



*Lanse*

*Drink menu:*

*Wina*

*Alkohole*

*Napoje*

*Restauracja Lanse*

*catering, przyjęcia, bankiety;*

*rezerwacja: tel/fax: 629 78 06*

*Warszawa, Pl. Konstytucji 1*

*wejście od ul. Marszałkowskiej 45/49*

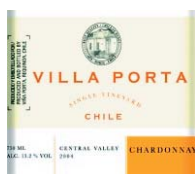
*www.lanse.pl*

## Wina domowe



### Grzane wino

150 ml 12,00 zł



### Villa Porta Chardonnay

150 ml 8,00 zł

Central Valley, Corpora Winery

100% Chardonnay zbierane z jednej winnicy. Jasnożółcista błyszcząca barwa. Aromat bananów, melona, brzoskwiń, dojrzałych jabłek. Smak długi, skoncentrowany, bardzo owocowy – współbrzmi z wrażeniami aromatu. Podawać do ryb, owoców morza, drobiu w galarecie.



### Villa Porta Merlot

150 ml 8,00 zł

Central Valley, Corpora Winery

100% Merlot zbierane z jednej winnicy. Intensywna, głęboko czerwona barwa z rubinowymi refleksami. Bogaty aromat dojrzałych czarnych czereśni, porzeczki i śliwek, w oddali nuta korzennych przypraw. Smak pełny, o delikatnej strukturze, z miękkimi, wyraźnymi taninami. Doskonale komponuje się z makaronami w sosach, pieczeniami mięsnymi czy białym mięsem w przyprawach.



### Crisol Rose

150 ml 10,00 zł

Aconcagua Valley

Powstał z mieszanki specjalnie wyselekcjonowanych szczepów, najlepszych jakie ma do zaoferowania Mendoza. Piękna, przejrzysta, różowa barwa w połączeniu z delikatnym jagodowym aromatem tworzy wino niezwykle.



### Szprycer na bazie białego wina

200 ml 12,00 zł

## Francja



*Barton & Guestier 1725 Bordeaux Reserve Blanc* blanc 75 cl 98,00 zł  
*A.C. Bordeaux*

Wino charakteryzujące się lśniącą, słomkowożółtą barwą oraz eleganckim owocowym aromatem, złożonym głównie z grejpfruta i ananasa, wzbogaconym domieszką nut mineralnych. Poruszone uwalnia delikatne kwiatowe nuty. W smaku pełne, dobrze zbalansowane, z długim odświeżającym finiszem. Doskonale komponuje się z owocami morza i rybami. Polecane również jako aperitif.



*Bouchard Aine & Fils Chardonella* blanc 75 cl 70,00 zł  
*Vin de pays d'oc*

Typowo damskie Chardonnay – lekkie, eleganckie, świeże i owocowe. Zachwyca aromatem brzoskwiń, mango i grejpfruta podsyconym zapachem białych kwiatów. W smaku intensywne, dobrze zbalansowane, z długim morelowo-ananasowym zakończeniem. Idealne jako aperitif, doskonale również w połączeniu z owocami morza, rybami, wszelkimi sałatkami oraz sushi.



*Chateau Yon Lavallade* rouge 75 cl 140,00 zł  
*A.C. Saint Emilion, Barton Guestier*

70% Merlot, 30% Cabernet Franc. Barwa intensywna z odcieniami wiśni. W bukietcie wyczuwalne dojrzałe owoce porzeczki i jeżyny z odcieniem pieprzu. Po zamieszaniu w kieliszku pojawiają się nuty dymu. Jest zharmonizowane z aksamitnymi taninami i korzennym, długim finiszem. Dojrzewa przez 18 miesięcy.



*Bouchard Aine & Fils Pinossimo* rouge 75 cl 70,00 zł  
*Vin de pays d'oc*

Wino o intensywnej, rubinowo-czerwonej barwie z fioletową poświatą, zaskakujące swą młodością i świeżością. Urzeka aromatem słodkich owoców, korzennych przypraw i ziół. Zharmonizowane dzięki miękkim, okrągłym taninom, pozostawia przyjemny posmak czarnej porzeczki, wiśni i lukrecji. Długi, zdawatoby się niekończący waniliowy finisz sprawia, że idealnie komponuje się z innymi przystawkami, białym i czerwonym mięsem, kaczką, pizzą i wszelkimi serami.

## Alzacja



*Dopffau Moulin Gewürztraminer Reserve* blanc 75 cl 190,00 zł  
*A.C. Alsace: Mis en bouteille par Dopffau Moulin*

Wino niezwykle wyraziste skomponowane w 100% z Gewürztraminer. Ma niską zawartość kwasu i wysoki poziom alkoholu, co w połączeniu daje wrażenie pełni i miękkości. Aromat melona, pigwy, gruszek, korzennych przypraw i kwiatów. W smaku finezyjne i bogate. Wino w charakterystycznej dla win alzackich smukłej butelce zw. flûte.



## *Dopffau Moulin Sylvaner*

*blanc 75 cl 130,00zł*

*A.C. Alsace; Mis en bouteille par Dopffau Moulin*

*Wino o bladożółtej barwie z zielonymi refleksami. Wytrawne, o żywym aromacie, orzeźwiająca. Najlepsze w kompozycji z wieprzowiną, warzywami, owocami morza.*

## *Włochy*



## *Ruffino Chianti*

*rosso 75 cl 95,00zł*

*D.O.C.G. Chianti*

*Winowytrawne dobrze zharmonizowane, o błyszczącej rubinowoczerwonej sukni. Charakteryzuje się delikatnym, rozłożystym, intrygującym i jednocześnie typowym dla stylu chianti aromatem fiołków i owoców wiśni, śliwki, truskawki oraz papryki, tytoniu. Wino w 100% skomponowane ze szczepu Sangiovese. Aksamitne w smaku, niebywale gętkie i pełne. Stanowi doskonały duet w kompozycji z potrawami z drobnej dziczyzny w sosach, drobiu, wołowiny oraz z serami i makaronami.*



## *Amarone, Costasera "*

*rosso 75 cl 320,00zł*

*D.O.C. Amarone della Valpolicella Classico Masi*

*Rodzina Serego Alighieri, spadkobiercy wielkiego Dantego, uprawia wino, oliwki i owoce w posiadłości Valpolicella już od 1353 roku. Termin "Amarone" prawdopodobnie pochodzi od nazwy tej starej winnicy: Vaio Armaron. Wino jest niezwykle bogate i kompleksowe, przeznaczone do długiego dojrzewania w butelce. Idealnie komponuje się z dziczyzną, ciemnymi mięsami oraz dojrzalymi serami.*



## *Giuseppe Cortese Barbera d'Alba*

*rosso 75 cl 120,00zł*

*Rabaja/Włochy*

*Barwa rubinowo – czerwona. Starzone zyskuje granatową poświatę. Aromat intensywny lecz delikatny. Smak pełny, wytrawny, dobrze zbalansowany.*



## *Palmeto Grecanico Chardonnay*

*bianco 75 cl 70,00zł*

*I.G.T. Sicilia*

*Wytrawne, białe wino o słomkowej barwie z zielonkawymi refleksami i aromacie owoców tropikalnych. Dobrze zbalansowane, świeże. Podawać schłodzone do temp. 6-8 °C.*



## *Palmento Nero d'Avola Shiraz*

rosso 75 cl 70,00 zł

*J.G.F. Sicilia*

Wino o głębokim, rubinowym kolorze i owocowym aromacie, z wyczuwalnymi taninami. Gietkie z aksamitnym finiszem.

## *Niemcy*



## *Portugieser*

rouge 75 cl 90,00 zł

*DbA*

Aksamitnie półwytrawne wino o rubinowo-miodowej barwie. Charakteryzuje je przyjemny owocowy aromat i wyraziste poręczkowo-poziomkowe akcenty zarówno w aromacie jak i w smaku. Doskonale pasuje do mięsa z grilla, potraw z ciemnego mięsa, ciemnego drobiu i dziczyzny. Delikatne, krągłe, biesiadne.



## *Dornfelder*

rouge 75 cl 95,00 zł

*DbA Hambacher Schlosberg*

Ciemnorubinowy, wpadający w granat Dornfelder o bogatym owocowym bukietcie, w którym dominuje dojrzała wiśnia i jeżyna. Wytrawne wino o głębokim, złożonym smaku z eleganckimi taninami, mocnej strukturze i długim finiszem.



## *Sommer Riesling*

blanc 75 cl 85,00 zł

*DbA Buntsandstein - Hambacher Schlosberg*

Klasyczny Riesling z parceli o podłożu, w którym dominuje kolorowy piaskowiec. W smaku dobitnie mineralne nuty oddające cechy terroir. Bukiet pachnący brzoskwinia i mango. Orzeźwiająca, rasowa wino idealne jako aperitif, do owoców morza, ryb i jasnego drobiu.



## *Buscher Portugieser*

rose 75 cl 95,00 zł

*Weißherbst DbA*

Wytrawne różowe wino wytworzone z winogron szczepu Portugieser. W aromacie i smaku delikatnie pikantne nuty poziomki i truskawki. Polecamy jako aperitif, do delikatnych wędlin i sałatek.

# Hiszpania

## Campo Viejo Crianza

rouge 75 cl 90,00zł



*D.O. Rioja, Bodegas & Bebidas*

Wino produkowane z tradycyjnych odmian regionu Rioja 70% Tempranillo, 20% Garnacha i 10% Mazuelo. Pochodzi z jednej z najlepszych winnic tego regionu winiarskiego o nazwie wina Campo Viejo. Specjalnie wyselekcjonowane, starzeje się w piwnicach przez dwa lata, w tym co najmniej rok musi być przechowywane w beczkach dębowych. Wino o głębokim rubinowym kolorze, aromacie słodkich winogron Tempranillo i waniliowych nutach zapachowych. Ma delikatną, gładką i aksamitną budowę. Powinno być serwowane do czerwonych mięs - wołowiny, dziczyzny, jak i do delikatnej wieprzowiny, potraw z drobiu oraz do dojrzałych serów.

## Campo Viejo Gran Reserva

rouge 75 cl 330,00zł



*D.O.C. Rioja*

Flagship Bodegas & Bebidas; wino produkowane tylko z wyjątkowych roczników. Rubinowa suknia z brązowymi refleksami; kompozycja Tempranillo, Graciano i Mazuelo. Pochodzi z jednej z najlepszych winnic tego regionu winiarskiego o nazwie wina Campo Viejo. Bogaty rozłożysty aromat i smak winogron, sliwki, owoców leśnych oraz wanilii, cynamonu, dębu i goździków charakterystycznym dla win gran r eserva leżakujących min. 36 miesięcy w dębowych beczkach. Idealne do potraw z mięs czerwonych, dziczyzny, ale również może być podawane do potraw z drobiu w potrawce, grzybów, bukietu warzyw i serów o zdecydowanym smaku.

# Argentyna

## Santa Julia Reserva Cabernet Sauvignon

tinto 75 cl 125,00zł



*Mendoza*

Wino czerwone, wytrawne o ciemnej rubinowej szkarłatnej barwie. Intrygujący, intensywny aromat owoców czarnej porzeczki, wanilii, olejku cedrowego, korzeni, dębu i przypraw. Dojrzewa w beczkach z dębu francuskiego Seguin Moreau przez minimum 10 miesięcy. Owoce używane do jego produkcji są zbierane ręcznie w winnicach Maipu w trzecim tygodniu marca. Wino idealne do wołowiny, pieczonej poledwicy wołowej, dzikiego ptactwa, baraniny i twardych serów.

## Santa Julia Reserva Chardonnay

blanco 75 cl 125,00zł



*Mendoza*

Wino białe, wytrawne o jasnożółtej barwie wyprodukowane ze szczepu Chardonnay. Dojrzewa w nowych beczkach z dębu francuskiego Seguin Moreau przez przynajmniej 6 miesięcy, by po tym okresie osiągnąć doskonałą strukturę i harmonię. Owoce używane do jego produkcji są zbierane ręcznie w winnicy Santa Rosa w pierwszym i drugim tygodniu marca. Bogaty złożony aromat owoców tropikalnych, miodu i masła, wzbogacony zapachem wanilii. Wino idealne do potraw z białych mięs, drobiu i owoców morza. Wspaniałe również jako aperitif.

# Chile

## Four Rivers Chardonnay

blanco 75 cl 65,00zł



*Central Valley*

Doskonała kompozycja zapachów brzoskwiń, jabłek, owoców cytrusowych i orzechów laskowych. Smak złożony, aksamitny, o długim korzennym zakończeniu.



### *Four Rivers Carmenere*

tinto 75 cl 82,00zł

*Central Valley, Vina Pota*

Barwa głęboka, rubinowa z fioletowymi refleksami. Aromat czarnej porzeczki i korzennych przypraw z górującą nad nimi nutą zielonego pieprzu. Smak łagodny i krągły, z delikatnymi taninami i aksamitnym zakończeniem.



### *Agustinos Estate Sauvignon Blanc*

750 ml 82,00zł

*Central Valley*

Wino o pięknej jasnostomkowej barwie i intensywnym zapachu tropikalnych owoców (wśród których na pierwszy plan delikatnie wysuwa się maracuja), grejfruta, z kwiatowo-zieloną nutą w tle. Urzeka świeżym, wytrawnym smakiem, zaskakuje dobrze zbalansowaną kwasowością, oniesmiela długim, zdawałoby się niekończącym finiszem. Idealne w kompozycji z rybami, owocami morza oraz białym mięsem.



### *Agustinos Cabernet Syrah Winemaker Selection* blanco 75 cl 110,00zł

*Aconcagua Valley; Corpora Winery*

Owoce obu odmian zbierane ręcznie w optymalnej fazie rozwoju w różnym czasie. Fermentacja w stalowych kadziach przez 15 dni w kontrolowanych warunkach. Maceracja przez minimum 10 dni. Obie odmiany dojrzewają oddzielnie w beczkach z dębu francuskiego aż do blendowania. Następnie dojrzewają minimum miesiąc w beczkach. Łącznie starzenie w beczkach trwa 12 miesięcy. Zapach czarnych i czerwonych owoców z odległym aromatem drewna, przypraw i czekolady. Smak dobrze zrównoważony z miękkimi, słodkimi i jedwabistymi taninami. Przyjemny długi finisz z posmakiem czarnych owoców i przypiekanego chleba.

## *Meksyk*

### *L.A. Cetto Sauvignon Blanc*

blanco 75 cl 91,00zł

*Guadalupe Valley, Mexico; Vinicola L.A. Cetto*

Łagodne wytrawne lekkie białe wino o zielonym aromacie z delikatnym wrażeniem owoców egzotycznych. Pozostawia w ustach przyjemne wrażenie świeżości i owocowego charakteru.



### *L.A. Cetto Petite Sirah*

tinto 75 cl 91,00zł

*Valle de Guadalupe*

Wytrawne 100% Petite Sirah. Złożony rozległy aromat truskawek z nutą palonego drewna i smoły. Wino pełne niezwykłej energii i życia. Błyszcząca żywa barwa, smak pełen mocy i siły, pozostawiający długie niezatarte wspomnienie na podniebieniu. Z każdym rocznikiem wino zyskuje na całym świecie coraz więcej wielbicieli meksykańskiej interpretacji Petite Sirah.



## Australia



### Nottage Hill Chardonnay

white 75cl 105,00zł

South Eastern Australia

Nazwa wina Nottage jest hołdem złożonym Thomasowi Nottage, który założył i zarządzał winnicami w McLaren Vale przez ponad 60 lat. Obecnie Nottage Hill jest jedną z wiodących marek w Australii, budując swoją pozycję wysoką jakością i bogactwem wrażeń degustacyjnych. Niezwykle przejrzysta, błyszcząca słonkowa barwa. Aromaty kwiatów owoców cytrusowych oraz melona i brzoskwinii uzupełniają zapach korzeni, masła i dębu. W ustach posmak owoców cytrusowych, melona, z przyjemną słodyczą złamaną miękkim, ciepłym posmakiem drewna. Świeżość, pełnia i długie kremowo-orzechowe zakończenie.



### Nottage Hill Cabernet Shiraz

red 75cl 105,00zł

South Eastern Australia

Ceglastoczerwona barwa z purpurowymi odcieniami. Aromat czarnej porzeczki i śliwki. Po zamieszczeniu uwalnia się zapach czekolady, mięty i cynamonu. W ustach bogactwo czerwonych owoców, miękkie taniny, subtelny posmak dębu.

## Nowa Zelandia



### Nobilo Sauvignon Blanc

white 75cl 128,00zł

Marlborough

Wino barwy jasnosłonkowej, z zielonymi refleksami, o cudownej przejrzystości. Prezentuje rozległą gamę owocowych smaków: agrestu, liczi czy passiflory. Świeże, dobrze zbalansowane o wyważonym, długim zakończeniu - klasyczne Sauvignon Blanc utrzymane w stylu nowego świata. Idealne w kompozycji z owocami morza, białym mięsem i serami.



### Nobilo Merlot

red 75cl 128,00zł

East Coast

Wino starzone w beczkach z dębu francuskiego i amerykańskiego, urzekające wspaniałą ciemnoczerwoną barwą z purpurową poświatą, zbalansowanym poziomem cukru i kwasowości, doskonałą przejrzystością oraz skoncentrowanym aromatem czereśni i czarnych porzeczek przeplecionym nutą pieprzu.

## Wino deserowe



### Marsala Superiore Oro - Włochy

tinto 100 ml 12,00zł

D.O.C. Sicilia Cantine Pellegrine

Marsala to wino klasy DOC, produkowane w zachodniej Sycylii. Zbudowane na bazie białych odmian cata ratto, grillo i inzolia. Dzięki stosowaniu metody solera, marsala odznacza się charakterystycznym smakiem podobnym do sherry. Używana jest często przez wybitnych kucharzy do przyprawiania delikatnych sosów. Marsala Superiore Oro ma piękny, głęboki, złoto-bursztynowy odcień, winny aromat i delikatną naturalną słodycz. Doskonała jako aperitif, do ciast i deserów. Często podawana z dodatkiem żółtka i ziół.

# *Szampany i wina musujące*



## *Nottage Hill Chardonnay Moët & Chandon*

*blanc 75cl 380,00zł*

*brut*

*Szampan wytrawny o jasnej, żywej barwie z zielonkawymi refleksami. W smaku rześki, świetnie zrównoważony z owocowymi nutami. Przyjemne wrażenia smakowe i zapachowe pogłębia długotrwałe musowanie delikatnymi, drobnymi bąbelkami.*



## *Freixenet Cava Cordon Negro*

*blanc 75cl 98,00zł*

*Lekka Cava ceniona ze względu na swą intensywną świeżość. Wysoka zawartość winogron Parellada wraz z fermentacją przebiegającą w kontrolowanej temperaturze 12oC nadaje jej subtelny, mocno owocowy aromat, promienny, jasnożółty kolor i delikatną, trwałą piankę. Na podniebieniu pozostawia świeży i lekki smak, z długim, eleganckim zakończeniem.*



## *Freixenet Cava Carta Nevada*

*blanc 75cl 83,00zł*

*Typowa regionalna Cava z godziwą mieszanką rodzimych szczepów winogron pochodzących z regionu Penedes – Macabeo, Xarello i Parellada. Słomkowożółta, klarowna barwa, ze średniej wielkości bąbelkami, tworzącymi trwałą piankę. W zapachu wyczuwalne aromaty dojrzewającego wina z lekkim kwiatowym zabarwieniem. Na podniebieniu idealnie zrównowazona, rześka, pozostawia przyjemny posmak słodczy.*

## *Napoje zimne/Cold drinks*

<b>Sok owocowy Cappy</b> Niespotykane smaki, zapytaj kelnera.	200 ml	8,00
<b>Sok owocowy</b>  Juice	200 ml	7,00
<b>Sok ze świeżych owoców</b> Fresh fruits juice	250 ml	12,00
<b>Woda mineralna Kropła Beskidu</b> Mineral water	250 ml	6,00
     	200 ml	6,00
	250 ml	10,00
	250 ml	10,00
 <b>Viagura energy drink</b>		8,00

## *Napoje gorące/Hot drinks*

<b>Espresso</b>	7,00
<b>Double espresso</b>	14,00
<b>Kawa</b>	7,00
<b>Capuccino</b>	9,00
<b>Caffe latte</b>	11,00
<b>Czekolada mleczna na gorąco</b>	11,00
<b>Czekolada biała na gorąco</b>	11,00
<b>Kawa z syropami smakowymi</b> (zapytaj kelnera o dostępne opcje)	10,00








## *Kawy specjalne/Special coffe*

<b>Caffe di amaretto</b> Amaretto, kawa, bita śmietana	16,00
<b>Jamaican caffe</b> Coffe liqueur, light rum, kawa, bita śmietana	19,00
<b>Irish caffe</b> Irish whiskey, kawa, bita śmietana	20,00
<b>Lanse caffe</b> Baileys, kawa, bita śmietana	20,00

## *Koktaile mleczne i bezalkoholowe*

<b>Lanser</b> mus truskawkowy, banan, mleko.	12,00
<b>Tropic</b> syrop kokos, syrop blue curacao, mleko.	12,00
<b>Sweet dream</b> syrop orzech, syrop wanilia, mleko.	12,00
<b>Mojito non - alcoholic</b> mięta, limonki, brązowy cukier, woda gaz.	12,00
<b>Margerita strawberry non alcoholic</b> mus z truskawek, s&s	12,00

## *Piwo/Beer*

	Tyskie gronie	0,3l	6,00
	Tyskie gronie	0,5l	8,00
	Tyskie gronie	1l	15,00
	Tyskie gronie	2,5l	37,00
	Reds	0,33l	7,00
	Dog In the fog	0,33l	9,00
	Miller	0,33l	9,00
	Pilsner urquell	0,33l	7,00
	Lech	0,33l	6,00
	Lech bezalkoholowy	0,33l	6,00
	Franziskaner	0,5l	12,00

## *Alkohole*



Finlandia Vodka	0,5l	100,00	40 ml	10,00
Finlandia Lime	0,5l	100,00	40 ml	10,00
Finlandia Mango	0,5l	100,00	40 ml	10,00
Finlandia Cranberry	0,5l	100,00	40 ml	10,00
Finlandia Redberry	0,5l	100,00	40 ml	10,00
Maximus Vodka	0,5l	80,00	40 ml	9,00



Ouzo			40 ml	10,00
Sobieski	0,5l	80,00	40 ml	9,00
Sobieski Sweet Bitter	0,5l	80,00	40 ml	9,00
Sobieski Cranberry	0,5l	80,00	40 ml	9,00
Sobieski Vanilla	0,5l	80,00	40 ml	9,00
Sobieski Mandaryn	0,5l	80,00	40 ml	9,00
Sobieski Grapefruit	0,5l	80,00	40 ml	9,00



Viagura			40 ml	11,00
---------	--	--	-------	-------

Danzka	0,5l	90,00	40 ml	10,00
Krupnik			40 ml	12,00

Wódka Absolut	0,7l	140,00	40 ml	11,00
Wódka Russian Standart			40 ml	11,00



Wódka żółdkowa De Luxe			40 ml	10,00
Żółdkowa special edition			40 ml	11,00
Wódka Gorzka Żółdkowa			40 ml	9,00
Wódka żółdkowa z miętą			40 ml	9,00
Wódka żółdkowa z miodem			40 ml	9,00
Creme by żółdkowa gorzka			40 ml	12,00
Jagermeister			40 ml	10,00
Siwucha			40 ml	10,00
Żubrówka			40 ml	10,00



Johny Walker Red			40 ml	18,00
Johny Walker Black			40 ml	21,00
Ballantines			40 ml	18,00
Chivas Rega			40 ml	22,00
Jim Beam			40 ml	20,00
Jameson			40 ml	20,00
Glenfiddich			40 ml	22,00
Jack Daniels			40 ml	20,00
Jack Daniels Single Barrel			40 ml	32,00
Grant's			40 ml	18,00

Tequila silver			40 ml	16,00
Tequila gold			40 ml	16,00

Cana Rio Cachaca			40 ml	15,00
------------------	--	--	-------	-------

Gin Seagrams			40 ml	11,00
Gin Gordons			40 ml	12,00
Bacardi Silver			40 ml	12,00
Fernet branca menta			40 ml	12,00
Fernet branka			40 ml	12,00
Malibu			40 ml	15,00
Suthern Comfort			40 ml	16,00
Cointreau			40 ml	18,00
Baileys			40 ml	18,00
Kahlua			40 ml	18,00
Cream De Cassis			40 ml	15,00
Cream De Menth			40 ml	15,00
Bols Blue			40 ml	15,00
Passoa			40 ml	15,00
Campari			40 ml	12,00
Martini (dry, bianco, rosso, rose)			80 ml	12,00

Fonseca Porto Ruby	100 ml	18,00
Remy Martin VSOP	20 ml	29,00
Remy Martin XO	20 ml	59,00
Courvoisier VS	20 ml	29,00
Hennessy VS	20 ml	25,00
Metaxa ***	40 ml	18,00
Stock	40 ml	14,00

### *Shot's*

<b>Mad dog</b>		12,00
vodka, grenadina, tabasco		
<b>Teraz polska</b>		11,00
vodka, grenadina		
<b>B 52</b>		18,00
baileys, kahlua, cointreau		
<b>Kamikaze</b>		16,00

*Cocktails/Long drink*

<b>Jamajka</b> Vodka, blue curacao, grenadina, sok pomarańczowy	19,00
<b>Zakręcona żabka</b> blue curacao, vodka, sok pomarańczowy.	18,00
<b>Sex on the beach</b> Vodka, creme de banane, creme de cassis, creme de fraise, sok pomarańcz, grenadina	25,00
<b>Orgazm</b> Kahlua, amaretto, baileys, mleko	20,00
<b>Long island ice tea</b> Gin, biały rum, tequila, triple sec, vodka, sok z limonki, coca cola	22,00
<b>Tequila sunrise</b> Tequila, sok pomarańczowy, grenadina	20,00
<b>Cuba libre</b> rum ,coca cola, limonki	17,00
<b>Giorgia lime</b> Vodka, coca cola limonka	15,00
 <b>Sprytny jack</b> Jack daniels, coca cola , syrop wanilia, limonka	23,00
 <b>Ognisty strzał</b> Burn, vodka, limonka , syrop orzech	20,00
<b>Margarita</b> Tequila, triple sec, sok z cytryny	20,00
<b>Margarita strawberry</b> tequila silver, triple sec, sok z cytryny, mus truskawkowy	22,00
 <b>Daiquiri</b> bacardi silver, sok z cytryny, triple sec	20,00
<b>Mojito</b> bacardi silver, limonki, świeża mięta, brązowy cukier, woda gaz	20,00
<b>Mojito tatanka</b> żubrówka, limonki, świeża mięta, brązowy cukier, woda gaz	18,00
<b>Mojito mexicana</b> tequila silver, limonki, świeża mięta, brązowy cukier, woda gaz.	20,00

**Mojito polish** 18,00  
vodka, limonki, świeża mięta, brązowy cukier, woda gaz.

**Caipirinha** 18,00  
cachaca, limonki, brązowy cukier.

