

Tajlandia od dawna kusi swoim pięknem i zjawiskowością. Kultura tego kraju łączy dwie najważniejsze reguły filozofii życia – przyjemność i harmonię, co ma odzwierciedlenie również w kuchni tajskiej. Duży wpływ na rozwój Tajlandii zawsze miały jej sąsiednie kraje. Chiny, Laos, Birma oraz Indie wniosły do tajskiego świata również swoje przysmaki i zasady sztuki kulinarnej.

Wiele tajskich dań wywodzi się z tradycji i sztuki eleganckiego serwowania oraz przystrajania potraw, na przykład kwiatami lub pięknie wycinanymi, wręcz rzeźbionymi warzywami. Jest to nurt tzw. kuchni pałacowej. Misternie przygotowane potrawy ciągle wywołują zazdrość mistrzów kuchni z Zachodu.

Kuchnia tajska dzięki swojej świeżości i charakterystycznemu smakowi zdobyła fanów także na innych kontynentach. Niezwykle rozsmakowali się w niej Amerykanie i Australijczycy.

Wiele restauracji z tego typu jedzeniem powstało również w Europie, między innymi w Szczecinie – zapraszam do grona jej wielbicieli, zwłaszcza ze względu na lekkość i niesamowity smak tajskiej kuchni. Zamiłowanie Tajów do higieny spożywania posiłków i walorów zdrowotnych przygotowanej przez nich żywności to kolejna zaleta tego królestwa smaku.

Serdecznie zapraszamy

Anita Agnihotri i Mariusz Łuszczewski



EXOTIC RESTAURANTS
— ★ SZCZECIN ★ —

ZESTAWY dla 4 osób lub więcej/ SET MENU for 4 person or more

Szczególnie polecane gościom, którzy chcą spróbować wyjątkowych dań z naszego menu. Idealne dla 4 osób lub więcej.

A great option for Guests who would like to get a taste of our menu and have a variety of signature dishes of Buddha Thai & Fusion Restaurant. Ideal for a 4 person and above.

THE BUDDHA MENU

50 zł od osoby/ 50 zł per person

Przystawki/ Appetizers

Kurczak satay, tajskie sajgonki z warzywami, smażone pierożki wonton , pierożki na parze z wieprzowiną

Chicken satay, golden spring rolls with vegetables, golden fried pork bag, dim sum with pork

Dania główne/ Main Dishes

Kurczak w zielonym curry, smażona wieprzowina w woku z orzeszkami nerkowca, kaczka z woka w czarnym pieprzu, smażony makaron ryżowy po tajsku z kurczakiem

Green curry with chicken, stir-fried pork with cashew nuts, wok stir-fried black pepper duck, thai style fried noodles with chicken

THE ORIENTAL MENU

60 zł od osoby/ 60 zł per person

Przystawki/ Appetizers

Tajskie sajgonki z warzywami, tajskie sajgonki z kurczakiem, pierożki na parze z wieprzowiną, smażone tygrysie krewetki

Thai spring rolls with vegetables, thai spring rolls with chicken, steamed dim sum with pork, fried tiger prawns

Dania główne/ Main Dishes

Polędwica wołowa z grilla w sezamie, kaczka na ostro w czerwonym curry i z liczi, kurczak smażony w woku z orzeszkami nerkowca, makaron ryżowy z krewetkami tygrysimi

Grill beef with sesame, red curry duck spicy with lychee, stir-fried chicken with cashew nuts, pad thai with tiger prawns

THE ROYAL SEAFOOD MENU

70 zł od osoby/ 70 zł per person

Przystawki/ Appetizers

Satay z tygrysimi krewetkami i sosem orzechowym, smażone krewetki tygrysie w cieście, pierożki na parze z krewetkami, sałatka z mango i smażonymi krewetkami

Tiger prawn satay, fried tiger prawns, steamed dim sum with prawns, mango salad with crispy fried tiger prawns

Dania główne/ Main Dishes





Sum afrykański w gęstym czerwonym curry, Chrupiący sum afrykański w chilli z sosem cytrynowym, Krewetki tygrysie w zielony curry, Makaron ryżowy z krewetkami tygrysimi.

Red thick curry with African cat fish, deep fried African cat fish with chilli & lemon sauce, tiger prawns in green curry, pad Thai with tiger prawns.




PRZYSTAWKI/ APPETIZERS

- | | | |
|---|------|-------|
| 1. Plater przystawek dla dwojga: | | 35 zł |
| 2 kawałki kurczaka satay, 2 sajgonki z warzywami, 2 pierożki smażone wonton, 2 smażone krewetki Platter for two: 2 pc. chicken satay, 2 pc. fried spring rolls vegetables, 2 pc. golden bag fried pork, 2 pc. fried tiger prawns | | |
| 2. Royal prawn plater dla dwojga: | | 55 zł |
| 4 kawałki satay z krewetek, 2 kuleczki krewetkowe, 2 tajskie sajgonki z krewetką, 2 smażone krewetki w cieście Prawn platter for two: 4 pc. prawn satay, 2 pc. Prawn cake, 2 pc. prawn fried spring rolls, 2 pc. fried tiger prawns | | |
| 3. Kai Satay – Kurczak satay z orzechowym sosem | 150g | 15 zł |
| Chicken satay with peanut sauce | | |
| 4. Po Pia Kai – Tajskie sajgonki z kurczakiem | 3szt | 15 zł |
| Golden fried spring rolls with chicken | | |
| 5. Po Pia Phak – Tajskie sajgonki z warzywami | 3szt | 15 zł |
| Golden fried spring rolls with vegetables | | |
| 6. Po Pia Kung – Tajskie sajgonki z krewetką tygrysią | 3szt | 18 zł |
| Golden fried spring rolls with tiger shrimp | | |
| 7. Thung thong – Smażone pierożki wonton z wieprzowiną | 5szt | 15 zł |
| Golden bag fried with pork | | |
| 8. Dim Sum Moo – Pierożki gotowane na parze z wieprzowiną | 5szt | 15 zł |
| Steamed dim sum with pork | | |
| 9. Dim Sum Kung – Pierożki gotowane na parze z krewetkami | 5szt | 20 zł |
| Steamed dim sum with prawns | | |
| 10. Dim Sum Phak – Pierożki gotowane na parze ze szpinakiem | 5szt | 15 zł |
| Steamed dim sum with spinach | | |
| 11. Tao Hu Tod – Smażone tofu z orzechowym sosem | 150g | 20 zł |
| Fried crispy tofu with peanut sauce | | |
| 12. Kung Tod – Smażone krewetki tygrysie w cieście | 5szt | 25 zł |
| Fried tiger prawns | | |
| 13. Tod Man Kung – Kuleczki z tygrysimi krewetkami po tajsku | 150g | 25 zł |
| Tiger prawn cakes | | |
| 14. Kung Sa Te – Satay z tygrysiem krewetek z sosem orzechowym | 5szt | 25 zł |
| Tiger prawns satay with peanuts sauce | | |

ZUPY/ SOUPS

- | | | |
|---|-------|-------|
| 15. Tom Yam Kung – Ostro-kwaśna zupa z krewetkami i mlekiem kokosowym (lub bez mleka kokosowego)  | 240ml | 22 zł |
| Famous hot & sour prawn soup with lemon grass and coconut milk (option without coconut milk) | | |
| 16. Tom Khaa Kai – Ostro-kwaśna zupa z kurczakiem, mlekiem kokosowym i trawą cytrynową  | 250ml | 18 zł |
| Hot & sour chicken soup with lemon grass and coconut milk | | |
| 17. Kiao Moo – Wonton, zupa z pierożkami wieprzowymi | 220ml | 18 zł |
| Wonton soup with pork | | |
| 18. Po Taek Tale – Ostra zupa rybna z bazylią   | 250ml | 25 zł |
| Spicy sea food clear with basil | | |
| 19. Kaeng Jued Woon Sen Phak – Zupa z tofu, z warzywami i makaronem sojowym | 250ml | 18 zł |
| Tofu & vegetables with soya noodles | | |

SALAŃKI/ SALADS

- | | | |
|--|------|-------|
| 20. Yam Ma Muang Kung Krob – Sałatka z mango  | 250g | 35 zł |
| i smażonymi krewetkami Mango salad with crispy fried prawns | | |
| 21. Yam Kai Yang – Sałatka z grillowanym kurczakiem  | 300g | 25 zł |
| Grill chicken salad | | |
| 22. Yam Ped Yang – Sałatka z kawałkami chrupiącej kaczki  | 300g | 32 zł |
| Crispy duck filet salad | | |
| 23. Yam Neau Yang – Ostra sałatka z plastrami grillowanej wołowiny  | 300g | 35 zł |
| Spicy sliced grilled beef salad | | |
| 24. Yam Pla Salmon – Sałatka z łososia, z mango, ogórkiem i sosem miso | 300g | 32 zł |
| Salmon salad with mango and cucumber served with miso sauce | | |
| 25. Som Tam – Ostra sałatka z papają   | 220g | 30 zł |
| Spicy papaya salad | | |

DANIA GŁÓWNE/ MAIN COURSE

Dania z kurczaka/ Chicken dishes

(serwowane z ryżem/ served with rice)

- | | | |
|---|------|-------|
| 26. Kaeng Khiao Waan Kai – Kurczak w zielonym curry 🌶 | 400g | 35 zł |
| Green curry with chicken | | |
| 27. Kaeng Daeng Kai – Kurczak w czerwonym curry 🌶 🌶 | 400g | 35 zł |
| Red curry with chicken | | |
| 28. Kaeng Phong Kai – Kurczak w żółtym curry 🌶 | 400g | 35 zł |
| Yellow curry with chicken | | |
| 29. Kaeng Matsaman Kai – Kurczak w matsaman curry 🌶 | 400g | 38 zł |
| Matsaman curry with chicken | | |
| 30. Kai Pad Med Ma Muang – Kurczak smażony w woku z orzeszkami nerkowca | 400g | 38 zł |
| Stir-fried chicken with cashew nuts | | |
| 31. Teriyaki Kai – Grillowany kurczak na warzywach z sosem teriyaki | 400g | 38 zł |
| Grill chicken on vegetables Served with teriyaki sauce | | |
| 32. Pad Thai Kai – Smażony makaron ryżowy po tajsku z kurczakiem | 350g | 35 zł |
| Thai style fried noodles with chicken | | |



Dania z kaczki/ Duck dishes

(serwowane z ryżem/ served with rice)

- | | | |
|---|------|-------|
| 33. Kaeng Daeng Ped – Kaczka na ostro w czerwonym curry i z liczi 🌶 🌶 | 400g | 42 zł |
| Red curry duck spicy with lychee | | |
| 34. Ped Pad Prik Thai Dam – Kaczka z woka w czarnym pieprzu 🌶 | 400g | 45 zł |
| Wok fried black pepper duck | | |
| 35. Ped Krob – Chrupiąca kaczka z warzywami z woka i słodkim sosem chilli | 400g | 48 zł |
| Crispy duck with vegetables and sweet chilli sauce | | |
| 36. Ped Phat – Kaczka po tajsku z bazylią 🌶 | 400g | 45 zł |
| Wok fried duck with basil | | |



Dania z wieprzowiny/ Pork dishes

(serwowane z ryżem/ served with rice)

37. Kaeng Daeng Moo – Wieprzowina w czerwonym curry  400g 35 zł
Red curry with pork
38. Pad Ka Prao Moo – Smażona wieprzowina z bazylią i chilli  400g 38 zł
Stir-fried pork with basil & chilli
39. Phat Met Ma Muang Moo – Smażona wieprzowina w woku z orzeszkami nerkowca 400g 38 zł
Stir-fried pork with cashew nuts

Dania z polędwicy wołowej/ Sirloin Beef

(serwowane z ryżem/ served with rice)

40. Kaeng Matsaman Neau – Polędwica wołowa w matsaman curry  400g 45 zł
Beef matsaman curry
41. Neau Pad Khing – Polędwica wołowa z sosem z imbiru i warzywami z woka 400g 52 zł
Ginger beef with wok stir-fried vegetables
42. Neau Pad Prik Thai Dam – Polędwica wołowa w czarnym pieprzu  400g 52 zł
Beef with black pepper sauce
43. Neau Yang – Polędwica wołowa z grilla w sezamie 400g 55 zł
Grill beef with sezam

Dania z jagnięciny/ Lamb dishes

(serwowane z ryżem/ served with rice)

44. Kae Yang Sauce Ped – Grillowane kotleciki jagnięce z warzywami w ostrym sosie z woka  400g 58 zł
Grill lamb chops with vegetables and spicy sauce stir-fried

RYBY I OWOCE MORZA/ SEAFOOD

(serwowane z ryżem/ served with rice)

- | | | |
|---|------|-------|
| 45. Choo Chee Pla – Sum afrykański w gęstym czerwonym curry 🌶️🌶️ Red thick curry with african cat fish | 400g | 42 zł |
| 46. Choo Chee Phong – Sum afrykański w gęstym żółtym curry 🌶️ Yellow thick curry with african cat fish | 400g | 42 zł |
| 47. Prio Waan Pla – Sum afrykański w sosie słodko-kwaśnym Sweet & sour african cat fish | 400g | 42 zł |
| 48. Pla Tod krob Ma Nao – Chrupiący sum afrykański w chilli i z sosem cytrynowym 🌶️ Deep fried african cat fish with chilli & lemon sauce | 400g | 42 zł |
| 49. Pla Ka Pong Nueng Ma Nao – Smażony okoń morski ze świeżym ananase i chilli 🌶️🌶️ Deep fried seabass with pineapple and chilli | 400g | 58 zł |
| 50. Pla Salmon Pad Phong Ka Ree – Grillowany łosoś w żółtym curry Grilled salmon with yellow curry | 400g | 48 zł |
| 51. Tuna Teriyaki – Grillowany filet z tuńczyka z warzywami, imbirem i sosem teriyaki Grilled tuna fillet with vegetables and ginger teriyaki sauce | 400g | 58 zł |
| 52. Choo Chee Kung – Krewetki tygrysie w gęstym czerwonym curry 🌶️🌶️ Tiger prawns in thick red curry sauce & coconut milk | 400g | 52 zł |
| 53. Kaeng Khiao Waan Kung – Krewetki tygrysie w zielonym curry 🌶️ Tiger prawns in green curry | 400g | 52 zł |
| 54. Kung Pad Kra Tiam – Krewetki tygrysie w czosnku Tiger prawns with garlic | 400g | 56 zł |
| 55. Kung Pad Khing – Smażone krewetki tygrysie w sosie ostrygowym i z warzywami Stir fried tiger prawns with oyster sauce and vegetables | 400g | 58 zł |
| 56. Pad Thai Kung – Makaron ryżowy z krewetkami tygrysimi Pad thai with tiger prawns | 400g | 45 zł |
| 57. Kang Khua Sapatrot – Tygrysie krewetki ze świeżym ananase w chilli 🌶️🌶️ Tiger prawns stir-fried with fresh pineapple in chilli sauce | 400g | 58 zł |
| 58. Udon Kung – Smażony makaron udon z tygrysimi krewetkami Stir Fried udon noodles with tiger prawns | 350g | 45 zł |

BANGKOK THAI STYLE FRIED RICE

RYŻ SMAŻONY PO TAJSKU ^{350g}

59. Khao Pad Kai – Klasyczny tajski ryż smażony po tajsku z kurczakiem 30 zł
Thai style chicken with fried rice
60. Khao Pad Kai – Ryż smażony po tajsku z kurczakiem w czerwonym curry 35 zł
Red Curry fried rice chicken
61. Khao Pad Kai – Ryż smażony po tajsku z kurczakiem w zielonym curry 35 zł
Green Curry fried rice chicken
62. Khao Pad Neau – Klasyczny tajski ryż smażony z polędwicą wołową 42 zł
Thai fried rice with beef
63. Khao Pad Neau – Tajski ryż smażony z polędwicą wołową w czerwonym curry 47 zł
Red Curry fried rice beef
64. Khao Pad Neau – Tajski ryż smażony z polędwicą wołową w zielonym curry 47 zł
Green Curry fried rice beef
65. Khao Pad Kung – Klasyczny tajski ryż smażony z krewetkami tygrysimi 42 zł
Thai style fried rice with tiger prawns
66. Khao Pad Kung – Tajski ryż smażony z krewetkami tygrysimi w czerwonym curry 47 zł
Red curry fried rice with tiger prawns
67. Khao Pad Kung – Tajski ryż smażony z krewetkami tygrysimi w zielonym curry 47 zł
Green Curry fried rice with tiger prawns

DANIA WEGETARIAŃSKIE/

VEGETARIAN DISHES

(serwowane z ryżem/ served with rice)



68. Choo Chee – Czerwone curry z tofu 350g 35 zł
Red curry with tofu
69. Kaeng Khiao Waan Tao Hu-Phak – Zielone curry z tofu 350g 35 zł
i z warzywami
Green curry with tofu and vegetables
70. Pad Thai Tao Hu – Makaron ryżowy z tofu 350g 32 zł
Pad Thai noodles with tofu
71. Tao Hu Pad Med. Ma Muang – Smażone tofu z woka 350g 35 zł
z orzeszkami z nerkowca
Wok stir-fried tofu with cashew nuts
72. Khao Pad Sab Pa Rod – Tajski ryż smażony z ananasem 350g 25 zł
Thai fried rice with pineapple
73. Woon Sen Pad Phak – Makaron sojowy z warzywami 350g 28 zł
Soya noodles with vegetables
74. Udon – Makaron udon z warzywami 350g 28 zł
Udon noodles with vegetables

MENU DLA DZIECI/ KIDS MENU

(poniżej 10 roku życia/ under 10 years old)

| | | |
|--|------|-------|
| 75. Kurczak satay z frytkami lub z ryżem Chicken satay with fries or rice | 250g | 20 zł |
| 76. Nuggetsy z kurczaka z frytkami lub z ryżem Chicken nuggets with fries or rice | 250g | 20 zł |
| 77. Kurczak w sosie słodko-kwaśnym z ryżem Sweet & sour chicken | 250g | 20 zł |
| 78. Tajskie sajgonki z kurczakiem Thai spring rolls with chicken | 250g | 15 zł |
| 79. Tajskie sajgonki z warzywami Thai spring rolls with vegetables | 3szt | 15 zł |
| 80. Chipsy krewetkowe Prawn crisps | 3szt | 5 zł |

DODATKI/ EXTRAS

| | | |
|--|------|------|
| Ryż jaśminowy Jasmin rice | 100g | 5 zł |
| Makaron ryżowy Rice noodles | 100g | 5 zł |
| Sos orzechowy Peanut sauce | 50g | 5 zł |
| Ostry sos chilli Hot chilli sauce | 50g | 6 zł |
| Zestaw trzech sosów (śliwkowy, sojowy, słodki chilli) Plum, soya and chilli sauce | 80g | 5 zł |
| Dodatkowe poziomy ostrości: | | |
| Extra level of spiciness | | |
| - europejski ostry  | | 3 zł |
| European level of spicy | | |
| - tajsko ostry  | | 5 zł |
| Thai spicy | | |

NAPOJE ZIMNE/ SOFT DRINKS (200 ml)

| | |
|--|-------|
| Sok pomarańczowy świeżo wyciskany Fresh squeezed orange juice | 10 zł |
| Sok kokosowy Coconut juice | 6 zł |
| Napój z limonek Lime juice | 7 zł |
| Sok ananasowy Pineapple juice | 6 zł |
| Sok jabłkowy Apple juice | 6 zł |
| Sok z mango Mango juice | 6 zł |
| Sok z liczi Lycee juice | 6 zł |
| Tajska herbata mrożona Thai ice tea | 8 zł |
| Woda gazowana San Pellegrino San Pellegrino sparkling water | 8 zł |
| Woda mineralna gazowana lub niegazowana Spring water or sparkling water | 6 zł |
| Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic | 6 zł |

KOKTAJLE OWOCOWE/ SMOOTHIES (250 ml)

| | |
|----------------------------|-------|
| Bananowy Banana | 10 zł |
| Kokosowy Coconut | 10 zł |
| Z mango Mango | 10 zł |

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE/ MOCKTAILE (200 ml)

| | |
|--|-------|
| Flavoured Virgin Mojitos (marakuja, sok z mango) (passion fruit, mango juice) | 12 zł |
| Passion Fruit Fizz (marakuja, sok z cytryny, Sprite) (passion fruit, lemon juice, Sprite) | 12 zł |
| Phuket (syrop Blue Curacao, sok z cytryny, Sprite) (Blue Curacao, lemon juice, Sprite) | 12 zł |
| Bamboo Dream (syrop kokosowy, syrop Blue Curacao, sok z cytryny, sok ananasowy) (coconut juice, Blue Curacao, lemon juice, pineapple juice) | 12 zł |

NAPOJE GORĄCE/ HOT BEVERAGES

| | |
|--|-------|
| Kawa Coffee | 8 zł |
| Espresso | 8 zł |
| Podwójne espresso Double espresso | 14 zł |
| Caffe macchiato | 10 zł |
| Caffe latte | 9 zł |
| Cappuccino | 8 zł |
| Irish caffe | 20 zł |
| Dzbanek herbaty: czarna, zielona, miętowa, jaśminowa, trawa cytrynowa Tea pot of black, green, mint, jasmine tea and lemon grass | 8 zł |

DESERY/ DESSERTS (150 g)

| | |
|--|-------|
| Lody waniliowe po tajsku Thai style vanilla ice cream | 15 zł |
| Lody kokosowe Coconut ice cream | 15 zł |
| Smażony banan Fried banana dessert | 18 zł |
| Deser z mango i ryżu Mango sticky rice | 18 zł |
| Tapioca w mleku kokosowym na ciepło Tapioca with coconut milk | 16 zł |
| Lody mango Mango icecream | 16 zł |

PIWO/ BEER

| | |
|--|-------------------------------|
| Singha Thai beer | 0,33 l – 10 zł |
| Heineken Europe beer | 0,33 l – 8 zł |
| Żywiec Polish beer | 0,33 l – 6 zł 0,5 l – 8 zł |
| Żywiec bezalkoholowy Polish beer free alcohol | 0,33 l – 6 zł |

KOKTAJLE ALKOHOLOWE/ COCKTAILS (250 ml)

| | |
|--|-------|
| Mango Cooler (wódka, Cointreau, sok pomarańczowy, sok z cytryny, nektar z mango) | 16 zł |
| Green boat (wódka, Blue Curacao, sok pomarańczowy, sok z cytryny) | 16 zł |
| Cocothai (rum, syrop kokosowy, sok ananasowy) | 16 zł |
| Bangkok cooler Thai Collins (gin, sok z limonki, syrop cukrowy, woda gazowana) | 16 zł |
| Lychee Martini (wódka, likier liczi, sok z cytryny, syrop cukrowy, owoce liczi) | 16 zł |
| Blue Mai Tai (rum, Blue Curacao, sok ananasowy, sok z limonki) | 16 zł |
| Orient Mohito (rum, świeża limonka, świeża mięta, syrop cukrowy, marakuja, mango lub ananas) | 16 zł |
| Bamboo Whisky (whisky, syrop cukrowy, sok z cytryny, przyprawa angostura) | 16 zł |
| Lady Mai Tai (wódka, sok pomarańczowy, ananasowy) | 16 zł |

SZAMPANY I WINA MUSUJĄCE / CHAMPAGNES & SPARKLING WINES

Szampan jest zwykle zbudowany z trzech różnych odmian winogron: pinot noir nadający ton i charakter, pinot meunier – nutę owocową i chardonnay odpowiedzialny za długowieczność i finezję. Styl każdego Szampana jest odmienny i uzależniony od kupażu dwóch czerwonych szczepów (pinot noir i meunier) i jednego białego (chardonnay).

JACQUART BRUT MOSAÏQUE – Champagne Jacquart

750 ml – 260 zł

Szampania, Francja

Elegancka kompozycja, złożona z trzech klasycznych rodzajów winogron szampańskich: dominujące Chardonnay nadaje świeżość, Pinot Noir strukturę, a Pinot Meunier owocowy smak. Ponad trzy lata dojrzewania nadaje temu szampanowi harmonijny i złożony charakter. Aromat świeżej gruszki, fig i migdałów z subtelną nutą kwiatu pomarańczy, następnie bogatsze tony miodu i świeżo wypieczonego chleba. Świeży i finezyjny smak. Pełny, z długim owocowym finiszem.

Elegant blend of three classic champagne grape varieties: dominant Chardonnay gives freshness, Pinot Noir adds structure and Pinot Meunier brings fruit. More than three years ageing result in a balanced and complex champagne. Aromas of fresh pear, fig and almond, with hints of orange flower, followed by richer notes of honey and freshly baked bread. Fresh and supple. Full, with a long fruity finish.

NV Billecart-Salmon Brut Réserve, Mareuil-sur-Aÿ

750 ml – 280 zł

Champagne, France

 szczep: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

375 ml – 140 zł

Jeden z nielicznych szampanów, który nieprzerwanie zdobywa zasłużone nagrody i jest prestiżowym patronem wielu znaczących uroczystości. Aksamitny złoto-żółty kolor. Ekspresyjne aromaty kwiatów i świeżej wanilii przeplatanej świeżymi akcentami brzoskwini.

A brilliant golden yellow in colour. The nose, very open and expressive, delivers aromas of white flowers, vanilla and hint of fresh peach.

NV Moët & Chandon Brut Impérial, Épernay

750 ml – 295 zł

Champagne, France

 szczep: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Moët & Chandon to francuska winnica i współwłaściciel wielkiej firmy dóbr luksusowych Moët-Hennessy • Louis Vuitton. Największy producent szampanów na świecie z produkcją 28 milionów butelek rocznie. Jedną z etykiet jest Moët Impérial Brut, którą wyróżnia niepowtarzalny styl i doskonałość w kieliszku. Delikatny posmak owocowy na podniebieniu poprzedzony tostową nutą kończy powolny finish.

Moët & Chandon, a French winery and co-owner of a large luxury goods company Moët - Hennessy- Louis Vuitton . The largest producer of champagne in the world with the production of 28 million bottles a year . One of the labels is Moët Brut Impérial, which features a unique style and excellence in glass. Delicate fruity aftertaste on the palate ends with a hint of toast preceded by a slow finish.

D.O.C Prosecco Collezione Extra Dry

750 ml – 75 zł

Padova-Vicenza, Italy

 szczep: Glera

0,15 ml – 15 zł

Świeże i aksamitne z nutą złotego jabłka i gruszki. Aromaty kwiatowe są bardzo intensywne. Idealne do celebrowania wielu okazji. *Fresh and velvety with a hint of golden apples and pears. Floral aromas are very intense. Ideal to celebrate many occasions.*

NAGRODY / AWARDS

2015 MUNDUS VINI AWARDS – GOLD MEDAL

2015 INTERNATIONAL WINE CHALLENGE – BRONZE MEDAL

2015 SOMMELIER WINE AWARDS – GOLD MEDAL

2015 INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION – BRONZE MEDAL

WINO RÓŻOWE / ROSÉ WINE

A.O.C Rosé d'Anjou - Domaine des Deux Vallées
Loire Valley, France szczep: Grolleau

150 ml – 15 zł

750 ml – 75 zł

Wino lekkie i delikatnie owocowe pochodzące z doliny Loary. Smaki i aromaty są idealnie zharmonizowane. To wspaniałe rosé jest idealne dla wielbicieli przyjemnych i wytrawnych win.
Light and delicately fruity wine comes from the Loire Valley. The flavors and aromas are perfectly harmonized.

WINA BIAŁE / WHITE WINES

Riesling „INCLINE„ Qualitätswein
Mosel, Germany szczep: Riesling

150 ml – 15 zł

750 ml – 75 zł

Przepyszny i delikatny Riesling pochodzący z serca środkowej Mozeli łączy w sobie doskonałą mineralność z orzeźwiającymi akcentami cytrusów i dojrzałego jabłka. Wino polecane do potraw kuchni orientalnej, sushi. Ostatni rocznik został uhonorowany pod względem jakości przez znanego krytyka winarstwa Roberta Parkera i uzyskał 92 punkty.

An excellent value, Selbach "Incline" is a delicious off-dry riesling with bright floral and citrus aromas that lead to notes green apple and lemon on the crisp, refreshing palate. This beautiful wine will match your favorite Oriental meal, sushi. Recent vintage has been awarded for quality winemaking by the famous wine critic Robert Parker with 92 points.

I.G.T Lunardi Chardonnay
Veneto, Italy szczep: Chardonnay

150 ml – 15 zł

750 ml – 75 zł

Lunardi Chardonnay jest świeże i owocowe. Morele i nuty egzotycznych owoców tworzą ciekawą kombinację. Doskonale zaokrąglone na podniebieniu jest idealne do dań rybnych i przystawek.

Lunardi Chardonnay is fresh and fruity. Apricots and exotic fruit notes form an interesting combination. Perfectly rounded on the palate is ideal for fish dishes and appetizers.

NAGRODY / AWARDS

2015 INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION – BRONZE MEDAL

Alois Kracher Cuveè Spätlese, Neusiedlersee
Burgenland, Austria szczep: Pinot Gris, Welschriesling, Muskat Ottonel

150 ml – 15 zł

750 ml – 75 zł

Doskonale półsłodkie wino stworzone przez światowej klasy producenta Kracher'a. Zielonkawa-żółta barwa z aktywną nutą kwiatową i doskonale zbalansowaną słodyczą. Wino dojrzewało 6 miesięcy w kadziach ze stali nierdzewnej. Doskonale jako Apéritif lub zamiast deseru.

Excellent wine created by a world class producer Kracher. Semi-sweet and delicate. Greenish- yellow color with a hint of floral active and well- balanced sweetness. Wine matures 6 months in stainless steel tanks. Perfect as an aperitif or dessert instead.

I.G.T Lunardi Pinot Grigio
Veneto, Italy szczep: Pinot Grigio

150 ml – 15 zł
750 ml – 75 zł

Świeże morele oraz owoce tropikalne odnajdziemy w tym lekkim i delikatnym winie. Wyważoną kwasowość na podniebieniu przeplata nuta kwiatowa tworząc styl wina typowego dla tego regionu. Pinot Grigio pasuje do dań kuchni azjatyckiej, ryb oraz lekkich przekąsek.

Fresh apricots and other tropical fruits we find in this light and fine wine. Balanced acidity on the palate followed by flowers creating wine style typical for this region. Pinot Grigio fits Asian cuisine, fish and light snacks.

NAGRODY / AWARDS

2015 INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION – BRONZE MEDAL
2015 INTERNATIONAL WINE CHALLENGE – COMMENDED

Grüner Veltliner Weinrieder Klassik
Niederösterreich, Austria szczep: Grüner Veltliner

750 ml – 90 zł

Grüner Veltliner to niezwykle szlachetny szczep charakteryzujący się doskonałą kwasowością, świeżością i lekko cytrusowym smakiem. Grejpfrut oraz nuty kwiatowo-mineralne są bardzo wyczuwalne. Wina tworzone przez słynną rodzinę Rieder należą do najlepszych pod względem produkcji i jakości. To wspaniałe wino idealnie komponuje się z sushi i sashimi, oraz innymi surowymi rybami.

Grüner Veltliner is a very noble grape variety distinctive excellent acidity, freshness and slightly citrus flavor. Grapefruit and floral - mineral notes are very noticeable. Wines produced by the famous Rieder family are among the best in terms of production and quality. This great wine goes perfectly with sushi and sashimi, also with other kinds of raw fish.

NAGRODY / AWARDS

2015 HONG KONG INTERNATIONAL WINE CHALLENGE – BEST WINE OF THE SHOW - GOLD MEDAL
2015 INTERNATIONAL SOMMELIER CHALLENGE SHANGHAI – BEST COLLECTION FALSTAFF – „Winery of the year“

La Crema Chardonnay, Monterey County
AVA Monterey – California, U.S.A. szczep: Chardonnay

750 ml – 120 zł

Wino jasne, cytrusowe, morela i nuta miodu. Żółta śliwka, owoce tropikalne poprzedzone aromatami przypraw. Akcent wanili i dębu. Styl wina jest głęboko zakorzeniony w apelacji Monterey, gdzie rosną winogrona. Długa tradycja i historia czynią winnice La Crema jedną z najlepszych w Kalifornii. *Wine bright, citrus, apricot and a hint of honey. Yellow plum, tropical fruit aromas followed by spices. The accent of vanilla and oak. Wine style is deeply rooted in the appeal Monterey, where they grow grapes. The long tradition and history make the vineyards of La Crema one of the best in California.*

NAGRODY / AWARDS

SAN FRANCISCO INTERNATIONAL WINE COMPETITION – BRONZE MEDAL
INTERNATIONAL WINE CHALLENGE – BRONZE MEDAL

Château Carbonnieux Cru Classé de Graves
A.O.C. Pessac-Léognan - Bordeaux – France szczep: Sauvignon, Sémillon

750 ml – 230 zł

Historia Château Carbonnieux sięga XIII-go wieku, założonego przez benedyktynów z Opactwa w Sainte-Croix w Bordeaux. Carbonnieux jedną z najstarszych posiadłości winiarskich w Bordeaux. W 1956 roku Marc Perrin kupił i odrestaurował Château, które uzyskało status Cru Classé dla czerwonych i białych win. Dziś, Eric i Philibert, jego wnukowie, kontynuują niezwykłą pracę ojca Antoniego.

The history of the Château Carbonnieux dates back to the thirteenth century, founded by Benedictine Abbey of Sainte -Croix in Bordeaux. Carbonnieux is one of the oldest wine estates in Bordeaux. In 1956, Marc Perrin bought and renovated the Château, which has earned the status of Cru Classé for red and white wines. Today, Eric and Philibert, his grandsons, continuing a remarkable job his father Anthony.

WINA CZERWONE / RED WINES

I.G.T Lunardi Merlot *150 ml – 15 zł*
Veneto, Italy szczep: Merlot *750 ml – 75 zł*

Moc owoców leśnych i wiśni zakończonych nutami fiołka. Na podniebieniu lekkie i wyważone. Doskonale smakuje z daniami kuchni azjatyckiej. *Merlot is a fresh, fruity, varietal wine with a perfume of cherry, fruits from the forest and delicate notes of violet; wellrounded on the palate, it pairs well with rich Asian cuisine.*

Château Biré Bordeaux Supérieur *150 ml – 15 zł*
AOC Bordeaux, France szczep: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot *750 ml – 75 zł*

Bukiet z czarną porzeczką i jeżynami dodaje swoistego charakteru podkreślając aktywną taninę. *Interesting Bordeaux blend, present of red fruits gives strong character and create good balance.*

Corvina Veronese I.G.T. *150 ml – 15 zł*
Veneto, Italy szczep: Corvina Veronese *750 ml – 75 zł*

Corvina jest jedną z trzech odmian występujących w słynnym Amarone. Wino wytrawne o głębokiej rubinowej barwie, aromatyczne i pełne owocowych akcentów. Delikatne i aktywne na podniebieniu. Idealne z czerwonym mięsem, drobiem.

Corvina is one of the three varieties in the famous Amarone. Dry wine with deep ruby color, aromatic and full of fruit accents. Delicate and active on the palate. Ideal with red meat, poultry

NAGRODY / AWARDS

2015 BERLINER WINE TROPHY AWARDS – GOLD MEDAL

2015 MUNDUS VINI AWARDS – 86/90 pkt.

2015 INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION – BRONZE MEDAL

Viña Calina Reserva Cabernet Sauvignon *150 ml – 15 zł*
Maule Valley, Chile szczep: Cabernet Sauvignon *750 ml – 75 zł*

Wytrawne i zbalansowane. Ciemny kolor z fioletowymi rubinowymi refleksami. Aromaty czarnych jagód i wanilii z aktywnymi taninami tworzą mocną strukturę w winie. *Viña Calina Reserva Cabernet do przykładu doskonałości.*

Dry and balanced. Dark ruby color with purple hues. Aromas of blueberry and vanilla with active tannins create a strong structure in the wine. Viña Calina Reserva Cabernet Sauvignon shows example of perfection.

Zinfandel Silver Palm *750 ml – 110 zł*
AVA North Coast – California, U.S.A. szczep: Zinfandel

Wino pochodzi z North Coast w Kalifornii obejmując słynne regiony Napa Valley, Sonoma i Mendocino. Mikroklimat w winnicach stworzył idealne warunki do uprawy wielu szczepów w tym Zinfandel. Doskonale skoncentrowane, aktywne na podniebieniu z wyczuwalnymi nutami czarnych porzeczek i cynamonu.

The wine comes from the North Coast in California, including the famous regions of Napa Valley, Sonoma and Mendocino. The microclimate in the vineyards has created ideal conditions for the cultivation of several grape varieties including Zinfandel. Well concentrated, rounded on the palate with palpable notes of black currants and cinnamon.

I.G.T. Pergolaia

750 ml – 120 zł

Ripabella - Tuscany, Italy szczep: Sangiovese, Merlot, Cabernet Franc

Elegancki kupaż tokański, przeplatamy aromatami jeżyn i morwy. Wyrazisty bukiet czerwonych owoców i kwiatów. Doskonały balans w winie ukazuje nam tokański styl.

An elegant blend of Tuscan flavors interspersed with blackberries and mulberries. Intensive bouquet of flowers taking on some spice. Great balance in wine shows great toscan style.

Château la Couronne Saint Émilion Grand Cru

750 ml – 140 zł

Saint Émilion – Bordeaux – France szczep: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

Piękny a zarazem głęboki czerwony kolor przeplatany niezwykłym bukietem czerwonych owoców i aromatów wanilii tworzy niesamowity balans dla naszego podniebienia. Wyczuwalne aromaty dębowe i obecne taniny są doskonałym uzupełnieniem.

Beautiful deep red colour. Red fruit and vanilla bouquet. The wine is rich, long and well balanced on the palate. Elegant, with subtle oak tannin.

Amarone della Valpolicella D.O.C.G

750 ml – 160 zł

Veneto – Italy szczep: Corvina, Molinara, Rondinella

Magiczna nazwa, niezwykle wino. Castelforte Amarone della Valpolicella jest doskonałym tego przykładem. Ciemny, granatowy kolor z intensywnymi zapachami suszonych fig łączy nuty przypraw. Z każdym kolejnym łykiem czujemy posmak dojrzałych wiśni i gorzkiej czekolady. Taniny są zrównoważone tworząc niezwykle charakter wina. Zbiór odbywa się pod koniec września, kiedy winogrona osiągną pełną dojrzałość. W następnej fazie są pozostawiane do wyschnięcia na bambusowych matach osiągając wysokie stężenie cukru co jest istotnym czynnikiem w powolnej fermentacji w kadziach ze stali nierdzewnej. Cały proces kończy leżakowanie w dębowych beczkach przez okres 2 lat.

Magic name, unusual wine. Amarone della Valpolicella Castelforte is a perfect example of this. Dark, navy blue color with intense aromas of dried figs combine notes of spices. With each sip we taste of ripe cherries and dark chocolate. The tannins are balanced creating an unusual character of the wine. Harvest takes place at the end of September, when the grapes reach full maturity. In the next phase they are left to dry on bamboo mats achieving high sugar level which is an essential factor in slow fermentation in stainless steel tanks. The whole process ends with aging in oak barrels for two years.

NAGRODY / AWARDS

2015 MUNDUS VINI AWARDS – GOLD MEDAL

2015 BERLINER WINE TROPHY AWARDS – GOLD MEDAL

ALKOHOLE MOCNE/ ALCOHOL

Armagnac VSOP Castarede

butelka 0,7 l – 320 zł

Castarede, Francja 5-letni

40 ml – 22 zł

Cechy: Dojrzewa w dębowych beczkach z drewna z gaskońskich lasów. Najmłodszy składnik jest starzony minimum pięć lat.

Armagnac jako digestif (po posiłku). Jako uzupełnienie do słodczy z dodatkiem kandyzowanych pomarańczy, cynamonu i czekolady. W połączeniu z kawą, do cygara, jako składnik koktajli.

Butelka w eleganckim kartoniku z logo Armagnac Castarede.

Chivas Regal Scotch 12 Y.O.
Chivas Brothers LTD

butelka 0,7 l – 250 zł
40 ml – 18 zł

Jack Daniels
Tennessee Whiskey

butelka 0,7 l – 220 zł
40 ml – 16 zł

Wódka Baczewski

butelka 0,5 l – 90 zł

Austria
J.A. Baczewski

40 ml – 11 zł

Cechy: Wódka ze spirytusu ziemniaczanego, trzykrotnie filtrowana. Produkt wysokiej jakości oparty na staropolskiej recepturze, w karafkowej butelce. Wielokrotnie nagradzana, ciesząca się uznaniem w USA, Kanadzie i Europie Zachodniej.

Wódka Finlandia

butelka 0,5 l – 90 zł

Finlandia

40 ml – 11 zł

Cechy: Powstaje ze spirytusu jęczmiennego, ze starannie wyselekcjonowanych sześciorzędowych źdźbeł jęczmienia i naturalnie czystej wody lodowcowej, pozyskiwanej w miejscowości Koskenkorva. Woda ta przepływa przez morenę glacialną, ulegając wielokrotnej filtracji, w wyniku czego jest tak czysta, że dalsze chemiczne oczyszczanie nie jest konieczne. Produkt poddawany jest ponad 200 procesom destylacyjnym.

Choya Sake – wino ryżowe

butelka 0,5 l – 75 zł
kieliszek 125 ml – 16 zł

Choja, **Japonia**

Cechy: Wino ryżowe o lekkim słodkawym smaku.

Choya Silver – wino ryżowe

butelka 0,5 l – 75 zł
kieliszek 125 ml – 16 zł

Choja, **Japonia**

Cechy: Tropikalne wino owocowe.

COGNAC DELAMAIN PALE & DRY XO

butelka 0,7 l – 480 zł
40 ml – 30 zł

Delamain, **Francja**

Cechy: Mieszanka starych koniaków Grande Champagne, dojrzeła w beczkach dębowych Limousin. Bukiet pełen akcentów roślinnych i wanilii, okrągły i aksamitny finisz.