

Holiday Inn

**DANIA SERWOWANE
PRZEZ CAŁY DZIEŃ**

ALL DAY DINING



KLASYKI SZEFA KUCHNI

Ulubione dania z całego świata.

PIECZONY DORSZ 	89,-
Pieczona polędwiczka z dorsza, tagliatelle warzywne, purée z zielonego groszku, sos cytrynowy	
KONFITOWANE UDKO Z KACZKI 	89,-
Udko z kaczki, buraczki zasmażane, gratin ziemniaczany, sos żurawinowy	
KOTLET SCHABOWY	71,-
Kotlet schabowy, kapusta zasmażana, pieczone ziemniaki	
PIERŚ Z KURCZAKA SAUTÉ 	71,-
Pierś z kurczaka sauté, purée ziemniaczane, warzywa korzenne	
WOLNO PIECZONE ŻEBERKO 	89,-
Wolno pieczone żeberko, ziemniaki, czerwona kapusta, domowy sos BBQ	
RISOTTO WARZYNNE  	62,-
Risotto, warzywa sezonowe, wędzone tofu	

DANIA Z GRILLA

POŁĘDWICA WOŁOWA 	150,-
Połędwica wołowa, pieczone ziemniaki, grillowane warzywa, sos pieprzowy	
ŁOSOŚ Z GRILLA 	89,-
Łosoś z grilla, gotowane ziemniaki, bukiet warzyw, oliwa pietruszkowa	
STEK Z TUŃCZYKA 	95,-
Stek z tuńczyka, purée ziemniaczane, zielona fasolka, sos holenderski	
GRILLowane WARZYWA SEZONOWE 	49,-

BURGERY

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

BURGER	75,-
Wołowina, sałata, pomidor, marynowana cebula czerwona, sos andaluzyjski	
CHEESEBURGER	75,-
Wołowina, sałata, ser, pomidor, marynowana cebula czerwona, sos andaluzyjski	
VEGGIE BURGER 	65,-
Kotlet warzywny, sałata, pomidor, marynowana cebula czerwona, sos pikantny	

DODATKI

Dodaj coś ekstra, należy Ci się!

FRYTKI	25,-
BEKON	15,-
DOMOWY SOS BBQ	10,-
GUACAMOLE	10,-
OSTRA SALSAPOMIDOROWO-PAPRYKOWA 	10,-
POKROJONA PAPRYKA JALAPEÑO 	10,-
OGÓREK KISZONY	10,-
SER CHEDDAR	10,-
PANIEROWANY CEMBERT	15,-
SOS ANDALUZYJSKI	15,-
DODATKI DO FRYTEK	10,-
Wybierz:	
 Domowy sos BBQ	
 Guacamole	

DESERY

Masz ochotę na coś słodkiego?

CRÈME BRÛLÉE  	32,-
DESER LODOWY   	32,-
3 gałki lodów – zapytaj obsługę o dostępne smaki	
TARTA CYTRYNOWA Z OWOCAMI 	32,-
FONDANT CZEKOLADOWY Z SORBETEM OWOCOWYM 	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.  Dostępne przez całą dobę.  Danie wegetariańskie.  Danie wegańskie.  Dostępna wersja wegańska.  Danie bezglutenowe.  Dostępna wersja bezglutenowa.  Danie pikantne. Ceny w PLN i zawierają podatek VAT.

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 ^{GF} 89,-

Duck leg, braised beetroot, potato gratin, cranberry sauce

PORK CHOP 71,-

Traditional Polish style pork chop, braised cabbage, roasted potatoes

CHICKEN BREAST SAUTÉ ^{GF} 71,-

Chicken breast sauté, potato purée, root vegetables

SLOW-ROASTED PORK RIBS ^{GF} 89,-

Slow-roasted pork ribs, potatoes, red cabbage, house BBQ sauce

VEGETABLE RISOTTO ^{GF} ^{VE} 62,-

Risotto, seasonal vegetables, smoked tofu

FROM THE GRILL

BEEF TENDERLOIN ^{GF} 150,-

Beef tenderloin, roasted potatoes, grilled vegetables, pepper sauce

GRILLED SALMON ^{GF} 89,-

Grilled salmon, boiled potatoes, mixed vegetables, parsley oil

TUNA STEAK ^{GFA} 95,-

Tuna steak, potato purée, green beans, hollandaise sauce

GRILLED SEASONAL VEGETABLES ^{VE} 49,-

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 ^V 65,-

Vegetable patty, lettuce, tomato, pickled onion, spicy sauce

ON THE SIDE

Add a little extra, you deserve it.

FRENCH FRIES 25,-

BACON 15,-

HOUSE BBQ SAUCE 10,-

GUACAMOLE 10,-

SPICY TOMATO-PEPPER SALSA ^V 10,-

SLICED JALAPEÑO PEPPERS ^V 10,-

PICKLED CUCUMBER 10,-

CHEDDAR CHEESE 10,-

BREADED CAMEMBERT 15,-

ANDALOUSE SAUCE 15,-

ADD-ONS FOR FRIES 10,-

Choose from:

→ House BBQ sauce

→ Guacamole

DESSERTS

Fancy a sweet treat?

CRÈME BRÛLÉE ^{GF} ^V 32,-

ICE CREAM DESSERT ^V ^{GFA} ^{VEA} 32,-

3 scoops – ask our staff about available flavours

LEMON TART WITH FRUIT ^V 32,-

CHOCOLATE FONDANT WITH FRUIT SORBET ^V 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.

PRZYSTAWKI

Dobry początek to podstawa.

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

ZUPY

Na rozgrzanie i dobry start.

BULION Z RAVIOLI Z KACZKĄ	36,-
KREM ZIEMNIACZANO-BOROWIKOWY 	36,-
KREM TAJSKI 	39,-
PODAWANY Z:	
→ KREWETKĄ	
→ TOFU 	
ZUPA DNIA 	28,-

KANAPKI

Klasyka, która nie zawodzi.

REUBEN	68,-
Wołowina, ser cheddar, sałata, ogórek konserwowy, marynowana czerwona cebula, sos rosyjski	
SALMON	68,-
Łosoś, ser halloumi, sałata, pomidor, marynowana cebula czerwona	
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 	62,-
Grillowana pierś z kurczaka, boczek, sałata, cebula czerwona, pomidorki koktajlowe, grzanki, parmezan, sos Cezar	
CEZAR Z KREWETKAMI	75,-
Krewetki, sałata, cebula czerwona, pomidorki koktajlowe, grzanki, parmezan, sos Cezar	
SAŁATKA Z BURAKIEM 	59,-
Mix sałat, kozi ser, pieczony burak, granat, orzech włoski, winegret żurawinowy	
SAŁATKA GRECKA  	59,-
Mix sałat, pomidor, ogórek, oliwki, feta, cebula czerwona, winegret klasyczny	

MAKARONY

CZARNE TAGLIOLINI Z KREWETKAMI 	78,-
Makaron, krewetki, parmezan, oliwa	
PENNE Z KURCZAKIEM I FETĄ 	69,-
Makaron, filet z kurczaka, brokuł, parmezan	
AGLIO E OLIO   	50,-
Spaghetti, czosnek, papryka chilli, pietruszka, parmezan, oliwa	
SPAGHETTI Z SOSEM BOŁOŃSKIM 	69,-
Makaron, mięso wołowe, pomidory pelati, cebula, parmezan, czosnek	
TAGLIATELLE Z WOŁOWINĄ 	78,-
Makaron, polędwica wołowa, cebula, pomidory suszone, szpinak baby, parmezan, śmietana, sos serowy	
DOMOWE PIEROGI	50,-
6 szt. pierogów	
WYBÓR NADZIEDZIA:	
→ MIĘSO WIEPRZOWE	
→ ZIEMNIAKI I SER 	
→ SZPINAK 	

DOSTĘPNY MAKARON BEZGLUTENOWY.

PIZZA

Jedzenie, które zawsze poprawia nastrój

CAPRICCIOSA	54,-
Szyńka, pieczarki, mozzarella, oregano, sos pomidorowy	
POLLO E MAIS	54,-
Kurczak, kukurydza, mozzarella, oregano, sos pomidorowy	
SALAMI	54,-
Salami, czosnek, mozzarella, oregano, sos pomidorowy	
MARGHERITA 	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).

Oplata za tacę wynosi 30 zł.

Masz ochotę na przekąskę?

Kupisz je **przez całą dobę** w **To Go Café** lub zamówisz z **dostawą do pokoju**.

STARTERS

The perfect way to start.

BEEF CARPACCIO 	75,-
Beef tenderloin, Parmesan cheese	
TASTING PLATTER  	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	

SOUPS

To warm up and start well.

DUCK RAVIOLI BROTH	36,-
POTATO AND PORCINI MUSHROOM CREAM SOUP 	36,-
THAI CREAM SOUP 	39,-
SERVED WITH:	
→ SHRIMP	
→ TOFU 	
SOUP OF THE DAY 	28,-

SANDWICHES

Timeless classics, always satisfying.

REUBEN	68,-
Beef, cheddar cheese, lettuce, pickled cucumber, marinated red onion, Russian sauce	
SALMON	68,-
Salmon, halloumi cheese, lettuce, tomato, marinated red onion,	
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 	62,-
Grilled chicken breast, bacon, lettuce, red onion, cherry tomatoes, croutons, parmesan cheese, Caesar dressing	
SHRIMP CAESAR SALAD	75,-
Shrimp, lettuce, red onion, cherry tomatoes, croutons, parmesan cheese, Caesar dressing	
BEETROOT SALAD 	59,-
Mixed lettuce, goat cheese, roasted beetroot, pomegranate, walnuts, cranberry vinaigrette	
GREEK SALAD  	59,-
Mixed lettuce, tomato, cucumber, olives, feta cheese, red onion, classic vinaigrette	

PASTA

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

GLUTEN FREE PASTA AVAILABLE.

PIZZA

The ultimate feel-good food.

CAPRICCIOSA	54,-
Ham, champignons, mozzarella, oregano, tomato sauce	
POLLO E MAIS	54,-
Chicken, corn, mozzarella, oregano, tomato sauce	
SALAMI	54,-
Salami, garlic, mozzarella, oregano, tomato sauce	
MARGHERITA 	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**.*

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 BG, 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,-



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	22,-
KAWA BEZKOFEINOWA Decaffeinated coffee	20,-	→ Assam Special	
PODWÓJNE ESPRESSO	22,-	→ Earl Grey	
		→ Asian Superior Green Tea	
		→ Peppermint	
		→ Camomile	
		→ Summer Berries	
		→ Natural Fruits	

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	11,-
Soft drinks for cocktails	

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,-



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.