

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

SALAŃKI/ SALADS

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

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 Sapat – 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

NV Champagne Brut Réserve Francis Orban

750 ml - 220 zł

AOOC Champagne, Francja | France Szczip | Grape: Pinot Meunier, Chardonnay

Aksamitny złoto - żółty kolor. Aromaty kwiatów i świeżej wanilii z akcentami testowymi. W ustach elegancki i delikatny z łagodnym finiszem. Świetny producent wyróżniony wieloma nagrodami.

Velvety gold - yellow color. Aromas of flowers and fresh vanilla with toasted accents. In the mouth elegant and delicate with a gentle finish. A great producer awarded with many prizes.

Prosecco Superiore „Asolo,, Millesimato Extra Brut

750 ml - 85 zł

DOCG Prosecco, Włochy | Italy Szczip | Grape: Glera

Bogate w smaku i bardzo eleganckie. Zapachy dojrzałych jabłek, akacji i kwiatów wisterii. Świeże i kremowe na podniebieniu z przyjemnym jedwabistym zakończeniem.

Rich and elegant with scents of ripe, golden delicious apple, acacia and wisteria blossom. Fresh and creamy on the palate with a pleasant silky finish.

WINA BIAŁE / WHITE WINES

Airen Herradura Semi Sweet

150 ml - 16 zł

Albacete, Hiszpania | Spain Szczip | Grape: Airen

750 ml - 80 zł

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

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

Brisa Chardonnay

150 ml - 16 zł

Central Valley | Chile Szczip | Grape: Chardonnay

750 ml - 80 zł

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

Polecamy z daniami opartymi o drób lub ryby, nawet w kremowych sosach.

Fruits used for the production of this wine come from a temperate climate of Chile's Central Valley.

This results in a fantastic freshness of citrus fruit and ripe pears. On the palate the wine is smooth, round and pleasantly refreshing.

We highly recommend it with poultry and fish dishes, even in creamy sauces.

Ca'Tullio Friulano

150 ml - 16 zł

DOC Friuli Colli Orientali, Włochy | Italy Szczip | Grape: Friulano

750 ml - 80 zł

Szczip Friulano to gwiazda włoskiego Friuli w północno-wschodniej części Włoch. Białe wino o pociągającym aromacie dzikich kwiatów, cytrusów i delikatnych migdałów. W ustach jest orzeźwiające, zrównoważone i eleganckie. Fantastyczne połączenie do aromatycznych dań, również z odrobiną pikanterii.

Friulano is the star of Friuli in the north-east of Italy. White wine with attractive aromas of wild flowers, citrus and a subtle note of almonds.

On the palate it's refreshing, balanced and elegant. Fantastic, when combined with aromatic dishes, even those with a touch of spiciness.

Sauvignon Blanc Lunardi

150 ml - 16 zł

DOC Veneto, Włochy | Italy Szczip | Grape: Sauvignon Blanc

750 ml - 80 zł

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

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

Riesling „INCLINE,, Selbach – Oster **150 ml - 16 zł**

QW Mosel, Niemcy | Germany Szcep | Grape: Riesling **750 ml - 80 zł**

Przepyszne i delikatne wino pochodzące z regionu Mozeli w Niemczech. Cytrusy, owoce tropikalne i wyważona kwasowość.
A delicious and delicate wine from the Mosel region in Germany. Citrus, tropical fruit and balanced acidity.

Pinot Grigio Veneto **150 ml - 16 zł**

DOC Veneto, Włochy | Italy Szcep | Grape: Pinot Grigio **750 ml - 80 zł**

Delikatnie wytrawne, z intensywnymi nutami kwiatowo - owocowymi.
Delicately dry, with intense floral and fruit notes.

WINA CZERWONE / RED WINES

Primitivo Puglia **150ml - 16 zł**

IGP Puglia, Włochy | Italy Szcep | Grape: Primitivo **750ml - 80 zł**

Intensywne nuty czerwonych i czarnych owoców, czekolady i przypraw.
Intense notes of red and black fruits, chocolate and spices.

Brisa Carmenere **150 ml - 16 zł**

Central Valley, Chile Szcep | Grape: Carmenere **750 ml - 80 zł**

Stworzone w oparciu o najbardziej znamienny szcep chilijskiego winiarstwa - Carmenere. Wino o pięknym rubinowopurpurowym kolorze, aromatach czarnej porzeczki, wiśni i przypraw korzennych. W ustach jest bardzo owocowe, wzmocnione aksamitnymi taninami i długim finiszem. Zgra się doskonale między innymi z daniami z wieprzowiny.
Based on Chile's most remarkable grape variety - Carmenere. Wine of a beautiful purplish-ruby colour, aromas of black currant, cherries and root spice. On the palate it's very fruity, enhanced with silky tannins and a long finish. Will play along perfectly with pork and more.

Cabernet Sauvignon Arpetos **150ml - 16 zł**

Albacete, Hiszpania | Spain Szcep | Grape: Cabernet Sauvignon **750ml - 80 zł**

Dojrzałe czerwone owoce leśne, nuty waniliowe. Na podniebieniu aktywne i intensywne.
Ripe red forest fruits, vanilla notes. Active and intense on the palate.

Pinot Noir Domaine Amarine **150ml - 16 zł**

AOC Burgundy, Francja | France Szcep | Grape: Pinot Noir **750ml - 80 zł**

Owocowe i delikatne wino. Czerwone porzeczki, maliny i owoce leśne balansuje wyraźną kwasowość.
Fruit and delicate wine. Red currants, raspberries and forest fruits are balancing clear acidity.

Corvina Veronese **150 ml - 16 zł**

IGT Veneto, Włochy | Italy Szcep | Grape: Corvina Veronese **750ml - 80 zł**

Aromatyczne i pełne owocowych akcentów. Delikatne i aktywne na podniebieniu. Corvina jest jedną z trzech odmian występujących w słynnym Amarone. *Aromatic and full of fruity accents. Delicate and active on the palate. Corvina is one of the three varieties found in the famous Amarone.*

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.