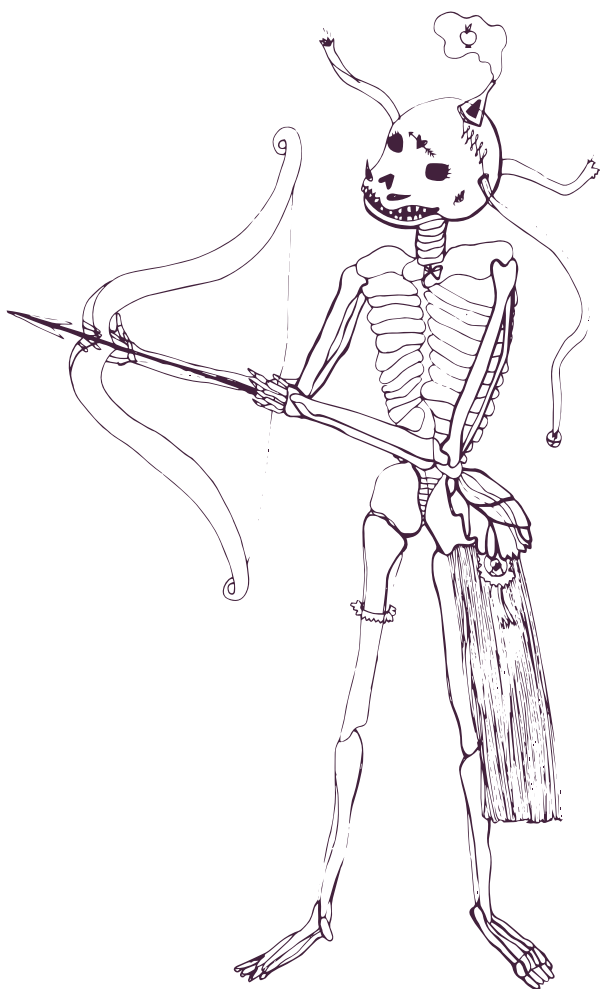


KRVN

— *bar* —





HALLOUMI BURGER 47

Z PANIEROWANYM HALLOUMI, GRILLOWANYMANANASEM, MARYNOWANĄ CZERWONA
KAPUSTA, ORZESZKAMI ZIEMNYMI I OGÓRKIEM, KOLENDRA I CHILI MAYO
(VEGE)



SANDO Z KREWETKAMI 45

Z ZIELONYM OGÓRKIEM, CZERWONĄ CEBULĄ, KAPUSTĄ, MAJONEZEM WASABI
I SZCZYPIORKIEM W MAŚLANYM CHLEBIE SHOKUPAN.



CROQUETAS Z TRUFLĄ 21

ZIEMNIACZANE KULECZKI Z TRUFLĄ, DŁUGO
DOJRZEWAJĄCYM SEREM, ŚMIETANĄ I SZCZYPIORKIEM
(VEGE)



BURGER TAJSKI 48

Z TAJSKĄ MARYNOWANĄ WOŁOWINĄ, JAJKIEM SADZONYM, PIKLOWANYMI WARZYWAMI, KOLENDRĄ, ORZESZKAMI, SOSEM SATAY, SOSEM ORZECHOWYM I SZCZYPIONIEM



BAKŁAŻAN W RED CURRY 37

Z SEZAMEM, EDAMAME, GROSZKIEM CUKROWYM, KOLENDRĄ, LIMONKĄ I RYŻEM JAŚMINOWYM
(VEGE)



FALAFEL 31

Z KREMOWYM LABNEHEM, SALSA VERDE, MARYNOWANĄ CEBULĄ, MIĘTĄ I PRZYPRAWĄ ZATAR
(VEGE)



GNIECIONY OGÓREK 18

Z PŁATKAMI CHILI, PRAŻONYM SEZAMEM, SOSEM
SOJOWYM I PIEPRZEM SYCZUAŃSKIM
(VEGE)



KREWETKI W PANKO 33

Z SOSEM MANGO CHILI I MIĘTĄ



TERIYAKI CHICKEN 45

Z RYZEM JAŚMINOWYM KURCZAKIEM TERIYAKI,
GRILLOWANYM BROCCOLINI, MARCHEWKĄ, SEZAMEM,
ZIELONYM OGÓRKIEM, GRZBAMI SHIATKE I SOSEM
LIMONKOWYM.



KALAFIORKI 26

RÓŻYCZKI KALAFIORA, SOS SŁODKI Z PASTĄ GOCHUJANG,
KAPUSTĄ I KOLENDRĄ
(VEGE)



LETNIE POMIDORY Z KOZIM SEREM 29

Z SALSA VERDE, GRZANKAMI I BAZYLIĄ
(VEGE)



TAJSKA KREWETKA 45

Z RYŻEM JAŚMINOWYM, GRILLOWANYM ANANASEM,
ZIELONYM OGÓRKIEM, EDAMAME, MARYNOWANYMI
WARZYSKAMI, KOLENDRĄ, MIĘTĄ I SOSEM RED CURRY.



MŁODA KAPUSTA W CHILI 29

Z KAPUSTA STOŻKOWA W OLEJU CHILI, SOSEM SOJOWYM,
MIODEM I JOGURTEM KOLENDROWYM
(VEGE)



SZASZŁYK SAYTAY KURCZAK 31

Z SOSEM ORZECHOWYM, CZERWONĄ CEBULĄ, OGÓRKIEM,
KOLENDRĄ I LIMONKĄ



RÓŻOWY LABNEH Z WARZYSAMI 29

Z CUKINIĄ, GROSZKIEM ZIELONYM I CUKROWYM,
SZPARAGAMI, CZOSNKIEM I OLIWĄ KOPERKOWĄ -
SERWOWANE Z PIECZYWEM
(VEGE)



WANILIOWY KREM Z RABARBAREM TRUSKAWKĄ 24

Z PRAWDZIWĄ WANILIĄ, HIBISKUSOWYM RABARBAREM,
TRUSKAWKĄ I KRUSZONKĄ MIGDAŁOWĄ





ŚNIADANIA



CREPES SUZETTE 31

NALEŚNIKI, ZALEWA POMARAŃCZOWA, SEREK WANILIOWY,
ŚWIEŻA POMARAŃCZA
VEGE



ASPARAGUS MELT TOAST 43

GRUYÈRE, MOZZARELLA, GRILLOWANE SZPARAGI,
DOMOWY KETCHUP, MAJONEZ
VEGE



BACON BENNY 42

2 JAJKA, SOS HOLENDERSKI, POMIDOR, SZCZYPIOREK,
BEKON, CHLEB SHOKUPAN

KAWA DO ŚNIADANIA 5!

CZARNA LUB Z MLEKIEM

ŚNIADANIA



TURKISH EGGS 37

2 JAJKA, RÓŻOWY LABNEH, OGÓREK, RZODKIEWKA,
PRAŻONA CEBULA, ZIOŁA, PIECZYWO
VEGE



KOREAN CHEESE TOAST 33

KIMCHI, CHEDDAR, MOZZARELLA, CHILI OIL MAYO,
VEGE



TRUFFLE SCRAMBLE 41

KREMOWA JAJECZNICA 3 JAJKA, CHAŁKA, TRUFFLE MAYO,
BOCZEK, BURAK, SAŁATA, SZCZYPIOREK, SZPARAGI, SHOKUPAN

KAWA DO ŚNIADANIA 5!

CZARNA LUB Z MLEKIEM

KRYN

— *bar* —

MENU

wiosna / lato

Drodzy Goście!
Oddajemy w Wasze ręce naszą
nową kartę – połączenie
karawanowych klasyków
i autorskich receptur od
@gotujzdiego.

DO RACHUNKU DLA GRUP
OD 6 OSÓB DOLICZAMY
10% SERWISU.

W każdą sobotę i niedzielę
serwujemy śniadania
od 10⁰⁰ do 13⁰⁰!
A kawę za 5!



BURGERY

*Są z nami od pierwszego dnia -
Sekret ich smaku? Autorskie sosy,
maślana bułka z lokalnej piekarni
@bułkatarta i mięso idealnie
wysmażone na każdą porcję.*

*chcesz roślinnie? Robimy! Każdy
burger może być w wersji z kotлетem
od **Linda McCartney***

dodaj

frytki lub sałatkę 8
sos 4

KLASYK 47

z wołowiną lub kotлетem roślinnym,
serem mimolette, sosem
musztardowym, czerwoną cebulą,
bekonem, pomidorem malinowym,
korniszonem i sałatą
(mięsne \ vege)

KLASYK JAJO 48

z wołowiną lub kotлетem roślinnym,
jajkiem sadzonym, serem mimolette,
sosem musztardowym, czerwoną
cebulą, bekonem, pomidorem
malinowym, korniszonem i sałatą
(mięsne \ vege)

HALLOUMI BURGER 47

z panierowanym halloumi, grillowanym
ananasem, marynowaną czerwoną
kapustą, orzeszkami ziemnymi i
ogórkiem, kolendrą i chili mayo
(vege)

BURGER TAJSKI 48

z tajską marynowaną wołowiną,
jajkiem sadzonym, piklowanymi
warzywami, kolendrą, orzeszkami,
sosem satay, sosem orzechowym i
szczypiorkiem



AZJATYCKIE KANAPKI **SANDO**

dodaj
frytki lub sałatkę 8
extra sos 4

SANDO Z KREWETKAMI 45

z zielonym ogórkiem, czerwoną cebulą, kapustą,
majonezem wasabi i szczypiorkiem w maślanym
chlebie shokupan.

TERIYAKI CHICKEN SANDO 45

z grillowaną pierśią z kurczaka w sosie teriyaki,
jajkiem na miękko, sałata rzymską, majonezem
limonkowym. wymień kurczaka na tofu
(mięsne / vege)

nasze śniadaniowe sando czeka na Ciebie w każdy weekend
od 10 do 13

MICHY KARAVANU

TAJSKA KREWETKA 45

z ryżem jaśminowym, grillowanym ananasem,
zielonym ogórkiem, edamame, marynowanymi
warzywami, kolendrą, mięta i sosem red curry.

TERIYAKI CHICKEN 45

z ryżem jaśminowym kurczakiem teriyaki,
grillowanym broccolini, marchewką, sezamem,
zielonym ogórkiem, grzbami shiatke i sosem
limonkowym.

FALAFEL VEGE 45

z domowym falafelem, różowym labnehem,
kuskusem perłowym z ziołami,
oliwkami, grillowaną cukinią, colesławem z
granatem.



TACKI I MISECZKI

Zamów kilka, postaw na środku i smakujcie razem
– dokładnie tak, jak lubicie.

GNIECIONY OGÓREK 18

z płatkami chili, prażonym sezamem, sosem
sojowym i pieprzem syczańskim **(vege)**

RÓŻOWY LABNEH Z WARZYWAMI 29

z cukinią, groszkiem zielonym i cukrowym,
szparagami, czosnkiem i oliwą koperkową -
serwowane z pieczywem **(vege)**

CROQUETAS Z TRUFLĄ 21

ziemniaczane kuleczki z truflą, długo
dojrzewającym serem, śmietaną i szczypiorkiem
(vege)

SZASZŁYK SAYTAY KURCZAK 31

z sosem orzechowym, czerwoną cebulą, ogórkiem,
kolendrą i limonką

LETNIE POMIDORY Z KOZIM SEREM 29

z salsą verde, grzankami i bazylią **(vege)**

FALAFEL 31

z kremowym labnehem, salsą verde, marynowaną
cebulą, miętą i przyprawą zatar **(vege)**

KREWETKI W PANKO 33

z sosem mango chili i miętą

KALAFIORKI 26

różyczki kalafiora, sos słodki z pastą gochujang,
kapustą i kolendrą **(vege)**

MŁODA KAPUSTA W CHILI 29

z kapusta stożkowa w oleju chili, sosem sojowym,
miodem i jogurtem kolendrowym **(vege)**

BAKŁAŻAN W RED CURRY 37

z sezamem, edamame, groszkiem cukrowym,
kolendrą, limonką i ryżem jaśminowym **(vege)**

FRYTKI Z BOCZNIAKIEM 33

ze smażonymi boczniakami, edamame,
szczypiorkiem i vegan mayo oraz hoisin
(vege)

FRYTKI KOREAŃSKIE 33

z kimchi, cheddarem, bekonem, szczypiorkiem i
sosem sosem mayo chili oil

ZUPY

zapytaj obsługę o aktualną ofertę,
niektóre pozycje są dostępne sezonowo

CHŁODNIK LITEWSKI Z ZIEMNIAKAMI 24

z burakami, zakwasem buraczanym,
kefirem, rzodkiewką, czosnkiem, olejem
koperkowym i gotowanym jajem **(wege)**

KREM POMIDOROWY Z TOSTEM 24

z dodatkiem oliwy, serwowany z chrupiącym
tostem z ciągnącym się serem **(wege)**

WAKACYJNY CHOWDER Z CUKINIĄ I GROSZKIEM 24

z kukurydzą, kalafiolem, porem, czosnkiem,
śmietaną i olejem koperkowym **(wege)**

PRZEKĄSKI

ORZECY 17

arachidowe, solone (150 g)

WŁOSKIE OLIWKI 19

zielone (150 g)

FRYTKI 17

wybierz sos:

chili mayo, truflowe mayo, ketchup,
musztarda mayo, limonkowe mayo

DESERY

SUFLET CZEKOLADOWY 18

z puree owocowym

WANILIOWY KREM Z RABARBAREM TRUSKAWKĄ 24

z prawdziwą wanilią, hibiskusowym rabarbarem,
truskawką i kruszonką migdałową

DLA PIESKÓW

PSI BUFET 15

ryż, wołowina, żółtko i marchewka



WINA BIAŁE

120ml/750ml

SEASALTER/SIMONSVLEI 34/190

Sauvignon blanc łączy cytrusy, tropikalne owoce i subtelną morską mineralność. Orzeźwiający finisz sprawia, że każdy łyk przypomina bryzę oceanu.

RPA

MUSCAT /DOM CHARBIELIN 32/180

Wytrawne białe z Polski o intensywnych nutach dojrzałych brzoskwiń, limonki i delikatnych akcentach kwiatowych.

Opolszczyzna

JOHANNITER/MODERNA 30/160

Polskie, świeże, wytrawne białe o nutach cytrusów i zielonego jabłka, z lekką materialnością i rześkim finiszem.

Wzgórza Trzebnickie

RIESLING/MARCINOWICE 34/190

Elegancki i bardziej złożony, z nutami moreli, szaławii i dojrzałych cytrusów, podkreślony mineralnym akcentem.

Woj. Lubuskie - półwytrawne

WILD RIESLING/SILESIA 32/180

Pomarańczowe, macerowane na skórkach. Nuty suszonej skórki cytrusów, herbaty i ziół, z lekką taniernością.

Woj. Dolnośląskie

WINA MUSUJĄCE

SU ALTO/L'ANTICA 29/160

Naturalne, lekko musujące, wytrawne wino z Veneto. Świeże, cytrusowe i orzeźwiające

WINA CZERWONE

PRIMITIVO/RIPORTA 28/150

Bujny aromat leśnych owoców z nutą wanilii. W ustach pełne, z przewagą czereśni i nutą słodkiego dębu.

Dojrzało 8 miesięcy w beczkach.

Włochy

LAMBRUSCO/TERRE DEL PIO 25/130

Lekko musujące, soczyste wino pełne letnich ciemnych owoców. Idealne na letnie wieczory.

Mamy też kilka win „spod lady” pytaj obsługi

KRVN

WINA 0%
BEZALKOHOLOWE

DIVIN 21/100

Sauvignon Blanc - wino poddane
dealkoholizacji (0%)

WINA NA KARAFKI

250 ml / 500 ml

CZERWONE 40/69

(czerwone, wytrawne, Włochy, 11%)

BIAŁE 40/ 69

(białe, wytrawne, Włochy, 11%)

FRIZZANTE 40/69

MARTINI PROSECCO 50/80

PIWO Z KIJA

300ml/500ml

RZEMIEŚLNICZE 20/22 (4-8%)

NEPO LAGER 20/22 (4,9%)

CYDR 20/22 (4,7%)

PIWO

(500ml)

PIWO NEPO 22

(zapytaj o dostępne rodzaje piw)

LITOVEL JASNY 18

(4,8%)

**LITOVEL CIEMNY
CYTRYNOWY 18**

(4%)

PIWO 0%

(<0,5%) (500ml)

HOLBA FREE 17

**LITOVEL CIEMNY
CYTRYNOWY 0% 18**

PIWO NEPO 0% 22

(zapytaj o dostępne rodzaje piw)

KOKTAJLE KLASYCZNE

BACARDI DAIQUIRI 30

Świeże połączenie rumu Bacardi Carta Blanca, soku z limonki i syropu cukrowego – lekkie, cytrusowe i idealnie zbalansowane. (130 ml)



DEWAR'S WHISKY SOUR 38

Dewar's 12 YO, sok z cytryny, syrop cukrowy i białko, z kroplami Angostury – klasyk w kremowym wydaniu. (270 ml)



BOMBAY & TONIC 38

Połączenie ginu Bombay Sapphire, toniku Fever Tree i limonki, z nutą opalanego cynamonu. (380 ml)
dod shot ginu 18,-



DIRTY MARTINI 38

Gin Gunpowder, Martini Extra Dry i odrobina zalewy z oliwek, z lekko słonym akcentem zielonych oliwek – klasyczny, elegancki koktajl. (140 ml)



BACARDI CUBA LIBRE 36

Klasyczne połączenie rumu Bacardi Carta Oro, świeżej limonki. Coca-Cola – orzeźwiające, słodko-cytrusowe (380 ml) dod shot rumu 15,-



PORNSTAR MARTINI 45

Wódka Grey Goose infuzowana przez 2 tygodnie wanilią, połączona z likierem Passoa, puree z marakui i limonką. Podawany z musującym frizzante (325 ml)



BACARDI MOJITO 40

Orzeźwiające połączenie rumu Bacardi Carta Blanca, świeżej mięty, limonki, syropu cukrowego i wody gazowanej – klasyk prosto z Kuby. (320ml)
dod. mus owocowy:
*truskawka / morela / mango puree



FRENCH 75 40

Połączenie ginu Gunpowder Orange, frizzante, soku z cytryny, udekorowane wiśnią maraschino – lekki, elegancki i orzeźwiający koktajl. (180 ml)



COSMOPOLITAN 40

Świeże połączenie Grey Goose, Cointreau, soku żurawinowego i soku z limonki – lekkie, cytrusowo-owocowe (180 ml)



MARGARITA 36

Klasyczna Margarita z tequilą 1800 Silver, likierem Cointreau i świeżym sokiem z limonki, podawana z solą na brzegu szkła (120 ml)



ESPRESSO MARTINI 40

Połączenie wódki Grey Goose, espresso i likieru Borghetti z odrobiną syropu cukrowego. Intensywny, aksamitny koktajl który przyjemnie pobudza (200 ml)



PALOMA 43

Tequila Patron z świeżym sokiem grejpfrutowym i limonką z odrobiną syropu cukrowego. – orzeźwiający, lekko kwaskowaty koktajl o meksykańskim charakterze (250ml)
dod shot patrona 29,-



OLD FASHIONED 46

Klasyczny koktajl z bourbonem Angel's Envy Kentucky Straight, wzbogacony Angostura bitters i cukrem trzcinowym podany z wiśnią maraschino. (130 ml)



LONG ISLAND ICE TEA 52

Bacardi, Cointreau, Tequila 1800, Bombay, Baczewski i Coca-Cola – mocny, orzeźwiający miks z nutą cytrusów. (380 ml)



NEGRONI RUBINO 36

Bombay Sapphire, Martini Riserva Speciale Rubino i Martini Bitter z dodatkiem Angostury — klasyczny, wytrawno-korzenno-owocowy koktajl o intensywnym charakterze. (130 ml)



SANTA TERESA 40

Połączenie rumu Santa Teresa 1796 z Martini Bitter, sokiem z grejpfruta i limonki oraz syropem cukrowym. Koktajl ten łączy w sobie kwaskowatość owoców z gorzką, złożoną nutą bitteru i aksamitną strukturą rumu (140 ml)



DARK N STORMY 38

Ciemny rum Bacardi Negra połączony z pikantnym tonikiem imbirowym Fever-Tree i kroplami Angostury — intensywny, korzenny koktajl o wyrazistym charakterze. (300 ml)
dod shot rumu 15,-



BABELKI

APEROL SPRITZ 36

Aperol, wino musujące, pomarańcza,
woda gazowana (350ml)



HUGO SPRITZ 36

Syrop naturalny z czarnego bzu, Frizzante,
sok z limonki, miętą (350ml)



LIMONCELLO SPRITZ 36

Limoncello Pallini, cytrusy, wino musujące,
kordiał z kafiru (350ml)



MARTINI BIANCO & TONIC 36

Martini Bianco, Tonic Fever Tree, sok z limonki
(350ml)



MARTINI FIERO & TONIC 36

Martini Fiero, Tonic Fever Tree, pomarańcza
(350ml)



BELLINI 19

Frizzante, malinowe puree
(150ml)



KAWA/HERBATA/NAPAR

(podajemy z ciasteczkami)

Ziarna z wrocławskiej **palarni specjalty Figa**.
Wszystkie kawy przygotowujemy na podwójnym
espresso.

mleko owsiane / migdałowe dod 1,-
dodaj syrop 1,-

DOPPIO 12

AMERICANO 14

CAPPUCCINO 16

LATTE 17

DZBANEK HERBATY 17

(zielona, czarna, owocowa)(400ml)

MAROKAŃSKA HERBATA 20

(400ml)

NAPAR ZIOŁO 25

tymianek, mięta, rozmaryn, naturalny sok z melisy
- miód serwowany osobno (600ml)

NAPAR IMBIR 25

tarty imbir, sok z cytryny, naturalny sok imbirowy -
miód serwowany osobno (600ml)

KOKTAJLE SEZONOWE

(zajrzyj na naszego instagrama @karavan.bar tam znajdziesz zdjęcia koktajli)

JAGER-YERBA JULEP 41

Ziołowo i świeżo. Jäger na pierwszym planie, przełamany melisą i miętą. Do tego cold brew z yerby daje lekki twist i energię, a woda gazowana robi czysty, rześki finisz. (200ml)



ALPENLIEBE 46

Leblon, podbity truskawkowym likierem i musem. Skondensowane mleko dodaje kremowej nuty, a limonka balansuje całość lekką kwasowością. (350ml)



TOM KHA 45

Grey Goose infuzowana trawą cytrynową i kolendrą daje aromatyczny, zielony profil, podkreślony świeżą limonką i lekką słodyczą. W tle kokosowa woda wygładza całość i dodaje kokosowego akcentu. Krótki, rześki, bardzo czysty i świeży. (300ml)



BOMBAY BASIL 42

Bombay i świeża bazylia grają tu pierwsze skrzypce – aromatycznie, lekko wytrawnie. Ananas dorzuca soczystości, limonka trzyma balans. (180ml)



YUZU RAMBLE SOUR 43

Owocowy z twistem yuzu. Chambord-głęboka malinową nutę, a yuzu dodaje wyrazistej cytrusowej świeżości. (250ml)



VERDE MEZCAL 45

Dymny i wyrazisty. Mezcal łączy się z Ancho Verde w lekko pikantnym, paprykowym tonie, a świeży ogórek i limonka wprowadzają rześkość i balans. Dash bitter ogórkowo-chilli podbija charakter, a tonic zamyka całość orzeźwiającym bąblem. (250ml)



VANILLA PATRON 45

Patron Silver łączy się z waniliowym Galliano, tworząc gładką bazę, a mus z moreli wnosi soczystą, owocową słodycz. Limonka i sweet balansują całość, a dwa dashe Bitteru rumiankowego dodają subtelnej ziołowej głębi. (180ml)



PINA!COLADA 46

Klasyka w nowej odsłonie. Banks 5 i kokos grają gładko i pełnię, ananas dorzuca soczystej świeżości, a Saturday Cherry wprowadza delikatny, wiśniowy twist. Kremowy, lekko owocowy, dobrze zbalansowany. (350ml)



CHERRY FICTION 43

Bacardi 8 daje głębię i nuty beczki, Amaro Montenegro dorzuca ziołowej słodyczy. Saturday Cherry buduje owocowy środek, a czekoladowy bitter i palony cynamon wprowadzają ciepłe, deserowe akcenty. (180ml)



SHOTY

(4 x 50 ml)

BACARDI MARAKUJA 55

Bacardi Caribbean, marakuja puree,
sok z cytryny, syrop cukrowy

TRUSKAWKOWY JAGER 55

Jagermeister, malinowe puree,
sok z cytryny, syrop cukrowy

BACARDI ANANAS 55

Bacardi Carta Blanca, sok ananasowy,
sok żurawinowy, sok z cytryny, syrop cukrowy

HERBACIANE 55

Dewars 8, Cointreau,
cold brew z zielonej herbaty,
sok z cytryny,

DZBANY

(1L)

APEROL SPRITZ 85

Aperol, Frizzante, pomarańcza,
woda gazowana



HUGO SPRITZ 85

Syrop naturalny z kwiatu bzu, Frizzante,
limonka, mięta, sok z limonki, woda gazowana

MARTINI FIERO & TONIC 85

Martini Fiero, Tonic, pomarańcza

CYDR Z MORELĄ 60

Cydr, puree z moreli, mięta, cytrusy, limo

PIWO NA LATO 60

Lager, puree z truskawki, mięta,
cytrusy, syrop z melisy

KOKTAJLE 0%

PINK SOUR N^O ALKO 37

BTTR Aperitif 0% , truskawka puree,
sok z cytryny, syrop cukrowy, białko jaja
(280 ml)



YUZU N^O ALKO 35

ISH Mexico 0%, syrop yuzu,
mango puree, sok z limonki (280 ml)



GIN & TONIC N^O ALKO 37

ISH Gin 0%, sok z limonki, fever tree tonic
(280 ml)



MOJITO N^O ALKO 32

dod. puree 2,- malina|marakuja|gruszka
(400 ml)



MARTINI & TONIC N^O ALKO 75

Martini Vibrante, Tonic, pomarańcza
(1l)



BĄBLE 0%

APEROL SPRITZ N^O ALKO 33

Syrop Aperol 0%, wino musujące 0%,
pomarańcza, woda gazowana
(350 ml)



HUGO N^O ALKO 33

syrop naturalny z kwiatu czarnego bzu,
Frizzante 0%, sok z limonki, mięta
(350 ml)



LIMONCELLO N^O ALKO 33

Frizzante 0%, Limoncello 0%, cytrusy,
woda gazowana
(350 ml)



MARTINI & TONIC N^O ALKO 32

Martini Vibrante, Tonic, pomarańcza
(350 ml)



BELLINI N^O ALKO 19

Frizzante 0%, truskawkowe puree
(170 ml)



NAPOJE

SOK JABŁKOWY 15

lokalny tłoczony sok 100%
(280 ml)



SOK WYCISKANY 20

pomarańczowy / grejpfrutowy / mix
(280 ml)



LEMONIADA MORELOWA 26

syrop naturalny z rumianku, puree z moreli,
sok z cytryny, syrop cukrowy, woda
(500 ml)



LEMONIADA TRUSKAWKOWA 26

syrop naturalny z melisy, puree z truskawki,
sok z cytryny, syrop cukrowy, woda
(500 ml)



LEMONIADA ANANASOWA 26

naturalny sok z ananasa, kordiał z kafiru,
sok z cytryny, syrop cukrowy, woda
(500 ml)



LEMONIADA MATCHA 26

matcha, sok z cytryny, syrop cukrowy,
woda (500 ml)



LEMONIADA KLASYCZNA 23

sok z cytryny, mięta, syrop cukrowy, woda
(500 ml)



NAPOJE BUTELKOWE



COCA COLA ZERO 13

(250 ml)



COCA COLA 13

(250 ml)

FEVER TREE TONIC 16

(200 ml)

klasyczny / ginger beer / malina i rabarbar

STAROPOLANKA 7

(330 ml)

WODA KOKOSOWA 16

(320 ml)

MAJESTEA KOMBUCHA 18

(250 ml)

wybierz smak:

naked lady
very berry lady
ginger lady
rose lady
tropical lady

KAWA NA KOŚCIACH

ICED COCONUT COFFEE 25

woda kokosowa, doppio (400 ml)

ICED TROPICAL COFFEE 25

doppio, naturalny sok z ananasa,
puree z marakui, karmelizowana pomarańcza
(300 ml)

TONIC ESPRESSO 23

doppio, pomarańcza,
fever tree tonic (400 ml)

MATCHA NA KOŚCIACH

MATCHA

KOKOS & TRUSKAWKA 28

matcha, puree truskawkowe, woda kokosowa
(500 ml)

YUZU MATCHA 25

matcha, kordiał z kafiru, yuzu syrop,
fever tree tonic (400 ml)

ICE MATCHA LATTE 21

matcha, mleko owsiane (300 ml)

HERBATA NA KOŚCIACH

HONEY YUZU GREEN TEA 28

cold brew z zielonej herbaty, syrop yuzu,
woda miodowa, sok z cytryny (500 ml)

ICED MANGO YERBA 28

cold brew z yerba mate, puree z mango, sok z
cytryny, syrop cukrowy (500 ml)

Yerba mate – napar z liści ostrokrzewu
paragwajskiego. Naturalnie pobudza, daje świeżą,
lekko ziołową goryczkę i długą, czystą energię bez
ciężkości.

WHISKEY

TEELING 28

ABERFELDY 12 29

DEWAR'S 8YO 24

DEWAR'S 12YO 28

DEWAR'S 15YO 38

DEWAR'S 18YO 42

ARDBEG TEN 35

BOURBON

ANGEL'S ENVY 42

TEQUILA

1800 BLANCO 27

1800 REPOSADO 27

1800 ANEJO 27

PATRON SILVER 40

PATRON GOLD 40

PATRON ANEJO 40

GIN

BOMBAY LONDON DRY 23

BOMBAY PREMIER 26

BOMBAY SUNSET 26

GUNPOWDER SARDINIAN CYTRUS 30

GUNPOWDER CALIFORNIA ORANGE 30

HENDRICKS 35

WHITLEY NEIL LONDON DRY 30

WHITLEY NEIL RHUBARB GINGER 30

RUM

BACARDI 20

NEGRA/ORO/SPICED/BIANCO

BACARDI 4 25

BACARDI 8 28

BACARDI 10 31

BACARDI CARIBBEAN 25

SANTA TERESA 35

BANKS 5 29

KRAKEN 26

WÓDKA

GREY GOOSE 29

BACZEWSKI 18

NEMIROFF 15

