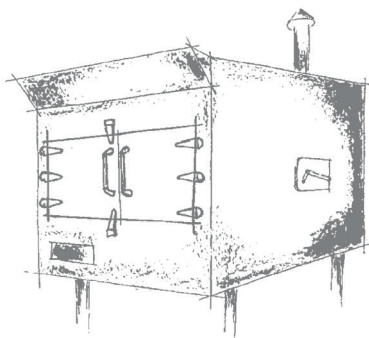


MOMU

P I E C Z E M Y D Y M E M

EST. 2013



MO'PRZYSTAWKI

✓ **Burak balsamiczny – VEGE** (100 g) 24,90 PLN

Burak pieczony w dymie, podany z serem pleśniowym, figą, orzechami włoskimi, dressingiem rukolowym

Ziemniak Pastrami (160 g) 29,90 PLN

Ziemniak pieczony podany z pastrami wołowym, gzikiem, sosem berneńskim, szczypiorem, marynowanym fenkułem i mieszanymi sałatami

Wędzona pierś z kaczki (120 g) 33,90 PLN

Wędzona w dymie pierś z kaczki na rukoli z orzechami w miodzie z figą

🏆 **Zadymiony tatar** (120 g) 34,90 PLN

Zadymiony tatar wołowy z żółtkiem sous-vide (63°) z grzybami marynowanymi w occie, piklowaną rzepą, szalotką, musztardą, majonezem lubczykowym, podany z pieczywem i masłem

✓ **Złote Bursztyny** (220 g) 37,90 PLN

Bursztyn, szafir, rolada kozia, lazur, podane z owocami, coulis jagodowym i grissini

Mięsa MOMU (240 g) 42,90 PLN

Mięsa wędzone: zadymiona pierś z kaczki podana z żelem wiśniowym, szarpane żebro w MO'BBQ, pastrami wołowe podane z sosem rosyjskim i piklami

MO'APPETIZERS

✓ **Balsamic Beetroot – VEGE** (100 g) 24,90 PLN

Baked beetroot served with blue cheese, figs, walnuts, and arugula dressing

Pastrami Potato (160 g) 29,90 PLN

Baked potato served with beef pastrami gzik, bernese sauce, chives, marinated fennel and mixed salads

Smoked duck breast (120 g) 33,90 PLN

Smoked duck breast on arugula with nuts in honey and figs

🏆 **Smokey steak tartare** (120 g) 34,90 PLN

Smoky beef tartare with sous-vide egg yolk (63°) with marinated mushrooms, pickled turnip, shallot, mustard, lovage mayonnaise, served with bread and butter

✓ **Golden Amber - cheese** (220 g) 37,90 PLN

Polish ripened cheeses: Bursztyn, Szafir, goat roulade, Lazur, served with fruits, blueberry coulis and grissini

MOMU'S meats (240 g) 42,90 PLN

Smoked meat: smoked duck breast served with cherry gel, pulled rib in MO'BBQ, beef pastrami served with Russian sauce and pikles



Dania wegetariańskie



Nasze klasyki



Vegetarian dish



Our classics

Przy grupach powyżej 4 osób doliczony zostanie 10% serwis firmowy. Do jednego stolika przypisany jest jeden rachunek, możliwe jest przyjęcie do dwóch płatności. **W naszej kuchni używamy** najwyższej jakości składników. Wszystkie potrawy mogą zawierać zboża (w tym gluten), jaja, mleko (w tym laktozę), ryby, orzechy, sezam, soję, seler, gorczycę, dwutlenek siarki i siarczany, mięczaki, skorupki, tubin i ich pochodne.

For groups of more than 4 people, will be added 10% service charge. One bill is assigned to one table, it is possible to accept up to two payments for one bill. **In our kitchen we use the highest quality ingredients** that can contain cereals, eggs, milk, fish, nuts, sesame, soy, celery, mustard, sulphates, molluscs, crustaceans, shells and their derivatives.

MOMU

PIECZEMY DYMEM

MO'SAŁATY

✓ **Ze szparagami** (340 g) 23,90 PLN
Mieszane sałaty, pomidorki, ogórek, szparagi, rzodkiewka, orzechy pini, winegreł rukolowy

✓ **Z nowalijek** (340 g) 26,90 PLN
Rzodkiewka, rzodkiew biała, młoda marchew, kalafior, szparagi, groszek cukrowy, pomidorki, szczypior, jajko na twardo, sałata rzymska, brokuł, winegreł rukolowy

✓ DODATKI DO SAŁAT

Grillowany ser halloumi (80 g) 12,00 PLN
Pastrami wołowe (80 g) 14,00 PLN
Grillowane krewetki królewskie (6 szt.) .. 22,00 PLN
Pieczona pierś kaczka (80 g) 22,00 PLN

MO'BRUSCHETTY

✓ **Vege bruschetta** (160 g) 36,90 PLN
Bruschetta z pieczonym burakiem, figą, serem pleśniowym, marynowaną gruszką, orzechami włoskimi, rukolą; podana z frytkami

Z azjatyckim kurczakiem (160 g) 38,90 PLN
Bruschetta z szarpanym kurczakiem Marbella w sosie ketjap z sezamem, piklowanym ogórkiem, chilli, marynowaną cebulą, szczypiorem; podana z frytkami

Z nowojorskim pastrami (160 g) 38,90 PLN
Bruschetta z pastrami wołowym, kiszoną kapustą na ostro, tartym serem Bursztyn, ogórkiem piklowanym, sosem rosyjskim; podana z frytkami

Z grillowaną baraniną (160 g) 38,90 PLN
Bruschetta z grillowaną baraniną doprawioną serem wędzonym i chilli, mieszanymi sałatami, sosem rosyjskim, marynowaną cebulą i fenkułem, pomidorkami; podana z frytkami

MO'MĄCZNE

Ravioloni z wędzoną kaczka (7 szt.) 34,90 PLN
w sosie mascarpone z gruszką marynowaną, orzeszkami pini i natką pietruszki

✓ **Ravioloni ze szparagami** (10 szt.) 34,90 PLN
z ricottą i szparagami w sosie winno - maślanym z bobem, groszkiem cukrowym i estragonem

Czarne ravioloni z krewetkami (7 szt.) ... 37,90 PLN
w sosie szafranowym z krewetkami królewskimi (2 szt.) i groszkiem cukrowym

MO'SALADS

✓ **With asparagus** (340 g) 23,90 PLN
Mixed salads, tomatoes, cucumber, asparagus, radish, pine nuts, arugula vinaigrette

✓ **With spring vegetables** (340 g) 26,90 PLN
Radish, white radish, baby carrots, cauliflower, asparagus, sugar snap peas, tomatoes, chives, hard-boiled egg, romaine lettuce, broccoli, arugula vinaigrette

✓ EXTRAS TO SALAD

Grilled halloumi cheese (80 g) 12,00 PLN
Beef pastrami (80 g) 14,00 PLN
Grilled shrimps (6 pcs) 22,00 PLN
Roasted duck breast (80 g) 22,00 PLN

MO'BRUSCHETTY

✓ **Vege bruschetta** (160 g) 36,90 PLN
Bruschetta with baked beetroot, fig, blue cheese, marinated pear, walnuts, arugula; served with fries

With Asian chicken (160 g) 38,90 PLN
Bruschetta with Marbella chicken pulled in ketjap sauce with sesame seeds, pickled cucumber, chilli, marinated onion, and chives; served with fries

With New York pastrami (160 g) 38,90 PLN
Bruschetta with beef pastrami, spicy sauerkraut, grated Bursztyn cheese, pickled cucumber, Russian sauce; served with fries

With Grilled mutton (160 g) 38,90 PLN
Bruschetta with grilled mutton stuffed with smoked cheese and chilli, mixed lettuces, Russian sauce, marinated onions and fennel, cherry tomatoes; served with fries

MO'S FLOUR MEALS

✓ **Ravioloni with smoked duck** (7 pcs) 34,90 PLN
in mascarpone sauce with marinated pear, pine nuts and parsley

Ravioloni with asparagus (10 pcs) 34,90 PLN
with ricotta and asparagus in a wine and butter sauce with broad beans, sugar snap peas and tarragon

Black ravioloni with shrimps (7 pcs) 37,90 PLN
in saffron sauce with king shrimps (2 pcs) and sugar snap peas



Dania wegetariańskie



Nasze klasyki



Vegetarian dish




Our classics

MOMU

PIECZEMY DYMEM

MO'ZUPY

 **Mo'ramen** (300 ml) 28,90 PLN
Bulion mięsny z makaronem jajecznym, pak Choi, jajem sous vide, grzybami, pastrami wołowym i kiszonym chilli

Zupa dnia (300 ml) 18,90 PLN
Zapytaj kelnera o dostępność zup w danym dniu - dbamy o świeżość i jakość produktu każdego dnia


MO'MIĘSA

Żebro w Mo'BBQ (350 g) 48,90 PLN
Pieczone w dymie żebro w Mo'BBQ z ziemniakami francuskimi, młodymi warzywami i dymką

Szaszłyki z baraniny (300 g) 52,90 PLN
Szaszłyki z siekanej baraniny z czuszką i wędzonym serem, z ziemniakami francuskimi, mo' colesław, mieszany sałatami z granatem i sosem Mo'BBQ

Pieczony Kurczak Marbella (połowa kurczaka) 53,90 PLN
Kurczak marynowany w oliwkach i daktylach podany z puree marchewkowym i blanszowanymi warzywami sezonowymi


Pieczony kurczak Marbella (cały kurczak ok. 1 kg) 74,90 PLN
Kurczak marynowany w oliwkach i daktylach, podany na tabbouleh z sosem daktylowym, pieczonymi ziemniakami, marynowanymi warzywami i sosem Mo'BBQ

 **Stek na płonącym kamieniu** (300 g) 64,90 PLN
Stek z rostbefu podany na gorącym kamieniu, z ziemniakami francuskimi, masłem ziołowym, warzywami sezonowymi, sosem berneńskim i musztardą

Stek wędzony (200 g) 89,90 PLN
Wędzona polędwica wołowa, podana na szparagach z kremowym puree ziemniaczanym, z sosem berneńskim i chipsami ze skorzonerii

Pieczone, dymione (dla 2 osób) 149,90 PLN
Zestaw mięs: kurczak Marbella (połowka tuszki 500 g), szaszłyki z baraniny na ostro (300 g), wędzone żebro w Mo'BBQ (350 g), pastrami wołowe (160 g), grillowany ser halloumi; podany z ziemniakami francuskimi, piklami, młodymi warzywami korzeniowymi, sosem Mo'BBQ i berneńskim

MO'SOUPS

 **Mo'ramen** (300 ml) 28,90 PLN
Meat bulion with egg noodles, pak Choi, sous vide egg, mushrooms, beef pastrami and pickled chilli peper

Soup of the day (300 ml) 18,90 PLN
Ask the waiter about the availability of soups - we care about the freshness and quality of the product every day


MO'MEATS

Pork rib in BBQ (350 g) 48,90 PLN
Smoked rib in BBQ with French potatoes, with young vegetables and spring onions

Mutton skewers (300 g) 52,90 PLN
Mutton skewers with red pepper and smoked cheese, with french potatoes, mo' coleslaw, mixed salads with pomegranate and Mo'BBQ sauce

Marbella Roast Chicken (half of the chicken) 53,90 PLN
Chicken marinated in olives and dactyl served with carrot puree and blanched seasonal vegetables

Marbella Roast Chicken (chicken approx. 1 kg) 74,90 PLN
Chicken marinated in olives and dactyl, served on Tabbouleh with dactyl sauce, baked potatoes, marinated vegetables and Mo'BBQ sauce

 **Hot stone steak** (300 g) 64,90 PLN
Roast beef steak served on a hot stone, with french potatoes, herb butter, seasonal vegetables, bernese sauce and mustard


Smoked steak (200 g) 89,90 PLN
Smoked beef served on asparagus with creamy mashed potatoes, bernese sauce and scorzoneria chips

Roasted, smoked (for two) 149,90 PLN
Meat set: chicken Marbella (half of the chicken 500 g), spicy mutton skewers (300 g), smoked rib in Mo'BBQ (350 g), beef pastrami (160 g), grilled halloumi cheese; served with french potatoes, pickles, young root vegetables, Mo'BBQ and bernese sauce

MOMU

PIECZEMY DYMEM


RYBY I OWOCE MO'RZA

 **Krewetki w białym winie** (8 szt.) 42,90 PLN
Krewetki w sosie maślano-winnym z czosnkiem, natką pietruszki, chilli, podane z bagietką

Krewetki w cydrze (8 szt.) 42,90 PLN
Krewetki w sosie maślano-cydrowym, z chorizo, czosnkiem, natką pietruszki i gruszką

Wędzona polędwica z dorsza atlantyckiego (180 g) 59,90 PLN
Polędwica z dorsza na purée marchewkowo-ziemniaczanym z sosem krewetkowo-szafranowym z młodym groszkiem i warzywami sezonowymi


MO'S FISH AND SEAFOOD



 **Shrimps in white wine** (8 pieces) 42,90 PLN
Shrimps in butter and wine sauce with garlic, parsley, chilli, served with baguette

Cider shrimps (8 pieces) 42,90 PLN
Shrimps in butter and cider sauce, with chorizo, garlic, parsley and pear


Smoked Atlantic cod loin (180 g) 59,90 PLN
Cod sirloin on carrot and potato purée with shrimp and saffron sauce with young peas and seasonal vegetables



MO' DESERY

 **Lody Bailey's** (150 g) 21,00 PLN
Lody z likierem Bailey's z płatkami ciasta filo z kawą i owocami

 **Suflet czekoladowy**  (150 g) 21,00 PLN
Mus czekoladowy zapieczony z zewnątrz, płynny w środku, owoce, sorbet cytrynowy

MO' DESSERTS

 **Ice cream Bailey's** (150 g) 21,00 PLN
Ice cream with Bailey's with phyllo flakes, coffee and fruit

 **Chocolate soufflé**  (150 g) 21,00 PLN
Chocolate mousse baked on the outside, molten inside, fruits, lemon sorbet



Dania wegetariańskie



Nasze klasyki



Vegetarian dish



Our classics

Przy grupach powyżej 4 osób doliczony zostanie 10% serwis firmowy.
Do jednego stolika przypisany jest jeden rachunek, możliwe jest przyjęcie do dwóch płatności. **W naszej kuchni używamy najwyższej jakości składników.** Wszystkie potrawy mogą zawierać zboża (w tym gluten), jaja, mleko (w tym laktozę), ryby, orzechy, sezam, soję, seler, gorczycę, dwutlenek siarki i siarczany, mięczaki, skorupiaki, tubin i ich pochodne.

For groups of more than 4 people, will be added 10% service charge. One bill is assigned to one table, it is possible to accept up to two payments for one bill. **In our kitchen we use the highest quality ingredients** that can contain cereals, eggs, milk, fish, nuts, sesame, soy, celery, mustard, sulphates, molluscs, crustaceans, shells and their derivatives.

MOMU

P I E C Z E M Y D Y M E M

EST. 2013

B A R

WODY

Woda gazowana / niegazowana 0,3 l	10,00 PLN
Cisowianka gazowana / niegazowana 0,7 l	20,00 PLN

NAPOJE GAZOWANE

Pepsi Max 0,2 l	10,00 PLN
Pepsi 0,2 l	10,00 PLN
Mirinda 0,2 l	10,00 PLN
Tonic 0,2 l	10,00 PLN
7 Up 0,2 l	10,00 PLN
Red Bull 0,2 l	20,00 PLN

SOKI

Porzeczka 0,2 l	10,00 PLN
Jabłko 0,2 l	10,00 PLN
Pomidor 0,2 l	10,00 PLN
Pomarańcza 0,2 l	10,00 PLN

SOKI WYCISKANE

Pomarańcza 0,3 l	18,00 PLN
Grapefruit 0,3 l	18,00 PLN

HERBATA

Czarna, Zielona, Earl Grey, Owocowa, Miętowa	12,00 PLN
--	-----------

ICE TEA

Zielona herbata z melisą i syropem z zielonego jabłka.....	15,00
Czarna herbata z sokiem cytrynowym i musem z malin.....	15,00

LEMONIADY

Klasyczna cytryna 0,3 l	16,00 PLN
woda, sweet&sour, cytryna	
Smakowa 0,3 l	18,00 PLN
Zapytaj kelnera, czym dzisiaj Cię zaskoczmy. Każdego dnia serwujemy inną lemoniadę.	
Karafka 1 l	35,00

KAWA

Twoją ulubioną kawę barman przygotowuje na wybranym przez Ciebie mleku: chudym, pełnotłustym, bez laktozy lub sojowym.

Espresso / Caffé Americano / Kawa zbożowa	10,00 PLN
Cappuccino / Caffé Latte	15,00 PLN
Flat White	17,00 PLN

KAWY NA ZIMNO

Cold brew z pomarańczą	18,00 PLN
długo macerowane ziarna kawy, syrop pomarańczowy	
Biała z malinami.....	18,00 PLN
espresso, mleko, mus malinowy	

WATER

Sparkling water / still 0,3 l	10,00 PLN
Cisowianka sparkling / still 0,7 l	20,00 PLN

SPARKLING DRINKS

Pepsi Max 0,2 l	10,00 PLN
Pepsi 0,2 l	10,00 PLN
Mirinda 0,2 l	10,00 PLN
Tonic 0,2 l	10,00 PLN
7 Up 0,2 l	10,00 PLN
Red Bull 0,2 l	20,00 PLN

JUICES

Black Currant 0,2 l	10,00 PLN
Apple 0,2 l	10,00 PLN
Tomato 0,2 l	10,00 PLN
Orange 0,2 l	10,00 PLN

SQUEEZED JUICES

Orange 0,3 l	18,00 PLN
Grapefruit 0,3 l	18,00 PLN

TEA

Black, Green, Earl Grey, Fruit, Mint	12,00 PLN
--	-----------

ICE TEA

Green tea with lemon balm and green apple syrup	15,00
Black tea with lemon juice and raspberry mousse	15,00

LEMONIADE

Lemon Classic 0,3 l	16,00 PLN
woda, sweet&sour, lemon	
Favored Lemonade 0,3 l	18,00 PLN
Ask the waiter what will surprise you today. We serve a different lemonade every day.	
A pitcher of lemonade 1 l	35,00

COFFEE

Ask bartender to prepare the coffee with your favourite milk: to choose - lean, full-fat, lactose free or soybean.

Espresso / Caffé Americano / Chicory coffee	10,00 PLN
Cappuccino / Caffé Latte	15,00 PLN
Flat White	17,00 PLN

COLD COFFEE

Cold brew with orange.....	18,00 PLN
long macerated coffee beans, orange syrup	
White coffee with raspberries.....	18,00 PLN
espresso, milk, raspberry mousse	

APERITIVO

MARTINI FIERO&TONIC	17,00 PLN
100 ml Martini Fiero, 100 ml tonic, pomarańcza	
MARTINI BIANCO & TONIC	20,00 PLN
100 ml Martini Bianco, 100 ml tonic, limonka	
MARTINI ROSSO & TONIC	20,00 PLN
100 ml Martini Rosso, 100 ml tonic, pomarańcza	
MARTINI FIERO SPRITZ	25,00 PLN
80 ml Martini Fiero, 100 ml Martini Prosecco, woda gazowana, pomarańcza	

KOKTAJLE ALKOHOLOWE

BACARDI CUBA LIBRE	26,00 PLN
40 ml Bacardi Carta Oro, limonka, Pepsi	
BACARDI MOJITO	26,00 PLN
40 ml Bacardi Carta Blanca, limonka, syrop cukrowy, mięta, woda gazowana	
COSMOPOLITAN	26,00 PLN
40 ml Pan Tadeusz, 20 ml Triple Sec, sok z limonki, syrop cukrowy, sok żurawinowy	
MARTINI HUGO SPRITZ	27,00 PLN
100 ml Martini Asti, woda gazowana, limonka, syrop z czarnego bzu	
MARGARITA	28,00 PLN
40 ml Tequila Gold, 20 ml Triple Sec, sok z limonki	
BOMBAY TONIC	28,00 PLN
40 ml Bombay Sapphire, tonic, plaster zielonego ogórka, jałowiec	
BACARDI OLD CUBAN	29,00 PLN
40 ml Bacardi 4 Anejo, 50 ml Martini Prosecco, Angostura sok z limonki, syrop cukrowy, mięta	
MARTINI NEGRONI	29,00 PLN
30 ml Bombay Sapphire, 30 ml Martini Bitter, 30 ml Martini Riserva Rubino	
TOMMY D SOUR	33,00 PLN
40 ml Dewar's 8 Caribbean Smooth, Angostura, sok z cytryny, syrop z marakui, biało	
SCOTCH FLIP	34,00 PLN
40 ml Dewar's 12YO, 20 ml Bailey's, syrop cukrowy, śmietanka, tarta czekolada	
GREY GOOSE LE FIZZ	34,00 PLN
40 ml Grey Goose, syrop z czarnego bzu, sok grejfrutowy, woda gazowana	
LONG ISLAND ICED TEA	34,00 PLN
20 ml Pan Tadeusz, 20 ml Tequila Blanco, 20 ml Bombay Sapphire, 20 ml Bacardi Carta Blanca, 20 ml Triple Sec, pepsy, sok z cytryny, syrop cukrowy	
ABERFELDY OLD FASHIONED	34,00 PLN
40 ml Aberfeldy 12 Y.O., Angostura, cukier trzcinowy, bitter pomarańczowy	
MO'DEADLINE SHOTS (4 szt.)	34,00 PLN
60 ml Pan Tadeusz, mus z marakui, sok z cytryny, pływający ananas	
MO'DEADLINE SHOTS version II (4szt)	34,00 PLN
60 ml Pan Tadeusz, mus z truskawek, sok z cytryny, płatki chilli	
JUNGLE BIRD	34,00 PLN
40 ml Bacardi Carta Negra, 20 ml Martini Bitter, sok ananasowy	

APERITIVO

MARTINI FIERO&TONIC	17,00 PLN
100 ml Martini Fiero, 100 ml tonic, orange	
MARTINI BIANCO & TONIC	20,00 PLN
100 ml Martini Bianco, 100 ml tonic, lime	
MARTINI ROSSO & TONIC	20,00 PLN
100 ml Martini Rosso, 100 ml tonic, orange	
MARTINI FIERO SPRITZ	25,00 PLN
80 ml Martini Fiero, 100 ml Martini Prosecco, sparkling water, orange	

ALKOHOL COCKTAILS

BACARDI CUBA LIBRE	26,00 PLN
40 ml Bacardi Carta Oro, lime, Pepsi	
BACARDI MOJITO	26,00 PLN
40 ml Bacardi Carta Blanca, lime, sugar syrup, mint, sparkling water	
COSMOPOLITAN	26,00 PLN
40 ml Pan Tadeusz, 20 ml Triple Sec, lime juice, sugar syrup, cranberry juice	
MARTINI HUGO SPRITZ	27,00 PLN
100 ml Martini Asti, sparkling water, lime, elderflower syrup	
MARGARITA	28,00 PLN
40 ml Tequila Gold, 20 ml Triple Sec, lime juice	
BOMBAY TONIC	28,00 PLN
40 ml Bombay Sapphire, tonic, slice of cucumber, juniper	
BACARDI OLD CUBAN	29,00 PLN
40 ml Bacardi 4 Anejo, 50 ml Martini Prosecco, Angostura, lime juice, sugar syrup, mint	
MARTINI NEGRONI	29,00 PLN
30 ml Bombay Sapphire, 30 ml Martini Bitter, 30 ml Martini Riserva Rubino	
TOMMY D SOUR	33,00 PLN
40 ml Dewar's 8 Caribbean Smooth, Angostura, lemon juice, passion fruit syrup, protein	
SCOTCH FLIP	34,00 PLN
40 ml Dewar's 12YO, 20 ml Bailey's, sugar syrup, cream, grated chocolate	
GREY GOOSE L'ESPRESSO	34,00 PLN
40 ml Grey Goose, elderflower syrup, grapefruit juice, sparkling water	
LONG ISLAND ICED TEA	34,00 PLN
20 ml Pan Tadeusz, 20 ml Tequila Blanco, 20 ml Bombay Sapphire, 20 ml Bacardi Carta Blanca, 20 ml Triple Sec, pepsy, lemon juice, sugar syrup	
ABERFELDY OLD FASHIONED	34,00 PLN
40 ml Aberfeldy 12 Y.O., Angostura, cane sugar, orange bitter	
MO'DEADLINE SHOTS (4 pcs)	30,00 PLN
60 ml Pan Tadeusz, passion fruit mousse, lemon juice, burning pineapple	
MO'DEADLINE SHOTS version II (4szt)	34,00 PLN
60 ml Pan Tadeusz, strawberry mousse, lemon juice, chilli flakes	
JUNGLE BIRD	34,00 PLN
40 ml Bacardi Carta Negra, 20 ml Martini Bitter, pineapple juice, sour	



KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

MOJITO VIRGIN	24,00 PLN
<i>limonka, mięta, cukier trzcinowy, woda gazowana</i>	
ORANGE VIRGIN	24,00 PLN
<i>100 ml bezalkoholowe wino musujące Codorniu, syrop pomarańczowy Spritz, woda gazowana, pomarańcza</i>	
HUGO VIRGIN	26,00 PLN
<i>100 ml bezalkoholowe wino musujące Codorniu, syrop z czarnego bzu, woda gazowana, limonka</i>	

RUM

Bacardi Carta Blanca, Carta Negra,	
Carta Oro, Spiced 40 ml	18,00 PLN
Bacardi 4 YO Anejo 40 ml	23,00 PLN
Bacardi 8 YO Anos 40 ml	27,00 PLN
Bacardi 10 YO Diez 40 ml	32,00 PLN
Santa Teresa 1796 40 ml	36,00 PLN

APERITIV

Martini Bianco, Rosso, Rosato, Fiero,	
Extra Dry 100 ml	17,00 PLN
Jagermeister 40 ml	18,00 PLN
Martini Bitter 40 ml	18,00 PLN
Martini Riserva Ambrato / Rubino 100 ml	22,00 PLN

GIN

Bombay Sapphire 40 ml	22,00 PLN
OXLEY Gin 40 ml	28,00 PLN

TEQUILA

Patron Silver 40 ml	36,00 PLN
Patron Anejo 40 ml	36,00 PLN

COGNAC

Hennessy VS 40 ml	33,00 PLN
Baron Otard VSOP 40 ml	36,00 PLN

WHISKY / WHISKEY

J.A. Baczewski Whisky 40 ml	20,00 PLN
J.A. Baczewski Whisky 0,7 l	280,00 PLN
Dewar's 8 YO Caribbean Smooth 40 ml	20,00 PLN
Dewar's 8 YO Caribbean Smooth 0,7 l	280,00 PLN
Dewar's 12 YO 40 ml	24,00 PLN
Dewar's 12 YO 0,7 l	380,00 PLN
Jack Daniels 40 ml	24,00 PLN
Jack Daniels 0,7 l	380,00 PLN
Dewar's 15 YO 40 ml	29,00 PLN

PIWA Z BECZKI / DRAFT BEER

Lech Premium 0,3 l / 0,5 l	9,00 PLN / 15,00 PLN
Książęce Złote Pszeniczne 0,3 l / 0,5 l	9,00 PLN / 15,00 PLN
Grolsch Browar Holenderski 0,3 l / 0,5 l	10,00 PLN / 15,00 PLN

0.0%

PIWA BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC BEER

Lech Free 0,33 l 0% alkoholu / 0% alcohol	13,00 PLN
---	-----------

ALCOHOL FREE COCKTAILS

MOJITO VIRGIN	24,00 PLN
<i>lime, mint, cane sugar, sparkling water</i>	
ORANGE VIRGIN	24,00 PLN
<i>100 ml non-alcoholic sparkling wine Codorniu, Spritz orange syrop, sparkling water, orange</i>	
HUGO VIRGIN	26,00 PLN
<i>100 ml non-alcoholic sparkling wine Codorniu, elderflower syrop, sparkling water, lime</i>	

SINGLE MALT WHISKY

Aberfeldy 12 YO 40 ml	32,00 PLN
Craigellachie 13 YO 40 ml	39,00 PLN
Aultmore Scotch 12 YO 40 ml	42,00 PLN
Hibiki 40 ml	49,00 PLN

WÓDKA / VODKA

Pan Tadeusz 40 ml / 0,5 l	9,00 / 95,00 PLN
Żołądkowa gorzka 40 ml / 0,7 l	10,00 / 150,00 PLN
J. A. Baczewski 40 ml	10 PLN
J. A. Baczewski 0,5 l / 0,7 l	120,00 PLN / 160,00 PLN
J. A. Baczewski smaki (Morelówka, Piołunówka) 40 ml ...	10,00 PLN
J. A. Baczewski smaki (Morelówka, Piołunówka) 0,5 l ...	120,00 PLN
Chopin Rye 40 ml / 0,7 l	14,00 / 230,00 PLN
Grey Goose 40 ml / 0,7 l	26,00 / 350,00 PLN

LIKIERY / LIQUEURS

Bailey's 40 ml	17,00 PLN
Kahlua 40 ml	18,00 PLN
Saint Germain	25,00 PLN

WINA MUSUJĄCE / SPARKLING WINES

Martini Prosecco 120 ml / 750 ml	20,00 PLN / 119,00 PLN
Martini Asti 120 ml / 750 ml	20,00 PLN / 119,00 PLN
Martini Rose Extra Dry 750 ml	119,00 PLN
Martini Brut 750 ml	119,00 PLN

SZAMPAN / CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut 750 ml	349,00 PLN
----------------------------------	------------

PIWA BUTELKOWE / BOTTLED BEER

Tyskie Gronie 0,5 l	15,00 PLN
Hardmade 0,4 l (dopytaj kelnera o dostępne smaki) ..	15,00 PLN
Książęce Red Lager 0,5 l	15,00 PLN
Książęce Weizen 0,5 l	15,00 PLN
Książęce Ciemne Łagodne 0,5 l	15,00 PLN
Książęce IPA 0,5 l	15,00 PLN
Grolsch Browar Holenderski 0,45 l	19,00 PLN
Pilsner Urquell 0,5 l	19,00 PLN

MOMU

P I E C Z E M Y D Y M E M

ZASMAKUJ W NASZYCH PROMOCJACH

LANE PONIEDZIAŁKI

PIWO Z BECZKI 0,5 l / 10,00 PLN
GROLSCH, KSIĄŻĘCE ZŁOTE PSZENICZNE, LECH PREMIUM

WYTRAWNE WTORKI

APERITIVO TIME 15,00 PLN / koktajl
MARTINI FIERO & TONIC, MARTINI BIANCO & TONIC, MARTINI ROSSO & TONIC

WINNE ŚRODY I CZWARTKI

BUTELKA KAŻDEGO WINA – 25%

MOCNE PIĄTKI

MARTINI PROSECCO 80,00 PLN / butelka
WÓDKA J.A. BACZEWSKI 0,5 l + NAPÓJ SOFT 1 l / 100,00 PLN

GORĄCE SOBOTY

WÓDKA J.A. BACZEWSKI 0,7 l + NAPÓJ SOFT 1 l / 140,00 PLN
WHISKY DEWAR'S 8 YO 0,7L + 1 L PEPSI / 250 PLN

RODZINNE NIEDZIELE

WINO RIESLING lub PRIMITIVO 80,00 PLN / butelka
DO KAŻDEGO DESERU KAWA LUB HERBATA ZA 5,00 PLN