

MENU RESTAURACJI

Inspector Lounge

Zielna 37, 00-108 Warszawa

POZYCJI W MENU
396

KATEGORII
26

STAN NA DZIEŃ
22.10.2026

Dania i ceny

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

LETNIE MENU INSPEKTORA

28

Letnia sałatka warzywna z rzodkiewką i ziołowym sosem 39 zł

Świeże sezonowe warzywa, zioła i rzodkiewka z sosem na aromatycznych ziołach.

Młode ziemniaki z soloną szprotką korzenną 39 zł

Młode ziemniaki w sosie śmietanowym z koperkiem, solona szprotka korzenna i marynowana cebula.

Szparagi z sosem holenderskim i parmezanem 49 zł

Świeże szparagi z sosem holenderskim i startym parmezanem.

Krewetki tygrysie w sosie bisque 89 zł

Smażone krewetki tygrysie w bogatym, kremowym sosie z owoców morza. Podajemy z tostami z bułki brioche.

Szaszłyk z wątróbki drobiowej w boczku 49 zł

Wątróbka drobiowa w boczku, chipsy ziemniaczane i zielony sos z czosnkiem i ziołami.

Okroszka z gotowaną cielęciną 49 zł

Klasyczna okroszka na bulionie drobiowym ze śmietaną i miękką gotowaną cielęciną.

Mini naleśniki z Nutellą, bananem i białą czekoladą 39 zł

Leniwe pierogi ze świeżą truskawką i bitą śmietaną 49 zł

Zapiekane naleśniki z domowym twarogiem i wiśniami 39 zł

Zapiekane na złoty kolor i podawane z kremem angielskim oraz chrupiącą posypką waflową.

Sałatka z wątrołą kurczaka, cytrusami i sosem jagodowym 89 zł

Smażona wątroba kurczaka, pomarańcza, grejpfrut, miks sałat i sos jagodowy.

Młode ziemniaki w sosie śmietanowym z koperkiem 35 zł

Stek z wieprzowej polędwicy na kości 85 zł

Podajemy z puree ziemniaczanym i marynowanymi śliwkami, które dodają lekką owocową kwasowość.

Wątróbka drobiowa z cebulą i śmietaną 45 zł

Duszone w śmietanie wątróbki drobiowe z cebulą. Podajemy z kaszą gryczaną i marynowanym ogórkiem.

Okroszka z wędzonym kurczakiem 49 zł

Klasyczna okroszka na aromatycznym bulionie drobiowym ze śmietaną i delikatnym wędzonym kurczakiem.

Mango Crab Roll 99 zł

Rolada z mięsem kraba, mango i awokado — wyraziste połączenie letnich smaków.

Mini naleśniki ze świeżą maliną i kremem pistacjowym 39 zł

Ciepłe naleśniki z jabłkami w pomarańczowym karmelu i lodami waniliowymi 39 zł

Sorbet cytrynowy 35 zł

Orzeźwiający sorbet cytrynowy w naturalnej cytrynowej miseczce z karmelową chrupkością.

LETNIE MENU INSPEKTORA [ciąg dalszy](#)

28

Crème brûlée w cytrynowej miseczce
35 zł

Klasyczne crème brûlée z karmelową skorupką.

Sezonowe owoce i jagody - Arbuz
15 zł

Świeże wyselekcjonowane owoce i sezonowe jagody. Możesz wybrać według gustu. Wybór według Twojego uznania:

- Arbuz 100 gramów
- Melon 100 gramów
- Truskawki 100 gramów
- Maliny 50 gramów
- Borówki 50 gramów
- Jeżyny 50 gramów

Sezonowe owoce i jagody - Truskawka
19 zł

Świeże wyselekcjonowane owoce i sezonowe jagody. Możesz wybrać według gustu. Wybór według Twojego uznania:

- Arbuz 100 gramów
- Melon 100 gramów
- Truskawki 100 gramów
- Maliny 50 gramów
- Borówki 50 gramów
- Jeżyny 50 gramów

Sezonowe owoce i jagody - Jagoda
19 zł

Świeże wyselekcjonowane owoce i sezonowe jagody. Możesz wybrać według gustu. Wybór według Twojego uznania:

- Arbuz 100 gramów
- Melon 100 gramów
- Truskawki 100 gramów
- Maliny 50 gramów
- Borówki 50 gramów
- Jeżyny 50 gramów

Baskijski sernik
49 zł

Baskijski sernik z karmelizowaną skórką, kremem cytrynowym i orzeźwiającym śniegiem z limonki i mięty.

Truskawkowe tiramisu
49 zł

Letnia wersja włoskiego deseru z kremem na bazie mascarpone, truskawkami i biszkoptami savoiardi.

Sezonowe owoce i jagody - Melon
15 zł

Świeże wyselekcjonowane owoce i sezonowe jagody. Możesz wybrać według gustu. Wybór według Twojego uznania:

- Arbuz 100 gramów
- Melon 100 gramów
- Truskawki 100 gramów
- Maliny 50 gramów
- Borówki 50 gramów
- Jeżyny 50 gramów

Sezonowe owoce i jagody - Malina
19 zł

Świeże wyselekcjonowane owoce i sezonowe jagody. Możesz wybrać według gustu. Wybór według Twojego uznania:

- Arbuz 100 gramów
- Melon 100 gramów
- Truskawki 100 gramów
- Maliny 50 gramów
- Borówki 50 gramów
- Jeżyny 50 gramów

Sezonowe owoce i jagody - Jeżyna
19 zł

Świeże wyselekcjonowane owoce i sezonowe jagody. Możesz wybrać według gustu. Wybór według Twojego uznania:

- Arbuz 100 gramów
- Melon 100 gramów
- Truskawki 100 gramów
- Maliny 50 gramów
- Borówki 50 gramów
- Jeżyny 50 gramów

Pavlova
45 zł

Chrupiąca na zewnątrz i delikatna w środku beza z kremem waniliowym z Madagaskaru, świeżymi jagodami i sosem jagodowym.

ŚNIADANIA		50	
Tost z awokado i jajkiem w koszulce Tost z pełnoziarnistego chleba z guacamole, jajkiem w koszulce i parmezanem.	49 zł	Słona owsianka na bulionie z kurczaka z indykiem Płatki owsiane na bulionie z kurczaka z pastą truflową, parmezanem i ziołami. Podawane z filetem z indyka sous vide i jajkiem.	45 zł
Płatki gryczane z duszoną wołowiną i grzybami Delikatne płatki gryczane gotowane na bulionie z kurczaka z parmezanem, duszona wołowina, smażone pieczarki ze szpinakiem, jajko z miękkim żółtkiem.	49 zł	Śniadanie kontynentalne Chrupiąca focaccia z guacamole i serkiem kremowym, serem emmental, wędzoną oską salami, jajkiem z płynnym żółtkiem i sezamem, liśćmi sałaty rzymskiej z pomidorkami cherry i dressingiem musztardowym.	49 zł
Śniadanie angielskie Ulubione angielskie śniadanie inspektora: jajko sadzone na plackach ziemniaczanych, kiełbaska z grilla, pieczarki smażone ze szpinakiem, karmelizowany boczek, fasolka w sosie pomidorowym, pieczony pomidor z pesto i opiekana bułka brioche.	59 zł	Scramble bowl z krewetkami Jajecznicza z trzech jaj z kremówką, smażone krewetki, awokado, pomidorki cherry i szpinak. Doprawione cytrusowym dressingiem na oliwie z oliwek.	69 zł
Miska z łososiem (Miska z ryżem i łososiem, a także awokado, ogórkiem, sałatką chukka i pomidorkami koktajlowymi. Doprawiona lekko pikantnym sosem)	59 zł	Miska z krewetkami (Liście młodego szpinaku z smażonymi krewetkami królewskimi, komosą ryżową, awokado, pomidorkami koktajlowymi i jajkiem w koszulce. Doprawione słodkim dressingiem)	69 zł
Kremowe naleśniki z kurczakiem	39 zł	Płatki owsiane z mlekiem migdałowym i jagodami (podawane z sosem karmelowym)	39 zł
Jajka benedyktyńskie na bułce brioche z lekko solonym łososiem Puszysta brioche, jajko w koszulce z płynnym żółtkiem, lekko solony łosoś i klasyczny sos holenderski.	59 zł	Jajka benedyktyńskie na bułce brioche z boczkiem Puszysta brioche, jajko w koszulce z płynnym żółtkiem, boczek i klasyczny sos holenderski.	49 zł
Omlet Omlet z trzech jaj na pełnoziarnistym toście. Podawany z mini sałatką z zieleni i pomidorków cherry.	29 zł	Scramble Scramble z trzech jaj na toście pełnoziarnistym. Podawany z mini sałatką z zieleni i pomidorków cherry.	29 zł
Naleśniki z czerwonym kawiozem i kwaśną śmietaną	79 zł	Shakshuka Klasyczna shakshuka w intensywnym sosie pomidorowym z przyprawami i ziołami.	39 zł
Shakshuka z kurczakowymi pulpecikami Pomidorowa shakshuka z pikantnym sosem i soczystymi kurczakowymi pulpecikami. Jajka, przyprawy i mięsne akcenty tworzą zbalansowany, intensywny smak.	55 zł	Konstruktor śniadaniowy - Jajko na twardo 2 szt	13 zł

ŚNIADANIA [ciąg dalszy](#)

50

Konstruktor śniadaniowy - Jajko Sadzone 2 szt	13 zł	Konstruktor śniadaniowy - Jajko w koszulce 2 szt	15 zł
Konstruktor śniadaniowy - Jajecznicza z 3 jaj	17 zł	Konstruktor śniadaniowy - Omlet z 3 jaj	17 zł
Konstruktor śniadaniowy - Łosoś lekko solony 50 g	22 zł	Konstruktor śniadaniowy - Parmezan 50 g	9 zł
Konstruktor śniadaniowy - Gouda 50 g	9 zł	Konstruktor śniadaniowy - Filet z kurczaka 50 g	13 zł
Konstruktor śniadaniowy - Filet z indyka sous vide 50 g	13 zł	Konstruktor śniadaniowy - Awokado 50 g	12 zł
Konstruktor śniadaniowy - Orzechy 50 g	12 zł	Konstruktor śniadaniowy - Masło 50 g	10 zł
Konstruktor śniadaniowy - Boczek 50 g	13 zł	Konstruktor śniadaniowy - Kiełbaski z kurczaka 100 g	18 zł
Konstruktor śniadaniowy - Liście sałaty 50 g	9 zł	Konstruktor śniadaniowy - Pomidor 50 g	9 zł
Konstruktor śniadaniowy - Ogórek 50 g	7 zł	Konstruktor śniadaniowy - Brokuły 50 g	8 zł
Konstruktor śniadaniowy - Wiśnia 50 g	8 zł	Konstruktor śniadaniowy - Papryka 50 g	9 zł
Konstruktor śniadaniowy - Truskawka 50 g	15 zł	Konstruktor śniadaniowy - Jagody 50 g	17 zł
Konstruktor śniadaniowy - Malina 50 g	21 zł	Konstruktor śniadaniowy - Lawasz 2 szt	9 zł

ŚNIADANIA ciąg dalszy

50

Konstruktor śniadaniowy - Chleb	15 zł	Konstruktor śniadaniowy - Pomarańcza 50 g	8 zł
Konstruktor śniadaniowy - Grejpfrut 50 g	8 zł	Konstruktor śniadaniowy - Kiwi 50 gr	8 zł
Konstruktor śniadaniowy - Marchew 50 g	8 zł	Konstruktor śniadaniowy - Pieczarki 50 g	8 zł
Serniki z jagodami i śmietaną (truskawki, borówki, śmietana, sos jagodowy)	39 zł	Serniki z nadzieniem wiśniowym Delikatne twarogowe serniki z nadzieniem wiśniowym, podawane ze śmietaną i kremem z gotowanego mleka skondensowanego.	39 zł

MENU SEZONOWE

11

TARAS INSPEKTORA

59 zł

Tropikalny koktajl z bananem, mango i limoncello, z lekką kwaskowatością cytryny i delikatną pianką mango-kokosową o waniliowym aromacie.

PAPAYA HEAT

59 zł

Rum macerowany na papai, z likierem pomarańczowym, mango i sokiem z cytryny — wyrazisty, tropikalny koktajl o bogatym smaku i orzeźwiającej kwaskowatości. Dekorowany liściem limonki.

GRUSZKOWE CIŚNIENIE

59 zł

Gin macerowany na gruszcze, z dodatkiem syropu gruszkowego i soku z cytryny — świeży, zrównoważony koktajl z lekką słodyczą i wyraźną kwaskowatością. Dekorowany przypalonym kawałkiem gruszki.

LEMONIADA GREJPFROTOWA

35 zł

Orzeźwiająca lemoniada o wyrazistym smaku grejpfruta, zrównoważona lekką słodyczą i cytrusową kwaskowatością, na wodzie gazowanej. Dekorowana przypalonym grejpfrutem.

FIRMOWY ORZEŹWIAJĄCY NAPÓJ WIŚNIOWY

35 zł

Orzeźwiający zimny napój na bazie wiśniowego kardiału i czarnej herbaty z bergamotką — o intensywnym smaku i lekkiej cierpkości. Dekorowany chipsami z limonki.

Zestaw autorskich nalewek

69 zł

Rokitnikowa, żurawinowa, cytrusowa, mandarynkowa, bazyliowa

SPRITZ INSPEKTORA

59 zł

Limoncello z syropem ogórkowym i musującym prosecco — lekki, orzeźwiający koktajl o cytrusowych i ziołowych nutach. Dekorowany chipsami z cytryny.

ESENCJA TAMARILLO

59 zł

Wódka z syropem z tamarillo i sokiem z cytryny — wyrazisty, owocowy koktajl z lekką kwaskowatością i egzotycznym charakterem. Dekorowany chipsami z buraka.

LEMONIADA WINOGRONOWA

35 zł

Orzeźwiająca lemoniada z winogronami, lekką słodyczą i cytrusową kwaskowatością, na wodzie gazowanej. Dekorowana miechunką.

LEMONIADA MELONOWA

35 zł

Orzeźwiająca lemoniada z melonem, syropem cukrowym i lekką cytrusową kwaskowatością, uzupełniona wodą gazowaną. Dekorowana przypalonym melonem.

FIRMOWA HERBATA TRUSKAWKOWA

49 zł

Rozgrzewający napój z truskawek i czerwonej porzeczki z lekką słodyczą — wyrazisty, intensywny i aromatyczny.

PRZYSTAWKI

21

Paszтет z wątróbki kurczaka z wędzoną wiśnią

55 zł

Nie bój się pożegnań. Pożegnania są niezbędne do nowego spotkania. A ponowne spotkanie, chwilę później lub po wielu latach, jest przeznaczone dla tych, którzy są przyjaciółmi. Z miłością, dla Paszy od IGG.

Tatar z polędwicy wołowej z chipsami z korzenia pasternaka

49 zł

(podawany z kaparami, korniszonami, czerwoną cebulą, kawiolem balsamicznym, ziemią oliwną i charakterystycznym sosem truflowym)

Łosoś smołowy

69 zł

(Drobno posiekany świeży łosoś na łożu z mango i awokado, udekorowany czerwonym kawiolem i malinami)

Miska z łososiem

59 zł

(Miska z ryżem i łososiem, a także awokado, ogórkiem, sałatką chukka i pomidorkami koktajlowymi. Doprawiona lekko pikantnym sosem)

PRZYSTAWKI
 ciąg dalszy

21

Płaszcz futrzany z łososiem i awokado
79 zł
 (filet z łososa, marchewka, buraki, awokado, kremowy majonez, jajko przepiórcze, czerwony kawior, ziemia oliwna i proszek z suszonych buraków)

Kosz tradycyjnego chleba
35 zł
 (ciabatta pszenna, chleb pszenny ze zbożami, chleb czarny żytni i bagietka, podawane z masłem)

Kawior z czerwonego łososa z białym pieczywem i masłem
49 zł
 (podawane na lodzie)

Asortyment suszonych specjałów
139 zł
 (Bresaola, Golfera, Antipasto, Bell Desperi, Jamon Serrano, Grissini, Miód)

Placki ziemniaczane z wieprzowiną w sosie śmietanowym
59 zł

Julienne z kurczakiem i pieczarkami
49 zł
 (podawane z domowymi naleśnikami)

Chrupiące krewetki kataifi i kremowy sos chili
69 zł
 (Krewetki królewskie panierowane w chrupiącym cieście kataifi i kremowym sosie Sweet chilli)

Smażony camembert z konfiturą wiśniową
49 zł
 Camembert w chrupiącej panierce, podawany z domową konfiturą wiśniową i płatkami migdałów.

Placki z cukinii z krabem i kremowym musem
59 zł
 Placki z cukinii z mięsem kraba i ikrą tobiko, podawane z kremowym musem.

Miska z krewetkami
69 zł
 (Liście młodego szpinaku z podsmażonymi krewetkami królewskimi, komosą ryżową, awokado, pomidorkami koktajlowymi i jajkiem w koszulce. Doprawione słodkim dressingiem)

Czarny kawior Beluga z białym pieczywem i masłem
599 zł
 (podawane na lodzie)

Różne sery premium
139 zł
 (Reggiano, Emmentaler, Gouda Sambal, Fol Epi, Dor Blue, Pesto Gouda Waffle, Miód)

Śledź wędzony w domu z pikantnym masłem
49 zł
 (podawane z pieczonymi ziemniakami, marynowaną cebulą i suszonym szpinakiem w proszku)

Placki ziemniaczane z delikatnym łososiem i musem holenderskim
69 zł

Lawasz z serem suluguni i adżiką
69 zł
 (Ser suluguni z czosnkiem i ziołami zawijany jest w lawasz, smażony i podawany z adżiką)

Bataty z parmezanem
29 zł

Tortilla z łososiem i guacamole
65 zł
 Pszenna tortilla z guacamole i tartarem z łososa.

ZUPY

3

Tradycyjny barszcz ukraiński 49 zł
(podawany z pączkami, domowym smalcem, czosnkiem i kwaśną śmietaną)

Solanka z wędlinami 49 zł

Rosół z kurczaka z klopsikami 45 zł

SAŁATKI

5

Cezar z panierowanym filetem z kurczaka 69 zł
(jajko marynowane w sosie sojowym, kapary, pomidorki koktajlowe, grzanka z francuskiej bagietki, sałata ramen, sos domowy, parmezan)

Sałatka krabowa z krewetkami 59 zł
(Świeże ogórki z krabowym surimi i kukurydzą konserwową, polane kremowym majonezem, podawane z krewetkami i chipsami z suszonego pasternaku)

Sałatka z krewetkami i cytrusami 49 zł
(Lekka sałatka z komosą ryżową, cytrusami i krewetkami z sosem winegret.)

Cezar z krewetkami tygrysimi w panko 79 zł
(jajko marynowane w sosie sojowym, kapary, pomidorki koktajlowe, grzanka z francuskiej bagietki, sałata ramen, sos domowy, parmezan)

Cesarz 55 zł
(pomidory, ogórek, suszona czerwona cebula, ser feta, serek śmietankowy, słodka papryka, oliwki, mikrogreeny, masło zielone, winegret)

SUSHI

13

Rolada Smak ognia 99 zł
Chrupiąca rolka w tempurze z węgorzem, łososiem, serkiem kremowym i ogórkiem.
Podawana z sosem spicy mayo i azjatyckim sosem sriracha.

Roll Wybór inspektora 119 zł
(łosoś, krewetka, czerwony kawior, surimi, awokado, mus z awokado, kawior z latającej ryby)

Roll Philadelphia premium 89 zł
(łosoś, krewetka, awokado, ostry, serek Philadelphia, ogórek, wodorosty japońskie)

Roll Wulkan z łososiem 79 zł
(łosoś, surimi, serek philadelphia, ogórek)

Roll Sashimi z łososiem 89 zł

Łosoś Królewski 69 zł
(Roladka z krewetkami, łososiem i serkiem śmietankowym pod sosem unagi.)

Mango Crab Roll 99 zł
Rolada z mięsem kraba, mango i awokado — wyraziste połączenie letnich smaków.

Roll Wulkan z krewetkami 79 zł
(krewetki, surimi, serek philadelphia, ogórek)

Roll Philadelphia 79 zł
(łosoś, serek philadelphia, awokado, ogórek)

Rolada Królewski Smok 109 zł
(węgorz, łosoś, serek philadelphia, awokado, ogórek)

Roll Madagaskar 89 zł
(łosoś, krewetka, ostry, surimi, serek philadelphia, awokado)

Roll Tempura Tatar 79 zł
Chrupiący rolka w tempurze z tatar z łososią, wodorostami chuka i serem kremowym.
Podawany z sosem kimchi-majo i ikrą tobiko.

Pieczona bułka z krewetkami 79 zł
(Rolka z krewetkami i kanpyo zapiekana z serkiem i tobiko)

GŁÓWNE DANIA

20

Kotleciki z kurczaka z sosem grzybowym 79 zł

Hit menu — kotleciki z kurczaka z cytrynową skórką i sojowym akcentem. Podawane z ziemniakami smażonymi z pieczarkami i szpinakiem, w bogatym kremowym sosie grzybowym.

Klopsiki z puree ziemniaczanym 59 zł

(Klopsiki z kurczaka duszone w sosie serowym z puree ziemniaczanym i kiszonymi świeżymi ogórkami)

Kotlety z królika i kasza bulgur 89 zł

(podawane z sosem z sera pleśniowego)

Filet z indyka metodą sous vide z saute warzywnymi i pikantnym sosem 79 zł

Domowe pierogi z wiśniami 59 zł

(ręcznie robione kluski ze śmietaną wiśniową i sosem wiśniowym)

Domowe pierogi - wieprzowina i wołowina 59 zł

Polędwica wołowa z pieczonymi ziemniakami 139 zł

(Stek z ziemniakami, serem i musem śmietanowym, podany w słodkim sosie mięsny.)

Medaliony wołowe ze szparagami i smażonymi ziemniakami 89 zł

(smażone medaliony z młodymi szparagami i ziemniakami francuskimi oraz sosem demi-glace)

Udko z kurczaka (bez kości) z puree ziemniaczanym i duszonymi warzywami 69 zł

Filet z kaczki z puree z batatów 89 zł

Soczysty filet z kaczki z delikatnym różowym środkiem. Podawany z puree z batatów i pikantnym burakiem, uzupełniony sosem demi-glace ze śliwek i domową marynowaną żurawiną.

Befszyk z jajkiem i frytkami 79 zł

(Stek wołowy podawany z jajkami sadzonymi i frytkami)

Kurczak po kijowsku z kością, z serowym puree ziemniaczanym i duszonymi warzywami 79 zł

Strogonow wołowy z puree ziemniaczanym 89 zł

Kluski z ziemniakami 49 zł

(ręcznie robione pierogi z ziemniakami w sosie beszamelowym)

Domowe pierogi - kurczak 59 zł

Kotlet z kurczaka 69 zł

(Chrupiący sznycel z kurczaka z sałatką i parmezanem.)

Szaszłyk z kurczaka z pieczonymi ziemniakami 69 zł

(Podawane z sosem adjika i marynowaną cebulą)

Szaszłyk z karkówki wieprzowej z pieczonymi ziemniakami 79 zł

(Podawane z sosem adjika i marynowaną cebulą)

Burger z kotletem z argentyńskiej cielęciny i sosem Blue Cheese 99 zł

(podawany z frytkami i sosem)

Burger z krewetkami 89 zł

Połączenie soczystych krewetek z grilla, karmelizowanego boczku i majonezu truflowego w miękkiej bułce brioche. Podawany z frytkami z batatów i autorskim sosem Cola BBQ.

RYBY I OWOCE MORZA 2	
Pieczony łosoś ze szparagami 99 zł Delikatny stek z łososia, pieczony z tymiankiem, podawany ze szparagami z grilla i kremowym sosem szafranowym.	Filet z dorsza na orzo w kremowym pesto 89 zł Smażony filet z dorsza z orzo w sosie pesto, o delikatnym kremowym smaku i aromacie bazylii.

DODATKI 9	
Tłuczone ziemniaki 25 zł	Puree Ziemniaczane z Parmezanem 28 zł
Domowe smażone ziemniaki 25 zł	frytki 25 zł
Bulgur z kukurydzą 25 zł	Smalec wędzony 20 zł
Grillowane warzywa 35 zł (Bakłażan, papryka, pieczarki, cukinia, szparagi, pomidor)	Pączek 10 zł
sos 10 zł	

DLA DZIECI

7

Rosół z pulpetami z kurczaka 29 zł

Lekki aromatyczny rosół z delikatnymi pulpetami, makaronem, marchewką i świeżymi ziołami.

Syrniki z jagodami 29 zł

Rumiane syrniki z jagodami, śmietaną i intensywnym wiśniowym dżemem.

Spaghetti z sosem pomidorowym i parmezanem 25 zł

Spaghetti w intensywnym sosie pomidorowym z parmezanem.

Kotlety z królika 45 zł

Delikatne kotlety z królika z puszystym puree i parmezanem.

Kasza manna z jagodami 25 zł

Delikatna kremowa kasza manna z soczystymi jagodami.

Naleśniki z jabłkiem i gałką lodów 25 zł

Cienkie naleśniki z jabłkowym nadzieniem i waniliowymi lodami.

Nuggetsy z frytkami i sosem 35 zł

Chrupiące nuggetsy z kurczaka ze złocistymi frytkami i ketchupem.

DESERY

10

Markowa herbata z granatów według przepisu Nadii Dorofeevy 49 zł

(miód, imbir, melisa, rozmaryn, cytryna, granat)

Serniki z nadzieniem wiśniowym 39 zł

(Delikatne naleśniki z serem wiejskim i nadzieniem wiśniowym, podawane ze śmietaną i śmietaną z gotowanego mleka zagęszczonego)

Delikatne ciasto miodowe z miodem leśnym 49 zł

Napoleon 49 zł

Lody w asortymencie 39 zł

(2 kulki do wyboru)

Serniki z jagodami i kwaśną śmietaną 39 zł

(truskawki, jagody, kwaśna śmietana, sos jagodowy)

Czekoladowy Fondant Bailey'a 49 zł

(Delikatny fondant czekoladowy z lekkim akcentem alkoholowym kremowego likieru Baileys, delikatnie palącą się bezą włoską i sosem z białej czekolady)

Czekoladowe ciasto naleśnikowe 59 zł

Orzechy ze skondensowanym mlekiem 49 zł

Sernik baskijski z sosem trójmlecznym i syropem TOFFI 55 zł

NAPOJE ZIMNE

16

ŚWIEŻY SOK Z POMARAŃCZY	39 zł	ŚWIEŻY SOK GRAPEFRUTOWY	39 zł
POMARAŃCZOWO-GRAPEFRUTOWY SOK ZE ŚWIEŻYCH ŁAMAWIC	39 zł	PEPSI COLA	19 zł
PEPSI-ZERO	19 zł	MIRINDOWA POMARAŃCZA	19 zł
NAPÓJ 7 UP	19 zł	SOK TOMA POMARAŃCZA	19 zł
SOK TOMA CZARNA PORZECZKA	19 zł	SOK TOMA JABŁKO	19 zł
TONIK SCHWEPESA	19 zł	CZERWONY BYK	27 zł
RED BULL ZERO CUKRU	27 zł	WODA GAZOWANA KRYSTALICZNE ZRODŁO	17 zł
Bordżomi	35 zł	WODA NIEGAZOWANA KRYSTALICZNE ZRODŁO	17 zł

KAWA

8

ESPRESSO	19 zł	DOPIO	25 zł
AMERYKAŃSKI	19 zł	latte	25 zł
CAPPUCINO	25 zł	PŁASKI BIAŁY	29 zł
Klasyczne kakao Intensywne kakao o kremowej konsystencji. Głęboki smak, rozgrzewający aromat i delikatna słodycz.	29 zł	Kakao z piankami marshmallow Klasyczne ciepłe kakao na mlecznej bazie z miękkimi piankami marshmallow. Czyste uczucie przytulności i słodkiego dzieciństwa. Dekoracja: pianki marshmallow.	29 zł

HERBATA		24	
HERBATA FIRMOWA MALINA-MANDARYNKA	49 zł	HERBATA FIRMOWA MANGO-ROKITNIK	49 zł
Naturalna herbata z maliną i mandarynką. Pełna żywego aromatu i owocowej soczystości — słodka, cytrusowa i prawdziwie zimowa.		Naturalna owocowa herbata z rokitnikiem i mango. Bez aromatów — tylko wyrazista tropikalna słodycz i lekka kwaskowatość.	
HERBATA FIRMOWA SUNNY MINT	49 zł	HERBATA FIRMOWA GRANATOWA	49 zł
Lekka i orzeźwiająca herbata z delikatnym miętowym chłodem i cytrusowymi nutami trawy cytrynowej. Składniki: mięta, korzeń trawy cytrynowej.		Przyprawiona i świeża herbata z intensywnymi nutami granatu, aromatem rozmarynu i lekką ostrością imbiru. Kończy się miętowym chłodem i ciepłym, korzennym posmakiem. Składniki: mięta, świeży granat, sok z granatu, rozmaryn, imbir.	
HERBATA FIRMOWA TROPIKALNA	49 zł	HERBATA FIRMOWA MIETA-BAZYLIA	49 zł
Tropikalna owocowa herbata z wyrazistym smakiem mango i marakui. Naturalne puree mango własnej produkcji i intensywna kwaśno-słodka marakuja tworzą soczysty i orzeźwiający smak. Składniki: puree z mango, puree z marakui, świeża marakuja.		Ziołowa i pobudzająca herbata z aromatyczną miętą, bazylią i cytrusową świeżością limonki. Idealna do odświeżenia. Składniki: mięta, bazylia, plasterki limonki.	
HERBATA FIRMOWA GINGER CITRUS	49 zł	HERBATA FIRMOWA CRANBERRY	49 zł
Przyprawiona i tonizująca herbata z ciepłą ostrością świeżego imbiru i soczystą cytrusową świeżością pomarańczy. Składniki: Zero Infusion Citrus, świeży imbir, świeża pomarańcza.		(Jasna i bogata herbata jagodowa z orzeźwiającą kwaskowatością żurawiny i lekką cierpkością — idealna równowaga świeżości i owoców. Składniki: Zero Infusion Cranberry, świeżo mrożona żurawina.)	

HERBATA
 [ciąg dalszy](#)

24

HERBATA FIRMOWA WIŚNIOWA
 49 zł

Aromatyczny i intensywny napój o naturalnym smaku. Do przygotowania używa się dojrzałej świeżej wiśni, która nadaje herbatce delikatną owocową kwaskowość, intensywny rubinowy kolor i bogaty aromat.

HERBATA FIRMOWA JABŁKO CYNAMON
 49 zł

Aromatyczna herbata o intensywnym smaku świeżego jabłka i ciepłych nutach cynamonu. Przygotowywana na bazie naturalnego puree jabłkowego własnej produkcji i soku jabłkowego.
Składniki: puree jabłkowe własnej produkcji, sok jabłkowy, świeże jabłko, laski cynamonu.

ANGIELSKIE ŚNIADANIE - Mały dzbanek
 35 zł

ANGIELSKIE ŚNIADANIE - Duży dzbanek
 45 zł

EARL GREY NIEBIESKI - Mały dzbanek
 35 zł

EARL GREY NIEBIESKI - Duży dzbanek
 45 zł

PROCHOWY ZIELONY - Mały dzbanek
 35 zł

PROCHOWY ZIELONY - Duży dzbanek
 45 zł

MIĘTOWY ZIELONY - Mały dzbanek
 35 zł

MIĘTOWY ZIELONY - Duży dzbanek
 45 zł

BIAŁA PERŁA FUJIAN - Mały dzbanek
 35 zł

BIAŁA PERŁA FUJIAN - Duży dzbanek
 45 zł

ZIELONY JAŚMIN - Mały dzbanek
 35 zł

ZIELONY JAŚMIN - Duży dzbanek
 45 zł

PU-ERH TRUSKAWKA - Mały dzbanek
 35 zł

PU-ERH TRUSKAWKA - Duży dzbanek
 45 zł

PIWO

6

ŻYWIEC BIAŁE (500 ml.)	29 zł	KORONA EXTRA (330 ml)	29 zł
GUINNESS (puszka 440ml.)	39 zł	KSIĄŻĘCE ŻŁOTE PSZENICZNE (500 ml.)	29 zł
BAWARIA 0,0% (330 ml.)	25 zł	BUDWEISER (500ml)	29 zł

WINO

35

SIGNOR P PINOT GRIGIO - Porcja	27 zł	SIGNOR P PINOT GRIGIO - Butelka	179 zł
CASAS PATRONALES RESERVA CHARDONNAY - Porcja	33 zł	CASAS PATRONALES RESERVA CHARDONNAY - Butelka	229 zł
REDENTORE SAUVIGNON BLANC - Porcja	39 zł	REDENTORE SAUVIGNON BLANC - Butelka	279 zł
WEINBIET RIESLING CLASSIC - Porcja	33 zł	WEINBIET RIESLING CLASSIC - Butelka	229 zł
PACO AND LOLA ALBARINO	399 zł	FAMILLE SAVARY CHABLIS	449 zł
BASTIANICH BIANCO GIULIA PLUS	599 zł	TASCA NOZZE D ORO	599 zł
CHABLIS GRAND CRU BOUGROS BLANC	1999 zł	CASAS PATRONALES RESERVA CARMENERE - Porcja	33 zł
CASAS PATRONALES RESERVA CARMENERE - Butelka	249 zł	PASCUAL TOSO MALBEC - Porcja	39 zł

WINO ciąg dalszy 35	
PASCUAL TOSO MALBEC - Butelka	289 zł
ARROGANT FROG LILLY PAD PINOT NOIR - Butelka	249 zł
BASTIANICH ROSSO GIULIA VESPA	749 zł
MOET NECTAR IMPERIAL	749 zł
VEUVE CLICQUOT BRUT	799 zł
RUINART BLANC DE BLANC	1399 zł
MARTINI PROSECCO - Butelka	249 zł
RÓŻ MARTINI - Butelka	249 zł
MARTINI ASTI - Butelka	249 zł
MARTINI BRUT - Butelka	249 zł
ARROGANT FROG LILLY PAD PINOT NOIR - Porcja	29 zł
TENUTA VALLESELLE VALPOLICELLA	339 zł
MOET BRUT IMPERIAL	599 zł
LODOWA RÓŻA MOÁT	949 zł
RUINART DE RUINART	999 zł
MARTINI PROSECCO - Porcja	34 zł
RÓŻ MARTINI - Porcja	34 zł
MARTINI ASTI - Porcja	34 zł
MARTINI BRUT - Porcja	34 zł

ROM

16

RUM ZACAPA SOLERA GRAN RESERVA - Porcja	69 zł	RUM ZACAPA SOLERA GRAN RESERVA - Butelka	999 zł
KRAKEN - Porcja	39 zł	KRAKEN - Butelka	649 zł
BACARDI DIEZ 10 LAT - Porcja	59 zł	BACARDI DIEZ 10 LAT - Butelka	999 zł
BACARDI CARTA ORO - Porcja	33 zł	BACARDI CARTA ORO - Butelka	499 zł
BACARDI CARTA BLANCA - Porcja	33 zł	BACARDI CARTA BLANCA - Butelka	499 zł
BACARDI CARTA NEGRA - Porcja	33 zł	BACARDI CARTA NEGRA - Butelka	499 zł
PRZYPRAWIONA BACARDI - Porcja	33 zł	PRZYPRAWIONA BACARDI - Butelka	499 zł
CAPTAIN MORGAN CZARNE PRZYPRAWY - Porcja	37 zł	CAPTAIN MORGAN CZARNE PRZYPRAWY - Butelka	579 zł

KOKTAJLE

24

BIAŁY UKRAIŃCZYK (Delikatny i kremowy koktajl z bogatymi nutami kawy i miękką bazą wódki. Aksamitny, harmonijny i przytulny. Składniki: wódka, likier kawowy, śmietanka.)	49 zł	KWAŚNA WHISKY (Klasyczny koktajl o wyrazistym smaku bourbona, orzeźwiającej kwasowości cytryny i aksamitnej konsystencji białka jaja. Gorzkie nuty dodają głębi, a kwiaty akcentu wizualnego. Składniki: whisky Jim Beam, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko jaja, angostura.)	49 zł
MALINOWA PINA COLADA (Owocowa odmiana słynnego koktajlu z bogatą słodyczą malin, świeżością ananasa i kremową konsystencją likieru kokosowego. Składniki: biały rum, likier Malibu, śmietanka, sok ananasowy, puree malinowe.)	59 zł	MAI TAI (Egzotyczny i bogaty koktajl z głębią ciemnego i białego rumu, słodkimi nutami Amaretto i soczystego ananasa. Składniki: biały rum, ciemny rum, likier Amaretto, sok ananasowy.)	49 zł

KOKTAJLE ciąg dalszy

24

MROŻONA HERBATA Z LONG ISLAND

59 zł

(Mocny koktajl z mieszaną pięciu alkoholi, świeżością cytryny i ostatnim akordem coli. Klasyk dla tych, którzy lubią mocniejsze trunki.

Składniki: biały rum, wódka, gin, tequila, likier pomarańczowy, lemon fresh, syrop cukrowy, Pepsi.)

DAIQUIRI

59 zł

(Klasyczny koktajl o tropikalnym charakterze: rum, soczysta limonka i lekka słodkość tworzą jasny, ale zrównoważony smak.

Składniki: Bacardi Carta Blanca, sok z limonki, syrop cukrowy.)

MARTINI EKSPRES

49 zł

(Mocny i orzeźwiający koktajl o bogatym smaku espresso, delikatnej słodkości Kahlua i głębi waniliowo-kawowej charakterystycznej wódki. Podawany z ziarnami kawy.

Składniki: wódka w lasce wanilii i ziarna kawy, espresso, Kahlua.)

MANHATTAN

49 zł

(Klasyczny i mocny koktajl o bogatym smaku bourbona, słodczy czerwonego wermutu i pikantnej głębi bittersów. Podawany z wiśnią maraschino - surowy, stylowy, na temat.

Składniki: bourbon Jim Beam, Martini Rosso, bitters Angostura.)

NEGRONI

49 zł

(Włoska klasyka z charakterem: sucha goryczka Campari, pikantna słodczy wermutu

i czystość ginu. Podawana ze skórką pomarańczową.

Składniki: gin, wermut Rosso, Campari.)

APEROL SPRITZ

59 zł

(Lekki i musujący aperitif z charakterystyczną goryczką Aperolu, orzeźwiającym smakiem i cytrusowym nastrojem.

Składniki: Aperol, Prosecco, woda gazowana.)

DLA CIEBIE

59 zł

(Elegancki i lekki koktajl z aromatem róży, delikatną słodczy liczi i świeżością cytryny. Różowy gin i usta w dekoracji czynią go szczególnie romantycznym.

Składniki: różowy gin, syrop różany, puree z liczi, świeża cytryna, biało jaja.)

MARGARITA

49 zł

(Klasyczna margarita w najczystszej postaci: orzeźwiająca, z jasną cytrusową cierpkością limonki, lekką słodczy i słonym akcentem na brzegu szklanki. Idealna równowaga dla koneserów.

Składniki: Olmeca Silver, Triple Sec, sok z limonki, syrop cukrowy.)

GENESY JABŁEK

59 zł

(Soczysty i lekki koktajl o bogatym smaku jabłka, lekkiej kwaskowatości i kremowej pianie.

Składniki: puree jabłkowe, jabłkowy Jack Daniel's, sok z cytryny, biało.)

STAROMODNY

49 zł

(Klasyka gatunku - bogaty bourbon z głębią bitterów, lekką słodczy i aromatem świeżej skórki pomarańczowej. Stylowy i bez zbędnych rzeczy.

Składniki: bourbon Jim Beam, bitter Angostura, syrop cukrowy, skórka pomarańcza.)

Pina Colada

59 zł

(Kremowy tropikalny koktajl z kokosem, ananase i rumem. Delikatny i słoneczny smak letnich wakacji.

Składniki: biały rum, likier Malibu, śmietanka, sok ananasowy, puree kokosowe.)

GWIAZDA PORNO MARTINI

59 zł

(Jasny i soczysty koktajl z waniliową wódką, bogatym smakiem marakui i orzeźwiającą kwaskowatością. Podawany z lampką prosecco i świeżą marakuj.

Składniki: waniliowa wódka, likier z marakui, puree z marakui, sok z cytryny, prosecco, marakuja.)

MOJITO

49 zł

(Świeży i orzeźwiający koktajl o smaku mięty, limonki i lekkiej słodczy. Idealny na upalny dzień.

Składniki: biały rum, mięta, 7Up, syrop cukrowy, limonka.)

EDYCJA INSPEKTORA OJCA CHRZESTNEGO

49 zł

(Mocny i wyrazisty koktajl w wykonaniu autora: szlachetny smak whisky

z migdałową miękkością Amaretto i cytrusowym akcentem skórki pomarańczowej. Składniki: Dewar's, likier Amaretto.)

KOKTAJLE ciąg dalszy

24

Kwaśna kukurydza 59 zł

(Nieoczekiwany i wyrazisty kwaśny z ciepłym smakiem popcornu, głębią bourbonu i wermutu oraz aksamitną konsystencją. Idealny dla miłośników nietypowych smaków.
Składniki: Jack Daniel's, wermut Martini Rosso, syrop popcornowy, sok z cytryny, białko jaja.)

W PŁOMIENIACH 49 zł

(Jasny i wyrazisty koktajl firmowy z egzotyczną nalewką z kiwi, pikantnym odcieniem absyntu i orzeźwiającą kwaskowością cytryny. Podawany z soczystym plasterkiem kiwi.
Składniki: firmowa nalewka z kiwi, absynt, sok z cytryny.)

PORNSTAR COCONUT 59 zł

Kokosowa interpretacja kultowego Pornstar dla niej.
Kremowy, lekki i niesamowicie soczysty: likier marakui, sok z cytryny i puree kokosowe połączone w jedwabistą teksturę z lekkim, kuszącym finiszem.

Rozgnieciona bazylia 49 zł

(Orzeźwiający i aromatyczny koktajl z jasnozieloną nutą świeżej bazylii, lekką kwaskowością cytryny i zrównoważoną słodyczą. Idealny wybór na lato.
Składniki: Gin Gordon's, sok z cytryny, syrop cukrowy, świeża bazylia.)

SKÓRKA BANANOWA 59 zł

(Harmonijny koktajl firmowy z aksamitną słodyczą likieru bananowego, pikantną goryczką Amaro i orzeźwiającą kwaskowością cytryny. Udekorowany chrupiącym pomarańczowym chipsem.
Składniki: firmowy likier bananowy, Amaro di Angostura, sok z cytryny.)

KAWIARNIA 49 zł

(Głęboka i ekspresyjna autorska wersja klasycznego Negroni z bogatymi nutami kawy, pikantną słodyczą wermutu i charakterystyczną goryczką Campari. Podawane ze skórką pomarańczową i ziarnami kawy w dużym alembiku.
Składniki: autorski likier kawowy, Martini Rosso, Campari.)

LIKORY

8

JAGERMEISTER - Porcja 35 zł

JAGERMEISTER - Butelka 599 zł

MALIBU - Porcja 35 zł

MALIBU - Butelka 599 zł

BAILEYA - Porcja 35 zł

BAILEYA - Butelka 599 zł

KAHLUA - Porcja 49 zł

KAHLUA - Butelka 699 zł

KOKTAJLE

8

MOJITO BEZALKOHOLOWE 35 zł
(Klasyczna, orzeźwiająca mieszanka z aromatyczną miętą, soczystą limonką i lekką słodyczą, rozcieńczona sodą. Idealna na gorące dni.
Składniki: mięta, limonka, cukier, 7UP.)

JĘDNA LEMONIADA KIWI-JABŁKO 35 zł
(Wyrzisty i orzeźwiający lemoniad z naturalną kwaśno-słodką świeżością kiwi i jabłka.
Składniki: puree jabłkowe, puree z kiwi, świeży sok z cytryny, kiwi.)

sygnowana lemoniada gruszkowa z czarnym bzem 35 zł
Aromatyczny lemoniad z kwiatowo-owocowymi nutami czarnego bzu i gruszki.
Składniki: puree z gruszki, syrop z czarnego bzu, świeży sok z cytryny.

LEMONIADA SYGNATURALNA MALINOWA Z BERGAMOTKĄ 35 zł
Wyrzisty jagodowy lemoniad z aromatem bergamotki.
Składniki: puree z malin, syrop z bergamotki, świeży sok z cytryny.

PINA COLADA BEZ ALKOHOLU 35 zł
(Kremowa i tropikalna mieszanka z ananasem i kokosem. Delikatna, bogata i słoneczna.
Składniki: sok ananasowy, syrop kokosowy, kwiat.)

SYGNATURE LEMONADE TROPIKALNA 35 zł
Egzotyczny lemoniad z marakują i ananasem. Lekki i pobudzający.
Składniki: puree z marakui, puree z ananasa, świeży sok z cytryny, marakuja.

NATURALNA LEMONIADA CYTRUSOWA 35 zł
Przyprawiony i tonizujący z wyrazistą cytrusową świeżością pomarańczy i cytryny.
Składniki: Zero Infusion Citrus, świeża pomarańcza, świeża cytryna.

NOWOŚĆ LEMONIADA BANANOWO-BRZOSKWINIANA 35 zł
(Łagodny i słoneczny lemoniad z aksamitnym smakiem banana i brzoskwini, orzeźwiony cytrynową kwaskowatością i lekką gazowaną wodą.
Składniki: puree z banana, puree z brzoskwini, świeży sok z cytryny.)

WHISKY

38

HARMONIA HIBIKI - Porcja 129 zł

HARMONIA HIBIKI - Butelka 1999 zł

DEWAR ma 8 lat - Porcja 29 zł

DEWAR ma 8 lat - Butelka 449 zł

DEWAR'S 12 Y.O. - Porcja 36 zł

DEWAR'S 12 Y.O. - Butelka 599 zł

CHIVAS REGAL 12 LAT - Porcja 37 zł

CHIVAS REGAL 12 LAT - Butelka 599 zł

WHISKY ciąg dalszy		38
CHIVAS REGAL 18 LAT - Porcja	69 zł	CHIVAS REGAL 18 LAT - Butelka999 zł
CHIVAS REGAL 25 LAT - Porcja	249 zł	CHIVAS REGAL 25 LAT - Butelka3399 zł
GLENMORAGIE ORIGINAL 12 LAT - Porcja	49 zł	GLENMORAGIE ORIGINAL 12 LAT - Butelka799 zł
MACLLAN 12 LAT - Porcja	89 zł	MACLLAN 12 LAT - Butelka1399 zł
MACLLAN 15 LAT - Porcja	129 zł	MACLLAN 15 LAT - Butelka1999 zł
RAMIĘ MAŁPY - Porcja	49 zł	RAMIĘ MAŁPY - Butelka899 zł
ABERFELDY 12 LAT - Porcja	59 zł	ABERFELDY 12 LAT - Butelka899 zł
BOURBON JIM BEAM - Porcja	33 zł	BOURBON JIM BEAM - Butelka449 zł
STARY JACK DANIEL Nie. 7 - Porcja	38 zł	STARY JACK DANIEL Nie. 7 - Butelka569 zł
JABŁKO JACKA DANIELA - Porcja	38 zł	JABŁKO JACKA DANIELA - Butelka569 zł
MIÓD JACKA DANIELA - Porcja	38 zł	MIÓD JACKA DANIELA - Butelka569 zł
OGIEŃ JACKA DANIELA - Porcja	38 zł	OGIEŃ JACKA DANIELA - Butelka569 zł

WHISKY ciąg dalszy

38

JACK DANIEL'S SINATRA SELECT - Porcja	159 zł	JACK DANIEL'S SINATRA SELECT - Butelka	2399 zł
JAMESON - Porcja	37 zł	JAMESON - Butelka	599 zł
TULLAMORE DEW 12 LAT - Porcja	49 zł	TULLAMORE DEW 12 LAT - Butelka	899 zł

BRANDY I KONIAK

6

HENNESSY XO - Porcja	169 zł	HENNESSY XO - Butelka	2599 zł
HENNESSY VSOP - Porcja	69 zł	HENNESSY VSOP - Butelka	1099 zł
HENNESSY VS - Porcja	49 zł	HENNESSY VS - Butelka	799 zł

GIN

6

HENDRICKA - Porcja	49 zł	HENDRICKA - Butelka	799 zł
ROKU - Porcja	44 zł	ROKU - Butelka	699 zł
BOMBAJ SZAFIR - Porcja	39 zł	BOMBAJ SZAFIR - Butelka	599 zł

WÓDKA

6

SZARA GĘŚ - Porcja	49 zł	SZARA GĘŚ - Butelka	799 zł
FINLANDIA - Porcja	33 zł	FINLANDIA - Butelka	499 zł
BELWEDER - Porcja	49 zł	BELWEDER - Butelka	799 zł

TEQUILA

16

SREBRNY PATRON - Porcja	69 zł	SREBRNY PATRON - Butelka	999 zł
PATRON ANEJO - Porcja	79 zł	PATRON ANEJO - Butelka	1199 zł
OLMEKA ŻŁOTA - Porcja	39 zł	OLMEKA ŻŁOTA - Butelka	599 zł
OLMECA SREBRNY - Porcja	37 zł	OLMECA SREBRNY - Butelka	579 zł
Patron El Alto Tequila - Porcja	179 zł	Patron El Alto Tequila - Butelka	2799 zł
NIEBIESKI PATRON TEQUILI - Porcja	149 zł	NIEBIESKI PATRON TEQUILI - Butelka	2299 zł
DON JULIO BLANCO - Porcja	69 zł	DON JULIO BLANCO - Butelka	999 zł
DON JULIO REPOSADO - Porcja	79 zł	DON JULIO REPOSADO - Butelka	1199 zł