

ZESTAWY PRZYSTAWEK / APETIZERS SETS

Polecane dla dwóch osób / Recommended for two person

SEAFOOD SET

450 g 85 zł

Chrupiące sezamowe tosty z krewetkami / *Cripy ssesame prawn toast*
Smażone kuleczki z krewetek / *Prawns snowballs*
Halibut smażony w woku z zielonym chilli / *Stir-fried halibut with green chilli*
Chrupiące krążki z kalmarów / *Crispy squid rings*

NON-VEG SET

450 g 75 zł

Kawałki kurczaka po mandaryńsku z papryką / *Mandarin chicken with paprica*
Chrupiące roladki z kaczką i ostrym sosem hoi sin / *Crispy duck pancakes*
Smażone sajgonki z kurczakiem / *Deep fried spring rolls with chicken*
Pierozki wonton z kurczakiem / *Fried chicken wonton*

VEGETARIAN SET

450 g 55 zł

Pierozki wonton wegetariańskie / *Vegeterian wonton*
Pieczarki w sosie Kung Pao z orzechami nerkowca / *Kung Pao mushrooms*
Smażone sajgonki z warzywami / *Deep fried spring rolls with vegetables*
Chrupiące sezamowe tosty z pieczarkami, szpinakiem i czosnkiem / *Crispy sesame mushroom toast with spinach and garlic*

ALERGENY

Niektóre potrawy mogą zawierać następujące alergeny: zboża zawierające gluten; skorupiaki, jaja, ryby, soja, mleko, produkty zawierające laktozę, orzechy (migdały, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki ziemne lub arachidowe) seler, gorczyca, sezam, dwutlenek siarki, siarczyny, łubin, mięczaki oraz ich pochodne.
Serwis nie jest wliczony w cenę. Service is not included in the price.

Kantońskie przystawki czyli delikatne przekąski przygotowane w dwóch wariantach gotowane na parze oraz smażone. Tradycyjnie większość z nich przygotowana i podawana jest w bambusowych koszyczkach.

Cantonese style of appetizers fried or steamed. Usually prepared and served in bamboo baskets.

DIM SUM

1. Pierożki z krewetkami na parze

Shrimp dumplings

4 szt 150 gr 28 zł

2. Pierożki wegetariańskie

Vegetarian dumplings

4 szt 150 gr 23 zł

3. Pierożki z kurczakiem

Chicken dumplings

4 szt 150 gr 25 zł

4. Pierożki shu mai z wieprzowiną

Pork Shu mai dumplings

4 szt 150 gr 25 zł

WONTON

5. Smażone pierożki wonton z krewetkami

Shrimp wonton fried

4 szt 150g 28 zł

6. Smażone pierożki wonton wegetariańskie

Vegetarian wonton fried

4 szt 150g 23 zł

7. Marynowane kawałki kurczaka w cieście wonton

Thread chicken

4 szt. 150g 28 zł

ALERGENY

Niektóre potrawy mogą zawierać następujące alergeny: zboża zawierające gluten; skorupiaki, jaja, ryby, soja, mleko, produkty zawierające laktozę, orzechy (migdały, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki ziemne lub arachidowe) seler, gorczyca, sezam, dwutlenek siarki, siarczyny, łubin, mięczaki oraz ich pochodne.

Serwis nie jest wliczony w cenę. Service is not included in the price.

PRZYSTAWKI / APETIZER

DRÓB / POULTRY

8. Roladki z chrupiącą kaczką i sosem hoi sin
Crispy duck pancakes with hoi sin sauce
4 szt 150g 23 zł

9. Smażone sajgonki z kurczakiem
Fried spring rolls with chicken
150g 25 zł

OWOCE MORZA / SEAFOOD

10. Chrupiące tosty z krewetkami obtoczone w sezamie
Cripy sesame prawn toast
4 szt 200g 28 zł

11. Smażone kuleczki z krewetek
Fried prawn snowballs
150g 28 zł

12. Chrupiące krążki z kalmarów z sosem chilli-mayo
Crispy squid rings with chilli-mayo
150g 26 zł

WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN

13. Smażony bakłażan w tempurze z miodem, papryką, szalotką i czosnkiem
Crispy eggplant in tempura with honey and garlic
150g 25 zł


14. Smażone sajgonki z warzywami
Fried spring rolls with vegetables
4 szt 150g 23 zł

15. Chrupiące tosty z pieczarkami, szpinakiem i czosnkiem obtoczone w sezamie
Crispy sesame mushroom toast with spinach and garlic
4 szt 150g 26 zł

ALERGENY

Niektóre potrawy mogą zawierać następujące alergeny: zboża zawierające gluten; skorupiaki, jaja, ryby, soja, mleko, produkty zawierające laktozę, orzechy (migdały, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki ziemne lub arachidowe) seler, gorczyca, sezam, dwutlenek siarki, siarczyny, łubin, mięczaki oraz ich pochodne.
Serwis nie jest wliczony w cenę. Service is not included in the price.

ZUPY / SOUPS

- 16.** Ostro-kwaśna zupa po syczuańsku z tofu, bambusem, grzybami shitake i kurczakiem / krewetkami 

Hot and sour soup in Sichuan style with tofu, bamboo, shitake and chicken/shrimps

200 ml 25/30 zł

- 17.** Delikatny bulion wegetariański z krewetkowymi pierożkami wonton / pierożkami wypełnionymi tofu, grzybami i warzywami

Prawn wonton in a vegetable broth / vegetable wonton in a vegetable broth


200 ml 30/25 zł

SPECJALNOŚĆ SZEFA KUCHNI

- 18.** Szarpana kaczka z warzywami i sosem podawana w chińskiej bułeczce BAO

Pulled duck with vegetables and sauce served in chinese BAO bun

2 szt 220g 30 zł

- 19.** Kaczka smażona w woku z ostrym sosem i warzywami 

Hot and spicy duck fry with vegetables

300g 60 zł

- 20.** Pieczona kaczka po kantońsku w sosie z czarnej fasoli

Cantonese style roast duck in black bean sauce

300g 60 zł

- 21.** Kaczka smażona w woku w syczuańskim sosie chilli 

Wok duck in Sichuan chilli sauce

300g 60 zł

- 22.** Kaczka smażona w woku w sosie słodko-kwaśnym

Wok duck in sweet and sour sauce

300g 60 zł

ALERGENY

Niektóre potrawy mogą zawierać następujące alergeny: zboża zawierające gluten; skorupiaki, jaja, ryby, soja, mleko, produkty zawierające laktozę, orzechy (migdały, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki ziemne lub arachidowe) seler, gorczyca, sezam, dwutlenek siarki, siarczyny, łubin, mięczaki oraz ich pochodne.
Serwis nie jest wliczony w cenę. Service is not included in the price.

SPECJALNOŚĆ NASZEJ RESTAURACJI

Speciality of our restaurant

Zamówienie należy złożyć z minimum 6 h wyprzedzeniem / *Order min 6 h before reservation*

23. Kaczka w stylu Pekińskim *Pecking style duck* 1 szt. 2,5 - 3 kg 300 zł

Kaczka pieczona w całości, z której kucharz porzuje skórę, z której następnie należy samodzielnie formować roladki z delikatnego chińskiego naleśnika, szczypiorku, ogórka i sosu hoi sin
Whole roasted duck, from which the chef serves the duck's skin, then you should form yourself rolls of delicate Chinese pancake, chives, cucumber and hoi sin sauce

Z pozostałej części kaczki serwujemy *We served the rest of the duck*

Zupę z tofu i warzywami *Soup with tofu and vegetables*

Oraz

1. Pieczona kaczka po kantońsku w sosie z czarnej fasoli / *Cantonese style roast duck in black bean sauce*
2. Kaczka smażona w woku z ostrym sosem i warzywami / *Hot and spicy duck fry with vegetables*
3. Kaczka z woka w sosie słodko-kwaśnym / *Wok duck in sweet and sour sauce*

24. Kaczka w stylu Szanghajskim *Shanghai style duck* 1 szt. 2,5 - 3 kg 270 zł

Kaczka pieczona w całości, z której kucharz porzuje skórę i mięso, a następnie należy samodzielnie formować z niej roladki z delikatnym chińskim naleśnikiem, szczypiorkiem, ogórkiem i sosem hoi sin
Whole roasted duck, from which the chef serves the duck's skin and meat, then you should form yourself rolls of delicate Chinese pancake, chives, cucumber and hoi sin sauce


Z pozostałej części kaczki serwujemy *We served the rest of the duck*

Zupę z tofu i warzywami *Soup with tofu and vegetables*

ALERGENY

Niektóre potrawy mogą zawierać następujące alergeny: zboża zawierające gluten; skorupiaki, jaja, ryby, soja, mleko, produkty zawierające laktozę, orzechy (migdały, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki ziemne lub arachidowe) seler, gorczyca, sezam, dwutlenek siarki, siarczyny, łubin, mięczaki oraz ich pochodne.
Serwis nie jest wliczony w cenę. *Service is not included in the price.*


DANIA Z WOŁOWINY / BEEF DISHES

- 25.** Siekana polędwica wołowa smażona ze świeżym chilli, szczypiorkiem w sosie sojowym 
Stir-fried beef sirloin with fresh chilli spring onion and soya
150 g 69 zł
- 26.** Pieczona wołowina w sosie z czarnej fasoli
Roast beef in black bean o sauce
150 g 69 zł

DANIA Z WIEPRZOWINY / PORK DISHES

- 27.** Wieprzowina z woka w sosie słodko-kwaśnym serwowana z ryżem jaśminowym
Stir-fried pork in sweet and sour sauce with jasmin rice
150 g 45 zł
- 28.** Wieprzowina z woka w sosie z czarnej fasoli serwowana ze smażonym ryżem
Stir-fried pork in black bean sauce with egg fried rice
150 g 45 zł
- 29.** Pieczona wieprzowina barbecue serwowana z chińską bułeczką BAO
Barbecue pork served with BAO bun
150 g 45 zł




DANIA Z KURCZAKA / CHICKEN DISHES

- 30.** Kawałki kurczaka po chińsku w miodowym sosie z imbirem
Chinese honey chicken with singer
150 g 42 zł
- 31.** Kurczak smażony w sosie słodko-kwaśnym
Stir-fried chicken with sweet and sour sauce
150 g 42 zł
- 32.** Kurczak smażony w sosie kung pao z kasztanami wodnymi 
Kung pao chicken with water chestnuts
150 g 42 zł


ALERGENY

Niektóre potrawy mogą zawierać następujące alergeny: zboża zawierające gluten; skorupiaki, jaja, ryby, soja, mleko, produkty zawierające laktozę, orzechy (migdały, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki ziemne lub arachidowe) seler, gorczyca, sezam, dwutlenek siarki, siarczyny, łubin, mięczaki oraz ich pochodne.
Serwis nie jest wliczony w cenę. Service is not included in the price.

OWOCE MORZA/ SEAFOOD

- 33.** Tygrysie krewetki w oleju chilli z pomidorami, imbirem i czosnkiem podane na gorącym talerzu 
Chilly tiger prawns sizzler with chilli oil, tomato, ginger and garlic
8 szt 59 zł
- 34.** Kalmary smażone w woku z sosem syczuańskim 
Wok fried squid in sichuan sauce
150g 59 zł
- 35.** Krewetki w białym sosie z winem ryżowym, czosnkiem, kasztanami wodnymi papryką i szpinakiem
Prawns in white sauce with rice wine and garlic with water chestnuts, paprica and spinach
8 szt 59 zł
- 36.** Halibut smażony w woku z zielonym chilli i szczypiorkiem w sosie sojowym z imbirem, czosnkiem i chilli 
Stir-fried halibut with green chilli and spring onion in light soya sauce
150 g 69 zł

WARZYWA / VEGETABLES

- 37.** Brokuły, młoda kukurydza i kasztany wodne w ostrym sosie czosnkowym 
Broccoli, baby corn and chestnut in hot garlic sauce
150g 38 zł
- 38.** Delikatnie obsmażane tofu z warzywami przyrządzone w sosie z czarnej fasoli
Lightly crispy tofu and vegetables in black bean sauce
150g 42 zł
- 39.** Chińskie warzywa z woka w delikatnym sosie
Stir-fried chinese greens
150g 38 zł

ALERGENY

Niektóre potrawy mogą zawierać następujące alergeny: zboża zawierające gluten; skorupiaki, jaja, ryby, soja, mleko, produkty zawierające laktozę, orzechy (migdały, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki ziemne lub arachidowe) seler, gorczyca, sezam, dwutlenek siarki, siarczyny, łubin, mięczaki oraz ich pochodne.
Serwis nie jest wliczony w cenę. Service is not included in the price.

RYŻ SMAŻONY W CHIŃSKIM STYLU / CHINESE FRIED RICE

40. Ryż smażony z jajkiem, serwowany z pieczoną kaczką i pikantnym chińskim sosem
Egg fried rice with roast duck served with spicy chinese dip
350 g 55 zł

41. Smażony ryż w glinianym garnku podawany z krewetkami / kurczakiem / warzywami i aromatycznym sosem
Fried rice in clay pot with prawns / chicken / vegetables and aromatic gravy
350 g 55 zł / 48 zł / 43 zł

MAKARONY / NOODLES

42. Pszenny makaron smażony z warzywami / kurczakiem / owocami morza i sosem sojowym
Hakka noodles tossed with vegetables / chicken / seafood and soja
350 g 40 zł / 46 zł / 52 zł

43. Chrupiący makaron chop suey z warzywami / kurczakiem
American chop suey with vegetables / chicken
350 g 40 zł / 45 zł

MENU DLA DZIECI / KIDS MENU

44. Smażony ryż z kurczakiem i jajkiem
Fried rice with chicken and egg
200g 20 zł

45. Pierś z kurczaka w panierce z frytkami
Chicken breast in panko with fries
150g 22 zł

ALERGENY

Niektóre potrawy mogą zawierać następujące alergeny: zboża zawierające gluten; skorupiaki, jaja, ryby, soja, mleko, produkty zawierające laktozę, orzechy (migdały, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki ziemne lub arachidowe) seler, gorczyca, sezam, dwutlenek siarki, siarczyny, łubin, mięczaki oraz ich pochodne.
Serwis nie jest wliczony w cenę. Service is not included in the price.

DODATKI / EXTRAS

- 46.** Gotowany ryż jaśminowy
100g 8 zł
Steamed Jasmin rice
- 47.** Smażony ryż jaśminowy z jajkiem i szczypiorkiem
100g 10 zł
Fried Jasmin rice with egg and spring onion
- 48.** BAO chińska bułeczka na parze
80g 9 zł
Steamed Chinese BAO bun
- 49.** Gotowany makaron chow main
100g 9 zł
Boiled chow main noodles
- 50.** Piklowane warzywa na ostro
80g 9 zł
Spicy pickled vegetables

DESERY / DESSERTS

- 51.** Kokosowo-daktylowe naleśniki serwowane z lodami waniliowymi
Coconut-date pancake with vanilla ice cream
150g 25 zł
- 52.** Lody marakuja z owocami liczi i puree liczi
Pasionfruit ice cream with lychee fruits and lychee sauce
100g 20 zł
- 53.** Owoce liczi smażone z karmelem, podawane z lodami waniliowymi
Fried carmel lychee served with vanilla ice cream
100g 25 zł

ALERGENY

Niektóre potrawy mogą zawierać następujące alergeny: zboża zawierające gluten; skorupiaki, jaja, ryby, soja, mleko, produkty zawierające laktozę, orzechy (migdały, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki ziemne lub arachidowe) seler, gorczyca, sezam, dwutlenek siarki, siarczyny, łubin, mięczaki oraz ich pochodne.
Serwis nie jest wliczony w cenę. Service is not included in the price.

ZESTAWY dla 4 osób lub więcej

SET MENU for 4 person or more

VEGETERIAN SET

75 zł od osoby / 75 zł per person

Starter:

Smażone sajgonki z warzywami / *Fried spring rolls with vegetables*

Smażone pierożki wonton wegateriańskie/ *Vegetarian wonton fried*

Pieczarki w sosie Kung Pao z orzechami nierkowca/ *Kung Pao mushrooms with cashew nuts*

Chrupiące tosty z pieczarkami, obtoczone w sezamie / *Crispy sesame mushroom toast*

Dania główne/ Main course:

Delikatnie chrupiące tofu przyrządzone w sosie z czarnej fasoli / *Lightly crispy tofu and vegetables in black bean sauce*

Brokuły, młoda kukurydza i kasztany wodne w ostrym sosie czosnkowym / *Broccoli, babycorn and chestnut in hot garlic sauce*

Chinskie warzywa z woka w delikatnym sosie / *Stir-fried chinese greens*

Chrupiący makaron chop suey z warzywami / *American chop suey with vegetables*

NON-VEG SET

85 zł od osoby / 85 zł per person

Starter:


Smażone sajgonki z kurczakiem / *Fried spring rolls with chicken*


Chrupiące roladki z kaczką i ostrym sosem hoisin / *Crispy duck pancakes with spicy hoisin sauce*

Smażone pierożki wonton z kurczakiem / *Chicken wonton fried*

Kawałki kurczaka z papryką i czarnym pieprzem po mandaryńsku/ *Mandarin chicken with paprika and black pepper*

Dania główne/ Main course:

Kurczak smażony w sosie kung pao z kasztanami wodnymi  / *Kung pao chicken with water chestnuts*

Siekana wołowina smażona ze świeżym chilli i szczypiorkiem w sosie sojowym  / *Fresh chilli beef with spring onion and soya*

Pieczona kaczka po kantońsku w sosie z czarnej fasoli/ *Cantonese style roast duck in black bean sauce*

Pieczona wieprzowina serwowana na makaronie w delikatnym sosie / *Roasted pork on a bed of noodles and gravy*

SEAFOOD SET

95 zł od osoby / 95 zł per person

Starter:

Smażone kuleczki z krewetek / *Prawns snowballs*


Halibut smażony w woku z zielonym chilli / *Stir-fried halibut with green chilli*

Chrupiące tosty z krewetkami obtoczone w sezamie / *Crispy sesame prawn toast*


Chrupiące krążki z kalmarów / *Crispy squid rings*

Dania główne/ Main course:

Halibut smażony w woku z zielonym chilli i szczypiorkiem w sosie sojowym z imbirem, czosnkiem i chilli / *Stir-fried halibut with green chilli and spring onion in light soya sauce*

Tygrysie krewetki w oleju chilli z pomidorami, imbirem i czosnkiem podane na gorącym talerzu  / *Chilly tiger prawns sizzler with chilli oil, tomato, ginger and garlic on a hot plate*

Smażony ryż w glinianym garnku z krewetkami / *Fried rice in clay pot with prawns*

Kalmary smażone w woku w sosie sycuańskim  / *Wok fried squid in sichuan sauce*

SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE / FRESH SQUEEZED JUICE

| | | |
|--|--------|-------|
| Sok pomarańczowy świeżo wyciskany <i>fresh squeezed orange juice</i> | 200 ml | 14 zł |
| Sok pomarańczowo-grejpfrutowy <i>fresh orange-grapefruit juice</i> | 200 ml | 14 zł |
| Sok grejpfrutowy <i>fresh squeezed grapefruit juice</i> | 200 ml | 14 zł |
| Sok pomarańczowo imbirowy <i>fresh squeezed orange-ginger juice</i> | 200 ml | 15 zł |

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

| | | |
|--|---------|-------|
| Sok pomarańczowy / <i>orange juice</i> | 200 ml | 8 zł |
| Sok z mango / <i>mango juice</i> | 200 ml | 8 zł |
| Sok z litchi / <i>litchi juice</i> | 200 ml | 8 zł |
| Sok ananasowy / <i>pineapple juice</i> | 200 ml | 8 zł |
| Sok jabłkowy / <i>apple juice</i> | 200 ml | 8 zł |
| Sok z marakui / <i>passionfruit juice</i> | 200 ml | 8 zł |
| Napój z aloesu / <i>aloe drink</i> | 200 ml | 8 zł |
| Woda niegazowana/gazowana / <i>still/sparkling water</i> | 330 ml | 8 zł |
| Karafka wody niegazowana/gazowana / <i>still/sparkling water</i> | 1000 ml | 16 zł |
| Cola Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic | 250 ml | 8 zł |

NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

| | | |
|---|--------|-------|
| Kawa / <i>Coffee</i> | 150 ml | 10 zł |
| Espresso | 25 ml | 9 zł |
| Podwójne espresso / <i>Double espresso</i> | 50 ml | 14 zł |
| Cappuccino | 200 ml | 10 zł |
| Latte Macchiato | 250 ml | 12 zł |
| Caffe latte | 300 ml | 12 zł |
| Dzbanek chińskiej herbat: zielona, czerwona, jaśminowa, czarna biała, oolong, chryzantemowa <i>Tea: green, red, jasmine, black, white, oolong, chrysanthemum</i> | 330 ml | 16 zł |
| Napar z chryzantem / <i>chrysanthemum brew</i> | 330 ml | 16 zł |

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

| | | |
|--|--------|-------|
| Exotic Punch | 250 ml | 16 zł |
| Sok z marakui, sok ananasowy, sok pomarańczowy, sok grejpfrutowy, syrop mango <i>Passion fruit juice, pineapple juice, orange juice, grapefruit juice, mango syrup</i> | | |
| Virgin Orient Mohito | 200 ml | 18 zł |

Limonka, mięta, puree z marakui, woda gazowana
Lime, mint, passion fruit puree, sparkling water

Lemoniada 200 ml 15 zł
Cytrynowa / Pomarańczowa / Grejpfrutowa
Lemonade: lemon / orange / grapefruit

Pina Co Blue 250 ml 15 zł
Sok ananasowy, syrop kokosowy, blue curacao
Pineapple juice, coconut syrup, blue curacao

KOKTAJLE ALKOHOLOWE / COCTAILS

Margarita Orientalna 180 ml 22 zł
Tequila, syrop marakuja, syrop mango, sok z limonki
Tequila, watermelon syrup, mango juice, lemon juice

Królowa Orientu 180 ml 22 zł
Rum, syrop mango, puree marakuja, sok marakuja, sok z cytryny
Rum, mango syrup, passion fruit syrup,, lemon juice

Whisky Sour 120 ml 24 zł
Jack Daniel's, angostura, sok z limonki, syrop cukrowy
Jack Daniel's, angostura, lime, sugar syrup

Mohito 200 ml 20 zł
Rum, syrop cukrowy, limonka, mięta, woda gazowana
Rum, passion fruit puree, lime, mint, sparkling water

Orient Mohito 200 ml 21 zł
Rum, puree marakuja, limonka, mięta, woda gazowana
Rum, passion fruit puree, lime, mint, sparkling water

Count mast negroni 60 ml 28 zł
Gin, Jagermeister, martini bianco
Gin, Jagermeister, martini bianco

WINA MUSUJĄCE / SPARKLING WINES

Prosecco Spumante Extra Dry “Tiemò” 75 cl – 95 zł
DOC Treviso, Włochy | Italy 20 cl – 28 zł

Szczep | Grape: Glera

Bogate w smaku i bardzo eleganckie. Zapachy dojrzałych jabłek, akacji i kwiatów wisterii. Świeże i kremowe na podniebieniu z przyjemnym jedwabistym zakończeniem. *Rich and elegant with scents of ripe, golden delicious apple, acacia and wisteria blossom. Fresh and creamy on the palate with a pleasant silky finish.*

NV Moët & Chandon Brut Impérial, Épernay 75 cl – 295 zł

AOC Champagne, Francja | France

Szczep | Grape: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Moët & Chandon to francuska winnica i współwłaściciel wielkiej firmy dóbr luksusowych Moët-Hennessy. Największy producent szampanów na świecie z produkcją 28 milionów butelek rocznie. Delikatny posmak owocowy na podniebieniu poprzedzony tostową nutą kończy powolny finisz.

Moët & Chandon is a French vineyard and co-owner of the large luxury goods company Moët-Hennessy. The largest champagne producer in the world with 28 million bottles a year.

A delicate fruity flavor on the palate followed by a toasted note ends with a slow finish.

WINA BIAŁE / WHITE WINES

Sauvignon Blanc Bornos 15cl – 19 zł
DO Rueda, Hiszpania | Spain 75 cl – 90 zł

Szczep | Grape: Sauvignon Blanc

Intensywny aromat owoców tropikalnych, agrestu i cytrusów. Przyjemna kwasowość.

Intense aroma of tropical fruit, gooseberry and citrus. Pleasant acidity.

Riesling „Incline,, Selbach 15 cl – 19 zł
QbA Mosel, Niemcy | Germany 75 cl – 90 zł

Szczep | Grape: Riesling

Nuty cytrusów, świeżego jabłka i limonki.

Notes of citrus, fresh apple and lime.

Chardonnay Hacienda Cellars 15 cl – 20 zł
AVA Sonoma Valley – California, USA 75 cl – 95 zł

Szczep | Grape: Chardonnay

Wino jasne, cytrusowe, morela i nuta miodu. Żółta śliwka, owoce tropikalne poprzedzone aromatami przypraw. Akcent wanilii i dębu.

Clear wine, citrus, apricot and honey note. Yellow plum, tropical fruits preceded by flavors of spices. Accent of vanilla and oak.

Ca'Tullio Friulano 15 cl – 17 zł
DOC Friuli Colli Orientali, Włochy | Italy 75 cl – 80 zł
Szczep | Grape: Friulano
Nuty dzikich kwiatów, cytrusów i świeżych migdałów.
Notes of wild flowers, citrus and fresh almonds.

Gewürztraminer Maison Leon Baur 75 cl – 140 zł
AOC Alsace, Francja | France
Szczep | Grape: Gewürztraminer
Wino naturalnie wytrawne i niezwykle aromatyczne. Na podniebieniu przyjemna świeżość i obfitość smaku. Intensywne nuty cytrusów, liczi i róży.
A naturally dry and extremely aromatic wine. Pleasant on the palate freshness and abundance of taste. Intense notes of citrus lychee and rose.

WINA CZERWONE / RED WINES

Barbera d'Asti Cascina Saria 15 cl – 19 zł
DOCG Piedmont-Neive, Włochy | Italy 75 cl – 90 zł
Szczep | Grape: Barbera
Owoce leśne, wiśnie i delikatne nuty kwiatowe. Lekkie i aksamitne w ustach.
Forest fruits, cherries and delicate floral notes. Light and velvety in the mouth.

Cabernet Sauvignon Hacienda Cellars 15 cl – 19 zł
AVA Sonoma Valley – California, USA 75 cl – 90 zł
Szczep | Grape: Cabernet Sauvignon
Intensywna czarna porzeczka, śliwka i owoce leśne zakończone nutami tostowymi.
Intensive blackcurrant, plum and forest fruit topped with toasted notes.

Corvina Veronese 15 cl – 18 zł
IGT Veneto, Włochy | Italy 75 cl – 85 zł
Szczep | Grape: Corvina Veronese
Aromatyczne i pełne owocowych akcentów. Nuty Czereśni i przypraw.
Aromatic and full of fruit accents. Notes of Cherries and spices.

Malbec Belasco 15 cl – 18 zł
Mendoza, Argentyna | Argentina 75 cl – 85 zł
Szczep | Grape: Malbec (stare 100 letnie krzewy)
Nuty dzikich czerwonych jagód oraz kakao. Wino leżakowało w dębowej beczce 6 miesięcy.
Notes of wild red berries and cocoa. Wine aged in the oak barrel for 6 months.

Syrah-Merlot Vierlas Guelbenzu 15 cl – 18 zł
Ribera Del Queiles, Hiszpania | Spain 75 cl – 85 zł
Szczep | Grape: Syrah
Czarne owoce z nutami karmelu, wanilii i przypraw wraz z aromatami drewna cedrowego.
Wino leżakowało 6 miesięcy we francuskim i amerykańskim dębie.
Black fruit with caramel, vanilla and spices with cedar wood aromas. Wine aged 6 months in French and American oak.

Brisa Carmenere 15 cl – 17 zł
Central Valley, Chile 75 cl – 80 zł
Szczep | Grape: Carmenere
Aromaty jeżyn, śliwek i przypraw.
Blackberry, plum and spice aromas.

Valpolicella Ripasso **75 cl – 140 zł**
DOC Veneto, Włochy | Italy

Szczep | Grape: Corvina, Rondinella, Molinara
Ripasso to metoda produkcji wina z regionu Valpolicella. Polega na dodawaniu (podczas wytwarzania) osadu pozostałego po produkcji Amarone. Wino bardzo aromatyczne, z nutami czerwonych owoców, przypraw. Wino leżakowało w dębowych beczkach.
Ripasso is a method of producing wine from the Valpolicella region. It consists in adding (during production) the residue left after the production of Amarone. Very aromatic wine, with notes of red fruit and spices. The wine was aged in oak barrels.

La Crema Pinot Noir, Monterey County California **75 cl – 160 zł**
AVA Monterey – California, USA

Szczep | Grape: Pinot Noir
Aromaty dojrzałych śliwek, nuty fiołka i leśnych owoców.
Na podniebieniu moc czerwonych jeżyn i granatu podkreślają aktywne taniny.
Aromas of ripe plums, notes of violet and forest fruit.
On the palate the power of red blackberry and pomegranate emphasize active tannins.

ALKOHOLE / ALCOHOLS

PIWO / BEER

| | |
|-----------------------------------|----------------|
| LUCKY BUDDHA alk. 4.7 % | 330 ml – 16 zł |
| ŻYWIEC – alk. 5,6% | 500 ml – 12 zł |
| ŻYWIEC bezalkoholowy – alk. 0.0 % | 330 ml – 10 zł |

WINO Z UME / UME WINE

| | |
|--------------|---------------------------------|
| CHOYA UMESHU | 750 ml – 80 zł / 150 ml – 16 zł |
|--------------|---------------------------------|

WÓDKA / VODKA

| | |
|-----------|-------------------------------|
| FINLANDIA | 0,5l – 100 zł / 40 ml – 12 zł |
| BACZEWSKI | 0,5l – 120 zł / 40 ml – 14 zł |

GIN

| | |
|-----------------|---------------|
| BOMBAY SAPPHIRE | 40 ml – 18 zł |
|-----------------|---------------|

RUM

| | |
|----------------------|---------------|
| BACARDI CARTA BLANCA | 40 ml – 16 zł |
|----------------------|---------------|

WHISKY

| | |
|---------------|-------------------------------|
| CHIVAS REGAL | 0,7l – 250 zł / 40 ml – 20 zł |
| JACK DANIEL'S | 0,7l – 220 zł / 40 ml – 18 zł |

KONIAK / COGNAC

| | |
|-----------------------|---------------|
| HENNESSY VERY SPECIAL | 40 ml – 30 zł |
|-----------------------|---------------|