



## SZPRYCERY

22,50

letnie aperitify na bazie aromatycznego Lillet oraz wina musującego

- **Małomiasteczkowy** orzeźwiająca zestawienie limonkowca, mięty, toniku i francuskiej goryczki **Mississippi w Ogniu** tropikalne towarzystwo ananasa z bazylią oraz różanym amaro
- **Czerwona Sukienka** ulubiona kompozycja na bazie Aperolu, truskawek i wanilii **Bilet Donikąd** cytrusowe połączenie imbiru, limonki białego bzu i toniku

## KOKTAJLE



26,50

autorskie kompozycje na bazie naturalnych soków owocowych i świeżych ziół

- **Deszcz na Betonie** nasza wódka sour z dodatkiem świeżej bazylii, koperku oraz wódki Ostoya
- **Męskie Granie** autorskie whisky sour z dodatkiem brzoskwini, imbiru, białka oraz whisky Jameson
- **Nostalgia** orzeźwiająco-cytrusowe zestawienie czerwonej porzeczki, yuzu z ogórkiem, miętą i ginem Beefeater
- **W Dobrą Stronę** tropikalno-orzeźwiająca kompozycja marakui, brzoskwini, białka oraz rumu Havana Club
- **Kolor Czerwieni** cytrusowo-deserowe połączenie truskawek, pomarańczy, róży oraz rumów Havana Club
- - najczęściej wybieranie przez naszych gości

DO WYPICIA

## NA ROZGRZEWKĘ

Klasyczna herbata zimowa		14,90
+ Lillet z kafirom i miętą		5,10
Rozgrzewający rooibos z truskawką i różą		14,90
+ Lillet truskawkowo-waniliowy		5,10
Czerwone wino grzane z porzeczką i yuzu		16,90
Białe wino grzane z marakują i imbirom		16,90

**LANE Z GAŚSIORA** 19, 50  
nasze autorskie kompozycje

**Wschód w słońcu** wermut i gin z trawą cytrynową oraz liśćmi limonkowca  
**Domowy wermut** idealny aperitif na bazie polskiego wina serwowany,  
jako grzaniec lub na zimno

**PIWO Z BECZKI** 12,60

Złote Lwy 0,4l

## INNE ALKOHOLE

zapytaj, co jeszcze przygotowali barmani

## BIAŁE WINA

- Amalaya Blanco de Corte, Argentyna 15,50 / 88,90
- Ornella Molon Pinot Grigio, Włochy 15,50 / 88,90

## CZERWONE WINA

- Castelsina Chianti, Włochy 15,50 / 88,90
- Arte Noble Pinot Noir, Chile 15,50 / 88,90

## BĄBELKI i SZAMPAN

Frizzante, Włochy

- Prosecco Gancia Pinot di Pino, Włochy 15,50 / 88,90
- Moët & Chandon Brut Imperial, Francja 265,60 (but.)

## LEMONIADY

na bazie domowych syropów

- Nasza cytrynowa 11,50
- Bazylia z koperkiem 13,20
- Marakuja z wanilią 13,20
- Truskawka z różą 13,20
- Czerwona porzeczka z yuzu 13,20

● – najczęściej wybieranie przez naszych gości

## SOKI

13,40

świeżo wyciskane

### Pomarańczowy Grejfrutowy

wyciskane metodą cold press

16,30

**Energia** jabłko, imbir, cytryna, cayenne

- **Lato** szpinak, cytryna, ananas, jabłko

**Młodość** marchew, jabłko, cytryna, kurkuma

- **Tropikalny Chill** ananas, jabłko, cytryna, mięta



## KAWY

z lokalnie wypalanego ziarna

Espresso	8,60
Doppio	10,70
Flat white	12,50
Americano	11,70
Cappuccino	12,10
Latte	13,20
Duża biała	14,20
Drip	13,90
Pumpkin Spiced Latte	14,90

- - najczęściej wybieranie przez naszych gości

## HERBATY

z wyselekcjonowanych liści

Darjeeling	11,90
Earl Grey	11,90
Roiboos	11,90
Zielona Jaśminowa	11,90
Bio Chill Out jabłko, hibiskus, skórka pomarańczy i mieszanka ziół	11,90
Napar miętowy	8,50

Do każdego rachunku powyżej 5 osób doliczamy serwis w wysokości 10%

W opisie dań wymieniliśmy tylko niektóre składniki – jeśli masz alergię pokarmową, poinformuj o tym obsługę.