



menu

DLACZEGO „PAN PAPUGA”?

NAZWA NASZEJ RESTAURACJI INSPIROWANA JEST BUDYNKIEM, W KTÓRYM ZNAJDUJE SIĘ LOKAL. W PRZEDWOJENNYM GDAŃSKU BYŁ ON NAZYWANY „DOMEM POD PAPUGAMI”. OBECNI GOSPODARZE OBIEKTU NATCHNIENI POWYŻSZĄ HISTORIĄ, STWORZYLI DLA PAŃSTWA TO CUDOWNE I KOLOROWE MIEJSCE O NIETUZINKOWEJ NAZWIE. DODATKOWO ZACHĘCAMY DO ZWRÓCENIA UWAGI NA MALOWIDŁA NA FASADZIE OWEJ KAMIENICY, NA KTÓREJ WZIĄĆ WIDNIEJĄ PODOBIZNY TYCH EGZOTYCZNYCH PTAKÓW.

KRÓTKO O NAS:

RESTAURACJA PAN PAPUGA Z KLIMATEM JUNGLE POWSTAŁA Z MIŁOŚCI DO PRZYRODY I PODRÓŻY. TO MIEJSCE, KTÓRE POZWALA GOŚCIOM ODERWAĆ SIĘ OD CODZIENNOŚCI I PRZENIEŚĆ SIĘ W EGZOTYCZNE MIEJSCE, GDZIE MOGĄ CIESZYĆ SIĘ SMAKAMI I AROMATAMI.

NAJWAŻNIEJSZYM ZADANIEM ZESPOŁU PANA PAPUGI JEST ZAPEWNIENIE NASZYM GOŚCIOM NIEZAPOMNIANYCH DOŚWIADCZEŃ, KTÓRE PRZENIOSĄ PAŃSTWA W NIEZWYKŁY ŚWIAT DŻUNGLI PANA PAPUGI.

WHY „PAN PAPUGA”?

THE NAME OF OUR RESTAURANT IS INSPIRED BY THE BUILDING IN WHICH THE ESTABLISHMENT IS LOCATED. IN PRE-WAR GDAŃSK, IT WAS CALLED THE "HOUSE UNDER THE PARROTS." THE CURRENT HOSTS OF THE VENUE, INSPIRED BY THIS HISTORY, HAVE CREATED THIS WONDERFUL AND COLORFUL PLACE WITH AN EXTRAORDINARY NAME FOR YOU. ADDITIONALLY, WE ENCOURAGE YOU TO TAKE NOTE OF THE PAINTINGS ON THE FACADE OF THE BUILDING, WHERE IMAGES OF THESE EXOTIC BIRDS ARE PROMINENTLY FEATURED.

A BRIEF OVERVIEW OF US:

PAN PAPUGA RESTAURANT WITH A JUNGLE ATMOSPHERE WAS BORN OUT OF LOVE FOR NATURE AND TRAVEL. IT'S A PLACE THAT ALLOWS GUESTS TO BREAK AWAY FROM THE EVERYDAY AND TRANSPORT THEMSELVES TO AN EXOTIC LOCATION, WHERE THEY CAN SAVOR TASTES AND AROMAS.

THE PRIMARY GOAL OF PAN PAPUGA TEAM IS TO PROVIDE OUR GUESTS WITH UNFORGETTABLE EXPERIENCES THAT WILL TRANSPORT YOU TO THE EXTRAORDINARY WORLD OF PAN PAPUGA'S JUNGLE.

OCEŃ NAS I ZAOBSERWUJ



PAN PAPUGA



@PANPAPUGA_GDANSK

ŚNIADANIA // BREAKFAST

DO 13:00 // TILL 13:00



W CENIE KAŻDEGO ŚNIADANIA KAWA, HERBATA W FORMIE BUFETU
BREAKFAST PRICE INCLUDES COFFEE AND TEA FROM BUFFET

35 zł

OMLET W TORTILLI

szynka / mozzarella / pomidorki cherry / sałata lodowa

OMELETTE IN TORTILLA

ham / mozzarella / cherry tomatoes / iceberg lettuce

SZAKSZUKA CHORIZO

jajka sadzone / pomidory / papryka / chorizo / cebula / pieczywo / masło

SHAKSHOUKA WITH CHORIZO

fried eggs / tomatoes / bell pepper / chorizo / onion / bread / butter

JAJKA POCHE Z SOSEM HOLENDERSKIM

chleb żytni / burak / sałaty / dressing miodowo-musztardowy / pestki słonecznika

POACHED EGGS WITH HOLLANDAISE SAUCE

rye bread / beetroot / mix of salads / honey-mustard dressing / sunflower seeds

BURGER ŚNIADANIOWY

szarpana wieprzowina / jajko sadzone / ogórek konserwowy / pomidor / sałata lodowa / sos cezar

BREAKFAST BURGER

pulled pork / fried egg / pickles / tomatoes / iceberg lettuce / caesar sauce

JAJKA SADZONE NA CHAŁCE Z BOCZKIEM

mozzarella / konfitura z czerwonej cebuli / sałaty / dressing miodowo-musztardowy

FRIED EGGS ON SWEET CHALLAH WITH BACON

mozzarella / red onion jam / mix of salads / honey-mustard dressing

KREMOWA OWSIANKA Z MUSEM Z MANGO

serek Philadelphia / truskawka

CREAMY OATMEAL WITH MANGO MOUSSE

Philadelphia cream cheese / strawberry

DLA DZIECI // FOR KIDS

PANKEJKI Z OWOCAMI I SYROPEM KLONOWYM

PANCAKES WITH FRUITS AND MAPLE SYRUP

25 zł

BUFFET

ŚNIADANIE W FORMIE BUFETU DLA DOROSŁYCH FOR ADULTS

55 zł

ŚNIADANIE W FORMIE BUFETU DLA DZIECI FOR KIDS

25 zł

do 12 roku życia / up to 12 years old

SMOOTHIE

ZIELONO MI GREEN UP

szpinak / jabłko / banan / imbir
spinach / apple / banana / ginger

19 zł

TRUSKANGO

mango / truskawka / mleko / mięta
mango / strawberry / milk / mint

19 zł

PRZEKĄSKI DO PIWA // BEER SNACKS



CHRUPIĄCE PALUCHY

włoskie ciasto drożdżowe / parmezan / sos spicy mayo

22 zł

BREAD STICKS

italian yeast dough / parmesan / spicy mayo sauce

FOCACCIA CZOSNKOWA

oliwa pietruszkowa / sól morską

20 zł

GARLIC FOCACCIA

parsley olive oil / sea salt

PRZEKĄSKI // STARTERS

FRYTKI Z BATATÓW

parmezan / papryczka chilli / papryczka jalapeño / sos koktajlowy / kolendra

30 zł

SWEET POTATO FRIES

parmesan / chilli peppers / jalapeño peppers / cocktail sauce / coriander

KREWETKI W SOSIE WINNO-MAŚLANYM Z CHILLI

czosnek / pomidorki cherry / natka pietruszki

54 zł

PRAWNS IN WINE AND BUTTER SAUCE WITH CHILLI

garlic / cherry tomatoes / fresh parsley

CHRUPIĄCE SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA

dip chilli-mango / świeża pietruszka

32 zł

CRISPY CHICKEN WINGS

chilli-mango dip / fresh parsley

CARPACCIO WOŁOWE

rukola / pieczarki marynowane / kapary / krem balsamiczny / oliwa truflowa / parmezan

44 zł

BEEF CARPACCIO

arugula / marinated mushrooms / capers / balsamic cream / truffle olive oil / parmesan

DESKA PIWNA DLA DWÓCH OSÓB

skrzydełka z kurczaka / chrupiący kalmar / krążki cebulowe / mozzarella sticks / frytki
sos kotajlowy / sos czosnkowy

75 zł

BEER SNACK BOARD FOR TWO

chicken wings / crispy calamar / onion rings / mozzarella sticks / french fries / cocktail sauce / garlic sauce

ZUPY // SOUPS

KREM Z TOPINAMBURU

prażona cebulka / szczypior / pesto tymiankowe

23 zł

CREAMY JERUSALEM ARTICHOKE SOUP

roasted onion / chives / thyme pesto

ZUPA RYBNA

dorsz / warzywa korzenne / koperek

27 zł

FISH SOUP

cod / root vegetables / dill

ZUPA GRZYBOWA Z DOMOWYMI KLUSKAMI

boczek / kwaśna śmietana / natka pietruszki

25 zł

MUSHROOM SOUP WITH HOMEMADE NOODLES

bacon / sour cream / fresh parsley

SAŁATKI // SALADS

SAŁATKA Z WEGAŃSKIM SEREM FETA I AWOKADO

mix sałat / burak / papryka / słonecznik / dressing żurawinowy / cebula czerwona

40 zł

SALAD WITH VEGAN FETA CHEESE AND AVOCADO

mixed salad / beetroot / bell pepper / sunflower seeds / cranberry dressing / red onion

SAŁATKA Z KOMOSĄ RYŻOWĄ I JAJKIEM POCHE

mix sałat / pomidor / ogórek / orzechy nerkowca / serek philadelphia
żurawina / dressing miodowo-musztardowy

42 zł

SALAD WITH QUINOA AND POACHED EGG

mixed salad / tomato / cucumber / cashews / philadelphia cheese / cranberry / honey-mustard dressing

SAŁATKA Z KURCZAKIEM TERIYAKI W PANKO

mix sałat / ananas / marchew po koreańsku / pomidorki cherry / ogórek / sezam / dressing miodowo-musztardowy

44 zł

SALAD WITH TERIYAKI CHICKEN IN PANKO

mixed salad / pineapple / korean-style carrot / cherry tomato / cucumber / sesame / honey-mustard dressing

MAKARONY // PASTA

SPAGHETTI AGLIO OLIO Z KREWETKAMI

krewetki / pomidorki cherry / papryczki chilli / natka pietruszki

56 zł

SPAGHETTI AGLIO OLIO WITH PRAWNS

prawns / cherry tomatoes / chilli peppers / fresh parsley

PENNE Z KURCZAKIEM I SOSEM Z CZARNYCH TRUFLI

sos śmietanowy / szpinak baby / pomidorki cherry

46 zł

CHICKEN PENNE WITH BLACK TRUFFLE SAUCE

cream sauce / baby spinach / cherry tomatoes

TAGIATELLE FUNGHI

polędwiczka wieprzowa / pieczarki / parmezan / natka pietruszki

45 zł

pork tenderloin / champignon / parmesan cheese / fresh parsley

KANAPKI // SANDWICHES

KANAPKA PAN PAPUGA

chleb własnego wypieku / szarpana wieprzowina / ogórek kiszony / konfitura z czerwonej cebuli
sos miodowo- musztardowy / chipsy ziemniaczane

32 zł

PAN PAPUGA SANDWICH

homemade bread / pulled pork / pickles / red onion jam / honey- mustard sauce / potato chips

BUŁKI BAO Z SZARPANĄ WIEPRZOWINĄ

rukola / marchew po koreańsku / kiełki / cebula / sos hoisin

46 zł

BAO BUNS WITH PULLED PORK

arugula / Korean-style carrot / bean sprouts / onion / hoisin sauce

BURGER WOŁOWY

krążki cebulowe / cheddar / sałata / ogórek konserwowy / czerwona cebula / sos musztardowy / frytki

48 zł

BEEF BURGER

onion rings / cheddar cheese / lettuce / pickles / red onion / mustard sauce / french fries

DANIA GŁÓWNE // MAIN DISHES



JAK RYBA W PIWIE

filet z morskczuka w cieście piwnym Kozel / frytki / sos curry

46 zł

LIKE FISH IN THE BEER

hake fillet in Kozel-beer batter / french fries / curry sauce

SMAŻONY HALIBUT Z SOSEM CHRZANOWYM

ziemniaki cytrynowe / szalotka bananowa / chips z bekonu

56 zł

FRIED HALIBUT WITH HORSERADISH SAUCE

lemon potatoes / banana challot / crispy bacon

PSTRĄG W CAŁOŚCI MARYNOWANY W GRZANYM WINIE

pieczone ziemniaki w ziołach / warzywa korzenne

58 zł

WHOLE TROUT MARINATED IN MULLED WINE

baked potatoes with herbs / root vegetables

WĄTRÓBKA DROBIOWA NA CHAŁCE WŁASNEGO WYPIEKU

sos winny z porzeczką / cebula / miód / jabłko karmelizowane

39 zł

CHICKEN LIVER ON HOMEMADE CHALLAH

wine sauce with currant / onion / honey / caramelized apple

KURCZAK SUPREME NADZIEWANY SEREM PLEŚNIOWYM

ziemniak pieczony z masłem koperkowym / warzywa z pieca / sos pieczarkowy

47 zł

CHICKEN SUPREME STUFFED WITH BLUE CHEESE

baked potato with dill butter / baked vegetables / mushroom sauce

GOŁONKA DUSZONA W PIWIE KOZEL

kapusta zasmażana / ziemniaki po polsku / chrzan

56 zł

KOZEL BEER ROASTED PORK KNUCKLE

fried cabbage / Polish-style potatoes / horseradish

ŻEBERKA MARYNOWANE W SOSIE BBQ

frytki / warzywa grillowane

62 zł

PORK RIBS WITH BBQ SAUCE

french fries / grilled vegetables

KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ

ziemniaki pieczone / kapusta zasmażana / ogórek kiszony / papryka konserwowa

51 zł

PORK CHOP WITH BONE

baked potatoes / fried cabbage / pickled cucumber / pickled pepper

STEAK RIB EYE

frytki stekowe / pomidorki cherry / sos pieprzowy / sos holenderski

130 zł

RIB EYE STEAK

steak fries / cherry tomatoes / peppercorn sauce / hollandaise sauce

DESKA NIE DLA PTASZKA

zeberka bbq 1 kg / golonka duszona w piwie 2 kg / chrupiąca skrzydełka z kurczaka 1 kg
frytki / warzywa grillowane / ziemniaki pieczone / kapusta zasmażana / krążki cebulowe
marchewka po koreańsku / rukola / sos koktajlowy / sos bbq / sos chilli-mango / chrzan

480 zł

BOARD NOT FOR A BIRDIE

bbq ribs 1 kg / beer roasted pork knuckle 2 kg / crispy chicken wings 1 kg / french fries
grilled vegetables / baked potatoes / fried cabbage / onion rings / Korean-style carrot / arugula
cocktail sauce / bbq sauce / chilli-mango sauce / horseradish

DANIA DLA DZIECI // DISHES FOR KIDS

PALUSZKI Z KURCZAKA

frytki / marchewka gotowana / ketchup

29 zł

CHICKEN STRIPS

french fries / sauteed carrots / ketchup

SPAGHETTI POMODORO

sos pomidorowy / pomidorki cherry
tomato sauce / cherry tomatoes

25 zł

PIZZA HAVANA /25 cm/

sos pomidorowy / mozzarella / szynka cotto / ananas
tomato sauce / mozzarella / cotto ham / pineapple

28 zł

PIZZA POLLO /25 cm/

sos pomidorowy / mozzarella / kurczak / kukurydza
tomato sauce / mozzarella / chicken / corn

28 zł

PIZZA

MARGHERITA

sos pomidorowy / mozzarella / oregano / bazylia
tomato sauce / mozzarella / oregano / fresh basil

32 zł

NAPOLI

sos pomidorowy / mozzarella / salami napoli / cebula czerwona / oliwki / oregano / bazylia
tomato sauce / mozzarella / salami napoli / red onion / olives / oregano / fresh basil

38 zł

SALAMI DI SPINACI

sos pomidorowy / mozzarella / salami spianata piccante / gorgonzola / liście szpinaku / purée czosnkowe
tomato sauce / mozzarella / salami spianata piccante / gorgonzola / baby spinach / garlic purée

40 zł

PERA NOCE

crème fraîche / mozzarella / gorgonzola / gruszka / rukola / orzechy włoskie / krem balsamiczny
crème fraîche / mozzarella / gorgonzola / pear / arugula / walnuts / balsamic cream

40 zł

QUATTRO STAGIONI

sos pomidorowy / mozzarella / szynka cotto / pieczarki / karczochy / oliwki / oliwa czosnkowo-pietruszkowa
tomato sauce / mozzarella / cotto ham / mushrooms / artichokes / olives / garlic-parsley olive oil

38 zł

LA TARTUFO

krem z czarnych trufli / mozzarella / mascarpone / salami spianata piccante / peperoncino
black truffle paste / mozzarella / mascarpone / salami spianata piccante / peperoncino

43 zł

PARMA

sos pomidorowy / mozzarella / parmigiano / szynka crudo / rukola / pomidorki koktajlowe
tomato sauce / mozzarella / parmigiano / crudo ham / arugula / cherry tomatoes

45 zł

 QUATRRO FORMAGGI

crème fraîche / mozzarella / ricotta / gorgonzola / parmigiano

38 zł

GAMBERI

sos pomidorowy / mozzarella / krewetki / papryczki z czosnkiem / natka pietruszki
tomato sauce / mozzarella / shrimps / peppers with garlic / fresh parsley

45 zł

DESERY // DESSERTS**BIAŁA CZEKOLADA Z MALINAMI**

waniliowy biszkopt z chrupiącą prażyną / krem na bazie ganache z białej czekolady

23 zł

WHITE CHOCOLATE WITH RASPBERRIES

vanilla sponge cake with crunch / white chocolate ganache

PISTACJA

biszkopt genueński z pastą pistacjową / pieczony krem frangipane na bazie mąki migdałowej i pistacjowej pasty z dodatkiem wiśni

23 zł

PISTACHIO

genoa sponge cake with pistachio paste / baked frangipane cream based on almond flour and pistachio paste with cherries

BROWNIE Z CZARNĄ PORZECZKĄ

ubijany ganache czekoladowy / czekolada z orzechami

23 zł

BROWNIE WITH BLACKCURRANT

whipped chocolate ganache / chocolate with nuts

MONOPORCJA MARCHEWKOWA Z ROKITNIKIEM

ciasto marchewkowe zanurzone w konfiturze z rokitnika / krem waniliowy na bazie mascarpone

21 zł

CARROT MONOPORTION WITH SEA BUCKTHORN

carrot cake dipped in sea buckthorn jam / vanilla cream based on mascarpone

TARTA ŚLIWKOWA Z CYNAMONEM

zapekany krem migdałowy ze śliwkami / konfitura z borówki amerykańskiej / krem z białej czekolady i cynamonu

21 zł

PLUM TART WITH CINNAMON

baked almond cream with plums / blueberry jam / white chocolate and cinnamon cream

CROISSANT Z KREMEM WANILIOWYM

CROISSANT WITH VANILLA CREAM

14 zł

CROISSANT Z KREMEM CZEKOLADOWYM

CROISSANT WITH CHOCOLATE CREAM

14 zł

PRALINA Z BAILEYS / POMARAŃCZĄ / MALINAMI

PRALINE WITH BAILEYS / ORANGE / RASPBERRIES

6 zł

NAPOJE // DRINKS



NAPOJE GAZOWANE SODA DRINKS

Coca-Cola Zero / Coca-Cola / Fanta / Sprite (0,25 L)	12 zł
Kinley: Tonic Water Yung / Pink Aromatic Berry / Elderflower zero cukru (0,25 L)	12 zł
Thomas Henry: Mystic Mango / Cherry Blossom / Ginger Ale / Spicy Ginger (0,25 L)	18 zł
Red Bull / Red Bull Sugarfree / Red Bull Tropical (0,25 L)	19 zł

WODA WATER

Kropla Beskidu niegazowana / Kropla Beskidu still (0,33 / 0,75 L)	9 / 15 zł
Kropla Beskidu Delice gazowana / Kropla Beskidu Delice sparkling (0,33 / 0,75 L)	9 / 15 zł

SOKI JUICES

Cappy: pomarańcza / jabłko / grejpfrut (0,25 L)	11 zł
Cappy: orange / apple / grapefruit (0,25 L)	11 zł
Świeżo wyciskane soki: pomarańcza / grejpfrut / mix (0,25 L)	19/22/21 zł
Freshly squeezed juices: orange / grapefruit / mix (0,25 L)	19/22/21 zł

DRINKI BEZALKOHOLOWE I LEMONIADY MOCKTAILS & LEMONADE

PAPUGÓREK	21 zł
ogórek / cytryna / tonik Thomas Henry Spicy Ginger cucumber / lemon / tonic Thomas Henry Spicy Ginger	
COOL PASSION	25 zł
marakuja / mango / banan / pomarańcza passion fruit / mango / banana / orange	
JASMINE GIN TEA	27 zł
Gordon's 0.0% infuzowany herbatą jaśminową / mango / cytryna / rozmaryn Gordon's 0.0% infused with jasmine tea / mango / lemon / rosemary	
LEMONIADA: KLASYCZNA / TRUSKAWKOWA / ARBUZOWA (0,25 L)	13/13/15 zł
LEMONADE: CLASSIC / STRAWBERRY / WATERMELON	

KAWA COFFEE

Americano	14 zł
Espresso	11 zł
Espresso doppio	14 zł
Cappuccino małe / duże / small / big	15/18 zł
Flat white	17 zł
Caffe Latte	15 zł
Irish coffee	28 zł
dostępne rodzaje mleka: sojowe, migdałowe, kokosowe / available types of milk: soy, almond, coconut	4 zł
dostępne smaki syropów: wanilia / cynamon / kokos / migdał / biała czekolada	4 zł
available syrup flavours: vanilla / cinnamon / coconut / almond / white chocolate	

KLASYCZNA GORĄCA CZEKOLADA Z BITĄ ŚMIETANĄ
CLASSIC HOT CHOCOLATE WITH WHIPPED CREAM

20 zł

GORĄCA CZEKOLADA Z BAILEYS, BITĄ ŚMIETANĄ I CYNAMONEM
BAILEYS HOT CHOCOLATE WITH WHIPPED CREAM AND CINNAMON

26 zł

HERBATA TEA

RICHMONT

15 zł

Ceylon Gold / Earl Grey Blue / English Breakfast / Gunpowder Green / Green Jasmine / Peppermint Green
Mexican Dream / Forest Fruits / Rooibos Sunrise / Yerba Mate Lemon / White Pearl / Chocolate Black Chilli
Mango Maui / Spicy Cinnamon / Rosemary Orange

MATCHA LATTE

14 zł

ZIMOWE HERBATY WINTER TEA (0,4 L)

IMBIRIOWO-MALINOWA GINGER-RASPBERRY

21 zł

herbata Richmond English Breakfast / maliny / imbir / goździki / pomarańcza
Richmont tea English Breakfast / raspberries / ginger / cloves / orange

WINTER MEXICAN DREAM

21 zł

herbata Richmond Mexican Dream / jabłko / cynamon / dzika róża
Richmont tea Mexican Dream / apple / cinnamon / dog-rose

CHOCOLATE BLACK CHILLI

21 zł

herbata Richmond Chocolate Chilli / pomarańcza / goździki / czekolada/ nitki chilli
Richmont tea Chocolate Chilli / orange / cloves / chocolate/ chilli threads

PIWO BECZKOWE DRAFT BEER



KOZEL LEŻÁK (0,3 / 0,5 L)	17/21 zł
KOZEL ČERNÝ (0,3 / 0,5 L)	17/21 zł
PILSNER URQUELL (0,3 / 0,5 L)	19/25 zł
KSIAŻĘCE PSZENICZNE (0,3 / 0,5 L)	17/21 zł
ŘEZANÉ 0,5 L ⌚ wydłużony czas oczekiwania // extended waiting time	24 zł
DESKA DEGUSTACYJNA: LEŻÁK / ČERNÝ / PSZENICZNE - 3*0,3 L	39 zł
TASTING BOARD: LEŻÁK / ČERNÝ / WHEAT - 3*0,3 L	

WYBIERZ CZESKI SPOSÓB NALEWANIA PIWA // CHOOSE THE CZECH WAY OF POURING BEER:

ŘEZANÉ 0,5 L



HLADINKA 0,5 L



SNYT 0,3 L



MLIKO 0,3 L



PIWO BUTELKOWE BOTTLED BEER

KSIAŻĘCE IPA (0,5 L)	20 zł
-----------------------------	-------

PIWO SMAKOWE FLAVOURED BEER

HARDMADE PEAR CRUSH / ICE TEA PEACH (0,4 L)	19 zł
RASPBERRY CRUSH / YUZU CRUSH	

PIWO BEZALKOHOLOWE NON-ALCOHOLIC BEER

LECH FREE LAGER (0,33 L)	15 zł
HARDMADE 0,0 % STRAWBERRY CRUSH / RHUBARB CRUSH (0,4 L)	18 zł
KOZEL 0.0% (0,5 L)	19 zł

KOKTAJLE // COCKTAILS

PAINKILLER

Captain Morgan Dark Rum / ananas / sok pomarańczowy / krem kokosowy
Captain Morgan Dark Rum / pineapple / orange juice / coconut cream



35 zł

PISTACHIO TIFFANY

Smirnoff Black infuzowany wanilią / likier Baileys / syrop orszadowy / likier pomarańczowy
Smirnoff Black infused with vanilla / Baileys / orgeat syrup / orange liqueur



36 zł

JUNGLE GIRL

Captain Morgan Spiced Gold / Campari / syrop waniliowy / ananas
Captain Morgan Spiced Gold / Campari / vanilla syrup / pineapple



31 zł

RASPBERRY HEAVEN

Gordon's Pink / syrop biała czekolada / malina / krem kokosowy
Gordon's Pink / white chocolate syrup / raspberry / coconut cream



33 zł

PORNSTAR MARTINI

Smirnoff Black infuzowany wanilią / marakuja / syrop wanilowy / prosecco
Smirnoff Black infused with vanilla / passion fruit / vanilla syrup / prosecco



37 zł

CHEGRONI

Gordon's Dry / Campari / Martini Rosso / likier biała czekolada
Gordon's Dry / Campari / Martini Rosso / white chocolate liqueur



42 zł

SICILIAN HUGO

Gordon's Sicilian Lemon / syrop z białego bzu / prosecco / woda gazowana
Gordon's Sicilian Lemon / elderflower syrup / prosecco / sparkling water



35 zł

MISJONARY DOWNFALL

Captain Morgan White / likier brzoskwiniowy / jabłko / kordiał limonkowo-miętowy aromatyzowany absyntem
Captain Morgan White / peach liqueur / apple / lime and mint cordial / flavoured with absinth



33 zł

CORLEONE SOUR

Bulleit Rye / likier amaretto / syrop orszadowy / cytryna / białko
Bulleit Rye / amaretto liqueur / orgeat syrup / lemon / egg white



37 zł

MERRY BERRY

Jose Cuervo Silver / sok żurawinowy / triple sec / limonka
Jose Cuervo Silver / cranberry juice / triple sec / lime



35 zł

MAKE IT HOT

Aperitivo / sok jabłkowy / wino białe wytrawne / cytryna / anyż / cynamon
Aperitivo / apple juice / dry white wine / lemon / anise / cinnamon



32 zł

JAGER IN TROPICS

Jagermeister / cytryna / guma balonowa / Red Bull tropical
Jagermeister / lemon / bubble gum / Red Bull tropical



35 zł

DESIRE TOWERS

Bestsellerowe koktajle Pana Papugi i naszych barmanów na każdą okazję. Wieża składa się z 6 koktajli.

Selected drinks from Pan Papuga and our bartenders for a party or other special occasion.
 The set contains 6 cocktails.

DESIRE TOWER PORNSTAR

170 zł

DESIRE TOWER MISIONARY DOWNFALL

160 zł



SZOTY // SHOTS

set zawiera 4 szoty / the set contains 4 shots

AMAZONKA

38 zł

Goldwasser / likier waniliowy / cytryna

Goldwasser / vanilla liqueur / lemon

ARA

37 zł

Jagermeister / truskawki

Jagermeister / strawberry

NIMFA

33 zł

Smirnoff Black infuzowany pomarańczą / marakuja / piana z białej czekolady

Smirnoff Black infused with orange / passion fruit / white chocolate foam

KIWI YUM

36 zł

Smirnoff Black / kiwi / cytryna

Smirnoff Black / kiwi / lemon

ALKOHOL // ALCOHOL

WÓDKA VODKA (40 ML)

Smirnoff Black	15 zł
Ketel One	21 zł
Ciroc	26 zł
Ciroc Coconut	26 zł
Ciroc Mango	26 zł

RUM (40 ML)

Captain Morgan White	17 zł
Captain Morgan Spiced	17 zł
Captain Morgan Dark	17 zł
Captain Morgan Sliced Apple	17 zł
Captain Morgan Black Spiced	21 zł
Zacapa 23 YO	46 zł
Zacapa XO	63 zł
Kraken	26 zł
Bumbu	34 zł

GIN (40 ML)

Gordon's Dry / Sicilian Lemon / Pink	18 zł
Gordon's 0%	18 zł
Tanqueray No Ten	32 zł
Tanqueray Sevilla	27 zł
Tanqueray Rangpur	27 zł
Tanqueray Blackcurrant Royale	28 zł
Crafter's Fower	26 zł
Malfy Grapefruit	28 zł

TEQUILA & MEZCAL (40 ML)

Jose Cuervo Silver / Gold	23 zł
Don Julio Silver	41 zł
Mezcal Zignum Joven	34 zł
Mezcal Zignum Resposado	38 zł

KONIAK & BRANDY (40 ML)

COGNAC & BRANDY

Metaxa 12 YO	31 zł
Hennessy VS	34 zł
Courvoisier VSOP	45 zł

WHISKY & WHISKEY & BOURBON (40 ML)

Johnnie Walker Black Label	23 zł
Johnnie Walker Blonde Label	20 zł
Johnnie Walker Green Label	39 zł
Johnnie Walker Blue Label	89 zł
Bulleit Bourbon	23 zł
Bulleit Rye	25 zł
Bulleit 10 YO	32 zł
Talisker 10 YO	34 zł
Singleton 12 YO	35 zł
Highland Park 10 YO	34 zł
Royal Lochnagar 12 YO	29 zł
Glen Elgin 12 YO	29 zł
Caol Ila 12 YO	39 zł
Bushmills 16 YO	46 zł
Jameson	25 zł

LIKIERY & WERMUTY (40 ML)

LIQUERS & VERMOUTH

Grand Marnier	26 zł
Baileys	17 zł
Kahlua	20 zł
Amaretto	21 zł
Midori	24 zł
Goldwasser	25 zł
Galliano Vanilla	27 zł
Chopin Karmelowy	21 zł
Malibu	17 zł
Martini Bianco	18 zł
Martini Rosso	18 zł
Martini Fiero	18 zł
Campari	22 zł
Jagermeister	19 zł
Fernet Branca	20 zł
Cointreau	20 zł
Absynt	29 zł

WINA MUSUJĄCE / SPARKLING WINES:



Prosecco Amanti 150 ml **25zł** | 750 ml **105zł**

🏠 Włochy / Italy, Glera

🍷 białe, wytrawne / white, dry

Owocowy smak gruszek, jabłek oraz brzoskwiń.
A fruity flavor of pears, apples and peaches.



Gran Bach Cava Brut 750 ml **140zł**

🏠 Hiszpania / Spain, Macabeo, Xarel-lo, Parellada, Chardonnay

🍷 białe, wytrawne / white, dry

Nuty jabłek, gruszek, owoców cytrusów i migdałów.
Aromas of apples, pears, citrus fruits and almonds.

WINA CZERWONE / RED WINE:



Amodo Primitivo 150 ml **30zł** | 750 ml **140zł**

🏠 Włochy / Italy, Primitivo

🍷 czerwone, wytrawne / red, dry

Nutki wiśni, czekolady i przypraw.
The underswell of cherries, chocolate and spices.



Vina Pomal Crianza 750 ml **180zł**

🏠 Hiszpania / Spain, Tempranillo

🍷 czerwone, wytrawne / red, dry

Aromatyczny bukiet ciemnych owoców, wanilii oraz palonej kawy.

Aromatic bouquet of dark fruit, vanilla and roasted coffee.



Vitorino Rosso Medium Dry 150 ml **19zł** | 750 ml **185zł**

🏠 Włochy / Italy

🍷 czerwone, półwytrawne / red, semidry

Smak ciemnych owoców leśnych.
A flavour of dark forest fruit.

WINA BIAŁE / WHITE WINE:



Wino Kressmann Selection Chardonnay 150 ml **26zł** | 750 ml **120zł**

🏠 Australia, South Eastern

🍷 białe, wytrawne / white, dry

Aromaty kwiatów oraz świeżych cytrusów.
Aromas of flowers and fresh citrus.



Broadleaf Sauvignon Blanc 150 ml **30zł** | 750 ml **140zł**

🏠 RPA

🍷 białe, wytrawne / white, dry

Nuty agrestu, grejpfruta oraz skórki cytrynowej.
The scent of gooseberry, grapefruit and lemon peel.



Ernst Ludwig Riesling Medium Dry 150 ml **32zł** | 750 ml **150zł**

🏠 Niemcy / Germany, Riesling

🍷 białe, półwytrawne / white, semidry

Cytrusowa świeżość z nutami minerałów.
Citrus freshness with traces of minerals.



Vitorino Bianco Medium Dry 150 ml **19zł** | 750 ml **85zł**

🏠 Włochy / Italy

🍷 białe, półwytrawne / white, semidry

Nuty owoców tropikalnych.
The underswell of tropical fruit.



Rione Del Falco Bianco 150 ml **19zł** | 750 ml **85zł**

🏠 Włochy / Italy

🍷 białe, półsłodkie / white, semisweet

Aromat świeżych jasnych owoców.
The aroma of fresh light fruit.