

MENU RESTAURACJI

Restauracja Indyjska Kashmir / Indian Restaurant

róg ul. Sytej i Vogla, 02-990 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
197

KATEGORII
22

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

24

Samosa

30,-

Smażone pierogi nadziewane ziemniakami i groszkiem / Crispy dumplings stuffed with potatoes and green peas

Mix Veg. Pakora

39,-

Mix chrupiących warzyw smażonych w orientalnej panierce / Crispy fried dish from mix vegetables dipped in spicy batter and fried

Paneer Finger

42,-

Smażony, panierowany biały indyjski ser "Paneer" / Indian cheese battered and deep fried

Paneer Chilli

44,-

Indyjski ser smażony z czosnkiem, cebulą, papryką i ostrym chilli / Indian cheese fried with garlic, onions, bell pepper & fresh green chilli

Mushroom Chilli

40,-

Smażone panierowane pieczarki z czosnkiem, cebulą (papryką) i ostrym chilli / Mushroom fried with garlic, onions, bell peppers and fresh green chilli

Specjalność Szefa Kuchni / Chef speciality

69,-

Mule z krewetkami w stylu orientalnym / Mussels and shrimps with an asian twist

Chicken Tandoori

44,-

Udka kurczaka marynowane w jogurcie i indyjskich przyprawach, grillowane w piecu Tandoor / Chicken legs marinated with curd & tandoori spices roasted in a clay oven

Chilli Chicken

44,-

Kawałki kurczaka smażone z czosnkiem, cebulą, papryką i ostrym chilli / Chunks of chicken fried with garlic, onion, bell pepper & fresh chilli

Onion Bhajia

39,-

Smażone, panierowane krążki cebuli / Onion slices battered & deep fried

Paneer Tikka Szaslik

42,-

Indyjski ser z papryką i cebulą marynowany w jogurcie i indyjskich przyprawach, grillowany w Tandoor / Indian cheese with onions and capicum marinated with yogurt & Indian spices roasted in a clay oven

Kashmkiri Paneer Tikka

42,-

Indyjski ser marynowany przyprawami, jogurtem, orzechami nerkowca i z ziołami z Kashmiru / Indian cheese marinated in spices, yogurt, cashewnuts & Kashmiri spices grilled in tandoor

Kashmiri Mushroom Tikka

38,-

Pieczarki faszerowane serem „Paneer”, orzechami nerkowca i ziołami z Kashmiru / Mushroom stuffed with „Paneer”, cashewnuts and Kashmiri herbs, grilled in Tandoor

Hara bhara Kebab

38,-

Kotlety wegetarianskie / Veg cutlets

Chicken Tikka

44,-

Marynowane kawałki kurczaka grillowane w piecu Tandoor / Marinated pieces of chicken roasted in a clay oven

Kashmiri Malai Tikka

44,-

Marynowane w paście z migdałów kawałki kurczaka grillowane w piecu Tandoor / Marinated pieces of chicken in almond paste & roasted in a clay oven

Chicken Lollipop

38,-

Panierowane skrzydełka kurczaka w ostrym sosie sojowo-czosnkowym / Chicken lollipops battered, deep fried, and tossed in hot garlic soy sauce

PRZYSTAWKI ciąg dalszy

24

Kashmiri Lamb Chop

110,-

Grillowane kotleczki jagnięce / Grilled lamb chops

Lamb Sheek Kebab

56,-

Mielone mięso jagnięce przyprawione indyjskimi przyprawami, grillowane w piecu Tandoor / Grounded lamb meat marinated with Indian spices & grilled in a clay oven

Salmon Grilled

74,-

Grillowany filet łososia z przyprawami indyjskimi / Salmon marinated with Indian Spice and grilled

Dorada Grilled

65,-

Cała ryba grillowana w piecu Tandoor, marynowana w przyprawach i soku z cytryny / Whole Fish marinated with spices lemon skewered and grilled in tandoor.

Chilli Fish

48,-

Kawałki ryby smażone z chilli, cebulą, papryką i sosem sojowym / Fish Cubes tempered with chillies, onions, capsicum, in soy sauce

Grilled Tiger Prawns

110,-

Krewetki z pieca Tandoor marynowane w indyjskich przyprawach i jogurcie / King Prawns marinated with lemon, dry spices, yogurt and skewered in Tandoor

Chilli Prawns

58,-

Krewetki smażone z czosnkiem, cebulą, papryką i ostrym chilli / Prawns fried with garlic, onion, bell pepper & fresh green chill

Papad Prawns

54,-

Smażone krewetki marynowane w pikantnych ziołach z kruszonym Papadum / Prawns marinated in spicy herbs, coated with crusted papadum & deep fried.

ZUPY

5

Lamb Soup

34,-

Rozgrzewająca zupa z kawałkami jagnięciny i warzywami / Soup with the pieces of lamb and vegetables

Fish Soup

32,-

Pikantna zupa rybna / Spicy Sea Food Soup

Hot and Sour Chicken Soup

32,-

Kwaśno - ostra zupa z kurczakiem i sosem sojowym / Chicken soup with soya sauce and lemon juice

Dal Soup

28,-

Zupa z soczewicy z indyjskimi przyprawami / Clear Lentil Soup

Tom Yum Prawns

34,-

Klasyczna, pikantna zupa na bazie tajskich ziół i trawy cytrynowej z pieczarkami, / serwowana z krewetkami / Classic thai soup

SAŁATKI

3

Sałata z grillowanymi krewetkami / Grilled prawns salad 49,-

Grillowane krewetki, mix sałat, pomidorki koktajlowe, zielony ogórek, czerwona cebula, mięta, kolendra, dressing / Grilled Prawns, Mix lettuce, cocktail tomatoes, green cucumber, red onion, mint, coriander, dressing

Sałata z grillowanym serem „Paneer” / Grilled Paneer Salad 49,-

Grillowany ser „Paneer”, rucola, pomarańcz, papryka czerwona, granat, mięta, prażone orzechy i dressing / Ser paneer, rucola cutter, orange, red pepper, garnet, mint, roasted nuts + dressing

Sałata z grillowanym kurczakiem mango i granatem / Grilled Chicken Salad Mango and Pomegranate 49,-

Grillowany kurczak, mix sałat, czerwona cebula, zielony ogórek, pomidorki koktajlowe, mango, granat, sos winegret i ocet balsamiczny / Mix lettuce + rucola, red onion, green cucumber, cocktail tomatoes, mango, garnet, vinegret sauce and balsamic vinegar

ZESTAWY

7

Menu dla dwojga / Menu for two - 2 osoby 160,-

W zestawie: Samosa; Kashmiri Paneer Tikka; Chicken Tikka; Palak Paneer; Butter Chicken; Plain Rice; Plain Naan.

Menu Taj Mahal - 3 osoby 360,-

W zestawie: Paneer Finger; Chicken Tikka; Lamb Sheek Kebab; Paneer Tikka Masala; Chicken Korma; Lamb Rogn Josh; Peas Pulao; Butter Naan.

Menu Kashmir - 2 osoby 300,-

W zestawie: Kashmiri Paneer Tikka; Samosa; Kashmiri Malai Tikka; Lamb Sheek Kebab; Papad Prawns; Paneer Makhani; Kashmiri Kofta Curry; Chicken Tikka Masala; Saffron Rice; Raita Mix; Tandoori Bread Basket.

Menu Kashmir - od osoby 150,-

W zestawie: Kashmiri Paneer Tikka; Samosa; Kashmiri Malai Tikka; Lamb Sheek Kebab; Papad Prawns; Paneer Makhani; Kashmiri Kofta Curry; Chicken Tikka Masala; Saffron Rice; Raita Mix; Tandoori Bread Basket.

Menu Taj Mahal - 2 osoby 240,-

W zestawie: Paneer Finger; Chicken Tikka; Lamb Sheek Kebab; Paneer Tikka Masala; Chicken Korma; Lamb Rogn Josh; Peas Pulao; Butter Naan.

Menu Taj Mahal - od osoby 120,-

W zestawie: Paneer Finger; Chicken Tikka; Lamb Sheek Kebab; Paneer Tikka Masala; Chicken Korma; Lamb Rogn Josh; Peas Pulao; Butter Naan.

Menu Kashmir - 3 osoby 450,-

W zestawie: Kashmiri Paneer Tikka; Samosa; Kashmiri Malai Tikka; Lamb Sheek Kebab; Papad Prawns; Paneer Makhani; Kashmiri Kofta Curry; Chicken Tikka Masala; Saffron Rice; Raita Mix; Tandoori Bread Basket.

DANIA GŁÓWNE

37

Dal Fry
38,-

Żółta i czerwona soczewica gotowana w indyjskich przyprawach / Yellow & red lentils cooked with Indian spices

Paneer Tikka Masala
52,-

Kawałki grillowanego sera w indyjskich przyprawach / Pieces of grilled Indian cheese cooked with spices

Palak Paneer
52,-

Kawałki indyjskiego sera ze szpinakiem czosnkiem i przyprawami / Spinach & pieces of Indian cheese cooked garlic and spices

Dahiwale Baigan
46,-

Bakłażan w sosie jogurtowym z przyprawami indyjskimi / Brinjal cooked with Indian spices and curd

Allo Gobhi Masala
46,-

Ziemniaki i kalafior smażone w sosie curry / Pieces of potato and cauliflower cooked in curry sauce

Vegetable Korma
46,-

Mieszanek warzyw gotowana w sosie kremowym z orzechów wnerkowca / Mix vegetables braised in cashew gravy

Kadai Paneer
52,-

r / Ser Paneer gotowany z papryką i cebulą w indyjskich przyprawach / Paneer cooking in Indian species with bell peppers and onions

Chicken Tikka Masala
52,-

Kawałki kurczaka z pieca Tandoor w pikantnym sosie / Chicken marinated in yogurt and spices served in a spicy tomato cream sauce

Chiken Korma
52,-

Kawałki kurczaka w kremowym sosie z orzechów nerkowca / Boneless Chicken braised in cashew gravy

Chicken Vindallo
52,-

Kurczak gotowany w sosie ostro-kwaśnym / Chicken in tomato spicy and sour sauce

Dal Makhani
38,-

Czarna soczewica gotowana w pomidorach z masłem / Black lentils cooked with tomatoes & butter sauce

Paneer Makhani
52,-

Indyjski ser gotowany w kremowym sosie pomidorowym / Indian cheese cooked with creamy tomato sauce

Kashmiri Kofta curry
48,-

Indyjskie pulpety serowo-ziemniaczane w kremowym sosie z orzechów nerkowca / Cottage cheese, nuts, stuffed in potato, cooked in rich creamy curry

Kadai Vegetables
46,-

Mieszane warzywa gotowane w indyjskich przyprawach / Mix vegetables cooked with Indian spices

Chana Masala
46,-

Ciecierzycza w sosie pomidorowo cebulowym / Chickpeas in tomato onion gravy

Shahi Paneer
52,-

Ser Paneer w kremowym sosie z orzechów wnerkowca z pomidorami / Paneer in creamy cashew and tomato sauce

Butter Chicken
52,-

Kawałki kurczaka z pieca Tandoor w kremowym, pomidorowym sosie / Chicken boneless cooked in Tandoor, blended with tomato, cashew and cream sauce

Chicken Saag
52,-

Gotowany kurczak z czosnkiem, imbirem, zielonym chilli w sosie szpinakowym / Chicken tempered with garlic, ginger, green chilli and blended with spinach

Chicken Madras
52,-

Kawałki kurczaka z cebulą, papryką i świeżym ostrym, zielonym chilli / Pieces of chicken cooked with onion, capsicum and fresh hot green chilli

Chicken Kadai
52,-

Kawałki kurczaka gotowane w gęstym sosie z cebulą, pomidorami i papryką / Pieces of chicken cooked with onion and tomato sauce

DANIA GŁÓWNE [ciąg dalszy](#)

37

Kashmiri Lamb Rogn Josh

56,-

Kawałki delikatnej jagnięciny gotowane z przyprawami z Kashmiru w sosie jogurtowym / Tender chunks of lamb cooked in Kashmiri spices & yogurt sauce

Bhuna Gosht

56,-

Jagnięcina gotowana w mieszance egzotycznych przypraw / Pieces of lamb cooked in exotic combination of spices

Lamb Curry

56,-

Jagnięcina gotowana z cebulą w warzywnym sosie / Pieces of lamb cooked with onion & vegetable Sauce

Lamb Saag

56,-

Gotowane kawałki jagnięciny z czosnkiem, imbirem, zielonym chilli w sosie szpinakowym / Lamb braised with garlic, ginger, green chilli and blended with spinach

Goan Fish Curry

50,-

Przysmak z regionu Goa - ryba w sosie kokosowym / A speciality from the Goan coast - fish cooked in coconut sauce

Fish Tikka Masala

50,-

Ryba pieczona podawana w sosie pomidorowym / Fish cooked with tomato sauce and indian Spice

Prawns Curry

56,-

Krewetki w sosie kokosowym / Prawns with coconut curry

Prawns Chilli Garlic Masala

56,-

Krewetki gotowane w pikantnym sosie czosnkowym z chilli / Prawns prepared with spicy garlic and chilli sauce

Prawns Kerala Masala

56,-

Krewetki w kokosowym curry w stylu „Kerala” / Coconut curry prawns, Kerala style

Kashmir Lamb Chops

110,-

Comber jagnięcy marynowany przyprawami, podawany z chlebkiem Naan / Tender lamb chops cooked in spices, served with Indian bread

Lamb Tikka Masala

56,-

Kawałki jagnięciny z pieca Tandoor w pikantnym sosie pomidorowym / Lamb marinated in yogurt and spices served in a spicy tomato cream sauce

Lamb Madras

56,-

Kawałki jagnięciny z cebulą, papryką i świeżym ostrym zielonym chilli / Pieces of lamb cooked with onion, capsicum and fresh hot green chilli

Lamb Vindallo

56,-

Jagnięcina gotowana w sosie ostro-kwaśnym / Lamb in tomato spicy and sour sauce

Mustard Fish Curry

50,-

Ryba gotowana z pikantnym sosie czosnkowo-musztardowym / Fish cooked with spicy garlic flavoured sauce and mustard seeds

Bengali Fish Curry

50,-

Ryba z ziemniakami i bakłażanem w ostrym sosie curry, przysmak z rejonu Bengal / Fish with potatoes and eggplant in a gravy from Bengal

Prawns Tikka Masala

56,-

Grillowane krewetki w sosie tikka masala z przyprawami / Grilled prawns cooked with tikka masala sauce & indian Spice

Prawns Kadai

56,-

Krewetki w gęstym sosie z papryką, pomidorami i cebulą / Prawns cooked in semi - dry combination of capsicum, tomato & onion

DODATKI

5

Papad

14,-

Chrupiące indyjskie chipsy z soczewicy / przyprawione na ostro / Crisp Indian wafers made from lentils roasted or spiced

Raita Plain

16,-

Jogurt z ogórkiem i przyprawami indyjskimi / Cucumber blended with yogurt

Mixed Pickle

10,-

Indyjskie pikle / Mixed Indian pickles

Dahi

12,-

Naturalny jogurt / Plain Yogurt

Raita Mix

16,-

Jogurt z mieszanką warzyw / Mix Vegetables blended with yogurt

RYŻ BASMATI / BASMATI RICE

9

Ryż Basmati/ Basmati Rice

15,-

Plain Rice / Ryż Basmati / Basmati rice

Mix Vegetable Fried Rice

26,-

Smażony ryż Basmati ze świeżymi warzywami / Basmati rice tossed with fresh vegetables

Kashmiri Pulao

26,-

Smażony ryż Basmati z szafranem i suszonymi owocami / Basmati rice fried with saffron and dry fruits

Chicken Biryani

58,-

Smażony ryż Basmati z kawałkami kurczaka i świeżymi aromatycznymi ziołami / Basmati rice steamed with boneless chicken & fresh indian aromatic herbs

Prawn Biryani

60,-

Smażony ryż Basmati z krewetkami i indyjskimi aromatycznymi przyprawami / Basmati rice steamed with prawns and fresh indian aromatic herbs

Peas Pulao

26,-

Smażony ryż Basmati z zielonym groszkiem / Basmati rice fried with green peas

Saffron Rice

26,-

Smażony ryż Basmati z szafranem i kardamonem / Basmati rice fried with saffron and cardamom

Vegetable Biryani

52,-

Smażony ryż Basmati z warzywami i świeżymi ziołami / Basmati rice steamed with vegetables & fresh indian herbs

Lamb Biryani

60,-

Smażony ryż Basmati z kawałkami jagnięciny i świeżymi aromatycznymi ziołami / Basmati rice steamed with lamb and fresh indian aromatic herbs

CHLEBK I INDYJSKIE / INDIAN BREADS

9

Kashmiri Naan

26,-

Indyjski chlebek nadziewany mielonym białym serem i rodzynkami / Indian bread stuffed with mashed cottage cheese & raisins

Garlic Roti

12,-

Pieczyno Roti z pieca Tandoor z czosnkiem, polecamy z masłem / Whole wheat flour bread topped with garlic. Plain or Buttered.

Butter Naan

15,-

Indyjski chlebek z mąki pszennej pieczony w piecu Tandoor z masłem / Indian white flour bread baked in the clay oven with butter

Laccha Paratha

18,-

Indyjski chlebek z mąki pełnoziarnistej z pieca Tandoor / Multi layered Whole wheat flour bread baked in the clay oven

Tandoori bread basket

32,-

Chlebki indyjskie pieczone w piecu Tandoor / Basket of tandoori Indian breads

Roti

10,-

Chlebek z pieca Tandoor z mąki pełnoziarnistej / Whole wheat flour bread baked in tandoor. Plain or Buttered

Plain Naan

12,-

Indyjski chlebek z mąki pszennej pieczony w piecu Tandoor z masłem / Indian white flour bread baked in the clay oven

Garlic / Mint/ Coriander Naan

15,-

Indyjski chlebek z mąki pszennej z masłem, świeżym czosnkiem, miętą i kolendrą / Naan bread topped with flavor of your choice

Keema Naan

30,-

Placek z pszennej mąki z mieloną jagnięciną / Naan Bread stuffed with home made minced lamb

DESERY

5

Fried Banana

24,-

Fried banana Served with coco nut ice cream

Mango Kulfi

24,-

Domowe lody indyjskie o smaku mango / Homemade Indian mango ice cream

Gulab Jamun

24,-

Kulki mleczne w gorącym syropie kardamonowym / Creamy milk ball poached in sweet cardamom syrup

Gajar Ka Halwa

24,-

Indyjski deser z marchwi z lekką nutą kardamonu / Carrot based Indian dessert with flavour of cardamom

Pista Kulfi

24,-

Domowe lody indyjskie o pistacjowym / Homemade Indian Pista ice cream

NAPOJE ZIMNE

18

Mango Lassi - napój jogurtowy z mango	20,-	Plain Lassi - napój jogurtowy	15,-
Sweet Lassi - słodki napój jogurtowy	15,-	Coriander Lassi - napój jogurtowy z kolendrą	18,-
Kropla Beskidu still/gazowana 330ml	12,-	Coca Cola	12,-
Coca Cola Zero	12,-	Sprite	12,-
Fanta	12,-	Tonic Kinley	12,-
Aqua Pana 0.3	12,-	Aqua Pana 0.7	22,-
Sanpellegrino 0.3	12,-	Sanpellegrino 0.7	22,-
Cappy Juice's 200ml Apple	12,-	Cappy Juice's 200ml Grapefruit	12,-
Cappy Juice's 200ml Orange	12,-	Cappy Juice's 200ml Black Currant	12,-

SOKI		3
Pomarańczowy / Orange	22,-	Grejpfrut / Grejfruit 22,-
Lemoniada/Lemonade	18,-	

KAWA

5

Espresso	12,-	Double Espresso	18,-
Coffee Americano	18,-	Cappuccino	18,-
Latte	18,-		

HERBATA

3

Indyjska herbata / Indian Tea	18,-	Black, Earl Grey, Green, Forest Fruits, Jasmine	18,-
Herbata sezonowa / Seasonal Tea	26,-		

PIWO

4

King Fisher / Cobra 0,3	18,-	Piwo beczkowe „Kozel” 0,33	16,-
Piwo beczkowe „Kozel” 0,5	18,-	Piwo butelkowe	15,-

WINO

31

Infinitus Gewurztraminer - 75 cl Hiszpania. Delikatne, aromatyczne, orzeźwiające, aromaty róży, grapefruta, goździków i owoców tropikalnych.	140,-	Rocca Ventosa Pinot Grigio - 75 cl Włochy. Delikatnie wytrawne, orzeźwiające i chrupkie wino z akcentem owoców południowych i limonki.	130,-
Quinta de Lourosa Vinho Verde - 75 cl Portugalia. Rzeźkie, wytrawne, aromatyczne, nuty brzoskwiń, owoców cytrusowych i tropikalnych.	140,-	Masi Tupungato 'Paso Blanco' Pinot Grigio/Torrontes - 75 cl Argentyna. Delikatnie wytrawne, pełne, nuty pieczonych jabłek, moreli, cytrusów i lipowego miodu.	150,-

WINO ciąg dalszy 31	
Nos Racines Sauvignon Blanc - 18 cl 22,- Francja. Delikatnie wytrawne, aromaty tostów, pieczonych jabłek i winogron z delikatnym dębem.	Nos Racines Sauvignon Blanc - 75 cl 120,- Francja. Delikatnie wytrawne, aromaty tostów, pieczonych jabłek i winogron z delikatnym dębem.
Ochagavia 'Medialuna' Sauvignon Blanc/Semillon - 18 cl 22,-	Ochagavia 'Medialuna' Sauvignon Blanc/Semillon - 75 cl 120,-
Fiuza 3 CastasMeioSeco - 75 cl 160,- Portugalia. Lekkie białe wino półwytrawne, aromaty białych owoców, kwiatów, melona i ananasa.	Ventisquero 'Grey' Chardonnay - 75 cl 260,- Chile. Wytrawne, rzeźkie, nuty melona, brzoskwini, gruszek i owoców tropikalnych.
Chablis „Montmains” 1er CRU - 75 cl 390,- Francja. Wytrawne, mocno zbudowane, mineralne i eleganckie.	Fiuza 3 CastasMeioSeco - 75 cl 145,- Portugalia. Półwytrawne, dojrzałe owoce z wiśnią, delikatne i harmonijne.
Nos Racinesmerlot - 18 cl 22,- Francja. Delikatnie wytrawne, zapach dojrzałych czerwonych owoców.	Nos Racinesmerlot - 75 cl 120,- Francja. Delikatnie wytrawne, zapach dojrzałych czerwonych owoców.
Ochagavia 'Medialuna' Cabernet Sauvignon/Merlot - 18 cl 22,-	Ochagavia 'Medialuna' Cabernet Sauvignon/Merlot - 75 cl 120,-
Fontella Chianti D.O.C.G. - 75 cl 140,- Włochy. Delikatne, wytrawne, czerwone owoce, gładkie i średniej budowy.	AlmarosaPrimitivo - 75 cl 160,- Włochy. Głęboki rubin, nuty konfitur z jagód i wiśni, wanilii i lukrecji.
Conte Di Campianoprimitivo Di Manduria - 75 cl 195,- Włochy. Gęste, dobrze zbudowane, miękkie taniny, śliwkowo-czereśniowy styl.	Baron de Ley 'Club Privado' - 75 cl 195,- Hiszpania. Wytrawne czerwone wino z Rioja, szczep tempranillo, aromaty leśnych owoców, pieprzu i tytoniu.
Bordeaux De Citran Rouge - 75 cl 210,- Francja. Wytrawne, klasyczne, nuty wiśni, czarnych porzeczek, śliwek i ziół.	Châteauneuf-du-Pape 'ReineJeanne' Ogier - 75 cl 310,- Francja. Wytrawne, intensywne, kompozycja grenache, syrah i mourvedre.
Amarone „Costasera” - 75 cl 460,- Włochy. Wytrawne, bogate i kompleksowe, do dziczyzny, ciemnych mięs i dojrzałych serów.	Prosecco Treviso Extra Dry "Scudo Argento" - 15 cl 22,- Włochy. Półwytrawne, kwiatowy zapach i owocowy smak.
Prosecco Treviso Extra Dry "Scudo Argento" - 75 cl 130,- Włochy. Półwytrawne, kwiatowy zapach i owocowy smak.	Cava Semi Secco - 15 cl 25,- Hiszpania. Półsłodkie, owocowe aromaty i świeży smak z delikatną słodyczą.

WINO ciąg dalszy

31

Cava Semi Secco - 75 cl

180,-

Hiszpania. Półsłodkie, owocowe aromaty i świeży smak z delikatną słodyczą.

Jean de La Fontaina Brut - 75 cl

380,-

Cipresseto Rosato Toscana I.G.T. - 75 cl

135,-

Włochy. Aromatyczne, owocowe, z malinowo-porzeczkową świeżością.

Frederic Chopin Brut - 75 cl

130,-

Francja. Wytrawne wino musujące metodą charmat, słomkowy kolor i owocowy smak.

Cipresseto Rosato Toscana I.G.T. - 15 cl

27,-

Włochy. Aromatyczne, owocowe, z malinowo-porzeczkową świeżością.

KOKTAJLE

9

Whisky sour

39,-

Whisky, sour, syrop cukrowy, angostura

Aperol Spritz

39,-

Prosecco, Aperol, woda gazowana

Tequila Sunrise

39,-

Tequila, sok pomarańczowy, grenadina

Mohito

39,-

Rum biały, cukier brązowy, mięta, woda gazowana

Cosmopolitan

39,-

Absolut citron, cointreau, sok żurawinowy, sok z limonki

Long Island Ice Tea

49,-

rum, wódka, gin, tequila, cointreau, sour

Martini Mango

36,-

Martini Bianco, mango, woda gazowana

Lemon Grass

39,-

Żubrówka, Ice Lemon, sour, mięta

Cuba Libre

39,-

Rum, limonka, cola

ALKOHOLE

3

Jagermeister 40ml

14,-

Bailey's 40ml

18,-

Kahlua 40ml

16,-

TEQUILA

2

Olmecca Silver 40ml

20,-

Olmecca Gold 40ml

20,-

GIN

2

Seagrams 40ml

16,-

Bombay Sapphire 40ml

22,-

RUM

1

Bacardi 40ml

22,-

WÓDKA

4

Wyborowa 40ml

18,-

Absolut 40ml

22,-

Finlandia 40ml

22,-

Grey Goose 40ml

42,-

WHISKY

8

Ballantine's 40ml	18,-	Johnnie Walker Red Label 40ml	18,-
Jack Daniel's 40ml	24,-	Chivas Regal 40ml	28,-
Johnnie Walker Black Label 40ml	28,-	Jim Beam 40ml	24,-
Jameson 40ml	24,-	Glenfiddich Single Malt 40ml	36,-