



# Strefa smaków

## KŁOS

### *Witamy w Strefie smaków –*

*restauracji, która wyrosła na gruncie wieloletnich tradycji Piekarni Ciastkarni KŁOS, ale jest też owocem naszych kulinarnych fascynacji i poszukiwań, przyprawionych szczyptą kreatywności.*

*Tym co nas wyróżnia, jest szacunek do rzemiosła i umiejętność czerpania z dobrodziejstw natury. Z uznaniem podchodzimy do przepisów, które pielęgnowane są od pokoleń, ale też nieustannie szukamy nowych inspiracji i oryginalnych połączeń. Do tego zawsze sięgamy po świeże składniki i przykładamy wagę do najmniejszych detali.*

*W Strefie smaków KŁOS zjesz zarówno wyborną roladę z modrą kapustą, jak i najlepszą włoską pizzę oraz spróbujesz innych specjałów kuchni europejskiej w autorskiej odsłonie. Bo smakowite dania to u nas chleb powszedni.*

## Informacje dla Gości

### 1. Godziny otwarcia

Restauracja czynna codziennie:

- Poniedziałek – czwartek: 12:00–22:00
- Piątek: 12:00–23:00
- Sobota: 12:00–23:00
- Niedziela: 12:00–21:00

### 2. Godziny przyjmowania zamówień

Kuchnia przyjmuje zamówienia do:

- Poniedziałek – czwartek do 21:30
- Piątek – sobota do 22:00
- Niedziela do 20:30

Prosimy o wcześniejsze składanie zamówień, aby zapewnić ich pełną realizację.

### 3. Czas oczekiwania

W godzinach szczytu czas oczekiwania może być dłuższy ok. 30-45min.

Dziękujemy za wyrozumiałość !

### 4. Polityka dotycząca płatności

Akceptujemy płatności kartą, gotówką, blikiem.

Nie ma możliwości dzielenia rachunku. Jeden stolik – jeden rachunek.

### 5. Informacja o alergiach

Prosimy o informowanie obsługi o alergiach i nietolerancjach pokarmowych przed złożeniem zamówienia. Szczegóły dotyczące alergenów znajdują Państwo przy każdym daniu w menu.

### 6. Polityka dotycząca tortów i ciast

Nie ma możliwości wniesienia własnego tortu ani ciast.

Nie ma również możliwości konsumowania ciast zakupionych w sklepie Kłosa w restauracji.

### 7. Vouchery podarunkowe

Oferujemy vouchery podarunkowe do naszej restauracji w kwocie 100 zł lub 200 zł.

Są one doskonałym pomysłem na prezent dla bliskiej osoby.

Voucher można zakupić bezpośrednio w restauracji.

### 8. Organizacja wydarzeń okolicznościowych

Organizujemy różnorodne wydarzenia okolicznościowe, takie jak urodziny, chrzciny, komunie czy spotkania firmowe. Zapraszamy do współpracy!

#### Kontakt:

email: kontakt@strefasmakowklos.pl

tel: +48 887 771 002



#### Free WiFi

nazwa sieci: #StrefaSmakow-gosc

hasło: strefasmakow



Zawiera zboża i produkty zawierające gluten

Zawiera mleko i produkty je zawierające (włączając laktozę)

Zawiera ryby, skorupiaki i produkty je zawierające



Zawiera sezam i produkty go zawierające



Zawiera soję i produkty ją zawierające



Zawiera seler i produkty go zawierające



Zawiera jajka i produkty je zawierające



Zawiera gorczycę i produkty ją zawierające



Zawiera orzeszki ziemne i produkty je zawierające



Vegetable dishes



Dania pikantne



# Strefa smaków

Menu główne

## ➤ Przystawki / Sałatki ➤

DO KAŻDEJ PRZYSTAWKI PODAJEMY  
PIECZYWO WŁASNEGO WYROBU.



### **Samosa**

36 PLN

Pierogi smażone z boczkiem i wędzonym serem, sos czosnkowy

### **Krewetki**

64 PLN

Krewetki obrane 16/20 8 szt., masło czosnkowe, włoskie pieczywo, pomidor cherry, sałata

### **Tatar wołowy**

54 PLN

Polędwica argentyńska, cebula, grzybki shimeji marynowane, kiszony ogórek, majonez lubczykowy, musztarda francuska, żółtko

### **Salatka Cezar z kurczakiem**

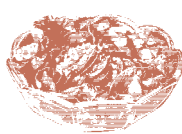
46 PLN

Anchois, sałata rzymska, boczek, grzanki, pomidor, ogórek zielony, czerwona cebula, Grana Padano

### **Salatka z burratą i podsuszonym pomidorem**

48 PLN

Bataty, ogórek zielony, rukola, migdały w soli, prażona cebula, pesto bazyliowe, krem balsamiczny



## Zupy

### Francuska zupa cebulowa

Cebula, ser, białe wino, tymianek, grzanka

30 PLN

### Krem z pomidorów pieczonych

Arancini z mozzarellą, olej ziołowy, kietki groszku wąsatego

32 PLN

### Domowy rosół z makaronem

Dostępny tylko w niedzielę

26 PLN

## Dania główne

### Filet z pstrąga lososiowego

Palone masło migdałowe, brokuł, ziemniak gratin, piana szczypiorkowa, prażona cebula

72 PLN

### Wołowy tortilla kebab z grilla

Chorizo, cheddar, dip czosnkowy, glazura miodowa z chili, wedges ziemniaczane ze skórą, pomidor

59 PLN

### Dwa kacze udka confit

Serowa polenta, pomidor śliwkowy, borówka czerwona, demi glace, chips z buraka

82 PLN

### Kotlet de volaille

Filet z kurczaka, masło, pietruszka, mizeria, kremowy ziemniak

55 PLN

### Pieczone żeberko wieprzowe

Ziemniak pieczony z kremowym serkiem czosnkowym, glazura miodowa, chimichuri, rukola

68 PLN

### Tradycyjna rolada śląska

Rolada z mięsa wołowego z boczkiem, ogórkiem i kietbasą, kluski śląskie, kapusta czerwona

69 PLN

### Kalafior

Róża z kalafiora, tortilla, kruszonka ze słonecznikiem, guacamole, jajko poche, sos holenderski, palona pora, koniczyna, mus z cebuli

52 PLN

### Ravioli z mascarpone

### i czosnkiem niedźwiedzim

Masło z pomidorami i pietruszką, grana padano

46 PLN

# Pizza

OK. 32 CM

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Margherita</b>                                                                                                 | <b>39 PLN</b> |
| <i>Pomidory Pelati, Mozzarella Fior di Latte, Grana Padano D.O.P, Oliwa Extra Vergine, świeża bazylia</i>                                                                                                                                                                                                                                                            |               |
| <b>Marinara</b>                                                                                                                                                                                    | <b>30 PLN</b> |
| <i>Sos pomidorowy, bazylia, czosnek, oregano, Oliwa Extra Vergine</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                |               |
| <b>Cotto e funghi</b>                                                                                                                                                                              | <b>42 PLN</b> |
| <i>Pomidory Pelati, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto, pieczarki portobello, Oliwa Extra Vergine</i>                                                                                                                                                                                                                                                        |               |
| <b>Salame</b>                                                                                                                                                                                      | <b>46 PLN</b> |
| <i>Pomidory Pelati, Mozzarella Fior di Latte, Salame Napoli, Grana Padano D.O.P, świeża bazylia, Oliwa Extra Vergine</i>                                                                                                                                                                                                                                             |               |
| <b>Salamino Piccante</b>                                                                                          | <b>47 PLN</b> |
| <i>Sos śmietanowy, Mozzarella Fior di Latte, Grana Padano D.O.P, Salamino Piccante, czerwona cebula, pikantna oliwa z chili</i>                                                                                                                                                                                                                                      |               |
| <b>San Daniele</b>                                                                                                                                                                             | <b>55 PLN</b> |
| <i>Pomidory Pelati, Mozzarella Fior di Latte, Grana Padano D.O.P. Po piecu: Prosciutto di San Daniele D.O.P, rukola, pomidory semi secchi, pesto bazyliowe</i>                                                                                                                                                                                                       |               |
| <b>Bianca</b>                                                                                                                                                                                  | <b>42 PLN</b> |
| <i>Sos śmietanowy, Mozzarella Fior di Latte, natka pietruszki, boczek wędzony parzony, cebula czerwona. Po piecu: czarny pieprz mielony</i>                                                                                                                                                                                                                          |               |
| <b>Boss</b>                                                                                                                                                                                    | <b>55 PLN</b> |
| <i>Pomidory Palati, Mozzarella Fior di Latte, Salame Napoli, Prosciutto Cotto, pieczarki portobello, czerwona cebula, Oliwa Extra Vergine</i>                                                                                                                                                                                                                        |               |
| <b>Dolce Piccante</b>                                                                                       | <b>63 PLN</b> |
| <i>Pomidory Pelati, Mozzarella Fior di Latte, Salamino Piccante, N'duja Po piecu: rukola, burrata, miód</i>                                                                                                                                                                                                                                                          |               |
| <b>Porcini e Pancetta</b>                                                                                                                                                                      | <b>59 PLN</b> |
| <i>Mascarpone, Mozzarella Fior di Latte, Pancetta, borowik Po piecu: marynowana szalotka, pietruszka, pieprz czarny</i>                                                                                                                                                                                                                                              |               |
| <b>Cesare Bianco</b>     | <b>48 PLN</b> |
| <i>Sos śmietanowy, Mozzarella Fior di Latte, boczek, kurczak sous-vide Po piecu: sałata rzymska, Grana Padano D.O.P, pangrattato, sos Cesare</i>                                                                                                                                                                                                                     |               |
| <b>Diavola</b>                                                                                              | <b>48 PLN</b> |
| <i>Pomidory Pelati, Mozzarella Fior di Latte, Spianata, karmelizowana cebula</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                     |               |

# Steki z wołowiny

## Belgian Blue steak – podawany na szpadzie

Sos chimichurri, masło czosnkowe

MINIMALNA PORCJA 200 G

65 PLN / 100 G

## Rostbef Polski

Dojrzewający na sucho 28 dni

MINIMALNA PORCJA 300 G

39 PLN / 100 G

## „Rib eye” steak

Antrykot polski dojrzewający

MINIMALNA PORCJA 300 G

47 PLN / 100 G

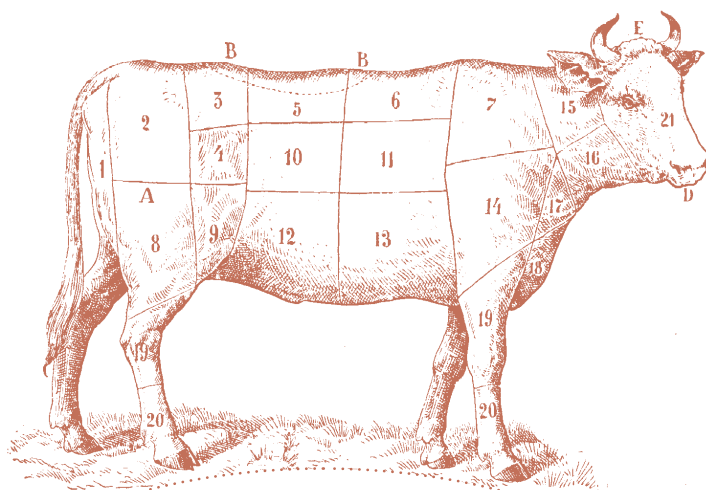
## Tenderloin steak

Stek z polędwicy argentyńskiej Angus

MINIMALNA PORCJA 200 G

52 PLN / 100 G

STEKI  
PODAJEMY  
WG WAGI



### Proponowane dodatki do steka



Ziemniak pieczony  
z twarogiem czosnkowym 15 PLN

Podpłomyk z masłem czosnkowym 16 PLN

Bukiet sałat z ogórkiem i pomidorem,  
dressing z sokiem z derenia 18 PLN

Mieszanka warzyw gotowanych 22 PLN

Frytki z batata 23 PLN

Frytki 16 PLN

Sos demi glace 12 PLN

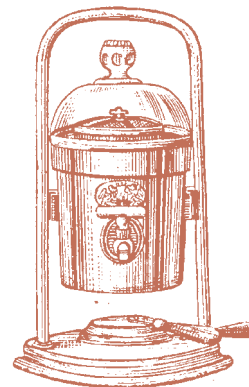
Sos z zielonego pieprzu 14 PLN

Masło czosnkowe 6 PLN

# Napoje gorące

|                                                |               |
|------------------------------------------------|---------------|
| <i>Espresso</i>                                | <b>7 PLN</b>  |
| <i>Espresso doppio</i>                         | <b>10 PLN</b> |
| <i>Americano</i>                               | <b>11 PLN</b> |
| <i>Kawa biała</i>                              | <b>12 PLN</b> |
| <i>Cappuccino</i>                              | <b>14 PLN</b> |
| <i>Flat white</i>                              | <b>16 PLN</b> |
| <i>Kawa latte</i>                              | <b>16 PLN</b> |
| <i>Herbaty Richmond</i>                        | <b>14 PLN</b> |
| <i>Pumpkin spice latte<br/>z bitą śmietaną</i> | <b>25 PLN</b> |

DO WYBORU MLEKO:  
ZWYKŁE, BEZ LAKTOZY,  
OWSIANE, MIGDAŁOWE



## Matcha

WSZYSTKIE NAPOJE  
PRZYGOTOWUJEMY NA BAZIE  
**OROMATCHA** – NAJWYŻSZEJ  
JAKOŚCI JAPOŃSKIEJ MATCHY.

|                                                                                                                              |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <i>Matcha latte</i><br><i>Matcha na gorącym mleku</i>                                                                        | <b>20 PLN</b> |
| <i>Matcha frappe</i><br><i>Matcha, mleko, kostki lodu</i>                                                                    | <b>20 PLN</b> |
| <i>Matcha mango</i><br><i>Matcha, puree z mango, mleko, kostki lodu</i>                                                      | <b>25 PLN</b> |
| <i>Matcha malinowa</i><br><i>Matcha, puree z malin, mleko, kostki lodu</i>                                                   | <b>25 PLN</b> |
| <i>Matcha smakowa</i><br><i>Matcha, mleko, syrop do wyboru: wanilia, róża,<br/>brzoskwinia, biała czekolada, kostki lodu</i> | <b>25 PLN</b> |

# Napoje zimne

|                                                                           |                              |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| <b>Coca-cola</b>                                                          | 250 ML <b>12 PLN</b>         |
| <b>Coca-cola Zero</b>                                                     | 250 ML <b>12 PLN</b>         |
| <b>Fanta</b>                                                              | 250 ML <b>12 PLN</b>         |
| <b>Sprite</b>                                                             | 250 ML <b>12 PLN</b>         |
| <b>Kinley Tonic</b>                                                       | 250 ML <b>12 PLN</b>         |
| <b>Lemoniada sezonowa</b>                                                 | 250/1000 ML <b>16/43 PLN</b> |
| <b>Ice tea</b><br><i>Do wyboru: klasyczna, jaśminowa, truskawkowa</i>     | <b>20 PLN</b>                |
| <b>Kawa mrożona</b><br><i>Kawa, mleko, syrop waniliowy</i>                | <b>20 PLN</b>                |
| <b>Sok wyciskany ze świeżych</b><br><i>Pomarańczy / Grejpfrutów / Mix</i> | 250 ML <b>25 PLN</b>         |
| <b>Sok 100% Naturalny</b><br><i>Jabłko, Marchew-jabłko</i>                | <b>11 PLN</b>                |
| <b>Woda Kropla Beskidu</b><br><i>Niegazowana</i>                          | 330/750 ML <b>9/16 PLN</b>   |
| <b>Woda Kropla Beskidu</b><br><i>Gazowana</i>                             | 330/750 ML <b>9/16 PLN</b>   |





## Piwo lane

**Raciborskie Klasyczne** OBJ. 5%  
ALK.

0,3/0,5 L **15/18 PLN**

**Grimbergen Blonde** OBJ. 5%  
ALK.

0,3/0,5 L **22/27 PLN**

## Piwo butelkowe

**Browar Hajer** OBJ. 4,8–6%  
ALK.

0,5 L **23 PLN**

Zapytaj obsługę o rodzaj piwa

**Bezalkoholowe Raciborskie** OBJ. 0,5%  
ALK.

0,5 L **16 PLN**

## Wina z beczki

**Frizzante Bianco Glera Trebianno** OBJ. 10,5%  
ALK.

 **14**  **28/96 PLN**

**KRAJ:** Włochy **REGION:** Veneto

Lekkie, świeże i przyjemnie musujące wino o owocowym charakterze. Delikatne bąbelki oraz nuty cytrusów i zielonego jabłka nadają mu wyjątkowo orzeźwiający charakter.

150 ML | 250 ML | 1 L

**Wino Białe Ryzlink Vlašský** OBJ. 12%  
ALK.

 **14**  **28/96 PLN**

**KRAJ:** Republika Czeska **REGION:** Morawy

Świeże i harmonijne, z nutami zielonego jabłka, owoców sadu i delikatnych ziół. Soczyste, z przyjemną kwasowością i lekko pikantnym finiszem.

150 ML | 250 ML | 1 L

# Strefa zero

## Koktajle bezalkoholowe

|                                                                       |               |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Cucumber Collins</b> <small>OBJ. 0%<br/>ALK. 0%</small>            | <b>33 PLN</b> |
| Gin Tanqueray 0%, ogórek, cytryna, ginger beer                        |               |
| <b>Bergamot sour</b> <small>OBJ. 0%<br/>ALK. 0%</small>               | <b>27 PLN</b> |
| Napar Earl Grey, oleo saccharum, cytryna, białko                      |               |
| <b>Apple Pie</b> <small>OBJ. 0%<br/>ALK. 0%</small>                   | <b>27 PLN</b> |
| Sok jabłkowy, napar Earl Grey, syrop migdałowy, cytryna               |               |
| <b>Pink Spritz bezalkoholowy</b> <small>OBJ. 0%<br/>ALK. 0%</small>   | <b>32 PLN</b> |
| Gin Tanqueray 0%, syrop liczi, cytryna, tonic                         |               |
| <b>Elderflower rozmarynowy</b> <small>OBJ. 0%<br/>ALK. 0%</small>     | <b>27 PLN</b> |
| Giffard elderflower, soda, rozmaryn, krople rozmarynowe               |               |
| <b>Hibiskusowy Sour</b> <small>OBJ. 0%<br/>ALK. 0%</small>            | <b>27 PLN</b> |
| Hibiskus, soda, białko, puder                                         |               |
| <b>Aperol Spritz bezalkoholowy</b> <small>OBJ. 0%<br/>ALK. 0%</small> | <b>33 PLN</b> |
| Aperol 0%, prosecco 0%, soda                                          |               |

## Wina bezalkoholowe

|                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>YBY Premium Sparkling Secco</b> <small>OBJ. 0%<br/>ALK. 0%</small>                                                                                                                                                                                             |  <b>20</b>  <b>95 PLN</b>  |
| <b>KRAJ:</b> Niemcy <b>REGION:</b> Black Forrest (Schwarzwald)<br>Orzeźwiające bezalkoholowe prosecco o aromatach zielonego jabłka, gruszek i białych kwiatów. Delikatnie musujące, lekkie i niezwykle przyjemne.                                                 |                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Mallette Semillon – Chardonnay</b> <small>OBJ. 0%<br/>ALK. 0%</small>                                                                                                                                                                                          |  <b>22</b>  <b>100 PLN</b> |
| <b>KRAJ:</b> Francja <b>REGION:</b> Bordeaux <b>SZCZEPY:</b> Semillon, Chardonnay<br>Świeże i eleganckie białe wino bezalkoholowe z nutami cytrusów, brzoskwini i białych kwiatów. Harmonijne, lekkie, przyjemne owocowe.                                         |                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Mallette Cabernet Sauvignon – Grenache</b> <small>OBJ. 0%<br/>ALK. 0%</small>                                                                                                                                                                                  |  <b>22</b>  <b>100 PLN</b> |
| <b>KRAJ:</b> Francja <b>REGION:</b> Bordeaux<br><b>SZCZEPY:</b> Cabernet Sauvignon, Grenache<br>Aromaty czerwonych owoców, wiśni i czerwonych porzeczek. Delikatne taniny oraz przyjemna owocowość sprawiają, że zachowuje charakter klasycznego czerwonego wina. |                                                                                                                                                                                                      |

# Alkohole

## Koktajle

### Aperol Spritz Tree 165/198 PLN

Drzewko Aperoli – 6 kieliszków  
(5+1 gratis)

Drzewko Aperoli – 8 kieliszków  
(6+2 gratis)

Smaki: Classic, Raspberry,  
Strawberry, Passion Fruit

### Pumpkin Spice espresso Martini 35 PLN

Koskenkorva wanilia, espresso, caffe  
borghetti, syrop dyniowy, syrop  
cynamonowy

### Blue Mist 30 PLN

Angostura White, cytryna,  
Blue Curacao, białko

### Margarita Respo 35 PLN

Jose Cuervo Respo,  
sok pomarańczowy, Cointreau,  
syrop cynamonowy, cytryna

### Pink Spritz 32 PLN

Gibson Pink, syrop liczi, tonic, cytryna

### Spiced Old Fashioned 35 PLN

Rum Don Papa Baroko, Angostura  
Bitter, syrop cukrowy

### Pink Blossom 30 PLN

Frizzante, likier różany,  
malina, cytryna

### Passion Fruit Sparkler 30 PLN

Ostoya, marakuja, Frizzante, cytryna

### Cosmopolitan 32 PLN

Wódka Koskenkorva Lime, likier  
Cointreau orange, limonka, żurawina

### Aperol Spritz 33 PLN

Aperol, Frizzante, soda

### Lemon Spritz 29 PLN

Limoncello, Frizzante, soda,  
mięta, cytryna

### Gin & Tonic 28 PLN

Gin Gibsons's, tonic, kliteria

### Pornstar Martini No. 2 33 PLN

Koskenkorva Vanilla, Passoa,  
marakuja, cytryna, Frizzante, białko

### Old cuban 35 PLN

Rum Angostura 7YO, frizzante,  
limonka, syrop cukrowy,  
świeża mięta, angostura

### Negroni Biale 32 PLN

Gin Gibsons's, Suze, Cuciello Bianco

### Whisky Sour 35 PLN

Jack Daniel's, cytryna, syrop  
cukrowy, Angostura, białko

## Cognac

40 ML

### Gautier VS <sup>OBJ.</sup>40% <sup>ALK.</sup>40% 18 PLN

### Gautier VSOP <sup>OBJ.</sup>40% <sup>ALK.</sup>40% 24 PLN

## Brandy

40 ML

### Soberano 5YO <sup>OBJ.</sup>36% <sup>ALK.</sup>36% 15 PLN

## Likiery

40 ML

### Bailey's Orginal <sup>OBJ.</sup>17% <sup>ALK.</sup>17% 15 PLN

### Amaretto Disaronno <sup>OBJ.</sup>28% <sup>ALK.</sup>28% 17 PLN

### Cointreau Orange <sup>OBJ.</sup>40% <sup>ALK.</sup>40% 19 PLN

### Limoncello Villa Cardea <sup>OBJ.</sup>25% <sup>ALK.</sup>25% 12 PLN

### Caffe Borghetti <sup>OBJ.</sup>25% <sup>ALK.</sup>25% 20 PLN

## Digestif

40 ML

### Amaro di Angostura <sup>OBJ.</sup>35% <sup>ALK.</sup>35% 14 PLN

### Jägermeister <sup>OBJ.</sup>35% <sup>ALK.</sup>35% 15 PLN

## Wermut

100 ML

|                          |                      |        |
|--------------------------|----------------------|--------|
| Cucielo di Torino Bianco | OBJ. 17%<br>ALK. 17% | 25 PLN |
| Cucielo di Torino Rosso  | OBJ. 17%<br>ALK. 17% | 25 PLN |
| Cucielo di Torino Dry    | OBJ. 18%<br>ALK. 18% | 26 PLN |

## Gin

40 ML

|                         |                            |        |
|-------------------------|----------------------------|--------|
| Gin Gibson's London Dry | OBJ. 37,5%<br>ALK. 37,5%   | 10 PLN |
| Gunpowder Irish Gin     | OBJ. 43%<br>ALK. 43%       | 25 PLN |
| Hendrick's              | OBJ. 41,4 %<br>ALK. 41,4 % | 23 PLN |

## Wódki czyste

OBJ. 40%  
ALK. 40%

|                         |                                 |
|-------------------------|---------------------------------|
| Ostoya                  | 40/500/700 ML<br>15/160/220 PLN |
| Strumbas Disting Potato | 40/500 ML<br>15/160 PLN         |

## Wódki smakowe

40 ML

|                       |                          |        |
|-----------------------|--------------------------|--------|
| Tarninówka            | OBJ. 30%<br>ALK. 30%     | 13 PLN |
| Koskenkorva Limonkowa | OBJ. 37,5%<br>ALK. 37,5% | 11 PLN |
| Koskenkorva Vanillia  | OBJ. 37,5%<br>ALK. 37,5% | 11 PLN |

## Szkocka Whisky

40 ML

|                              |                      |        |
|------------------------------|----------------------|--------|
| Hankey Banister              | OBJ. 40%<br>ALK. 40% | 13 PLN |
| Hankey Banister Heritage     | OBJ. 46%<br>ALK. 46% | 15 PLN |
| Hankey Banister Regency 12YO | OBJ. 40%<br>ALK. 40% | 17 PLN |
| Naked Malt                   | OBJ. 40%<br>ALK. 40% | 18 PLN |
| Chivas Regal 18YO            | OBJ. 40%<br>ALK. 40% | 28 PLN |

## Irlandzka Whiskey

40 ML

|         |                      |        |
|---------|----------------------|--------|
| Jameson | OBJ. 40%<br>ALK. 40% | 15 PLN |
|---------|----------------------|--------|

## Whiskey / Bourbon

40 ML

|                              |                          |        |
|------------------------------|--------------------------|--------|
| Jack Daniel's NO.7           | OBJ. 40%<br>ALK. 40%     | 16 PLN |
| Jack Daniel's Gentleman Jack | OBJ. 40%<br>ALK. 40%     | 21 PLN |
| Wild Turkey 101              | OBJ. 50,5%<br>ALK. 50,5% | 24 PLN |

## Rumy

40 ML

|                         |                          |        |
|-------------------------|--------------------------|--------|
| Angostura Reserva White | OBJ. 37,5%<br>ALK. 37,5% | 15 PLN |
| Angostura 7YO           | OBJ. 40%<br>ALK. 40%     | 17 PLN |
| Angostura TAMBOO Spiced | OBJ. 40%<br>ALK. 40%     | 16 PLN |
| Kraken                  | OBJ. 40%<br>ALK. 40%     | 17 PLN |
| Don Papa                | OBJ. 40%<br>ALK. 40%     | 28 PLN |

## Tequilla

40 ML

|                      |                      |        |
|----------------------|----------------------|--------|
| Jose Cuervo Silver   | OBJ. 38%<br>ALK. 38% | 17 PLN |
| Jose Cuervo Reposado | OBJ. 38%<br>ALK. 38% | 17 PLN |

## Aperitif

40 ML

|             |                      |        |
|-------------|----------------------|--------|
| Aperol      | OBJ. 11%<br>ALK. 11% | 11 PLN |
| Likier Suze | OBJ. 30%<br>ALK. 30% | 13 PLN |
| Campari     | OBJ. 25%<br>ALK. 25% | 16 PLN |

## The Single Malt Whisky

40 ML

|                           |                      |        |                               |                      |        |
|---------------------------|----------------------|--------|-------------------------------|----------------------|--------|
| Bushmills Malt 10YO       | OBJ. 40%<br>ALK. 40% | 21 PLN | The Macallan 12YO Double Cask | OBJ. 40%<br>ALK. 40% | 38 PLN |
| Highland Park 12YO        | OBJ. 40%<br>ALK. 40% | 27 PLN | Lagavulin 16YO                | OBJ. 43%<br>ALK. 43% | 41 PLN |
| Aberlour 16YO Double Cask | OBJ. 40%<br>ALK. 40% | 35 PLN |                               |                      |        |