



Restauracja Pałacowa

Palace Restaurant

Śniadania / Breakfast

Poniedziałek – Niedziela 7:00 - 10:00

Monday – Sunday 7:00 – 10:00

Godziny otwarcia / Opening hours:

Niedziela - Czwartek 12:00 - 22:00

Sunday – Thursday 12:00 – 22:00

Piątek – Sobota 12:00 – 23:00

Friday – Saturday 12:00 – 23:00



Przystawki Zimne / Cold Appetizers

***Duo śledzia matias, ziemniaki, konfitura cebulowa, pieczony burak, śmietana
szczypiorkowa, pumpernikiel***

*Duo herring matias, potatoes, onion jam, baked beetroot, chive cream, pumpernickel
(ryba, gluten, mleko, jajka / fish, gluten, milk, eggs)*

220 g / 45 PLN

***Tatar z sezonowanej wołowiny, marynowane opieńki, cebula szalotka, kapary, ogórek
kiszony, musztarda, żółtko, masło, chleb razowy***

*Seasoned beef tartare, marinated mushrooms, shallots, capers, pickled cucumber, mustard, egg yolk, butter,
wholemeal bread*

(mleko, gluten, jajka / milk, gluten, eggs)

250 g / 59 PLN

***Carpaccio z Japońskiej marmurkowej polędwicy Wagyu - aksamitne plastry z najlepszej
wołowej polędwicy, oliwa truflowa, płatki sera bursztyn, rukola, kapary,
oliwa truflowa, winegret***

*Carpaccio of Japanese Marbled Wagyu Tenderloin - velvety slices of prime beef tenderloin, truffle oil, amber
cheese flakes, arugula, capers, truffle oil, vinaigrette*

(mleko, gluten / milk, gluten)

120g / 120 PLN

Powyżej 6 osób doliczamy 10% za obsługę. Nie dotyczy gości hotelowych.

For more than 6 people add 10% service charge. Does not apply to hotel guests.



Czarny Kawior / Black Siberian Sturgeon Caviar

Czarny Kawior 4* z Jesiotra Syberyjskiego na lodzie - 30g, bliny, kwaśna śmietana, żółtko, białko, szczypior

Black Siberian Sturgeon Caviar 4 on ice - 30g, blinis, sour cream, egg, chives
(gluten, mleko, jajka, ryby / gluten, milk, eggs, fish)*

210 g / 260 PLN

Czarny Kawior 6* z Jesiotra Syberyjskiego na lodzie - 30g, bliny, kwaśna śmietana, żółtko, białko, szczypior

Black Siberian Sturgeon Caviar 6 on ice - 30g, blinis, sour cream, egg, chives
(gluten, mleko, jajka, ryby / gluten, milk, eggs, fish)*

210 g / 390 PLN

** Czarny Kawior 4 Gwiazdkowy ma średnicę ziarna 2,4-2,6mm*

** Czarny Kawior 6 Gwiazdkowy ma średnicę ziarna większą niż 2,7mm, pozyskiwany jest z najstarszych ryb*

** Black Siberian Sturgeon Caviar 4 Stars has grain diameter of 2,4-2,6 mm*

** Black Siberian Sturgeon Caviar 6 Stars has grain diameter bigger than 2,7 mm, obtained from oldest fish*

Powyżej 6 osób doliczamy 10% za obsługę. Nie dotyczy gości hotelowych.
For more than 6 people add 10% service charge. Does not apply to hotel guests.



Przystawki Gorące / Warm Appetizers

Smażone krewetki królewskie, sos maślany z chilli, grzanka czosnkowa, bukiet ogrodowych sałat, cytryna, pomidor koktajlowy

*Fried prawns, butter sauce with chili, garlic toast, bouquet of garden salads, lemon, cherry tomato
(gluten, mleko, siarczany, jajka / gluten, milk, sulfites, eggs)*

300 g / 79 PLN

Aromatyczny gulasz z grzybów, kładzione kluski z aromatem dyni piżmowej, grzanka z focaccii z serem gorgonzola

Aromatic mushroom goulash, batter dumplings with butternut squash flavor, crispy seal toast with gorgonzola cheese

(jajka, mleko, gluten / eggs, milk, gluten)

220 g / 45 PLN

Powyżej 6 osób doliczamy 10% za obsługę. Nie dotyczy gości hotelowych.
For more than 6 people add 10% service charge. Does not apply to hotel guests.



Sałaty / Salads

Selekcjonowane sałaty podane z grillowanym kurczakiem i ziarnami sezamu, chrupiące warzywa, dressing miodowo- musztardowy

Selected lettuces served with grilled chicken and sesame seeds, crunchy vegetables, honey and mustard dressing

(gluten, mleko, orzechy / gluten, milk, nuts)

300 g / 58 PLN

Sałatką pałacową, sałata rzymską, czerwona cebula, soczysta papryka, jajko kurze, awokado, pomidory, mix oliwek, rzodkiewką, zielony gruntowy ogórek, dressing francuski

Palace salad, romaine lettuce, red onion, fresh juicy pepper, egg, French dressing, green avocado, tomatoes, a mix of the best olives, radish, green ground cucumber

(gluten, mleko, jajka, gorczyca / gluten, milk, eggs, mustard)

300 g / 49 PLN

Sałaty ogrodowe z wegańskim serem feta, ziarna granatowca, warzywa, suszone pomidory, pieczony burak w balsamico, oliwa bazyliowa, wegańska grzanka z hummusem

Garden lettuces with vegan feta cheese, pomegranate seeds, vegetables, dried tomatoes, baked beetroot in balsamico, basil oil, vegan toast with hummus

(gluten, soja, sezam / gluten, soy, sesame)

300 g / 49 PLN

Powyżej 6 osób doliczamy 10% za obsługę. Nie dotyczy gości hotelowych.

For more than 6 people add 10% service charge. Does not apply to hotel guests.



Zupy / Soups

Esencjonalny rosół z kurczaka z ręcznie robionym makaronem domowym, jesienne warzywa

*Essential broth with chicken the aroma of dried mushrooms, home-made pasta and autumn vegetables
(jajka, mleko / eggs, milk)*

300 g / 35 PLN

Żurek staropolski na domowym zakwasie pachnący chrzanem i majerankiem, biała kiełbasa, jajko, grzyby

*Old Polish żurek, fragrant with horseradish and marjoram, white sausage, eggs, mushrooms
(jajka, mleko, gorczyca, ziarna zbóż / eggs, milk, mustard, wheat seeds)*

300 g / 38 PLN

Barszcz z opieńków i podgrzybków brunatnych, warzywa ozime, ziemniaki, śmietana tymiankowa

*Borscht with parrot mushrooms and brown bay bolete, winter vegetables, potatoes, thyme cream
(mleko, gluten / milk, gluten)*

300 g / 34 PLN

Powyżej 6 osób doliczamy 10% za obsługę. Nie dotyczy gości hotelowych.
For more than 6 people add 10% service charge. Does not apply to hotel guests.



Dania główne / Main courses

Steki z Japońskiej Wołowiny Kobe

Wołowina Wagyu, bardziej znana jako Wołowina Kobe, uznawana jest za najlepszą na świecie. Drobne niteczki tłuszczu nadają mięsu piękną marmurkową strukturę, a specyficznym warunkom hodowli mięso zawdzięcza niepowtarzalny smak i aromat, który jest szczególnie doceniany, nie tylko przez miłośników steków. Dzięki temu wołowina Wagyu uchodzi za najlepszy i jednocześnie najdroższy gatunek mięsa.

Wagyu beef, better known as Kobe Beef, is considered the best in the world. Small fat threads give the meat a beautiful marbled structure. The meat owes its unique taste and aroma, which is particularly appreciated not only by steak lovers, to specific breeding conditions. Thanks to this, Wagyu beef is considered the best and at the same time the most expensive kind of meat.

JAPANESE WAGYU RIBEYE Steak

Klasyka sama w sobie – z najwyższej klasy wołowiny 9+/A5

The classic itself - the highest quality beef 9+/A5

wg. wagi 100 g / per 100 g weight / 260 PLN
(gluten, mleko / gluten, milk)

JAPANESE WAGYU TENDERLOIN Steak waga od 200 g / (popularnie znany jako polędwica) jest najdelikatniejszym ze steków jakiego można wybrać w naszej restauracji

Weighing from 200 g / (popularly known as sirloin) is the most delicate steak you can choose in our restaurant

wg. wagi 100 g / per 100 g weight / 290 PLN
(ślad glutenu, mleko / trace of gluten, milk)

Powyżej 6 osób doliczamy 10 % za obsługę. Nie dotyczy gości hotelowych.
For more than 6 people add 10% service charge. Does not apply to hotel guests.



*Steki – USDA Prime Beef Creekstone Farms, Kansas,
Black Angus Beef – GMO free*

TENDERLOIN Steak

*delikatny stek wykrojony z najlepszej części polędwicy /
a delicate steak cut from the best portion of tenderloin*

*wg. wagi 100 g / per 100 g weight / 99 PLN
(gluten, mleko / gluten, milk)*

RIIBEYE Steak

*jeden z najbardziej marmurkowatych steków w naszej restauracji
one of the most marbled steaks in our restaurant*

*wg. wagi 100 g / per 100 g weight / 89 PLN
(gluten, mleko / gluten, milk)*

NEW YORK STEAK

- wykrajany jest z części zwanej short loin. Stek ten jest nieco twardszy od steka *TENDERLOIN* i mniej marmurkowy od steka *RIIBEYE*, ale ma więcej smaku
- it is cut from a part called short loin. This steak is slightly harder than *TENDERLOIN* steak and less marbled than *RIIBEYE* steak, but has more flavor

*wg. wagi 100 g / per 100 g weight / 85 PLN
(gluten, mleko / gluten, milk)*

Do każdego steka podajemy masło czosnkowe

*Each steak served with garlic butter
(gluten, mleko / gluten, milk)*

*Powyżej 6 osób doliczamy 10% za obsługę. Nie dotyczy gości hotelowych.
For more than 6 people add 10% service charge. Does not apply to hotel guests.*



Dodatki i sosy do steków / Additions and sauces for steak

Domowe frytki z majonezem truflowym / Homemade fries with truffle mayonnaise
(jajka, gorczyca / eggs, mustard)

200 g / 19 PLN

Pieczone ziemniaczki z masłem czosnkowym i natką pietruszki / Baked potatoes with garlic butter and parsley

200 g / 19 PLN

Grillowane warzywa / Grilled vegetables
(mleko siarczany / milk, sulfur)

200 g / 23 PLN

Mix sałat z francuskim winegret / Mix salad with French vinaigrette
(jajka, mleko, gorczyca / eggs, milk, mustard)

180 g / 23 PLN

Duszone grzyby z szalotką i majerankiem / Stewed mushrooms with shallots and marjoram
(mleko / milk)

120 g / 25 PLN

Sosy / Sauces

Pieprzowy / Pepper sauce 50 g / 15 PLN
(gluten, siarczany / gluten, sulfites)

Bearnaise / Bearnaise sauce 50 g / 15 PLN
(gluten, jajka, siarczany / gluten, eggs, sulfites)

Sos Tymiankowy / Thyme Sauce 50 g / 15 PLN
(gluten, jajka, siarczany / gluten, eggs, sulfites)

Sos gorgonzola / Gorgonzola sauce 50 g / 15 PLN
(gluten, jajka, mleko, siarczany / gluten, eggs, milk, sulfites)

Powyżej 6 osób doliczamy 10 % za obsługę. Nie dotyczy gości hotelowych.
For more than 6 people add 10% service charge. Does not apply to hotel guests.



Mięso / Meat / Vege

Udko kaczki pieczone w niskiej temperaturze, zasmażane buraczki, aksamitne gnocchi dyniowe, sos ze śliwki węgierki z aromatem anyżu

*Duck leg baked at low temperature, beetroot, velvety pumpkin gnocchi, Hungarian plum sauce with anise flavor
(mleko, gluten, siarczany, jajka / milk, gluten, sulfur, eggs)*

350 g / 85 PLN

Soczysty kotlet z dziką w złocistej panierce podany na zasmażanej kiszzonej kapuście z kminkiem, pieczone ziemniaki, jajko sadzone

*Juicy wild boar cutlet in golden breadcrumbs, served with fried sauerkraut with cumin, baked potatoes, and fried egg
(mleko, gluten / milk, gluten)*

350 g / 89 PLN

Wolno duszone policzki wołowe w sosie własnym, podane z aksamitnym puree ziemniaczanym z aromatem musztardy francuskiej i ogórkiem kiszonym w Pałacu

*Slow-stewed beef cheeks in its own juice, served with velvety mashed potatoes with the aroma of French mustard, pickled cucumbers at the Palace
(gluten, mleko / gluten, milk)*

350 g / 79 PLN

Grillowany comber z jelenia, smażone rydze na maśle, aksamitny szpinak, złociste ziemniaki francuskie, sos z czarnej porzeczki

*Grilled saddle of deer, fried capers in butter, velvety spinach, golden French potatoes, blackcurrant sauce
(gluten, mleko, jajka / gluten, milk, eggs)*

350g/ 105 PLN

Warzywa w tempurze, podane z ryżem jaśminowym, sos z mlekiem kokosowego z czerwonym curry

*Vegetables in tempura, served with jasmine rice, coconut milk sauce with red curry
(gluten/gluten)*

350g/ 69 PLN

Powyżej 6 osób doliczamy 10% za obsługę. Nie dotyczy gości hotelowych.
For more than 6 people add 10% service charge. Does not apply to hotel guests.



BURGERS - USDA Prime Beef Creekstone Farms, Kansas,
Black Angus Beef – GMO free
Burgery / Burgers

CLASSIC BURGER – 200 g Prime Wołowiny, bułka maślana, sałata rzymska, pikłe, pomidor, cebula, sos musztardowy, frytki domowe, ketchup
CLASSIC BURGER - 220 g Prime Beef, butter roll with, romaine lettuce, pickles, tomato, onion, mustard sauce, home fries, ketchup
(gluten, soja, orzechy, mleko, jajka, gorczyca/ gluten, soy, nuts, milk, eggs, mustard)
380 g / 79 PLN

CHEESEBURGER – 200 g Prime Wołowiny, bułka maślana, sałata rzymska, pikłe, pomidor, cebula, sos musztardowy, ser mimolette, rukola, frytki domowe, ketchup
CHEESEBURGER - 220g Prime Beef, shortbread, romaine lettuce, pickles, tomato, onion, mustard sauce, mimolette cheese, rocket, French fries homemade, ketchup
(gluten, soja, orzechy, mleko, jajka, gorczyca/ gluten, soy, nuts, milk, eggs, mustard)
380 g / 79 PLN

BACONBURGER – 200 g Prime Wołowiny, bułka maślana, bekon grillowany, sałata rzymska, pikłe, pomidor, cebula, sos musztardowy, ser mimolette, rukola, frytki domowe, ketchup
BACON BURGER - 220g Prime Beef, whole wheat roll, grilled bacon, romaine lettuce, pickles, tomato, onion, french fries homemade, mustard sauce, mimolette cheese, rocket, ketchup
(gluten, soja, orzechy, mleko, jajka, gorczyca/ gluten, soy, nuts, milk, eggs, mustard)
400 g / 80 PLN

BURGER WEGETARIAŃSKI z Kimchi – 130 g, bułka maślana, sałata, rukola, pomidor, pikantny majonez, frytki, ketchup
VEGETARIAN BURGER with Kimchi – 130 g, whole wheat roll, lettuce, rocket, tomato, spicy mayonnaise, fries, ketchup
(gluten, mleko, jajka/ gluten, milk, eggs,)
260 g / 69 PLN

Powyżej 6 osób dodajemy 10% za obsługę. Nie dotyczy gości hotelowych.
For more than 6 people add 10% service charge. Does not apply to hotel guests.



Ryby / Fish

Pieczony na grillu filet z jesiotra syberyjskiego, aksamitna emulsja ze świeżego imbiru i suszonych pomidorów, pieczony złocisty burak, ziemniaki ratte, smażony jarmuż
Grilled Siberian sturgeon fillet, velvety chanterelle sauce with green pepper, baked golden beetroot, ratte potatoes, fried kale
(ryba, mleko, gluten / fish, milk, gluten)

350 g / 98 PLN

Smażony filet z okonia morskiego w towarzystwie sufletu dyniowego, smażony pak Choi z kasztanami jadalnymi, sos z pieczonej czerwonej papryki
Fried sea bass fillet, accompanied by pumpkin soufflé, fried pakchoy with chestnuts, roasted red pepper sauce

(ryba, mleko, gluten, jajka / fish, milk, gluten, eggs)

350 g / 89 PLN

Powyżej 6 osób doliczamy 10% za obsługę. Nie dotyczy gości hotelowych.
For more than 6 people add 10% service charge. Does not apply to hotel guests.



Pierogi, Pasta, Risotto / Pasta, Dumplings

Pomidorowe tagliatelle w sosie śmietanowym z boczniakami i szpinakiem, całość wzbogaca ser bursztyn

*Tomato tagliatelle pasta in cream sauce with oyster mushrooms and spinach, enriched with amber cheese
(gluten, jajka, mleko / gluten, eggs, milk)*

320 g / 58 PLN

Quadroni z jeleniem podane w grzybowym consomme, ze smażonym szpinakiem i borowikami oraz serem grana padano

Quadroni with deer served in mushroom consomme, fried spinach and porcini mushrooms, grana padano cheese

(gluten, jajka, mleko / gluten, eggs, milk)

220 g / 56 PLN

Ręcznie lepione Pierogi z kaczką własnego wyrobu podane z karmelizowaną cebulą i wędzonym bекonem, puder grzybowy

*Handmade duck dumplings served with caramelized onion and smoked bacon, mushroom powder
(gluten / gluten)*

320 g / 65 PLN

Smażone domowe pierogi z opieńkami i kapustą, podane z karmelizowaną cebulą i wędzonym bекonem

*Fried homemade dumplings with mushrooms and cabbage, served with onion and smoked bacon
(gluten / gluten)*

320 g / 54 PLN

Kremowe risotto z leśnymi grzybami, baby szpinakiem, pieczoną dynią i kozim serem

*Creamy risotto with forest mushrooms, baby spinach, baked pumpkin and goat cheese
(gluten, mleko / gluten, milk)*

320 g / 62 PLN

Powyżej 6 osób doliczamy 10% za obsługę. Nie dotyczy gości hotelowych.

For more than 6 people add 10% service charge. Does not apply to hotel guests.



Desery / Desserts

**Aksamitny pieczony suflet czekoladowy, likier Cointreau, kulka lodów,
karmelizowane śliwkę z chilli**

*Velvety baked chocolate soufflé, Cointreau liqueur, ice cream ball,
caramelized plums with chili
(gluten, mleko, jajka / gluten, milk, eggs)*

150 g / 35 PLN

**Gruszką gotowaną w białym winie, mus mascarpone, ciepła czekolada aromatyzowana
pałacową wiśniówką**

*Pear cooked in white wine, mascarpone mousse, warm chocolate flavoured with palace cherry vodka
(jajka, mleko, siarczany / eggs, milk, sulfites)*

200 g / 35 PLN

**Sernik różany z białą czekoladą podany z sosem z leśnych czerwonych owoców oraz
cytrusową kruszonką**

*Rose cheesecake with white chocolate served with forest red fruit sauce and citrus crumble
(gluten, jajka, mleko / gluten, eggs, milk)*

220g / 35 PLN

**Korzenne ciastko daktylowe podawane na ciepło z kremem mascarpone aromatyzowanym
pomarańczą i sosem słony karmel**

*Warm spicy date cake with orange flavoured mascarpone cream and salted caramel sauce
(gluten, jajka, mleko / gluten, eggs, milk)*

220g / 32 PLN

Puchar Pałacowych lodów z bitą śmietaną i owocami (3 kulki)

*A cup of Palace ice cream with whipped cream and fruit (3 scoops)
(mleko, jajka / milk, eggs)*

220 g / 32 PLN

Powyżej 6 osób doliczamy 10% za obsługę. Nie dotyczy gości hotelowych.
For more than 6 people add 10% service charge. Does not apply to hotel guests.



Fit Koktajle / Fit Cocktails

Pomidor, młody szpinak, banan

Tomato, baby spinach, banana

300 ml / 30 PLN

Burak, jabłko, imbir, grejpfrut

Beetroot, apple, ginger, grapefruit

300 ml / 30 PLN

Mango, pomarańcze, marchewka

Mango, oranges, and carrots

300 ml / 30 PLN

Truskawka, jogurt, miód, płatki owsiane

Strawberry, yoghurt, honey, oatmeal

300 ml / 30 PLN

Świeżo wyciskane soki / Freshly squeezed juices

Sok pomarańczowy lub grejpfrut z pomarańczą

Orange juice or grapefruit and orange

300 ml / 30 PLN

Marchew, pomarańcza, ananas

Carrots, orange, pineapple

300 ml / 30 PLN

Szpinak, jabłko kósztel, seler naciowy

Spinach, apple kósztel, celery

300 ml / 30 PLN

*Powyżej 6 osób doliczamy 10% za obsługę. Nie dotyczy gości hotelowych.
For more than 6 people add 10% service charge. Does not apply to hotel guests.*



Kawy i herbaty / Coffee and tea

Kawa / American coffee	13 PLN
Kawa z mlekiem / Coffee with milk	14 PLN
Espresso	11 PLN
Double espresso	14 PLN
Espresso Macchiato	14 PLN
Cappuccino	15 PLN
Latte	17 PLN
Kawa po irlandzku / Irish coffee	28 PLN
Kawa mrożona z lodami i bitą śmietaną / Ice coffee with ice-cream and cream	28 PLN
<i>kawa, 2 gałki lodów, bita śmietana, mleko/coffee, 2 scoops of ice cream, whipped cream, milk</i>	
Gorąca czekolada biała lub czarna / Hot chocolate black or white	18 PLN
Herbata Ronnefeldt (dzbanek) / Tea Ronnefeldt (Cup)	17 PLN
Herbata Damy / Lady Tea	22 PLN
<i>goździki, cynamon imbir, cząstki pomarańczy, herbata sweet berries, grenadyna 20 ml</i> <i>cloves, cinnamon, ginger, orange particles, tea sweet berries, grenadine 20 ml</i>	
Herbata rozgrzewająca z rumem / Warming tea with rum	34 PLN
<i>Black tea, cząstki pomarańczy i cytryny, imbir, suszona żurawina, goździki, miód</i> <i>Black tea, orange and lemon particles, ginger, dried cranberry, cloves, honey</i> <i>Sparkling water / Still water</i>	

Powyżej 6 osób doliczamy 10 % za obsługę. Nie dotyczy gości hotelowych.
For more than 6 people add 10% service charge. Does not apply to hotel guests



Napoje zimne/Cold drinks

Woda	0,33 l / 10 PLN
Sparkling water / Still water	
Woda	0,7 l / 18 PLN
Soki : jabłkowy, porzeczkowy, grapefruit, pomarańczowy	0,20 l / 10 PLN
Juices: Apple, Currant, Grapefruit, Orange	
Lipton brzoskwiński, cytrynowy	0,20 l / 10 PLN
Lipton Peach; Lemon	
Pepsi, peps light, 7 up, mirinda, tonic schweppes	0,20 l / 10 PLN

Alkohole / Alcohols

Piwa /Beer

Piwo:	0,25 l	0,33 l	0,5 l
Jasne / Ciemne	17 PLN	19 PLN	23 PLN
Miodowe	18 PLN	21 PLN	25 PLN
Mango - Marakuja	18 PLN	21 PLN	25 PLN

Grzane Piwo z Miodem i przyprawami 0,4 l 26 PLN

Pałacowe nalewki/ Palace tinctures

Wg. Dostępnych smaków 40 ml/ 14 PLN

Digestif 40 ml

Jägermeister	26 PLN	Fernet Branca	26 PLN
--------------	--------	---------------	--------

Likiery / Liqueurs 40 ml

Amareto	26 PLN	Baileys	26 PLN
Cointreau	26 PLN	Grand Mariner	26 PLN

Powyżej 6 osób doliczamy 10 % za obsługę. Nie dotyczy gości hotelowych. For more than 6 people add 10% service charge. Does not apply to hotel guests



Wódka 40 ml

<i>Amundsen</i>	13 PLN / 190 PLN	<i>Absolut</i>	16 PLN / 240 PLN
<i>Baczewski</i>	16 PLN / 240 PLN	<i>Belvedere</i>	29 PLN / 430 PLN
<i>Chopin Potato</i>	25 PLN / 0,5 l 275 PLN	<i>Chopin Rye</i>	24 PLN / 0,5 l 275 PLN
<i>Finlandia</i>	14 PLN / 200 PLN	<i>Grey Goose</i>	30 PLN / 450 PLN
<i>Wyborowa</i>	12 PLN / 180 PLN	<i>Żubrówka Biała</i>	12 PLN / 180 PLN
<i>Żubrówka Bisongrass</i>	12 PLN / 180 PLN		

GIN 40 ml / Btl 0,7 l

<i>Bombay Sapphire</i>	20 PLN / 300 PLN
------------------------	------------------

Sierra Tequila 40 ml / Btl 0,7 l

<i>Tequila Silver</i>	18 PLN / 270 PLN	<i>Tequila Gold</i>	20 PLN / 300 PLN
-----------------------	------------------	---------------------	------------------

Rum Bacardi 40 ml / Btl 0,7 l

<i>Carta Blanca</i>	16 PLN / 240 PLN	<i>Carta Negra</i>	16 PLN / 240 PLN
<i>Spiced</i>	18 PLN / 270 PLN		

Koniak / Cognacs 40 ml / 0,7 Btl

<i>Hennessy VS</i>	30 PLN / 450 PLN	<i>Hennessy VSOP</i>	40 PLN / 600 PLN
<i>Hennessy XO</i>	99 PLN / 2448 PLN	<i>Martell VS</i>	30 PLN / 450 PLN
<i>Martell VSOP</i>	40 PLN / 600 PLN	<i>Martell XO</i>	99 PLN / 2448 PLN
<i>Metaxa 12 Stars</i>	28 PLN / 420 PLN	<i>Metaxa Private Reserve</i>	40 PLN / 600 PLN

Whisky / Burbon 40 ml / Btl 0.7 l

<i>Johnnie Walker Red Label</i>	19 PLN / 285 PLN
<i>Johnnie Walker Black Label</i>	22 PLN / 330 PLN
<i>Ballantines</i>	20 PLN / 300 PLN
<i>Jack Daniel's</i>	22 PLN / 330 PLN
<i>Jack Daniel's Honey</i>	22 PLN / 330 PLN
<i>Jack Daniel's Single Barrel</i>	36 PLN / 540 PLN
<i>Chivas Regal Gold Signature 12 Y.O</i>	22 PLN / 330 PLN
<i>Chivas Regal Gold Signature 18 Y.O</i>	38 PLN / 570 PLN
<i>Glenfiddich 12 Y.O</i>	36 PLN / 540 PLN

Powyżej 6 osób doliczamy 10 % za obsługę. Nie dotyczy gości hotelowych.
For more than 6 people add 10% service charge. Does not apply to hotel guests



<i>Glenmorangie 10 Y.O</i>	<i>36 PLN / 540 PLN</i>
<i>Glenmorangie 12 Y.O</i>	<i>38 PLN / 570 PLN</i>
<i>Glenmorangie 18 Y.O</i>	<i>90 PLN / 1830 PLN</i>
<i>Monkey Shoulder</i>	<i>30 PLN / 450 PLN</i>
<i>Sexton Single Malt</i>	<i>30 PLN / 450 PLN</i>
<i>Teeling Small Batch</i>	<i>28 PLN / 420 PLN</i>
<i>Tullamore D.E.W</i>	<i>22 PLN / 330 PLN</i>
<i>Wild Turkey 101</i>	<i>26 PLN / 390 PLN</i>

Wino Musujące ; Szampan / Sparkling Wine ; Champagne/0,7 l

<i>Visiega Cava Hiszpania</i>	<i>150 ml 26 PLN</i>	<i>Btl 0,7l 120 PLN</i>
<i>Mionetto Prosecco</i>	<i>150 ml 26 PLN</i>	<i>Btl 0,7l 120 PLN</i>
<i>Moet & Chandon Brut Imperial</i>		<i>Btl 0,7l 390 PLN</i>

Wino domowe na kieliszki / House wine for glasses

<i>Wino Białe / White wine</i>	<i>150 ml / 22 PLN</i>
<i>Wino czerwone / Red wine</i>	<i>150 ml / 22 PLN</i>

Koktajle / Coctails

- 1. Aperol Spritz ; Aperol 40 ml, cava brut 60 ml, woda gazowana 80 ml, plasterkę pomarańczy 2 33 PLN*
- 2. Cuba Libre; Rum 60 ml, cola 100 ml, sok z limonki 20 ml 32 PLN*
- 3. Caipirinha; Rum cachaca brasil 50 ml, limonka, cukier brązowy 2 łyżeczki 30 PLN*
- 4. Pinacolada; Rum 60 ml, mleko kokosowe 40 ml, sok ananasowy 80 ml, cząstką ananasa 33 PLN*
- 5. Cosmopolitan; Wódka cytrynowa 60 ml, triple sec 15 ml, sok żurawinowy 30 ml, sól, pieprz 29 PLN*
- 6. Long Island Ice Tea; Wódka 20 ml, rum 20 ml, tequila 20 ml triple sec, cola 80 ml 38 PLN*

*Powyżej 6 osób doliczamy 10 % za obsługę. Nie dotyczy gości hotelowych.
For more than 6 people add 10% service charge. Does not apply to hotel guests*



7. **Mojito;** Rum 60 ml, 4 cząstki limonki, cukier brązowy 4 łyżeczki, mięta, woda gaz 80 ml
35 PLN
8. **Tequila Sunrise;** Tequila 40 ml, sok pomarańczowy 100 ml, grenadyna 20 ml
30 PLN
9. **Martini & Tonic;** Martini bianco 80 ml, tonic 100 ml, cząstki limonki
31 PLN
10. **Margarita rapsberry;** Tequila sierra 60 ml, likier cointreau 30 ml, sok z cytryny 10 ml, grenadyna 20 ml, cukier puder
30 PLN
11. **John Collins;** Whisky ballantines 60 ml, sok z cytryny 30 ml, syrop cukrowy 20 ml, woda gazowana 100 ml
31 PLN
12. **Americano;** Campari 40 ml, martini rosso 60 ml, pomarańcza plaster, soda
31 PLN
13. **Gin Fizz;** Gin seagreans 60 ml, sok z cytryny 30 ml, syrop cukrowy 30 ml, woda gaz. 100 ml
31 PLN

*Powyżej 6 osób doliczamy 10 % za obsługę. Nie dotyczy gości hotelowych.
For more than 6 people add 10% service charge. Does not apply to hotel guests*