

PRZYSTAWKI STARTERS VORPEISEN

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ Z ŻÓŁTKIEM, PIKLAMI I MAJONEZEM CHILLI I CHRUPIĄCĄ GRZANKĄ **68.00 PLN**
100g/80g
BEEF TENDERLOIN TARTARE WITH EGG YOLK, PICKLES, CHILI MAYONNAISE, AND TOAST/ RINDERFILET-TATAR MIT EIGELB, ESSIGGURKEN, CHILI-MAYONNAISE UND TOAST
1A,3,9

KREWETKI TYGRYSIE NA SAŁATCE WAKAME Z SOSEM MAŚLANO-CYTRYNOWYM **65.00 PLN**
6szt./100g/60ml
TIGER PRAWNS ON WAKAME SALAD WITH A BUTTER-LEMON SAUCE/ TIGERGARNELNEN AUF WAKAME-SALAT MIT BUTTER-ZITRONEN-SAUCE
2,7,11

KREMOWY HUMMUS PODANY Z PRAŻONĄ CIECIORKĄ, KONFITOWANYM CZOSNKIEM, OLIWĄ CHILLI I CHIPSEM Z JARMUŻU ORAZ GRZANKAMI **39.00 PLN**
250g
CREAMY HUMMUS SERVED WITH ROASTED CHICKPEAS, CONFIT GARLIC, CHILLI OIL, KALE CRISPS AND TOAST / CREMIGER HUMMUS SERVIERT MIT GERÖSTETEN KICHERERBSEN, CONFIT-KNOBLAUCH, CHILI-OLIVENÖL, GRÜNKOHLCHIPS UND TOAST
1A, 11

ZUPY SOUP SUPPEN

KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z CHIPSEM Z BOCZKU I OLIWĄ TYMIANKOWĄ **36.00 PLN**
300ml
CREAM OF WHITE VEGETABLE SOUP WITH BACON CHIPS AND THYME OLIVE OIL /CREMESUPPE AUS WEISSEM GEMÜSE MIT KPECK CHIPS UND THYMIANÖL
7,8

MINISTRONE TOSCANA Z WARZYWAMI SEZONOWYMI I PIECZONYMI POMIDORAMI ORAZ ZIOŁOWĄ OLIWĄ
MINISTRONE TOSCANA WITH SEASONAL VEGETABLES, ROASTED TOMATOES, AND HERB-INFUSED OLIVE OIL / TOSKANISCHE MINISTRONE MIT GEMÜSE DER SAISON UND GEBACKENEN TOMATEN SOWIE KRÄUTERÖL
1A,8

AROMATYCZNY BULION ORIENTALNY Z WOŁOWINĄ, WARZYWAMI I MAKARONEM NOODLE
AROMATIC ASIAN BROTH WITH BEEF, VEGETABLES, AND NOODLES/ AROMATISCHE ORIENTALISCHE BRÜHE MIT RINDFLEISCH, GEMÜSE UND NOODLES
1A,6,8

SAŁATKI SALADS SALATE

SAŁATKA Z FETA, GROSZKIEM CUKROWYM, ŚWIEŻYMI WARZYWAMI, SZPINAKIEM ORAZ OLIWĄ MIĘTOWĄ **45.00 PLN**
350g
SALAD WITH FETA CHEESE, SNAP PEAS, FRESH VEGETABLES, SPINACH, AND MINT OLIVE OIL/ SALAT MIT FETA, ZUCKERERBSEN, FRISCHEM GEMÜSE, SPINAT UND MINZÖL
7

SAŁATKA Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM, POMIDORAMI, PAPRYKĄ, PIKLOWANYM OGÓRKIEM ORAZ DIPEM JOGURTOWO-ZIOŁOWYM **48.00 PLN**
350g
SALAD WITH GRILLED CHICKEN, TOMATOES, PEPPERS, PICKLED CUCUMBER, AND YOGURT-HERB DIP/ SALAT MIT GEGRILLTEM HÄHNCHEN, TOMATEN, PAPRIKA, EINGELEGTEN GURKEN UND JOGURT-KRÄUTER-DIP
7

SAŁATKA Z KREWETKAMI, AWOKADO, SAŁATĄ RZYMSKĄ, POMIDORKAMI KOKTAJLOWYMI, CZERWONĄ CEBULĄ I DRESSINGIEM KOLENDROWO-IMBIROWYM **59.00 PLN**
350g
SALAD WITH SHRIMPS, AVOCADO, ROMAINE LETTUCE, CHERRY TOMATOES, RED ONION, AND A CILANTRO GINGER DRESSING / SALAT MIT GARNELNEN, AVOCADO, RÖMERSALAT, KIRSCHTOMATEN, ROTEN ZWIEBELN UND KORIANDER-INGWER-DRESSING
2

ALERGENY ALLERGENS ALLERGENE

1 – GLUTEN: 1A – PSZENNY, 1B – ŻYTNI, 1C – JĘCZMIENNY, 1D – OWSIANY, 1E – ORKISZOWY, 1F – KAMUT; 2 – SKORUPIAKI, 3 – JAJA, 4 – RYBY, 5 – ORZECHY, 6 – SOJA, 7 – MLEKO, 8 – SELER, 9 – GORCZYCA, 10 – ORZESZKI ZIEMNE, 11 – SEZAM, 12 – DWUTLENEK SIARKI, 13 – ŁUBIN, 14 – MIĘCZAKI

1 – GLUTEN: 1A – WHEAT, 1B – RYE, 1C – BARLEY, 1D – OAT, 1E – SPELT, 1F – KAMUT; 2 – CRUSTACEANS, 3 – EGGS, 4 – FISH, 5 – NUTS, 6 – SOY, 7 – MILK, 8 – CELERY, 9 – MUSTARD, 10 – PEANUTS, 11 – SESAME, 12 – SULFUR DIOXIDE, 13 – LUPIN, 14 – MOLLUSCS

1 – GLUTEN: 1A – WEIZEN, 1B – ROGGEN, 1C – GERSTE, 1D – HAFER, 1E – DINKEL, 1F – KAMUT; 2 – KREBSTIERE, 3 – EIER, 4 – FISCH, 5 – NÜSSE, 6 – SOJA, 7 – MILCH, 8 – SELLERIE, 9 – SENF, 10 – ERDNÜSSE, 11 – SESAM, 12 – SCHWEFELDIOXID, 13 – LUPINEN, 14 – WEICHTIERE

 GLUTEN FREE

 VEGE

Menu

DANIA GŁÓWNE MAIN DISHES HAUPTGERICHT

PIERŚ Z KURCZAKA FASZEROWANA BROKUŁAMI, SOSEM LAZUROWYM ORAZ PUREE ZIEMNIACZANYM I KARMELIZOWANĄ MARCHEWKĄ **65.00 PLN**
200g/80ml160g/120g
JCHICKEN BREAST STUFFED WITH BROCCOLI, SERVED WITH BLUE SAUCE, MASHED POTATOES, AND CARAMELIZED CARROTS/HÄHNCHENBRUST GEFÜLLT MIT BROKKOLI, MIT BLAUER SAUCE, KARTOFFELPÜREE UND KAREMELLISIERTEN KAROTTEN
7

GOŁONKA WIEPRZOWA Z KOŚCIĄ PODANA Z MŁODĄ KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ, MUSZTARDĄ, CHRZANEM I BUŁECZKAMI **63.00 PLN**
450g/150g/50g
PORK KNUCKLE SERVED WITH BRAISED YOUNG CABBAGE, MUSTARD, HORSERADISH AND BREAD ROLLS/SCHWEINSHAXE SERVIERT MIT GESCHMORTEM JUNGKOHLE, SENF, MEERRETTICH UND BRÖTCHEN
1A,9,12

MEDALIONY Z POŁĘDWICZKI WIEPRZOWEJ NA SZPINAKU Z SOSEM ZIOŁOWYM ORAZ KASZĄ PĘCZAK Z BOCZNIAKAMI **73.00 PLN**
200g/80g/80ml/160g
PORK TENDERLOIN MEDALLIONS ON SPINACH WITH HERB SAUCE, SERVED WITH PEARL BARLEY AND OYSTER MUSHROOMS/SCHWEINEFILETMEDAILLONS AUF SPINAT MIT KRÄUTERSAUCE UND PERLGRAUPEN MIT AUSTERNPILZEN
1C,7

PIECZONY STEK Z KALAFIORA Z SOSEM POMIDOROWYM, PUREE ZIEMNIACZANYM I GRILLOWANYMI WARZYWAMI **49.00 PLN**
250g/80ml/160g/120g
ROASTED CAULIFLOWER STEAK WITH TOMATO SAUCE, MASHED POTATOES, AND GRILLED VEGETABLES / GEBACKENES BLUMENKOHLESTEAK MIT TOMATENSAUCE, KARTOFFELPÜREE UND GEGRILLTEM GEMÜSE
7

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ Z PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI Z ZIOŁAMI, MIXEM SAŁAT I DIPEM CZOSNKOWYM **139.00 PLN**
200g/160g/100g/60ml
BEEF TENDERLOIN STEAK WITH ROASTED HERB POTATOES, LETTUCE AND GARLIC DIP / RINDERFILETSTEAK MIT GEBACKENEN KRÄUTERKARTOFFELN, SALAT UND KNOBLAUCHDIP
7

KONFITOWANA NOGA Z KACZKI Z MODRĄ KAPUSTĄ, SOSEM PORTO I BUŁECZKAMI NA PARZE **78.00 PLN**
200g/130g/80ml/3szt
CONFIT DUCK LEG WITH RED CABBAGE, PORT SAUCE, AND STEAMED BUNS / ENTENKEULE CONFIT MIT ROTKOHLE, PORTWEINSAUCE UND GEDÄMPFTEN BRÖTCHEN
1A,12

CHRUPIĄCY SCHAB Z KOŚCIĄ PODANY Z PUREE Z ZIELONEGO GROSZKU I SAŁATAMI Z WARZYWAMI **62.00 PLN**
220g/180g/120g
CRISPY BONE-IN PORK LOIN SERVED WITH GREEN PEA PURÉE AND SALAD WITH VEGETABLES / KNUSPRIGER SCHWEINERÜCKEN MIT KNOCHEN, SERVIERT MIT ERBSENPÜREE UND SALAT MIT GEMÜSE
1A,3,7

ŻEBERKA WIEPRZOWE BBQ Z FRYTKAMI STEKOWYMI ORAZ SURÓWKĄ COLESŁAW Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ **79.00 PLN**
400g/120g/120g
BBQ PORK RIBS WITH STEAK FRIES AND NAPA CABBAGE SALAD/ BBQ-SCHWEINERIPPCHEN MIT STEAK-POMMES UND CHINAKOHL-SALAT
3,6,9

BURGER WOŁOWY Z BEKONEM, KONFITURĄ Z CZERWONEJ CEBULI, SOSEM CHEDDAR I BBQ ORAZ FRYTKAMI STEKOWYMI **55.00 PLN**
200g/160g/60g/120g
BEEF BURGER WITH BACON, RED ONION CHUTNEY, CHEDDAR AND BBQ SAUCE, AND STEAK FRIES / RINDFLEISCHBURGER MIT SPECK, ROTER ZWIEBELKONFITÜRE, CHEDDAR- UND BBQ-SAUCE, STEAK-POMMES
1A,3,9,11

DODATKI SIDES ZUBEHÖR

MIX SAŁAT Z WARZYWAMI/MIZERIA 100g ^{9/7} **17.00 / 15.00 PLN**
MIXED SALAD WITH VEGETABLES/MISCHUNG AUS SALATEN UND GEMÜSE/ POLISH CUCUMBER SALAD/POLNISCHER GURKENSALAT
FRYTKI STEKOWE 120g
STEAK FRIES/ STEAK-POMMES
ZIEMNIAKI GOTOWANE 120g
BOILED POTATOES /GEKOCHTE KARTOFFELN
KECZUP / MAJONEZ / MUSZTARDA
KETCHUP / MAYONNAISE / MUSTARD

PIEROGI I MAKARONY

SMAŻONE PIEROGI RUSKIE Z OKRASĄ I ŚMIETANĄ **42.00 PLN**
6szt/350g
FRIED DUMPLINGS WITH POTATO AND COTTAGE CHEESE STUFFING WITH BACON AND SOUR CREAM/ GEBRATENE PIROGGEN MIT KARTOFFEL-QUARK-FÜLLUNG MIT SPECK UND SAUERRAHM
1A,3,7

MAKARON RYŻOWY W SOSIE CHIŃSKIM Z KURCZAKIEM **52.00 PLN**
350g
RICE NOODLES IN CHINESE SAUCE WITH CHICKEN/ REISNUDELN IN CHINESISCHER SOSSE MIT HÄHNCHEN
11

TAGLIATELLE Z WOŁOWINĄ I WARZYWAMI (SZPARAGI, CUKINIA, GROSZEK CUKROWY) W SOSIE MAŚLANYM **64.00 PLN**
350g
TAGLIATELLE WITH BEEF AND VEGETABLES (ASPARAGUS, ZUCCHINI, SNAP PEAS) IN A BUTTER SAUCE / TAGLIATELLE MIT RINDFLEISCH UND GEMÜSE (SPARGEL, ZUCCHINI, ZUCKERERBSEN) IN BUTTERSAUCE
1A,7,14

DANIA RYBNE FISH DISHES FISCHGERICHTE

ŁOSOŚ PIECZONY NA SZPARAGACH Z SOSEM HOLENDERSKIM I ZIEMNIAKAMI SMAŻONYMI NA MAŚLE **79.00 PLN**
180g/100g/80ml/140g
BAKED SALMON ON ASPARAGUS WITH HOLLANDAISE SAUCE AND BUTTER-FRIED POTATOES/ GEBACKENER LACHS AUF SPARGEL MIT HOLLANDAISE-SAUCE UND IN BUTTER GEBRATENEN KARTOFFELN
3,4,7

SANDACZ SAUTE Z SOSEM BEURRE BLANC (MAŚLANO-CYTRYNOWY), FRYTKAMI STEKOWYMI, SURÓWKĄ COLESŁAW Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ **73.00 PLN**
200g/80ml/120g/120g
SAUTÉED ZANDER WITH BEURRE BLANC SAUCE (BUTTER AND LEMON), STEAK FRIES, AND NAPA CABBAGE SALAD/ SAUTIERTER ZANDER MIT BEURRE-BLANC-SAUCE (BUTTER-ZITRONEN), STEAK-POMMES UND CHINAKOHL-SALAT
3,4,7,9

DESERY DESSERT NACHSPEISEN

LEKKI MUS Z BIAŁEJ CZEKOLADY Z MALINAMI I CHRUPIĄCĄ KRUSZONKĄ MIGDAŁOWĄ **34.00 PLN**
120g/50g/50g
A DELICATE WHITE CHOCOLATE MOÛSSE WITH RASPBERRIES AND A CRUNCHY ALMOND CRUMBLE/ LEICHTE MOUSSE AUS WEISSER SCHOKOLADE MIT HIMBEEREN UND KNUSPRIGEM MANDELSTREUSEL
1a,5,7

PUCHAR LODOWY Z BITĄ ŚMIETANĄ I ŚWIEŻYMI OWOCAMI **32.00 PLN**
100g/50g/7
ICE CREAM SUNDAE WITH WHIPPED CREAM AND FRESH FRUIT /EISBECHER MIT SCHLAGSAHNE UND FRISCHEN FRÜCHTEN
7

MENU DLA DZIECI KIDS MENU KINDERMENÜ

CHRUPIĄCE NUGGETSY Z KURCZAKA Z FRYTKAMI I MIZERIĄ **37.00 PLN**
120g/80g/60g
CRISPY CHICKEN NUGGETS SERVED WITH STEAK FRIES AND POLISH CUCUMBER SALAD/ KNUSPRIGE HÄHNCHEN-NUGGETS SERVIERT MIT STEAK-POMMES UND POLNISCHER GURKENSALAT
1A,3,7

SPAGHETTI BOLOGNESE Z PARMEZANEM **35.00 PLN**
250g
SPAGHETTI BOLOGNESE WITH PARMESAN / SPAGHETTI BOLOGNESE MIT PARMESAN
1A,7,8



GODZINY OTWARCIA:
ŚNIADANIA
PON-PT 6:30 – 10:00
SOB-ND 7:00 – 11:00

A'LA CARTE
PON-ND 14:00 – 22:00

ROOM SERVICE – 20 PLN
5:00-23:00

NUMERY WEWNĘTRZNE:
RESTAURACJA 401
RECEPCJA 400

ÖFFNUNGSZEITEN:
FRÜHSTÜCK
MO-FR 6:30 – 10:00
SA-SO 7:00 – 11:00

A'LA CARTE
MO-SO 14:00 – 22:00

ROOM SERVICE – 20 PLN
5:00-23:00

INTERNE NUMMERN
RESTAURANT 401
REZEPTION 400

OPENING HOURS:
BREAKFAST
MON-FRI 6:30 – 10:00 AM
SAT-SUN 7:00 – 11:00 AM

A'LA CARTE
MON-SUN 2:00 PM – 10:00 PM

ROOM SERVICE – 20 PLN
5:00 AM – 11:00 PM

INTERCALL
RESTAURANT 401
RECEPTION 400



COLD DRINKS KALTE GETRÄNKE

| | |
|--|---------------------|
| PEPSI ZERO / PEPSI / MIRINDA / 7UP / SCHWEPES TONIC | 10 PLN 200ml |
| LIPTON ICE TEA BRZOSKWINIOWA LUB CYTRYNOWA / PEACH OR LEMON/PFIRISCH ODER ZITRONE | 10 PLN 200ml |
| WODA NIEGAZOWANA / GAZOWANA STILL WATER / SPARKLING WATER / SPRUDEL ODER STILLES WASSER | 9 PLN 300ml |
| PEPSI / MIRINDA / 7UP | 25 PLN 850ml |
| LEMONIADA CYTRYNOWA / POMARAŃCZOWA LEMONADE / ORANGE LEMONADE / LIMONADE ZITRONE/ORANGE | 25 PLN 450ml |

SOKI JUICES SÄFTE

| | |
|--|----------------------|
| SOK POMARAŃCZOWY / CZARNA PORZECZKA / JABŁKOWY ORANGE JUICE / BLACK CURRANT JUICE / APPLE JUICE / ORANGENSAFT / JOHANNISBEERESAFT / APFELSAFT | 10 PLN 200ml |
| SOK ŚWIEŻO WYCISKANY : POMARAŃCZOWY / GREJPFROTOWY FRESHLY SQUEEZED JUICE: ORANGE / GRAPEFRUIT / FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT / GRAPEFRUIT | 25 PLN 250 ml |
| SOK POMARAŃCZOWY / JABŁKOWY ORANGE JUICE / APPLE JUICE / ORANGENSAFT / APFELSAFT | 25 PLN 1L |

NAPOJE GORAĆE HOT DRINKS HEISSE GETRÄNKE

| | |
|--|---------------|
| KAWA AMERICANO AMERICANO COFFE /AMERICANA-KAFFEE | 14 PLN |
| KAWA CAPPUCCINO CAPPUCCINO | 16 PLN |
| KAWA ESPRESSO ESPRESSO | 10 PLN |
| KAWA ESPRESSO DOPPIO ESPRESSO DOPPIO | 15 PLN |
| KAWA LATTE CAFFÉ LATTE | 18 PLN |
| KAWA MROŻONA ICED COFFEE / EISKAFFEE | 18 PLN |
| HEBATA TEA/TEE | 15 PLN |
| HEBATA SMAKOWA FRUIT TEA / FRÜCHTETEE | 15 PLN |

ALKOHOLE WYSOKOPROCENTOWE

| | |
|--------------------------------|---|
| WÓDKA VODKA | |
| CZARNA OLCHA: -ZIEMNIAK/40% | 15 PLN 40ml 150 PLN 500ml |
| -ŻYTO/40% | 15 PLN 40ml 150 PLN 500ml |
| FINLANDIA/40% | 15 PLN 40ml 150 PLN 500ml |
| WYBOROWA BIAŁA/40% | 12 PLN 40ml 120 PLN 500ml |
| ŻOŁĄDKOWA GORZKA/34% | 12 PLN 40ml 120 PLN 500ml |
| ŻUBRÓWKA BISON GRASS/37,5% | 12 PLN 40ml |

| | | | |
|------------------------|--------------------|--|---------------------|
| WHISKY | | KONIAK COGNAC | |
| GLENLIVET 12YO /40% | 30 PLN 40ml | MARTELL VS /40% | 30 PLN 40ml |
| CHIVAS REGAL /40% | 25 PLN 40ml | METAXA 5* /40% | 20 PLN 40ml |
| JAMESON /40% | 20 PLN 40ml | | |
| JACK DANIEL'S /40% | 20 PLN 40ml | APERITIF I LIKIERY APERITIF AND LIQUEURS | |
| GRANT'S /40% | 16 PLN 40ml | MALIBU /18% | 16 PLN 40ml |
| BALLANTINES /40 % | 16 PLN 40ml | MARTINI BIANCO /14,4% | 20 PLN 100ml |
| TEQUILA | | MARTINI ROSSO /14,4% | 20 PLN 100ml |
| JOSE CUERVO SILVER/38% | 22 PLN 40ml | CAMPARI /25% | 18 PLN 40ml |
| JOSE CUERVO GOLD/38% | 22 PLN 40ml | BAILEYS /17% | 16 PLN 40ml |

| | |
|-----------------------|--------------------|
| GIN | |
| SEAGRAMS /38% | 16 PLN 40ml |
| BEEFEATER LONDON /40% | 18 PLN 40ml |

| | |
|-------------------|--------------------|
| RUM | |
| HAVANA 3YO /37,5% | 18 PLN 40ml |

PIWA BEER BIER

| | |
|--|---------------------|
| PIWA SZCZECIŃSKIE DRAFT BEER FASSBIER | |
| PIWO VULCAN PILS /0,5L / 4,50% BEER VULCAN PILS / BIER VULCAN PILS | 15 PLN 500ml |

| | |
|---|---------------------|
| SZCZECIŃSKIE PIWA RZEMIEŚLNICZE SZCZECIN CRAFT BEER /STETTINER CRAFT-BIER | 17 PLN 500ml |
|---|---------------------|

| | |
|---|---------------------|
| SZCZECIŃSKIE PIWA RZEMIEŚLNICZE BEZALKOHOLOWE SZCZECIN NON-ALCOHOLIC CRAFT BEER /STETTINER ALKOHOLFREI CRAFT-BIER / | 17 PLN 500ml |
|---|---------------------|

| | | |
|-----------------------------------|---------------------|---------------------|
| PIWA BECZKOWE DRAFT BEER FASSBIER | | |
| KOZEL LEZAK / 4,6% | 12 PLN 300ml | 17 PLN 500ml |
| TYSKIE GRONIE/ 5,2% | 12 PLN 300ml | 16 PLN 500ml |

| | |
|---|---------------------|
| PIWA BUTELKOWE BOTTLED BEER BIER IN DER FLASCHE | |
| PERONI NASTRO AZZURRO | 12 PLN 330ml |
| PILSNER URQUELL | 18 PLN 500ml |
| KSIĄŻĘCE ŻŁOTE PSZENICZNE | 18 PLN 500ml |
| KSIĄŻĘCE WIEDEŃSKI LAGER | 18 PLN 500ml |
| KOZEL CERNY | 16 PLN 500ml |
| ASAHI (POCH. JAPONIA / FROM JAPAN) | 12 PLN 330ml |

| | |
|---|---------------------|
| PIWA SMAKOWE FLAVOURED BEERS | |
| CAPITAN JACK* | 16 PLN 400ml |
| ZAPYTAJ OBSŁUGĘ O DOSTĘPNOŚĆ / ASK THE STAFF ABOUT AVAILABILITY | |

| | |
|---|---------------------|
| PIWA BEZALKOHOLOWE NON-ALCOHOLIC BEER ALKOHOLFREI BIER | |
| KOZEL 0,0 % | 16 PLN 500ml |
| PERONI NASTRO AZZURRO 0,0 % | 12 PLN 330ml |
| KSIĄŻĘCE ŻŁOTE PSZENICZNE 0,0 % | 16 PLN 500ml |
| LECH FREE* | 12 PLN 330ml |
| ZAPYTAJ OBSŁUGĘ O DOSTĘPNOŚĆ / ASK THE STAFF ABOUT AVAILABILITY | |



DRINKI DRINKS

| | |
|--|---------------|
| VULCAN Grenadina 20ml, Sok pomarańczowy, Wódka Bocian lub Wyborowa 40ml, likier Bols Blue 20ml Grenadine 20ml, Orange juice, Vodka 40ml, Bols Blue liquer 20ml Grenadine 20ml, Orangensaft, Vodka 40ml, Bols Blue Likör 20ml | 32 PLN |
|--|---------------|

| | |
|---|---------------|
| MOJITO Havana 3yo 40ml, Woda gazowana 150ml, Limonka, Cukier, Mięta Havana 3yo 40ml, Mineral sparkling water 150ml, Lime, Sugar, Fresh mint Havanna 3yo 40 ml, Mineralwasser 150 ml, Limette, Zucker, frische Minze | 32 PLN |
|---|---------------|

| | |
|--|---------------|
| TEQUILA SUNRISE Tequila silver 40ml, Sok pomarańczowy 100 ml, Grenadina 20ml Tequila silver 40ml, Orange juice 100ml, Grenadine 20ml Tequila Silver 40 ml, Orangensaft 100 ml, Grenadine 20 ml | 32 PLN |
|--|---------------|

| | |
|---|---------------|
| LONG ISLAND Wódka 20ml, gin 20ml, rum 20ml, tequila 20ml, triple sec 20ml, pepsi Vodka 20ml, gin 20ml, rum 20ml, tequila 20ml, triple sec 20ml, pepsi | 38 PLN |
|---|---------------|

| | |
|--|---------------|
| APEROL SPRITZ Aperol 40ml, Prosecco 100ml, Woda Gazowana, Pomarańcza Aperol 40ml, Prosecco 100ml, Sparkling Water, Orange Aperol 40 ml, Prosecco 100 ml, Mineralwasser, Orange | 32 PLN |
|--|---------------|

| | |
|---|---------------|
| HUGO SPRITZ Syrop z czarnego bzu 30ml, Prosecco 100ml, Woda gazowana, Mięta Elderberry syrup 30ml, Prosecco 100ml, Sparkling water, Mint Holundersirup 30 ml, Prosecco 100 ml, Mineralwasser, Minze | 28 PLN |
|---|---------------|

| | |
|---|---------------|
| VESPER MARTINI Gin 40ml, wódka 20ml, wermut wytrawny 20ml, skórka z cytryny Gin 40ml, vodka 20ml, dry vermouthe 20ml, lemon zest Gin 40ml, Wodka 20ml, trockenere Wermut 20ml, Zitronenschale | 36 PLN |
|---|---------------|

DRINKI BEZALKOHOLOWE DRINKS 0%

| | |
|---|---------------|
| MOJITO 0% 7up Limonka, Cukier, Mięta 7up, Lime, Sugar, Fresh mint 7up, Limette, Zucker, frische Minze | 28 PLN |
|---|---------------|

| | |
|---|---------------|
| HUGO SPRITZ 0% Syrop z czarnego bzu 30ml, Prosecco 0% 100ml, Woda gazowana, Mięta Elderberry syrup 30ml, Prosecco 0% 100ml, Sparkling water, Mint Holundersirup 30 ml, Prosecco 0% 100 ml, Mineralwasser, Minze | 28 PLN |
|---|---------------|

| | |
|---|---------------|
| APEROL SPRITZ 0% Aperol 0% 80ml, Prosecco 0% 100ml, Woda gazowana, Pomarańcza Aperol 0% 80ml, Prosecco 0% 100ml, Sparkling water, Orange Aperol 0% 80 ml, Prosecco 0% 100 ml, Mineralwasser, Orange | 28 PLN |
|---|---------------|

NAPOJE ENERGETYCZNE ENERGY DRINKS

| | |
|----------------|---------------|
| RED BULL 250ml | 17 PLN |
|----------------|---------------|

