

ZESTAWY PRZYSTAWEK / APETIZERS SETS

Polecane dla dwóch osób / Recommended for two person

SEAFOOD SET

450 g 8 szt 75 zł

Sezamowe tosty z krewetkami obtoczone w sezamie / *Crips sesame prawn toast*

Smażone sajgonki z krewetkami / *Prawns spring roll*

Kuleczki z suma afrykańskiego na parze podawane z ostrym sosem / *Steamed fish balls served with hot sauce*

Chrupiące krążki z kalmarów / *Crispy squid rings*

NON-VEG SET

450 g 8 szt 65 zł

Pierozki z kurczakiem / *Chicken dumplings*

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

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

Pierozki wonton z pieczoną kaczką / *Roast duck wonton*

VEGETARIAN SET

450 g 8 szt 45 zł

Pierozki Dim Sum wegetariańskie / *Vegetarian steamed dumplings*

Kung Pao pieczarki z orzechami nerkowca / *Kung Pao mushrooms*

Smażone sajgonki z warzywami / *Deep fried spring rolls with vegetables*

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

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.

Kantoński styl czyli lekkie 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
<i>Shrimp dumplings</i> | 4 szt 150 g | 23 zł |
| 2. Pierożki wegetariańskie
<i>Vegetarian dumplings</i> | 4 szt 150 g | 18 zł |
| 3. Pierożki z kurczakiem
<i>Chicken dumplings</i> | 4 szt 150 g | 19 zł |
| 4. Pierożki shu mai z wieprzowiną
<i>Pork Shu mai</i> | 4 szt 150 g | 20 zł |

WONTON

- | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------|-------|
| 5. Smażone pierożki wonton z krewetkami
<i>Shrimp wonton fried</i> | 6 szt 150 g | 23 zł |
| 6. Smażone pierożki wonton wegetariańskie
<i>Vegetarian wonton fried</i> | 6 szt 150 g | 18 zł |
| 7. Smażone pierożki wonton z kurczakiem
<i>Chicken wonton fried</i> | 6 szt 150 g | 19 zł |
| 8. Smażony kurczak w cieście wonton
<i>Thread chicken</i> | 150 g | 20 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

9. Chrupiące roladki z kaczką i ostrym sosem hoisin
Crispy duck pancakes with spicy hoisin sauce 4 szt 150 g 21 zł
10. Kawalki kurczaka z papryką i czarnym pieprzem po mandaryńsku
Mandarin chicken with paprika and black pepper 150 g 18 zł
11. Kawalki kurczaka w słodko-ostrym sosie z kasztanami wodnymi i selerem 
Shanghai chicken with sweet&spicy sauce with water chestnuts and celery 150 g 20 zł
12. Smażone sajgonki z kurczakiem
Fried spring rolls with chicken 150 g 19 zł

OWOCE MORZA / SEAFOOD

13. Chrupiące tosty z krewetkami obtoczone w sezamie
Cripy sesame prawn toast 4 szt 200 g 23 zł
14. Krewetki tygrysie po Szanghajsku w słodko-pikantnym sosie z kasztanami wodnymi i selerem 
Shanghai tiger prawns in sweet and spicy sauce witch celery and water chestnuts 4 szt 150 g 24 zł
15. Smażone sajgonki z krewetkami
Prawns spring Rolls 3 szt 150 g 23 zł
16. Smażone kuleczki z suma afrykańskiego podawane z ostrym sosem
Fried Catfish balls served with hot sauce 3 szt 150 g 24 zł
17. Chrupiące krążki z kalmarów z sosem chilli-mayo
Crispy squid rings with chilli-mayo 150 g 23 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.

WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN

18. Kukurydza przyrządzana w woku z kasztanami wodnymi, czosnkiem, orzechami nerkowca i papryka podana na smażonym makaronie i salacie lodowej
Corn with water chestnuts and cashew nuts on iceberg lettuce 150 g 18 zł
19. Pieczarki w sosie Kung Pao z orzechami nerkowca
Kung Pao mushrooms with cashew nuts 150 g 19 zł
20. Smażony bakłażan w tempurze z miodem, szalotką i czosnkiem
Crispy eggplant in tempura with honey and garlic 150 g 18 zł
21. Grzyby, młoda kukurydza i tofu przyrządzone w woku z czosnkiem, chilli, białym pieprzem i szalotką
Trio of mushroom, babycorn and tofu with chilli white pepper and shalots 150 g 22 zł
22. Fasolka szparagowa z czerwoną papryką w sosie sojowym z suszonym chilli
Runner beans with red peppers, soya and dried chilli 150 g 18 zł
23. Smażone sajgonki z warzywami
Fried spring rolls with vegetables 3 szt 150 g 18 zł
24. Chrupiące tosty z pieczarkami, obtoczone w sezamie
Crispy sesame mushroom toast 4 szt 150 g 20 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

25. Ostro-kwaśna zupa po seczuańsku z tofu, bambusem, grzybami shitake i kurczakiem / krewetkami 
Hot and sour soup in Sichuan style with tofu, bamboo, shitake and chicken/shrimps
200 ml 21 / 24 zł
26. Kukurydziana zupa krem z mięsem z kraba / z kurczakiem
Sweet corn cream soup with crabmeat / chicken 200 ml 24 / 21 zł
27. Delikatny bulion wegetariański z krewetkowymi pierożkami wonton / pierożkami wypełnionymi tofu, grzybami i warzywami
Prawn wonton in a vegetable broth / tofu, mushrooms and vegetables won ton
200 ml 24 / 23 zł
28. Ostra zupa z kurczakiem, siekanym szpinakiem i jajkiem 
Chicken pepper soup with chopped spinach and egg drop 200 ml 20 zł

SPECJALNOŚĆ SZEFA KUCHNI

29. Szarpana kaczka z warzywami oraz sosem podawana w chińskiej bułeczce na parze BAO
Pulled duck with vegetables and sauce served in steamed chinese bun
2 szt 220 g 30 zł
30. Kaczka smażona w woku z ostrym sosem i warzywami 
Hot and spicy duck frywith vegetables 300 g 55 zł
31. Pieczona kaczka po kantońsku w sosie z czarnej fasoli
Cantonese style roast duck in black bean sauce 300 g 55 zł
32. Pieczona kaczka po kantońsku w seczuańskim sosie
Cantonese style roast duck in Sichuan sauce 300 g 55 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*

33. **Kaczka w stylu Pekin** *Peckin style duck* 1 szt. 2,5 - 3 kg 210 zł

Kaczka pieczona w całości, z której kucharz serwuje przy gościach skórę, następnie należy samodzielnie formować z niej roladki z delikatnego chińskiego naleśnika, szczypiorku, ogórka i sosu hoi sin *Whole roasted duck, from which the chef serves the guests at the duck's skin, then you should form it 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 piklowanymi warzywami oraz *Soup with tofu and pickled vegetables*

1. Pieczona kaczka po kantońsku w sosie z czarnej fasoli / *Cantonese style roast duck in black bean sauce*
2. Kaczka smazona w woku z ostrym sosem i warzywami / *Hot and spicy duck fry with vegetables*
3. Pieczona kaczka po kantońsku w seczuańskim sosie / *Roast duck in Sichuan sauce*

34. **Kaczka w stylu Shanghaiskim** *Shanghai style duck* 1 szt. 2,5 - 3 kg 190 zł

Kaczka pieczona w całości, serwowana przez kucharza przy gościach, następnie należy samodzielnie formować z niej roladki z delikatnego chińskiego naleśnika, szczypiorkiem, ogórkiem i sosem hoi sin *Roasted duck whole, served by the cook at the guests, then you should form it yourself rolls with delicate Chinese pancake, chives, cucumber and hoi sin sauce*



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 główne są podawane z ryżem jaśminowym gotowanym lub smażonym
Main dishes are served with jasmine rice cooked or fried

DANIA Z WOŁOWINY / BEEF DISHES

35. Siekana wołowina smażona z zielonym chilli, szczypiorkiem w sosie sojowym 
Green chilli beef with spring onion and soya 180 g 59 zł
36. Siekana wołowina przyrządzona w woku z kasztanami wodnymi, papryką i grzybami
w sycuańskim sosie chilli 
Beef sichuan style with water chestnut, peppers, mushroom and red chilli sauce
180 g 59 zł
37. Pieczona wołowina w sosie z czarnej fasoli
Roast beef in Black bean o sauce 180 g 59 zł

DANIA Z KURCZAKA / CHICKEN DISHES




38. Chrupiący kurczak po chińsku w miodowym sosie z imbirem
Chrispy Chinese honey chicken with ginger 150 g 36 zł
39. Kurczak w stylu hongkońskim marynowany w winie ryzowym i przyprawach
Chicken Hong Kong style in rice wine and spices 150 g 38 zł
40. Kurczak smażony w ostrym sosie czosnkowym z imbirem i szczypiorkiem 
Chicken in hot Garlic sauce with ginger and spring onion 150 g 38 zł
41. Kurczak z woka w sosie z czarnej fasoli
Stir-fried chicken with black bean sauce 150 g 38 zł
42. Kurczak smażony w sosie kung pao z kasztanami wodnymi 
Kung pao chicken with water chestnuts 150 g 39 zł
43. Kawalki kurczaka w sosie hunan
Sliced chicken in hunan sauce 150 g 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.

OWOCE MORZA / SEAFOOD

44. 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 8 szt 50 zł
45. Krewetki smażone w woku z sosem seczuanskim 
Wok fried prawns in sichuan sauce 8 szt 50 zł
46. Krewetki w białym sosie z winem ryżowym, czosnkiem i kasztanami wodnymi
Prawns in white sauce with rice wine and garlic with water chestnuts 8 szt 55 zł
47. Sum afrykański w sosie czosnkowym z dodatkiem wina, z brokułami, młodą kukurydzą, grzybami i papryką
Sliced catfish in white wine and garlic sauce with broccoli, babycorn, mushroom, peppers 150 g 55 zł
48. Okoń smażony w woku z zielonym chilli i szczypiorkiem w sosie sojowym, imbirem, czosnkiem i chilli 
Stir-fried seabass with green chilli and spring onion in light soya sauce 150 g 58 zł
49. Kawalki okonia na parze w sosie hunan
Sliced seabass in hunan sauce 150 g 58 zł

WARZYWA / VEGETABLES

50. Brokuły, młoda kukurydza i kasztany wodne w ostrym sosie czosnkowym
Broccoli, babycorn and chestnut in hot garlic sauce 150 g 38 zł
51. Mix warzyw przyrządzonych w woku z chilli w sosie z czarnej fasoli
Mix vegetables tossed in chilli and blackbean sauce 150 g 38 zł
52. Delikatnie chrupiące tofu przyrządzone w sosie z czarnej fasoli
Lightly crispy tofu and vegetables in black bean sauce 150 g 38 zł
53. Chińskie warzywa z woka
Stir-fried chinese greens 150 g 38 zł
54. Mieszanka warzyw z woka w sosie hunan
Assorted vegetables in hunan sauce 150 g 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.

MAKARONY / NOODLES

55. Makaron z kurczakiem lub wieprzowiną smażoną z warzywami i grzybami
Fried chicken or pork noodles with vegetables and mushrooms 350 g 40 / 45 zł

56. Makaron smażony z warzywami i sosem sojowym
Hakka noodles tossed with veg and soja 350 g 38 zł

57. Makaron smażony ze szpinakiem, pieprzem syczuańskim, suszonym chilli i sosem
sojowym 
Wheat noodles with spinach, sichuan pepper, dry chilli and soya 350 g 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

- 58.** Ryż smażony z grzybami, groszkiem i kurczakiem
Fried rice with cubes of carrot, green peas, black mushrooms and chicken 350 g 42 zł
- 59.** Ryż smażony z warzywami, czosnkiem i sosem sojowym
Fried rice with vegetables, garlic and light soya 350 g 38 zł
- 60.** Ryż na parze w glinianym garnku z krewetkami / kurczakiem / warzywami
Steamed rice in clay pot with prawns / chicken / vegetables 350 g 42 zł

DODATKI / EXTRAS

- 61.** Gotowany ryż Jaśminowy 100 g 7 zł
Steamed Jasmin Rice
- 62.** Smażony ryż Jaśminowy 100 g 9 zł
Fried Jasmin Rice
- 63.** BAO chińska bułeczka na parze 80 g 9 zł
Steamed Chinese BAO bun
- 64.** Gotowany makaron chow main 100 g 9 zł
Boiled chow main
- 65.** Piklowane warzywa na ostro 80 g 9 zł
Spicy pickled vegetables

MENU DLA DZIECI / KIDS MENU

- 66.** Smażony ryż z kurczakiem i jajkiem 200 g 20 zł
Fried rice with chicken and egg
- 67.** Pierś z kurczaka w panierce z frytkami 150 g 22 zł
Chicken breast in panko with fries

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.

DESERY / DESSERTS

68. Daktylowe naleśniki serwowane z lodami waniliowymi
Date pancake with vanilla ice cream 150 g 22 zł
69. Lody z marakują, owocami liczi i puree liczi
Maracuja ice cream with lychee fruits and lychee puree 100 g 18 zł
70. Darsaan z miodem i sezamem podawany z lodami
Fried honey wonton noodles with sesame seeds served with vanilla ice cream 100 g 22 zł
71. Banany smażone z karmelem, podawane z lodami
Banana toffee fried with caramel served with vanilla ice cream 100 g 19 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.

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 pomarańczowy-imbirowy <i>fresh squeezed orange-ginger juice</i>	200 ml	15 zł

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Sok pomarańczowy / <i>orange juice</i>	200 ml	7 zł
Sok z mango / <i>mango juice</i>	200 ml	7 zł
Sok z litchi / <i>litchi juice</i>	200 ml	7 zł
Sok ananasowy / <i>pineapple juice</i>	200 ml	7 zł
Sok jabłkowy / <i>apple juice</i>	200 ml	7 zł
Sok z marakui / <i>passionfruit juice</i>	200 ml	8 zł
Napój z aloesu / <i>aloe drink</i>	200 ml	7 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 herbaty: 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 Limonka, mięta, puree z marakui, woda gazowana <i>Lime, mint, passion fruit puree, sparkling water</i>	200 ml	18 zł
Lemoniada Cytrynowa / Pomarańczowa / Grejpfrutowa <i>Lemonade: lemon / orange / grapefruit</i>	200 ml	15 zł
Pina Co Blue Sok ananasowy, syrop kokosowy, blue curacao <i>Pineapple juice, coconut syrup, blue curacao</i>	250 ml	15 zł

KOKTAJLE ALKOHOLOWE / COCTAILS

Margarita Orientalna Tequila, syrop marakuja, syrop mango, sok z limonki <i>Tequila, watermelon syrup, mango juice, lemon juice</i>	180 ml	20 zł
Królowa Orientu Rum, syrop mango, puree marakuja, sok marakuja, sok z cytryny <i>Rum, mango syrup, passion fruit syrup,, lemon juice</i>	180 ml	20 zł
Chinese Star Martini Wódka, puree mango, syrop waniliowy, sok z limonki, prosecco <i>Vodka, mango puree, vanilla syrup, lime juice, prosecco</i>	200 ml	22 zł
Mohito Rum, syrop cukrowy, limonka, mięta, woda gazowana <i>Rum, passion fruit puree, lime, mint, sparkling water</i>	200 ml	21 zł
Orient Mohito Rum, puree marakuja, limonka, mięta, woda gazowana <i>Rum, passion fruit puree, lime, mint, sparkling water</i>	200 ml	22 zł
Count mast negroni Gin, Jagermeister, martini bianco <i>Gin, Jagermeister, martini bianco</i>	60 ml	26 zł

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

AOOC 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 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

Aromat 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 – 11 zł

ŻYWIEC bezalkoholowy – alk. 0.0 % 330 ml – 9 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 – 19 zł

KONIAK / COGNAC

HENNESSY VERY SPECIAL 40 ml – 24 zł