

# Szef kuchni poleca

## The Chef Recommends

### Zupa rybna „Solinka”

400 g 18,00zł

To coś na początek, podana z czosnkową grzanką, muśniętą cytrynowym majonezem

*Fish soup „Solinka” it is something to start, served with garlic toast with lemon-mayonnaise*



### Kaczka noga

200/150 g 32,00 zł

Soczyste mięso kaczkiej nogi, podane z pekińską kapustą duszoną w białym winie ze śmietaną, wędzonym boczkiem i karmelizowanym sosem z czarnej porzeczki

*Juicy meat of duck's leg served with Chinese cabbage stewed in white wine with cream and also with smoked bacon and carmelized blackberry sauce*



### Filet z kurczaka nadziewany serem feta

300 g 25,00 zł

owinięty wędzonym bekonem, podany na łożu szpinakowym, z dodatkiem sosu salsa

*Chicken fillet stuffed with feta cheese wrapped in bacon, served on spinach and tomato salsa sauce*



### Pieczone żeberka marynowane w miodzie

250/200 g 25,00 zł

podane z kapustą zasmażaną i sosem pieczeniowo-miodowym

*Roast ribs marinated in honey served with fried cabbage and honey sauce*



### Półmisek mięs grillowanych

250/550g 49,00 zł

podany w akompaniamencie gotowanych warzyw, oraz sosów w trzech smakach

*Bowl full of grilled meat served with boiled vegetables and three kinds of sauce*



# Dania kuchni regionalnej

## Regional dishes

### **Kociołek z połoniny**

400g

29,00zł

Gulasz z mięsa baraniego duszonego w białym winie i cebuli z dodatkiem suszonych śliwek i cytryny, podany z pieczywem

Cauldron **from mountain-valey** lamb goulash, stewed in white wine and onion with dried plums and lemon, served with bread



### **Misa Bojka**

350g

19,00zł

zapiekanka wykona z ziemniaków, fileta z kurczaka, pieczarek, papryki czerwonej, boczku wędzonego, posypanej tartym serem, zapieczona z jajkiem, serwowana w misie

**Bojko's bowl** Casserole made of potatoes, chicken fillet, champignons, red pepper, smoked bacon, covered with cheese, baked with egg, served in a bowl



### **Grillowany stek ze schabu przeplatany boczkiem 150/200 g 24,00 zł**

z zapiekanką z kaszy gryczanej polane sosem z dodatkiem czerwonego wina

**Grilled pork loin interspersed with bacon**

served with buckwheat casserole and sauce with a little bit of red wine.



### **Duszone żeberka podane na stolnikach**

150/300 g

23,00 zł

Żeberka podane na gołąbkach z tartych ziemniaków, kaszy gryczanej, sera bryndzy i kiełbasy

**Stewed ribs served on stolniki**

ribs served on cabbage leaves stuffed with potatoes, buckwheat, sausage and regional cheese



### **Placki ziemniaczane po Bieszczadzku**

200/350 g

26,00 zł

Podane z gulaszem wołowym z dodatkiem pieczarek i odrobiny wędzonego sera

**Potato pancakes in the Bieszczady Mountain style** Served with beef goulash

with champignons and a little bit of smoked cheese



### **Werenyki ze skwarkami**

300 g

12,00 zł

Pierogi z mąki razowej nadziewane farszem z ziemniaków i boczku

**'Werenyki'' with pork greaves dumplings** made with wholemeal flour, stuffed with potato and bacon filling



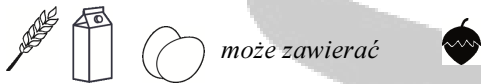
# Przystawki

## Starters

**Tarta warzywna z sosem bazyliowym i chrupiącą sałatą** 170 g 14,00 zł  
*Vegetable tart with basils sauce and crispy lettuce*



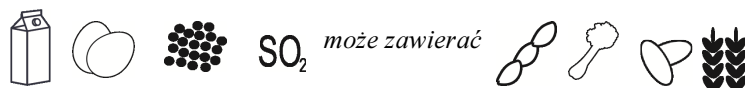
**Smażony Camembert** 120 g 14,00 zł  
*podany w chrupiącej panierce, z sosem pomarańczowo-żurawinowym*  
**Fried Camembert**  
*in crispy breadcrumbs, served with orange-cranberry sauce*



**Wątróbka po diabelsku** 250/70 g 18,00 zł  
*z ostrym sosem piri-piri, bekonem i pieczarką, podana na grillowanej grzance*  
**Pan-fried chicken livers** with hot piri-piri sauce, bacon and champignon, served on a toast



**Befszyk tatarski** 70/70 g 23,00 zł  
*w akompaniamencie marynowanych warzyw*  
**Beef tartare**  
*served with pickled vegetables*



# Sałatki

## Salads

### **Sałatka grecka**

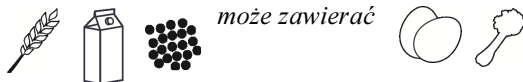
330 g

16,00 zł

świeże warzywa z serem feta oblane ziołowym winegretem podane z grzankami czosnkowymi

#### **Greek salad**

fresh vegetables and feta cheese with herbal vinaigrette dressing and garlic toast



### **Sałatka z kurczakiem i sosem pesto**

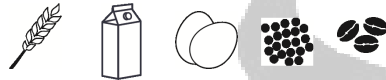
300 g

23,00 zł

podana ze świeżymi warzywami, grillowaną pierśią z kurczaka, posypana wiórkami sera grana padano

#### **Salad with chicken and pesto sauce**

served with fresh vegetables, grilled chicken breast, sprinkled with grana padano cheese



### **Sałatka cesarska**

250 g

20,00 zł

chrupiąca salata w towarzystwie grillowanego bekonu, polane sosem cesarskim, posypane świeżo tartym serem grana padano

#### **Caesar salad**

Crispy lettuce and grilled bacon, sprinkled with caesar sauce, with grana padano cheese



# Makaron

## Pasta

### **Makaron Tagliatelle**

350 g

24,00 zł

podany z kurczakiem, szpinakiem, suszonymi pomidorami, pestkami słonecznika i dyni, oraz sosem bazyliowym, posypane serem grana padano

#### **Tagliatelle Pasta** served with chicken, spinach, dried tomatoes,

sunflower and pumpkin seeds, basil sauce, sprinkled with grana padano cheese



# Zupy

## Soups

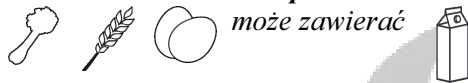
**Zupa węgierska z wołowiną**  
*Hot Hungarian soup with beef*

350 g 14,00 zł



**Tradycyjny rosół z makaronem**  
*Traditional chicken soup with noodles*

200/100 g 6,00 zł



**Krem borowikowy z groszkiem ptysiowym**  
*Boletus cream soup with choux pastry balls*

250 g 11,00 zł



**Żur staropolski w chlebie**

350 g 14,00 zł

*Zhur – traditional Polish sour rye soup, served in bread*



**Zupa pomidorowa z makaronem**  
*z dodatkiem śmietany*

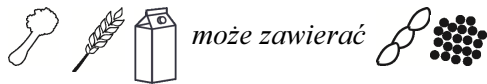
250/100g 7,00zł

*Tomato soup with noodles with a little bit of sour cream*



**Flaczki wołowe po polsku**  
*Beef tripe soup in the Polish style*

350 g 14,00 zł



**Barszcz z uszkami mięsnymi**  
*Beetroot soup with little meat dumplings*

250 /90 g 10,00 zł



# Ryby

## Fish

### **Pstrąg z patelni**

wg wagi

100 g

10,00 zł

smażony na maśle, podany z chrzanem, cytryną i zieloną sałatą

*Trout fried in butter (according to weight) served with horseradish, lemon and lettuce*



SO<sub>2</sub>



może zawierać



### **Sandacz na zielono**

170/200g

35,00 zł

Smażony filet sandacza podawany z zielonymi warzywami, pieczonymi ziemniakami oraz salsą z pomidora i ogórka

*Pikeperch in green pan-fried pikeperch fillets, served with green vegetables, fried potatoes and tomato-cucumber sauce*



może zawierać



### **Tornado z lososia**

400/170 g

35,00 zł

podane z warzywami gotowanymi na parze i sosem kaparowym

*Salmon tornado served with steamed vegetables and caper sauce*



może zawierać



## Cielęcina i wołowina

### Veal and beef

### **Duszona cielęcina**

120/150 g

35,00 zł

w sosie kurkowo-śmietanowym

*Stewed veal in cream-chanterelle sauce*



może zawierać



### **Grillowany stek wołowy**

150 g

40,00 zł

podany z grillowanymi warzywami i sosem z czerwonego wina

*Grilled beef sirloin with grilled vegetables and red wine sauce*



może zawierać



# Wieprzowina

## Pork

**Kotlet schabowy** 150 g 14,00 zł  
*po polsku w chrupiącej panierce*  
*Pork chop in the Polish style coated in breadcrumbs*



**Schab pieczony po staropolsku** 120/100 g 16,00 zł  
*podany z sosem tymiankowo-czosnkowym*  
*Roast loin of pork in thyme-garlic sauce*



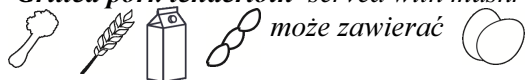
może zawierać

**Karkówka pieczona z czosnkiem** 120/100 g 16,00 zł  
*podana w sosie pieprzowym*  
*Porkneck roast with garlic served in pepper sauce*



może zawierać

**Polędwiczka wieprzowa** 120/130 g 24,00 zł  
*opiekana na grillu, podana w towarzystwie grzybów duszonych w śmietanie*  
*Grilled pork tenderloin served with mushrooms stewed in cream*



może zawierać

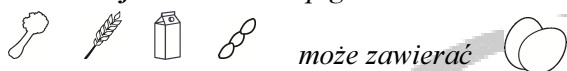
## **Drób**

### **Poultry**

**Tradycyjny filet z kurczaka w bułce tartej** 150 g 14,00 zł  
*Traditional chicken fillet coated in breadcrumbs*



**Filet z kurczaka** 120/130 g 17,00 zł  
*w sosie pieczarkowo - śmietanowym*  
*Chicken fillet with champignons - cream sauce*



## **Dania dla dzieci**

### **Children's menu**

**Gotowane pulpeciki z mięsa indyczego** 80/100/100g 14,00zł  
*w sosie pomidorowym podane na gotowanym ryżu*  
*Boiled turkey meatballs in tomato sauce, served with boiled rice*



**Ryba limanda w cieście naleśnikowym** 120/120/60g 18,00zł  
*podana z frytowanymi ziemniakami oraz surówką z marchwi*  
*Limanda fish in pancake batter served with fried potatoes and sweet carrot salad*



**Naleśniki z serem** 260 g 9,00 zł  
*Traditional pancakes with cottage cheese*



**Tradycyjny filecik z kurczaka** 70 g 7,00 zł  
*Traditional chicken fillet*

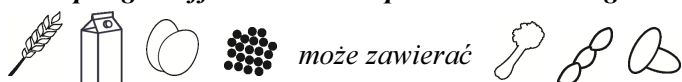




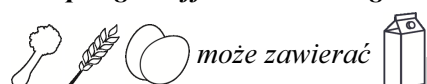
# *Dania Babuni i coś dla wegetarian*

## *Granny's specials and something for vegetarians*

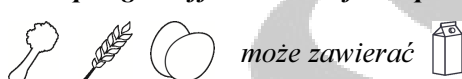
**Pierogi ruskie** 300 g 11,00 zł  
*Dumplings stuffed with boiled potatoes and cottage cheese*



**Pierogi z kapustą i grzybami** 300 g 11,00 zł  
*Dumplings stuffed with cabbage and mushrooms*



**Pierogi z farszem wołowo-wieprzowym** 300 g 15,00 zł  
*Dumplings stuffed with beef and pork meat*



**Placki ziemniaczane z sosem borowikowym** 200/150 g 17,00 zł  
*Potato pancakes with boletus sauce*



**Placki ziemniaczane ze śmietaną** 200/80 g 9,00 zł  
*Potato pancakes with sour cream*



## **Desery**

### **Desserts**

**Naleśniki w sosie pomarańczowym z dodatkiem rumu** 250 g 14,00 zł  
*serwowane z gałką lodów waniliowych*  
*Pancakes in orange sauce with a little bit of rum, served with vanilla ice-cream*



**Szarlotka na gorąco z gałką lodów waniliowych** 170 g 8,00 zł  
*Hot apple pie, served with vanilla ice-cream*




*Na większy wybór deserów zapraszamy do cukierni „Słodki Domek” (obok restauracji)*  
*More desserts in our confectionery „Słodki Domek” (next to the restaurant)*


# *Dodatki*

## *Additions*

**Ziemniaki** 200 g 6,00 zł

 *Boiled potatoes*

**Ziemniaki opiekane na maśle** 200 g 6,00 zł

 *Fried potatoes*


**Frytki** 150 g 6,00 zł

*Chips / French fries*

**Ryż** 150 g 4,00 zł

 *Rice*


**Kasza gryczana** 150 g 4,00 zł

 *Buckwheat*

**Pieczywo** 70 g 1,00 zł

 *Bread*


**Grzanki z masłem czosnkowym 5szt.** 60 g 3,00 zł

 *Toast with garlic butter 5pieces*

**Warzywa gotowane z masłem** 150 g 6,00 zł




 *Boiled vegetables with butter*

**Fasolka zielona z bułką tartą i masłem** 150 g 6,00 zł


 *Green beans with breadcrumbs and butter*

**Kapusta zasmażana** 200 g 6,00 zł


*Fried cabbage*

 *może zawierać*  

**Szpinak ze śmietaną i czosnkiem** 120 g 6,00 zł

 *Spinach with sour cream and garlic*

**Pieczarki z patelni** 100 g 5,00 zł

 *Pan-fried champignons*

# Surówki

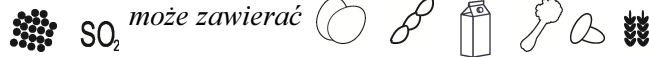
## Salads

### Zestaw surówek

Set of salads

180 g

5,00 zł



### Surówka z białej kapusty

Coleslaw

120 g

4,00 zł

### Marchewka na słodko

Sweet carrot

120 g

4,00 zł

### Ćwikła z chrzanem

Grated beetroot with horseradish

SO<sub>2</sub> może zawierać

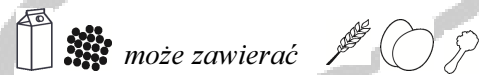


120 g

4,00 zł

### Surówka z kapusty pekińskiej

Chinese cabbage salad

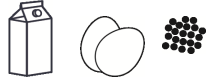


120 g

4,00 zł

### Mizeria

Fresh cucumber with sour cream salad



120 g

5,00 zł

### Salatka z pomidorów

Tomato salad



150 g

5,00 zł

# *Napoje gorące*

## *Hot drinks*

***Espresso Italiano***  
*Italian Espresso*

***30 ml***

***5,00 zł***

***Espresso Doppio***  
*Double Espresso*

***60 ml***

***8,00 zł***

***Cafe Cappuccino***  
*Cappuccino*



***120 ml***

***8,00 zł***

***Cafe Latte***  
*Coffee Latte*



***250 ml***

***9,00 zł***

***Kawa Americano***  
*American coffee*

***120 ml***

***5,00 zł***

***Kawa Parzona***  
*Real coffee*

***120 ml***

***5,00 zł***

***Kawa Rozpuszczalna***  
*Instant coffee*

***120 ml***

***5,00 zł***

***Gorąca Czekolada***  
*Hot chocolate*



***150 ml***

***8,00 zł***

***Herbata Dilmah***  
*Dimah tea*

***280 ml***

***5,00 zł***

# *Napoje zimne*

## *Cold drinks*

***Kawa mrożona*** 250 ml 10,00 zł  
 *Iced coffee*

***Coca-cola*** 200 ml 4,00 zł

***Coca-cola Zero*** 200 ml 4,00 zł

***Fanta*** 200 ml 4,00 zł

***Sprite*** 200 ml 4,00 zł

***Tonic Kinley*** 200 ml 4,00 zł

***Woda mineralna „Kropla Beskidu”*** 250 ml 3,00 zł  
*Mineral water*

***Nestea (brzoskwiowa, cytrynowa)*** 250 ml 5,00 zł  
*Nestea (peach, lemon)*

***Burn (napój energetyzujący)*** 200 ml 9,00 zł  
*Burn (energy drink)*

***Sok pomidorowy Cappy*** 200 ml 5,00 zł  
*Tomato juice*

***Soki owocowe:*** 200 ml 4,00 zł  
*Juices:*

- *jabłkowy / apple/*
- *czarna porzeczka / black currant/*
- *czzerwony grejpfrut / red grapefruit/*
- *pomarańczowy / orange/*
- *multiwitamina/ multiwitamin/*
- *bananowy / banana/*
- *ananasowy / pineapple/*
- *winogronowy / grape juice/*

## ***Piwo*** ***Beer***

### ***Kufłowe:***

*Draught beer:*

<i><b>Piwo Tyskie Gronie</b></i>	<i><b>500 ml</b></i>	<i><b>7,00 zł</b></i>
	<i><b>300 ml</b></i>	<i><b>6,00 zł</b></i>

### ***Butelkowe:***

*Bottled beer:*

<i><b>Tyskie Gronie</b></i>	<i><b>500 ml</b></i>	<i><b>7,00 zł</b></i>
<i><b>Lech Premium</b></i>	<i><b>500 ml</b></i>	<i><b>7,00 zł</b></i>
<i><b>Dębowe Mocne</b></i>	<i><b>500 ml</b></i>	<i><b>7,00 zł</b></i>
<i><b>Żubr</b></i>	<i><b>500 ml</b></i>	<i><b>7,00 zł</b></i>
<i><b>Książęce</b></i>	<i><b>500 ml</b></i>	<i><b>8,00 zł</b></i>
<i><b>Lech Free</b></i>	<i><b>300 ml</b></i>	<i><b>6,00 zł</b></i>
<i><b>Piwo grzane</b></i>	<i><b>500 ml</b></i>	<i><b>8,00 zł</b></i>
<i>Mulled beer with spices</i>	<i><b>300 ml</b></i>	<i><b>6,00 zł</b></i>

## ***Grzańce i miody*** ***Mulled wine and mead***

<i><b>Trójniak 100ml</b></i>	<i><b>9,00 zł</b></i>
<i>Mead</i>	
<i><b>Wino grzane 150ml</b></i>	<i><b>8,00 zł</b></i>
<i>Mulled wine</i>	

## ***Wódki 50 ml***

### ***Vodka***

<b><i>J.A. Baczewski Monopolowa</i></b>	<b><i>8,00 zł</i></b>
<b><i>Ostoya</i></b>	<b><i>8,00zł</i></b>
<b><i>Absolut Blue</i></b>	<b><i>8,00 zł</i></b>
<b><i>Absolut Citron</i></b>	<b><i>8,00 zł</i></b>
<b><i>Finlandia Vodka</i></b>	<b><i>8,00 zł</i></b>
<b><i>Finlandia Cranberry</i></b>	<b><i>8,00 zł</i></b>
<b><i>Finlandia Redberry</i></b>	<b><i>8,00 zł</i></b>
<b><i>Finlandia Grapefruit</i></b>	<b><i>8,00 zł</i></b>
<b><i>Bols Vodka</i></b>	<b><i>5,50 zł</i></b>
<b><i>Pan Tadeusz</i></b>	<b><i>5,50 zł</i></b>
<b><i>Smirnoff</i></b>	<b><i>5,50 zł</i></b>
<b><i>Sobieski</i></b>	<b><i>5,50 zł</i></b>
<b><i>Wyborowa</i></b>	<b><i>5,50 zł</i></b>
<b><i>Żołądkowa gorzka czysta De Luxe</i></b>	<b><i>5,50 zł</i></b>
<b><i>Soplica</i></b>	<b><i>5,00 zł</i></b>

## ***Wódki smakowe 50 ml***

### ***Flavoured vodka***

<b><i>Żołądkowa gorzka</i></b>	<b><i>5,50 zł</i></b>
<b><i>Krupnik</i></b>	<b><i>5,50 zł</i></b>
<b><i>Wiśniówka</i></b>	<b><i>5,50 zł</i></b>
<b><i>Żubrówka</i></b>	<b><i>5,50 zł</i></b>
<b><i>Calvados VSOP</i></b>	<b><i>15,00 zł</i></b>
<b><i>Śliwowica</i></b>	<b><i>12,00 zł</i></b>
<b><i>Serego Alghieri Grappa di Amarone</i></b>	<b><i>25,00 zł</i></b>
<b><i>Sambuca Molinari</i></b>	<b><i>13,00 zł</i></b>
<b><i>Tequila</i></b>	<b><i>12,00 zł</i></b>

## ***Gin 50 ml***

<b><i>Gin Seagram's</i></b>	<b><i>7,00 zł</i></b>
<b><i>Gin Lubuski</i></b>	<b><i>6,00 zł</i></b>

## *Whisky / Whiskey/ Bourbon 50 ml*

<i>Johnnie Walker Red Label</i>	<i>11,00 zł</i>
<i>Johnnie Walker Black Label</i>	<i>16,00 zł</i>
<i>Johnnie Walker Gold Label</i>	<i>35,00 zł</i>
<i>Ballantines</i>	<i>11,00 zł</i>
<i>Grant's</i>	<i>11,00 zł</i>
<i>Jack Daniel's</i>	<i>15,00 zł</i>
<i>JimBeam</i>	<i>11,00 zł</i>

## *Brandy 50 ml*

<i>Delamain Pale Dry XO</i>	<i>32,00 zł</i>
<i>Hennessy</i>	<i>20,00 zł</i>
<i>Camus V.S. De Luxeo</i>	<i>20,00 zł</i>
<i>Armagnac Castarede VSOP</i>	<i>19,00 zł</i>
<i>Metaxa 5 *</i>	<i>12,00 zł</i>
<i>Metaxa 3 *</i>	<i>10,00 zł</i>
<i>Stock 84</i>	<i>10,00 zł</i>

## *Bitter 50 ml*

<i>Campari Bitter</i>	<i>13,00 zł</i>
<i>Jagermeister</i>	<i>9,00 zł</i>

## *Vermouth 100 ml*

<i>Martini Bianco</i>	<i>8,00 zł</i>
<i>Martini Rosso</i>	<i>8,00 zł</i>
<i>Martini Extra Dry</i>	<i>8,00 zł</i>
<i>Martini Rosato</i>	<i>8,00 zł</i>



## ***Likiery Specjalne 50 ml*** ***Special Liqueurs***

<b><i>Southern Comfort</i></b>	<b><i>11,00 zł</i></b>
<b><i>Parfait Amour</i></b>	<b><i>10,00 zł</i></b>
<b><i>Goldwasser</i></b>	<b><i>8,00 zł</i></b>

## ***Likiery 50 ml*** ***Liqueurs***

<b><i>J.A. Baczewski Ovovit likier jajeczny</i></b>	<b><i>9,00 zł</i></b>
<b><i>Cointreau</i></b>	<b><i>13,00 zł</i></b>
<b><i>Sheridan's</i></b>	<b><i>12,00 zł</i></b>
<b><i>Carolans Irish Cream</i></b>	<b><i>11,00 zł</i></b>
<b><i>Malibu</i></b>	<b><i>10,00 zł</i></b>
<b><i>Blue Curacao</i></b>	<b><i>10,00 zł</i></b>
<b><i>Pina Colada</i></b>	<b><i>8,00 zł</i></b>
<b><i>Amaretto</i></b>	<b><i>8,00 zł</i></b>
<b><i>Passoa</i></b>	<b><i>11,00 zł</i></b>
<b><i>Kahlua</i></b>	<b><i>11,00 zł</i></b>
<b><i>Galliano</i></b>	<b><i>15,00 zł</i></b>

## ***Classic Drinks*** ***Short Drinks 50 - 100 ml***

<b><i>Margarita</i></b> <i>/Tequila Blanco 38% - 40ml, Tripel Sec 38% - 20ml, sok z cytryny/</i>	<b><i>15,00 zł</i></b>
<b><i>Kamikadze Blue</i></b> <i>/Vodka 40% - 30ml, Blue Curacao 21% - 30ml, sok z cytryny/</i>	<b><i>14,00 zł</i></b>
<b><i>Dziki Renifer</i></b> <i>/Finlandia Vodka 40% - 30ml, Jack Daniel's 40% - 15ml, Peach 17% - 15ml, sok winogronowy/</i>	<b><i>15,00 zł</i></b>
<b><i>Negroni</i></b> <i>/Dry Gin 38% - 30ml, Vermuth Bianco 14,4% - 30ml, campari 25% - 30ml/</i>	<b><i>12,00 zł</i></b>
<b><i>Matador</i></b> <i>/Tequila 38% - 30ml, sok ananasowy, sok z cytryny/</i>	<b><i>12,00 zł</i></b>

<b>Martini Medium</b>	<b>10,00 zł</b>
<i>/Martini Extra Dry 18%- 20ml, Martini Bianco 14,4% - 20ml, Gin 38%- 30ml/</i>	
<b>Blue Angel</b>	<b>13,00 zł</b>
<i>/Brendy 38%- 15ml, Blue Curacao 21% - 15ml, Parfait Amour 30% - 15ml, sok z cytryny, śmietanka/</i>	
<b>Black Russian</b>	<b>13,00 zł</b>
<i>/Vodka 40%- 50ml, Kahlua 20% - 20ml/</i>	
<b>Wściekły Pies</b>	<b>8,00 zł</b>
<i>/Vodka 40%- 30ml, sok malinowy, Tabasco/</i>	

## **Long Drinks 120 ml – 250 ml**

<b>Long Island Ice Tea</b>	<b>19,00 zł</b>
<i>/Vodka 40% - 20ml, Dry Gin 38%- 20ml, Rum 37,5%- 20ml, Triple Sec 38%- 20ml, Coca-cola/</i>	
<b>Sex On The Beach</b>	<b>18,00 zł</b>
<i>/Vodka 40%- 40ml, Malibu 18% - 20ml, Peach 17% - 20ml, syrop żurawinowy, sok pomarańczowy/</i>	
<b>Blue Lagune</b>	<b>18,00 zł</b>
<i>/Vodka 40%- 40ml, Blue Curacao 21%- 20ml, sok z cytryny, Sprite/</i>	
<b>Pina Colada</b>	<b>15,00 zł</b>
<i>/Liquier Pinacolada 14,5%- 30ml, Rum biały 37,5%- 20ml, sok ananasowy/</i>	
<b>Passoa Orange</b>	<b>19,00 zł</b>
<i>/Passoa 17%- 50ml, Vodka 40% - 20ml, sok pomarańczowy/</i>	
<b>Tequila Sunrise</b>	<b>19,00 zł</b>
<i>/Tequila 38%- 50ml, sok pomarańczowy, Grenadina/</i>	
<b>Cuba Libre</b>	<b>15,00 zł</b>
<i>/Rum Bakardi 37,5% - 50ml, Coca-cola, cytryna/</i>	
<b>Pokonać Milczenie</b>	<b>16,00 zł</b>
<i>/Rum 37,5%- 30ml, Peach 17% - 20ml, Adwokat - 20ml, Grenadina, sok grejpfrutowy/</i>	
<b>Oszukać Przeznaczenie</b>	<b>19,00 zł</b>
<i>/Whisky 40%- 40ml, Amaretto 21% - 20ml, syrop Amaretto, sok z cytryny, sok jabłkowy/</i>	
<b>Zielona Wydra</b>	<b>19,00 zł</b>
<i>/Vodka 40% - 40ml, Blue Curacao 21% - 20ml, likier bananowy 17%- 20ml, sok pomarańczowy/</i>	
<b>Midori Ball</b>	<b>17,00 zł</b>
<i>/Vodka 40%- 30ml, likier melonowy 17%- 30ml, sok ananasowy/</i>	