



ZESTAWY / SET MENU

dla 4 osób lub więcej / 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

75 zł od osoby / 75 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

Dania mogą zawierać alergeny, prosimy informować kelnera o alergiach pokarmowych. Serwis nie jest doliczany do rachunku.
Dishes may contain allergens, please inform the waiter about food allergies. The service is not included.



ZESTAWY / SET MENU

dla 4 osób lub więcej / for 4 person or more

THE ORIENTAL MENU

85 zł od osoby / 85 zł per person

Przystawki / Appetizers

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

95 zł od osoby / 95 zł per person

Przystawki / Appetizers

Satay z tygrysimi krewetkami i sosem orzechowym, smażone krewetki tygrysię 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 tygrysię 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.

Dania mogą zawierać alergeny, prosimy informować kelnera o alergiach pokarmowych. Serwis nie jest doliczany do rachunku.
Dishes may contain allergens, please inform the waiter about food allergies. The service is not included.



PRZYSTAWKI / APPETIZERS

- 1. Plater przystawek dla dwojga:** **50 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:** **77 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** **150 g – 24 zł**
Kurczak satay z orzechowym sosem / *Chicken satay with peanut sauce*
- 4. Po Pia Kai** **3 szt – 22 zł**
Tajskie sajgonki z kurczakiem / *Golden fried spring rolls with chicken*
- 5. Po Pia Phak** **3 szt – 22 zł**
Tajskie sajgonki z warzywami / *Golden fried spring rolls with vegetables*
- 6. Po Pia Kung** **3 szt – 26 zł**
Tajskie sajgonki z krewetką tygrysią / *Golden fried spring rolls with tiger shrimp*
- 7. Thung thong** **5 szt – 22 zł**
Smażone pierożki wonton z wieprzowiną / *Golden bag fried with pork*
- 8. Dim Sum Moo** **5 szt – 22 zł**
Pierożki gotowane na parze z wieprzowiną / *Steamed dim sum with pork*
- 9. Dim Sum Kung** **5 szt – 28 zł**
Pierożki gotowane na parze z krewetkami / *Steamed dim sum with prawns*
- 10. Dim Sum Phak** **5 szt – 22 zł**
Pierożki gotowane na parze ze szpinakiem / *Steamed dim sum with spinach*
- 11. Tao Hu Tod** **150 g – 27 zł**
Smażone tofu z orzechowym sosem / *Fried crispy tofu with peanut sauce*

Dania mogą zawierać alergeny, prosimy informować kelnera o alergiach pokarmowych. Serwis nie jest doliczany do rachunku.
Dishes may contain allergens, please inform the waiter about food allergies. The service is not included.



- 12. Kung Tod** **5 szt – 34 zł**
Smażone krewetki tygrysie w cieście / *Fried tiger prawns*
- 13. Tod Man Kung** **150 g – 34 zł**
Kuleczki z tygrysimi krewetkami po tajsku / *Tiger prawn cakes*
- 14. Kung Sa Te** **5 szt – 34 zł**
Satay z tygryszych krewetek z sosem orzechowym / *Tiger prawns satay with peanuts sauce*

ZUPY / SOUPS

- 15. Tom Yam Kung** 🌶️ **240 ml – 34 zł**
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)
- 16. Tom Khaa Kai** 🌶️ **250 ml – 28 zł**
Ostro-kwaśna zupa z kurczakiem, mlekiem kokosowym i trawą cytrynową
Hot & sour chicken soup with lemon grass and coconut milk
- 17. Kiao Moo** **220 ml – 26 zł**
Wonton, zupa z pierożkami wieprzowymi
Wonton soup with pork
- 18. Po Taek Tale** 🌶️🌶️ **250 ml – 35 zł**
Ostra zupa z owocami morza z bazylią
Spicy sea food clear with basil
- 19. Kaeng Jued Woon Sen Phak** **250 ml – 22 zł**
Zupa z tofu, z warzywami i makaronem sojowym
Tofu & vegetables with soya noodles

Dania mogą zawierać alergeny, prosimy informować kelnera o alergiach pokarmowych. Serwis nie jest doliczany do rachunku.
Dishes may contain allergens, please inform the waiter about food allergies. The service is not included.



SALATKI / SALADS

- | | |
|---|----------------------|
| 20. Yam Ma Muang Kung Krob 🌶️ | 250 g – 50 zł |
| Sałatka z mango i smażonymi krewetkami
<i>Mango salad with crispy fried prawns</i> | |
| 21. Yam Kai Yang 🌶️ | 300 g – 35 zł |
| Sałatka z grillowanym kurczakiem
<i>Grill chicken salad</i> | |
| 22. Yam Ped Yang 🌶️🌶️ | 300 g – 45 zł |
| Sałatka z kawałkami chrupiącej kaczki
<i>Crispy duck filet salad</i> | |
| 23. Yam Neau Yang 🌶️🌶️ | 300 g – 50 zł |
| Ostra sałatka z plastrami grillowanej wołowiny
<i>Spicy sliced grilled beef salad</i> | |
| 24. Yam Pla Salmon | 300 g – 45 zł |
| Sałatka z lososia, z mango, ogórkiem i sosem miso
<i>Salmon salad with mango and cucumber served with miso sauce</i> | |
| 25. Som Tam 🌶️🌶️ | 220 g – 45 zł |
| Ostra sałatka z papają
<i>Spicy papaya salad</i> | |

Dania mogą zawierać alergeny, prosimy informować kelnera o alergiach pokarmowych. Serwis nie jest doliczany do rachunku.
Dishes may contain allergens, please inform the waiter about food allergies. The service is not included.



DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE

Dania z kurczaka / Chicken dishes

(serwowane z ryżem / served with rice)

- | | |
|---|----------------------|
| 26. Kaeng Khiao Waan Kai 🌶️ | 400 g – 45 zł |
| Kurczak w zielonym curry
<i>Green curry with chicken</i> | |
| 27. Kaeng Daeng Kai 🌶️🌶️ | 400 g – 45 zł |
| Kurczak w czerwonym curry
<i>Red curry with chicken</i> | |
| 28. Kaeng Phong Kai 🌶️ | 400 g – 45 zł |
| Kurczak w żółtym curry
<i>Yellow curry with chicken</i> | |
| 29. Kai Pad Med Ma Muang | 400 g – 47 zł |
| Kurczak smażony w woku z orzeszkami nerkowca
<i>Stir-fried chicken with cashew nuts</i> | |
| 30. Teriyaki Kai | 400 g – 47 zł |
| Grillowany kurczak na warzywach z sosem teriyaki
<i>Grill chicken on vegetables Served with teriyaki sauce</i> | |
| 31. Pad Thai Kai | 350 g – 43 zł |
| Smażony makaron ryżowy po tajsku z kurczakiem
<i>Thai style fried noodles with chicken</i> | |

Dania mogą zawierać alergeny, prosimy informować kelnera o alergiach pokarmowych. Serwis nie jest doliczany do rachunku.
Dishes may contain allergens, please inform the waiter about food allergies. The service is not included.



Dania z kaczki / Duck dishes

(serwowane z ryżem / served with rice)

- 32. Kaeng Daeng Ped** 🌶️🌶️ **400 g – 68 zł**
Kaczka na ostro w czerwonym curry i z liczi
Red curry duck spicy with lychee
- 33. Ped Pad Prik Thai Dam** 🌶️🌶️ **400 g – 58 zł**
Kaczka z woka w czarnym pieprzu
Wok fried black pepper duck
- 34. Ped Krob** **400 g – 68 zł**
Chrupiąca kaczka z warzywami z woka i słodkim sosem chilli
Crispy duck with vegetables and sweet chilli sauce

Dania z wieprzowiny / Pork dishes

(serwowane z ryżem / served with rice)

- 36. Kaeng Daeng Moo** 🌶️🌶️ **400 g – 47 zł**
Wieprzowina w czerwonym curry
Red curry with pork
- 37. Pad Ka Prao Moo** 🌶️🌶️ **400 g – 45 zł**
Smażona wieprzowina z bazylią i chilli
Stir-fried pork with basil & chilli
- 38. Phat Met Ma Muang Moo** **400 g – 47 zł**
Smażona wieprzowina w woku z orzeszkami nerkowca
Stir-fried pork with cashew nuts

Dania mogą zawierać alergeny, prosimy informować kelnera o alergiach pokarmowych. Serwis nie jest doliczany do rachunku.
Dishes may contain allergens, please inform the waiter about food allergies. The service is not included.



Dania z polędwicy wołowej / Sirloin Beef

(serwowane z ryżem / served with rice)

- | | |
|---|----------------------|
| 39. Kaeng Matsaman Neau 🌶️ | 400 g – 70 zł |
| Polędwica wołowa w matsaman curry
<i>Beef matsaman curry</i> | |
| 40. Neau Pad Khing | 400 g – 65 zł |
| Polędwica wołowa z sosem z imbiru i warzywami z woka
<i>Ginger beef with wok stir-fried vegetables</i> | |
| 41. Neau Pad Prik Thai Dam 🌶️🌶️ | 400 g – 70 zł |
| Polędwica wołowa w czarnym pieprzu
<i>Beef with black pepper sauce</i> | |
| 42. Neau Yang | 400 g – 73 zł |
| Polędwica wołowa z grilla w sezamie
<i>Grill beef with sezam</i> | |

Dania mogą zawierać alergeny, prosimy informować kelnera o alergiach pokarmowych. Serwis nie jest doliczany do rachunku.
Dishes may contain allergens, please inform the waiter about food allergies. The service is not included.



RYBY I OWOCE MORZA / SEAFOOD

(serwowane z ryżem / served with rice)

- 44. Choo Chee Pla** 🌶️🌶️ 400 g – 55 zł
Sum afrykański w gęstym czerwonym curry
Red thick curry with african cat fish
- 45. Choo Chee Phong** 🌶️ 400 g – 55 zł
Sum afrykański w gęstym żółtym curry
Yellow thick curry with african cat fish
- 46. Pla Tod krob Ma Nao** 🌶️ 400 g – 55 zł
Chrupiący sum afrykański w chilli i z sosem cytrynowym
Deep fried african cat fish with chilli & lemon sauce
- 48. Tuna Teriyaki** 400 g – 68 zł
Grillowany filet z tuńczyka z warzywami, imbirem i sosem teriyaki
Grilled tuna fillet with vegetables and ginger teriyaki sauce
- 49. Choo Chee Kung** 🌶️🌶️ 400 g – 65 zł
Krewetki tygrysie w gęstym czerwonym curry
Tiger prawns in thick red curry sauce & coconut milk
- 50. Kaeng Khiao Waan Kung** 🌶️ 400 g – 65 zł
Krewetki tygrysie w zielonym curry
Tiger prawns in green curry
- 51. Kung Pad Khing** 400 g – 65 zł
Smażone krewetki tygrysie w sosie ostrygowym i z warzywami
Stir fried tiger prawns with oyster sauce and vegetables
- 52. Pad Thai Kung** 400 g – 57 zł
Makaron ryżowy z krewetkami tygrysimi
Pad thai with tiger prawns
- 53. Udon Kung** 400 g – 57 zł
Smażony makaron udon z tygrysimi krewetkami
Stir Fried udon noodles with tiger prawns

Dania mogą zawierać alergeny, prosimy informować kelnera o alergiach pokarmowych. Serwis nie jest doliczany do rachunku.
Dishes may contain allergens, please inform the waiter about food allergies. The service is not included.



RYŻ SMAŻONY PO TAJSKU BANGKOK THAI STYLE FRIED RICE (350 g)

54. Khao Pad Kai	38 zł
Klasyczny tajski ryż smażony po tajsku z kurczakiem <i>Thai style chicken with fried rice</i>	
55. Khao Pad Kai 🌶️🌶️	40 zł
Ryż smażony po tajsku z kurczakiem w czerwonym curry <i>Red Curry fried rice chicken</i>	
56. Khao Pad Neau	48 zł
Klasyczny tajski ryż smażony z polędwicą wołową <i>Thai fried rice with beef</i>	
57. Khao Pad Neau 🌶️🌶️	50 zł
Tajski ryż smażony z polędwicą wołową w czerwonym curry <i>Red Curry fried rice beef</i>	
58. Khao Pad Kung	48 zł
Klasyczny tajski ryż smażony z krewetkami tygrysimi <i>Thai style fried rice with tiger prawns</i>	
59. Khao Pad Kung 🌶️🌶️	50 zł
Tajski ryż smażony z krewetkami tygrysimi w czerwonym curry <i>Red curry fried rice with tiger prawns</i>	

Dania mogą zawierać alergeny, prosimy informować kelnera o alergiach pokarmowych. Serwis nie jest doliczany do rachunku.
Dishes may contain allergens, please inform the waiter about food allergies. The service is not included.



DANIA WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISHES

(serwowane z ryżem / served with rice)

- | | |
|--|----------------------|
| 60. Choo Chee 🌶️🌶️ | 350 g – 43 zł |
| Czerwone curry z tofu
<i>Red curry with tofu</i> | |
| 61. Kaeng Khiao Waan Tao Hu-Phak 🌶️ | 350 g – 45 zł |
| Zielone curry z tofu i z warzywami
<i>Green curry with tofu and vegetables</i> | |
| 62. Pad Thai Tao Hu | 350 g – 40 zł |
| Makaron ryżowy z tofu
<i>Pad Thai noodles with tofu</i> | |
| 63. Tao Hu Pad Med. Ma Muang | 350 g – 43 zł |
| Smażone tofu z woka z orzeszkami z nerkowca
<i>Wok stir-fried tofu with cashew nuts</i> | |
| 64. Pad Phak Ruam | 350 g – 33 zł |
| Mix warzyw z woka
<i>Mix vegetables fried wok</i> | |
| 65. Woon Sen Pad Phak | 350 g – 35 zł |
| Makaron sojowy z warzywami
<i>Soya noodles with vegetables</i> | |
| 66. Udon | 350 g – 37 zł |
| Makaron udon z warzywami
<i>Udon noodles with vegetables</i> | |

Dania mogą zawierać alergeny, prosimy informować kelnera o alergiach pokarmowych. Serwis nie jest doliczany do rachunku.
Dishes may contain allergens, please inform the waiter about food allergies. The service is not included.



MENU DLA DZIECI / KIDS MENU

(poniżej 10 roku życia/ under 10 years old)

67. Kurczak satay z frytkami lub z ryżem	250 g - 28 zł
<i>Chicken satay with fries or rice</i>	
68. Nuggetsy z kurczaka z frytkami lub z ryżem	250 g - 28 zł
<i>Chicken nuggets with fries or rice</i>	
69. Tajskie sajgonki z kurczakiem	250 g - 24 zł
<i>Thai spring rolls with chicken</i>	
70. Tajskie sajgonki z warzywami	3 szt - 24 zł
<i>Thai spring rolls with vegetables</i>	
71. Chipsy krewetkowe	8 szt - 10 zł
<i>Prawn crisps</i>	

DODATKI / EXTRAS

Ryż jaśminowy / Jasmin rice	100 g - 8 zł
Makaron ryżowy / Rice noodles	100 g - 10 zł
Sos orzechowy / Peanut sauce	50 g - 10 zł
Ostry sos chilli / Hot chilli sauce	50 g - 8 zł
Frytki / French fries	100 g - 12 zł
Zestaw trzech sosów / Set of 3 sauces	80 g - 8 zł
<i>Śliwkowy, sojowy, słodki chilli / Plum, soya and chilli sauce</i>	

Dodatkowe poziomy ostrości / Extra level of spiciness

Europejski ostry / European level of spicity 🌶️🌶️	3 zł
Tajski ostry / Thai spicity 🌶️🌶️🌶️	5 zł
Bardzo ostry / Fire 🌶️🌶️🌶️🌶️	8 zł



DESERY / DESSERTS (150 g)

Lody waniliowe po tajsku / Thai style vanilla ice cream	22 zł
Lody mango / Mango ice cream	22 zł
Lody kokosowe / Coconut ice cream	22 zł
Smażony banan / Fried banana dessert	20 zł
Deser z mango i ryżu / Mango sticky rice	20 zł
Tapioca w mleku kokosowym na ciepło / Tapioca with coconut milk	20 zł

NAPOJE ZIMNE / SOFT DRINKS (200 ml)

Sok pomarańczowy świeżo wyciskany / Fresh squeezed orange juice	15 zł
Sok kokosowy / Coconut juice	10 zł
Napój z limonek / Lime juice	10 zł
Sok ananasowy / Pineapple juice	8 zł
Sok jabłkowy / Apple juice	8 zł
Sok z mango / Mango juice	8 zł
Sok z liczi / Lycee juice	8 zł
Tajska herbata mrożona / Thai ice tea	10 zł
Woda gazowana San Pellegrino / San Pellegrino sparkling water	250ml - 10 zł
Woda mineralna gazowana lub niegazowana / Spring water or sparkling water	330ml - 8 zł
Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley	250 ml - 8 zł

KOKTAJLE OWOCOWE / SMOOTHIES (250 ml)

Kokosowy / Coconut	15 zł
Z mango / Mango	15 zł



KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE / ALCOHOL-FREE COCTAILS (200 ml)

Flavoured Virgin Mojitos	20 zł
limonka, mięta, marakuja, sok z limonki woda gazowana / lime, mint, <i>passion fruit, lime juice, sparkling water</i>	
Passion Fruit Fizz	18 zł
marakuja, sok z cytryny, Sprite / <i>passion fruit, lemon juice, Sprite</i>	
Bamboo Dream	18 zł
syrop kokosowy, syrop Blue Curacao, sok z cytryny, sok ananasowy <i>coconut juice, Blue Curacao, lemon juice, pineapple juice</i>	

NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

Kawa / Coffee	10 zł
Espresso	10 zł
Podwójne espresso / Double espresso	14 zł
Caffe macchiato	12 zł
Caffe latte	12 zł
Cappuccino	10 zł
Irish caffe	22 zł
Dzbanek herbaty / Pot of tea:	12 zł
czarna, zielona, miętowa, jaśminowa, trawa cytrynowa <i>black, green, mint, jasmine tea or lemon grass</i>	

PIWO / BEER

Singha / Thai beer	0,33 l – 14 zł
Żywiec / Polish beer	0,33 l – 10 zł / 0,5 l – 12 zł
Żywiec bezalkoholowy / Alcohol-free polish beer	0,33 l – 10 zł



KOKTAJLE ALKOHOLOWE / COCTAILS

Whisky Sour	120 ml - 26 zł
Jack Daniel's, angostura, sok z limonki, syrop cukrowy <i>Jack Daniel's, angostura, lime, sugar syrup</i>	
Mojito	200 ml - 24 zł
Rum, limonka, mięta, cukier trzcinowy, woda gazowana <i>Rum, lime, mint, sugar, sparkling water</i>	
Orient Mojito	200 ml - 24 zł
Smaki: marakuja / mango / ananas <i>Flavour: passion fruit / mango / pineapple</i>	
Count Mast Negroni	140 ml - 28 zł
Jagermeister, Martini Bianco, Gin <i>Jagermeister, Martini Bianco, Gin</i>	
Orient Margarita	200 ml - 24 zł
Tequila, syrop mango, syrop marakuja, sok z limonki <i>Tequila, mango syrup, passionfruit syrup, lime</i>	
Blue Mai Thai	200 ml - 20 zł
Wódka, sok ananasowy, sok z limonki, Blue Curacao <i>Vodka, pineapple juice, lime, Blue Curacao</i>	
Lychee Martini	200 ml - 22 zł
Wódka, sok z liczi, sok z cytryny, syrop liczi, owoce liczi <i>Vodka, lychee juice, lemon juice, lychee syrup, lychee</i>	
Mango Cooler	200 ml - 20 zł
Wódka, Tripple sec, sok z cytryny, sok pomarańczowy, nektar mango <i>Vodka, Tripple secr, lemon juice, orange juice, mango nectar</i>	



ALKOHOLE MOCNE / ALCOHOL

Armagnac VSOP Castarede

Castarede, Francja, 5-letni

Cechy: Dojrzewa w dębowych beczkach z drewna z gaskońskich lasów.

Najmłodszy składnik jest starzony minimum pięć lat.

Armagnac jako digestif (po posiłku).

butelka 0,7 l – 340 zł

40 ml – 32 zł

Chivas Regal Scotch 12 Y.O.

Chivas Brothers LTD

butelka 0,7 l – 250 zł

40 ml – 20 zł

Jack Daniels

Tennessee Whiskey

butelka 0,7 l – 220 zł

40 ml – 18 zł

Wódka Baczewski

Austria, J.A. Baczewski

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.

butelka 0,5 l – 120 zł

40 ml – 14 zł

Wódka Finlandia

Finlandia

Cechy: Powstaje ze spirytusu jęczmiennego, ze starannie wyselekcjonowanych

sześciorzędowych źdźbeł jęczmienia i naturalnie czystej wody lodowcowej, pozyskiwanej w miejscowości Koskenkorva. Produkt poddawany jest ponad 200 procesom destylacyjnym.

butelka 0,5 l – 100 zł

40 ml – 12 zł

Choya Silver – wino śliwkowe

Choja, Japonia, Cechy: Tropikalne wino owocowe.

butelka 0,5 l – 75 zł

kieliszek 125 ml – 16 zł

Cognac Hennessy VS

Cognac, Francja

Cechy: zgodnie z apelacją powstaje w procesie dwukrotnej destylacji wina z winogron Ugni Blanc.

Destylaty, zwane po francusku eaux de vie (woda życia) leżakują w nowych beczkach dębowych

z lasów Limousin od 2,5 do 8 lat. Zapach: przyprawy korzenne, wanilia, suszone owoce.

Smak: nuty kwiatowe, dębina, wanilia, przyprawy korzenne.

butelka 0,7 l – 320 zł

40 ml – 30 zł

Rum Bacardi Carta Blanca

Puerto Rico

40 ml – 14 zł

Gin Bombay Sapphire

Wielka Brytania

40 ml – 18 zł

Jagermeister

Niemcy

40 ml – 14 zł

WINA MUSUJĄCE / SPARKLING WINES

Prosecco Spumante Extra Dry "Tiamo" 75 cl – 100 zł
DOC Treviso, Włochy | Italy
Szczep | 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

Airén Herradura - Semi Sweet (półslodkie) 15 cl – 18 zł
Albacete, Spain | Hiszpania 75 cl – 85 zł
Szczep | Grape: Airén
Delikatnie słodkie, z aromatami ananasa i dojrzałych cytrusów.
Slightly sweet, with aromas of pineapple and ripe citrus.

Pinot Grigio delle Venezie 15 cl – 19 zł
IGT Veneto, Włochy | Italy 75 cl – 90 zł
Szczep | Grape: Pinot Grigio
Świeże morele, tropikalne owoce z nutami kwiatowymi na nosie.
Fresh apricots, tropical fruit with floral notes on the nose.

Riesling Selbach „Incline” 15 cl – 21 zł
QbA Mosel, Niemcy | Germany 75 cl – 100 zł
Szczep | Grape: Riesling
Nuty cytrusów, świeżego jabłka i limonki.
Notes of citrus, fresh apple and lime.

Chardonnay Hacienda Cellars 15 cl – 21 zł
AVA Sonoma Valley – California, USA 75 cl – 100 zł
Szczep | Grape: Chardonnay
Wino jasne, cytrusowe, morela i nuta miodu. Żółta śliwka, owoce tropikalne poprzedzone aromatami przypraw. Akcent wanilii i dębu.
Clear wine, citrus, apricot and honey note. Yellow plum, tropical fruits preceded by flavors of spices. Accent of vanilla and oak

Sauvignon Blanc _HāHā 75 cl – 140 zł
Marlborough, Nowa Zelandia | New Zealand
Szczep | Grape: Sauvignon Blanc
"Haha" jest w rzeczywistości słowem maoryskim, które oznacza pikantny i soczysty. Wino zaskakuje skoncentrowanymi nutami owoców marakui i agrestu.
"Haha" is actually a Maori word that means spicy and juicy. The wine surprises with concentrated notes of passion fruit and gooseberry.

WINA CZERWONE / RED WINES

- Alicante Bouschet Vidigueira** 15 cl – 19 zł
DOC Alentejo, Portugalia | Portugal 75 cl – 90 zł
Szczep | Grape: Alicante Bouschet, Aragonez
Aromaty waniliowe a nutami czerwonych owoców, palonej kawy i przypraw.
Vanilla aromas and notes of red fruit, roasted coffee and spices.
- Syrah-Merlot Vierlas Guelbenzu** 15 cl – 19 zł
Ribera Del Queiles, Hiszpania | Spain 75 cl – 90 zł
Szczep | Grape: Syrah-Merlot
Czarne owoce z nutami karmelu, wanilii i przypraw wraz z aromatami drewna cedrowego.
Wino leżakowało 6 miesięcy we francuskim i amerykańskim dębie.
Black fruit with caramel, vanilla and spices with cedar wood aromas.
Wine aged 6 months in French and American oak.
- Corvina Veronese Veneto** 15 cl – 19 zł
IGT Veneto, Włochy | Italy 75 cl – 90 zł
Szczep | Grape: Corvina Veronese
Aromatyczne i pełne owocowych akcentów. Nuty czereśni i przypraw.
Aromatic and full of fruit accents. Notes of cherries and spices.
- Merlot Hacienda Cellars** 15 cl – 21 zł
AVA Sonoma Valley – California, USA 75 cl – 100 zł
Szczep | Grape: Merlot
Intensywna czarna porzeczka, śliwka i owoce leśne zakończone nutami tostowymi.
Intensive blackcurrant, plum and forest fruit topped with toasted notes.
- Cabernet Sauvignon – Garnacha „EVO” Guelbenzu** 75 cl – 150 zł
Ribera Del Queiles, Hiszpania | Spain
Szczep | Grape: Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot
Evo oznacza "trwałość rzeczy wiecznych", przez co twórca tego wina chciał ukazać jego wielki potencjał do leżakowania i zwiększania jego jakości wraz z upływem czasu. Wspaniałe aromaty czarnych owoców z dobrze wyczuwalną mineralnością i nutą tostową. Leżakowało przez 12 miesięcy w beczkach z dębu francuskiego.
Evo means "the permanence of eternal things", so the creator of this wine wanted to show its great potential for aging and increasing its quality over time. Wonderful aromas of black fruit with a well-noticeable minerality and toast note. The wine aged for 12 months in French oak barrels.
- Valpolicella Ripasso** 75 cl – 165 zł
DOC Veneto, Włochy | Italy
Szczep | Grape: Corvina, Rondinella, Molinara
Ripasso to metoda produkcji wina z regionu Valpolicella. Polega na dodawaniu (podczas wytwarzania) osadu pozostałego po produkcji Amarone. Wino bardzo aromatyczne, z nutami czerwonych owoców, przypraw.
Wino leżakowało w dębowych beczkach.
Ripasso is a method of producing wine from the Valpolicella region. It consists in adding (during production) the residue left after the production of Amarone. Very aromatic wine, with notes of red fruit and spices.
The wine was aged in oak barrels.