



*„Jeśli wino jest sztuką,
mamy jej najlepszą kolekcję”*

Jesteśmy z Wami w Polsce od 1996 roku.



*Proponujemy Państwu podróż w świat
wybornych win oraz doskonałych dań.*

*Jak to kiedyś powiedział pewien klasyk
„dobre wina to te, które nam smakują”.*

Mamy nadzieję, że każdy znajdzie tutaj coś dla siebie.

Śniadania

- | | |
|---|-------|
| 1. Jajecznica z 3 jaj / na maśle z szynką lub cebulą | 20 zł |
| Podawana z zestawem
szynka, ser żółty, pomidor, twaróg, dżem, pieczywo, masło /450g/ | |
| 2. Dwa jajka sadzone na bekonie | 20 zł |
| Podawane z zestawem
szynka, ser żółty, pomidor, twaróg, dżem, pieczywo, masło /450g/ | |
| 3. Dwa jajka sadzone na szpinaku | 20 zł |
| Podawane z zestawem
szynka, ser żółty, pomidor, twaróg, dżem, pieczywo, masło /450g/ | |
| 4. Parówki z wody 2 szt. | 20 zł |
| Podawane z zestawem
szynka, ser żółty, pomidor, twaróg, dżem, pieczywo, masło /450g/ | |
| 5. Sandwich z mozzarellą i pomidorem | 15 zł |
| 6. Sandwich z bekonem | 15 zł |
| 7. Sandwich z tuńczykiem | 20 zł |
| 8. Sandwich z grillowanym kurczakiem | 20 zł |
| 9. Sandwich z sadzonym jajkiem i bekonem | 20 zł |



Przystawki

1. Pasta z oliwek i suszonych pomidorów podana z grzankami 18 zł
/50g/3 szt./
Proponujemy białe wino - Canyon Road Pinot - Grigio Kalifornia (kieliszek 12 zł)
2. Carpaccio wołowe 30 zł
/120g/100g/
Proponujemy czerwone wino - Mauro Primitivo - Włochy (kieliszek 12 zł)
3. Deska różnaitości (Hiszpańskie tapas) 40 zł
Hiszpański (Ser świeży iberico, ser owczy z kawą, ser kozi z czerwonym winem, szynka Serano Reserva, poledwica Lomo, Chorizo, oliwki Godal, papryczki nadziewane serem, czosnek marynowany) /200g/
Proponujemy czerwone wino - Moreau Rouge - Francja (kieliszek 12 zł)
4. Krewetki tygrysie w dipie ziołowym 45 zł
8 krevetek tygrysiich w delikatnym dipie o smaku koperkowym /8szt/50g/
Proponujemy białe wino - Trivento Torrontes - Argentyna (kieliszek 12 zł)
5. Kalmary panierowane z sosem chilli 23 zł
/8 szt./50g/
Proponujemy białe wino - Consigna Chardonnay - Hiszpania (kieliszek 11 zł)

Zupy

1. Zupa pomidorowa 15 zł
/300ml/
2. Zupa cebulowa 15 zł
/300ml/
3. Chłodnik 15 zł
/300ml/
4. Sycylijska zupa z owoców morza 20 zł
/300ml/

Dania dla dzieci

1. Piotruś Pan 20 zł
Panierowany filec z kurczaka z frytkami i miksem świeżych warzyw /120g/100g/100g/
2. Kapitan Hak 20 zł
Paluszki rybne z frytkami i mizerią /4szt/100g/100g/

Makarony

1. Spaghetti aglio olio z papryczką piripiri 22 zł
/300g/
Proponujemy czerwone wino - Consigna Cabernet Sauvignon - Hiszpania (kieliszek 11 zł)
2. Tagliatelle ze szpinakiem, oliwkami i lazurem 27 zł
/480g/
Proponujemy różowe wino - Spier Discover Rose - Rpa (kieliszek 11 zł)
3. Spaghetti z owocami morza, pomidorami pellati i czosnkiem 35 zł
/470g/
Proponujemy białe wino verde Gazela - Portugalia (kieliszek 12 zł)
4. Rigatoni z borowikami, wędzonym łososiem w winno-śmietanowym sosie 35 zł
/500g/
Proponujemy białe wino Bianco Del Contandino - Włochy (kieliszek 11 zł)
5. Spaghetti z szynką w kremowym sosie pomidorowym 27 zł
/500g/
Proponujemy czerwone wino Consigna Cabernet Sauvignon - Hiszpania (kieliszek 11 zł)
6. Rigatoni z polędwicą wołową, świeżymi pomidorami, bakłażanem, cukinią, oliwkami, pieczarkami i czosnkiem 30 zł
/500g/
Proponujemy czerwone wino Rosemount Shiraz - Australia (kieliszek 12 zł)
7. Rigatoni z kurczakiem w słodko pikantnym sosie pomidorowym 30 zł
/500g/
Proponujemy różowe wino Spier Discover Rose - Rpa (kieliszek 11 zł)
8. Tagliatelle z pikantną salami, peperoni i pomidorami pellati 30 zł
/500g/
Proponujemy czerwone wino Mauro Primitivo - Włochy (kieliszek 12 zł)

Na życzenie gości istnieje możliwość zamiany makaronu pszennego na pełnoziarnisty

O szczegóły proszę pytać obsługę!



Sałatki

1. **Sałatka amerykańska** 30 zł
Grillowany kurczak, świeże warzywa, ser żółty, migdały, ananas, sezam, mix sałat, sos curry /350g/
Proponujemy białe wino Canyon Road Pinot Grigio - Kalifornia (kieliszek 12 zł)
2. **Sałatka grecka** 28 zł
Ser feta, oliwki, świeże warzywa, sałata lodowa, sos miodowy winegret /350g/
Proponujemy białe wino Bianco Del Contandino - Włochy (kieliszek 11 zł)
3. **Sałatka z krewetkami** 35 zł
Krewetki tygrysie 4 szt., krewetki koktajlowe, twaróg, pomidory koktajlowe, oliwki, mix sałat, sos własny /350g/
Proponujemy białe wino Trivenio Torrontes - Argentyna (kieliszek 12 zł)
4. **Sałatka z grillowaną polędwiczką wieprzową i gorącym serem kozim** 35 zł
Polędwiczka wieprzowa, panierowany ser kozi, pomidor, ogórek, czerwona cebula, mix sałat, sos miodowy winegret /350g/
Proponujemy czerwone wino Moreau Rouge - Francja (kieliszek 12 zł)
5. **Sałatka z tuńczykiem** 30 zł
Tuńczyk, świeże warzywa, oliwki, sałata lodowa, sos miodowy winegret /350g/
Proponujemy białe wino verde Gazela - Portugalia (kieliszek 12 zł)
6. **Sałatka z sezonowymi owocami, pieczonym kurczakiem i sosem pieprzowo-miodowym** 30 zł
Owoce sezonowe, kawałki pieczonego kurczaka, mix sałat, sos pieprzowo-miodowy /350g/
Proponujemy czerwone wino Consigna Cabernet Sauvignon - Hiszpania (kieliszek 11 zł)



Ryby

Ceny zawierają różne dodatki tj.: mix świeżych warzyw, warzywa grillowane, frytki, ćwiartki, talarki, ziemniaki z wody, ryż.

1. Łosoś z grilla z ziołami i sosem musztardowym 45 zł
/200g/100g/
Proponujemy białe wino Bianco Del Contandino - Włochy (kieliszek 11 zł)
2. Pstrąg smażony z ziołami i nutą pikanterii 40 zł
/300g/
Proponujemy różowe wino Spier Discover Rose - Rpa (kieliszek 11 zł)
3. Sandacz w sosie porowo-śmietanowym 45 zł
/200g/100g/
Proponujemy białe wino Consigna Chardonnay - Hiszpania (kieliszek 11 zł)
4. Dorsz smażony podany z szalotką duszoną w maśle i winie, posypany migdałami 45 zł
/200g/150g/
Proponujemy białe wino Trivento Torrontes - Argentyna (kieliszek 12 zł)
5. Morska uczta 65 zł
Kompozycja steków z dorsza i łososa w zestawieniu z krewetkami tygrysimi, owocami morza i dipem koperkowym.
/120g/120g/4szt/50g/
Proponujemy białe wino Matua Sauvignon Blanc - Nowa Zelandia (butelka 110 zł)



Dania mięsne

Ceny zawierają różne dodatki tj.: mix świeżych warzyw, warzywa grillowane, frytki, ćwiartki, talarki, ziemniaki z wody, ryż.

1. **Kurczak na ostro w słodko pikantnym sosie** 35 zł
Grillowane paski kurczaka zapiekane z ćwiartkami ziemniaków, świeżymi warzywami, ananasem i żółtym serem. /150g/620g/
Proponujemy czerwone wino Consigna Cabernet Sauvignon - Hiszpania (kieliszek 11 zł)
2. **Kurczak w sosie pomarańczowym** 30 zł
Piersi z kurczaka w złocistym sosie z pomarańczy z dodatkiem cebuli i papryki. /200g/150g/
Proponujemy białe wino Trivento Torrontes - Argentyna (kieliszek 12 zł)
3. **Paski schabu w pikantno miodowym sosie** 37 zł
Schab z grilla duszony z warzywami w pikantno miodowym sosie. /200g/150g/
Proponujemy czerwone wino Mauro Primitivo - Włochy (kieliszek 12 zł)
4. **Schab po meksykańsku** 37 zł
Grillowany schab w słodko pikantnym kremowym sosie. /200g/150g/
Proponujemy czerwone wino Trivento Malbec Reserva - Argentyna (butelka 90 zł)
5. **Schab po amerykańsku** 37 zł
Grillowany schab przekładany bekonem i cebulą, podawany z tzatzikami. /200g/50g/100g/
Proponujemy czerwone wino Rosemount Shiraz - Australia (kieliszek 12 zł)
6. **Wątróbki drobiowe duszone z jabłkiem i miodem** 35 zł
Wątróbki drobiowe z tradycyjnymi przyprawami. /200g/150g/
Proponujemy białe wino Beau Rivage Moelleux - Francja (kieliszek 12 zł)
7. **Stek z polędwicy wołowej z masłem ziołowym** 72 zł
Soczysta polędwica wołowa pieczona na grillu. /200g/
Proponujemy czerwone wino Baron Henri Medoc - Rothschild Francja (butelka 150 zł)
8. **Stek z polędwicy wołowej w sosie z zielonego pieprzu** 75 zł
Soczysta polędwica wołowa pieczona na grillu podana z aromatycznym sosem z zielonego pieprzu. /200g/100g/
Proponujemy czerwone wino Trivento Malbec Reserve - Argentyna (butelka 90 zł)
9. **Stek z polędwicy wołowej w borowikach** 80 zł
Soczysta polędwica wołowa pieczona na grillu podana z sosem borowikowym. /200g/100g/
Proponujemy czerwone wino Louis M. Martin Cabernet Sauvignon - Kalifornia Napa Valley (butelka 120 zł)



Dodatki

- | | |
|---|-------|
| 1. Pieczywo i masło | 5 zł |
| 2. Frytki
/150g/ | 7 zł |
| 3. Ćwiartki ziemniaka ze skórką
/150g/ | 7 zł |
| 4. Talarki
/150g/ | 8 zł |
| 5. Ziemniaki z wody
/150g/ | 7 zł |
| 6. Ryż
/150g/ | 7 zł |
| 7. Bukiet gotowanych warzyw
/150g/ | 10 zł |
| 8. Sałatka ze świeżych warzyw
/150g/ | 12 zł |
| 9. Grillowane warzywa
/150g/ | 13 zł |
| 10. Sosy
curry, czosnkowy, musztardowy, winegret, dip koperkowy /100g/ | 7 zł |
| 11. Tzatziki
/100g/ | 12 zł |
| 12. Sos z zielonego pieprzu
/100g/ | 12 zł |
| 13. Sos meksykański
/100g/ | 12 zł |
| 14. Sos borowikowy
/100g/ | 14 zł |

Desery

1. *Sernik z trzech rodzajów sera podany z sosem z malin i wina* 16 zł
wypiek własny /100g/50g/
2. *Ciasto czekoladowe podane z sosem z owoców leśnych i wina* 16 zł
wypiek własny /100g/50g/
3. *Tiramisu* 17 zł
wyrób własny /170g/
4. *Lody z owocami* 22 zł
Trzy gałki lodów, bita śmietana, owoce sezonowe, polewa /200g/
5. *Lody z bakaliami* 22 zł
Trzy gałki lodów, bita śmietana, orzechy, rodzyunki migdały, polewa /200g/
6. *Lody i gałka* 5 zł
dodatek
7. *Polewa* 3 zł
dodatek /50g/
8. *Bitą śmietaną porcja* 4 zł
dodatek /100g/

Do deserów proponujemy wino musujące Baron de Bellac Demi Sec - Francja (butelka 70 zł)
wino białe Beau Rivage Moelleux - Francja (kieliszek 12 zł)
wino rubinowe Offley Ruby Porto - Portugalia (kieliszek 13 zł)
wino czerwone Leone Di San Mario Rosso - Włochy (kieliszek 11 zł)



Napoje gorące

- | | |
|---|-------|
| 1. Kawa | 9 zł |
| 2. Espresso | 9 zł |
| 3. Espresso doppio | 12 zł |
| 4. Kawa biała | 10 zł |
| 5. Cappuccino | 11 zł |
| 6. Kawa na mleku | 13 zł |
| 7. Kawa mrożona | 16 zł |
| 8. Irish coffee
(Tullamore Dew/20ml) | 18 zł |
| 9. Advocat coffee
(Advocat/20ml) | 17 zł |
| 10. Mexican coffee
(Kahlua/20ml) | 17 zł |
| 11. French coffee
(Cointreau/20ml) | 17 zł |
| 12. Italian coffee
(Amaretto/20ml) | 17 zł |
| 13. Herbata | 11 zł |
| 14. Herbata owocowa | 11 zł |
| 15. Czekolada
/150ml/ | 15 zł |
| 16. Grzane wino
/150ml/ | 13 zł |

Smak i Tradycja

Doskonałe herbaty i napary Richmond to rezultat poszukiwań i doświadczenia w tworzeniu kompozycji smakowych.

W naszej selekcji znaleźć można zarówno esencjonalne herbaty czarne, delikatne i aromatyczne herbaty białe i zielone, jak też mieszanki owocowe oraz ziołowe.

Ciesz się filiżanką doskonałej herbaty w każdym momencie!

Herbaty

Cena każdej herbaty **11 zł**

1. Richmond Ceylon Gold

Cejlonskie złoto ze wzgórz rejonu Kandy, pachnące dziką orchideą. Wyselekcjonowane listki Flowery Orange Pekoe oraz złote tipsy dają intensywny, świetlisty i aromatyczny napar. Jego szlachetny smak to ukoronowanie tradycyjnych polskich i włoskich dań.

Czarna herbata FOP (100%) z rejonu Kandy na Sri Lance.



2. Richmond Earl Grey Blue

Królewski Earl Grey to połączenie wysmienitej cejlonskiej herbaty i olejku z bergamotowej pomarańczy. Po zaparzeniu daje niezwykle orzeźwiający napar o głębokiej bursztynowej barwie. Koi zmysły i pobudza naturalną odnowę organizmu.

Czarne herbaty liściaste pochodzące ze Sri Lanki (97%), naturalny olejek bergamota (3%).



3. Richmond Black Chilli Chocolate

Wyrafinowane połączenie doskonałych czarnych herbat cejlonskich i południowoindyjskich ze słodczą ciemną czekoladą i ostrą nutą chili. Złocistoczerwony napar o pikantnym akcentcie doskonale podkreśli smak dań z ciemnych mięs oraz deserów na bazie czekolady.

Czarna herbata (94%), czerwony pieprz, łuski kakaowca, chili (2%).



4. Richmond Rooibos Sunrise / theine-free

Źródło odprężenia z czarnego łądu. Złocistoczerwony napar o miodowej nucie, z dodatkiem soczystego ananasa i płatków słonecznika, wzbogacony nutami truskawki i czarnej porzeczki. Nie zawiera teiny, co sprawia, że jest odpowiedni na każdą porę dnia.

Rooibos (88%), ananas, płatki słonecznika, truskawka, czarna porzeczka.



5. Richmond Gunpowder Green

Starożytne kulki mocy. Zwinęte listki zielonej herbaty wprost z prowincji Zhejiang w Chinach. Delikatny smak z subtelną nutą goryczki orzeźwia i stymuluje organizm.

Daje napary o jasnosłomkowej barwie i wytrawnym smaku.

Wysokogatunkowa chińska zielona herbata Gunpowder (100%).



6. Richmond Peppermint Green

Podarunek z krainy ukojenia. Dodający vitalności duet zielonej herbaty i mięty pieprzowej. Orzeźwiający, złocistozielony napar doskonale reguluje trawienie. Polecana jako zwieńczenie obfitego posiłku.

Zielona herbata (58%), liście mięty (40%), naturalny aromat mięty pieprzowej.



7. Richmond White Pearl of Fujian

Wylęwna cesarska odmiana Pai Mu Tan o kwiatowym aromacie, znana jako Biała Piwonia z Fujian. Mieszanka na bazie znakomitej białej herbaty, wzbogacona nutami truskawki i kwiatów malwy. Daje subtelny złocisty napar o zachwycającej harmonii smaków i aromatów.

Biała herbata (95,2%), kawałki truskawek, kwiaty malwy.



8. Richmond Forest Fruits

Czar owoców leśnych zaklęty w aromatycznej kompozycji. Fioletowo-czerwony napar o soczystym smaku wzbogacony delikatną truskawkowo-śmietankową nutą. Bogaty w witaminę C przysmak dla dzieci i dorosłych.

Czarny herb, hibiskus, słodkie liście jeżyny, aromat truskawkowo-śmietankowy, truskawki.



9. Richmond Mexican Dream

Zmysłowa uczta smaków i aromatów. Wymienita kompozycja na bazie suszonych owoców, kwiatów i korzennych przypraw. Daje orzeźwiający, wytrawny napar o intensywnym rubinowym kolorze. Idealnie pasuje do słodkich deserów, świetnie smakuje w wersji mrożonej.

Jabłko, hibiskus, skórka pomarańczy, cynamon organiczny, goździki, owoc dzikiej róży.



10. Richmond Raspberry Pear

Owocowa symfonia. Zniewalaająca mieszanka soczystych malin, jabłek, sliwek i papai, z delikatną nutą gruszki. Bogactwo wzmacniających organizm owoców daje apetyczny, czerwony napar. Doskonale rozgrzewa zimą, zawiera witaminę C.

Malina (1%), gruszka (0,3%), jabłko, hibiskus, papaja, suszona śliwka.



11. Richmond Melon Mint

Świeżość zaklęta w słodyczy. Orzeźwiające połączenie mięty pieprzowej z soczystym melonem. Daje napar o pięknej, ciemnoróżowej barwie i wyrazistym smaku owoców. Znakomicie sprawdza się w wersji mrożonej z lodem.

Mięta pieprzowa (11%), melon (6%), jabłko, porzeczka, hibiskus, marchewka, płatki róży.



12. Richmond Mango Maui

Kusząca słodycz tropików, owocowa kompozycja na bazie ananasa i papai. Daje świetliste napary o intensywnie owocowym smaku z dominującymi akcentami mango oraz truskawką i pomarańczą w tle.

Ananas, papaja, truskawka, krochmal barwierski, kwiat nagietka, mango (1%), pomarańcza.



Cena każdej
herbaty **11 zł**

Płatność tylko gotówką

RICHMONT
TEA



Napoje

- | | | | |
|-----|--|---|----------------|
| 1. |  | Pepsi | 200 ml - 7 zł |
| 2. |  | 7up | 200 ml - 7 zł |
| 3. |  | Mirinda | 200 ml - 7 zł |
| 4. |  | Schweppes
tonic, citrus mix, bitter lemon | 200 ml - 7 zł |
| 5. |  | Lipton Ice Tea
cytryna, brzoskwinia, zielona | 200 ml - 7 zł |
| 6. |  | Soki
pomarańczowy, grejfrutowy, czarna porzeczka, jabłkowy,
pomidorowy, ananasowy, bananowy | 200 ml - 7 zł |
| 7. |  | Woda
gazowana, niegazowana | 330 ml - 6 zł |
| 8. |  | Red Bull
/puszka/ | 200 ml - 15 zł |
| 9. | | Soki wyciskane
pomarańczowy, grejfrutowy, mieszany | 200 ml - 15 zł |
| 10. | | Koktail mleczno-owocowy
owoce do wyboru | 300 ml - 15 zł |



Piwa

1. beczkowe 0,3 l	Pilsner Urquell		9 zł
2.	Książęce Złote Pszeniczne		7 zł
3.	Kozel Černý		7 zł
4.	Lech Premium		7 zł
1. beczkowe 0,5 l	Pilsner Urquell		12 zł
2.	Książęce Złote Pszeniczne		10 zł
3.	Kozel Černý		10 zł
4.	Lech Premium		10 zł
1. butelkowe 0,4 l	Redd's (wybór smaków)		10 zł
1. butelkowe 0,5 l	Książęce (wybór smaków)		10 zł
2.	Grolsch		12 zł
3.	Kozel Leżák		10 zł
1. butelkowe 0,33 l	Tyskie Gronie		8 zł
2.	Lech Free lager 0%		9 zł
3.	Lech Free (wybór smaków)		9 zł

Wódki

1. Finlandia Vodka	40 ml - 9 zł / 0,5 l - 110 zł
2. Finlandia Lime Fusion	40 ml - 9 zł / 0,5 l - 110 zł
3. Finlandia Grapefruit Fusion	40 ml - 9 zł / 0,5 l - 110 zł
4. Finlandia Mango Fusion	40 ml - 9 zł / 0,5 l - 110 zł
5. Finlandia Cranberry Fusion	40 ml - 9 zł / 0,5 l - 110 zł
6. Finlandia Blackcurrant Fusion	40 ml - 9 zł / 0,5 l - 110 zł
7. Finlandia Redberry Fusion	40 ml - 9 zł / 0,5 l - 110 zł
8. Finlandia Coconut Fusion	40 ml - 9 zł / 0,5 l - 110 zł
9. Żółdkowa Gorzka Tradycyjna	40 ml - 8 zł / 0,5 l - 90 zł
10. Żubrówka Bison Grass	40 ml - 8 zł / 0,5 l - 90 zł
11. Wiśniówka	40 ml - 8 zł / 0,5 l - 90 zł
12. Cachaca	40 ml - 15 zł
13. Campari	40 ml - 10 zł
14. Chopin Potato	40 ml - 21 zł
15. Chopin Rye	40 ml - 15 zł
16. Stolichnya Salted Caramel	40 ml - 10 zł

Brandy

- | | |
|------------------------------|---------------|
| 1. Metaxa 5* | 40 ml - 15 zł |
| 2. Metaxa 7* | 40 ml - 17 zł |
| 3. Stock 84 | 40 ml - 13 zł |
| 4. Armagnac Cles Des Ducs VS | 40 ml - 24 zł |
| 5. Calvados Papidoux Fine | 40 ml - 15 zł |
| 6. Sherry Don Zoilo | 40 ml - 15 zł |

Cognac

- | | |
|---------------|---------------|
| 1. Martell VS | 40 ml - 20 zł |
| 2. Hennessy | 40 ml - 22 zł |

Tequila

- | | |
|-------------------------|---------------|
| 1. El Jimador® Blanco | 40 ml - 15 zł |
| 2. El Jimador® Reposado | 40 ml - 15 zł |
| 3. Herradura® Plata | 40 ml - 23 zł |
| 4. Herradura® Reposado | 40 ml - 25 zł |
| 5. Herradura® Anejo | 40 ml - 35 zł |

Likiery

- | | |
|---------------------------------------|---------------|
| 1. Chambord Liqueur® Royale De France | 40 ml - 20 zł |
| 2. Baileys | 40 ml - 10 zł |
| 3. Passoa | 40 ml - 10 zł |
| 4. Advocat | 40 ml - 10 zł |
| 5. Kahlua | 40 ml - 10 zł |
| 6. Jagermeister | 40 ml - 10 zł |
| 7. Cointreau | 40 ml - 12 zł |
| 8. Drambuie | 40 ml - 15 zł |
| 9. Sambuca Ramazzotti | 40 ml - 12 zł |
| 10. Amaro di Angostura | 40 ml - 12 zł |
| 11. Averna Amaro | 40 ml - 14 zł |
| 12. Cynar | 40 ml - 12 zł |



Tennessee Whiskey

- | | |
|--|---------------|
| 1. Jack Daniel's Tennessee Whiskey | 40 ml - 17 zł |
| 2. Jack Daniel's Honey | 40 ml - 18 zł |
| 3. Jack Daniel's Fire | 40 ml - 18 zł |
| 4. Jack Daniel's Apple | 40 ml - 18 zł |
| 5. Jack Daniel's Rye | 40 ml - 22 zł |
| 6. Gentelman Jack Rare Tennessee Whiskey | 40 ml - 24 zł |
| 7. Jack Daniel's Single Barrel | 40 ml - 35 zł |
| 8. Jack Daniel's Single Barrel Rye | 40 ml - 38 zł |



Whisky

- | | |
|---|---------------|
| 1. Chivas Regal 12 | 40 ml - 21 zł |
| 2. Jameson | 40 ml - 17 zł |
| 3. Jameson Caskmates | 40 ml - 18 zł |
| 4. Tullamore D.E.W. | 40 ml - 15 zł |
| 5. Tullamore D.E.W. Caribbean Rum Cask Finish | 40 ml - 16 zł |

Bourbon

- | | |
|---------------------------------------|---------------|
| 1. Woodford Reserve Kentucky Straight | 40 ml - 31 zł |
| 2. Woodford Reserve Rye | 40 ml - 32 zł |
| 3. Woodford Reserve Double Oaked | 40 ml - 35 zł |

Single Malts

- | | |
|---------------------------------|------------------------------|
| 1. Benriach 10 y.o. | 40 ml - 30 zł |
| 2. Benriach 10 y.o. Curiositas | 40 ml - 31 zł |
| 3. Benriach 12 y.o. Sherry Wood | 40 ml - 31 zł |
| 4. Glendronach Original 12 y.o. | 40 ml - 33 zł |
| 5. Glenronach Allardice 18 y.o. | 40 ml - 60 zł |
| 6. Glenglassaugh Evolution | 40 ml - 28 zł |
| 7. Glenglassaugh Torfa | 40 ml - 31 zł |
| 8. Glenglassaugh Revival | 40 ml - 22 zł |
| 9. Deska degustacyjna | 20 ml / 20 ml / 20ml - 42 zł |
- (Benriach Curiositas, Benriach Sherry Wood, Glenglassaugh Torfa)

Gin

- | | |
|-------------------|---------------|
| 1. Seagram's | 40 ml - 10 zł |
| 2. Beefeater | 40 ml - 13 zł |
| 3. Beefeater Pink | 40 ml - 13 zł |
| 4. Hendrick's | 40 ml - 20 zł |

Rum

- | | |
|-------------------------|---------------|
| 1. Malibu | 40 ml - 10 zł |
| 2. Bacardi Carta Blanca | 40 ml - 12 zł |
| 3. Bacardi Oakheart | 40 ml - 13 zł |
| 4. Bacardi Carta Negra | 40 ml - 14 zł |
| 5. Havana 3 | 40 ml - 12 zł |
| 6. Havana 7 | 40 ml - 18 zł |
| 7. Saint James | 40 ml - 16 zł |
| 8. Botucal Mantuano | 40 ml - 20 zł |
| 9. Don Papa | 40 ml - 28 zł |
| 10. Kraken | 40 ml - 18 zł |
| 11. Plantation Dark Rum | 40 ml - 13 zł |
| 12. Angostura 5yo | 40 ml - 13 zł |
| 13. Meyer's | 40 ml - 15 zł |

Vermouth

- | | |
|----------------------|----------------|
| 1. Martini Bianco | 100 ml - 13 zł |
| 2. Martini Extra Dry | 100 ml - 13 zł |
| 3. Martini Rosso | 100 ml - 13 zł |
| 4. Martini Rosato | 100 ml - 13 zł |



Koktajle

1. **Chambord & Prosecco** 20 zł
20 ml Chambord, 80 ml Prosecco
2. **Chambord French Martini** 22 zł
440ml Finlandia Vodka, 20ml Chambord, sok ananasowy
3. **Mojito** 25 zł
40ml Bacardi, cukier brązowy, limonka, mięta, woda gazowana
4. **Caipirinha** 25 zł
60ml Cachaca, cukier brązowy, limonka
5. **Finlandia Lime & Pepsi** 20 zł
40ml Finlandia Vodka, limonka, pepsi
6. **Finlandia & sok ananasowy** 16 zł
40ml Finlandia Vodka, limonka, sok ananasowy
7. **Finlandia Cranberry & Lemonade** 16 zł
40ml Finlandia Cranberry Fusion, cytryna, żup
8. **Finlandia Grapefruit & Tonic** 16 zł
40ml Finlandia Grapefruit Fusion, cytryna, tonic
9. **Finlandia Blackcurrant & sok pomarańczowy** 16 zł
40ml Finlandia Blackcurrant Fusion, pomarańcza, sok pomarańczowy
10. **Finlandia Redberry & Lemonade** 16 zł
40ml Finlandia Redberry Fusion, limonka, żup
11. **Finlandia Mango & sok jabłkowy** 16 zł
40ml Finlandia Mango Fusion, jabłko, sok jabłkowy



Koktajle cd...

- | | | |
|-----|---|-------|
| 12. | Jack Sour | 28 zł |
| | 40ml Gentelman Jack Tennessee Whiskey, sok z cytryny, białko, syrop cukrowy | |
| 13. | Lynchburg Lemonade® | 28 zł |
| | 40ml Jack Daniel's Tennessee Whiskey,
20ml likier pomarańczowy, sok z cytryny, żur | |
| 14. | Tennessee Tea™ | 28 zł |
| | 40ml Jack Daniel's Tennessee Whiskey,
20ml likier pomarańczowy, sok z cytryny, Pepsi | |
| 15. | Jack Daniel's® Tennessee Honey & Tonic | 24 zł |
| | 40ml Jack Daniel's Tennessee Honey Whiskey, tonic | |
| 16. | Jack & Pepsi | 24 zł |
| | 40ml Jack Daniel's Tennessee Whiskey, pepsi | |
| 17. | Jack & Lemonade | 24 zł |
| | 40ml Jack Daniel's Tennessee Whiskey, żur | |
| 18. | Ginger Apple Jack | 25 zł |
| | 40ml Jack Daniel's Tennessee Apple Whiskey, ginger ale | |
| 19. | Cosmopolitan | 25 zł |
| | 40ml Finlandia Lime Fusion, 20ml likier pomarańczowy,
sok z limonki, sok żurawinowy | |
| 20. | Tequila Sunrise | 21 zł |
| | 40ml El Jimador Blanco, grenadyna, sok pomarańczowy | |
| 21. | Malibu Sunrise | 21 zł |
| | 40ml Malibu, sok ananasowy, likier wiśniowy | |
| 22. | Sex on the Beach | 25 zł |
| | 40ml Finlandia Vodka, 20ml likier brzoskwiniowy,
sok pomarańczowy, sok żurawinowy | |
| 23. | Espresso Martini | 25 zł |
| | 40ml Finlandia Vodka, 20ml likier kawowy, wanilia, espresso | |
| 24. | Vodka Sour | 22 zł |
| | 40ml Finlandia Vodka, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko | |

Koktajle cd...

- | | | |
|---|-----------------------------|-------|
| 25. | Manhattan | 25 zł |
| 40ml Jack Daniels Tennessee Whiskey, słodki czerwony wermut, angostura | | |
| 26. | White Lady | 25 zł |
| 40ml Beefeater Gin, 20ml likier pomarańczowy, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko | | |
| 27. | Long Island Iced Tea | 35 zł |
| 20ml Finlandia Vodka, 20ml Beefeater Gin, 20ml El Jimador Blanco, 20ml Bacardi Rum, 20ml likier pomarańczowy, sok z cytryny, syrop cukrowy, pepsi | | |
| 28. | Old Fashioned | 33 zł |
| 40ml Woodford Reserve Kentucky Straight, cukier brązowy, angostura | | |
| 29. | French 75 | 28 zł |
| 40ml Beefeater Gin, sok z cytryny, syrop cukrowy, prosseco | | |
| 30. | Margarita | 25 zł |
| 40ml El Jimador Blanco, 20ml likier pomarańczowy, sok z limonki, syrop cukrowy | | |
| 31. | Sidecar | 28 zł |
| 40ml Hennessy Cognac, 20ml likieru pomarańczowego, sok z cytryny | | |
| 32. | PinaColada | 25 zł |
| 40ml Bacardi Carta Blanca, 20ml likier kokosowy, sok ananasowy, mleko, śmietanka | | |
| 33. | Bloody Mary | 20 zł |
| 40ml Finlandia Vodka Lime Fusion, przyprawy, sok z cytryny, sok pomidorowy, tabasco, sos worcester | | |
| 34. | Negroni | 30 zł |
| 30ml Beefeater Gin, 30ml słodki czerwony wermut, 30ml Campari | | |
| 35. | Old Cuban | 30 zł |
| 40ml Havana 7 Anejo, sok z limonki, syrop z brązowego cukru, mięta, prosseco | | |



FINLANDIA®

VODKA OF FINLAND