

ZESTAWY DLA JEDNEJ OSOBY SKOMPONOWANE Z NASZYCH WYŚMIENITYCH DAŃ:

An Excellent menu combination of our popular dishes for one person

HEROINE VEG THALI (350g) 42 zł

Wegetariańska taca przysmaków z południowych Indii

Pendzabska potrawa z soczewicy i fasoli, indyjski twaróg, curry wegetariańskie, ryż, sałatka, indyjski chlebek, papadum
/Dal Maharani, indian cottage cheese, vegetarian curry, rice, salad, chutney, Indian bread, papadum

HERO NON VEG THALI (350g) 50 zł

Poledwica wołowa w sosie kokosowym, kurczak 65, ser własnego wyrobu w sosie szpinakowym, ryż, podplomyk, sałatka, raita, chutney pomidorowy/

Dry coconut sirlion beef, chicken 65, saag paneer, rice, Indian bread, salad, chutney, papadum

SUPERSTAR THALI FOR TWO PERSON (550g)

Krewetki w sosie sycuańskim (krewetki w sosie sycuańskim własnego wyrobu), ziemniaki obsmażane w miodzie z sezamem, kurczak tikka makhani, ryż podsmażany z jajkiem, raita, płaski chlebek paratha malabarska, papadum, sos chilli/czosnek. *Schezwan prawns (prawns in homemade Schezwan sauce), honey glazed sesame potatoes (potato fried in sesame and honey), chicken tikka makhani, egg fried rice, raita, Malabar l paratha, pappadum, chilli garlic sauce*

89zł

„Bollywood Star”

ZESTAW SKOMPONOWANY DLA MINIMUM 4 OSÓB (1600g) / SET MENU FOR MINIMUM 4 PERSON

65zł za osobę/ 65zł per person

Dania podane są na środek stołu , w taki sposób , że Goście mogą próbować różnych potraw.

MINCED LAMB SAMOSAS – Chrupiące pierożki nadziewane przyprawionym mięsem /*Crispy samosas stuffed with spiced minced lamb samosas*

ONION BAJJIA - Cebula smażona w cieście z cieciorke/ *Crispy onion, deep-fried in chick pea dough and butter*

CHICKEN 65 - Smażone kawałki kurczaka w przyprawach - popularny street-food / *Crispy pieces of chicken, tossed with spices - popular street-food*

SOYA CHILLI BEEF – Plastry polędwicy wołowej smażonej w woku / *Soya chilli beef*

GOA MANGO PRAWN CURRY– Krewetki duszone w sosie kokosowym ze świeżym mango / *Prawn curry in a coconut and raw mango*

CHICKEN TIKKA MAKHANI- Duszone kawałki kurczaka w kremowym sosie, z orzechani nerkowca, cebulą i pomidorami / *Creamy butter chicken, flavoured with Indian spices and delicate ingredients like onion, cashew and tomato*

CONGEE LAMB – Cienkie plastry jagnięciny smażone z miodem / *Thin lamb slices, fried with honey*

INDIAN BREADS - Gorące indyjskie pieczywo/ *Indian breads*

RAITA – Dip jogurtowy z ogórkiem, cebulą, kolendrą / *Yoghurt dip with cucumber, onion, coriander*

BASMATI RICE - ryż basmati

SALAD – sałatka (poszatkowana czerwona kapusta, mix papryk, cebula czerwona, ogórek zielony)/ *Salat (chopped red cabbage, pepper mix, red onion, green cucumber)*

DANIA MOGĄ ZAWIERAĆ ALERGENY. PROSIMY INFORMOWAĆ MENAGERA O ALERGIACH POKARMOWYCH.

SERWIS NIE JEST DOLICZANY DO RACHUNKU.

IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS, PLEASE SPEAK TO THE MANAGER.

SERVICE IS NOT INCLUDED.

PRZYSTAWKI/ STREET FOOD APETIZERS:

PLATTER FOR TWO NON VEG/ MIX MIĘSNY PRZYSTAWEK DLA DWÓCH OSÓB (300g)

Chrupiące pierożki z mięsem, kurczak w panierce, cebula w cieście z cieciorki/ *Meat samosas*, „chicken 65”, onion bajjia (onion fritters) **35zł**

PLATTER FOR TWO VEGETARIAN/ MIX WEGETARIAŃSKICH PRZYSTAWEK (300g)

Pierożki samosa z warzywami, warzywa w cieście z cieciorki, indyjski ser paneer / *Vegetarian samosas*, *vegetarian pakora*, *paneer pakora* **35zł**

DESI CHINESE PLATER FOR TWO PERSON- (300g)

ZESTAW Z KURCZAKIEM PO CHIŃSKU DLA DWÓCH OSÓB / *DESI CHINESE PLATTER FOR TWO PERSONS*

Kurczak desi po mandżursku (kawałki kurczaka w sosie imbirowo-czosnkowo-sojowym), kulki serowe Marchow (z imbirem, czosnkiem i własnego wyrobu sosem), ser paneer smażony na ostro (twaróg w świeżych ziołach) / *Desi chicken Manchurian (chicken strips in garlic, coriander, soya sauce)*, *Manchow cheese balls (tossed in ginger, garlic and homemade sauce)*, *paneer chilli fry (cottage cheese in fresh herbs)* **40zł**

CHEESE BALLS – Kulki serowe (150g) **18zł**

CRISPY PRAWNS – Chrupiące krewetki w ziołach/ *Crispy Tiger prawns in herbs* (100g) **25 zł**

PAPPADUM - *Chrupiące placuszki z mango chutney/ With sweet mango chutney* (50g) **12zł**

TARKARI SALAD - Sałatka tarkari (ogórek, cebula, pomidor, marchew, dip jogurtowo-miętowy) / *Tarkari salad (sliced cucumber, onion, tomato, carrot, mint yoghurt dip)* (100g)

10zł

KACHUMBER SALAD - Sałatka kachumber (cebula, pomidor, papryka, ogórek z sokiem z lemonki, olejem tłoczonym na zimno, z ziołami) / *Kachumber salad (onion, tomato, capsicum, cucumber in lime and cold pressed oil with herbs)* (100g) **10zł**

ZUPY/ SOUPS:

DESI CHINESE CHICKEN AND EGG DROP SPICY SOUP (200ml) **18 zł**

Ostra indochińska zupa z kurczakiem i z rozlanym jajkiem/ *Hot and spicy soup with chicken And vegetables*

SOUTH INDIAN SEAFOOD CHOWDER (200ml) **22 zł**

Południowo indyjska zupa z owoców morza w mleku kokosowym z cytryną / *Warm seafood soup in coconut milk lightly spiced with lemon*

CURRY SOUP- Zupa curry z soczewicy z ryżem i prażoną cebulą / *Soup of lentils, flavored with gentle spices, garnished with lemon and rice* (200ml) **16zł**

RASAM SOUP- Ostro-kwaśna zupa z soczewicy / *Indian hot and sour lentil soup* (200ml) **16zł**

DANIA MOGĄ ZAWIERAĆ ALERGENY. PROSIMY INFORMOWAĆ MENAGERA O ALERGIACH POKARMOWYCH. SERWIS NIE JEST DOLICZANY DO RACHUNKU.

IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS, PLEASE SPEAK TO THE MANAGER. SERVICE IS NOT INCLUDED.

DANIA Z JAGNIĘCINĄ/ LAMB DISHES:

CONGEE LAMB – Cienkie plastry jagnięciny w miodzie podane ze smażonym ryżem z jajkiem/Thin slices of lamb in honey, served with fried rice and egg (250g) **48zł**

LAMB BIRYANI - Soczyste kawałki jagnięciny duszone w szafranowym sosie i gotowane z aromatycznym ryżem, podawane z raita, surówką i papadum / *Succulent lamb chops, simmered in a saffron sauce and cooked with aromatic rice, served with raita, salad and papadum* (250 g) **48zł**

KASMIRI LAMB – Soczysta jagnięcina w pomidorowym sosie z podpłomykiem, podawane z raita, surówką i papadum /*Succulent lamb cooked in mild tomato sauce, served with Indian bread served with raita, salad and papadum* (250g) **48zł**

DABBA GOSHT – Jagnięcina gotowana na wolnym ogniu z cebulą i soczewicą, podawana z ryżem oraz z raita, surówką i papadum / *Lamb cubes, cooked slowly with onion gravy and lentils, served with rice, served with raita, salad and papadum* (250g) **48zł**

CRISPY LAMB - Paski jagnięciny podpiekane w kraszonym maśle i oblane lekkim sosem z warzywami, podawane z ryżem smażonym z jajkiem / *Glazed lamb strips in a seasoned butter and tossed in a light sauce with vegetables, served with fried rice and egg* (250g) **48zł**

DANIA Z KURCZAKIEM/CHICKEN DISHES:

DRAGON CHICKEN – Plastry z kurczaka podsmażone w woku z papryką, cebulą w słodko-ostrym sosie *The Hakka style chicken strips tossed with capsicum and onion, in some home-made sweet and spicy sauce* (250g) **40zł**

CHICKEN TIKKA MAKHANI - Pieczone kawałki kurczaka w jogurcie i pomidorowym sosie z ziołami, podane z ryżem basmati, pieczywem malabari, surówką oraz raitą/ *Boneless chicken marinated in a spicy mix of yoghurt and spices slowly cooked with rice served raita, salad and Indian bread* (250g) **40zł**

CHICKEN TIKKA BIRYANI -Kurczak pieczony w jogurtowo-pomidorowym sosie, bogatym w zioła i przyprawy, w długoziarnistym ryżu basmati oraz raita, surówką i papadum / *Chicken baked in a yoghurt and tomato sauce, rich with herbs and spices, in long grain Basmati rice, served with raita, salad and papadum* (250g) **40zł**

CHICKEN PASANDA- Duszone kawałki kurczaka w sosie z jogurtu, mleka kokosowego i orzechów nerkowca, podane z ryżem basmati oraz raita, surówką i papadum / *Chicken cubes simmered in a yoghurt and coconut cream sauce with cashew nut sauce, served with Basmati rice, with raita, salad and papadum* (250g) **40zł**

CHICKEN MANCHURIAN - Kurczak w sosie mandżurskim z czosnku i świeżych ziół, podawane z ryżem smażonym z jajkiem i warzywami/ *Chicken in Manchurian sauce of garlic and fresh herbs, served with fried rice and egg* (250g) **40zł**

WOŁOWINA/BEEF DISHES:

MONGOLIAN BEEF - Smażone na maśle kawałki wołowiny, oblane brązowym sosem mongolskim z ziołami i warzywami, podane ze smażonym ryżem z jajkiem / *Butter fried beef strips, tossed in Mongolian brown sauce with herbs and vegetables, served with egg fried rice* (250g) **48zł**

BEEF KERALA STYLE – Pikantna potrawa z wołowiny gotowanej w bogato przyprawionym, ostrym sosie kokosowym, serwowana z ryżem oraz raita, surówką i papadum/ *A hot beef dish, cooked with whole spices in coconut milk, served with rice, raita, salad and papadum* (250g) **48zł**

SOYA CHILLI BEEF – Wołowina smażona w woku w sosie sojowym z chilli, podana ze smażonym ryżem z jajkiem oraz z raita, surówką i papadum / *Soya chilli beef with egg fried rice, served with raita, salad and papadum* (250g) **48zł**

KACZKA/DUCK DISHES:

BALTI DUCK - Soczysta kaczka pieczona w gęstym sosie z indyjskich przypraw, podawana z aromatycznym ryżem oraz z raita, surówką i papadum / *Succulent roasted duck in a thick gravy of Indian spices, served with aromatic rice, served with raita, salad and papadum* (250g) **45zł**

SIZZLING DUCK - Kawałki kaczki, smażone i oblane słodkimi sosami z warzywami, podawane ze smażonym ryżem z jajkiem / *Strips of duck, fried and tossed in sweet sauces and vegetables, served with egg fried rice* (250g) **45zł**

DANIA WEGETARIAŃSKIE/ VEGETARIAN DISHES:

DAL MAHARANI – Czarna fasola i soczewica duszone w śmietanowym cebulowo-pomidorowym sosie, podane z indyjskim pieczywem i raitą / *Black beans and lentils, simmered in creamy gravy, sautéed with tomato, onions and mild spices, served with raita and Indian bread* (250g) **35zł**

CHANNA BHATURA – Ciecierzycza podawana w sosie pomidorowo-cebulowym z indyjskim chlebkiem bhatura, surówką i raitą / *Chickpea, served in a tomato and onion based sauce, a salad and Indian batura bread* (250g) **35zł**

PANEER MAKHANI Kawałki sera paneer w kremowym sosie pomidorowym, podane z podpłomykiem, surówką oraz raitą / *Cubes of paneer cheese in a creamy tomato sauce, served with Indian bread, some salad and raita* (250g) **35zł**

NARGISI KOFTA- Kulki serowe w sosie orzechowym podane z ryżem basmati, surówką oraz raitą / *Stuffed cottage cheese balls in a mild creamy nutty sauce, with Basmati rice, some salad and raita* (250g) **35zł**

VEGETABLE KORMA – Warzywa duszone w delikatnym sosie śmietanowo-kokosowym, podawane z raita, surówką i papadum / *A mild creamy coconut mix vegetable curry, served with raita, salad and papadum* (250g) **35zł**

SAAG PANEER – Klasyczne danie wegetariańskie ze szpinakiem i serem indyjskim, podane z podpłomykiem oraz raita, surówką / *Classical Indian dish of spinach and cheese in a thick cream and mild-spice sauce. served with raita, salad* (350g) **35zł**

MALAI KOFTA – Kulki serowo-ziemniaczane w delikatnym, kremowym sosie pomidorowym, podawane z raita, surówką i papadum / *Cheese and potato balls in a delicate and creamy tomato sauce, served with raita, salad and papadum* (350g) **32zł**

DANIA WEGAŃSKIE/ VEGAN DISHES:

DESI CHINESE TOFU CHILLI FRY – Smażone tofu z sosem chilli i czosnkiem, podane z ryżem/
Tofu tossed in red chilli garlic sauce and vegetables served with vegetable fried rice (350g) **35zł**

DESI GOBI MANCHURIAN - Kalafior po mandżursku z czosnkiem i przyprawami, podawane z ryżem / *Cauliflower in a Manchurian preparation of garlic and herbs served with vegetable fried rice (350g)* **35zł**

MASALA DOSA –Naleśnik z soczewicy i mąki ryżowej wypełniony smażonymi ziemniakami, podany z chutney pomidorowym/kokosowym i sosem z soczewicy / *South Indian lentil and rice flour crepe, stuffed with fried potato, served with tomato/coconut chutney and lentil sauce (250g)* **32zł**

PALAK TOFU – Tofu duszone w sosie ze szpinaku, podane z ryżowym pilaf, surówką, raitą oraz papadum/ *Spinach cream with tofu cubes served with vegetable pilaf (350g)* **35zł**

DANIA Z RYB I KREWETEK/ FISH AND PRAWNS DISHES:

GOA CATFISH CURRY – Sum afrykański duszony w sosie kokosowym podany z ryżem oraz raitą, surówką i papadum/*Catfish in tangy, mild-spicy curry sauce with coconut milk, served raita, salad and papadum (250g)* **45zł**

SOYA CHILLI CATFISH– sum afrykański smażony w woku w sosie sojowym i świeżym chilli z warzywami, podawany z ryżem z jajkiem/ *Catfish, wok-fried in soya-sauce, with fresh chilli and vegetables, served with rice and egg (250g)* **45zł**

GOA MANGO PRAWN CURRY– Krewetki w sosie kokosowym ze świeżym mango, podawane z ryżem basmati oraz z raita, surówką i papadum / *Prawn curry in a coconut and raw mango gravy served with Basmati rice, served with raita, salad and papadum (250g)* **48zł**

DEVIL PRAWNS – Krewetki na ostro smażone z warzywami, podane z ryżem / *Spicy Tiger prawns fried with vegetables, served with fried rice (250g)* **48zł**

ZESTAWY DLA DZIECI/ KIDS MENU:

MINI CHEESE BALLS – Kuleczki serowe z miodem, frytki, mały deser/ *Small cheese balls with honey, French fries, a small dessert (200g)* **25zł**

CHICKEN KORMA - Kawałki kurczaka w delikatnym, słodkim, kremowym sosie kokosowym z potrawką warzywno-ryżową (pilaf) i frytkami / *Pieces of chicken in delicate creamy sweet sauce with veg pilaf and fries (200g)* **25 zł**

CHICKEN NUGGETS- Kawałki kurczaka w panierce z miodem, frytki, mały deser/ *Pieces of chicken in honey coating, French fries, a small dessert (200g)* **25zł**

DANIA MOGĄ ZAWIERAĆ ALERGENY. PROSIMY INFORMOWAĆ MENAGERA O ALERGIACH POKARMOWYCH.

SERWIS NIE JEST DOLICZANY DO RACHUNKU.

IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS, PLEASE SPEAK TO THE MANAGER. SERVICE IS NOT INCLUDED.

DESERY / DESSERTS:

ROSE FALOODA – Popularny indyjski deser z lodami <i>Original Indian rose ice-creams dessert (200g)</i>	15 zł
MANGO CREAM (150g)	12zł
EXOTIC SORBET (150g)	12zł
PINEAPPLE HALWA WITH EXOTIC ICE CREAM (200g) Ciepły deser ze świeżego ananasa podawany z lodami	15 zł
GAJJAR HALWA – Ciepły deser marchewkowy podany z lodami waniliowymi/ <i>Warm rich carrot dessert served with vanilla ice creams (200g)</i>	16zł
KESAR MALAI KULFI - Własnego wyrobu indyjskie lody z szafranem, pistacjami, kardamonem i migdałami / <i>Homemade Indian ice-cream with saffron, pistachio, cardamom and almonds (200G)</i>	18zł

GORĄCE NAPOJE/ HOT BEVERAGES:

MASALA CHAI – Herbata gotowana na wolnym ogniu (150ml) z aromatycznymi przyprawami i mlekiem. Spiced tea cooked on a slow fire with aromatic spices. An identity of Bollywood	10 zł
KASHMIRI KAHWAH - Delikatna herbata Darjeeling gotowana z szafranem (250ml) kardamonem i miodem	12 zł
INFUSED TULSI TEA – Herbata z świętym ziołem Tulsi (250ml)	9 zł
GREEN TEA/BLACK TEA (250 ml)	9 zł
SOUTH INDIAN FILTER COFFEE (150ml)	10 zł
KAWA – Coffee (150ml)	8 zł
ESPRESSO (25 ml)	8 zł
PODWÓJNE ESPRESSO – Double espresso (50ml)	14 zł
LATTE MACCHIATO (250ml)	10 zł
CAFFE LATTE (300ml)	10 zł
CAPPUCCINO (250ml)	9 zł
COLD COFFE – Kawa mrożona (250ml)	10zł

**DANIA MOGĄ ZAWIERAĆ ALERGENY. PROSIMY INFORMOWAĆ MENAGERA O ALERGIACH POKARMOWYCH.
SERVIS NIE JEST DOLICZANY DO RACHUNKU.
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS, PLEASE SPEAK TO THE MANAGER.
SERVICE IS NOT INCLUDED.**

NAPOJE ZIMNE/ COLD DRINKS:

NIMBU PAANI – Orzeźwiający napój zrobiony na bazie cytryn i limonek (250ml)	10zł
FRESH ICED LEMON GREEN TEA – Mrożona zielona herbata cytrynowa (250ml)	10zł
FRESH RAWMANGO DRINK – Orzeźwiający napój ze świeżego mango (250ml)	12zł
TUKMARIA – Napój z nasionami bazylii/ <i>A basil seed drink</i> (250ml)	9 zł
GANGA JAMUNA – Świeżo wyciskany sok z pomarańczy i grejpfruta/ <i>Mix fresh orange and grapefruit juice</i> (200ml)	12zł
IMMUNE BOOSTER - Świeżo wyciskany sok z marchewki pomarańczy i imbiru/ <i>Fresh squeezed juice of carrot orange and ginger</i> (200ml)	12 zł
CUCUMBER & APPLE DETOX - Świeżo wyciskany sok z ogórka, jabłka, imbiru i limonki/ <i>Fresh squeezed juice of cucumber, apple, ginger and lime</i> (200ml)	12 zł
NAMKEEN CHAAS – Solony napój jogurtowy z kuminem / <i>A yoghurt based salty drink with herbs</i> (250ml)	8zł
COCONUT SMOOTHIES – Smoothie kokosowe (250ml)	12 zł
MANGO MILKSHAKE – Mleczny shake mango z lodami (200ml)	12zł
MANGO LASSI - Jogurtowy napój z mango (200ml)	
ROSE LASSI – Jogurtowy napój z syropem różanym (200ml)	12zł
SOK JABŁKOWY – <i>Apple juice</i> (200ml)	6zł
COCACOLA, COCACOLA ZERO, SPRITE, FANTA, TONIC (200ml)	6 zł
WODA MINERALNA GAZOWANA LUB NIEGAZOWANA (330ml)	6zł 1litr – 16zł

KOKTAJE ALKOHOLOWE/ COCKTAILS:

KERELA BEACHES (200ml) (rum, Malibu, Coconut smoothies)	20 zł
GO GOA GONE (200ml) (wódka, Malibu, sok pomarańczowy)	16 zł
MANGO MOJITO (160ml) (rum, mięta, limonka)	16 zł
SLUM DOG MILLIONAIRE (160ml) (Jack Daniels, lemonade, ice tea)	16zł
TROPICAL FRUIT SANGRIA 1LITR (red wine, cointreau)	35zł
YELLOW YELLOW DIRTY FELLOW (4 shots/160 ml) (mango, tequila, gin)	20zł

DANIA MOGĄ ZAWIERAĆ ALERGENY. PROSIMY INFORMOWAĆ MENAGERA O ALEGRIACH POKARMOWYCH.

SERWIS NIE JEST DOLICZANY DO RACHUNKU.

IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS. PLEASE SPEAK TO THE MANAGER. SERVICE IS NOT INCLUDED.

WINA MUSUJĄCE / SPARKLING WINES

Prosecco Superiore „Asolo,, Millesimato Extra Brut

750 ml - 85 zł

DOCG Prosecco, Włochy | Italy Szczep | Grape: Glera

Bogate w smaku i bardzo eleganckie. Zapachy dojrzałych jabłek, akacji i kwiatów wisterii.

Świeże i kremowe na podniebieniu z przyjemnym jedwabistym zakończeniem.

Rich and elegant with scents of ripe, golden delicious apple, acacia and wisteria blossom.

Fresh and creamy on the palate with a pleasant silky finish.

WINA BIAŁE / WHITE WINES

Airen Herradura Semi Sweet

150 ml - 16 zł

Albacete, Hiszpania | Spain Szczep | Grape: Airen

750 ml - 80 zł

Delikatne półsłodkie wino. Aromaty dojrzałych moreli, miodu i owoców tropikalnych.

Delicate semi-sweet wine. Aromas of ripe apricots, honey and tropical fruits.

Riesling „INCLINE,, Selbach - Oster

150 ml - 16 zł

QW Mosel, Niemcy | Germany Szczep | Grape: Riesling

750 ml - 80 zł

Przepyszne i delikatne wino pochodzące z regionu Mozeli w Niemczech.

Cytrusy, owoce tropikalne i wyważona kwasowość.

A delicious and delicate wine from the Mosel region in Germany.

Citrus, tropical fruit and balanced acidity.

Brisa Chardonnay

150 ml - 16 zł

Central Valley | Chile szczep | Grape: Chardonnay

750 ml - 80 zł

Owoce służące do produkcji tego wina pochodzą z umiarkowanego klimatu Doliny Centralnej Chile. W winie skutkuje to fantastyczną świeżością owoców cytrusowych oraz dojrzałej gruszki. W ustach jest gładkie, okrągłe i przyjemnie orzeźwiające.

Polecamy z daniami opartymi o drób lub ryby, nawet w kremowych sosach. *Fruits used for the production of this wine come from a temperate climate of Chile's Central Valley. This results in a fantastic freshness of citrus fruit and ripe pears. On the palate the wine is smooth, round and pleasantly refreshing. We highly recommend it with poultry and fish dishes, even in creamy sauces.*

DOC Sauvignon Blanc Lunardi

150 ml - 16 zł

Veneto, Włochy | Italy Szczep | Grape: Sauvignon Blanc

750 ml - 80 zł

Delikatnie wytrawne, agrest i cytrusy na nosie. Przyjemnie zakończone.

Delicately dry, gooseberry and citrus on the nose. Pleasantly finished.

WINA CZERWONE / RED WINES

- Beaujolais Villages Bel Avenir** **150 ml - 16 zł**
AOC Beaujolais-Villages, Burgundy, Francja | France **Szczep | Grape: Gamay** **750 ml - 80 zł**
Wino bardzo lekkie i delikatne o intensywnie fioletowo-wiśniowej barwie z aktywnymi aromatami porzeczek i jagód.
Wine very light and delicate with an intense violet-cherry color with active aromas of currants and blueberries.
- Brisa Carmenere** **150 ml - 16 zł**
Central Valley, Chile **Szczep | Grape: Carmenere** **750 ml - 80 zł**
Stworzone w oparciu o najbardziej znamienny szczep chilijskiego winiarstwa - Carmenere. Wino o pięknym rubinowo-purpurowym kolorze, aromatach czarnej porzeczki, wiśni i przypraw korzennych. W ustach jest bardzo owocowe, wzmocnione aksamitnymi tanninami i długim finiszem. Zgra się doskonale między innymi z daniami z wieprzowiny.
Based on Chile's most remarkable grape variety - Carmenere. Wine of a beautiful purplish-ruby colour, aromas of black currant, cherries and root spice. On the palate it's very fruity, enhanced with silky tannins and a long finish. Will play along perfectly with pork and more.
- IGT Corvina Veronese** **150 ml - 16 zł**
Veneto, Włochy | Italy **Szczep | Grape: Corvina Veronese** **750 ml - 80 zł**
Aromatyczne i pełne owocowych akcentów. Delikatne i aktywne na podniebieniu. Corvina jest jedną z trzech odmian występujących w słynnym Amarone. Polecana z czerwonym mięsem, drobiem.
Aromatic and full of fruity accents. Delicate and active on the palate. Corvina is one of the three varieties found in the famous Amarone. Recommended with red meat, poultry.
- Merlot Lunardi** **150 ml - 16 zł**
IGT Veneto, Włochy | Italy **Szczep | Grape: Merlot** **750 ml - 80 zł**
Aromaty owoców leśnych, wiśni zakończonych nutami fiołka. Na podniebieniu lekkie i wyważone.
Aromas of forest fruits, cherries with notes of violet. Light and balanced on the palate.

PIWO/BEER

Żywiec	0,3l 8zł/0,5l 9zł
Żywiec bezalkoholowy	0,33 7zł
Indian beer-Kingfisher	0,33 10zł

WÓDKA/VODKA

Finlandia	0,5l 90zł/40ml 12zł
Baczewski	0,5l 90zł/40ml 12zł

WHISKY

Chivas Regal	0,5l 160zł/40ml 16zł
Jack Daniels	0,7l 195zł/40 ml 16zł
Johny Walker Black Label	0,7l 320zł/40ml 25zł
Paul John single malt	0,7 320zł/40ml 25zł

GIN

Bombay Sapphire	40ml/16zł
-----------------	-----------

KONIAĆ/COGNAC

Remy Martin VSOP	40ml/24zł
------------------	-----------

RUM

Bacardi	40ml/15zł
---------	-----------

TEQUILA

Sierra Silver	40ml/15zł
---------------	-----------

DANIA MOGĄ ZAWIERAĆ ALERGENY. PROSIMY INFORMOWAĆ MENAGERA O ALERGIACH POKARMOWYCH.
SERWIS NIE JEST DOLICZANY DO RACHUNKU.
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS, PLEASE SPEAK TO THE MANAGER.
SERVICE IS NOT INCLUDED.