



COCKTAIL MENU

COCKTAILS

Amaretto Sour 34

Woodford Reserve / Amaretto / Cytryna / Syrop Cukrowy / Bialko / Angostura
Woodford Reserve / Amaretto / Lemon / Simple Syrup / Egg White / Angostura Bitter

Cosmopolitan 37

Absolut Lime / Triple Sec / ZuraWina / Cytryna
Absolut Lime / Triple Sec / Cranberry / Lemon

Daiquiri 35

Bacardi Carta Blanca / Syrop Cukrowy / Limonka
Bacardi Carta Blanca / Simple Syrup / Lime

French75 37

Bombay Sapphire / Martini Prosecco / Cytryna / Syrop Cukrowy

Bombay Sapphire / Martini Prosecco / Lemon / Simple Syrup

Long Island Iced Tea 46

Ostoya / Bacardi Carta Blanca / Bombay Sapphire / El Jimador Blanco / Triple Sec / Pepsi

Lynchurg Lemonade 39

Jack Daniel's / Triple Sec / Lemoniada
Jack Daniel's / Triple Sec / Lemonade

Paloma 39

El Jimador Blanco / Limonka / Soda Grejprutowa
El Jimador Blanco / Lime / Grapefruit Soda

Old Cuban 39

Bacardi Anejo Cuatro / Martini Prosecco / Angostura / Limonka / Syrop Cukrowy / Mięta

Bacardi Anejo Cuatro / Martini Prosecco / Angostura / Lime / Simple Syrup / Mint

Margarita 36

El Jimador Blanco / Triple Sec / Limonka
El Jimador Blanco / Triple Sec / Lime

Skinny B*tch 36

Grey Goose / Soda / Limonka
Grey Goose / Soda / Lime

Old Fashioned 39

Woodford Reserve / Angostura / Sukier
Woodford Reserve / Angostura / Sugar

Negroni 37

Bombay Sapphire / Bitter / Martini Rubino

Whisky Sour 36

Dewar's 8 YO Japanese Smooth / Angostura / Cytryna / Syrop Cukrowy / Bialko

Dewar's 8 YO Japanese Smooth / Angostura / Lemon / Simple Syrup / Egg white

PREMIUM COCKTAILS

Pornstar Martini 52

Grey Goose infuzowany wanilią / Martini Prosecco / Marakuja / Limonka
Grey Goose infused with vanilla / Martini Prosecco / Passion Fruit / Lime

Espresso Martini 42

Grey Goose infuzowany wanilią / Likier Kawowy / Espresso
Grey Goose infused with vanilla / Coffee Liqueur / Espresso

Tommy's Margarita 45

Patron Silver / Agawa / Kwiat Pomarańcza / Limonka
Patron Silver / Agave / Orange Blossom / Lime

Southside Mojito 40

Bombay Sapphire Premier Cru / Mięta / Limonka / Syrop Cukrowy
Bombay Sapphire Premier Cru / Mint / Lime / Simple Syrup

Blood Martini 40

Fords London Dry Gin / Czerwona Pomarańcza / Sake
Fords London Dry Gin / Red Orange / Sake

Boulevardier 42

Woodford Reserve / Bitter / Martini Rubino



ALIEN SUPERSTAR

Ostoya / Kiwi / Woda Kokosowa

CUFF IT

Bombay Sapphire / Fiolek / Grejprut / Białko

BREAK MY SOUL

Malfy Rosa Gin / Bombay Sapphire Sunset / Martini Prosecco / Róża

HEATED

Bacardi Carta Blanca / Gruszka / Martini Bianco / Białko

PURE HONEY

Jack Daniel's Honey / Lemoniada Cytrynowa / Wanilia

ENERGY

Jack Daniel's / Martini Rosso / Rokitnik

ALIEN SUPERSTAR

Ostoya Vodka / Kiwi Fruit / Coconut Water

CUFF IT

Bombay Sapphire / Violet / Grapefruit / Egg White

BREAK MY SOUL

Malfy Rosa Gin / Bombay Sapphire Sunset / Martini Prosecco / Rose

HEATED

Bacardi Carta Blanca / Pear / Martini Bianco / Egg White

PURE HONEY

Jack Daniels's Honey / Lemonade Base / Vanilla

ENERGY

Jack Daniel's / Martini Rosso / Sea Buckthorn

FOOD MENU

Polecamy dla 3-4 osób
Recommended for 3-4 people

Talerz AZIATYCKI 170 *bez laktozy*

krewetki w panko / sajgonki z kaczką /
sajgonki z warzywami / tatak z tuńczyka /
wakame / sosy: mango – chilli,
sezamowo – sojowy, sriracha – mayo

ASIAN plate 170 *lactose-free*

panko shrimps / fried spring rolls with duck /
fried spring rolls with vegetables / tuna tatak /
wakame salad / sauces: mango – chilli,
sesame – soya, sriracha – mayo



Talerz GRECKI 150

suwłaki / manouri w cieście filo / tzatziki /
pasta z suszonych pomidorów ze słonecznikiem /
oliwki Kalamata / pita / sałatka z pomidora, ogórka i fety

GREEK plate 150

sliders / manouri in filo pastry / tzatziki /
dried tomato paste with sunflower seeds /
Kalamata olives / pita / tomato, cucumber and feta salad



Talerz WŁOSKI 170

szynka parmeńska / salami / scamorza z zielonym pieprzem /
cambozola black / brie /
karczochoy / tapenada oliwkowa z suszonymi pomidorami /
konfitura owocowa z octem balsamicznym / pomidorki cherry /
oliwki / grissini

SOUTHERN plate 170

parma ham / salami / scamorza with green pepper /
cambozola black / brie /
artichokes / olive tapenade with dried tomatoes /
fruit jam with balsamic vinegar / cherry tomatoes /
olives / grissini



Talerz MEKSYKAŃSKI 150

tacos z szarpaną wieprzowiną / nachos /
grillowana kukurydza / guacamole / salsa /
marynowana papryka / sałatka z pomidorów cherry,
czerwonej fasoli i czerwonej cebuli

MEXICAN plate 150

beef tacos / nachos / grilled corn /
guacamole / salsa /
marinated pepper / salad with cherry tomatoes,
red bean and red onion