

MENU RESTAURACJI

Munja Grzybowska 43

Grzybowska 43, 00-855 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU

230

KATEGORII

25

STAN NA DZIEŃ

14.10.2026

Dania i ceny

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

ZUPY

2

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

SAŁATKI

5

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.

SAŁATA PODGORICA

62 ZŁ

Sałata rzymska, sos cezar, granat, pomidorki cherry, szynka Pršut, puder z czarnych oliwek, grzanki czosnkowe

Dodatek do sałaty: porcja łososia z grilla - 100 g

26 zł

Dodatek do sałaty

SAŁATA BUDVANSKA

66 ZŁ

Sałata rzymska, szpinak, grillowany dojrzewający ser kozí, chałka z masłem tymiankowym, konfitowane śliwki, gruszka w winie, trufłowy vinaigrette, chutney figowy, balsamiczna cebulka, świeże zioła

Dodatek do sałaty: filet z kurczaka - 150 g

18 zł

Dodatek do sałaty

MAKARONY

4

PRIMORSKI MAKARON

92 ZŁ

Fussilioni nero, sos bisque na wywarze z homara z pomidorami, białe wino, krewetki, kalmari, mule, cebula, czosnek, chilli, papryka, pomidorki cherry, natka pietruszki, kolendra, bazyliia, parmezan

MAKARON POMODORO

72 ZŁ

Tagliatelle, pomidory San Marzano, pomidorki cherry, burrata, piri piri, parmezan

MAKARON SLOBODANA

96 ZŁ

Tagliatelle, maślany sos demi glace, polędwica wołowa, pomidorki cherry, sól trufłowa, parmezan

MAKARON TARTUFI

88 ZŁ

Paccheri w sosie śmietanowo-trufłowym, carpaccio z trufli, parmezan

DANIA GŁÓWNE

1

SZAFRANOWE RISOTTO MARINY

92 ZŁ

Risotto z szafranem, sos maślano-ajvarowy, krewetki, kalmary, mule, karmelizowane figi, chilli, parmezan

RYBY I OWOCE MORZA

16

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

ČEVAPI 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

KACZKA PO SKADARSKU

108 ZŁ

Połowa wolno pieczonej kaczki z kluseczkami trufłowymi, sezonowymi grzybami, musem z dyni, cukinią, pieczoną dynią, guanciale suino i wiśniowym sosem demi glace na bazie wina Porto

Dodatek: dodatkowe mięso do burgera - 200 g

22 ZŁ

Dodatek do burgera

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

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

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

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, grillowane krewetki, kalmary faszerowane risotto, macki kałamarnicy, pieczone ziemniaczki, sałata šopska, sałata sezonowa, chimichurri, grillowane warzywa, chilli, kajmak, ajvar, urnebes

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

MIĘSA Z OGNIĄ - 1600 G

300 ZŁ

dla dwóch osób lub więcej. Gurmańskie pljeskavice, čevapi z siekanej jagnięciny, čevapi wołowo-wieprzowe, żeberka wieprzowe z sosem barbecue, boczek, kiełbaski jagnięce, wątróbka indycza w wędzonym boczku, pieczone ziemniaki, sałata šopska, ajvar, urnebes, kajmak, pieczywo własnego wypieku, sałata sezonowa, chilli, szczypior, cebula

PREDRAG BURGER

84 ZŁ

200 gramów soczystej wołowiny z prażonym boczkiem i pieczywem własnego wypieku, mac`n`cheese, pomidor, ogórek kiszony, czerwona cebula, sosy: majo habanero i aioli czosnkowe, frytki

COMBER JAGNIĘCY

198 ZŁ

Grillowane nowozelandzkie kotleciki jagnięce marynowane w oliwie z rozmarynem, gratin ziemniaczane z parmezanem i gałką muszkatołową, grillowane sezonowe warzywa

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

MIECZNIK

120 ZŁ

Grillowany filec z miecznika (200 g), mus z dyni hokkaido z trawą cytrynową, grillowane sezonowe warzywa

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 śmietanowym z kiszonymi pomidorkami cherry, solirodem i chimichurri

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; albo w sosie śmietanowym z gorgonzolą, białym winem, czosnkiem, cebulą, warzywami sezonowymi, pomidorkami cherry i pieczywem własnego wypieku

DANIA Z WOŁOWINY

8

POLĘDWICA WOŁOWA / POLSKA 190 ZŁ Polędwica wołowa (200-220 g). Black Angus. Sugerowany stopień wysmażenia: medium, medium rare.	ROSTBEF WOŁOWY / USA 260 ZŁ Rostbef wołowy (300-320 g). Black Angus. Sugerowany stopień wysmażenia: medium rare.
ANTRYKOT WOŁOWY / USA 280 ZŁ Antrykot wołowy (300-320 g). Black Angus. Sugerowany stopień wysmażenia: medium.	POLĘDWICA WOŁOWA WAGYU / JAPONIA 590 ZŁ Polędwica wołowa (200-220 g). Wagyu A5. Sugerowany stopień wysmażenia: medium rare, rare.
TOMAHAWK / POLSKA 410 ZŁ Antrykot wołowy z kością (1000 g). Black Angus. Sugerowany stopień wysmażenia: medium.	PORTERHOUSE / POLSKA 320 ZŁ Polędwica i rostbef z kością w kształcie litery „T” (600-650 g). Black Angus. Sugerowany stopień wysmażenia: medium rare.
ANTRYKOT WOŁOWY / POLSKA 220 ZŁ Antrykot wołowy (300-320 g). Black Angus. Sugerowany stopień wysmażenia: medium.	ROSTBEF WOŁOWY / POLSKA 210 ZŁ Rostbef wołowy (300-320 g). Black Angus. Sugerowany stopień wysmażenia: medium rare.

DODATKI

14

KAJMAK	14 ZŁ	URNEBES	12 ZŁ
AJVAR	12 ZŁ	SALAATKA ŠOPSKA	18 ZŁ
SALAATKA SEZONOWA	16 ZŁ	OLIWKI MARYNOWANE	16 ZŁ
PIECZYWO	12 ZŁ	FRYTKI	14 ZŁ
FRYTKI Z BATATÓW	30 ZŁ	ZIEMNIACZKI “MUNJA”	14 ZŁ
GRILLOWANE WARZYWA	20 ZŁ	SOS DEMI GLACE	14 ZŁ
SOS BLUE CHEESE	12 ZŁ	CHIMICHURRI	12 ZŁ

MAŁE DANIA

10

DESKA FIRMOWA "MUNJA"

162 ZŁ

dla dwóch osób lub więcej. Szynka dojrzewająca Pršut, kiełbasa Kulen marynowana w papryce wędzonej, wędzony karczek Budjola, Govedji Kulen, Domaća 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 bazylkowe z parmezanem i orzechami pistacjowymi, rukola, puder z czarnych oliwek, marynata sojowa z natką pietruszki, szalotką i czosnkiem, pieczywo własnego wypieku

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

KREWETKI JADRAŃSKIE z szynką dojrzewającą Pršut - 6 szt.

54 ZŁ

z figami karmelizowanymi, chilli, białym winem, rakiją, cebulą, czosnkiem i grzankami czosnkowymi

KREWETKI JADRAŃSKIE w sosie bisque - 6 szt.

70 ZŁ

w sosie bisque na wywarze z homara z solirodem, kaparami, cebulą, czosnkiem, chilli i grzankami czosnkowymi

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 polędwica wołowa, ogórek kiszony, pieczona papryka, czarne oliwki, cebula cukrowa, żółtko sous-vide, domowa oliwa pietruszkowa, grzanki czosnkowe. Nasz tatar to zaskakująca wersja klasycznej przystawki!

CHRUPIĄCE KALMARY

72 ZŁ

Młode kalmary marynowane w chilli i czosnku, obtoczone w sekretnej panierce, podane z sosami: habanero i tatarskim z szalotką

KREWETKI JADRAŃSKIE z szynką dojrzewającą Pršut - 10 szt.

84 ZŁ

z figami karmelizowanymi, chilli, białym winem, rakiją, cebulą, czosnkiem i grzankami czosnkowymi

KREWETKI JADRAŃSKIE w sosie bisque - 10 szt.

84 ZŁ

w sosie bisque na wywarze z homara z solirodem, kaparami, cebulą, czosnkiem, chilli i grzankami czosnkowymi

DLA DZIECI

6

ROSÓŁ Z DZIKIEGO PTACTWA

28 ZŁ

z makaronem i warzywami korzeniowymi

STRIPSY 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

PRZYSMAK DJUROVIĆA

46 ZŁ

Sernik z białą czekoladą i wiśniami w rakiji i owocami sezonowymi

BAKLAVA

44 ZŁ

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

KOLAĆ

44 ZŁ

Delikatne ciasto z daktylami, figami, musem malinowym, lodami waniliowymi i gorącym sosem toffi Muscovado

NAPOJE ZIMNE

9

BUTELKA NAPOJU - 0,25 L

18 ZŁ

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

DZBANEK NAPOJU GAZOWANEGO - 0,85 L

32 ZŁ

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley Tonic (1l)

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

SELEKCJA STEKÓW

1

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. Do wyboru 3 dodatki: trufłowe puree ziemniaczane, ziemniaczki Munja, frytki, frytki z batatów, sałata śopska, rukola z pesto i pomidorkami cherry, grillowane warzywa; sos demi glace, sos blue cheese, sos pieprzowy, masło czosnkowe, ajvar, kajmak

WODA

6

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

KAWA

14

Herbata English Breakfast, Earl Grey, Yunnan, miętowa, owocowa, cytrusowa, waniliowa	16 ZŁ	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 amaretto, orzech, wanilia, karmel, kokos, czekolada	2,5 ZŁ

PIWO 12	
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 36 zł
Żywiec Białe (0,0%) - 0,5l 22 zł	Heineken (0,0%) - 0,5l 22 zł

WINO 40	
Bałkańskie wino domowe białe (12%) - 125 ml 28 zł	Bałkańskie wino domowe białe (12%) - 0,5l 78 zł
Bałkańskie wino domowe czerwone (12%) - 125 ml 28 zł	Bałkańskie wino domowe czerwone (12%) - 0,5l 78 zł
12 Malvasia Bianca Del Salento IGP (12,5%) - 125ml 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%) - 125ml 38 zł region: Veneto	Custoza "Le Rune" (12%) - 0,75l 210 zł region: Veneto
Le Genisia Riesling Superiore DOC (12,5%) - 125ml 38 zł kraj: Włochy; region: Lombardia	Le Genisia Riesling Superiore DOC (12,5%) - 0,75l 210 zł kraj: Włochy; region: Lombardia

WINO ciąg dalszy

40

Ciari Pinot Grigio DOC (12,5%) - 125ml
38 zł

region: Veneto

Ciari Pinot Grigio DOC (12,5%) - 0,75l
210 zł

region: Veneto

Ciari Sauvignon Blanc IGT Trevenezie (12,5%) - 125ml
38 zł

kraj: Włochy

Ciari Sauvignon Blanc IGT Trevenezie (12,5%) - 0,75l
210 zł

kraj: Włochy

Gavi del Comune di Gavi DOCG Masseria (12,5%) - 125ml
48 zł

region: Piemont

Gavi del Comune di Gavi DOCG Masseria (12,5%) - 0,75l
270 zł

region: Piemont

Grasevina Pomale (13%) - 125ml
48 zł

kraj: Chorwacja; region: Slavonia

Grasevina Pomale (13%) - 0,75l
270 zł

kraj: Chorwacja; region: Slavonia

Pinot Sivi (13%) - 0,75l
270 zł
Morena Bianca Lugana (12,5%) - 0,75l
290 zł

kraj: Włochy; region: Veneto

Domaine Fevre Chablis AOC Chablis (12%) - 0,75l
480 zł

kraj: Francja; region: Burgundia

Whispering Angel (13%) - 0,75l
380 zł

kraj: Francja; region: Prowansja

12 Primitivo IGP Salento (12,5%) - 125 ml
32 zł

kraj: Włochy; region: Apulia

12 Primitivo IGP Salento (12,5%) - 750 ml
180 zł

kraj: Włochy; region: Apulia

Papale Primitivo Di Manduria DOP (14%) - 125 ml
38 zł

"Papale, czyli papieskie". Nazwa nawiązuje do historii wina, które było dostarczane do watykańskich piwnic.

Papale Primitivo Di Manduria DOP (14%) - 750 ml
210 zł

"Papale, czyli papieskie". Nazwa nawiązuje do historii wina, które było dostarczane do watykańskich piwnic.

Barbera "Tina" (12,8%) - 125 ml
38 zł

kraj: Włochy; region: Lombardia

Barbera "Tina" (12,8%) - 750 ml
210 zł

kraj: Włochy; region: Lombardia

Malbec (14%) - 125 ml
52 zł

kraj: Argentyna; region: Mendoza

Malbec (14%) - 750 ml
300 zł

kraj: Argentyna; region: Mendoza

Enigma Sangiovese "Appassimento" (15%) - 750 ml
300 zł

kraj: Włochy; region: Emilia Romagna. Wino w 100% z podsuszonych winogron o intensywnie rubinowym kolorze wpadającym w odcienie suszonej śliwki.

Syrah (13,5%) - 750 ml
320 zł

kraj: Chorwacja; region: Slavonia

WINO

ciąg dalszy

40

Biscardo Amarone Della Valpolicella DOCG (15,5%) - 750 ml 480 zł kraj: Włochy; region: Veneto	Barale Fratelli Barolo DOCG (14%) - 750 ml 650 zł region: Piemont
Brunello Di Montalcino DOCG Riserva (14,5%) - 750 ml 850 zł kraj: Włochy; region: Toskania	Martini Asti (7,5%) - 0,75l 180 zł
Martini Prosecco (11,5%) - 125 ml 32 zł	Martini Prosecco (11,5%) - 0,75l 180 zł
Moet Brut Imperial (12,5%) - 0,75l 440 zł	Moet Ice Imperial (12%) - 0,75l 490 zł

KOKTAJLE

15

FLOWER NOVI 48 zł Martini Fiero, Grey Goose, syrop z białego bzu, sour, bitter pomarańczowy, Martini Prosecco, biało	RUŻA-MARIN 48 ZŁ Bombay Sapphire, likier St. Germain, sour, syrop grejpfrutowo-rozmarynowy, tonik różany, piana z białego bzu
CIMET CIGARA 48 ZŁ Santa Teresa, marakuja, sour, sok z ananasa, cynamon, biało	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	

ALKOHOLE				5
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		26 ZŁ		

WÓDKA				3
Grey Goose (40%) - 40ml		28 zł	Grey Goose (40%) - 0,7l	380 zł
Grey Goose (40%) - 1l		500 zł		

WHISKY				32
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

WHISKY ciąg dalszy				32
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	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	

RUM		6
Bacardi (Blanca 37,5% Oro 37,5% Negra 40% Spiced 35%) - 40 ml	35 ZŁ	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

GIN		4
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

BRANDY I KONIAK		2
Hennesy VS (40%) - 40ml	30 ZŁ	Hennesy XO (40%) - 40ml 120 ZŁ

RAKIJA		6
Lozova (40%) - 40ml	32 zł	Lozova (40%) - 0,7l 490 zł
Śliwowica (40%) - 40ml	32 zł	Śliwowica (40%) - 0,7l 490 zł
Smakowa (40%) - 40ml	32 zł	Smakowa (40%) - 0,7l 490 zł

TEQUILA

5

El Jimador (Blanco 38% Reposado 38%) - 40ml	26 ZŁ	Patron Silver (40%) - 40ml	38 ZŁ
Patron Anejo (40%) - 40ml	42 ZŁ	Patron Reposado (40%) - 40ml	40 ZŁ
Patron XO Cafe (35%) - 40ml	38 ZŁ		