Złoty Standard
w obsłudze klienta

WIENIAWA
HOTEL
★ ★ ★ ★

Polska ma piękną historię, w którą pałac w Rekowie dumnie się wpisuje. Już w XIV wieku pojawiły się zapiski, z których wynika, iż Rekowo było posiadłością rycerską. Dumnym dziedzicem tej kaszubskiej miejscowości położonej na skraju Puszczy Darżubskiej był rycerz Ścibor z Krostkowa. Jego pałac znajdował się na niewielkim wzniesieniu, zwanym w późniejszym czasie Mogiłą. Nazwa ta pojawiła się po zburzeniu pałacu, w miejsce którego powstał cmentarz dla zamożnych mieszkańców okolicy oraz rodziny właściciela.

Kolejnym właścicielem majątku rekowskiego, tym razem wybudowanego w centrum wsi został w 1871 roku Hagen z Sobowidza. Dzięki zmysłowi estetycznemu nowego właściciela powstał piękny, kameralny, eklektyczny pałac posiadający wiele elementów architektury włoskiej. Pałac stał się jednym z reprezentacyjnych obiektów Ziemi Puckiej tego okresu.

Kolejnym właścicielem stał się dr Paul Mahncke. W tym samym czasie, podobnie jak w wielu innych majątkach na Pomorzu, została wybudowana gorzelnia oraz kuźnia. Obiekty te służą dziś mieszkańcom Rekowa Górnego jako kapliczka Św. Huberta.

Dzieje majątku rekowskiego są tak samo burzliwe jak i historia Polski. Po zakończeniu II wojny światowej i opuszczenia majątku przez jego ostatniego prawowitego właściciela z rodu Mahncke pałac, został zaniedbany i zniszczony. Przez długi czas stał i niszczał jako obiekt nie posiadający właściciela.

W późniejszym okresie majątek został przekształcony w Państwowe Gospodarstwo Rolne. W latach 60tych powstał na jego terenie Warzywniczy Zakład Doświadczalny, a w pałacu mieściły się biura, świetlica, biblioteka oraz kawiarenka, a nawet mieszkania.

Dopiero w 1994 roku pałac wrócił w prywatne ręce.

Obecnie, pięknie odrestaurowany oraz pod opieką konserwatora zabytków pałac jest perełką architektoniczną Puszczy Darżubskiej, a park ze starodrzewem jest wspaniałym miejscem nie tylko na wypoczynek, ale również wspaniałej zabawy .

Serdecznie witamy w Restauracji Hotelu "Wieniawa".
Godziny otwarcia 12:00-20:00
w sezonie letnim 12:00-21:00

Wykaz alergenów oraz składników dań jest dostępny u kelnera.

Uprzejmie informujemy, iż czas przygotowania niektórych potraw może wynieść ok. 30 minut.
Podane ceny obowiązują od 1.01.2019r.

Złoty Standard
w obsłudze klienta

WIENIAWA
HOTEL
★ ★ ★ ★

# PRZYSTAWKI * APPETIZERS

**1. Tatar ze śledzia ze śliwkami z musem chrzanowym /100g/** 17,00PLN

Herring tartare with plums and horseradish sauce
Heringstatar mit Pflaumen mit Meerrettichmousse

**2. Smażona gęsia wątróbka z jabłkiem i kurkami /100g/** 21,00PLN

Fried goose liver with Apple an chantrelles
Gebratene Leber mit Cranberry und Thymian

**3. Carpaccio z dojrzewającej polędwicy wołowej marynowanej z jałowcem i żubrówką podane z parmezanem /100g/** 35,00PLN

Beef Carpaccio with parmigiano and pepper olive
Carpaccio von gereiftem mariniertem Rinderfilet mit Wacholder und Bisonessig, serviert mit Parmesankäss

**4. Śledzik w białym przykryciu z jabłkiem i cebulką /100g/** 17,00PLN

Kashubian style herring with sour cream, Apple and onion
Hering in einer weißen Hülle mit Apfel und Zwiebel

**Polecamy hiszpańskie wino La Atalaya Del Camino o jeżynowo-ziołowym aromacie.**

**120PLN / but.**

Złoty Standard
w obsłudze klienta

WIENIAWA
HOTEL
★ ★ ★ ★

# ZUPY * SOUPS

**1. Tradycyjny rosół domowy z kluskami /250ml/** 14,00PLN

Traditional duck broth with dumplings
Traditionelle Entenbrühe mit Knödeln

**2. Zupa rybna „Wieniawa" z łososiem wędzonym /250ml/** 21,00PLN

Fish soup „Wieniawa" with smoked salmon
"Wieniawa" Fischsuppe mit Räucherlachs

**3. Zupa grzybowa z marchewką i grandine /250ml/** 22,00PLN

Mushroom soup with carrots and grandine
Pilzsuppe mit Karotten und Grandine

Złoty Standard
w obsłudze klienta

WIENIAWA
HOTEL
★ ★ ★ ★

# SAŁATKI * SALADS

**1. Kompozycja sałat ze świeżymi warzywami, zapiekanym jajkiem i sosem musztardowo-klonowym /200g/** 24,00PLN

**danie wegetariańskie vegetarian dish**

Fresh salads with fried egg and maple-mustard vinaigrette
Salaten mit frischem Gemüse, gebackenem Ei und Senf-Ahorn-Sauce

**2. Sałatka krewetkami marynowanymi w mango z papryką i grzanką czosnkową /200g/** 32,00PLN

Salad with shrimp marinated in mango with paprika and garlic toast /200g/
Salat mit in Mango marinierten Garnelen mit Paprika und Knoblauchtoast

**3. Sałatka z kaszy jaglanej i warzyw z Pesto Rosso /200g/**

**danie wegańskie vegan dish** 26,00PLN

Millet salad and vegetables with Pesto Rosso
Hirsesalat und Gemüse mit Pesto Rosso

Złoty Standard
w obsłudze klienta

WIENIAWA
HOTEL
★ ★ ★ ★

# MAKARONY * PASTA

**1. Tagiatelle z owocami morza w sosie maślano-porowym /250g/**

Frutti di Mare tagiatelle with butter-leek sauce
Tagliatelle mit Meeresfrüchten in Butter-Lauch-Sauce

33,00PLN

**2. Pierogi z farszem z kaczki w sosie śliwkowo-rozmarynowym /5szt/**

Duck stuffed dumplings with plums and rosemary sauce
Knödel gefüllt mit Ente gefüllt mit Pflaumen-Rosmarin-Sauce

28,00PLN

**3. Papardelle z pesto i orzechami nerkowca /250g/**

**danie wegańskie vegan dish**

Papardelle with pesto and cashew nuts
Papardelle mit Pesto und Cashewnüssen

26,00PLN

**Do dań z makaronem polecamy hiszpańskie wino Juan Gil o aromacie egzotycznych owoców z nutą kwiatową**

**80PLN / but.**

Złoty Standard
w obsłudze klienta

WIENIAWA
HOTEL
★ ★ ★ ★

# DANIA GŁÓWNE Z RYB
# SEA FOOD DISHES

**1. Filet z dorsza z czarnym sezamem podany na pietruszkowym risotto z groszkiem /180g/** 37,00PLN

Cod fillet with black risotto served on a parsley risotto with peas
Kabeljaufilet mit schwarzem Risotto auf Petersilienrisotto mit Erbsen

**2. Filet z sandacza podany na grillowanej dyni z chutneyem mango i pieczonym ziemniakiem /180g/** 42,00PLN

Zander fillet served on grilled pumpkin with mango chutney and baked potato
Zanderfilet serviert auf gegrilltem Kürbis mit Mango-Chutney und Ofenkartoffel

**3. Łosoś z razową kruszonką, podany ze szparagami i gotowanymi ziemniakami /180g/** 39,00PLN

Salmon with whole crumble, served with asparagus and potatoes
Lachs mit ganzen Streuseln, serviert mit Spargel und gekochte Kartoffeln

Złoty Standard
w obsłudze klienta

WIENIAWA
HOTEL
★ ★ ★ ★

# DANIA GŁÓWNE * MAIN COURSES

**1. Pierś z kurczaka z serem pleśniowym podana na tagiatelle z marchewki z opiekanymi ziemniakami w ziołach /180g/** 31,00PLN

Chicken breast served on a carrot tagliatelle with roasted potatoes in herbs
Hühnerbrust auf Karotten-Tagliatelle mit Bratkartoffeln in Kräutern

**2. Polędwiczka wieprzowa w sosie z czarnej porzeczki podana na puree z kalafiora z gotowanymi ziemniakami /180g/** 39,00PLN

Pork loin in blackcurrant sauce served on cauliflower puree with boiled potatoes
Schweinelende in schwarzer Johannisbeersauce mit Blumenkohlpüree und Salzkartoffeln

**3. Gicz cielęca z warzywami korzennymi podana na puree z marchwi z opiekanymi ziemniakami /180g/** 49,00PLN

Veal shank with root vegetables served on puree from carrots with baked potatoes
Kalbshaxe mit Wurzelgemüse auf Püree serviert aus Karotten mit Ofenkartoffeln

**4. Pół kaczki podane na kaszy pęczak z karmelizowanymi buraczkami /180g/** 50,00PLN

Half duck served on pearl barley with caramelized beetroots
Halbe Ente serviert auf Perlgraupen mit karamellisierten Rote Beete

Złoty Standard
w obsłudze klienta

WIENIAWA
HOTEL
★ ★ ★ ★

**5. Marynowane skoki z królika duszone w cydrze podane na gratin z buraków z gotowanymi ziemniakami /180g/** 47,00PLN

Marinated rabbit legs stewed in cider served on gratin with beetroots and boiled potatoes
Marinierte Kaninchenkeulen in Apfelwein gedünstet auf Gratin mit Rote Beete und Salzkartoffeln

**6. Stek wołowy Angus z oliwą truflową podany na grillowanym jabłku i opiekanymi ziemniakami w ziołach /180g/** 63,00PLN

Angus beef staek with trufle olive served with grilled apple and roasted herbal potatoes
Angus-Rindersteak mit Trüffelöl mit gegrillten Äpfeln und Bratkartoffeln in Kräutern

**7. Curry z ciecierzycy ze szpinakiem i cukinią /180g/** 33,00PLN
**danie wegańskie vegan dish**

Cheakpeas curry with courgette and spinach
Kichererbsencurry mit Spinat und Zucchini

**Polecamy wino Rioja Valdelana**

**Malvasia**
**79PLN/ but.**

**Tempranillo**
**79PLN/ but.**

Złoty Standard
w obsłudze klienta

WIENIAWA
HOTEL
★ ★ ★ ★

# DODATKI * ADDITIVE

| | |
|---|---|
| **Puree ziemniaczane /150g/**<br>Mashed potatoes / Kartoffelpüree | 8,00PLN |
| **Gotowane ziemniaki /150g/**<br>Boiled potatoes / Gekochte Kartoffeln | 8,00PLN |
| **Ziemniaki opiekane /150g/**<br>Roasted herbal potatoes / Ofenkartoffeln | 8,00PLN |
| **Kasza /150g/**<br>Groats / Grütze | 6,00PLN |
| **Marchewka paryska /150g/**<br>Mini carrots / Mini Karotten | 8,00PLN |
| **Bukiet warzyw z oliwą ziołową /150g/**<br>Steamed vegetables with herbal olive / Gemüse mit Kräuteröl | 8,00PLN |
| **Grillowane warzywa /150g/**<br>Grilled vegetables / Gegrilltes Gemüse | 10,00PLN |
| **Buraczki zasmażane z masłem /150g/**<br>Butter fried beetroots / Rüben mit Butter gebraten | 8,00PLN |
| **Surówka /150g/**<br>Fresh salad/ Salat | 8,00PLN |

Złoty Standard
w obsłudze klienta

WIENIAWA
HOTEL
★ ★ ★ ★

# DANIA DLA DZIECI * KIDS MENU

**1. Domowy rosół z kluskami /200ml/** 12,00PLN

Chicken broth with noodles / Brühe mit Nudeln

**2. Zupa pomidorowa z makaronem /200ml/** 12,00PLN

Tomato soup / Tomatensuppe

**3. Spaghetti w sosie pomidorowym z siekanym drobiem /160g/** 17,00PLN

Spaghetti wth tomato sauce and chopped chicken
Spaghetti in Tomatensauce mit gehacktem Geflügel

**4. Filet z dorsza w panierce z ziemniakami i marchewką paryską /140g/** 19,00PLN

Cod fillet with bread crumbs served with potatoes and mini carrots
Kabeljau in Paniermehl mit Kartoffeln und Pariser Karotten

**5. Polędwiczki z kurczaka z frytkami oraz surówką /160g/** 19,00PLN

Chicken fillet served with fries and fresh salad
Hähnchenfilet mit Pommes und Salat

**Dla Dzieci polecamy**

**Koktajl owocowy / Fruit milk shake 250ml** 15,00PLN

**Świeżo wyciskany sok / Fresh juice 330ml** 15,00PLN

Złoty Standard
w obsłudze klienta

WIENIAWA
HOTEL
★ ★ ★ ★

# DESERY * DESSERTS

**1. Ciasto domowe /150g/** 17,00PLN
Home made cake
Hausgemachter Kuchen

**2. Mus truskawkowy z bezą i lodami waniliowymi /150g/** 17,00PLN
Strawberry mousse with meringue and vanilla ice cream
Erdbeer-Mousse mit Baiser-Vanilleeis

**3. Śliwki smażone z cynamonem podane z lodami /150g/** 19,00PLN
Plums fried with cinnamon served with ice cream
Mit Zimt gebratene Pflaumen, serviert mit Eis

**4. Lody klonowe z migdałami /140g/**
Maple ice cream with almonds
Ahorn-Eis mit Mandeln 21,00PLN

**Do deseru polecamy likier**
**Sheridan's lub Bailey's**
**40ml – 12,00PLN**

Złoty Standard
w obsłudze klienta

WIENIAWA
HOTEL
★ ★ ★ ★

# NAPOJE GORĄCE
# HOT DRINKS

## KAWY – COFFEES

| | |
|---|---|
| Cafe crème /150 ml/ | 10,00 PLN |
| Espresso /30ml/ | 11,00 PLN |
| Espresso dopio /60 ml/ | 11,00 PLN |
| Cafe latte /200 ml/ | 14,00 PLN |
| Mokka /250 ml / | 15,00 PLN |
| Cappuccino /250 ml/ | 14,00 PLN |
| Kawa z konfiturą pomarańczową i syropem waniliowym /200 ml/ /coffee with orange marmalade and vanilia syrup/ | 16,00 PLN |
| Kawa biszkoptowa z syropem karmelowym / 200 ml/ /biscuit coffee with caramel syrup/ | 16,00 PLN |
| Cafe Frappe /200ml/ | 15,00 PLN |

## HERBATY - TEAS

| | |
|---|---|
| Herbata Richmond /450ml/ /wybór smaków/ | 15,00 PLN |
| Herbata imbirowa, korzenna /250ml/ /Ginger tea, Spicy tea/ | 15,00 PLN |
| Gorąca czekolada z malinami /200ml/ /hot chocolate with raspberries/ | 15,00 PLN |

Złoty Standard
w obsłudze klienta

WIENIAWA
HOTEL
★ ★ ★ ★

# NAPOJE ZIMNE
# COLD DRINKS

| | |
|---|---|
| **Mleczny koktajl owocowy /250 ml/**<br>Milk- fruit coctail | 15,00 PLN |
| **Woda mineralna Kropla Beskidu /330 ml/**<br>Mineral water – Kropla Beskidu | 7,00 PLN |
| **Coca-cola /250 ml/** | 8,00 PLN |
| **Kinley Tonic /250 ml/** | 8,00 PLN |
| **Fanta Pomarańczowa /250 ml/**<br>Orange Fanta | 8,00 PLN |
| **Sprite /250 ml/** | 8,00 PLN |
| **Fusetea – napój herbaciany /250 ml/**<br>Fusetea – Ice tea | 8,00 PLN |
| **Cappy – sok owocowy /250 ml/**<br>Cappy – fruit juice | 8,00 PLN |
| **Sok ze świeżych owoców /pomarańcze lub grapefruit /330 ml/**<br>Fruchtsaft/ Fruit juice/orange or grapefruit/ | 15,00 PLN |

Złoty Standard
w obsłudze klienta

WIENIAWA
HOTEL
★ ★ ★ ★

# NAPOJE ALKOHOLOWE/ ALCOHOL DRINKS

**APERITIF:**

| | |
|---|---|
| Martini Bianco, Rose, Rosso,Dry /10cl/ | 10,00 PLN |
| Campari /4cl/ | 10,00 PLN |
| Pernod /4cl/ | 12,00 PLN |

**LIKIER /LIQUEUR:**

| | |
|---|---|
| Malibu /4cl/ | 10,00 PLN |
| Kahlua /4cl/ | 12,00 PLN |
| Passoa /4cl/ | 12,00 PLN |
| Bailey's /4cl/ | 12,00 PLN |
| Jagermeister /4cl/ | 12,00 PLN |
| Ambrosja orzechowa, miodowa, pieprzowa /4cl/ | 10,00 PLN |

**WÓDKI /VODKA/:**

| | |
|---|---|
| Bols /4cl/ | 8,00 PLN |
| Maximus /4cl/ | 8,00 PLN |
| Luksusowa /4cl/ | 8,00 PLN |
| Smirnoff /4cl/ | 8,00 PLN |
| Smirnoff Black /4cl/ | 10,00 PLN |
| Sobieski /4cl/ | 8,00 PLN |
| Żołądkowa /4cl/ | 8,00 PLN |
| Żubrówka /4cl/ | 8,00 PLN |
| Finlandia /4cl/ | 8,00 PLN |
| Absolut /4cl/ | 8,00 PLN |

**WHISKY**

| | |
|---|---|
| Ballantines's /4cl/ | 12,00 PLN |
| Grant's /4cl/ | 12,00 PLN |
| Johnie Walker Red /4cl/ | 12,00 PLN |
| Johnie Walker Black /4cl/ | 20,00 PLN |
| Johnie Walker Green /4cl/ | 40,00 PLN |
| Johnie Walker Blue /4cl/ | 80,00 PLN |
| Jack Daniels /4cl/ | 20,00 PLN |

**COGNAC**

| | |
|---|---|
| Hennesy VS /2cl/ | 15,00 PLN |
| Martel VSOP /2cl/ | 25,00 PLN |

| | |
|---|---|
| **Wino grzane /20cl/** | 10,00 PLN |

Osobom niepełnoletnim oraz nietrzeźwym alkoholu nie sprzedajemy.

Złoty Standard
w obsłudze klienta

WIENIAWA
HOTEL
★ ★ ★ ★

# PIWA * BEERS

| | | |
|---|---|---|
| Lech | 330 ml | 9,00PLN |
| Tyskie | 330 ml | 9,00PLN |
| Lech | 500 ml | 11,00PLN |
| Tyskie | 500 ml | 11,00PLN |
| Pilzner Urquell | 500 ml | 15,00PLN |
| Regionalne: | 500 ml | 15,00PLN |

*Bursztynowe
*Pils
*Pszeniczne
*Jasne pełne
*Melonowe
*Szlakiem Bytów w stylu IPA

Osobom niepełnoletnim oraz nietrzeźwym alkoholu nie sprzedajemy.
Alcohol is not sold for minors.

Złoty Standard
w obsłudze klienta

WIENIAWA
HOTEL
★ ★ ★ ★

# ALKOHOLE * ALCOHOLS

## WÓDKI

| | | |
|---|---|---|
| FINLANDIA VODKA | 4 CL | 8,00 PLN |
| SMIRNOFF BLACK | 4 CL | 10,00 PLN |
| ŻUBRÓWKA | 4 CL | 8,00 PLN |
| PAN TADEUSZ | 4 CL | 8,00 PLN |
| DOUBLE WHITE | 4 CL | 10,00 PLN |

## KONIAK/ BRANDY

| | | |
|---|---|---|
| ARARAT ***** | 2 CL | 7,00 PLN |
| DELAMAIN | 2 CL | 30,00 PLN |
| MARTELL VSOP | 2 CL | 25,00 PLN |
| MARTEL XO | 2 CL | 40,00 PLN |
| METAXA ***** | 2 CL | 9,00 PLN |
| NAPOLEON CHEVALIER VSOP | 2 CL | 7,00 PLN |
| NAPOLEON IMPERATOR VSOP | 2 CL | 7,00 PLN |
| STOCK 84 | 2 CL | 7,00 PLN |
| HENNESSY VS | 2 CL | 15,00 PLN |
| GOLDWASSER V.S.O.P. | 2 CL | 21,00 PLN |

## LIKIERY

| | | |
|---|---|---|
| BAILEYS ORIGINAL | 4 CL | 12,00 PLN |
| GRAND MARNIER | 2 CL | 20,00 PLN |
| JAGERMEISTER | 4 CL | 12,00 PLN |
| GOLDWASSER | 4 CL | 14,00 PLN |
| MALIBU | 4 CL | 9,00 PLN |
| PASSOA | 4 CL | 10,00 PLN |
| KALUHA | 4 CL | 12,00 PLN |
| BLUE CURACAO | 4 CL | 8,00 PLN |
| SHERIDAN'S | 4 CL | 12,00 PLN |
| AMARETTO | 4 CL | 5,00 PLN |
| KIJAFA | 4 CL | 6,00 PLN |
| PASSOVER SLIVOVITZ | 4 CL | 15,00 PLN |
| STROH 80' | 2 CL | 11,00 PLN |

## WHISKY/ WHISKEY

| | | |
|---|---|---|
| JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKEY | 4 CL | 18,00 PLN |
| JACK DANIEL'S TENNESSEE HONEY | 4 CL | 18,00 PLN |
| GENTLEMAN JACK | 4 CL | 20,00 PLN |
| THE MACALLAN | 4 CL | 40,00 PLN |
| JOHNNIE WALKER RED LABEL | 4 CL | 12,00 PLN |
| JOHNNIE WALKER BLACK LABEL | 4 CL | 20,00 PLN |
| JOHNNIE WALKER GOLD LABEL | 4 CL | 30,00 PLN |
| JOHNNIE WALKER PLATINUM LABEL | 4 CL | 35,00 PLN |
| JOHNNIE WALKER BLUE LABEL | 4 CL | 80,00 PLN |
| BLACK&WHITE | 4 CL | 10,00 PLN |
| BALLANTINES | 4 CL | 12,00 PLN |
| CHIVAS REGAL 12YO | 4 CL | 20,00 PLN |
| CHIVAS REGAL 18YO | 4 CL | 36,00 PLN |
| OLD SMUGGLER | 4 CL | 10,00 PLN |
| PASSPORT | 4 CL | 10,00 PLN |
| TEACHER'S | 4 CL | 10,00 PLN |
| GRANT'S | 4 CL | 11,00 PLN |
| GLENFIDDICH 12YO | 4 CL | 23,00 PLN |
| JIM BEAM | 4 CL | 14,00 PLN |
| JIM BEAM BLACK | 4 CL | 15,00 PLN |
| J&B | 4 CL | 15,00 PLN |

## RUM/ TEQUILA/ GIN

| | | |
|---|---|---|
| BACARDI BLACK | 4 CL | 10,00 PLN |
| BACARDI SUPERIOR | 4 CL | 10,00 PLN |
| CAPTAIN MORGAN | 4 CL | 9,00 PLN |
| OLMECA GOLD | 4 CL | 17,00 PLN |
| OLMECA SILVER | 4 CL | 15,00 PLN |
| GIN SEAGRAM'S | 4 CL | 7,00 PLN |
| GIN GORDON'S | 4 CL | 9,00 PLN |
| GOLDWASSER GIN | 4 CL | 14,00 PLN |
| GIN LUBUSKI | 4 CL | 8,00 PLN |

Osobom niepełnoletnim oraz nietrzeźwym alkoholu nie sprzedajemy.
Alcohol is not sold for minors.

Złoty Standard
w obsłudze klienta

WIENIAWA
HOTEL
★ ★ ★ ★

# ALKOHOLE * ALCOHOLS

## KOKTAJLE ALKOHOLOWE

**FINLANDIA VODKA LIME & COLA** 14,00 PLN
- 4 CL WÓDKA FINLANDIA LIME
- 12 CL COLA

**FINLANDIA VODKA GRAPEFRUIT & TONIC** 14,00 PLN
- 4 CL WÓDKA FINLANDIA GRAPEFRUIT
- 12 CL TONIK

**FINLANDIA VODKA BLACKCURRANT & SOK** 14,00 PLN
- 4 CL WÓDKA FINLANDIA BLACKCURRANT
- 12 CL SOKU POMARAŃCZOWEGO

**AMERICANO** 17,00 PLN
- 4 CL MARTINI ROSSATO
- 4 CL CAMPARI
- WODA GAZOWANA

**BLUE LAGOON** 19,00 PLN
- 4 CL WÓDKI
- 2 CL BLUE CURACAO
- SPRITE

**ABRACADABRA** 16,00 PLN
- 4 CL GIN
- 2 CL BRANDY
- 2 CL LIKIER MIĘTOWY
- SPRITE

**MOJITO** 17,00 PLN
- 4 CL BACARDI
- SYROP CUKROWY
- SOK Z LIMONKI
- WODA GAZOWANA
- MIĘTA

**CLEAR COSSAK** 14,00 PLN
- 2 CL SMIRNOFF BLACK
- 2 CL GIN GORDON'S
- SYROP CUKROWY
- SOK CYTRYNOWY

**CAMPARI** 19,00 PLN
- 2 CL WÓDKI
- 4 CL CAMPARI

**CHIQUITA** 15,00 PLN
- 4 CL WÓDKI
- 2 CL LIKIER BANANOWY
- SOK CYTRYNOWY
- SYROP CUKROWY

## APERITIF

| | | |
|---|---|---|
| MARTINI BIANCO | 10 CL | 10,00 PLN |
| MARTINI EXTRA DRY | 10 CL | 10,00 PLN |
| MARTINI ROSSO | 10 CL | 10,00 PLN |
| MARTINI ROSATO | 10 CL | 10,00 PLN |
| CAMPARI | 4 CL | 10,00 PLN |

Osobom niepełnoletnim oraz nietrzeźwym alkoholu nie sprzedajemy.
Alcohol is not sold for minors.