



*Taverna Portolua
Menu*



Taberna
Portowa



NASZE POTRAWY SĄ PRZYGOTOWYWANE ZE ŚWIEŻYCH PRODUKTÓW.
OUR DISHES ARE PREPARED FROM FRESH PRODUCTS.

CZAS OCZEKIWANIA NA DANIA WYNOŚI OK. 30 MINUT, RELATYWNIE DO
ZWIĘKSZAJĄCEJ SIĘ ILOŚCI GOŚCI, MOŻE ULEC ON WYDŁUŻENIU
THE WAITING TIME FOR THE DISHES ARE APPROX. 30 MINUTES, RELATIVELY TO THE NUMBER OF GUESTS
IN THE RESTAURANT, IT CAN BE CHANGED

OFERUJEMY PAŃSTWU MOŻLIWOŚĆ ZAKUPU NASZYCH PRODUKTÓW NA WYNOS.
WE OFFER YOU A POSSIBILITY TO BUY OUR PRODUCTS TAKEAWAY.

KARTA Z GRAMATURAMI I ALERGENAMI JEST DOSTĘPNA U MENADŻERA RESTAURACJI.
MENU WITH THE WEIGHT AND ALLERGENS OF THE DISHES IS AVAILABLE AT THE RESTAURANT MANAGER.

ORGANIZUJEMY PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE, TAKIE JAK KOMUNIE, CHRZCINY.
WE CAN ORGANIZE YOUR PRIVATE EVENTS, SUCH AS FIRST COMMUNIONS, BAPTISMS, BIRTHDAY PARTIES AND MORE.

W SPRZEDAŻY POSIADAMY VOUCHERY, KTÓRE ŚWIETNIE SPRAWDZĄ SIĘ JAKO PREZENT.
WE HAVE VOUCHERS ON SALE, WHICH WILL WORK GREAT AS A GIFT.



Przystawki | Starters | Vorspeisen

Tatar Wołowy | Beef Tartare | Tartar vom Rind

45zł

Polędwica wołowa / Płukwane grzyby Shiitake / Majonez z prażonej cebuli / Jajko / Szalotka / Ogórek kiszony
Beef Tenderloin / Pickled Shiitake Mushrooms / Roasted Onion Mayonnaise / Egg
Shallot / Polish-Style Pickled Cucumber
Rinderleide / Eingelegte Shiitake-Pilze / Röstzwiebelmayonnaise / Ei / Schalotten /
Eingelegte Gurke

Grzyby w Śmietanie | Mushrooms in Cream | Champignons in Sahne

34zł

Grzyby Leśne / Kopytka Maslane / Śmietana
Forest Mushrooms / Butter Dumplings / Cream
Waldpilze / Butter-Kartoffelklösschen / Sahne

Tatar ze Śledzia | Herring Tartare | Herings-Tartar

32zł

Śledź / Awocado / Popcorn z kukurydzy / Ciasto francuskie / Pieczone buraki
Herring / Avocado / Popcorn / Puff Pastry / Baked Beetroots
Hering / Avocado / Mais Popcorn / Blätterteig / Gebratene Rote Bete

Grillowana wątróbka | Grilled Liver | Gebrillte Leber

35zł

Wątróbka Drobiowa / Wąsanie / Mini tarta cebulowa / Miód
Poultry Liver / Cherries / Mini Onion Tart / Honey
Geflügelleber / Kirschen / Mini-Zwiebelkuchen / Honig

Krewetki z Chorizo | Prawns with Chorizo | Garnelen mit Chorizo

45zł

Krewetki / Kielbasa Chorizo / Czosnek / Cebula / Papryka / Cukinia / Białe wino
Prawns / Chorizo Sausage / Garlic / Onion / Pepper / Zucchini / White Wine
Garnelen / Chorizo-Wurst / Knoblauch / Zwiebel / Paprika / Zucchini / Weißwein

Rzemieśnicza Biała Kielbasa | Craft White Sausage | Handwerklich hergestellte Weißwurst

32zł

Pieczone biała kiełbasa / Sos na bazie zurku i chaczaru
Baked White Sausage / Sauce based on Sour Soup and Horseradish
Gebratene Weißwurst / Sauce auf Basis von Sauerrahm und Meerrettich

Pieczywo Własnego Wypieku | Homemade Breadstuff | Selbstgebackenes Brot

18zł

Pesto bazylowe / Masło z solą
Basil Pesto / Butter and Salt
Basilikum-Pesto / Butter mit Salz



Zupy | Soups | Suppen

Zupa Portowa Rybna | Port Fish Soup | Hafen-Fisch-Suppe

Selekcja ryb bałtyckich / Warzywa korzeniowe / Papryka
Selection of Baltic Fish / Root Vegetables / Pepper
Fischauswahl aus der Ostsee / Wurzelgemüse / Paprika

Rosół Drobiowo-Wołowy | Poultry and Beef Broth | Geflügel und Rinderbrühe

Makaron / Marchewka / Natka pietruszki
Pasta / Carrot / Parsley
Nudeln / Karotten / Petersilienblätter

Zupa Cebulowa z Grzanką | Onion Soup with Toast | Zwiebelsuppe mit Toast

Karmelizowana Cebula / Białe Wino / Tymianek
Caramelized Onion / White Wine / Thyme
Karamellisierte Zwiebel / Weißwein / Thymian

25zł

17zł

22zł

Barszcz Ukraiński | Ukrainian Borscht | Ukrainische Rote-Rüben-Suppe

Wolowina / Puree ziemniaczane / Fasola Biała / Kapusta / Buraki /
Śmietana
Beef / Mashed Potatoes / White Beans / Cabbage / Beetroots / Cream
Rindfleisch / Kartoffelpüree / weiße Bohnen / Kohl / Rüben / Sahne

Zupa Szefa Kuchni | Chef's Soup | Die Suppe des Chefs

Zapytaj obsługę
Ask the staff
Fragen Sie das Personal

21zł

24zł



Salatki | Salads | Salate

Carpaccio z Buraka | Beetroot Carpaccio | Rote-Bete-Carpaccio

Buraki / Placki ziemniaczane nero / Ser feta/ Ser Ricotta/ Orzech nerkowca / Młode liście
salat/ Sos winegret miodowy

Beetroots / Nero Potato Flakes / Feta Cheese / Ricotta Cheese / Cashews /
Young Lettuce Leaves / Honey Vinaigrette Sauce

Rote Bete / Kartoffelflocken nero / Feta-Käse / Ricotta-Käse / Cashewnuss / Junge Salat-
blätter / Honig-Vinaigrette-Dressing

Salatka Cezar | Caesar Salad | Caesar-Salat

Salata rzymska / Kurczak / Pomidorki Cherry / Parmezan / Sos Cezar

Romaine Lettuce / Chicken / Cherry Tomatoes / Parmesan / Cesar Sauce

Römischer Salat / Hähnchen / Kirschtomaten / Parmesankäse / Caesar-Dressing

33zł

Jesienna Salatka z Kaszą Bulgur | Autumn Salad with Bulgur | Herbstsalat mit Bulgur-Grütze

33zł

Kasza bulgur / Kalafior i Brokuł w tempurze / Granat / Pomidorki
Cherry / Oliwa Chili / Natka Pietruszki

Bulgur / Cauliflower and Broccoli in Tempura / Pomegranate /
Cherry Tomatoes / Chili Olive / Parsley

Bulgurgrieß / Blumenkohl und Brokkoli in Tempura / Granat /
Kirschtomaten / Chili-Öl / Petersilie

37zł



Pierogi Dumplings Maultaschen

Ruskie | Dumplings with Potato and Cottage Cheese Stuffing | Russische Maultaschen

Ziemniak / Twaróg Półtusty / Cebula
Potato / Semi-Fat Cottage Cheese / Onion
Kartoffel / Halbfett-Quark / Zwiebel

Kapusta | Sauerkraut Dumplings | Mit Kohl

Kapusta kiszona / Grzyby Leśne / Cebula
Sauerkraut / Forest Mushrooms / Onion
Sauerkraut / Wildpilze / Zwiebel

Z Mięsem | Meat Dumplings | Mit Fleisch

Wołowo-Więprzowe / Marchew / Cebula
Beef and Pork / Carrot / Onion
Rind & Schweinefleisch / Karotte / Zwiebel

Mix Pierogów | Mix of Dumplings | Gemischte Sorten

3szt pierogi z mięsem / 3 szt pierogi ruskie / 3 szt pierogi z kapuszą kiszoną
3 Pieces of Meat Dumplings / 3 Pieces of Dumplings with Potato and Cottage
Cheese Stuffing / 3 Pieces of Sauerkraut Dumplings
3 Stück Pierogi mit Fleisch / 3 Stück Pierogi Zwieback / 3 Stück Pierogi mit Sauerkraut

Makarony Pasta Nudeln

Makaron z Kurczakiem | Vege | Pasta and Chicken | Vege | Nudeln mit Huhn | Vege 42zł

Suszony pomidor / Kapary / Szeplinak baby / Prażone orzechy włoskie /
Śmietanka
Sun-Dried Tomatoes / Capers / Baby Spinach / Roasted Cashews / Cream
Sonnentrocknete Tomaten / Kapern / Babyspinat / Geröstete Cashewnüsse /
Sahneseuce

Tagiatelle Nero | Nero Tagiatelle | Tagiatelle Nero 47zł

Sepia / Krewetki / Muś / Ośmiorniczki baby / Białe Wino
Sepia / Prawny / Mussels / Baby Octopuses / White Wine
Sepia / Shrimps / Moules / Baby-Oktopus / Weißwein

Grzybowe Kaszotto | Mushroom Kashotto | Pilz Kashotto 44zł

Kasza pęczak / Cebula / Grzyby leśne / Mascarpone / Jadalne Kasztany
Pearl Barley / Onion / Forest Mushrooms / Mascarpone / Sweet Chestnuts
Grütze / Zwiebel / Waldpilze / Mascarpone / Esskastanien



Ryby | Fish | Fische

Deska Ryb z Owocami Morza - Dla Dwóch Osób | Section of Fish and Seafood - For Two | Meeresfrüchte-Platte - für zwei Personen 95zł

Selekcja ryb bałtyckich / Kalmary / Frytki / Mix salat / Sos tartarski
Selection of Baltic Fish / Squids / French Fries / Mix of Lettuce / Tartar Sauce
Fischauswahl aus der Ostsee / Calamari / Pommes Frites / Gemischte Salate / Sauce Tartar

Sandacz | Zander | Zander 56zł

Puree brokułowe / Gizańki ziemniaczane / Grozdek cukrowy / Sos tartar
Broccoli Puree / Potato Toasts / Sweet Peas / Tartar Sauce
Brokkoli-Püree / Kartoffel-Croutons / Zuckereerbsen / Sauce Tartare

Dorsz | Cod | Kabeljau 52zł

Kaszotto grzybowe / Piana / Sos Cytrynowy / Mus z wędzonej śliwki i dymki
Mushroom Kaschotto / Foam / Lemon Sauce / Smoked Plum and Green Onion Mousse
Pilzpudding / Schaum / Zitronensauce / Mousse aus geträucherten Pflaumen und Frühlingszwiebeln

Łosoś a'la Wellington | Salmon a la Wellington | Lachs a'la Wellington 54zł

Puree z Marchwi / Bulion Gorybowy / Dzikie Brokol
Carrot Puree / Mushroom Broth / Wild Broccoli
Karottenpüree / Pilzbrühe / Wilder Brokkoli

Miętus Zapiekany | Baked Burbot | Gebackene Quappe 48zł

Pomidory cherry / Młody Szpinak / Pieczony Batat / Karmelizowane pędy pora / Sos śmietanowy / Suszone Pomidory
Cherry Tomatoes / Young Spinach / Baked Sweet Potato / Caramelized Leek / Cream Sauce / Dried Tomatoes
Kirschtomaten / Junger Spinat / Gebratene Süßkartoffel / Karamellierte Lauchsprossen / Sahnesauce / Getrocknete Tomaten



Danie główne | Main Course | Hauptspeisen

Pieczona Połędwica w Soli | Roasted Tenderloin in Salt | Lendenbraten in Salz

99zł

Bób / Kielbasa Chorizo / Wędzony Majonez / Karmelizowany Por
Sos demi glace z rozmarynem

Broad Bean / Chorizo Sausage / Smoked Mayonnaise / Caramelized Leek
Demi-Glace Sauce and Rosemary

Ackerbohnen / Chorizo-Wurst / Geräucherte Mayonnaise /
karamellisierter Lauch / Demi-Glace-Sauce mit Rosmarin

Pieczone Udko z Kaczki | Roasted Duck Leg | Gebratene Entenkeule

52zł

Gnocchi / Żurawina / Puree sliwkowe / Pieczony butak w ziołach / Sos pieczeniowy

Gnocchi / Cranberry / Plum Purée / Baked Beetroot in Herbs / Gravy

Gnocchi / Cranberry / Pflaumenpüree / Gebratene Rote Bete in Kräutern / Bratensauce

Policzki Wieprzowe | Pork Cheeks | Schweinebäckchen

48zł

Placki ziemniaczane / Matchew karmelizowana

Potato Pancakes / Caramelized Carrot

Kartoffelpuffer / Karamellierte Möhren

Żeberka Wieprzowe | Pork Ribs | Schweinerippchen

49zł

Puree ziemniaczane z musztardą / pieczone warzywa / Sos bbq ze sliwką wędzoną

Mashed Potatoes and Mustard / Baked Vegetables / BBQ Sauce and Smoked Plum

Kartoffelpüree mit Senf / gebratenes Gemüse / Bbq-Sauce mit geräucherten Pflaumen

Pieczona Golonka | Roasted Pork Knuckle | Gebratene Schweinshaxe

52zł

Ziemniaki opiekane / Kapusta zasmażana

Roasted Potatoes / Fried Cabbage

Bratkartoffeln / Bratkohl

Babka Ziemniaczana | Potato Cake | Kartoffelpüree

38zł

Sos z Grzybów Leśnych / Babka Ziemniaczana / Salata z kiszzonego

ogórka / Kwaśna śmietana

Forest Mushroom Sauce / Potato Cake / Polish-Style Pickled Cucumber

Salad / Sour Cream

Waldpilzsauce / Kartoffel-Babka / Gurkensalat / Saure Sahne

Schab z Jajkiem Sadzonym | Pork Loin and Fried Egg | Schweinelende mit Spiegelei

52zł

Gołąbki z ziemniakami / Cytryna / Zasmażane Buraki

Stuffed Cabbages and Potatoes / Lemon / Fried Beetroots

Gefüllter Kohl mit Kartoffeln / Zitrone / Gebratene Rote Bete



Taberna
Tortosa

Burgery | Burgers

Burger Rybny | Fish Burger | Fisch-Burger

44zł

Pieczony łosoś / Sałata rzymska / Pomidor / Ogórek kiszony / Czerwona cebula / Sos na bazie majonezu

Baked Salmon / Romaine Lettuce / Tomato / Polish-Style Pickled Cucumber / Red Onion Sauce Based on Mayonnaise

Gebatener Lachs / Römertalat / Tomate / Essigmarke / rote Zwiebel / Sauce auf Mayonnaisebasis

Pastrami Burger | Pastrami Burger | Pastrami-Burger

48zł

Grillowana Wołowina / Pastrami z własnej wędzarni / Ser cheddar / Pomidor / Ogórek kiszony / Konfitura cebulowa / Majonez / Sos BBQ

Grilled Beef / Pastrami from Our Smokehouse / Cheddar Cheese / Tomato / Polish-Style Pickled Cucumber / Onion Jam / Mayonnaise / BBQ Sauce

Gegrilltes Rindfleisch / Hausgemachte geräucherte Pastrami / Cheddar-Käse / Tomate / Eingelegte Gurke / Zwiebelmarmelade / Mayonnaise / BBQ-Sauce

Burger Chesse-Bekon | Cheese-Bacon Burger | Burger chesse - Speck

46zł

Grillowana Wołowina / Ser cheddar / Bacon / Pomidor / Ogórek kiszony / Czerwona Cebula / Sos Serowy

Grilled Beef / Cheddar Cheese / Bacon / Tomato / Polish-Style Pickled Cucumber / Red Onion / Cheese Sauce

Gegrilltes Rindfleisch / Cheddar-Käse / Speck / Tomate / Essigmarke / Rote Zwiebel / Käsesauce



Menu Dziecięce | Children's Menu | Kindermenu

Zupa Pomidorowa z Makaronem Tomato Soup and Pasta Tomatensuppe mit Nudeln	17zł	Filet z Dorsza / Frytki / Marchewka Cod Fillet / French Fries / Carrot Kabeljaufilet / Pommes Frites / Möhren	26zł
Makaron Spaghetti z Sosem Boloriskim Spaghetti and Bolognese Sauce Spaghetti mit Bolognesesauce	25zł	Naleśniki Duo / Prażone Jabłka z Cynamonem / Twaróg Duo Pancakes / Roasted Apples and Cinnamon / Cottage Cheese	
Strpisy z Kurczaka / Ziemniaki Puree / Marchewka Chicken Strips / Mashed Potatoes / Carrot Hähnchenstreifen / Kartoffelpüree / Karotten	26zł	Duo-Pfannkuchen / Gebratene Äpfel mit Zimt / Quark	28zł
		Pancake z Nutellą, Bananami, Wata Cukrowa i Owocami Pancake With Nutella, Banana / Cotton Candy / Fruit Pfannkuchen Mit Nutella, Banane, Zuckerwatte / Obst	28zł



Desery | Desserts | Nachspeisen

Beza | Meringue | Baiser

Mascarpone / Bita Śmietana / Qwoc Sezonowe
Mascarpone / Whipped Cream / Seasonal Fruit
Mascarpone / Schlagsahne / Früchte der Saison

28zł

Sernik Pod Chmurką | Cloud Cheesecake | Käsekuchen unter einer Wolke

Płynny Karmel z solą / Piazona ziarna kukurydzy
Liquid Caramel and Salt / Roasted Corn Grains
Flüssiges Karamell mit Salz / Geröstete Maiskörner

30zł

Gruszka z Ziemią Miętową | Pear and Peppermint Soil | Birne mit Minze

Gotowana Gruszka/ Ziemia jadalna z mięty / Karmelizowane Orzechy / Sos
Czekoladowy / Lody Wanilinowe
Baked Pear / Edible Peppermint Soil / Caramelized Nuts / Chocolate Sauce / Vanilla
Ice-Cream
Gekochte Birne / gesalzene Erde / karamellisierte Nüsse / Schokoladensofe /
Vanilleeis

26zł

Czekoladowe Brownie - Na Ciepło | Warm Chocolate Brownie | Schokoladen-Brownie - Warm

Płynna Czekolada / Maliny / Lody Wanilinowe
Liquid Chocolate / Raspberries / Vanilla Ice-Cream
Flüssiges Schokoladen- / Himbeer- / Vanilleeis

25zł



Piwo butelkowe
Bottled beer
Flaschenbier

Książęce IPA	13zł
Książęce Cherry ALE	13zł
Książęce Czerwony Lager	13zł
Książęce Porter	13zł
Książęce Ciemne Lagodne	13zł
Tyskie	13zł
Grolsch	15zł
Paulaner Weissbier / Münchner Hell	15zł
Capitan Jack	15zł
Grimbergen Blond / Blanche / Double Ambre	15zł
Lech FREFE	14zł
Książęce IPA 0%	14zł
Książęce Pszeniczne 0%	14zł
Lech 0% Limonka z Miętą / Granat-Acai / Pomelo-Grejpfruit	12zł

Piwo beczkowe
Draught beer
Fassbier

Pilsner Urquell	0,5l. – 14zł
Portowe Pils	0,3l – 9zł / 0,5l. – 12zł
Książęce Złote Pszeniczne	0,5l. – 13zł
Kozel Cerny	0,5l. – 13zł
Piwo Grzane / Piwo Grzane 0%	16zł
Wino Grzane / Wino Grzane 0%	15zł



Napoje Gorące | Hot Drinks Heisse Getränke

Espresso	9zł
Espresso Doppio	12zł
Americana	8zł
Kawa Biała	9zł
Cappuccino	12zł
Cafe Latte	14zł
Gorąca Czekolada	14zł

Napoje Zimne | Cold Drinks Kalte Getränke

Lemoniada	0.3l – 15 zł / 1l. – 32zł
Pepsi / Pepsi Max / Mirinda / 7up	7zł
Tonic	7zł
Lipton Ice Tea Lemon / Peach / Green	7zł
Red Bull	13zł
Sok ze Świeżych Pomarańczy	17zł
Sok Jabłkowy / Pomarańczowy / Pomidorowy / Czarna Porzeczka	7zł
Woda mineralna gazowana / Niegazowana	6zł
Kawa Mrożona	17zł
Herbata Mrożona	15zł

Herbaty | Tea | Tee

Tradycyjna, Czarna Herbata	12zł
Earl Grey	12zł
Zielona	12zł
Rooibos, Pomarańcza i Karmel	12zł
Owocowa, hibiskus i malina	12zł
Miętowa	12zł
Darjeeling	12zł

Herbata Rozgrzewająca	15zł
<i>Cytryna / Pomarańcza / Goździki / Imbir / Miód</i>	
Herbata z Jabłkiem	15zł
<i>Jabłko / Gruszka / Cynamon / Miód</i>	
Herbata Malinowa	15zł
<i>Maliny / Rozmaryn / Grejpfrut / Miód</i>	
Herbata Śliwkowa	16zł
<i>Konfitura Śliwkowa / Cynamon / Pigwa / Miód</i>	



DISTILLED & BOTTLED BY

Sea Creatures

Distilled & Bottled by Sea Creatures

The
KRAKEN
BLACK SPICED
RUM

EST. 1976

94

PROOF

For us THE KRAKEN
is the spirit of the sea.
It's bold, it's spicy, it's
unmistakable.

Wódka

'Distil. No9	14zł
'Wyborowa	12zł
Żubrówka Bison Grass	12zł
Stock	12zł
Amundsen	14zł
'Finlandia	14zł
'Belvedere	22zł
Cachaca Mangaroca	18zł

Nasze nalewki

Cytrynówka	15zł
'Pigwa	16zł
'Kukułka	17zł
'Śliwowica	18zł
'Ajerkoniak	14zł
'Przeczalanka	15zł
'Samogon	15zł
'Bimber	15zł
'Szarlotka	14zł
'Wiśnia	14zł

Whisky / Bourbon

Jack 'Daniel's	20zł
Jack 'Daniel's Gentleman Jack	24zł
Jameson	18zł
Glenfiddich 12YØ	28zł
'Hatozaki Pure Malt	49zł
Glenmorangie 10YØ	25zł
Jim Beam	18zł

Chivas 'Regal 12 YØ	24zł
'Bushmills Original	18zł
'Bushmills Black Bush	22zł
'Bushmills 16 YØ	40zł
'Highland Park 10 YØ	28zł
'Highland Park 12 YØ	38zł
'Highland Park 18 YØ	99zł
Sexton	28zł
'Proper	18zł
'Buffalo Trace	20zł
'The Macallan 12 YØ	49zł
'The Macallan 15 YØ	85zł

Likiery / Aperitif

'Villa Cardea / Aperol	15zł
'Baileys	15zł
'Bottega Limoncino	15zł
Jagermeister	15zł
'Kahlua	15zł
Cointreau	15zł
Campari	15zł
Archers	15zł

Tequila

Jose Cuervo Silver	15zł
Jose Cuervo Reposado	17zł
1800 Silver	22zł
1800 Reposado	24zł

Rum

'Kraken 'Black	22zł
'Brugal Blanco	18zł
'Brugal Anejo	20zł
'Brugal 1888	40zł
'Bacardi Carta Blanca	15zł
'Bacardi Carta Negra	16zł
'Dictador 12 YØ	28zł
'Dictador 20 YØ	40zł
Zacapa	45zł
'Dos Maderas	35zł

Gin

Seagram's	18zł
'Bombay Sapphire	20zł
'Bacur	22zł
'Roku	22zł
'London 'No. 1	25zł
'Mom Love	18zł

Brandy / Cognac

Camus 'Vsop	30zł
'Metaxa 7 YØ	20zł
'Metaxa 12 YØ	24zł
'Martell 'Vsop	35zł
'Boulard Calvados Grand Solage	35zł
'Hennessy 'Vs	34zł



Koktajle Bez Alkoholu

Mojito 'Virgin

Świeża Limonka / Świeża Mięta / Cukier Trzcinowy / 7Up

Hugo Free

Prosecco bezalkoholowe / Syrop z Dzikiego Bzu / Sok z Limonki / Świeża Mięta

Mango 'Virgin

Miś Mango / Cukier Trzcinowy / Świeża Limonka / Świeża Mięta / Woda

Fly Bull

Świeża Limonka / Świeża Mięta / Red Bull / Syrop z Dzikiego Bzu

Drinki

Margarita Klasyczna

Tequila / Triple Sec / Sok z Limonki

'Pszeniczny Radler

Whisky / Sok z Cytryny / Miód / Piwo Pszeniczne

Sour Apple 'Vodka

Likier Sour Apple / Wódka / Sok z Limonki / 7up

'Hot Aperol

Aperol / Białe Wino / Sok Pomarańczowy

Apple 'Hot Toddy

Whisky / Sok z Cytryny / Cynamon / Sok Jabłkowy

18zł

'Banana Old 'Kraken

Rum Kraken / Likier Bananowy / Sok z Cytryny / Domowy Syrop Cukrowy

18zł

'Whisky Sour

Whisky / Sok z Cytryny / Domowy Syrop Cukrowy

27zł

32zł

28zł

16zł

Hugo

Prosecco / Świeża Limonka / Syrop z Dzikiego Bzu / Świeża Mięta

26zł

Cosmopolitan

Wódka Cytrynowa / Likier Cointreau / Sok z Limonki / Sok Zurawinowy

30zł

18zł

'Long Island Ice Tea

Wódka / Gin / Rum / Tequila / Cointreau / Sok z Limonki / Domowy Syrop Cukrowy / Pepsi

49zł

'Kraken Cuba Libre

Rum Kraken / Świeża Limonka / Pepsi

30zł

'Negroni

Gin / Campari / Vermouth Rosso

28zł

30zł

Mojito

Rum / Świeża Limonka / Świeża Mięta / Cukier Trzcinowy / Woda Gazowana

28zł

28zł

Aperol Spritz

Aperol / Prosecco / Woda Gazowana

32zł

28zł

'Pink Candy

Wata Cukrowa / Malibu / Cointreau / Śmietanka / Grenadyna

28zł

28zł