROSSO	25,00
MARTINI EXTRA DRY	25,00
MARTINI AMBRATO 40 ml	27,00
MARTINI RUBINO 40 ml	27,00
MARTINI BITTER 40 ml	27,00
LILLET BLANC 40 ml	24,00
LILLET ROSE 40 ml	24,00

JACK DANIEL'S
TRIPLE MASH
BLENDED STRAIGHT WHISKEY

WOODFORD RESERVE
BOURBON WHISKEY

MARTINI



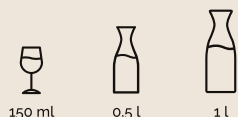
BACARDÍ



OSTOYA
VODKA

WINA / WINES

DOMOWE HOUSE



BIAŁE / WHITE
CZERWONE / RED

150 ml 27,00
0,5 l 70,00
1 l 125,00

WINA BIAŁE WHITE WINES



**ROBERT VIC PREIGNES TRADITION
VIOGNIER IGP**

Langwedocja – Francja / France

150 ml 31,00
750 ml 145,00

RIFF PINOT GRIGIO IGT
Alto Adige - Włochy / Italy

33,00 155,00

**THE WINE PEOPLE RUPE SECCA
GRILLO DOC**
Sycylia – Włochy / Italy

31,00 145,00

**MOSELLAND MOSEL RIESLING
KABINETT**
Moleza - Niemcy / Germany

30,00 135,00

GUIGAS VINHO VERDE WHITE
Minho – Portugalia / Portugal

30,00 135,00

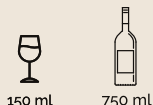
**VICENTE GANDIA HANDS SAUVIGNON
BLANC-VIURA**
Valencia – Hiszpania / Spain

30,00 135,00

WAKEFIELD JARAMAN CHARDONNAY
Clare Valley – Australia

49,00 230,00

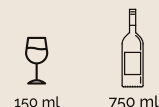
WINO POMARAŃCZOWE ORANGE WINE



FATTORIA DI VAIRA VINCENZO
Molise – Włochy / Italy

150 ml 39,00
750 ml 210,00

WINO RÓŻOWE ROSE WINE



**LEGADO MUNOZ TEMPRANILLO
ROSADO**

La Mancha - Hiszpania / Spain

150 ml 30,00
750 ml 145,00

WINA CZERWONE RED WINES



LUCCARELLI PRIMITIVO PUGLIA IGP
Puglia - Włochy / Italy

150 ml 30,00
750 ml 150,00

**THE WINE PEOPLE RUPE SECCA NERO
D'AVOLA DOC**
Sycylia – Włochy / Italy

31,00 155,00

WAKEFIELD ESTATE SHIRAZ
Clare Valley – Australia

49,00 240,00

ELSA BIANCHI MALBEC
Mendoza – Argentyna

29,00 155,00

**8 LEGENDS LEYENDA DE CABALLERO
MERLOT**
La Mancha – Hiszpania / Spain

36,00 180,00

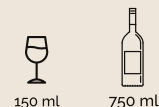
**LONG BARN RESERVE CABERNET
SAUVIGNON**
Kalifornia Napa Valley – USA

39,00 195,00

LONG BARN ZINFANDEL
Kalifornia Napa Valley – USA

36,00 180,00

WINO DESEROWE DESSERT WINE



ARALDICA MOSCATO D'ASTI DOCG
Piemont – Włochy / Italy

150 ml 36,00
750 ml 170,00

WINA / WINES

WINA MUSUJĄCE SPARKLING WINES

MARTINI PROSECCO
Włochy / Italy

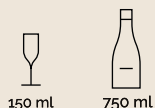
MARTINI ASTI
Włochy / Italy

MARTINI ROSE
Włochy / Italy

MARTINI BRUT
Włochy / Italy

PROSECCO BELSTAR SPUMANTE DOC
Włochy / Italy

DIGNITAT CAVA SPUMANTE DC
Penedes – Hiszpania



150 ml 750 ml
32,00 150,00

32,00 150,00

150,00

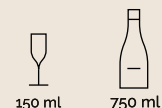
150,00

170,00

33,00 155,00

WINO BEZALKOHOLOWE NON-ALCOHOLIC WINE

VINA'0° CLASSIC SPARKLING
(bio-organic)



150 ml 750 ml
35,00 170,00

SZAMPAN CHAMPAGNE

G.H. MUMM GRAND CORDON
Francja / France

G.H. MUMM ICE XTRA
Francja / France

PERRIER JOUËT GRAND BRUT
Francja / France

**BOLLINGER SPECIAL CUVÉE
CHAMPAGNE**
Francja / France



750 ml

490,00

550,00

650,00

690,00

CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829

CHAMPAGNE
PERRIER JOUËT

G.H. MUMM
CHAMPAGNE



Resto & Bar