Pan Papuga

Food & jungle vibes

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 widnieją podobizny tych egzotycznych ptaków.

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 tenement house, where images of these exotic birds are prominently featured.

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.

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 routine 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

REVIEW AND SUBSCRIBE

Pan Papuga

@panpapuga_gdansk

Informacja o alergenach jest dostępna u obsługi kelnerskiej.

DO STOLIKÓW OD 8 OSÓB JEST DOLICZONY SERWIS W WYSOKOŚCI 10 %

ŚNIADANIA // BREAKFAST DO 13:00 // TILL 13:00

PAN PAPUGA
FOOD & JUNGLE VIBES

KANAPKA Z PASTĄ JAJECZNĄ
chleb własnego wypieku / szarpana wieprzowina / ogórek konserwowy / papryka konserwowa / rukola

SANDWICH WITH EGG SPREAD
homemade bread / pulled pork / pickled cucumber / pickled peppers / arugula

26 zł

KANAPKA Z GRILLOWANĄ CUKINIĄ
chleb pszenny / twaróg / jogurt / rzodkiewka / cebula czerwona / roszponka / szczypior / koperek

GRILLED ZUCCHINI SANDWICH
wheat bread / cottage cheese / yogurt / radish / red onion / cornsalad / chives / dill

29 zł

JAJKA POCHE Z SOSEM HOLENDERSKIM
chleb żytni / burak / mix sałat / dressing miodowo-musztardowy / pestki słonecznika

POACHED EGGS WITH HOLLANDAISE SAUCE
rye bread / beetroot / mixed salad / honey-mustard dressing / sunflower seeds

35 zł

NALEŚNIKI SZPINAKOWE Z ŁOSOSIEM
twaróg / jogurt / kawior / mix sałat / pomidorki cherry / ogórek / rzodkiewka / szczypior

SPINACH CREPES WITH SALMON
cottage cheese / yogurt / caviar / mixed salad / cherry tomatoes / cucumber / radish / chives

43 zł

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

BREAKFAST BURGER
pulled pork / fried egg / pickled cucumber / tomatoes / iceberg lettuce / caesar sauce

36 zł

JAJKA SADZONE NA CHAŁCE Z BOCZKIEM
mozzarella / konfitura z czerwonej cebuli / mix sałat / dressing miodowo-musztardowy

FRIED EGGS ON SWEET CHALLAH WITH BACON
mozzarella / red onion jam / mixed salad / honey-mustard dressing

38 zł

CROQUE MADAME
chałka własnego wypieku / szynka cotto / jajko sadzone / ser bursztyn / ser gouda
mix sałat ze świeżymi warzywami i dressingiem miodowo-musztardowym

homemade sweet challah / cotto ham / fried egg / bursztyn cheese / gouda cheese
mixed salad with fresh vegetables and honey-mustard dressing

41 zł

JAJECZNICA NA GOFRZE
gofr ziemniaczany / konfitura z czerwonej cebuli / boczek / suszone pomidory / rukola

SCRAMBLED EGGS ON A WAFFLE
potato waffle / red onion jam / bacon / dried tomatoes / arugula

37 zł

TWARAGOWE SERNICZKI
kwaśna śmietana / konfitura jagodowa

COTTAGE CHEESE PANCAKES
sour cream / blueberry jam

32 zł

BUFFET

ŚNIADANIE W FORMIE BUFETU DLA DOROSŁYCH FOR ADULTS — 59 zł

ŚNIADANIE W FORMIE BUFETU DLA DZIECI FOR KIDS — 25 zł
do 12 roku życia / up to 12 years old

PRZEKĄSKI DO PIWA // BEER SNACKS

CHRUPIĄCE PALUCHY
włoskie ciasto drożdżowe / parmezan / sos spicy mayo
CRISPY BREAD STICKS
italian yeast dough / parmesan / spicy mayo sauce
24 zł

FOCACCIA CZOSNKOWA
oliwa pietruszkowa / sól morska
GARLIC FOCACCIA
parsley olive oil / sea salt
22 zł

PRZEKĄSKI // STARTERS

FRYTKI Z BATATÓW Z SOSEM SEROWYM
parmezan / papryczka chilli / szczypior
SWEET POTATO FRIES WITH CHEESE SAUCE
parmesan / chilli peppers / chives
35 zł

KREWETKI W SOSIE WINNO-MAŚLANYM Z CHILLI
czosnek / pomidorki cherry / natka pietruszki
PRAWNS IN WINE AND BUTTER SAUCE WITH CHILLI
garlic / cherry tomatoes / fresh parsley
56 zł

WĄTRÓBKA DROBIOWA Z WIŚNIAMI
chleb własnego wypieku / jabłko / cebula
CHICKEN LIVER WITH CHERRY
homemade bread / apple / onion
34 zł

CHRUPIĄCE SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA
dip chilli-mango / świeża pietruszka
CRISPY CHICKEN WINGS
chilli-mango dip / fresh parsley
35 zł

TATAR WOŁOWY
grzanka / żółtko / kurki marynowane / cebula marynowana / ogórek konserwowy / musztarda francuska
BEEF TARTARE
toast / egg yolk / pickled chanterelles / pickled onion / pickled cucumber / wholegrain mustard
44 zł

DESKA PIWNA DLA DWÓCH OSÓB
skrzydełka z kurczaka / chrupiące pieczarki / krążki cebulowe / mozzarella sticks / frytki
sos miodowy z chilli / sos czosnkowy
BEER SNACK BOARD FOR TWO
chicken wings / crispy mini champignons / onion rings / mozzarella sticks / french fries / honey sauce with chilli / garlic sauce
79 zł

ZUPY // SOUPS

ŻUREK
ziemniaki z okrasą / jajko na twardo
POLISH SOUR RYE SOUP
potatoes with topping / hard-boiled egg
29 zł

ZUPA RYBNA
dorsz / warzywa korzenne / koperek
FISH SOUP
cod / root vegetables / dill
28 zł

ROSÓŁ Z KOŁDUNAMI
kołduny z kaczką / nać pietruszki
CHICKEN SOUP WITH DUMPLINGS
duck dumpling / fresh parsley
29 zł

SAŁATKI // SALADS

SAŁATKA Z WEGAŃSKIM SEREM FETA I AWOKADO
mix sałat / burak / papryka / słonecznik / dressing żurawinowy / cebula czerwona

SALAD WITH VEGAN FETA CHEESE AND AVOCADO
mixed salad / beetroot / bell pepper / sunflower seeds / cranberry dressing / red onion

44 zł

SAŁATKA Z WĘDZONYM PSTRĄGIEM
mix sałat / pomarańcza / ogórek / cebula czerwona / dressing pomarańczowy / chipsy z pietruszki

SALAD WITH SMOKED TROUT
mixed salad / orange / cucumber / red onion / orange dressing / parsley chips

45 zł

SAŁATKA Z KURCZAKIEM TERIYAKI W PANKO
mix sałat / ananas / marchew po koreańsku / pomidorki cherry / ogórek / sezam / dressing miodowo-musztardowy

SALAD WITH TERIYAKI CHICKEN IN PANKO
mixed salad / pineapple / korean-style carrot / cherry tomato / cucumber / sesame / honey-mustard dressing

46 zł

PASTA

PENNE Z KURCZAKIEM I SOSEM Z CZARNYCH TRUFLI
sos śmietanowy / szpinak baby / pomidorki cherry

CHICKEN PENNE WITH BLACK TRUFFLE SAUCE
cream sauce / baby spinach / cherry tomatoes

48 zł

TAGIATELLE FUNGHI
polędwiczka wieprzowa / pieczarki / parmezan / natka pietruszki

TAGIATELLE FUNGHI
pork tenderloin / champignons / parmesan cheese / fresh parsley

48 zł

PIEROGI Z KACZKĄ
sos z podgrzybkami / świeża pietruszka

DUCK DUMPLINGS
mushroom sauce / fresh parsley

48 zł

KANAPKI // SANDWICHES

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

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

36 zł

FISH BURGER
morszczuk / sałata / ogórek kiszony / cebula czerwona / sos tatarski / frytki
hake / lettuce / pickled cucumber / red onion / tartar sauce / french fries

46 zł

BURGER WOŁOWY
pieczarki / konfitura z czerwonej cebuli / cheddar / sałata / jalapeño / sos mayo / frytki

BEEF BURGER
champignos / red onion jam / cheddar / lettuce / jalapeño / mayo sauce / french fries

52 zł

DANIA GŁÓWNE // MAIN DISHES

PAN PAPUGA
FOOD & JUNGLE VIBES

SMAŻONY HALIBUT Z SOSEM SZAFRANOWYM
ziemniak grillowany / szpinak blanszowany z pomidorkami cherry

FRIED HALIBUT WITH SAFFRON SAUCE
baked potato / blanched spinach with cherry tomatoes

63 zł

OKOŃ MORSKI PIECZONY W CAŁOŚCI
rösti ziemniaczane / sałatka z brukselką, soczewicą i suszonymi pomidorami

WHOLE BAKED SEA BASS
potato rösti /salad with brussels sprouts, lentil and dried tomatoes

74 zł

KURCZAK SUPREME NADZIEWANY SEREM PLEŚNIOWYM
ziemniak pieczony z masłem koperkowym / warzywa z pieca / sos pieczarkowy

CHICKEN SUPREME STUFFED WITH BLUE CHEESE
baked potato with dill butter / baked vegetables / champigon sauce

59 zł

POLĘDWICZKI WIEPRZOWE Z PALONĄ GRUSZKĄ
pieczone ziemniaki / orzechy włoskie / sos z gorgonzolą

PORK TENDERLOINS WITH ROASTED PEAR
roasted potatoes / walnuts / gorgonzola sauce

63 zł

GOLONKA DUSZONA W PIWIE KOZEL
ziemniaki po polsku / kapusta zasmażana / chrzan

KOZEL BEER ROASTED PORK KNUCKLE
polish-style potatoes / fried cabbage / horseradish

64 zł

ŻEBERKA MARYNOWANE W SOSIE BBQ
frytki / warzywa grillowane

PORK RIBS WITH BBQ SAUCE
french fries / grilled vegetables

69 zł

WOŁOWINA WOLNO GOTOWANA W CYDRZE
gnocchi / karmelizowana marchew z burakiem w miodzie

SLOW-COOKED BEEF IN CIDER
gnocchi / honey caramelized carrots and beetroots

78 zł

DESKA NIE DLA PTASZKA
żeberka 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

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

550 zł

DANIA DLA DZIECI // KIDS MENU

PAN PAPUGA
FOOD & JUNGLE VIBES

PALUSZKI Z KURCZAKA
frytki / marchewka gotowana / ketchup

CHICKEN STRIPS
french fries / sauteed carrots / ketchup

30 zł

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

29 zł

PIZZA POLLO /25 cm/
sos pomidorowy / mozzarella
kurczak / kukurydza
tomato sauce / mozzarella / chicken / corn

29 zł

PIZZA /30 cm/

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

35 zł

QUATRRO FORMAGGI
crème fraîche / mozzarella / riccotta / gorgonzola / parmezan
crème fraîche / mozzarella / riccotta / gorgonzola / parmigiano

42 zł

GAMBERI
sos pomidorowy / mozzarella / krewetki / rukola / pomidorki koktajlowe / kapary / mini mozzarella / cytryna
tomato sauce / mozzarella / shrimps / arugula / cherry tomatoes / capers / mini mozzarella / lemon

51 zł

ALLA CARBONARA
crème fraîche / boczek wędzony / jajko / parmezan / pieprz
crème fraîche / smoked bacon / egg / parmesan cheese / pepper

38 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

44 zł

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

40 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

44 zł

LA TARTUFO
pasta z czarnych trufli / mozzarella / mascarpone / salami spianata piccante / peperoncino
black truffle paste / mozzarella / mascarpone / salami spianata piccante / peperoncino

51 zł

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

49 zł

DESERY // DESSERTS

PAN PAPUGA
FOOD & JUNGLE VIBES

SERNIK BASKIJSKI
Kremowy sernik na bazie serka śmietankowego przypalany w tradycyjny sposób.
BASQUE CHEESECAKE
Cream cheese based cheesecake burnt in the traditional way.
20 zł

MONOPORCJA SZARLOTKA
Mus na bazie białej czekolady z cynamonowymi prażonymi jabłkami.
Spód to biszkopt na mące migdałowej.
APPLE PIE MONOPORATION
White chocolate based mousse with cinnamon roasted apples. The bottom is a sponge cake on almond flour.
23 zł

MONOPORCJA MANGO- MARAKUJA
Spód z połączenia crumble z białej czekolady i ryżu dmuchanego, całości dopełniają warstwy cremeux z marakui i musu z mango.
MANGO-MARACUJA MONOPORATION
White chocolate crumble and puffed rice bottom, all completed with layers of passion fruit cremeux and mango mousse.
25 zł

MONOPORCJA TRUSKAWKA-MALINA
Delikatny biszkopt z malinami, w środku warstwa malinowego cremeux z całą maliną otoczona musem na bazie białej czekolady.
STRAWBERRY-RASPBERRY MONOPORATION
Delicate sponge cake with raspberries, inside a layer of raspberry cremeux with whole raspberries surrounded by a white chocolate based mousse.
25 zł

MONOPORCJA PORZECZKA-WANILIA
Spód to maślany biszkopt z porzeczkami przesmarowany konfiturą porzeczkową.
W środku ciastka znajduje się intensywny krem porzeczkowy. Całość ukryta w mocno waniliowym musie.
CURRANT-VANILLA MONOPORATION
The bottom is a buttery sponge cake with currants spred with currant jam.
Middle is filled with an intense currant cream. All covered with robust vanilla mousse.
25 zł

MONOPORCJA PRALINE
Migdałowy biszkopt wypełniony musem z mlecznej czekolady i orzechów laskowych oraz intensywnie porzeczkową galaretką, w całości oblany chrupiącą polewą z mlecznej czekolady i pokruszonych fistaszków.
PRALINE MONOPORATION
Almond sponge cake filled with milk chocolate-hazelnut mousse and intense currant jelly, covered with crunchy coating of milk chocolate and crushed peanuts.
25 zł

KAWA // COFFEE

Espresso	11 zł	Espresso Doppio	14 zł
Flat White	17 zł	Americano	14 zł
Cappuccino	18 zł	Frappe Chocolate / Caramel	23 zł
Latte Macchiato	15 zł	Irish Coffee	28 zł
Raf Coffee Lavender/Vanilla	19 zł	Matcha Latte	14 zł

dostępne rodzaje mleka: owsiane, migdałowe, kokosowe / available types of milk: oat, almond, coconut **4 zł**

HERBATA // TEA

RICHMONT (0,3 L) **16 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

ZIMOWA HERBATA (0,5 L) **24 zł**
marokańska / manadarynkowa / imbiriowa / rokitnikowa

WINTER TEA
moroccan /tangerine /ginger / sea buckthorn

NAPOJE // DRINKS

LEMONIADY & SMOOTHIES LEMONADE & SMOOTHIES

KLASYCZNA / TRUSKAWKOWA (0,25 L) **13 zł**
CLASSIC / STRAWBERRY

COOL PASSION (0,3 L) **25 zł**
marakuja / mango / banan / pomarańcza
passion fruit / mango / banana / orange

GREEN UP (0,3 L) **22 zł**
szpinak / jabłko /banan / imbir
spinach / apple / banana / ginger

DRINKI BEZALKOHOLOWE MOCKTAILS

RASPBERRY MOJITO (0,3 L) **29 zł**
Captain Morgan Spiced Gold 0% / malina / limonka / mięta / woda gazowana
Captain Morgan Spiced Gold 0% / raspberry / lime / mint / sparkling water

JASMINE GIN TEA (0,45 L) **27 zł**
Gordon's 0.0% infuzowany herbatą jaśminową / mango / cytryna /rozmaryn
Gordon's 0.0% infused with jasmine tea / mango / lemon / rosemary

SOKI JUICES

Cappy: pomarańcza / jabłko / grejpfrut (0,25 L) **12 zł**
Cappy: orange / apple / grapefruit (0,25 L) **12 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**

WODA WATER

Kropla Beskidu niegazowana / Kropla Beskidu still (0,33 / 0,75 L) **10 / 16 zł**
Kropla Beskidu Delice gazowana / Kropla Beskidu Delice sparkling (0,33 / 0,75 L) **10 / 16 zł**

NAPOJE GAZOWANE SODA DRINKS

Coca-Cola Zero / Coca-Cola / Fanta / Sprite (0,25 L) **13 zł**
Kinley: Tonic Water / Pink Aromatic Berry (0,25 L) **12 zł**
Red Bull / Red Bull Sugarfree / Red Bull Tropical (0,25 L) **20 zł**

PIWO BECZKOWE DRAFT BEER

KOZEL LEŽÁK (0,3 / 0,5 L)	17/23 zł
KOZEL ČERNÝ (0,3 / 0,5 L)	17/23 zł
PILSNER URQUELL (0,3 / 0,5 L)	20/26 zł
KSIĄŻĘCE PSZENICZNE (0,3 / 0,5 L)	17/22 zł
ŘEZANÉ 0,5 L wydłużony czas oczekiwania // extended waiting time	26 zł
DESKA DEGUSTACYJNA: LEŽÁK / ČERNÝ / PSZENICZNE - 3*0,3 L **TASTING BOARD: LEŽÁK / ČERNÝ / WHEAT - 3*0,3 L**	41 zł

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

KSIĄŻĘCE IPA (0,5 L)	22 zł

PIWO SMAKOWE FLAVOURED BEER

BLACKBERRY VANILLA / EXOTIC KUMKWAT **RASPBERRY CRUSH / YUZU LEMON** (0,4 L)	20 zł

PIWO BEZALKOHOLOWE NON-ALCOHOLIC BEER

LECH FREE LAGER (0,33 L)	16 zł
HARDMADE 0,0 % STRAWBERRY CRUSH / CITRUS ICE TEA (0,4 L)	19 zł
KOZEL 0.0% (0,5 L)	19 zł

WINO GRZANE CZERWONE MULLED RED WINE kordiał cynamon-anyż-goździki / miód / pomarańcza cordial cinnamon-anise-clove/honey/orange	19 zł
WINO GRZANE BIAŁE MULLED WHITE WINE kordiał cynamon-wanilia / miód / jabłko cordial cinnamon-vanilla / honey / apple	19 zł

KOKTAJLE // COCKTAILS

PAN PAPUGA
FOOD & JUNGLE VIBES

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello własnej produkcji na bazie Smirnoff Black / puree cytrynowe / prosecco / woda gazowana
homemade Limoncello based on Smirnoff Black / lemon puree / prosecco /sparkling water

36 zł

ROKIT APERITIF

Gordon's Dry / Aperitivo / rokitnik / pomarańcza / woda gazowana
Gordon's Dry / Aperitivo / sea buckthorn / orange / sparkling water

34 zł

RASPBERRY HEAVEN

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

37 zł

PORNSTAR MARTINI

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

41 zł

APPLE PIE

Johnnie Walker Black / likier jabłkowy / kordiał trawa cytrynowa-jabłko / białko / jabłko / cynamon cukier trzcinowy
Johnnie Walker Black / apple liqueur / lemongrass-apple cordial / egg white / apple / cinnamon / cane sugar

36 zł

TROPICAL SOUR

Jose Cuervo Silver / marakuja / kokos / syrop wanilowy / białko
Jose Cuervo Silver / passion fruit / coconut / vanilla syrup / egg white

37 zł

MISSIONARY 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

35 zł

TANGERINE 75

Captain Morgan Dark / likier mandarynkowy / puree cytrynowe
syrop manadarynkowy własnej produkcji / mango/ prosecco
Captain Morgan Dark / tangerine liqueur / lemon puree / homemade tangerine syrup / mango / prosecco

38 zł

JAGER IN TROPICS

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

37 zł

KOKTAJLE PREMIUM // PREMIUM COCKTAILS

POLISH SPRITZ

Tanqueray No. Ten / kordiał trawa cytrynowa-jabłko / polski likier ziołowy / cydr
Tanqueray No. Ten / lemongrass and apple cordial / polish herbal liqueur / cider

49 zł

CARAMEL OLD FASHIONED

Singleton 12 Y.O. / słony karmel / cocoa bitters
Singleton 12 Y.O. / salted caramel / cocoa bitters

45 zł

CHERRY IN THE PORT

Ketel One / Porto / likier Kijafa Cherry / czekolada / puree cytrynowe / wiśnia maraschino
Ketel One / Porto / Kijafa Cherry liqueur / chocolate / lemon puree / maraschino cherry

47 zł

SMOKY PINICILLIN

Talisker 10 Y.O. / likier imbiriowy / limonka / imbir / aromatyzowany dymnym whiskey Coal Ila 12 Y.O.
Talisker 10 Y.O. / ginger liqueur / lime / ginger / flavoured with smoky whiskey Coal Ila 12 Y.O.

53 zł

DESIRE TOWERS

Wieża składa się z 6 bestselerowych koktajli.

The set contains 6 best-selling cocktails.

DESIRE TOWER PORNSTAR 195 zł

DESIRE TOWER MISIONARY DOWNFALL 180 zł

SZOTY // SHOTS

set zawiera 4 szoty / the set contains 4 shots

AMAZONKA 43 zł

Goldwasser / likier waniliowy /cytryna

Goldwasser / vanilla liqueur / lemon

ARA 38 zł

Jagermeister / mus truskawkowy

Jagermeister / strawberry mousse

NIMFA 35 zł

Smirnoff Black infuzowany pomarańczą / marakuja / piana z białej czekolady

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

CACADU 36 zł

Smirnoff Black / kiwi / cytryna

Smirnoff Black / kiwi / lemon

NALEWKA WŁASNEJ PRODUKCJI: zapytaj obsługę o dostępny smak 40 zł

Zestaw zawiera 4 szoty

HOMEMADE LIQOUR: ask staff about available flavor

The set contains 4 shots

ALKOHOL // ALCOHOL

WÓDKA VODKA (40 ML)

Smirnoff Black	16 zł
Ketel One	24 zł
Ciroc	28 zł
Ciroc Coconut	28 zł
Ciroc Mango	28 zł

GIN (40 ML)

Gordon's Dry / Sicilian Lemon / Pink	18 zł
Gordon's 0%	18 zł
Tanqueray London Dry	27 zł
Tanqueray No. Ten	35 zł
Tanqueray Sevilla	29 zł
Tanqueray Rangpur	27 zł
Tanqueray Blackcurrant Royale	25 zł
Crafter's Fower	28 zł
Malfy Grapefruit	29 zł

RUM (40 ML)

Captain Morgan White	18 zł
Captain Morgan Spiced	18 zł
Captain Morgan Dark	18 zł
Captain Morgan Black Spiced	24 zł
Zacapa 23 YO	48 zł
Zacapa XO	67 zł
Kraken	31 zł
Bumbu	37 zł

TEQUILA & MEZCAL (40 ML)

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

KONIAK & BRANDY (40 ML)
COGNAC & BRANDY

Metaxa 12 YO	33 zł
Hennessy VS	38 zł
Courvoisier VSOP	47 zł

WHISKY & WHISKEY & BOURBON (40 ML)

Johnnie Walker Black Label	25 zł
Johnnie Walker Blonde Label	25 zł
Johnnie Walker Green Label	39 zł
Johnnie Walker Blue Label	89 zł
Bulleit Bourbon	24 zł
Bulleit Rye	27 zł
Bulleit 10 YO	34 zł
Talisker 10 YO	37 zł
Singleton 12 YO	35 zł
Royal Lochnagar 12 YO	39 zł
Glen Elgin 12 YO	38 zł
Caol Ila 12 YO	39 zł
Highland Park 10 YO	39 zł
Bushmills 16 YO	49 zł
Jameson	27 zł

LIKIERY & WERMUTY (40 ML)
LIQUERS & VERMOUTH

Grand Marnier	28 zł
Baileys	17 zł
Kahlua	17 zł
Amaretto	23 zł
Midori	26 zł
Goldwasser	31 zł
Galliano Vanilla	27 zł
Malibu	17 zł
Martini Bianco	19 zł
Martini Rosso	19 zł
Martini Fiero	19 zł
Campari	25 zł
Jagermeister	22 zł
Fernet Branca	24 zł
Cointreau	23 zł
Absynt	32 zł
Sambuca	21 zł

WINA MUSUJĄCE / SPARKLING WINES:

Villa Delle Camelie Prosecco Extra Dry

150 ml **29ZŁ** | 750 ml **140ZŁ**

Włochy / Italy, Glera **białe, półwytrawne / white, semi-dry**

Wino o jasnym, słomkowym kolorze, jego bukiet jest pełen aromatów miodu, kwiatów i jabłek. Delikatne w smaku i odpowiednio zbalansowane.

The wine has a light straw color with a bouquet rich in scents of honey, flowers and apples. Its taste is delicate and harmoniously balanced.

Gran Bach Cava Brut

150 ml **31ZŁ** | 750 ml **150ZŁ**

Hiszpania / Spain, Catalonia **białe, wytrawne / white, dry**

Wino o słomkowym kolorze i trwałych, drobnych bąbelkach.
Posiada owocowy aromat z nutami jabłek, gruszek, owoców cytrusowych i migdałów oraz lekkie nuty miodu i chleba tostowego.

A wine with a straw color and persistent fine bubbles. It features a fruity aroma with hints of apples, pears, citrus fruits and almonds, and subtle notes of honey and toasted bread.

Szampan Moet & Chandon Brut Imperial

750 ml **350ZŁ**

Francja / France **białe, wytrawne / white, dry**

Trzon tworzą trzy szczepy: Pinot Noir, Pinot Meunier oraz Chardonnay. W bukiecie aromatów urzeka zielonym jabłkiem, cytrusami, białymi kwiatami z lekką słoną nutą.

The core is made up of three varieties: Pinot Noir, Pinot Meunier and Chardonnay. In the aromatic bouquet, it fascinates with green apple, citrus, white flowers with a slight salty note.

Szampan Moet & Chandon Rose Imperial

750 ml **390ZŁ**

Francja / France **różowe, wytrawne / pink, dry**

Cechuję go niezwykle urzekający, intensywny bukiet pełny owoców truskawki, maliny i wiśni oraz nutek róży z delikatnymi niuansami pieprzu.

It is characterised by an extremely captivating, intense bouquet full of strawberry, raspberry and cherry fruits and hints of rose with delicate nuances of pepper.

WINA BIAŁE / WHITE WINES:

Tomtit Sauvignon Blanc Dry

150 ml **33ZŁ** | 750 ml **160ZŁ**

Nowa Zelandia / New Zealand, Marlborough **białe, wytrawne / white, dry**

W charakterze rześkie i orzeźwiające, rozwija aromaty agrestu i tropikalnych owoców – mango i marakui. Na podniebieniu wyczuwalne nuty cytrusowe oraz mineralne, z soczystym finiszem.

In character, crisp and refreshing, it reveals aromas of gooseberry and tropical fruits like mango and passion fruit. The palate offers noticeable hints of citrus and minerals, leading to a juicy finish.

Ernst Ludwig Riesling Medium Dry

150 ml **30ZŁ** | 750 ml **140ZŁ**

Niemcy, Dolina Renu / Germany, Rhine Valley **białe, półwytrawne / white, semi-dry**

Wino o cytrusowej świeżości i dyskretnym bukiecie z nutami minerałów. Elegancki riesling o bladożółtej, mieniącej się refleksami barwie. W ustach pojawia się idealna równowaga słodyczy i kwasowości.

A wine with refreshing citrus notes and delicate hints of minerals. This is an elegant riesling with a soft yellow color that shimmers with reflections. In the mouth, a perfect balance of sweetness and acidity appears.

Monterio Viura Medium Dry

150 ml **21ZŁ** | 750 ml **90ZŁ**

Hiszpania, Kastylia i León / Spain, Castile and León **białe, półwytrawne / white, semi-dry**

Wino o jasnej, słomkowej barwie i zapachu świeżo ściętej trawy, orzechów i białych kwiatów. Na podniebieniu ożywcze, z nutą brzoskwini, jabłek, cytrusów i szczyptą ziół, z przyjemnym finiszem o delikatnej cytrynowej nucie.

The wine is a light straw in color and smells of freshly cut grass, nuts and white flowers. On the palate it is refreshing, with hints of peach, apple, citrus and a pinch of herbs, culminating in a pleasant finish with a delicate lemon note.

Alianca Vinho Verde Medium Dry

150 ml **27ZŁ** | 750 ml **130ZŁ**

Portugalia / Portugal, Minho **białe, półwytrawne / white, semi-dry**

Wino pozostawia w ustach orzeźwiającą cytrusową kwasowość z delikatnym słodkim zakończeniem.

In the mouth, the wine presents a refreshing citrus acidity with a delicate sweet finish.

Panamera Chardonnay Dry

150 ml **36ZŁ** | 750 ml **170ZŁ**

USA, Kalifornia / USA, California **białe, wytrawne / white, dry**

Wino z wyczuwalnymi aromatami limonki, gruszki i zielonych oraz delikatnymi nutami wanilii i dębu na podniebieniu.vv

This wine has noticeable scents of lime, pear and green fruit and delicate hints of vanilla and oak on the palate.

Rione Del Falco Cuvée Bianco

150 ml **19ZŁ** | 750 ml **85ZŁ**

Włochy / Italy **białe, półsłodkie / white, semi-sweet**

Wino cieszy słomkowym kolorem i przyjemnym aromatem zielonych owoców. W ustach delikatne i świeże.

The wine is a straw color and has a pleasant aroma of light fruits. It is delicate and fresh in the mouth.

WINA CZERWONE / RED WINES:

Amodo Primitivo Puglia Dry

150 ml **26ZŁ** | 750 ml **120ZŁ**

Włochy / Italy, Puglia **czerwone, wytrawne / red, dry**

W aromacie czerwone owoce z delikatnymi nutami wiśni, czekolady i przypraw. Dojrzałe taniny zapewniają doskonały balans pomiędzy słodyczą i kwasowością. Finisz rysują słodkie owoce oraz nuty kawy i czekolady.

In the aroma, red fruits with delicate hints of cherry, chocolate and spice. Ripe tannins offer an excellent balance between sweetness and acidity. The finish is characterized by sweet fruit and hints of coffee and chocolate.

Viña Pomal Crianza

150 ml **35ZŁ** | 750 ml **165ZŁ**

Hiszpania / Spain, La Rioja **czerwone, wytrawne / red, dry**

Wino o głębokim wiśniowym kolorze z fioletowymi refleksami. To klasyczne tempranillo ma bogaty, aromatyczny bukiet ciemnych owoców i lukrecji z nutą wanilii oraz palonej kawy.

A wine with a deep cherry color and violet highlights. This classic Tempranillo has a rich, aromatic bouquet of dark fruit and liquorice with hints of vanilla and roasted coffee.

Nuviana Tempranillo Cabernet Sauvignon Dry

150 ml **24ZŁ** | 750 ml **110ZŁ**

Hiszpania / Spain, Aragonia **czerwone, wytrawne / red, dry**

Wino charakteryzuje się wyraźnym, intensywnym i bardzo owocowym aromatem z nutami czerwonych i czarnych owoców. Łączy nuty lekkich przypraw i tostów.

The wine is characterized by a clear, intense and very fruity aroma with hints of red and black fruits. It contains hints of soft spices and toast.

Santa Libera Merlot Cabernet Sauvignon Semi Dry

150 ml **19ZŁ** | 750 ml **85ZŁ**

Włochy / Italy, Veneto **czerwone, półwytrawne / red, semi-dry**

Przyjemne i lekkie Santa Libera bazuje na szczepach merlot i cabernet sauvignon. Ma owocowy aromat z akcentem czarnej porzeczki, owoców leśnych i delikatnej szczypty przypraw korzennych.

The pleasant and light Santa Libera is based on merlot and cabernet sauvignon grapes. It has a fruity aroma with accents of blackcurrant, forest fruits and a delicate hint of spices.

Rione Del Falco Rosso Semi Sweet

150 ml **19ZŁ** | 750 ml **85ZŁ**

Włochy / Italy **czerwone, półsłodkie / red, semi-sweet**

Wino o pięknym, ciemnowiśniowym kolorze. Każdy jego łyk cieszy smakiem czerwonych owoców.

A wine with a beautiful dark cherry color. Each sip brings delightful flavour of red fruits.