

MENU ŚNIADANIOWE

PONIEDZIAŁEK-NIEDZIELA
9:00-13:00

do każdego śniadania herbata lub kawa (na pojedynczym espresso) w cenie 7zł

Szakszuka 	31
jajko, pomidor, kolendra, pieczywo, masło	
Falafel 	29
hummus z suszonymi pomidorami, surówka z kalarepy i jabłka, mięta, chili, nachosy, oliwa	
Śniadanie Bunkier	49
jajka sadzone, kiełbaski, leczo, boczek, grillowane pieczarki, pieczywo, masło, musztarda	
Jajka po benedyktyńsku	37
jajka w koszulkach, szpinak z czosnkiem, boczek, sos hollandaise, grillowane pieczywo	
Jajka po królewsku	38
jajka w koszulkach, szpinak z czosnkiem, gravlax z łososia, sos hollandaise, placek ziemniaczany z marchewką i cukinią	
Jajka po turecku 	31
jajka w koszulkach, jogurt naturalny, palone masło z chili, czosnek, natka pietruszki, bagietka korzenna	
Tosty francuskie 	29
brioszka w jajku, domowy dżem, miód, owoce	
Bajgiel z mozzarellą 	29
pomidor, pesto bazyliowe, rukola	
Nasiona chia z granolą 	31
mleczko kokosowe, owoce sezonowe, granola, dressing mango	

Dwa jajka z pieczywem 	10
do wyboru: jajecznica / jajka sadzone / jajka w koszulkach / omlet	
Dwa jajka z pieczywem, szynką, serem gouda i masłem	20
do wyboru: jajecznica / jajka sadzone / jajka w koszulkach / omlet	
Tost z szynką, serem gouda i sosem majonezowo-musztardowym	16
Tost francuski 	16
z pomidorkami koktajlowymi, bazylią i dresingiem miodowo-musztardowym	
Chlebek bananowy 	16
z domowym dżemem wieloowocowym	
Owsianka pieczona 	16
z jabłkiem, żurawiną i syropem klonowym	

DODATKI

jajko 3 | masło 3 | falafel 3
ser gouda 4
pomidor 4 | ogórek 4
dżem domowy 5 | boczek 5
pieczywo 6 | miód 6
sos hollandaise 6
szynka wieprzowa 10
kiełbaska paprykowa 12
kiełbaska czosnkowa 12
gravlax z łososia 12

 wegetariańskie  wegańskie

any tea or coffee (single espresso) for 7 PLN with any breakfast

Shakshuka

egg, tomato, coriander,
bread, butter

31

Falafel

hummus with sun-dried tomatoes,
kohlrabi and apple slaw, mint, chili,
nachos, olive oil

29

Bunkier Breakfast

fried eggs, sausages, ratatouille,
bacon, grilled mushrooms, bread,
butter, mustard

49

Eggs Benedict

poached eggs, spinach with garlic,
bacon, Hollandaise sauce, grilled
bread

37

Royal Eggs

poached eggs, spinach with garlic,
salmon gravlax, Hollandaise sauce,
potato pancake with carrot and
zucchini

38

Turkish Eggs

poached eggs, natural yogurt,
chili brown butter, garlic, parsley,
spiced baguette

31

French Toasts

brioche in egg, homemade jam,
honey, fruits

29

Bagel with mozzarella

tomato, basil pesto, arugula

29

Chia seeds with granola

coconut milk, seasonal fruits,
granola, mango dressing

31

Two eggs

served with bread

choice of: scrambled / fried /
poached eggs / omelette

10

Two eggs served with
bread, ham, gouda cheese
and butter

choice of: scrambled / fried /
poached eggs / omelette

20

Toast with ham,
gouda cheese and
mayo-mustard sauce

16

French toast

with cherry tomatoes,
basil and honey-mustard
dressing

16

Banana bread

with homemade mixed fruit jam

16

Baked oatmeal

with apple, cranberry
and maple syrup

16

EXTRAS

- egg 3 | butter 3 | falafel 3
gouda cheese 4
tomato 4 | cucumber 4
bacon 5 | homemade jam 5
bread 6 | honey 6
hollandaise sauce 6
pork ham 10
paprika sausage 12
garlic sausage 12
salmon gravlax 12

MENU GŁÓWNE

PONIEDZIAŁEK-CZWARTEK 13:00-22:00
PIĄTEK-SOBOTA 13:00-23:00, NIEDZIELA 13:00-21:00

DANIA GŁÓWNE

Filet z łososia	49
czarna soczewica, kukurydza, rukiew wodna, mizuna, rukola, dressing limonkowy z koperkiem	
Risotto 	33
z grzybami leśnymi borowik szlachetny, kurka, maślak, Emilgrana, masło, natka pietruszki	
Kanapka z wołowiną	39
szarpana wołowina, pieczarki z cebulą, ser cheddar, bułka ziemniaczana, ogórek kiszony	
Gnocchi z batata 	35
pesto z suszonych pomidorów, pieczona marchewka i korzeń pietruszki, papryka, cukinia, Emilgrana	
Tagliatelle	48
z krewetkami szalotka, limonka, chilli, natka pietruszki, czosnek, śmietanka	
Kanapka klubowa	41
szynka wieprzowa, ser gouda, guacamole, jajko, sałata rzymska, ogórek, tost maślany, frytki, sos majonezowo-musztardowy	

MENU DZIECIĘCE

Tagliatelle 	19
w sosie pomidorowym z serem Emilgrana	
Gnocchi 	23
z batata z twarogiem	
Placuszki twarogowe 	24
z domowym dżemem i owocami	

COŚ NA ZĄB

Zupa dnia 	19
Falafel 	29
hummus z suszonymi pomidorami, surówka z kalarepy i jabłka, oliwa, nachos	
Hurka	27
kaszanka, pieczony ziemniak, marynowany ogórek z kapustą	
Kalmary	29
seler naciowy, szalotka, chilli, wino białe, masło, kolendra, pieczywo	
Placki ziemniaczane 	19
marchewka, cukinia, kwaśna śmietana	

SAŁATKI

Sałatka Cezar	39
filet z kurczaka, boczek, sałata rzymska, grzanki, płatki emilgrany, dressing cezarski	
Sałatka z rostbefem	36
sałata dębowa, pomidorki koktajlowe, gorgonzola, dressing miodowo-musztardowy, orzechy włoskie	
Sałatka z gruszką 	29
sałata dębowa, rukola, granat, czerwona cebula, piklowana suszona żurawina, orzechy pekan, dressing balsamico	

FRYTKI

Frytki 	19
z ketchupem	
Frytki z batata 	29
z sosem majonezowo-musztardowym	

NALEŚNIKI / PANCAKES

Naleśnik	5/9
naleśnik mały (28cm) / duży (40cm) z możliwością wybrania dodatków	
Pancakes	5/9
dwie sztuki / cztery sztuki z możliwością wybrania dodatków	

OBWARZANKI

Obwarzanek z kurczakiem	26
sos pomidorowy, mozzarella, sos majonezowo-musztardowy	
Obwarzanek z salami	26
sos pomidorowy, mozzarella, sos czosnkowy	
Obwarzanek ze szpinakiem 	26
szpinak, baba ghanoush, mozzarella, sos czosnkowy	

DO DZIELENIA

Talerz serów 	59
Cheddar, Provolone, Gruyère, miód, krakersy, kalarepa, seler naciowy, owoce	
Talerz past 	54
pasztet z fasoli z gruszką, żurawiną i orzechami włoskimi, hummus z suszonymi pomidorami, tapenada, kalarepa, papryka, bagietka korzenna	
Talerz mięs	57
szynka wieprzowa, pasztet z indyka ze smażonym bocznikiem, smalec z wędzonym podgardłem wieprzowym, kiszony ogórek, bagietka korzenna	

 wegetariańskie

 wegańskie

MAIN MENU

MONDAY-THURSDAY 1:00 PM-10:00 PM
FRIDAY-SATURDAY 1:00 PM-11:00 PM, SUNDAY 1:00 PM-9:00 PM

MAIN COURSES

Salmon fillet 49

black lentils, corn, watercress, mizuna, arugula, lime-dill dressing

Forest mushroom risotto 33

porcini, chanterelle, slippery jack, Emilgrana cheese, butter, parsley

Beef sandwich 39

pulled beef, mushrooms with onion, cheddar cheese, potato bun, pickled cucumber

Sweet potato gnocchi 35

sun-dried tomato pesto, roasted carrot and parsley root, bell pepper, zucchini, Emilgrana cheese

Tagliatelle with shrimp 48

shallot, lime, chili, parsley, garlic, cream

Club sandwich 41

pork ham, Gouda cheese, guacamole, egg, romaine lettuce, cucumber, buttered toast, fries, mayo-mustard sauce

KIDS MENU

Tagliatelle 19

with tomato sauce and Emilgrana cheese

Gnocchi 23

sweet potato gnocchi with cottage cheese

Cottage cheese pancakes 24

with homemade jam and fruits

SNACKS

Soup of the day 19

Falafel 29

hummus with sun-dried tomatoes, kohlrabi and apple slaw, olive oil, nachos

Hurka 27

blood sausage, baked potato, pickled cucumber with cabbage

Calamari 29

celery, shallot, chili, white wine, butter, coriander, bread

Potato pancakes 19

carrot, zucchini, sour cream

SALADS

Caesar salad 39

chicken fillet, bacon, romaine lettuce, croutons, emilgrana cheese flakes, caesar dressing

Roast beef salad 36

oak leaf lettuce, cherry tomatoes, Gorgonzola, honey-mustard dressing, walnuts

Pear salad 29

oak leaf lettuce, arugula, pomegranate, red onion, pickled dried cranberries, pecan nuts, balsamic dressing

FRIES

French fries 19

with ketchup

Sweet potato fries 29

with mayo-mustard sauce

CRÊPES / PANCAKES

Crêpe 5/9

small crêpe (28 cm) / large crêpe (40 cm) with the option to choose your toppings

Pancakes 5/9

two pancakes / four pancakes with the option to choose your toppings

BAGELS

Bagel with chicken 26

tomato sauce, mozzarella, mayo-mustard sauce

Bagel with salami 26

tomato sauce, mozzarella, garlic sauce

Bagel with spinach 26

spinach, baba ganoush, mozzarella, garlic sauce

TO SHARE

Cheese platter 59

Cheddar, Provolone, Gruyère, honey, crackers, kohlrabi, celery, fruits

Spread platter 54

bean pâté with pear, cranberry and walnuts, hummus with sun-dried tomatoes, tapenade, kohlrabi, bell pepper, spiced baguette

Meat platter 57

pork ham, turkey pâté with fried oyster mushroom, lard with smoked pork jowl, pickled cucumber, spiced baguette

🌱 vegetarian

🌿 vegan

KAWA • COFFEE



Do wyboru:
ciemne / jasne palenie kawy
choice of: dark / light coffee roasting

Espresso	11
Espresso doppio	15
Lungo	11
Kawa przelewowa <i>filter coffee</i>	15
Americano	11
Cappuccino	16
Espresso macchiato	13
Latte	17
Latte na podwójnym espresso <i>double espresso latte</i>	21
Flat white	19
Mrożona kawa na lodzie z mlekiem <i>iced coffee on the rocks</i>	16
Espresso Tonic KINLEY.	20
Latte a la Bunkier	19
Latte z miodem i cynamonem <i>latte with honey and cinnamon</i>	20
Latte Mocha	20
Mocaccino	17
Czekolada mrożona z bitą śmietaną <i>iced chocolate with whipped cream</i>	21
Czekolada mrożona z lodami i bitą śmietaną <i>iced chocolate with whipped cream and ice cream</i>	25
Kakao cocoa	15
Frappe z bitą śmietaną <i>frappe with whipped cream</i>	21
Frappe z lodami i bitą śmietaną <i>frappe with ice cream and whipped cream</i>	25
Kawa po wiedeńsku <i>viennese coffee</i>	14
Irish Coffee	27
Mleko roślinne <i>plant-based milk</i>	4

CIASTA • CAKES

zapytaj obsługę o dostępne ciasta
ask staff about available cakes

PRZEKĄSKI • SNACKS

Chipsy <i>chips</i>	8
Paluszki solone <i>bread sticks</i>	7
Orzeszki solone <i>salty peanuts</i>	8

NAPOJE • BEVERAGES



Coca-Cola Zero Cukru <i>sugar free</i>	0,25l	11
Coca-Cola Original Taste	0,25l	11
Fanta	0,25l	11
Sprite	0,25l	11
Kinley Tonic	0,25l	11
Tonic Water, Zero Elderflower, Pink Aromatic Berry		
Kropla Beskidu Niegazowana <i>still water</i>	0,33l	9
Kropla Delice Gazowana <i>sparkling water</i>	0,33l	9
Fuzetea	0,25l	11
brzoskwinia z hibiskusem, cytryna z trawą cytrynową <i>peach with hibiscus, lemon with lemon grass</i>		
Cappy	0,25l	11
pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina, grejpfrutowy <i>orange, apple, multivitamin, grapefruit</i>		
Burn		
Napój energetyzujący <i>energy drink</i>	0,25l	16
Ginger Beer	0,2l	15
Cydr Kopparberg <i>cider</i> %	0,33l	20
gruszkowy / truskawka z limonką <i>pear / strawberry with lime</i>		
Dr. Coco	0,28l	13
woda kokosowa <i>coconut water</i>		

ON LEMON

On Lemon	0,33l	16
pomarańcza, gruszka, limonka, porzeczka, cola, śliwka, agrest, ananas, rabarbar <i>orange, pear, lime, currant, cola, plum, gooseberry, pineapple, rhubarb</i>		
Icebata Jaśminowa <i>jasmín tea lemonade</i>	0,33l	16
Yerbata	0,33l	17
<i>yerba mate based lemonade</i>		
Matchbata	0,33l	17
<i>matcha based lemonade</i>		

Lemoniada <i>lemonade</i>	0,3l	17
Herbata mrożona czarna / owocowa <i>black ice tea / fruity ice tea</i>	0,3l	17

Sok świeżo wyciskany <i>freshly squeezed juice</i>	0,3l	20
pomarańczowy, grejpfrutowy, mix pomarańczowo-grejpfrutowy <i>orange, grapefruit, orange-grapefruit mix</i>		
Sok tłoczony jabłkowy <i>pressed apple juice</i>	0,25l	12
Sok mango 100% <i>mango juice</i>	0,25l	17

KOMBUCHA

Prager's Original	0,33l	17
Prager's Rooibos	0,33l	17

KOKTAJLE OWOCOWE MULTIFRUIT COCKTAILS

Jabłko Mięta <i>Apple & Mint</i>	25
jabłko, świeża mięta, tłoczony sok jabłkowy, sok z cytryny, lód <i>apple, fresh mint, pressed apple juice, lemon juice, ice</i>	
Jabłko Pietruszka <i>Apple & Parsley</i>	25
jabłko, sok tłoczony jabłkowy, pietruszka, pieprz, lód <i>apple, apple juice, parsley, pepper, ice</i>	
Bananpresso	25
banan, espresso, mleko, miód, lód <i>banana, espresso, milk, honey, ice</i>	
Bananpresso Vegan	25
banan, espresso, mleko roślinne, syrop cukrowy, lód <i>banana, espresso, plant milk, sweet, ice</i>	
Mango-Chia	25
sok mango, jogurt, nasiona chia, banan, lód <i>mango juice, yoghurt, chia seeds, banana, ice</i>	
Szpinak Banan <i>Spinach & Banana</i>	25
banan, szpinak, świeża mięta, tłoczony sok jabłkowy, sok z cytryny, lód <i>banana, spinach, fresh mint, pressed apple juice, lemon juice, ice</i>	

HERBATA · TEA			KOKTAJLE · COCKTAILS
Herbata	15		Strawberry Daiquiri 36
herbaty podajemy w imbryku 500 ml, dolewamy wrzątek na życzenie			Captain Morgan White Rum, likier truskawkowy, syrop cukrowy, sok z limonki
<i>teas are served in a 500 ml teapot, we can add boiling water on request</i>			<i>Captain Morgan White Rum, strawberry liqueur, sweet syrup, lime juice</i>
CZARNA KLASYCZNA BLACK TEA			Honolulu No One 37
• English Breakfast			Gin Gordon's, sok ananasowy, sok pomarańczowy, syrop cukrowy, sok z cytryny, roztwór solny
• Kenya Milima			<i>Gordon's Gin, pineapple juice, orange juice, sweet syrup, lemon juice, saline solution</i>
CZARNA SMAKOWA FLAVORED BLACK TEA			Clover Club 33
• Chai Masala			Gin Gordon's, syrop malinowy, sok z cytryny, białko
• Earl Grey Superior			<i>Gin Gordon's, raspberry syrup, lemon juice, egg white</i>
• Karmelowa <i>caramel</i>			Black Delight 37
OWOCOWA · FRUIT TEA			Johnnie Walker Black Label, Absynt, syrop waniliowy, bitter czekoladowy, bitter pomarańczowy
• Bora Bora			<i>Johnnie Walker Black Label, Absinthe, vanilla syrup, chocolate bitter, orange bitter</i>
• Tutti Frutti			Ruby Sea 35
• Korzenna <i>spice</i>			Rum Dictador 12YO, Aperol, likier jeżynowy, sok z limonki
ZIELONA KLASYCZNA GREEN TEA			<i>Dictador 12YO Rum, Aperol, blackberry liqueur, lime juice</i>
• Kukicha			Italian Divinity 37
• Japońska Sencha <i>Japanese</i>			Gin Gordon's, Fernet Branca Menta, prosecco, syrop z zielonej herbaty, syropu malinowego i soku z cytryny
ZIELONA SMAKOWA FLAVORED GREEN TEA			<i>Gordon's Gin, Fernet Branca Menta, Prosecco, syrup made of green tea, raspberry syrup and lemon juice</i>
• Gunpowder Malina <i>raspberry</i> ,			Nordic Nightfall 32
• Sencha Papaya			Wódka Amundsen, likier jeżynowy, sok pomarańczowy, syrop cukrowy, sok z cytryny, balsamico
• Jaśminowa <i>jasmine</i>			<i>Amundsen Vodka, blackberry liqueur, orange juice, sweet syrup, lemon juice, balsamico</i>
ZIOŁOWA · HERBAL TEA			Midnight Heat 34
• Mięta <i>mint</i>			Captain Morgan Dark Rum, likier pomarańczowy, sok ananasowy, syrop chilli, sok z cytryny, cynamon
• Slim			<i>Captain Morgan Dark Rum, orange liqueur, pineapple juice, chilli syrup, lemon juice, cinnamon</i>
BIAŁA · WHITE TEA			Spicy Margarita 46
• Pai Mu Tan			Tequila Don Julio Blanco, syrop z agawy, syrop chilli, sok z limonki, sól
BIAŁA SMAKOWA FLAVORED WHITE TEA			<i>Don Julio Blanco Tequila, agave syrup, chilli syrup, lime juice, salt</i>
• Martynika			
OOLONG			
• Tie Guan Yin			
PU-ERH			
• Pu-Erh			
ROOIBOS			
• Rooibos			



PIWO Z TANKA 0,3L / 0,5L
TANK BEER

Tyskie z Tanka 5,2% 17 / 20

PIWO BECZKOWE 0,3L / 0,5L
DRAUGHT BEER

Pilsner Urquell Hładinka 4,4% 18 / 21

Pilsner Urquell Mliko 4,4% 16 / -

Pilsner Urquell Snyt 4,4% 18 / -

Książęce Złote Pszeniczne 4,9% 18 / 21
wheat beer

Książęce IPA 5,4% 18 / 21

PIWO BUTELKOWE
BOTTLED BEER

Peroni Nastro Azzuro 0,33l 19

Książęce Cherry Ale 0,5l 20

Książęce Czerwony Lager 0,5l 20
red lager

Kozel Cerny 0,5l 20

PIWO SMAKOWE
FLAVOURED BEER

Captain Jack Original 0,4l 18

Captain Jack Citrus Tonic 0,4l 18

Hardmade Yuzu Lemon 0,4l 19

Hardmade

Exotic Kumkwat 0,4l 19

PIWO BEZALKOHOLOWE
ALC-FREE BEER

Tyskie 0,0% 0,5l 18

Peroni Nastro Azzuro 0,0% 0,33l 19

Lech Free Yuzu & Pomelo 0,5l 18

Lech Free Limonka z Miętą 0,5l 18

Książęce IPA 0,0% 0,5l 18

Książęce Złote

Pszeniczne 0,0% 0,5l 18

alcohol-free wheat beer

Kozel Zero 0,5l 18

TS Collins 35

Whisky Singleton 12YO, sok z cytryny,
syrop miodowy, herbata Martynika
*Singleton 12YO Whisky, lemon juice,
honey syrup, Martynika tea*

Coffee Negroni 41

Gin Tanqueray No. 10, Campari
infuzowane kawą, czerwony wermut
*Tanqueray No. 10 Gin, coffee infused
Campari, red Vermouth*

WINA BIAŁE · WHITE WINES	100ML	750ML
Les Caves Richemer /Piquepoul Blanc/ wytrawne, Francja <i>dry, France</i>	17	85 ^{0,5L}
Bunkier Café Pago De Tharsys /Macabeo/ wytrawne, Hiszpania <i>dry, Spain</i>	19	133
Vinho Verde /Loureiro, Alvarinho/ wytrawne, Portugalia <i>dry, Portugal</i>	19	133
Domaine De L'Herre /Sauvignon Blanc/ wytrawne, Francja <i>dry, France</i>	20	140
Pays d'Oc Saint Cels /Chardonnay/ wytrawne, Francja <i>dry, France</i>	21	147
Domaine De L'Herre /Gros Manseng/ półsłodkie, Francja <i>semi-sweet, France</i>	21	147
Domaine Par Laurent Plantevin /Grenache Blanc, Viognier Roussanne, Piquepoul, Clairette/ wytrawne, Francja <i>dry, France</i>	22	154
Weingut Jesuitenhof /Riesling, Gewürztraminer/ wytrawne, Niemcy <i>dry, Germany</i>	23	161
Soave /Garganega, Trebbiano/ wytrawne, Włochy <i>dry, Italy</i>	23	161
Weingut Anselmann /Syrah/ półwytrawne, Niemcy <i>semi-dry, Germany</i>	24	168
Rudolf Müller /Riesling/ półsłodkie, Niemcy <i>semi-sweet, Germany</i>	24	168
Ronchi di Manzano /Pinot Grigio/ wytrawne, Włochy <i>dry, Italy</i>	26	182
Menade /Sauvignon Blanc/ wytrawne, Hiszpania <i>dry, Spain</i>	27	189

WINA MUSUJĄCE · SPARKLING WINES	100ML	750ML
Cava Torito Bravo Brut D.O. /Xarel·lo, Macabeu, Parellada, Chardonnay/ wytrawne, Hiszpania <i>dry, Spain</i>	20	140
Prosecco Rose Extra Dry /Glera, Pinot Noir/ wytrawne, Włochy <i>dry, Italy</i>	24	168
Furlan Prosecco DOC Frizzante /100% Glera/ wytrawne, Włochy <i>dry, Italy</i>	24	168

WINA CZERWONE · RED WINES	100ML	750ML
Vignerons Ardechois /Cabernet, Merlot/ wytrawne, Francja <i>dry, France</i>	17	85 ^{0,5L}
Alchemia Terrulenta /Negroamaro/ wytrawne, Włochy <i>dry, Italy</i>	19	133
Badet Clément /Syrah/ wytrawne, Francja <i>dry, France</i>	19	133
Wegenstein /Blaufränkisch/ wytrawne, Austria <i>dry</i>	20	140
Terrulenta /Primitivo/ wytrawne, Włochy <i>dry, Italy</i>	20	140
Carmen /Carménère, Cabernet Sauvignon/ wytrawne, Chile <i>dry</i>	20	140
Paço das Côrtes /Castelão, Tinta Roriz, Alicante Bouschet/ wytrawne, Portugalia <i>dry, Portugal</i>	21	147
Azienda Agricola Furlan /Merlot/ wytrawne, Włochy <i>dry, Italy</i>	25	175

WINA NATURALNE · NATURAL WINES	100ML	750ML
Pays d'Oc Saint Cels /Merlot, Syrah/ czerwone wytrawne, Francja <i>dry red, France</i>	21	147
Pago De Tharsys (pomarańczowe <i>orange</i>) /Macabeo/ wytrawne, Hiszpania <i>dry, Spain</i>	22	154
Valentina Passalacqua /Negroamaro/ pet-nat różowy, Włochy <i>rosé pet-nat, Italy</i>	23	161

WINA RÓŻOWE · ROSE WINES	100ML	750ML
Domaine Par Laurent Plantevin /Grenache, Mourvèdre/ wytrawne, Francja <i>dry, France</i>	22	154

WINA BEZALKOHOLOWE · ALC-FREE WINES	100ML	750ML
Heilbronn /Riesling, Kerner/ półwytrawne białe, Niemcy <i>semi-dry white, Germany</i>	20	140
Heilbronn /Pinot Noir, Dornfelder/ półwytrawne czerwone, Niemcy <i>semi-dry red, Germany</i>	20	140

GIN 40ML		WHISKY 40ML		WÓDKI · VODKAS 40ML	
Gordon's	18	Bulleit Bourbon	21	Amundsen Vodka	14
Gordon's 0,0%	15	Bulleit Rye	22	Orkisz Vodka	17
Tanqueray No. 10	23	Cardhu 12 YO	25	Ciroc Pineapple	27
Tanqueray Flor De Sevilla	20	Clan Campbell	17	Ciroc Coconut	27
Tanqueray Blackcurrant Royale	21	Johnnie Walker Black Label	20	Ciroc Red Berry	27
		Johnnie Walker Blonde	18		
		Johnnie Walker Gold Label	24		
		Johnnie Walker Double Black	22		
		Johnnie Walker Green Label	35		
		Lagavulin 8 YO	37		
		Lagavulin 16 YO	48		
		Oban 14 YO	34		
		Roe & Co Irish Whiskey	23		
		Royal Lochnagar 12 YO	23		
		Singleton 12 YO	25		
		Singleton 15 YO	28		
		Singleton 18 YO	34		
		Talisker 10 YO	27		
		Talisker Storm	27		
COGNAC BRANDY 40ML				WÓDKI SMAKOWE FLAVOURED VODKAS 40ML	
Metaxa 7*	20			Biały Bocian Wiśnia <i>cherry</i>	15
Pierre Ferrand Ambré Cognac	27			Biały Bocian Malina <i>raspberry</i>	15
Stock XO	22			Biały Bocian Pigwa <i>quince</i>	15
Hennessy V.S.	28			Biały Bocian Śliwka <i>plum</i>	15
Martell VSOP	27			Cytrynówka <i>lemon</i>	15
Martell V.S.	22			Absynt	16
				Becherovka	15
				Krupnik <i>honey and herbs</i>	15
VERMOUTH 100ML				Miód Pitny Dwójniak <i>mead</i>	150ML 17
Carpano Bianco	15			Orzechówka Wytrawna <i>walnut dry</i>	15
Carpano Dry	15			Piołunówka <i>bitter herbal liqueur</i>	15
Carpano Classico Rosso	15			Luxardo Sambuca	17
				Śliwowica Passover	17
				Watra <i>sweet tea flavoured vodka</i>	15
APERITIF 40ML		LIKIERY · LIQUEURS 40ML		Żołądkowa Gorzka <i>spicy honey</i>	15
Campari	17	Advocaat	12	Żołądkowa Miętowa <i>mint</i>	15
Suze	15	Amaretto Disaronno	15	Żołądkowa Figa <i>fig</i>	15
Amaro di Angostura	15	Baileys Irish Cream	15	Żubrówka Bison Grass	15
Jägermeister	16	Cointreau	15	Dzięgielówka <i>angelica</i>	15
		Grand Marnier	17		
		Luxardo Maraschino	15		
		Malibu	15		
		Passoa	14		
		Limonce	14		
		Caffè Borghetti	15		
		Fernet Branca	15		
		Fernet Branca Menta	15		
RUM 40ML		TEQUILA / MEZCAL 40ML			
Captain Morgan White Rum	17	Rooster Rojo Blanco	20		
Captain Morgan Spiced Gold	17	Rooster Rojo Reposado	20		
Captain Morgan Dark		Rooster Rojo Mezcal	30		
Jamaican Rum	17	Don Julio Blanco	34		
Pitu	18	Don Julio Reposado	38		
Sailor Jerry Spiced Rum	20				
Dictador 12YO	22				
Dictador 20YO	30				
Zacapa 23 YO	35				