

Holiday Inn

**DANIA SERWOWANE
PRZEZ CAŁY DZIEŃ**

ALL DAY DINING

NAPOJE

DRINKS



KLASYKI SZEFA KUCHNI

Ulubione dania z całego świata.

PIECZONY DORSZ ^V 89,-
Pieczona polędwiczka z dorsza, tagliatelle warzywne, purée z zielonego groszku, sos cytrynowy

KONFITOWANE UDKO Z KACZKI ^{CF} 89,-
Udko z kaczki, buraczki zasmażane, gratin ziemniaczany, sos żurawinowy

KOTLET SCHABOWY 71,-
Kotlet schabowy, kapusta zasmażana, pieczone ziemniaki

PIERŚ Z KURCZAKA SAUTÉ ^{CF} 71,-
Pierś z kurczaka sauté, purée ziemniaczane, warzywa korzenne

WOLNO PIECZONE ŻEBERKO ^{CF} 89,-
Wolno pieczone żeberko, ziemniaki, czerwona kapusta

RISOTTO WARZYWNE ^{CF V} 62,-
Risotto, warzywa sezonowe, wędzone tofu

DANIA Z GRILLA

POŁĘDWICA WOŁOWA ^{CF} 150,-
Połędwica wołowa, grillowane warzywa, sos pieprzowy

ŁOSOŚ Z GRILLA ^{CF} 89,-
Łosoś z grilla, gotowane ziemniaki, bukiet warzyw, oliwa pietruszkowa

STEK Z TUŃCZYKA ^{GFA} 95,-
Stek z tuńczyka, purée ziemniaczane, zielona fasolka, sos holenderski

BURGERY

Świeżo przygotowywane, podawane w bułce brioche z frytkami i sałatką coleslaw.

BURGER 75,-
Wołowina, sałata, pomidor, piklowana cebula, sos andaluzyjski

CHEESEBURGER 75,-
Wołowina, sałata, ser, pomidor, piklowana cebula, sos andaluzyjski

VEGGIE BURGER ^V 65,-
Kotlet warzywny, sałata, pomidor, cebula, sos pikantny

DODATKI

Dodaj coś ekstra, należy Ci się!

BEKON 15,-

DOMOWY SOS BBQ 10,-

GUACAMOLE 10,-

OSTRA SALSAPOMIDOROWO-PAPRYKOWA ¹ 10,-

POKROJONA PAPRYKA JALAPEÑO ¹ 10,-

OGÓREK KISZONY 10,-

SER CHEDDAR 10,-

PANIEROWANY CEMEBERT 15,-

SOS ANDALUZYJSKI 15,-

DODATKI DO FRYTEK 10,-

Wybierz:

→ Domowy sos BBQ

→ Guacamole

DESERY

Masz ochotę na coś słodkiego?

CRÈME BRÛLÉE ^{CF V} 32,-

DESER LODOWY ^{GFA V} 32,-
3 gałki lodów – zapytaj obsługę o dostępne smaki

TARTA CYTRYNOWA Z OWOCAMI ^V 32,-

FONDANT CZEKOLADOWY Z SORBETEM OWOCOWYM ^V 32,-

DZIECI JEDZĄ ZA DARMO

„Nasi mali goście śpią i jedzą za darmo” oznacza, że dzieci do 13 roku życia mogą skorzystać z bezpłatnego śniadania. Lunch i obiad są również bezpłatne, jeśli dziecko wybiera danie z menu dziecięcego i znajduje się pod opieką co najmniej jednej osoby dorosłej zamawiającej danie główne. Oferta ta dotyczy hotelu, w którym przebywa rodzina dziecka.

Przed zamówieniem posiłku prosimy o poinformowanie obsługi restauracji o ewentualnych alergiach lub nietolerancjach pokarmowych.

Żywność jest przygotowywana w miejscu, gdzie obecne są alergeny. ²⁴ Dostępne przez całą dobę. ^V Danie wegetariańskie.

^{VB} Danie wegańskie. ^{VGA} Dostępna wersja wegańska. ^{CF} Danie bezglutenowe. ^{GFA} Dostępna wersja bezglutenowa.

¹ Danie pikantne. Ceny w PLN i zawierają podatek VAT.

PRZYSTAWKI

Dobry początek to podstawa.

- CARPACCIO Z WOŁOWINY** ^{CF} 75,-
Polędwica wołowa, parmezan, kapary
- TALERZ SMAKÓW** ²⁴ 62,-
Wybór serów i wędlin, sos żurawinowy, sos chrzanowy
- KREWETKI À LA MARINARA** ^{CF} 75,-
Krewetki (6 szt.), cebula, czosnek, pomidory, natka pietruszki, wino białe
- BRUSCHETTA** ^V 39,-
Pieczywo, pomidory, tapenada z oliwek, czosnek, oliwa, bazylia

ZUPY

Na rozgrzanie i dobry start.

- BULION Z RAVIOLI Z KACZKĄ** 36,-
- KREM ZIEMNIACZANO-BOROWIKOWY** ^V 36,-
- KREM TAJSKI** ^{VE} 39,-
- ZUPA DNIA** ²⁴ 28,-

KANAPKI

Klasyka, która nie zawodzi.

- REUBEN** 68,-
Wołowina, ser cheddar, sałata, ogórek konserwowy, czerwona cebula, sos rosyjski
- SALMON** ^V 68,-
Łosoś, ser halloumi, sałata, pomidor, cebula czerwona, sałata sezonowa
- THE CLUB** 68,-
Kurczak, boczek, sałata, pomidor, ogórek świeży, marynowana czerwona cebula, jajko, sos andaluzyjski

Wszystkie kanapki podawane są z frytkami.
Dostępne pieczywo bezglutenowe.

SAŁATKI

Dobry początek to podstawa.

- CEZAR Z KURCZAKIEM** ²⁴ 62,-
Grillowana pierś z kurczaka, boczek, sałata, cebula czerwona, pomidorki koktajlowe, grzanki, sos Cezar
- CEZAR Z KREWETKAMI** 75,-
Krewetki, sałata, cebula czerwona, pomidorki koktajlowe, grzanki, sos Cezar
- SAŁATKA Z BURAKIEM** ^V 59,-
Mix sałat, kozi ser, pieczony burak, granat, orzech włoski, winegret żurawinowy
- SAŁATKA GRECKA** ^V ²⁴ 59,-
Mix sałat, pomidor, ogórek, oliwki, feta, cebula czerwona, winegret klasyczny

MAKARONY

- CZARNE TAGLIOLINI Z KREWETKAMI** ^{GFA} 78,-
Makaron, krewetki, oliwa
- PENNE Z KURCZAKIEM I FETA** ^{GFA} 69,-
Makaron, filec z kurczaka, brokuł
- AGLIO E OLIO** ^{GFA} ^{VE} 50,-
Spaghetti, czosnek, papryka chilli, pietruszka, oliwa
- SPAGHETTI Z SOSEM BOŁOŃSKIM** ^{GFA} 69,-
Makaron, mięso wołowe, pomidory pelati, cebula, czosnek
- TAGLIATELLE Z WOŁOWINĄ** ^{GFA} 78,-
Makaron, cebula, pomidory suszone, szpinak baby, śmietana, sos serowy
- DOMOWE PIEROGI** 50,-
6 szt. pierogów
WYBÓR NADZIENIA:
→ MIĘSO WIEPRZOWE
→ ZIEMNIAKI I SER ^V
→ SZPINAK ^V

DOSTĘPNY MAKARON BEZGLUTENOWY.

PIZZA

Jedzenie, które zawsze poprawia nastrój


- CAPRICCIOSA** 54,-
Szynka, pieczarki, mozzarella, oregano, sos pomidorowy
- POLLO E MAIS** 54,-
Kurczak, kukurydza, mozzarella, oregano, sos pomidorowy
- SALAMI** 54,-
Salami, czosnek, mozzarella, oregano, sos pomidorowy
- MARGHERITA** ^V 50,-
Mozzarella, oregano, sos pomidorowy

ROOM SERVICE NA ŻYCZENIE





Chcesz zjeść w pokoju? Po prostu zadzwoń i zamów to, na co masz ochotę.
Zamówienie możesz odebrać w naszym **To Go Café** lub dostarczymy je bezpośrednio do pokoju (w godz. 11:00–22:30).
Opłata za tacę wynosi 30 zł.
Masz ochotę na przekąskę?
Kupisz je **przez całą dobę** w **To Go Café** lub zamówisz z **dostawą do pokoju**.

HOUSE FAVOURITES

Your favourite dishes, from near and far.


ROASTED COD 	89,-
Roasted cod loin, vegetable tagliatelle, green pea purée, lemon sauce	
CONFIT DUCK LEG 	89,-
Duck leg, braised beetroot, potato gratin, cranberry sauce	
PORK CHOP	71,-
Traditional Polish style pork chop, braised cabbage, roasted potatoes	
CHICKEN BREAST SAUTÉ 	71,-
Chicken breast sauté, potato purée, root vegetables	
SLOW-ROASTED PORK RIBS 	89,-
Slow-roasted pork ribs, potatoes, red cabbage	
VEGETABLE RISOTTO  	62,-
Risotto, seasonal vegetables, smoked tofu	

FROM THE GRILL

BEEF TENDERLOIN 	150,-
Beef tenderloin, grilled vegetables, pepper sauce	
GRILLED SALMON 	89,-
Grilled salmon, boiled potatoes, mixed vegetables, parsley oil	
TUNA STEAK  	95,-
Tuna steak, potato purée, green beans, hollandaise sauce	

BURGERS

Freshly prepared, served in a brioche bun with fries and coleslaw.

BURGER	75,-
Beef, lettuce, tomato, pickled onion, Andalouse sauce.	
CHEESEBURGER	75,-
Beef, lettuce, cheese, tomato, pickled onion, Andalouse sauce	
VEGGIE BURGER 	65,-
Vegetable patty, lettuce, tomato, onion, spicy sauce	

ON THE SIDE

Add a little extra, you deserve it.

BACON	15,-
HOUSE BBQ SAUCE	10,-
GUACAMOLE	10,-
SPICY TOMATO-PEPPER SALSA 	10,-
SLICED JALAPEÑO PEPPERS 	10,-
PICKLED CUCUMBER	10,-
CHEDDAR CHEESE	10,-
BREADED CEMEMBERT	15,-
ANDALOUSE SAUCE	15,-
ADD-ONS FOR FRIES	10,-
Choose from:	
→ House BBQ sauce	
→ Guacamole	

DESSERTS

Fancy a sweet treat?

CRÈME BRÛLÉE  	32,-
ICE CREAM DESSERT  	32,-
3 scoops – ask our staff about available flavours	
LEMON TART WITH FRUIT 	32,-
CHOCOLATE FONDANT WITH FRUIT SORBET 	32,-

KIDS EATS FREE

„Kids stay and eat free” means that children under the age of 13 years can enjoy breakfast free of charge. Lunch and dinner are also free when chosen from the kids' menu and the child is accompanied by at least one adult eating at least one main course. This offer applies to the hotel in which the child's family is staying.

STARTERS

The perfect way to start.

BEEF CARPACCIO	75,-
Beef tenderloin, Parmesan cheese, capers	
TASTING PLATTER VE GFR 24	62,-
Selection of cheeses and cold cuts, cranberry sauce, horseradish sauce	
SHRIMP À LA MARINARA	75,-
Shrimp (6 pcs), onion, garlic, tomatoes, parsley, white wine	
BRUSCHETTA	39,-
Bread, tomatoes, olive tapenade, garlic, olive oil, basil	

SOUPS

To warm up and start well.

DUCK RAVIOLI BROTH	36,-
POTATO AND PORCINI MUSHROOM CREAM SOUP	36,-
THAI CREAM SOUP VE \	39,-
SOUP OF THE DAY 24	28,-

SANDWICH

Timeless classics, always satisfying.

REUBEN	68,-
Beef, cheddar cheese, lettuce, pickled cucumber, red onion, Russian sauce	
SALMON V	68,-
Salmon, halloumi cheese, iceberg lettuce, tomato salsa, red onion, seasonal salad	
THE CLUB	68,-
Chicken, bacon, lettuce, tomato, cucumber, marinated red onion, egg, Andalouse sauce	

All the sandwiches are served with French fries.
Gluten free bread available.

SALADS

The perfect beginning to your meal.

CHICKEN CAESAR SALAD 24	62,-
Grilled chicken breast, bacon, lettuce, red onion, cherry tomatoes, croutons, Caesar dressing	
SHRIMP CAESAR SALAD	75,-
Shrimp, lettuce, red onion, cherry tomatoes, croutons, Caesar dressing	
BEETROOT SALAD V	59,-
Mixed lettuce, goat cheese, roasted beetroot, pomegranate, walnuts, cranberry vinaigrette	
GREEK SALAD V 24	59,-
Mixed lettuce, tomato, cucumber, olives, feta cheese, red onion, classic vinaigrette	

PASTA

BLACK TAGLIOLINI WITH SHRIMP GFA	78,-
Pasta, shrimp, olive oil	
PENNE WITH CHICKEN AND FETA GFA	69,-
Pasta, chicken fillet, broccoli	
AGLIO E OLIO GFA VE	50,-
Spaghetti, garlic, chili pepper, parsley, olive oil	
SPAGHETTI BOLOGNESE GFA	69,-
Pasta, beef, pelati tomatoes, onion, garlic	
TAGLIATELLE WITH BEEF GFA	78,-
Pasta, onion, sun-dried tomatoes, baby spinach, cream, cheese sauce	
HOMEMADE DUMPLINGS	50,-
6 pieces of dumplings	
CHOICE OF FILLING:	
→ PORK MEAT	
→ POTATO AND CHEESE V	
→ SPINACH V	

GLUTEN FREE PASTA AVAILABLE.

PIZZA

The ultimate feel-good food.

CAPRICCIOSA	54,-
Ham, champignons, mozzarella, tomato sauce	
POLLO E MAIS	54,-
Chicken, corn, mozzarella, oregano, tomato sauce	
SALAMI	54,-
Salami, garlic, mozzarella, oregano, tomato sauce	
MARGHERITA V	50,-
Mozzarella, oregano, tomato sauce	

ROOM SERVICE TO SUIT YOU

Want to eat-in? Just call and order whatever you'd like.

*You can collect your order from our **To Go Café** or for a **tray charge of 30 zł** we'll bring it to your room (available between 11am-10.30pm).*

*Just looking for a snack? They're available 24/7 from our **To Go Café** or via **room service**.*

**DO ZAMÓWIENIA ZOSTANIE DODANA OPŁATA
ZA SERWIS W WYSOKOŚCI 10%.
A 10% DISCRETIONARY SERVICE CHARGE
WILL BE ADDED TO YOUR BILL.**



Holiday Inn

**NAPOJE
DRINKS**



WINA BIAŁE | WHITE WINES

	125ml	250ml	750ml
WINO DOMOWE HOUSE WINE (12%)	27,-	45,-	120,-
CANYON ROAD PINOT GRIGIO (11,5%) Kalifornia, USA California, USA	36,-	61,-	170,-
HAHA SAUVIGNON BLANC Marlborough, Nowa Zelandia Marlborough, New Zealand	36,-	61,-	170,-
LA CHEVALIERE CHARDONNAY TERRET (12,5%) Minervois, Francja Minervois, France			170,-
SPIER SIGNATURE CHENIN BLANC (14%) Western Cape, Republika Południowej Afryki Western Cape, South Africa			190,-
GOURMET MOSEL RIESLING (10,5%) Mosel, Niemcy Mosel, Germany			210,-

WINA CZERWONE | RED WINES

	125ml	250ml	750ml
WINO DOMOWE HOUSE WINE (12%)	27,-	45,-	120,-
KOROL REGENT (13%) Mielnik, Polska Mielnik, Poland	36,-	61,-	170,-
MAURO PRIMITIVO (14,5%) Puglia IGT, Włochy Puglia IGT, Italy	36,-	61,-	170,-
SPIER SIGNATURE PINOTAGE (14,5%) Western Cape, Republika Południowej Afryki Western Cape, South Africa			170,-
SEPTIMA MALBEC (13,5%) Mendoza, Argentyna Mendoza, Argentina			200,-
MOUTON CADET ROUGE (13,5%) Bordeaux, Francja Bordeaux, France			230,-

WINA RÓŻOWE | ROSÉ

	125ml	250ml	750ml
DE CASTA (12,5%) Katalonia, Hiszpania Catalonia, Spain	36,-	61,-	170,-
CANYON ROAD ZINFANDEL WHITE ZINFANDEL (8,5%) Kalifornia, USA California, USA	36,-	61,-	170,-

WINA MUSUJĄCE | BUBBLES

	125ml	250ml	750ml
MIONETTO PROSECCO (11%) Treviso, Włochy Treviso, Italy	27,-		170,-
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL (12%) Szampania, Francja Champagne, France			650,-
DOM PÉRIGNON VINTAGE (12,5%) Épernay, Szampania, Francja Épernay, Champagne, France			3100,-

KOKTAJLE COCKTAILS

APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, woda gazowana, pomarańcza Aperol, Prosecco, sparkling water, orange	49,-
CAMPARI SPRITZ Campari, Prosecco, woda gazowana, pomarańcza Campari, Prosecco, sparkling water, orange	49,-
SARTI SPRITZ Sarti, Prosecco, woda gazowana, limonka Sarti, Prosecco, sparkling water, lime	49,-
APPLE ZU Żubrówka Bison Grass, sok jabłkowy, cynamon, jabłko Żubrówka Bison Grass, apple juice, cinnamon, apple	45,-
COSMOPOLITAN Wyborowa, Cointreau, sok z limonki, syrop żurawinowy Wyborowa, Cointreau, lime juice, cranberry syrup	49,-
ESPRESSO MARTINI Ostoya, Kahlua, espresso, syrop cukrowy Ostoya, Kahlua, espresso, sugar syrup	49,-
PORNSTAR MARTINI Bols Waniliowy, Passoã Marakuja, purée z marakui, sok z cytryny, syrop waniliowy, Prosecco Bols Vanilla, Passoã Passion Fruit, passion fruit purée, lemon juice, vanilla syrup, Prosecco	55,-
LONG ISLAND ICE TEA Wyborowa, Gordon's, Bacardi, Sierra Tequila, Cointreau, sok z cytryny, syrop cukrowy, Pepsi Wyborowa, Gordon's, Bacardi, Sierra Tequila, Cointreau, lemon juice, sugar syrup, Pepsi	55,-
MOJITO Bacardi, woda gazowana, mięta, limonka, cukier trzcinowy Bacardi, sparkling water, mint, lime, cane sugar	49,-
NEGRONI Campari, Gordon's, Martini Rosso	49,-
OLD FASHIONED Bulleit Rye, cukier trzcinowy, Angostura Bulleit Rye, cane sugar, Angostura bitters	49,-
SEX ON THE BEACH Wyborowa, Malibu, PeachTree, sok pomarańczowy, grenadyna Wyborowa, Malibu, PeachTree, orange juice, grenadine	49,-
CHOOSE YOUR SOUR Wybierz Choose: Żubrówka BC, Bulleit Bourbon, Aperol, Disaronno Amaretto, Żubrówka Czarna, Pink Gin Białko, sok z cytryny, syrop cukrowy, aromatyczny bitter Egg white, lemon juice, sugar syrup, aromatic bitters	49,-
CRODINO SPRITZ 0% Crodino 0%, Prosecco 0%, limonka Crodino 0%, Prosecco 0%, lime	35,-
APEROL SPRITZ 0% Aperol 0%, Prosecco 0%, woda gazowana, pomarańcza Aperol 0%, Prosecco 0%, sparkling water, orange	35,-
VIRGIN MOJITO 0% Woda gazowana, limonka, mięta, cukier trzcinowy Sparkling water, lime, mint, cane sugar	35,-



WÓDKA | VODKA

40ml

CHOPIN POTATO (40%vol.)	34,-
CHOPIN RYE (40%vol.)	34,-
BELVEDERE (40% vol.)	34,-
ŚLIWOWICA (40% vol.)	29,-
SOPLICA STAROPOLSKA (38% vol.)	29,-
OSTOYA (40% vol.)	29,-
ŻUBROWKA BISON GRASS (37,5%vol.)	22,-
ŻUBROWKA CZARNA (40%vol.)	29,-
FINLANDIA (40% vol.)	29,-
WIŚNIÓWKA (28% vol.)	22,-
KRUPNIK MIODOWY (38% vol.)	22,-
WYBOROWA (40% vol.)	22,-
SOFT DO KOKTAJLI Soft drinks for cocktails	11,-

APERITIF

40ml

CAMPARI (25%vol.)	34,-
APEROL (11%vol.)	34,-
MARTINI EXTRA DRY (18% vol.)	32,-
MARTINI BIANCO (14,4% vol.)	32,-
MARTINI ROSSO (14,4% vol.)	32,-



PIWO BEER

	250ml	500ml
GUINNESS – DRAUGHT (5%)	25,-	39,-
OKOCIM JASNE PEŁNE – DRAUGHT (5%)	20,-	27,-
PAULANER (5,5%)		27,-
	400ml	
SOMERSBY CIDER (4,5%)	26,-	
	300ml	
PIWO RZEMIEŚNICZE BTL. (6%)	25,-	
ŻYWIEC BTL. (5,8%)	25,-	
HEINEKEN (5%)	25,-	
PIWO BEZALKOHOLOWE BTL. (0%)	20,-	
Non-alcoholic beer btl.		

NAPOJE BEZALKOHOLOWE SOFT DRINKS & MIXERS

	200ml	250ml
SOK OWOCOWY Fruit juice	19,-	
SOK ZE ŚWIEŻYCH CYTRUSÓW Freshly squeezed citrus juice	30,-	
KAWA MROŻONA Iced coffee		30,-
RED BULL		25,-
PEPSI, PEPSI ZERO, 7UP, SCHWEPES		19,-
KINGA SPARCLINO → Pomarańcza Orange → Limonka Lime		19,-
	330ml	700ml
KINGA PIENIŃSKA → Gazowana Sparkling → Niegazowana Still	16,-	22,-

NAPOJE GRĄCE HOT DRINKS

AMERICANO	19,-	KAWA IRLANDZKA Irish coffee	41,-
ESPRESSO	16,-	KAWA BAILEYS Bailey's coffee	41,-
CAPPUCCINO	22,-	GORĄCA CZEKOLADA Hot chocolate	25,-
CAFÉ LATTE	22,-	HERBATA TEA → Assam Special → Earl Grey → Asian Superior Green Tea → Peppermint → Camomile → Summer Berries → Natural Fruits	22,-
KAWA BEZKOFEINOWA Decaffeinated coffee	20,-		
PODWÓJNE ESPRESSO Double espresso	22,-		

GIN

40ml

TANQUERAY (47,3%)	41,-
HENDRICK'S (41,4%)	42,-
BOMBAY SAPPHIRE (40%)	40,-
GORDON'S (37,5%)	32,-
GORDON'S PINK (37,5%)	32,-

RUM

40ml

Dictator (40%)	57,-
BACARDI (37,5%)	34,-
CAPTAIN MORGAN DARK (40%)	34,-
SAILOR JERRY SPICED (40%)	34,-
HAVANA 3YO (40%)	34,-

TEQUILA

40ml

HERRADURA REPOSADO (40%)	47,-
HERRADURA PLATA (40%)	47,-

LIKIERY | LIQUERS

40ml

COINTREAU (40%)	40,-
MALIBU (18%)	40,-
JÄGERMEISTER (35%)	34,-
AMARETTO (28%)	34,-
BAILEYS IRISH CREAM (17%)	34,-
KAHLUA (16%)	34,-
SAMBUCA (40%)	34,-
FERNET BRANCA (39%)	34,-

WHISKY

	40ml
CHIVAS REGAL 18 (40%vol.)	59,-
CHIVAS REGAL 12 (40%vol.)	37,-
JOHNNIE WALKER BLUE (40% vol.)	195,-
JOHNNIE WALKER BLACK (40% vol.)	37,-
JACK DANIELS SINGLE BARREL (45% vol.)	59,-
JACK DANIELS GENTLEMAN (40% vol.)	50,-
JACK DANIELS (40% vol.)	37,-
SINGLE MALT WHISKY	
Zapytaj obsługę baru Ask the bartender	

COGNAC | BRANDY

	40ml		40ml
HENNESSY PARADIS (40%)	560,-	REMY MARTIN V.S.O.P. (40%)	55,-
HENNESSY X.O. (40%)	170,-	CALVADOS (40%)	55,-
HENNESSY V.S.O.P. (40%)	55,-	METAXA ***** (40%)	38,-
HENNESSY VS (40%)	55,-	CAMUS (40%)	55,-
		STOCK V.S.O.P (38%)	27,-

SHOOTERS

BABY GUINNESS	28,-
Kahlua, Bailey's	
MAD DOG	25,-
Wyborowa, grenadyna, Tabasco Wyborowa vodka, grenadine, Tabasco	
SZOTY ŁUKASZA (4 shots)	85,-
Wyborowa, sok z cytryny, sok ananasowy, grenadyna, syrop cukrowy Wyborowa vodka, lemon juice, pineapple juice, grenadine, sugar syrup.	





DO ZAMÓWIENIA ZOSTANIE DODANA OPŁATA ZA SERWIS W WYSOKOŚCI 10%.

O ile nie zaznaczono inaczej, zawartość alkoholu we wszystkich winach wyrażona w procentach objętościowych (ABV) wynosi od 9% do 15%. Jeżeli którekolwiek z win nie będzie dostępne, zaoferujemy podobne. Objętość 125 ml dostępna jest na żądanie. Prosimy o odpowiedzialne spożywanie alkoholu. Ceny zawierają podatek VAT, według aktualnych stawek. Alergie i nietolerancje pokarmowe: Prosimy o poinformowanie obsługi restauracji o ewentualnych alergiach lub nietolerancjach pokarmowych.

Zywność jest przygotowywana w miejscu, gdzie obecne są alergeny.
Dzienne zapotrzebowanie energetyczne osoby dorosłej wynosi około 2000 kcal.

A 10% DISCRETIONARY SERVICE CHARGE WILL BE ADDED TO YOUR BILL.

Unless stated, all wines on this list have an ABV content of between 9% and 15%. If any wine is not available a suitable alternative will be offered. 125ml measures are available on request. Please drink responsibly. All prices are inclusive of VAT at the current rate. Food allergies and intolerances: Please speak to a member of our team if you have a food allergy or intolerance. All food is prepared in an area where allergens are present. Adults need around 2000 kcal a day.