

## na zimno

- |    |                                                                                                                                                                                                         |       |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 1. | <b>chleb</b> , masło ze Strzałkowa, sól Maldon                                                                                                                                                          | 12 zł |
| 2. | <b>selekcja polskich serów</b> , chutney z jabłek i porzeczek                                                                                                                                           | 39 zł |
| 3. | <b>matias</b> po kaszubsku, szczypiorek                                                                                                                                                                 | 28 zł |
| 4. | <b>klasyczny tatar z polędwicy wołowej</b> z ogórkiem konserwowym, musztardą francuską, natką pietruszki, szalotką, sosem holenderskim, chrupiącą kaszą gryczaną i czerwonym szczawikiem, kromka chleba | 49 zł |
| 5. | <b>pieczone buraki</b> w słodko-kwaśnej glazurze, bryndza z tofu, pesto z natki pietruszki i bazylii, mięta                                                                                             | 32 zł |
| 6. | <b>maślana grzanka z pasztetem z pieczarek</b> , czarnego czosnku i ciecierzycy, majonez grzybowy, majeranek                                                                                            | 29 zł |
| 7. | <b>pieczona dynia</b> , jogurtowy sos z masłem z pieczonych orzechów laskowych, koperkiem i szczypiorkiem, orzechy włoskie, estragon                                                                    | 32 zł |

## na ciepło

- |     |                                                                                                                                                                |       |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 1.  | <b>krem z pomidorów jak u Babci</b> , lane kluseczki, kwaśna śmietana ze Strzałkowa, szczypiorek                                                               | 26 zł |
| 2.  | <b>pyzy z długo duszoną wołowiną</b> polane masłem ziołowym ze skórką cytryny, natka pietruszki                                                                | 42 zł |
| 3.  | <b>rumsztyk wołowy</b> , duszona cebulka z jabłkiem i majerankiem                                                                                              | 39 zł |
| 4.  | <b>babka ziemniaczana z boczkiem</b> , sos pieczarkowy, kwaśna śmietana ze Strzałkowa                                                                          | 34 zł |
| 5.  | <b>rozgrzewający rosół weselny</b> z kołdunami, marchewka, natka pietruszki                                                                                    | 32 zł |
| 6.  | <b>wegański kartacz</b> z soczewicą i ziołami, sos musztardowy, panko z chrupiącą cebulką, szczypiorek                                                         | 34 zł |
| 7.  | <b>dziki brokuł</b> , w sosie z pieczonego czosnku i zakwasu na żurek, bułka tarta                                                                             | 37 zł |
| 8.  | <b>filet z pstrąga</b> z patelni, sos koperkowy, zioła                                                                                                         | 46 zł |
| 9.  | <b>smażone pierogi a'la ukraińskie</b> z tłuczoną dynią i twarogiem ze Strzałkowa, kwaśna śmietana z długodojrzewającym serem, szczypiorek, pietruszkowa oliwa | 39 zł |
| 10. | <b>fondant z brukwi</b> glazurowany w maśle z miso, majeranek, szczypiorek                                                                                     | 34 zł |



- |     |                                                                                        |       |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 11. | <b>kotlet schabowy</b> w złocistej panierce podany z zimnym kawałkiem masła verde      | 42 zł |
| 12. | <b>sztuka mięsa w bulionie</b> , warzywa, sos chrzanowy                                | 46 zł |
| 13. | <b>szare kluski</b> z kiszoną kapustą, cebulką, natka pietruszki, twaróg ze Strzałkowa | 34 zł |

## dodatki

- |    |                                                                 |       |
|----|-----------------------------------------------------------------|-------|
| 1. | <b>surówka z pieczonych buraków</b> , jabłka i cebulki, koperek | 14 zł |
| 2. | <b>ogórki kiszone</b> , koperek                                 | 14 zł |
| 3. | <b>liście sałat z ziołami</b> , lekki cytrynowy dressing        | 18 zł |
| 4. | <b>kremowa kasza gryczana</b> palona z kapustą                  | 14 zł |
| 5. | <b>ziemniaki z patelni</b>                                      | 15 zł |

## na słodko

- |    |                                                                                                                                  |       |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 1. | <b>polski sernik</b> z twarogu ze Strzałkowa, wypiekany po baskijsku, maślana kruszonka, sos wiśniowo-pomarańczowy               | 32 zł |
| 2. | <b>pieczone jabłka w karmelu</b> z kremem karpatkowym, chrupiąca posypka                                                         | 29 zł |
| 3. | <b>kluski leniwe</b> smażone na maśle z dodatkiem cukru, cynamonu oraz kawałków soczystej gruszki, kwaśna śmietana ze Strzałkowa | 29 zł |

Przy grupach powyżej 6 osób doliczamy serwis w wysokości 10%  
oraz nie dzielimy rachunku

Lista alergenów dostępna u obsługi

## wina

|     |                                                                                                                                                                                                                                  | kieliszek<br>125 ml | butelka<br>750 ml |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------|
|     | <b>BIAŁE</b>                                                                                                                                                                                                                     |                     |                   |
| 1.  | <b>Dom Charbielin x Masło Maślane / POLSKA</b><br>W aromacie przyjemne, owocowe. W smaku orzeźwiające, świeże i cytrusowe                                                                                                        | 27 zł               | 135 zł            |
| 2.  | <b>Dom Charbielin Sauvignier Gris / POLSKA</b><br>Intensywnie cytrusowo-owocowe. Na finiszu z tropikalno-ziolową nutą                                                                                                            | 30 zł               | 149 zł            |
| 3.  | <b>Dom Charbielin Solaris / POLSKA</b><br>Mocno charakterystyczne owoce tropikalne, gruszka, grejpfrut.<br>Zaznaczony cukier w połączeniu z dość wysoką kwasowością daje bardzo odświeżające wino                                | 30 zł               | 149 zł            |
| 4.  | <b>Dom Charbielin Muscaris / POLSKA</b><br>Intensywnie aromatyczne, pachnące brzoskwiniami, morelami, skórką z limonki i kwiatami                                                                                                | 30 zł               | 149 zł            |
| 5.  | <b>Dom Charbielin Seyval Blanc / POLSKA</b><br>Biszkoptowe z aromatami brzoskwinowymi i dębowymi.<br>Dojrzałe i pełne wino o rozbudowanym, kremowym finiszu                                                                      | 30 zł               | 149 zł            |
| 6.  | <b>Kazimierskie Wzgórza Cuvee Blanc / POLSKA</b><br>Kremowe z nutami brzoskwiń, słodkiej gruszki i moreli ale również cytrusów                                                                                                   | 32 zł               | 159 zł            |
| 7.  | <b>Kazimierskie Wzgórza Riesling &amp; Roter Riesling / POLSKA</b><br>Jabłkowe aromaty, wzbogacone odrobiną kwiatów, ziół i wosku pszczelego,<br>wszystko podane w orzeźwiającym stylu                                           |                     | 185 zł            |
| 8.  | <b>Kamil Barcentewicz Chardonnay Beton / POLSKA</b><br>Z aromatami soczystych jabłek z dojrzałego sadu, białych kwiatów i słodczy brzoskwiń.<br>Mineralne i zaokrąglone aromatami pszczelego wosku z dobrze wtopioną kwasowością | 38 zł               | 189 zł            |
| 9.  | <b>Kamil Barcentewicz Pinot Blanc / POLSKA</b><br>Chłodne z wyraźnie wyczuwalnymi aromatami zielonych jabłek, gruszek, dojrzałej cytryny<br>i świeżej melisy. Kredowe z chrupka kwasowością przełamana słodczą dojrzałego owocu  | 35 zł               | 175 zł            |
| 10. | <b>Vinho Verde Grande Escolha / PORTUGALIA</b><br>Posiada cytrusową barwę, intensywny kwiatowy aromat z nutami cytrusowymi                                                                                                       | 28 zł               | 139 zł            |
| 11. | <b>Villiera Jasmine Gewurtztraminer Riesling Muscat Jasmine / RPA</b><br>Kwiatowe wino, z delikatnym aromatem przypraw.<br>W nosie wyczuwalny intensywny, wyrazisty charakter                                                    | 28 zł               | 139 zł            |
| 12. | <b>Austo Chardonnay Oak / WŁOCHY</b><br>Aromaty papai i mango, wzbogacone nektarynkami, owocami cytrusowymi z dodatkiem wanilii                                                                                                  | 29 zł               | 145 zł            |

# MASŁO

## masłane



|     |                                                                                                                                                                                    | kieliszek<br>125 ml | butelka<br>750 ml |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------|
| 13. | <b>Dr. Josef Kohr Riesling Hombach / NIEMCY</b><br>Harmonijne połączenie słodczy i kwasowości.<br>Na podniebieniu odkryjesz soczyste aromaty cytrusów, takie jak cytryny i limonki | 29 zł               | 145 zł            |
| 14. | <b>The Founder Sauvignon Blanc / NOWA ZELANDIA</b><br>Aromaty słodkich owoców- marakui i brzoskwiń oraz świeżych ziół                                                              | 30 zł               | 149 zł            |
| 15. | <b>Grand Reserve White Ixsir / LIBAN</b><br>Kuszący zapach białych kwiatów, słodkich owoców z sadu i ożywczych cytrusów                                                            |                     | 245 zł            |

### POMARAŃCZOWE

|    |                                                                                                                                                                                              |       |        |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|
| 1. | <b>Aris Johanniter Orange / POLSKA</b><br>W nosie wyczuwamy suszone jabłka i morele,<br>w akompaniamencie skórki pomarańczy i przypraw. Długi oraz orzeźwiający finisz                       | 33 zł | 165 zł |
| 2. | <b>Vento d'estate / WŁOCHY</b><br>Aromaty cytrusowe wzbogacone nutami miodu, białych kwiatów i ziół.<br>Wyczuwalna słonawość i mineralność. Finisz miękki, pełny i świeży                    | 39 zł | 199 zł |
| 3. | <b>Paradoxe Pet Nat / FRANCJA</b><br>Wyczuwalne nuty kwiatowe, skórki chleba. Świetny balans kwasowości, alkoholu i cukru resztkowego.<br>Bez dodatku drożdży, cukru, siarki, niefiltrowane. | 39 zł | 199 zł |

### MUSUJĄCE

|    |                                                                                                                                                                                                   |       |        |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|
| 1. | <b>Kazimierskie Wzgórza Preludium / POLSKA</b><br>W aromacie wyczuwalne ciasteczka maślane i brioszka oraz cytrusy i jabłka                                                                       |       | 229 zł |
| 2. | <b>Cabert Prosecco Extra Dry / WŁOCHY</b><br>Owocowy cukierek z kwaśną galaretką. Kremowe, piankowe, odprężające                                                                                  | 27 zł | 135 zł |
| 3. | <b>Cabert Prosecco Rose Extra Dry / WŁOCHY</b><br>Świeże, owocowo-kwiatowe, pełne letnich akcentów                                                                                                |       | 149 zł |
| 4. | <b>Josep Masachs Cava Brut Mas Fi / HISZPANIA</b><br>Całe mnóstwo owoców tropikalnych, żółtych owoców, orzechów, szlachetnych kwiatów,<br>suszonych jesiennych owoców z sadu                      |       | 135 zł |
| 5. | <b>Fines Bulles Blanc Vintese nonalco / BELGIA</b><br>Aromat intensywny i czysty, owocowo-kwiatowy. Brzoskwinia, morela, kwiat czarnego bzu.<br>W smaku lekka nutka gorzkiej oraz pełna owocowość | 27 zł | 135 zł |
| 6. | <b>Szampan Taittinger Brut Reserve</b><br>Elegancki, klasyczny szampan pochodzący z jednej z najstarszych rodzinnych winnic w Szampanii.<br>Szczepy Chardonnay, Pinot Noir i Pinot Meunier        |       | 350 zł |

# MASŁO

## masłane

kieliszek  
125 ml

butelka  
750 ml

### RÓŻOWE

- |    |                                                                                                                                                                     |       |        |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|
| 1. | <b>Nobilis Roselit Diva / POLSKA</b><br>Wśród owocowych aromatów dominują truskawki i poziomki.<br>Odrobina owocowej słodyczy z zachowaniem orzeźwienia i świeżości | 30 zł | 149 zł |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|

### CZERWONE

- |    |                                                                                                                                                                                                      |       |        |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|
| 1. | <b>Dom Charbielin Saint Laurent / POLSKA</b><br>Aromaty wiśni, czereśni oraz porzeczeki.<br>Lekkie i przyjemne wino o gładkim finiszu                                                                | 30 zł | 149 zł |
| 2. | <b>Słońce i Wiatr Janko / POLSKA</b><br>Lekkie i delikatne o przyjemnej łagodnej kwasowości.<br>W aromacie leśne owoce, śliwka, wanilia i korzenne przyprawy                                         | 30 zł | 149 zł |
| 3. | <b>Villiera Pinotage / RPA</b><br>Aromaty kawowo-czekoladowe i waniliowe.<br>W nosie wyczuwalna subtelna dębową nuta i wędzona śliwka                                                                |       | 159 zł |
| 4. | <b>Primitivo di Manduria La Pruina / WŁOCHY</b><br>Bogactwo czerwonych i czarnych owoców, domowej konfitury, wanilii,<br>posmak pysznego espresso, a do tego przyjemnie wyczuwalna naturalna słodycz | 38 zł | 189 zł |
| 5. | <b>Bio Leco Punk Rioja / HISZPANIA</b><br>W nosie średnio intensywne aromaty czerwonych owoców leśnych, malin, truskawek i ziół.<br>W ustach owocowo świeże z długim finiszem                        | 26 zł | 129 zł |
| 6. | <b>Bread and Butter Pinot Noir / USA</b><br>Aromaty wiśni, maliny z odrobiną czarnej porzeczeki.<br>Delikatne nuty cedru i liść laurowy równoważy słodycz owocu, tworząc trwały bukiet               |       | 219 zł |
| 7. | <b>Grande Reserve Red Ixsir / LIBAN</b><br>Krzęgle, gęste, aksamitne i poukładane. Bogactwo orientalnych zapachów z nutą słodyczy                                                                    |       | 265 zł |
| 8. | <b>Austo Merlot Rubicone / WŁOCHY</b><br>Aromat intensywny, owocowo-kwiatowy z nutą przypraw. Czarna porzeczka, wanilia, pieprz.<br>W smaku miękkie, z odpowiednio zbalansowaną kwasowością          | 29 zł | 145 zł |
| 9. | <b>Passe Temps Pech Del Cell / FRANCJA</b><br>Intensywne aromaty dojrzałych, czerwonych owoców, tytoniu i dębu.<br>Naturalne wino o pełnym, dojrzałym i długim smaku                                 | 38 zł | 189 zł |



## napoje

### PIWO

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| <b>Żywiec Jasne</b> (400 ml) | 14 zł |
| <b>Żywiec Białe</b> (400 ml) | 16 zł |

butelka

|                                                                               |       |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>IPA / APA</b> (500 ml)                                                     | 18 zł |
| <b>Żywiec Jasne / Białe / Ciemne</b> (500 ml)                                 | 17 zł |
| <b>Żywiec 0% / Białe 0% / Miętaż-bergamotka 0% / Lipa z pigwą 0%</b> (500 ml) | 17 zł |

### NAPOJE ZIMNE

|                                                              |       |
|--------------------------------------------------------------|-------|
| <b>domowa lemoniada</b> (350 ml)                             | 17 zł |
| <b>pepsi / pepsi zero / 7up / schweppes / soki</b> (200 ml)  | 12 zł |
| <b>sok świeżo wyciskany pomarańcza / grapefruit</b> (300 ml) | 22 zł |
| <b>woda niegazowana / gazowana</b> (750 ml)                  | 12 zł |
| <b>woda Ostromecko niegazowana / gazowana</b> (700 ml)       | 22 zł |

|                                                               |       |
|---------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Red Bull</b> (250 ml) energy drink / sugar free / tropical | 14 zł |
|---------------------------------------------------------------|-------|

### KAWA

|                          |             |
|--------------------------|-------------|
| <b>americano</b>         | 14 zł       |
| <b>espresso / doppio</b> | 12 zł 14 zł |
| <b>latte</b>             | 18 zł       |
| <b>flat white</b>        | 17 zł       |
| <b>cappuccino</b>        | 16 zł       |
| <b>iced coffee</b>       | 18 zł       |

|                                                                                                 |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>HERBATY</b> (250 ml)                                                                         | 16 zł |
| <b>earl grey / zielona / jaśminowa / miętowa / rooibos vanilia / hibiskus z różą / rumianek</b> |       |

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| <b>NAPAR</b> (300 ml)   | 20 zł |
| <b>pomarańcza-imbir</b> |       |

### KOKTAJLE 0%

|                                                                             |       |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------|
| 1. <b>Aperitivo Crodino</b>                                                 | 25 zł |
| Crodino, woda gazowana, pomarańcza                                          |       |
| 2. <b>Tymiankowy Fizz</b>                                                   | 23 zł |
| Kordiał tymiankowy, Fever Tree Indian Tonic Water                           |       |
| 3. <b>Masło 75</b>                                                          | 26 zł |
| Gordon's 0%, prosecco 0%, syrop z czarnego bzu, sok z limonki               |       |
| 4. <b>Negroni 0%</b>                                                        | 26 zł |
| Gordons's 0%, Giffard Ruby Grape, Giffard Aperitif Bitter, kordiał malinowy |       |

# MASŁO

## maślane



### KOKTAJLE

1. **Jabłko** 34 zł  
Johnnie Walker Blond, likier kwaśne jabłko Giffard, sok z tłoczonych jabłek, domowy syrop miętowy, sok z limonki, woda gazowana
2. **Brzoskwinia** 34 zł  
Captain Morgan Spiced, likier brzoskwiniowy Giffard, domowy syrop waniliowy, kordiał brzoskwiniowy, sok z cytryny
3. **Ogórek** 33 zł  
Tanqueray, kordiał ogórkowy, syrop z czarnego bzu, białko, sok z limonki
4. **Malina** 32 zł  
Johnnie Walker Black, Dolin Rogue vermouth, kordiał malinowy, sok z limonki
5. **Rokitnikowa Margarita** 39 zł  
Jose Cuervo Reposado, kordiał rokitnikowy, syrop z agawy, sok z limonki, bitter orange
6. **Bałycki Sour** 39 zł  
Bushmills Original, czerwone wino Janko, sok z cytryny, białko, syrop cukrowy, bitter śliwkowy
7. **Bez** 34 zł  
Gordon's London Dry, likier czarny bez Giffard, syrop czarny bez, sok z limonki, frizzante
8. **Maślane Negroni** 46 zł  
Gunpowder California Orange, Amaro Montenegro, Campari, Wiśniówka Habermeld, wiśnia w likierze
9. **Porzeczką** 35 zł  
Kraken Black Spiced, likier porzeczkowy Giffard, kordiał z czerwonej porzeczki, rozmaryn, limonka
10. **Spicy Mojito** 32 zł  
Żubrówka czarna, Krupnik Spiced Honey, kordiał miętowy, sok z limonki, woda gazowana, świeża mięta
11. **Truskawka** 39 zł  
Planteray Stiggins Fancy Pineapple, kordiał truskawkowy, puree marakuja, sok z limonki, frizzante

### SPRITZ

1. **Aperol Spritz** 33 zł  
Aperol, frizzante, woda gazowana, pomarańcza
2. **Campari Spritz** 33 zł  
Campari, frizzante, woda gazowana, pomarańcza
3. **Sarti Spritz** 33 zł  
Sarti, frizzante, woda gazowana, pomarańcza
4. **Cynar Spritz** 33 zł  
Cynar, frizzante, woda gazowana, pomarańcza

# MASŁO

## masłane



### WÓDKA 40 ml

|                                   |       |                                         |       |
|-----------------------------------|-------|-----------------------------------------|-------|
| <b>Żubrówka Biała 40%</b>         | 13 zł | <b>Mikrogorzelnia Czysta Żytnia 40%</b> | 25 zł |
| <b>Żubrówka Czarna 40%</b>        | 14 zł | <b>Passover Śliwowica 70%</b>           | 25 zł |
| <b>Żubrówka Bison Grass 37,5%</b> | 14 zł | <b>Haberfeld Żyto 40%</b>               | 25 zł |
| <b>Krupnik smakowy 30%</b>        | 13 zł | <b>Haberfeld Ziemniak 50%</b>           | 27 zł |
| <b>Ketel One 40%</b>              | 23 zł | <b>Ciroc 40%</b>                        | 27 zł |

### OKOWITA 40 ml

|                                       |       |                                      |       |
|---------------------------------------|-------|--------------------------------------|-------|
| <b>Gorzelnia Długie z gruszek 43%</b> | 38 zł | <b>Gorzelnia Długie z jabłek 40%</b> | 38 zł |
|---------------------------------------|-------|--------------------------------------|-------|

### GIN 40 ml

|                                   |       |                                        |       |
|-----------------------------------|-------|----------------------------------------|-------|
| <b>Gordons 0%</b>                 | 16 zł | <b>Gunpowder Original 43%</b>          | 34 zł |
| <b>Gordon`s London Dry 37,5%</b>  | 18 zł | <b>Gunpowder California Orange 43%</b> | 34 zł |
| <b>Gordon`s Pink 38%</b>          | 18 zł | <b>Gunpowder Sardinian Citrus 43%</b>  | 34 zł |
| <b>Tanqueray 0%</b>               | 20 zł | <b>Gin No. 3 46%</b>                   | 34 zł |
| <b>Tanqueray London Dry 43,1%</b> | 22 zł | <b>Mikrogorzelnia Gin 40%</b>          | 34 zł |
| <b>Tanqueray No.Ten 47,3%</b>     | 30 zł | <b>Gorzelnia Długie Gin 43%</b>        | 38 zł |

### TEQUILA 40 ml

|                                          |       |                               |       |
|------------------------------------------|-------|-------------------------------|-------|
| <b>Jose Cuervo Silver / Reposado 38%</b> | 20 zł | <b>Don Julio Blanco 38%</b>   | 38 zł |
| <b>1800 Silver / Reposado 38%</b>        | 26 zł | <b>Don Julio Reposado 38%</b> | 40 zł |
| <b>1800 Anejo 38%</b>                    | 30 zł |                               |       |

### RUM 40ml

|                                         |       |                                          |            |
|-----------------------------------------|-------|------------------------------------------|------------|
| <b>Captain Morgan 0%</b>                | 16 zł | <b>Planteray 3 stars / Dark 41,2%</b>    | 21 zł      |
| <b>Captain Morgan White 37,5%</b>       | 18 zł | <b>Planteray Stiggins Pineapple 40%</b>  | 27 zł      |
| <b>Captain Morgan Dark 40%</b>          | 18 zł | <b>Planteray Cut&amp;Dry Coconut 40%</b> | 27 zł      |
| <b>Captain Morgan Spiced 35%</b>        | 18 zł | <b>Dictador 12yo / 20yo 40%</b>          | 32 / 40 zł |
| <b>Cachaca Ipanema 38%</b>              | 20 zł | <b>Brugal 1888 40%</b>                   | 35 zł      |
| <b>Kraken Black Spiced / Coffee 40%</b> | 22 zł | <b>Zacapa 23yo 40%</b>                   | 40 zł      |

### WERMUT 100 ml

|                        |       |                             |       |
|------------------------|-------|-----------------------------|-------|
| <b>Dolin Blanc 16%</b> | 24 zł | <b>Dragma Extra Dry 17%</b> | 39 zł |
| <b>Dolin Rouge 16%</b> | 24 zł | <b>Dragma Red 17%</b>       | 39 zł |
| <b>Dolin Dry 16%</b>   | 24 zł | <b>Martini Vibranto 0%</b>  | 25 zł |

### BRANDY & KONIAK 40 ml

|                         |       |                             |       |
|-------------------------|-------|-----------------------------|-------|
| <b>Soberano 5yo 36%</b> | 18 zł | <b>Metaxa 12* 40%</b>       | 29 zł |
| <b>Metaxa 5* 38%</b>    | 20 zł | <b>Remy Martin VSOP 40%</b> | 40 zł |



#### WHISKY / WHISKEY 40 ml

|                                      |       |                                     |       |
|--------------------------------------|-------|-------------------------------------|-------|
| <b>Johnnie Walker Blonde 40%</b>     | 18 zł | <b>Bushmills Original 40%</b>       | 18 zł |
| <b>Johnnie Walker Black 40%</b>      | 24 zł | <b>Bushmills Black Bush 8yo 40%</b> | 22 zł |
| <b>Johnnie Walker Ruby Black 40%</b> | 25 zł | <b>Nikka Days 40%</b>               | 33 zł |
| <b>Nikka From The Barrel 51,4%</b>   | 35 zł |                                     |       |

#### BURBON 40 ml

|                                |       |                         |       |
|--------------------------------|-------|-------------------------|-------|
| <b>Bulliet Bourbon 45%</b>     | 22 zł | <b>Sazerac Rye 45%</b>  | 24 zł |
| <b>Jack Daniel's 40%</b>       | 26 zł | <b>Elijah Craig 47%</b> | 30 zł |
| <b>Jack Daniel's Honey 45%</b> | 26 zł |                         |       |

#### WHISKY SINGLE MALT 40 ml

|                               |       |                              |       |
|-------------------------------|-------|------------------------------|-------|
| <b>Bushmills 10yo 40%</b>     | 26 zł | <b>Talisker 10yo 45,8%</b>   | 35 zł |
| <b>Bushmills 12yo 40%</b>     | 30 zł | <b>Singleton 12yo 40%</b>    | 30 zł |
| <b>Bushmills 14yo 40%</b>     | 35 zł | <b>Singleton 15yo 40%</b>    | 35 zł |
| <b>Highland Park 10yo 40%</b> | 29 zł | <b>Singleton 18yo 40%</b>    | 50 zł |
| <b>The Macallan 12yo 40%</b>  | 43 zł | <b>The Macallan 15yo 43%</b> | 60 zł |

#### APERITIVO 40 ml

|                    |       |                                 |       |
|--------------------|-------|---------------------------------|-------|
| <b>Aperol 11%</b>  | 18 zł | <b>Sarti Rosa Aperitivo 14%</b> | 20 zł |
| <b>Cynar 16,5%</b> | 18 zł | <b>Campari 25%</b>              | 20 zł |

#### LIKIERY 40 ml

|                                           |       |                                                |       |
|-------------------------------------------|-------|------------------------------------------------|-------|
| <b>Krupnik Old Liqueur 38%</b>            | 14 zł | <b>Bottega Limoncino 30%</b>                   | 14 zł |
| <b>Krupnik Miód Malina / Habanero 38%</b> | 14 zł | <b>Passoa 15%</b>                              | 14 zł |
| <b>Jägermeister 35%</b>                   | 18 zł | <b>Fireball Cinnamon &amp; Whisky 33%</b>      | 16 zł |
| <b>Jägermeister Manifest 38%</b>          | 23 zł | <b>Amaro Montenegro 23%</b>                    | 18 zł |
| <b>Bailey's 17%</b>                       | 16 zł | <b>Kahlua 20%</b>                              | 18 zł |
| <b>Amaro Averna 29%</b>                   | 17 zł | <b>Amaretto Disaronno 28%</b>                  | 18 zł |
| <b>Heering Cherry 24%</b>                 | 20 zł | <b>Luxardo Maraschino 32%</b>                  | 21 zł |
| <b>Cointreau 40%</b>                      | 20 zł | <b>Elixir z żurawiną Wolf &amp; Oak 34%</b>    | 22 zł |
| <b>Grand Marnier 40%</b>                  | 25 zł | <b>Tarnina &amp; Wiśnia Wolf &amp; Oak 27%</b> | 22 zł |
| <b>Haberfeld Wiśniówka 40%</b>            | 25 zł | <b>Fernet Branca 39%</b>                       | 23 zł |
| <b>Haberfeld Orzech Włoski 36%</b>        | 25 zł | <b>Xante Cognac &amp; Pear 35%</b>             | 26 zł |
| <b>Drambuie 40%</b>                       | 26 zł |                                                |       |



## śniadania

1. **maślana grzanka z tłuczoną dynią**, ziemniakami, koperkiem i twarogiem ze Strzałkowa, pomidory, mozzarella, ser Rubin, jajko sadzone, majonez chilli
2. **omlet z dwóch jaj**, ser kozi, konfitura z figi, świeże figi
3. **kanapka z tłuczonym awokado**, masło, pomidor malinowy, sól Maldon, mięta, szczypiorek
4. **jajecznica na maśle**, chleb, masło ze Strzałkowa, pomidor malinowy, szczypiorek
5. **maślana grzanka z wiejską szynką**, mozzarellą, serem Rubin, beszamelem
6. **domowy jogurt kokosowy**, gruszka duszona w sosie z kafiorem i kardamonem, orzechowa granola z makiem
7. **maślany chlebek smażony na maśle**, kwaśna śmietana, domowy dżem truskawkowy

**śniadania** 29 zł

**przelew / herbata śniadaniowa / frizzante** 9 zł

### NAPOJE ZIMNE

**lemoniada** (350 ml) 17 zł

**pepsi / pepsi max / 7up / schweppes / soki** (200 ml) 12 zł

**sok świeżo wyciskany pomarańczowy / grapefruit** (300 ml) 22 zł

**woda niegazowana / gazowana** (750 ml) 12 zł

**woda Ostromecko niegazowana / gazowana** (700 ml) 22 zł

### KAWA

**americano** 14 zł

**espresso / doppio** 12 zł 14 zł

**latte** 18 zł

**flat white** 17 zł

**cappuccino** 16 zł

**iced coffee** 18 zł