

MENU RESTAURACJI

Munja Browary Warszawskie

Grzybowska 60 Browary Warszawskie, Warsaw 00-844 Polska

POZYCJI W MENU
260

KATEGORII
10

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

Ceny i dostępność mogą ulec zmianie. Dokument nie zawiera ocen użytkowników.

ŚNIADANIA

24

JAJKA PO CZARNOGÓRSKU

46 zł

jajka poche (2 szt.), jogurt z pieczonym bakłażanem, chorizo, oliwa chilli, selekcja pieczywa

BALKAN BURGER

48 zł

burger wołowy w brioche z jajkiem sadzonym, bekon, ser red cheddar, rukola, mayo habanero

VEGE

44 zł

pomidory, papryka, czerwona cebula, czosnek, kumin, jajka sadzone, pieczywo

Z KOZIM SEREM

44 zł

kozi ser, serek pavlak z kiszoną ostrą papryką, rukola, jajko sadzone, miód truflowy, rukiew wodna, pomidorki cherry z pesto z suszonych pomidorów

BAJGIEL DRAGICY

50 zł

bajgiel z jajkiem sadzonym, concasse z pomidorów, rukola, ser red cheddar, pastrami wołowe, aioli bazyliowe

TOSTY

32 zł

tosty z szynką i serem red cheddar

MINI GNOCCHI

32 zł

mini gnocchi z sosem figowym, mascarpone i pistacjami w sosie śmietanowym z musem malinowym

jajko

7 zł

połówka awokado

8 zł

masło ziołowe

7 zł

JAJECZNICA NA BEKONIE

42 zł

jajecznica z trzech jajek z bekonem, cebulą i szczypiorkiem, selekcja pieczywa, masło ziołowe

MUNJA CROQUE

46 zł

chleb pszenny, ser ementaler, ser cheddar, szynka wędzona, jajko sadzone, ser gruyère

CHORIZO

46 zł

pomidory, chorizo, papryka, czerwona cebula, czosnek, chilli, kumin, jajka sadzone, pieczywo

Z ŁOSOSIEM GRAVLAX

52 zł

łosoś gravlax, guacamole, burrata, serek pavlak z kiszoną ostrą papryką, jajko poche, rukola, rukiew wodna

PLACUSZKI MAMUNJI

38 zł

bliny z kefirem, sos angielski z wanilią, konfitura jagodowa z tymiankiem, owoce sezonowe

NALEŚNIKI

30 zł

naleśniki z serkiem waniliowym, musem malinowym i owocami

urnebes z chilli

9 zł

selekcja pieczywa

15 zł

bekon

7 zł

burrata

20 zł

ŚNIADANIA ciąg dalszy

24

mayo habanero	7 zł	łosoś gravlax	8 zł
grillowany kozi ser	12 zł	pomidorki cherry z pesto z suszonych pomidorów	15 zł

ZUPY

10

ADRIATYCKA ZUPA RYBNA 68 zł Wywar na bazie ryb i skorupiaków z pomidorami, chilli, łososiem, kałamarnicą, dorszem, krewetkami, mulami, i grzanką czosnkową Królewskie połączenie najlepszych skarbów morza.	ČORBA PAPRIKOVA 58 zł Krem z pieczonej papryki z szafranem, gorgonzolą, chorizo, chilli i chimichurri z grillowanymi warzywami MAKARONY
PRIMORSKI MAKARON 92 zł Fussilioni nero, sos bisque na wywarze z homara z pomidorami, białe wino, krewetki, kalmary, mule, cebula, czosnek, chilli, papryka, pomidorki cherry, natka pietruszki, kolendra, bazylija, parmezan	MAKARON SLOBODANA 96 zł Tagliatelle, maślane sos demi glace, polędwica wołowa, pomidorki cherry, sól truflowa, parmezan
MAKARON POMODORO 72 zł Tagliatelle, pomidory San Marzano, pomidorki cherry, burrata, piri piri, parmezan	MAKARON TARTUFI 88 zł Paccheri w sosie śmietanowo-truflowym, carpaccio z trufli, parmezan RISOTTO
SZAFRANOWE RISOTTO MARINY 92 zł Risotto z szafranem, sos maślano-ajvarowy, krewetki, kalmary, mule, karmelizowane figi, chilli, parmezan SAŁATY	SAŁATA ŠOPSKA 52 zł Świeże pomidory, ogórek, papryka, czerwona cebula, oliwa i ocet posypane serem owczym Sirene Sałata Šopska to jedno z najbardziej rozpoznawalnych dań i podstawa adriatyckiego jedzenia. Każda gospodyni ma na nią swój przepis.
SAŁATA BUDVANSKA 66 zł Sałata rzymska, szpinak, grillowany dojrzewający ser kozi, chałka z masłem tymiankowym, konfitowane śliwki, gruszka w winie, trufłowy vinaigrette, chutney figowy, balsamiczna cebulka, świeże zioła	SAŁATA PODGORICA 62 zł Sałata rzymska, sos cezar, granat, pomidorki cherry, szynka Pršut, puder z czarnych oliwek, grzanki czosnkowe filet z kurczaka (150 g) + 18 zł porcja łososa z grilla (100 g) + 26 zł

RYBY I OWOCE MORZA		17
PUNJENA PLJESKAVICA 90 zł 300 gramów siekanej wołowiny faszerowanej serem mozzarella i cheddar, salsa warzywno-owocowa, kajmak, ajvar, chilli, pieczone ziemniaki w sosie maślanym z cebulą, czosnkiem i natką pietruszki, sałata šopska, pieczywo własnego wypieku		GURMAŃSKA PLJESKAVICA 88 zł 300 gramów siekanej wołowiny z serem wędzonym i boczkiem, pieczone ziemniaczki w sosie maślanym z cebulą, czosnkiem i natką pietruszki, sałatka šopska, chilli, ajvar, kajmak, pieczywo własnego wypieku Najśłynniejsza mięsna potrawa nad Adriatykiem, czyli ogromny kotlet z siekanego mięsa wołowego. Bałkańska soczysta odpowiedź na burgera!
ĆEVAPI JAGNIĘCE 88 zł 250 gramów siekanej jagnięciny, urnebes, kajmak, ajvar, sałatka šopska, chilli, pieczone ziemniaczki w sosie maślanym z cebulą, czosnkiem i natką pietruszki, pieczywo własnego wypieku Najbardziej tradycyjna wersja jagnięciny na Bałkanach!		MIĘSA Z OGNIĄ (1600 G) 300 zł dla dwóch osób lub więcej Gurmańskie pljeskavice, ćevapi z siekanej jagnięciny, ćevapi wołowo-wieprzowe, żeberka wieprzowe z sosem barbecue, boczek, kiełbaski jagnięce, wątróbka indycza w wędzonym boczku, pieczone ziemniaki w sosie maślanym z cebulą, czosnkiem i natką pietruszki, sałata šopska, ajvar, urnebes, kajmak, pieczywo własnego wypieku, krucha sałata sezonowa z sosem vinaigrette, chilli, szczypior, cebula Ogromna mięsna biesiada w ognistym stylu. Prawie nie do przejedzenia!
KACZKA PO SKADARSKU 108 zł Półowa wolno pieczonej kaczki z kluseczkami truflowymi, sezonowymi grzybami, musem z dyni, cukinią, pieczoną dynią, guanciale suino i wiśniowym sosem demi glace na bazie wina Porto		PREDRAG BURGER 84 zł 200 gramów soczystej wołowiny z prażonym boczkiem i pieczywem własnego wypieku, mac`n`cheese, pomidor, ogórek kiszony, czerwona cebula, aksamitne sosy: majo habanero i aioli czosnkowe, frytki
dodatkowe mięso do burgera 200 g +22 zł		COMBER JAGNIĘCY 198 zł Grillowane nowozelandzkie kotleciki jagnięce marynowane w oliwie z rozmarynem, gratin ziemniaczane z parmezanem i gałką muszkatołową, grillowane sezonowe warzyw
KARKÓWKA PO SERBSKO-CHORWACKU 86 zł karczek wieprzowy z rusztu (300 g), grillowane warzywa oprószone kajmakiem i świeżymi ziołami, jogurt czosnkowy ze świeżym ogórkiem, pieczone ziemniaczki w sosie maślanym z czosnkiem, cebulą i natką pietruszki		ŻEBRA W BARBECUE 108 zł Żeberka wieprzowe (600 g) z sosem barbecue, prażonym boczkiem, smażonymi warzywami w emulsji maślanej i pieczonymi ziemniaczkami w sosie maślanym z cebulą, czosnkiem i natką pietruszki
ŁOSOŚ 98 zł Grillowany filec z łososia (200-220 g), czarny ryż z papryką i parmezanem, warzywa sezonowe, mus z brzoskwini i marakui z chilli, oliwa lubczykowa		MIECZNIK 120 zł Grillowany filec z miecznika (200 g), mus z dyni hokkaido z trawą cytrynową, grillowane sezonowe warzywa
DORADA 26 zł/100 G Dorada z rusztu (min. 400 g), warzywa sezonowe w sosie winno-maślanym, pieczone ziemniaczki w sosie maślanym z czosnkiem, cebulą i natką pietruszki		KAŁAMARNICA Z RUSZTU 94 zł Grillowane macki kałamarnicy marynowane w ziołach, chilli i czosnku, podane na musie z dyni z gratin ziemniaczanym, świeżą sałatką warzywną w sosie słodko-kwaśnym z kiszonymi pomidorkami cherry, solirodem i chimichurri

RYBY I OWOCE MORZA ciąg dalszy

17

DARY ADRIATYKU (1400 G)

390 zł

dla dwóch osób lub więcej Dorada z rusztu, chrupiące kalmary, mule w sosie śmietanowym z gorgonzolą, mule w sosie winno-maślanym z czosnkiem, selerem naciowym i natką pietruszki, grillowane krewetki, kalmary faszerowane risotto, wędzonym serem i szynką Pršut, macki kałamarnicy, pieczone ziemniaczki w sosie maślanym z cebulą, czosnkiem i natką pietruszki, sałata šopska i krucha sałata sezonowa z sosem vinaigrette, chimichurri, grillowane warzywa, chilli, kajmak, ajvar, urnebes

EGZOTYCZNE RYBY

38 zł/100G

zapytaj nas o dostępność

LEGENDARNE MULE DINARKA (500 G)

88 zł

- w sosie winno-maślanym z szynką dojrzewającą Pršut, cebulą, natką pietruszki, selerem naciowym, czosnkiem i chilli, z pieczywem własnego wypieku. - w sosie śmietanowym z gorgonzolą, białym winem, czosnkiem, cebulą, warzywami sezonowymi, pomidorkami cherry i pieczywem własnego wypieku

MAŁE DANIA

25

DESKA FIRMOWA “MUNJA”

162 zł

dla dwóch osób lub więcej Szynka dojrzewająca Pršut, kiełbasa Kulen marynowana w papryce wędzonej, wędzony karczek Budjola, Govedji Kulen, Domača Kobasica, piklowany kalafor, śliwki z chilli, papryka z pistacjami faszerowana serkiem pavlak, bałkański smalec z figami, musztarda ajvarowa, sezonowe sałaty z sosem vinaigrette, miks oliwek, pieczywo własnego wypieku Wędliny pochodzące z rodzinnej, chorwackiej firmy!

ŚRÓDZIEMNOMORSKIE CARPACCIO

72 zł

Bardzo cienkie plastry delikatnej wołowiny marynowanej w oliwie czosnkowej z liśćmi laurowymi i chilli, pesto bazyliowe z parmezanem i orzechami pistacjowymi, rukola, puder z czarnych oliwek, marynata sojowa z natką pietruszki, szalotką i czosnkiem, pieczywo własnego wypieku Zapach liści laurowych przywodzi na myśl domową kuchnię.

PUNJENE LIGNJE

72 zł

Młode kalmary faszerowane risotto z szynką dojrzewającą Pršut i wędzonym serem, sos pomarańczowy z ananase, figami karmelizowanymi, białym winem i chilli, grzanka czosnkowa Pachnące Adriatykiem kalmary to natychmiastowe wakacje!

KAJMAK

14 zł

AJVAR

12 zł

PLATA SERÓW

188 zł

dla dwóch osób lub więcej Dojrzewający ser z trufkami, ser kozi Capra, Gruyère, ser kozi Saggio, ser pavlak z ostrą papryką, figi marynowane w winie, konfitura z brzoskwini i marakui, orzechy, oliwki marynowane, grzanka czosnkowa

TATAR PO ADRIATYCKU

76 zł

Siekana połówka wołowa, ogórek kiszony, pieczona papryka, czarne oliwki, cebula cukrowa, żółtko sous-vide, domowa oliwa pietruszkowa, grzanka czosnkowa Nasz tatar to zaskakująca wersja klasycznej przystawki!

CHRUPIĄCE KALMARY

72 zł

Młode kalmary marynowane w chilli i czosnku, obtoczone w sekretnej panierce, podane z aksamitnymi sosami: habanero i tatarskim z szalotką Idealna przekąska do dzielenia się! KREWETKI JADRAŃSKIE

URNEBES

12 zł

SAŁATKA ŠOPSKA

18 zł

MAŁE DANIA ciąg dalszy 25	
SAŁATKA SEZONOWA	16 zł
PIECZYWO	12 zł
FRYTKI Z BATATÓW	30 zł
GRILLOWANE WARZYWA	20 zł
SOS BLUE CHEESE	12 zł
KREWETKI JADRAŃSKIE - z szynką dojrzewającą Pršut - 6 szt. z szynką dojrzewającą Pršut, figami karmelizowanymi, chilli, białym winem, rakiją, cebulą, czosnkiem i grzankami czosnkowymi	51 zł
KREWETKI JADRAŃSKIE - w sosie bisque - 6 szt. w sosie bisque na wywarze z homara z solirodem, kaparami, cebulą, czosnkiem, chilli i grzankami czosnkowymi	70 zł
OSTRYGI	zapytaj nas o dostępność
OLIWKI MARYNOWANE	16 zł
FRYTKI	14 zł
ZIEMNIACZKI “MUNJA”	14 zł
SOS DEMI GLACE	14 zł
CHIMICHURRI	12 zł
KREWETKI JADRAŃSKIE - z szynką dojrzewającą Pršut - 10 szt. z szynką dojrzewającą Pršut, figami karmelizowanymi, chilli, białym winem, rakiją, cebulą, czosnkiem i grzankami czosnkowymi	84 zł
KREWETKI JADRAŃSKIE - w sosie bisque - 10 szt. w sosie bisque na wywarze z homara z solirodem, kaparami, cebulą, czosnkiem, chilli i grzankami czosnkowymi	84 zł

PICA

6

Margherita
38 zł

Mozzarella fior di latte, pomidory San Marzano, bazylia

Nduja
62 zł

Mozzarella fior di latte, pomidory San Marzano, kiełbasa Nduja Picante, chutney z czerwonej cebuli, czosnek i rukola

Tartufi
88 zł

Mozzarella fior di latte, sos śmietanowy z serem pleśniowym i czarnymi truflami, czarna trufia, oliwa truflowa

Kruška
47 zł

Mozzarella fior di latte, sos śmietanowy z serem pleśniowym, gruszka, miód truflowy, prażone orzechy włoskie, trybula

Kulen
68 zł

Mozzarella fior di latte, pomidory San Marzano, kiełbasa Kulen, buratta, czosnek, rukola, chilli

Razne pice
70 zł

Pice Kulen, Tartufi i Kruška podane w formie degustacyjnej na desce

DANIA Z WOŁOWINY

9

POLĘDWICA WOŁOWA / POLSKA
190 zł

Polędwica wołowa (200–220 g). Black Angus. Sugerowany stopień wysmażenia: medium, medium rare.

ANTRYKOT WOŁOWY / USA
280 zł

Antrykot wołowy (300–320 g). Black Angus. Sugerowany stopień wysmażenia: medium.

TOMAHAWK / POLSKA
410 zł

Antrykot wołowy z kością (1000 g). Black Angus. Sugerowany stopień wysmażenia: medium.

ANTRYKOT WOŁOWY / POLSKA
220 zł

Antrykot wołowy (300–320 g). Black Angus. Sugerowany stopień wysmażenia: medium.

SELEKCJA STEKÓW
810 zł

Deska najlepszych steków: Tomahawk sezonowany na sucho Polska (1000 g), rostbef wołowy sezonowany na mokro USA (300-320 g), polędwica wołowa sezonowana na mokro Polska (200-220 g) podana z ulubionymi dodatkami Sugerowany stopień wysmażenia: medium rare. trufłowe puree ziemniaczane, ziemniaczki Munja, frytki, frytki z batatów, sałata šopska, rukola z pesto i pomidorkami cherry, grillowane warzywa sos demi glace, sos blue cheese, sos pieprzowy, masło czosnkowe, ajvar, kajmak

ROSTBEF WOŁOWY / USA
260 zł

Rostbef wołowy (300–320 g). Black Angus. Sugerowany stopień wysmażenia: medium rare.

POLĘDWICA WOŁOWA WAGYU / JAPONIA
590 zł

Polędwica wołowa (200–220 g). Wagyu A5. Sugerowany stopień wysmażenia: medium rare, rare.

PORTERHOUSE / POLSKA
320 zł

Polędwica i rostbef z kością w kształcie litery „T” (600–650 g). Black Angus. Sugerowany stopień wysmażenia: medium rare.

ROSTBEF WOŁOWY / POLSKA
210 zł

Rostbef wołowy (300–320 g). Black Angus. Sugerowany stopień wysmażenia: medium rare. Do wyboru 1 dodatek: sos demi glace, sos blue cheese, sos pieprzowy, masło czosnkowe z natką pietruszki

DLA DZIECI

6

ROSÓŁ Z DZIKIEGO PTACTWA

28 zł

z makaronem i warzywami korzeniowymi

STRIPSZY Z KURCZAKA W PANKO (150g)

39 zł

z warzywami sezonowymi, frytkami i ketchupem

MINI GNOCCHI Z MASCARPONE

38 zł

Kluseczki ziemniaczane z syropem figowym, mascarpone i pistacjami w sosie śmietanowym z musem malinowym

FILET Z ŁOSOSIA (100g)

44 zł

z warzywami sezonowymi i ziemniaczkami w sosie maślanym z natką pietruszki, czosnkiem i cebulą

MINI GNOCCHI BOLOGNESE

38 zł

Kluseczki ziemniaczane z wołowiną i warzywami korzeniowymi w sosie pomidorowym z parmezanem

LODY W TRZECH SMAKACH

24 zł

z owocami sezonowymi

DESERY

4

MONTENEGRINA

44 zł

Semifreddo z likierem Baileys, beza włoska, sorbet z rokitnika, kruszonka pomarańczowa, owoce sezonowe

BAKLAVA

44 zł

Tradycyjna bałkańska baklava z orzechami włoskimi, lodami śmietankowymi, owocami i siekanymi pistacjami

PRZYSMAK DJUROVIĆA

46 zł

Sernik z białą czekoladą, wiśniami w rakii i owocami sezonowymi Ukochany deser naszej rodziny!

KOLAĆ

44 zł

Delikatne ciasto z daktylami, figami, musem malinowym, lodami waniliowymi i gorącem cym sosem toffi Muscovado Muscovado to odmiana cukru trzcinowego o wyjątkowo ciemnej barwie i mocnym smaku melasy.

NAPOJE

29

Kropla Beskidu/Kropla Delice - 0,33 l

14 zł

Kropla Beskidu/Kropla Delice - 0,75 l

24 zł

Acqua Panna - 0,25 l

20 zł

Acqua Panna - 0,75 l

32 zł

S.Pellegrino - 0,25 l

20 zł

S.Pellegrino - 0,75 l

32 zł

BUTELKA NAPOJU - 0,25 L

18 zł

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley Tonic / Elderflower Zero Cukru, Fuzetea cytrynowa/brzoskwiowa

DZBANEK NAPOJU GAZOWANEGO - 0,85 L

32 zł

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley Tonic

NAPOJE ciąg dalszy 29	
BUTELKA SOKU CAPPY - 0,25 L 18 zł pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy	DZBANEK SOKU CAPPY - 1 L 32 zł pomarańczowy, jabłkowy
Lemoniada cytrynowa, figowa, marakuja - 0,25 l 18 zł	Lemoniada cytrynowa, figowa, marakuja - 1 l 50 zł
Red Bull 20 zł	Sok wyciskany z pomarańczy/grejpfrutów/mix - 0,25 l 26 zł
Sok wyciskany z granatu - 0,25 l 42 zł	Herbata 16 zł English Breakfast, Earl Grey, Yunnan, miętowa, owocowa, cytrusowa, waniliowa
Matcha 28 zł	Matcha latte 28 zł
Espresso 12 zł	Podwójne espresso 16 zł
Espresso macchiato 12 zł	Kawa czarna 12 zł
Kawa biała 14 zł	Cappuccino 16 zł
Latte 18 zł	Flat white 18 zł
Kuvana kafa 20 zł	Kawa mrożona 26 zł
Syrop do kawy 2,5 zł amaretto, orzech, wanilia, karmel, kokos, czekolada	

ALKOHOLE 130	
Żywiec Lager (5,5%) - 0,3l 18 zł	Żywiec Lager (5,5%) - 0,5l 22 zł
Żywiec Białe (4,9%) - 0,3l 18 zł	Żywiec Białe (4,9%) - 0,5l 22 zł
Żywiec Sesyjne IPA (5%) - 0,3l 18 zł	Żywiec Sesyjne IPA (5%) - 0,5l 22 zł
Żywiec APA (5,4%) - 0,5l 22 zł	Żywiec Porter (9,5%) - 0,5l 22 zł
Heineken (5%) - 0,33l 22 zł	Piwo bałkańskie - 0,5l 36 zł
Żywiec Białe (0,0%) - 0,5l 22 zł	Heineken (0,0%) - 0,5l 22 zł
Białe wino domowe (12%) - 125 ml 28 zł	Białe wino domowe (12%) - 0,5l 78 zł
Czerwone wino domowe (12%) - 125 ml 28 zł	Czerwone wino domowe (12%) - 0,5l 78 zł
12 Malvasia Bianca Del Salento IGP (12,5%) - 125 ml 32 zł kraj: Włochy; region: Apulia	12 Malvasia Bianca Del Salento IGP (12,5%) - 0,75l 180 zł kraj: Włochy; region: Apulia
Custoza "Le Rune" (12%) - 125 ml 38 zł kraj: Włochy; region: Veneto	Custoza "Le Rune" (12%) - 0,75l 210 zł kraj: Włochy; region: Veneto
Le Genisia Riesling Superiore DOC (12,5%) - 125 ml 38 zł kraj: Włochy; region: Lombardia	Le Genisia Riesling Superiore DOC (12,5%) - 0,75l 210 zł kraj: Włochy; region: Lombardia
Ciari Pinot Grigio DOC (12,5%) - 125 ml 38 zł kraj: Włochy; region: Veneto	Ciari Pinot Grigio DOC (12,5%) - 0,75l 210 zł kraj: Włochy; region: Veneto

ALKOHOLE

ciąg dalszy

130

Ciari Sauvignon Blanc IGT Trevenezie (12,5%) - 125 ml kraj: Włochy; region: Veneto	38 zł	Ciari Sauvignon Blanc IGT Trevenezie (12,5%) - 0,75l kraj: Włochy; region: Veneto	210 zł
Gavi del Comune di Gavi DOCG Masseria (12,5%) - 125 ml kraj: Włochy; region: Piemont	48 zł	Gavi del Comune di Gavi DOCG Masseria (12,5%) - 0,75l kraj: Włochy; region: Piemont	270 zł
Grasevina Pomale (13%) - 125 ml kraj: Chorwacja; region: Slavonia	48 zł	Grasevina Pomale (13%) - 0,75l kraj: Chorwacja; region: Slavonia	270 zł
12 Primitivo IGP Salento (12,5%) - 125 ml kraj: Włochy; region: Apulia	32 zł	12 Primitivo IGP Salento (12,5%) - 750 ml kraj: Włochy; region: Apulia	180 zł
Papale Primitivo Di Manduria DOP (14%) - 125 ml kraj: Włochy; region: Apulia	38 zł	Papale Primitivo Di Manduria DOP (14%) - 750 ml kraj: Włochy; region: Apulia	210 zł
Barbera "Tina" (12,8%) - 125 ml kraj: Włochy; region: Lombardia	38 zł	Barbera "Tina" (12,8%) - 750 ml kraj: Włochy; region: Lombardia	210 zł
Malbec (14%) - 125 ml kraj: Argentyna; region: Mendoza	52 zł	Malbec (14%) - 750 ml kraj: Argentyna; region: Mendoza	300 zł
Martini Prosecco (11,5%) - 125 ml	32 zł	Martini Prosecco (11,5%) - 0,75l	180 zł
Pinot Sivi (13%) - 0,75l kraj: Chorwacja; region: Slavonia	270 zł	Morena Bianca Lugana (12,5%) - 0,75l kraj: Włochy; region: Veneto	290 zł
Domaine Fevre Chablis AOC Chablis (12%) - 0,75l kraj: Francja; region: Burgundia	480 zł	Whispering Angel (13%) - 0,75l kraj: Francja; region: Prowansja	380 zł
Enigma Sangiovese "Appassimento" (15%) - 0,75l kraj: Włochy; region: Emilia Romagna	300 zł	Syrah (13,5%) - 0,75l kraj: Chorwacja; region: Slavonia	320 zł

ALKOHOLE

ciąg dalszy

130

Biscardo Amarone Della Valpolicella DOCG (15,5%) - 0,75l kraj: Włochy; region: Veneto 480 zł	Barale Fratelli Barolo DOCG (14%) - 0,75l kraj: Włochy; region: Piemont 650 zł
Brunello Di Montalcino DOCG Riserva (14,5%) - 0,75l kraj: Włochy; region: Toskania 850 zł	Martini Asti (7,5%) - 0,75l 180 zł
Moet Brut Imperial (12,5%) - 0,75l 440 zł	Moet Ice Imperial (12%) - 0,75l 490 zł
Grey Goose (40%) - 40ml 28 zł	Grey Goose (40%) - 0,7l 380 zł
Grey Goose (40%) - 1l 500 zł	Dewar's 8 YO (40%) - 40 ml 26 zł
Dewar's 8 YO (40%) - 0,7l 310 zł	Dewar's 12 YO (40%) - 40 ml 32 zł
Dewar's 12 YO (40%) - 0,7l 440 zł	Dewar's 15 YO (40%) - 40 ml 36 zł
Dewar's 15 YO (40%) - 0,7l 580 zł	Teeling Small Bath (46%) - 40 ml 34 zł
Teeling Small Bath (46%) - 0,7l 430 zł	Jameson (40%) - 40 ml 28 zł
Jameson (40%) - 0,7l 340 zł	Jack Daniel's (40%) - 40 ml 30 zł
Jack Daniel's (40%) - 0,7l 400 zł	Chivas 12 YO (40%) - 40 ml 34 zł
Chivas 12 YO (40%) - 0,7l 430 zł	Chivas 18 YO (40%) - 40 ml 40 zł

ALKOHOLE ciąg dalszy		130	
Chivas 18 YO (40%) - 0,7l	530 zł	Angel's Envy (43,3%) - 40 ml	46 zł
Angel's Envy (43,3%) - 0,7l	700 zł	Johnnie Walker Blue (40%) - 40 ml	90 zł
Johnnie Walker Blue (40%) - 0,7l	1450 zł	Aberfeldy 12YO (40%) - 40 ml	38 zł
Aberfeldy 12YO (40%) - 0,7l	560 zł	Aultmore 12YO (46%) - 40 ml	38 zł
Aultmore 12YO (46%) - 0,7l	580 zł	Teeling Single Malt (46%) - 40 ml	40 zł
Teeling Single Malt (46%) - 0,7l	530 zł	Royal Brackla 12YO (46%) - 40 ml	44 zł
Royal Brackla 12YO (46%) - 0,7l	640 zł	Ardbeg 10YO (46%) - 40 ml	48 zł
Ardbeg 10YO (46%) - 0,7l	760 zł	Aberfeldy 16YO (40%) - 40 ml	56 zł
Aberfeldy 16YO (40%) - 0,7l	900 zł	Lozova (40%) - 40 ml	32 zł
Lozova (40%) - 0,7l	490 zł	Śliwowica (40%) - 40 ml	32 zł
Śliwowica (40%) - 0,7l	490 zł	Smakowa (40%) - 40 ml	32 zł
Smakowa (40%) - 0,7l	490 zł	Bacardi (Blanca 37,5% Oro 37,5% Negra 40% Spiced 35%) - 40 ml	44 zł

ALKOHOLE

ciąg dalszy

130

Kraken (40%) - 40 ml	36 zł	Bacardi Anejo 4 (40%) - 40 ml	30 zł
Bacardi Reserva 8 (40%) - 40 ml	34 zł	Bacardi Gran Reserva 10 (40%) - 40 ml	42 zł
Santa Teresa (40%) - 40 ml	40 zł	Bombay Sapphire (40%) - 40 ml	32 zł
Bombay Sapphire Premier Cru (47%) - 40 ml	34 zł	Tanqueray No. 10 (47,3%) - 40 ml	34 zł
Hendrick's (41,4%) - 40 ml	38 zł	Hennesy VS (40%) - 40 ml	30 zł
Hennesy X0 (40%) - 40 ml	120 zł	El Jimador (Blanco 38% Reposado 38%) - 40 ml	26 zł
Patron Silver (40%) - 40 ml	38 zł	Patron Anejo (40%) - 40 ml	42 zł
Patron Reposado (40%) - 40 ml	40 zł	Patron XO Cafe (35%) - 40 ml	38 zł
Aperol (11%) - 40 ml	26 zł	Campari (25%) - 40 ml	26 zł
Becherovka (38%) - 40 ml	26 zł	Jagermeister (35%) - 40 ml	26 zł
Martini (Bianco 14,4% Extra Dry 18% Rosato 14,4% Rosso 14,4% Fiero 14,4%) - 80 ml	36 zł	FLOWER NOVI Martini Fiero, Grey Goose, syrop z białego bzu, sour, bitter pomarańczowy, Martini Prosecco, biało	48 zł
RUŻA-MARIN Bombay Sapphire, likier St. Germain, sour, syrop grejpfrutowo-rozmarynowy, tonik różany, piana z białego bzu	48 zł	CIMET CIGARA Santa Teresa, marakuja, sour, sok z ananasa, cynamon, biało	48 zł

ALKOHOLE ciąg dalszy

130

BUDVA KISS 46 zł Bacardi Spiced, Bacardi Carta Blanca, truskawka, biała czekolada, sour, biało, puder z truskawek	CRVENA DOLINA 46 zł Martini Rubino, Aperol, st. Germain, hibiskus, sour, Prosecco
KOTORSKI SAN 46 zł Bombay Sapphire, melon, sok tłoczony z jabłek, sweet, sour, biało	MARTINI FIERO & TONIC 38 zł
OLD FASHIONED 52 zł Angel's Envy, Angostura, cukier trzcinowy	PORNSTAR MARTINI 48 zł Grey Goose, Passoa, Martini Prosecco, syrop waniliowy, sour, biało
DEWAR'S SOUR 44 zł Dewar's 12 YO, sweet, sour, angostura, biało	APEROL SPRITZ 48 zł Aperol, Martini Prosecco, woda gazowana, pomarańcza
MARTINI NEGRONI 48 zł Martini Riserva Rubino, Martini Bitter, Bombay Sapphire	BACARDI OLD CUBAN 44 zł Bacardi Reserva ocho 8 YO, angostura, limonka, sweet, mięta, Martini Prosecco
HUGO SPRITZ 48 zł Likier St. Germain, Martini Prosecco, mięta, limonka, woda gazowana	TICKET TO FLY (Long Island Ice Tea) 52 zł Grey Goose, Bacardi Carta Blanca, Bombay Sapphire, likier Triple Sec, El Jimador Blanco, Coca-Cola