

MENU RESTAURACJI

Czarnomorka

Hoża 43/49/lok. 10, 00-681 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
214

KATEGORII
23

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

Ceny i dostępność mogą ulec zmianie. Dokument nie zawiera ocen użytkowników.

FRANCUSKIE OSTRYGI

5

Fine de Claire 3 7 zł
Klasyczna ostryga z regionu Marennes Olérono intensywnie słonym, wyrazistym, morskim aromacie. Mała, delikatna i pełna charakteru — idealna dla miłośników oceanicznych smaków.

Fine de Claire 0 20 zł
Prestiżowa, duża ostryga z regionu Marennes Oléron.Bogata i mięsista, o intensywnym morskim aromacie i wyraźnej słoności — doskonały wybór dla koneserów szlachetnych smaków ostryg.

Krystal 2 31 zł
Ostryga o delikatnym, świeżym smaku i subtelnej słoności. Mięsista, z lekkim morskim aromatem, idealna dla tych, którzy cenią delikatne, klasyczne smaki ostryg.

Fine de Claire 1 17 zł
Ostryga z regionu Marennes Oléron.Duża, mięsista, o wyrazistym morskim smaku i subtelnej słoności — idealna dla miłośników autentycznych, oceanicznych smaków.

Gillardeau 2 31 zł
Luksusowa francuska ostryga o mięsistej, kremowej konsystencji. Wyrazisty, morski smak z delikatną słonością i subtelnym orzechowym posmakiem — prawdziwa gratka dla koneserów.

PRZYSTAWKI

13

Forszmak ze śledzia 36 zł
Filet śledzia Matias w połączeniu z jabłkami, masłem śmietankowym i grzankami.

Crudo z lososia z imbirowo-sezamowym dressingiem i marynowanym koprem włoskim 52 zł

Tatar z tuńczyka z awokado i zielonym jabłkiem 69 zł
Delikatny, świeży tatar z tuńczyka żółtopłetwego połączony z kremowym awokado i chrupiącym zielonym jabłkiem. Całość dopełnia aromatyczny dressing limonkowy, lekko pikantne aioli kimchi oraz nuta oliwy z wędzonej papryki, które nadają potrawie wyrazistości i głębi smaku. To eleganckie, lekkie danie o idealnej równowadze pomiędzy świeżością, kwasowością i delikatną ostrością.

Grillowane patagonskie kalmary z feta domowa salsa i rukolą 48 zł

Sałatka z owocami morza na ciepło 68 zł
Smażone na maśle krewetki tygrysie, kalmar atlantycki i małże czarnomorskie z dodatkiem czosnku, tymianku i rozmarynu. Podawane z mixem sałat, pomidorkami cherry, awokado i parmezanem. Całość doprawiona sosem Dijon na bazie oleju słonecznikowego, musztardy i cukru pudru. Przy podaniu posypana parmezanem.

Sałatka z warzywami i olejem domowej roboty 28 zł
Soczyste pomidory, ogórki, czerwona cebula i świeże zioła. Podajemy z papryczką chili i aromatycznymi ziołami.

Sałatka z kapusty i domowym olejem lub kwasna smietana 24 zł

Śledź Bałtycki ze smażonymi ziemniakami i szczypiorkiem 39 zł
Filet śledziowy podawany z gotowanymi ziemniakami, masłem śmietankowym, świeżymi ziołami i marynowaną cebulą.

Tatar z łososia 59 zł
Filet ze świeżego łososia, pokrojony w drobną kostkę. Doprawiony sosem Ponzu. Podawany ze świeżym ogórkiem.

Carpaccio z tuńczyka z dressingiem z anchois i oleju truflowego 69 zł
Cienko krojony filet z tuńczyka, podany z delikatną stracciatellą, sosem truflowo-anchoisowym, aromatycznym olejem koperkowo-paprykowym. Dekorowany bazylią. Wykwintny smak dla prawdziwych koneserów.

Nasz domowy hummus z pomidorami cherry i pitą 36 zł
Domowy hummus z chili, papryką i pomidorkami cherry. Podawany z chrupiącymi grzankami i dekorowany świeżymi ziołami.

Sałatka jarzynowa 28 zł
Gotowane warzywa z grillowanymi krewetkami/łososiem (wybierz dodatek), zielonym groszkiem, świeżym ogórkiem, domowym majonezem i szczypiorkiem.

Salatka z rzodkiewki,ogorka,szczypiorku i gotowanego jajka kwasna smietana 28 zł
Sałatka z rzodkiewki, ogórka, szczypiorku i gotowanego jajka z kwaśną śmietaną

ZUPY

3

Ucha rybacka

24 zł

Aromatyczny bulion rybny z warzywami, mieszanką ryb, świeżymi ziołami i czosnkiem.

Chłodnik na kefirze

22 zł

Zielony barszcz

29 zł

Zielony barszcz szczawiowy z kwaśną śmietaną, podawany z grzankami czosnkowymi ze śledziem

DANIA GŁÓWNE

13

Risotto z kremem śmietankowym i serem Parmezan 56 zł

Klasyczne risotto na bazie ryżu Arborio ze śmietanowym kremem, białym winem, parmezanem, czosnkiem i tymiankiem. Delikatna konsystencja, intensywny aromat i wyrafinowany smak.

Risotto z limonkowym kremem 47 zł

Risotto z serem Dorblu i włoskimi orzechami 56 zł

Delikatne, kremowe risotto z serem Dorblu, sosem sojowym, orzechem włoskim i aromatycznym tymiankiem. Harmonijne połączenie lekko słoneczno-śmietanowego smaku z subtelną nutą orzechową.

Spaghetti 52 zł

Klasyczne spaghetti gotowane w białym winie z masłem, czosnkiem, kaparami. Podawane z tartym parmezanem i aromatycznymi przyprawami.

Tagliatelle z łososiem, szpinakiem i cukinią w sosie śmietankowym 54 zł

Delikatny sos śmietanowy z podsmażanym łososiem, świeżą cukinią i liśćmi szpinaku. Wykończone świeżymi ziołami, łączącymi kremową teksturę i smak morza.

Krążki kalmara atlantyckiego z sosem Tatarskim 39 zł

Atlantycki kalmar w naszej autorskiej, chrupiącej panierce, podawany z sosem tar-tar. Podawane z kawałkiem cytryny i świeżymi ziołami.

Krewetki w panierce z sosem aioli–kimchi 48 zł

Soczyste krewetki tygrysie w naszej autorskiej panierce panko, smażone na złocistą i chrupiącą skórkę. Podawane z pikantnym sosem Aioli-kimchi, kawałkiem cytryny i świeżymi ziołami.

Placki ziemniaczane z łososiem gravlax 46 zł

Złociste placki ziemniaczane podawane z delikatną śmietaną, łososiem gravlax, suszonymi pomidorami, rukolą i tartym parmezanem. Danie uzupełnione aromatyczną oliwą z oliwek.

Burger z krewetkami vannamei, rukolą, sosem bazyliowym i frytkami 36 zł

Soczysty burger z krewetkami vannamei, smażonymi na pikantnym maśle śmietanowym. Podawany w złocistej bułce z rukolą, sosem czosnkowym z bazylią oraz frytkami. Idealne połączenie morskiego smaku i ziołowej świeżości.

Grillowane awokado z pomidorkami i sosem orzechowym 38 zł

Grillowana połówka awokado podawana z pomidorkami cherry, kremowym sosem z sezamu, orzechów włoskich i parmezanu, uzupełniona szpinakiem, czosnkiem i suszonymi pomidorami.

Filet z afrykańskiego suma, ze smażoną fasolką szparagową 49 zł

Filet z łososia z wiesionną zilieniną, marynowaną czerwoną cebulką 39 zł

Burger z grillowanymi małżami, sosem z parmezanu i unag 36 zł

MIKS DLA GRONA PRZYJACIÓŁ

2

Miks ryb smażonych + Butelka prosecco Brut Cava Metody Tradycji 0.75 GRATIS 149 zł

Sauté z owoców morza w sosie śmietankowym + Butelka prosecco Brut Cava Metody Tradycji 0.75 GRATIS 399 zł

ZESTAWY

1

Fritto Misto z frytkami i sosem **149 zł**
chrupiące kalmary, krewetki, mięso muli, filet z morskiczka + Dwa piwa lager 0.4
GRATIS

RYBY I OWOCE MORZA

65

Baby kalmary surowe **19 zł**
Delikatne młode kalmary, które można podać w kilku wariantach przygotowania:
grillowane, smażone lub duszone w sosach.

Baby ośmiorniczki surowe **17 zł**
Delikatny i soczysty produkt morski, który zachwyci smakiem i elegancją. Baby ośmiorniczki można podać w różnych wariantach.

Kalmar Atlantycki surowy **12 zł**
Delikatne młode kalmary, które można podać w kilku wariantach.

Przegrzebki surowe **48 zł**
Wykwintny przysmak o delikatnej teksturze i lekko słodkawym smaku morza.

Krewetki vannamei surowe **18 zł**
Soczyste krewetki Vannamei w kilku wariantach przygotowania.

Mięso muli surowe **12 zł**
Soczyste mięso muli przygotowywane na kilka sposobów.

Mięczak rapana surowy **14 zł**
Rapana – mięczak morski o delikatnym, a jednocześnie sprężystym mięsie, z intensywnym smakiem morza.

Macki kałamarnicy surowe **10 zł**

Baby kalmary grillowane **32 zł**
Soczysty Patagoński kalmar, lekko słodkawy, z delikatną morską nutą i aromatem grilla, podawany z cytryną. Dodatki można wybrać według uznania.

Baby ośmiorniczki grillowane **36 zł**
Aromatyczne, lekko sprężyste, z wyrazistym morskim smakiem, podawane z cytryną. Dodatki można wybrać według uznania.

Kalmar Atlantycki grillowany **25 zł**
Soczysty, lekko słodkawy z delikatną morską nutą, podawane z cytryną. Dodatki można wybrać według uznania.

Przegrzebki grillowane **90 zł**

Krewetki vannamei grillowane **38 zł**
Soczyste, lekko słodkawe, z delikatnym aromatem morza i grilla, podawane z cytryną. Dodatki można wybrać według uznania.

Mięso muli grillowane **23 zł**
Soczyste mięso małży z Chile, lekko słone, o pełnym morskim smaku, podawane z cytryną. Dodatki można wybrać według uznania.

Mięczak rapana grillowany **32 zł**
Mięczak z Czarnego Morza, lekko sprężyste, o wyrazistym morskim smaku, podawane z cytryną. Dodatki można wybrać według uznania.

Macki kałamarnicy grillowane **29 zł**

Baby kalmary w sosie czosnkowym **32 zł**
Patagoński baby kalmar w winno-czosnkowym sosie, doprawiony świeżą pietruszką – delikatny, aromatyczny i soczysty, idealny jako lekka przystawka lub danie główne.

Baby kalmary w sosie śmietankowym **32 zł**
Delikatny patagoński baby kalmar w kremowym sosie śmietanowym, doprawiony świeżą pietruszką – soczysty, o subtelnym smaku morza, idealny jako lekka przystawka lub danie główne.

RYBY I OWOCE MORZA ciąg dalszy

65

Baby kalmary w sosie pomidorowym **32 zł**

Baby ośmiorniczki w sosie czosnkowym **36 zł**

Ośmiorniczka w winno-czosnkowym sosie, doprawiona świeżą pietruszką – lekko sprężysta i mięsista, z wyraźnym smakiem morza, idealna jako przystawka lub danie główne.

Baby ośmiorniczki w sosie śmietankowym **36 zł**

Lekko sprężysta i mięsista ośmiorniczka w kremowym sosie śmietanowym, doprawiona świeżą pietruszką – o wyraźnym smaku morza, idealna jako przystawka lub danie główne.

Baby ośmiorniczki w sosie pomidorowym **36 zł**

Kalmar Atlantycki w sosie czosnkowym **25 zł**

Atlantycki kalmar w winno-czosnkowym sosie, doprawiony świeżą pietruszką – delikatny i soczysty, z subtelnym smakiem morza, idealny jako lekka przystawka lub danie główne.

Kalmar Atlantycki w sosie śmietankowym **25 zł**

Delikatny atlantycki kalmar w kremowym sosie śmietanowym, doprawiony świeżą pietruszką – soczysty, o subtelnym smaku morza, idealny jako lekka przystawka lub danie główne.

Kalmar Atlantycki w sosie pomidorowym **25 zł**

Przegrzebki w sosie czosnkowym **90 zł**

Przegrzebki w sosie pomidorowym **90 zł**

Przegrzebki w sosie śmietankowym **90 zł**

Krewetki Vanamei w sosie czosnkowym **38 zł**

Soczyste i delikatne, o lekko słodkawym smaku morza, w winno-czosnkowym sosie, doprawione świeżą pietruszką – idealne jako przystawka lub danie główne.

Krewetki Vanamei w sosie śmietankowym **38 zł**

Soczyste krewetki vannamei w delikatnym sosie śmietanowym, doprawione świeżą pietruszką – o lekko słodkawym smaku morza, idealne jako przystawka lub danie główne.

Krewetki Vanamei w sosie pomidorowym **38 zł**

Mięso muli w sosie czosnkowym **23 zł**

Soczyste mule z Chile w winno-czosnkowym sosie, doprawione świeżą pietruszką – o wyraźnym smaku morza, lekko słonawe i aromatyczne, idealne jako przystawka lub danie główne.

Mięso muli w sosie śmietankowym **23 zł**

Soczyste mule z Chile w delikatnym sosie śmietanowym, doprawione świeżą pietruszką – lekko słonawe, o wyraźnym smaku morza, idealne jako przystawka lub danie główne.

Mięso muli w sosie pomidorowym **23 zł**

Mięczak rapana w sosie czosnkowym **32 zł**

Czarnomorski rapan w winno-czosnkowym sosie, doprawiony świeżą pietruszką – lekko sprężysty, o intensywnym smaku morza, idealny jako przystawka lub danie główne.

Mięczak rapana w sosie śmietankowym **32 zł**

Czarnomorski rapan w delikatnym sosie śmietanowym, doprawiony świeżą pietruszką – lekko sprężysty, o wyraźnym smaku morza, idealny jako przystawka lub danie główne.

RYBY I OWOCE MORZA

ciąg dalszy

65

Mięczak rapana w sosie pomidorowym	32 zł	Macki kałamarnicy w sosie czosnkowym	29 zł
Macki kałamarnicy w sosie pomidorowym	29 zł	Macki kałamarnicy w sosie śmietanowym	29 zł
Ateryńka surowa	6 zł	Babka surowa	12 zł
Barwena Atlantycka surowa	14 zł	Barwena Czarnomorska surowa	12 zł
Ostrobok surowy	12 zł	Sardela surowa	7 zł
Dorada surowa	14 zł	King Klip surowy	9 zł
Łosoś / pstrąg stek surowy	15 zł	Łosoś / pstrąg filet surowy	16 zł
Labrax surowa	14 zł	Sum afrykański filet surowy	15 zł
Halibut stek surowy	16 zł	Ateryńka smażona	16 zł
		Mała morska rybka smażona we fryturze na złocistą chrupkość i podawana z kawałkiem cytryny. Ma wyrazisty, lekko słonawy smak z nutą morskiej świeżości oraz delikatnym, miękkim wnętrzem, a do tego jest idealną przekąską.	
Byczek smażony	32 zł	Stynka Bałtycka smażona	24 zł
Barwena Atlantycka smażona	36 zł	Belona Bałtycka smażona	32 zł
Sardela smażona	17 zł	Dorada grillowana	26 zł

RYBY I OWOCE MORZA ciąg dalszy 65	
Labrax grillowany	26 zł
Łosoś filet grillowany	36 zł
Halibut stek	34 zł
Łosoś stek grillowany	31 zł
Sum Afrykański filet grillowany	31 zł

DODATKI 12	
Frytki z parmezanem 19 zł Chrupiące frytki smażone na oleju rzepakowym do złocistej skórki, posypane parmezanem i solą. Idealne jako przekąska do napojów lub dodatek do dań głównych	Młode ziemniaki z masłem i koperkiem 19 zł
Ziemniaki smażone 18 zł Kawałki ziemniaków smażone do złocistej skórki, z dodatkiem sosu czosnkowego z ziołami i świeżą pietruszką.	Puree ziemniaczane 18 zł Klasyczne puree z gotowanych ziemniaków z masłem i mlekiem. Ma delikatną, kremową konsystencję i lekki, śmietankowy smak. Tradycyjny dodatek, który idealnie komponuje się z owocami morza.
Warzywa grillowane 26 zł Aromatyczne grillowane warzywa w sosie sojowym: pieczarki, cukinia, pomidory i czerwona cebula z tymiankiem i bazylią, soczyste, lekko karmelizowane, podawane z mikroziołami.	Grillowane zielone szparagi 25 zł
Smażona fasolka szparagowa z grzybami, cebulą i sosem parmezanowym 23 zł	Bagietka 4 zł Chrupiąca, świeżo wypiekana bagietka. Porcja zawiera 4 sztuki.
Pita 7 zł	Masło 6 zł
Cebula marynowana 6 zł	Mix (mieszanka) salatów 6 zł (bez oleju)

SOSY

3

Sos malinowo-octowy - 30 ml

6 zł

Wyrazisty sos o balansie kwaskowatości czerwonego i malinowego octu, z delikatną nutą czerwonej cebuli. Idealny do podkreślenia smaku świeżych ostryg.

Salsa Pomidorowa - 30 ml

6 zł

Świeża salsa o soczystym smaku pomidorów cherry, z nutą ponzu i sezamu oraz lekką pikantnością kimchi – idealna do delikatnych, świeżych ostryg.

Sos pikantno cytrynowy- 30 ml

6 zł

Zaskakująco świeży i wyrazisty sos o cytrynowym aromacie z lekką pikantną nutą – podkreśla smak każdej świeżej ostrygi.

GOTUJEMY MULE

4

Mule w muszli w sosie śmietankowym

66 zł

Mule gotowane i podawane w muszlach z dodatkiem świeżych ziół, czosnku i cebuli. Serwowane z chrupiącą bagietką.

Mule w muszli w sosie pomidorowym

66 zł

Mule w muszlach, delikatnie duszone w gładkim, aromatycznym sosie pomidorowym z pomidorów pelati, marchewką, cebulą i czosnkiem, podawane z chrupiącą bagietką.

Mule w muszli w sosie winno-czosnkowym

66 zł

Mule w muszlach, delikatnie duszone w aromatycznej czosnkowej emulsji z cebulką, świeżą pietruszką i ziołami, podawane z chrupiącą, złocistą bagietką.

Mule w muszli w sosie serowym

76 zł

Mule w muszlach, duszone z czosnkiem, cebulą i ziołami, w kremowym sosie śmietanowym z Dorblu i białym winem. Serwowane z chrupiącą bagietką.

SOSY

6

Sos Tatarski

6 zł

Kremowy sos z majonezu i śmietany, wzbogacony słodką musztardą, ogórkami kiszonymi, kaparami i czerwoną cebulą, ma wyrazisty, świeży smak.

Sos Aioli kimchi

6 zł

Pikantny sos na bazie majonezu z dodatkiem aromatycznego sosu kimchi zachwycą kremową konsystencją i wyrazistą ostrością, idealnie podkreślając smak.

Ketchup

6 zł

Pikantny i słodkawy ketchup o gęstej konsystencji, idealny do frytek i ryb z grilla. Intensywny smak pomidorów z nutą przypraw sprawia, że każde danie staje się smaczniejsze i aromatyczne.

Sos Śmietankowo-sezamowy

6 zł

Kremowy sos na bazie majonezu z dodatkiem sezamu i sosu sojowego ma lekko orzechowy, wyrazisty smak z delikatną słonością.

Sos Czosnkowy

6 zł

Uniwersalny sos czosnkowy ze śmietaną i majonezem, doprawiony czosnkiem, solą i czarnym pieprzem. Wyrazisty i aromatyczny, idealny do każdego posiłku.

Śmietana

6 zł

Śmietana – gęsta, kremowy nabiał o łagodnym, lekko kwaskowatym smaku, doskonały do dań na ciepło i na zimno.

DLA DZIECI		10
DM Burger z krewetkami i frytkami	27 zł	DM Farfalle z krewetkami w sosie śmietanowym z serem 29 zł
DM Jarzynowa z krewetkami dziecięcą	18 zł	DM Kotlet mielony z łososia i okonia morskiego z puree ziemniaczanym 32 zł
DM Sałatka warzywna	14 zł	DM Serniczki z kwaśną śmietaną i sosem truskawkowym 18 zł
DM Spaghetti w sosie pomidorowym z rybnymi pulpetami	29 zł	DM Szaszłyček z krewetek 25 zł
DM Szaszłyček z łososia	35 zł	DM Zupa z pulpetami rybnymi 19 zł

DESERY		4	
Torcik wafłowy Delikatne, chrupiące wafle przełożone aromatycznym, słodkim kremem tworząc lekkie, uwielbiane desery, które zachwycają prostotą i smakiem.	19 zł	Miodownik Klasyczne domowe ciasto z cienkich, aromatycznych blatów miodowych, przełożonych delikatnym kremem śmietankowym. Lekkie i zrównoważone w smaku desery o przyjemnej karmelowej nucie miodu i subtelnej kwaskowatości. Idealne do filiżanki kawy lub herbaty — przywołuje ciepło domowego wypieku i odrobinę świątecznej magii.	29 zł
Truskawki z sosem “zabaglione”	28 zł	Lody z dodatkami do wyboru: wiórki czekoladowe, domowy dżem lub orzechy włoskie	21 zł

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

19

Coca-Cola - 250 ml 12 zł

Klasyczny napój gazowany o charakterystycznym, lekko słodkim smaku i orzeźwiającym efekcie.

Sok Cappy Pomarańcza 250 ml 12 zł

Naturalny sok pomarańczowy o intensywnym, cytrusowym smaku.

Sok Cappy Multiwitamina 250 ml 12 zł

Owocowy sok multiwitamina, pełen smaku i cennych składników odżywczych.

Fanta 250 ml 12 zł

Owocowy napój gazowany o intensywnym smaku pomarańczy.

Lemoniada cytrusowa 0.25l 18 zł

Lemoniada cytrusowa 1l 59 zł

Świeżo wyciskany sok z grejpfruta - 250 ml 21 zł

Kwas chlebowy 0.4l 18 zł

Kompot karafka 1l 28 zł

Hugo virgin - 200 ml 21 zł

Hugo Virgin – orzeźwiający, bezalkoholowy drink przygotowany na bazie toniku, z delikatnym smakiem kwiatów czarnego bzu, świeżą miętą i limonką.

Coca-Cola Zero - 250 ml 12 zł

Napój gazowany o charakterystycznym smaku Coca-Coli, bez cukru, z orzeźwiającym efektem.

Sprite 250 ml 12 zł

Orzeźwiający napój gazowany o cytrynowo-limonkowym smaku.

Sok Cappy Jabłko 250 ml 12 zł

Świeży sok jabłkowy o naturalnym, słodkim smaku. Orzeźwiający i pełen witamin.

Sok Pomidor - 300 ml 12 zł

Świeży sok pomidorowy o naturalnym, lekko wytrawnym smaku.

Lemoniada truskawkowa 0.25l 18 zł

Lemoniada truskawkowa 1l 59 zł

Świeżo wyciskany sok z pomarańczy - 250 ml 21 zł

Kompot 250 ml 8 zł

Aperol Spritz virgin - 200 ml 21 zł

Aperol Spritz Virgin – bezalkoholowy drink na bazie syropu Aperol, o lekkim owocowym smaku z delikatną goryczką, jak w klasycznym Aperolu.

KAWA

9

Herbata do ryb - 700 ml

18,99 zł

Herbata - 400 ml

15 zł

Herbaty w asortymencie

Espresso - 30 ml

9 zł

Klasyczne espresso na bazie firmowej mieszanki Arabiki. W smaku nuty kakao i orzecha włoskiego, posmak z lekką kwasowością. Przygotowywane zgodnie ze standardami espresso, podawane ze szklanką wody.

Doppio

12 zł

Doppio – podwójne espresso z 60% Arabiki z firmowej mieszanki. Nuty kakao i orzecha włoskiego, lekka kwasowość. Podawane ze szklanką wody.

Americano

9 zł

Americano – klasyczna kawa na bazie espresso z 60% Arabiki z firmowej mieszanki, rozcieńczone gorącą wodą. Nuty kakao i orzecha włoskiego, delikatna kwasowość.

Cappuccino

12 zł

Cappuccino – klasyczna kawa na bazie espresso z 60% Arabiki z firmowej mieszanki, z delikatną pianką mleczną. Nuty kakao i orzecha włoskiego, lekka kwasowość. Możliwość przygotowania zarówno ze zwykłego, jak i bezlaktazowego mleka.

Latte

14 zł

Latte – kawa na bazie espresso z 60% Arabiki z firmowej mieszanki, z dużą ilością aksamitnego mleka i delikatną pianką. Możliwość przygotowania ze zwykłego lub bezlaktazowego mleka.

Kawa mrożona

15 zł

Iced Latte – orzeźwiająca kawa z lodem i mlekiem, łagodna i przyjemna w smaku.

Espresso tonic

18 zł

Orzeźwiające połączenie espresso z tonikiem i lodem, o wyrazistym cytrusowym posmaku.

DODATEK

5

Lód

Syrop dodatek „biały bez”

4 zł

Syrop dodatek „malina”

4 zł

Syrop dodatek „truskawka”

4 zł

Cytryna

PIWO

6

Corona 0% - 330 ml **21 zł**
Bezalkoholowa wersja kultowego piwa Corona, zachowująca ten sam świeży, łagodny smak i delikatne cytrusowe nuty.

Corona Extra - 330 ml **21 zł**
Lekkie meksykańskie piwo o łagodnym smaku i cytrusowym finiszu. Tradycyjnie podawane z plasterkiem limonki.

Białe (niefiltrowane) - 400 ml **19 zł**

Żywiec 0% - 330 ml **19 zł**

Grimbergen – Ciemne (BE) - 330 ml **21 zł**

Lager - 400 ml **19 zł**

WINO

19

Cava Brut – Metode Tradici (ES) - 750 ml **118 zł**
Hiszpańskie wytrawne wino musujące z regionu Cava (Katalonia)

Villa Belucci – Alcohol-Free (IT) - 750 ml **86 zł**
Włoskie, bezalkoholowe wino musujące, produkowane z tego samego szczepu Glera metodą Charmat. — Aromat i smak: Delikatne bąbelki, świeże nuty białych kwiatów, melona, jabłka, gruszek i owoców tropikalnych. Idealna równowaga między owocową słodyczą a charakterystyczną kwasowością. — Bez alkoholu: 0 % – doskonała alternatywa dla osób, które unikają napojów alkoholowych. — Podanie i połączenia: Serwować schłodzone (8 °C) w kieliszkach do szampana. Świetnie sprawdza się jako aperitif oraz do lekkich sałatek, owoców morza, serów i wędlin.

Frizzante beczkowe (IT) - 500 ml **45 zł**
Lekkie, białe wino o subtelnych nutach nektarynki, moreli i kwiatów. Wyróżnia się elegancją i świeżością, uzupełnioną apetycznym smakiem soczystych owoców oraz delikatnym, musującym charakterem. Frizzante Bianco doskonale komponuje się z delikatnymi przystawkami, owocami morza, lekkimi daniami rybnymi i jest idealnym wyborem na degustację oraz uroczyste okazje.

Prosecco Extra Dry DOC – Villa Belucci (IT) - 750 ml **118 zł**
Włoskie, półwytrawne wino musujące z regionu Veneto (DOC Prosecco), wytwarzane w 100% ze szczepu Glera metodą Charmat. — Kolor: Jasnosłomkowy z delikatnymi, złotymi refleksami. — Aromat: Kwiatowy bukiet z nutami melona, zielonego jabłka, gruszek oraz owoców tropikalnych i cytrusowych. — Smak: Świeży i lekki, z doskonałą równowagą między owocowością a wyraźną kwasowością, z przyjemnym finiszem i subtelną słodyczą. — Połączenia kulinarne: Doskonałe jako aperitif, a także do owoców morza, dań warzywnych, sałatek oraz deski serów lub wędlin.

Frizzante beczkowe (IT) - 150 ml **15 zł**
Lekkie, białe wino o subtelnych nutach nektarynki, moreli i kwiatów. Wyróżnia się elegancją i świeżością, uzupełnioną apetycznym smakiem soczystych owoców oraz delikatnym, musującym charakterem. Frizzante Bianco doskonale komponuje się z delikatnymi przystawkami, owocami morza, lekkimi daniami rybnymi i jest idealnym wyborem na degustację oraz uroczyste okazje.

Frizzante beczkowe (IT) - 1000 ml **80 zł**
Lekkie, białe wino o subtelnych nutach nektarynki, moreli i kwiatów. Wyróżnia się elegancją i świeżością, uzupełnioną apetycznym smakiem soczystych owoców oraz delikatnym, musującym charakterem. Frizzante Bianco doskonale komponuje się z delikatnymi przystawkami, owocami morza, lekkimi daniami rybnymi i jest idealnym wyborem na degustację oraz uroczyste okazje.

WINO ciąg dalszy

19

Sauvignon Blanc – (FR) | 187 ml

32 zł

Sauvignon Blanc z Langwedocji. W aromacie wyczuwalne są nuty cytrusów i świeżo skoszonej trawy. W smaku lekkie, mineralne i orzeźwiające – idealne na ciepłe dni. Wino w 100% ze szczepu Sauvignon Blanc. Polecane do sałatek, sera koziego lub krewetek.

Petit Chablis AC – Domaine Févre (FR) - 750 ml

239 zł

Bardzo świeże i orzeźwiające, wytrawne wino francuskie z Burgundii, wytwarzane ze szczepu Chardonnay. Charakteryzuje się owocowym profilem z cytrusowymi nutami, przyjemną kwasowością i delikatną słodyczą. Mimo nazwy Petit („mały”), jego jakość dorównuje klasycznemu Chablis – jest żywe, energetyczne i szlachetne. Polecane jako aperitif, a także do białego mięsa, ryb i owoców morza.

Pinot Grigio Organic – Zensa (IT) - 750 ml

145 zł

Włoskie, białe wino wytrawne, stworzone w 100% ze szczepu Pinot Grigio z ekologicznych winnic Apulii. Ma jasnoślimkowy kolor i subtelne aromaty cytrusów, brzoskwini, limonki oraz delikatne nuty migdałów i miodu. W smaku zrównoważone, świeże i orzeźwiające, z harmonijną kwasowością. Świetnie pasuje do ryb, owoców morza, indyka, kurczaka lub kaczki, a także do sałatek i lekkich potraw o lekko pikantnym charakterze. Schłodzone stanowi idealny aperitif w ciepły dzień.

Chardonnay Wytrawne – Wino Domowe (FR) - 500 ml

50 zł

Wytrawne białe wino stworzone ze szczepów Colombard i Chardonnay. Charakteryzuje się jasnoślimkowym kolorem z zielonkawymi refleksami oraz delikatnym aromatem gruszki, brzoskwini i cytrusów z nutami białych kwiatów. W smaku świeże, o lekkiej strukturze i wyraźnej kwasowości, z długim, owocowym finiszem. Doskonale komponuje się z owocami morza, rybami oraz daniami z grilla.

Merlot – Racines’ (FR) | 187 ml

32 zł

Klasyczne, francuskie, wytrawne czerwone wino z Langwedocji w poręcznym formacie. W aromacie dominują dojrzałe nuty czarnej porzeczki, śliwki i wanilii. W smaku delikatne, o przyjemnej strukturze i długim finiszu.

Sauvignon Blanc – (FR) | 750 ml

98 zł

Sauvignon Blanc z Langwedocji. W aromacie wyczuwalne są nuty cytrusów i świeżo skoszonej trawy. W smaku lekkie, mineralne i orzeźwiające – idealne na ciepłe dni. Wino w 100% ze szczepu Sauvignon Blanc. Polecane do sałatek, sera koziego lub krewetek.

Riesling Trocken – Mosel, Peter & Peter (DE) - 750 ml

171 zł

Niemiecki Riesling z winogron uprawianych na stromych zboczach Mozeli. W aromacie wyczuwalne dojrzałe owoce – brzoskwinie, morele, jabłka i cytrusy. W smaku wytrawne i świeże, łączy naturalną owocową słodycz z wyraźną kwasowością, nadając winu lekkości i energii. Doskonale komponuje się z rybami, owocami morza, białym mięsem, warzywami lub daniami z grilla. Najlepiej smakuje schłodzone – idealne samodzielnie lub do pikantnych potraw.

Chardonnay Wytrawne – Wino Domowe (FR) - 150 ml

16 zł

Wytrawne białe wino stworzone ze szczepów Colombard i Chardonnay. Charakteryzuje się jasnoślimkowym kolorem z zielonkawymi refleksami oraz delikatnym aromatem gruszki, brzoskwini i cytrusów z nutami białych kwiatów. W smaku świeże, o lekkiej strukturze i wyraźnej kwasowości, z długim, owocowym finiszem. Doskonale komponuje się z owocami morza, rybami oraz daniami z grilla.

Chardonnay Wytrawne – Wino Domowe (FR) - 1000 ml

90 zł

Wytrawne białe wino stworzone ze szczepów Colombard i Chardonnay. Charakteryzuje się jasnoślimkowym kolorem z zielonkawymi refleksami oraz delikatnym aromatem gruszki, brzoskwini i cytrusów z nutami białych kwiatów. W smaku świeże, o lekkiej strukturze i wyraźnej kwasowości, z długim, owocowym finiszem. Doskonale komponuje się z owocami morza, rybami oraz daniami z grilla.

Merlot – Racines’ (FR) | 750 ml

96 zł

Klasyczne, francuskie, wytrawne czerwone wino z Langwedocji w poręcznym formacie. W aromacie dominują dojrzałe nuty czarnej porzeczki, śliwki i wanilii. W smaku delikatne, o przyjemnej strukturze i długim finiszu.

WINO ciąg dalszy

19

Merlot Wytrawne – Wino Domowe (FR) - 150 ml 16 zł

Wytrawne czerwone wino ze szczepu Merlot. Posiada soczysty, owocowy charakter z dominującymi aromatami czerwonych jagód. W smaku zrównoważone, miękkie i przyjemne.

Merlot Wytrawne – Wino Domowe (FR) - 1000 ml 88 zł

Wytrawne czerwone wino ze szczepu Merlot. Posiada soczysty, owocowy charakter z dominującymi aromatami czerwonych jagód. W smaku zrównoważone, miękkie i przyjemne.

Merlot Wytrawne – Wino Domowe (FR) - 500 ml 53 zł

Wytrawne czerwone wino ze szczepu Merlot. Posiada soczysty, owocowy charakter z dominującymi aromatami czerwonych jagód. W smaku zrównoważone, miękkie i przyjemne.

KOKTAJLE

9

Aperol Spritz - 200 ml 33 zł

Do kieliszka wlewamy Aperol i dodajemy lód. Starannie układamy plaster świeżej pomarańczy. Powoli dolewamy Frizzante, tworząc charakterystyczne warstwy Lekki, orzeźwiający i idealny na każdą okazję

Limoncello 2.0 - 200 ml 33 zł

Do szklanki wlewamy limoncello, sok z cytryny. Wsypujemy lód. Ładnie układamy plastry z cytryny i zalewamy Frizzante

Mimoza - 150 ml 18 zł

Do kieliszka wlewamy sok pomarańczowy. Delikatnie dolewamy Frizzante, aby zachować bąbelki

Cuba libre - 300 ml 33 zł

Do szklanki wlewamy rum. Dodajemy lód oraz świeże cząstki limonki, które nadają drinkowi przyjemnej cytrusowej świeżości. Coca-Colę podajemy osobno, aby każdy mógł skomponować idealne proporcje według własnego gustu.

Long Island - 350 ml 44 zł

Do szklanki wlewamy gin, rum, tequilę, wódkę Finlandia, syrop cukrowy oraz sok z limonki i dokładnie mieszamy. Szklankę wypełniamy lodem i dekorujemy plasterkiem limonki. Przy stoliku dopełniamy drink Coca-Colą, a pozostałą część butelki pozostawiamy do własnego dozowania. Klasyka o wyrazistym charakterze i cytrusowej świeżości.

Hugo Spritz - 200 ml 33 zł

Do kieliszka wlewamy syrop z kwiatu czarnego bzu i Frizzante. Dodajemy lód. Układamy plaster limonki oraz listki mięty

Truskawkowe limoncello 33 zł

Do szklanki wlewamy limoncello, syrop truskawkowy oraz sok z cytryny. Dodajemy mrożone truskawki i lód. Dekorujemy plasterkiem cytryny i powoli dolewamy Frizzante

Gin Tonik - 250 ml 33 zł

Do szklanki wlewamy gin. Starannie układamy plastry ogórka i świeżą bazylię, a następnie dodajemy lód. Tonik "Thomas Henry" podajemy osobno. Idealna kompozycja świeżości i aromatu.

Nowy shot z ostrygą - 60 ml 28 zł

Brzeg kieliszka dekorujemy limonką i przyprawą Tajín. Dodajemy ostrygę Fine de Claire, sok z limonki, sok pomidorowy oraz pikantne przyprawy. Delikatnie mieszamy i na koniec powoli dolewamy tequilę, tworząc charakterystyczną warstwę.

TEQUILA

1

La Chica – Silver Tequila (MX) - 50 ml
19 zł

Klasyczna biała tequila wytwarzana z wyselekcjonowanej niebieskiej agawy. Ma przejrzysty kolor, delikatny aromat z lekkimi nutami ziół i cytrusów. W smaku świeża, czysta, z subtelną słodyczą agawy i łagodnym finiszem.

WÓDKA

2

Baczewski (PL) - 50 ml
17 zł

Klasyczna polska wódka o wielowiekowej tradycji. Charakteryzuje się łagodnym, czystym smakiem i tradycyjnym charakterem, doskonała zarówno do koktajli, jak i do picia w czystej postaci.

Finlandia (FI) - 50 ml
17 zł

Znana fińska wódka klasy premium, produkowana z najczystszej arktycznej wody i jęczmienia. Ma krystalicznie czysty smak i wyjątkową delikatność, cenioną na całym świecie.

WHISKY

2

Jameson (IE) - 50 ml
22 zł

Światowej sławy irlandzka whiskey, destylowana trzykrotnie według tradycyjnej technologii, dzięki czemu zyskuje wyjątkową łagodność. Aromat lekki, z nutami wanilii, orzechów i karmelu. W smaku zrównoważona, z akcentami siodu, drewna i przypraw, z przyjemnym, ciepłym finiszem.

Jack Daniel's (US) - 50 ml
24 zł

Kultowa amerykańska whiskey z Tennessee, leżakowana w dębowych beczkach. Ma łagodny smak z nutami karmelu i wanilii.

GIN

1

Gin Baczewski - 50 ml
19 zł

Klasyczny polski gin klasy premium od legendarnej destylarni J.A. Baczewski. Stworzony na bazie wyselekcjonowanych jagód jałowca i naturalnych ziół, ma czysty, intensywny aromat z wyraźnymi nutami jałowcowymi i subtelnymi akcentami cytrusów.