

ZESTAWY / SETY

Polecane dla 2 osób / *Recommended for 2 person*

DYNASTY SET

500 g 140 zł

Starter:

Marynowane kawałki kurczaka w cieście wonton / *Thread chicken*

Smażone sajgonki wegetariańskie / *Vegetarian fried spring roll*

Piklowane warzywa na ostro / *Spicy pickled vegetables*

Chipsy krewetkowe / *Prawns wafers*

Dania główne/ Main course:

Douchi wieprzowina z woka w sosie z czarnej fasoli /

Stir-fried pork in black bean sauce

Singapurskie czerwone curry z kurczakiem na bazie kokosowego kremu z trawą cytrynową i galangalem / *Singapore chicken curry in a coconut cream with galangal and lemongrass*

Warzywa w sosie słodko-kwaśnym / *Sweet and soure vegetables*

Ryż smażony z warzywami / *Fried rice with vegetable*

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.

Polecane dla 4 osób lub więcej / Recommended for 4 person or more

EMPERO SEAFOOD SET

450 g 95 zł od osoby

Starter:

Chrupiące sezamowe tosty z krewetkami / *Crispy sesame prawn toast*

Złote krewetki / *Golden prawns*

Satay z krewetek / *Prawns satay*

Chrupiące krążki z kalmarów / *Crispy squid rings*

Dania główne/ Main course:

Vu Dai halibut smażony w woku z zielonym chilli i szczypiorkiem w sosie sojowym z

imbirem, czosnkiem i chilli z makaronem udon / *Stir-fried halibut with green chilli and spring onion in light soya sause*

Krewetki w 5 przyprawach podane na gorącym talerzu / *5 spice tiger prawns served on a hot plate*

Krewetki Sri Lankijskie w lekko przyprawionym sosie /

Sri Lankan prawns in a lightly spiced sauce

Douchi krewetki w sosie z czarnej fasoli / *Douchi prawns in a fermented black bean sauce*

Ryż smażony z warzywami / *Fried rice with vegetable*

EMPRESS NON-VEG SET

450 g 85 zł od osoby

Starter:


Satay z kurczaka / *Satay with chicken*

Chrupiące roladki z kaczka i sosem hoi sin / *Crispy duck pancakes with hoi sin*

Smażone sajgonki z kurczakiem/ *Deep fried spring rolls with chicken*

Pierozki wonton z kurczakiem / *Fried chicken wonton*

Dania główne/ Main course:

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

Polędwica wołowa z zielonym chilli / *Green chilli beef with spring onion*

Pieczona kaczka po indonezyjsku w sosie z czarnej fasoli /

Indonesian duck in black bean sauce

Malezyjska wieprzowina Malakka podana z piklowanymi warzywa na ostro i chipsy krewetkowe / *Malaysian Malacca pork served spicy pickled vegetable and prawn wafers*

Ryż smażony z warzywami / *Fried rice with vegetable*

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 served and served in bamboo baskets.

DIM SUM SET

Pierogi shu mai z wieprzowiną / <i>Pork Shu mai Dumplings</i>	6 szt	40 zł
Pierogi wegetariańskie / <i>Vegetarian Dumpling</i>		
Pierogi z krewetkami na parze / <i>Shrimp Dumplings</i>		

DIM SUM

1. Pierogi z krewetkami na parze <i>Shrimp Dumplings</i>	4 szt 150 g	29 zł
2. Pierogi wegetariańskie <i>Vegetarian Dumplings</i>	4 szt 150 g	23 zł
3. Pierogi z kurczakiem <i>Chicken dumplings</i>	4 szt 150 g	25 zł
4. Pierogi shu mai z wieprzowiną <i>Pork Shu mai dumplings</i>	4 szt 150 g	27 zł

WONTON

5. Smażone pierogi wonton z krewetkami <i>Shrimp wonton fried</i>	4 szt 150g	29 zł
6. Smażone pierogi wonton wegetariańskie <i>Vegetarian wonton fried</i>	4 szt 150g	23 zł
7. Marynowane kawałki kurczaka w cieście wonton <i>Thread chicken</i>	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. Szarpana kaczka z warzywami i sosem podawana w chińskiej bułeczce BAO 2 szt 220g 30 zł
Pulled duck with vegetables and sauce served in a chinese BAO bun
9. Roladki z chrupiącą kaczką i sosem hoi sin 4 szt 150g 28 zł
Crispy duck pancakes with hoi sin sauce
10. Smażone sajgonki z kurczakiem 4 szt 150g 25 zł
Fried spring rolls with chicken
11. Satay z kurczaka 4 szt 200 gr 26 zł
Satay with chicken

OWOCE MORZA / SEAFOOD

12. Chrupiące tosty z krewetkami w sezamie 4 szt 200g 32 zł
Cripy sesame prawn toast
13. Złote krewetki 4 szt 150g 35 zł
Golden prawns
14. Chrupiące krążki z kalmarów z sosem chilli-mayo 200g 34 zł
Crispy squid rings served with chilli-mayo sauce
15. Satay z krewetkami 4 szt 200 gr 33 zł
Prawns satay

WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN

16. Smażony bakłażan w tempurze z miodem, papryką, szalotką i czosnkiem 150g 25 zł
Crispy eggplant in tempura with honey and garlic
17. Smażone sajgonki z warzywami 4 szt 150g 23 zł
Fried spring rolls with 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.

ZUPY / SOUPS

18. Ostro-kwaśna zupa po syczuańsku z tofu, 200 ml 25/30 zł
bambusem, grzybami shitake i kurczakiem / krewetkami
Hot and sour soup in Sichuan style with tofu, bamboo, shitake and chicken / shrimps
19. Delikatny bulion wegetariański z krewetkowymi 200 ml 30/25 zł
pierzochkami wonton / pierzochkami wypełnionymi tofu,
grzybami i warzywami
*Prawn wonton in a vegetable broth with vegetable and tofu /
vegetable wonton in a vegetable broth with vegetable and tofu*
20. Zupa tajska z czerwoną pastą curry, 200 ml 22 /25 /27 zł
makaronem i tofu / kurczakiem / krewetkami /
Thai red curry noodle soup with tofu / chicken / shrimps
21. Zupa z mięsem kraba delikatnie ostra 200 ml 30 zł
Crab meat soup medium spicy with chilly oil

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.

CHEF SPECIAL PEKIN DUCK
CHEF SPECIAL KACZKA PEKIŃSKA

22. Kaczka po mandaryńsku smażona w woku 250g 64 zł
z ostrym sosem i warzywami podawana z ryżem smażonym
*Mandarin duck fried in a hot and spicy sauce with vegetables
served with fried rice*
23. Pieczona kaczka po indonezyjsku w sosie z czarnej fasoli 250g 68 zł
podawana z ryżem smażonym
Indonesian duck in black bean sauce served with fried rice
24. Kaczka smażona w woku w sycuańskim sosie chilli 250g 64 zł
z makaronem udon
Sichuan Duck with udon noodle
25. Miodowa kaczka smażona w woku podawana ze śliwkowym sosem 250g 64 zł
oraz ryżem jasmিনowym
Roast Duck in a spiced honey and plum sauce served with jasmin rice

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

26. Polędwica wołowa z zielonym chilli 200 g 69 zł
podawana z ryżem jaśminowym
Green chilli beef with spring onion with steamed jasmine rice
27. Polędwica wołowa Penang podawana z ryżem jaśminowym , 200 g 70 zł
piklowane warzywa na ostro, chipsy krewetkowe
Penang beef in a thick gravy served with jasmine rice, spicy pickled vegetables and prawn wafers
28. Pekieńska polędwica wołowa w sosie szefa kuchni z papryką, 200 g 69 zł
imbirem oraz cebula podawana ze smażonym ryżem czosnkowym
Beijng beef tossed in a chefs special sauce with capsicum, onion ginger and garlic served with garlic fried rice

DANIA Z WIEPRZOWINY / PORK DISHES

29. Wieprzowina z woka w sosie słodko-kwaśnym 200 g 49 zł
serwowana z ryżem jaśminowym
Stir-fried pork in sweet and sour sauce with steamed jasmine rice
30. Douchi wieprzowina z woka 200 g 45 zł
w sosie z czarnej fasoli serwowana ze smażonym ryżem
Stir-fried pork in black bean sauce with fried rice
31. Malezyjska wieprzowina Malakka podana z ryżem kokosowym, 200 g 55 zł
kimchi i chipsy krewetkowe
Malaysian Malacca pork served with coconut rice, kimchi and prawn wafers

WARZYWA / VEGETABLES

32. Zielone warzywa gotowane na parze 200g 42 zł
z makaronem udon i prażonym czosnkiem
Asian steamed greens served with burn garlic udon noodle
33. Chrupiące tofu z warzywami 200g 43 zł
przyrządzone w sosie z czarnej fasoli ze smażonym ryżem
Crispy tofu and vegetables in black bean sauce served with fried rice
34. Warzywa słodko-kwaśne 150 g 40 zł
Sweet and sour 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 KURCZAKA / CHICKEN DISHES

35. Miodowe kawałki kurczaka po chińsku 200g 44 zł
z imbirem serwowane z ryżem smażonym
Chinese honey chicken with fried rice
36. Karmelizowane kawałki kurczaka koreańsku 200g 45 zł
z chrupiącym szpinakiem oraz ryżem smażonym
Korean chicken in a sweet sauce with crispy spinach with fried rice
37. Kurczak smażony w sosie kung pao z kasztanami wodnymi 200 g 45 zł
oraz ryżem smażonym
Kung pao chicken with water chestnuts served with fried rice
38. Singapurskie czerwone curry z kurczakiem na bazie 200 g 44 zł
kokosowego kremu z trawą cytrynową i galangalem
serwowane z ryżem jaśminowym
Singapore chicken curry in coconut cream with galangal and lemongrass served with steamed jasmine rice
39. Balijskie zielone curry z kurczakiem podane z ryżem jaśminowym 200 gr 45 zł
Balinese green curry with chicken served with jasmine rice

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

40. Krewetki w 5 przyprawach 8 szt 65 zł
podane na gorącym talerzu z ryżem smażonym
5 spice tiger prawns served on a hot plate with fried rice
41. Krewetki Sri Lankijskie w delikatnym sosie 200 g 65 zł
podane z ryżem kokosowym
Sri Lankan prawns in a lightly spiced sauce served with coconut rice
42. Nasi Goreng indonezyjski smażony ryż z krewetkami 300 g 55 zł
oraz satay z kurczaka z sosem orzechowym, prażone chipsy krewetkowe
Indonesian Nasi Goreng fried rice with shrimps, grill chicken satay and prawn wafers and peanut sauce
43. Douchi krewetki w sosie z czarnej fasoli z ryżem smażonym 200g 65 zł
Douchi prawns in a fermented black bean sauce served with fried rice
44. Malezyjska Laksa curry z krewetkami i tofu 250 g 59 zł
oraz warzywami, serwowana z makaronem udon
Malaysian Laksa Curry with shrimp and tofu, vegetable and udon noodle
45. Vu Dai halibut smażony w woku z zielonym chilli 200 g 69 zł
i szczypiorkiem w sosie sojowym z imbirem, czosnkiem i makaronem udon
Vu Dai halibut fried with green chilli and spring onion in light soya sauce served with udon noodle
46. Halibut birmański podawany z ryżem kokosowym 200 g 70 zł
z piklowane warzywa na ostro oraz chipsy krewetkowe
Burmese halibut served on a bed a coconut rice with spicy pickled vegetables and prawn wafers

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.

MENU DLA DZIECI / *KIDS MENU*

47. Szaszłyczki z kurczaka podawane z frytkami i surówką 200g 26 zł
Satay chicken with fries and salad
48. Pierś z kurczaka w panierce panko podawane z frytkami i surówką 150g 28 zł
Chicken breast in panko with fries and salad

DODATKI / *EXTRAS*

49. Gotowany ryż jaśminowy 100g 8 zł
Steamed Jasmin rice
50. Smażony ryż czosnkowy 100g 10 zł
Garlic fried rice
51. Ryz kokosowy 100g 9 zł
Coconut rice
52. BAO 2 szt chińska bułeczka na parze/ smażona 80g 9 zł
Steamed or fried Chinese BAO bun
53. Piklowane warzywa 80 gr 9 zł
Pickled vegetables

DESERY / *DESSERTS*

54. Kokosowo-daktylowe naleśniki serwowane z lodami waniliowymi 150g 25 zł
Coconut-date pancake with vanilla ice cream
55. Kokosowa panna cotta z syropem z trawy cytrynowej 100g 15 zł
Coconut panna cotta with lemongrass syrup
56. Lody waniliowe z sosem mango i kawałkami owoców mango 150 gr 22 zł
Mango ice cream

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.

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 COCTAILS

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
-----------------------	---------------