

PIZZE SPECJALNE	ZAMÓW PIZZĘ NA SPODZIE BEZGLUTENOWYM ZA DODATKOWE 15 ZŁ
ŚNIADANIA	SPRÓBUJ RÓWNIEŻ NASZYCH ŚNIADAŃ, KTÓRE SERWUJEMY W SOBOTY I NIEDZIELE OD 9:00 DO 11:45



RESTAURACJA | PIZZERIA | BAR

menu

 WI-FI PASS: FCKPTN22	 575 841 270	
 	 	
<i>Molto z Tobą</i> ściągnij aplikację i bądź na bieżąco		 WWW.MOLTORZESZOW.PL

ZANIM ZŁOŻYSZ SWOJE ZAMÓWIENIE, ZAPOZNAJ SIĘ Z KILKOMA PROSTYMI ZASADAMI:

1. Nie proś o pizzę pół na pół - zamów dwie.
2. Nie dodajemy składników w naszych daniach, a zamiany dopuszczamy tylko w obrębie danej kompozycji (dodanie podwójnej ilości danego składnika i wyeliminowanie innego).
3. Mamy jeden rozmiar pizzy tj. 30 cm, większych ani mniejszych niestety nie posiadamy.
4. Za sos czosnkowy i ketchup zapłacisz 300 zł, ale spróbuj któregoś z darmowych oliw, delikatnie podkreślających smak Twojej pizzy - również są mega dobre.
5. Pizzę podajemy w całości, tak abyś sam mógł ją pokroić w sposób jaki Ci odpowiada. Jeśli jednak chcesz, abyśmy ją dla Ciebie pokroili - daj nam znać.
6. Koszt opakowania na wynos to 3 zł.
7. Nie dzielimy rachunków przy grupach powyżej 6 osób.
8. Jeśli posmakowały Ci nasze dania i chciałbyś skorzystać z oferty na wynos lub z dowozem - poproś kelnera o ulotkę.
9. Jesteśmy w stanie zorganizować catering na Twoje przyjęcie - obsługa chętnie udzieli Ci dodatkowych informacji.
10. Przy grupach powyżej 6 osób doliczamy 10% opłaty za serwis.
11. Nie ma lepszego sposobu na spalenie zjedzonych kalorii, niż całonocne tańce. A jak tańce, to tylko Club Candela! Każde wydane u nas 75 zł to jedna wejściówka na najbliższą imprezę w Clubie. Wystarczy, że zachowasz paragon i pokażesz go przy wejściu do Candeli.
12. Jeśli chciałbyś nam coś powiedzieć, a raczej napisać- przy okazji przyniesienia rachunku, kelner wręczy Ci karteczkę na której możesz wyrazić swoją opinię, zarówno tę pozytywną, jak i negatywną. Zrób to śmiało!
13. Zachęcamy do udostępniania na Instagramie zdjęć z naszego lokalu z oznaczeniem profilu @molto_foodculture. Co miesiąc do wygrania voucher o wartości 100 zł . A po wizycie odwiedź koniecznie naszego TikToka @moltorzeszow.
14. Ściągnij naszą aplikację „Molto z Tobą” i bądź na bieżąco ze wszystkimi promocjami.
15. Pod lokalem dostępna jest ładowarka do samochodów elektrycznych - korzystaj z niej śmiało!

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

Bruschetta z pomidorami [wegetariańska] 180 g 29 zł
Tostowana bagietka (3 szt.), pomidory, cebula, bazylia, sos balsamico

/ Bruschetta with tomatoes [vegetarian] 180 g - Toasted baguette (3 pcs), tomatoes, onion, basil, balsamic sauce

Tost z kaczką 200 g 39 zł
Tostowany japoński chleb Shokupan, szarpana pieczona kaczka, pak choi, brokuł gałązkowy, sezam, szczypior, sos okonomi, majonez kewpie

/ Toast with duck 200 g - Toasted Japanese Shokupan bread, pulled roast duck, pak choi, bimi, sesame seeds, chives, okonomi sauce, kewpie mayonnaise

Tost z kalmarami [pikantny] 180 g 39 zł
Tostowany japoński chleb Shokupan, marynowane w azjatyckich przyprawach cienko krojone kalmary, grzyby mun, świeży ogórek, chilli, czosnek, sezam, szczypior

/ Toast with squid [spicy] 180 g - Toasted Japanese Shokupan bread, calamari marinated in Japanese spices, mun mushrooms, chilli, fresh cucumber, sesame, chives, garlic

Tatar wołowy 220 g 59 zł
Siekana polędwica wołowa (100 g), jajko, czerwona cebula, ogórek konserwowy, pieczarki marynowane, cebulka balsamiczna, majonez grzybowy, chleb rzemieślniczy Pochon, masło

/ Beef Tartare 220 g - Chopped beef tenderloin (100 g), egg, red onion, pickled cucumber, marinated honey mushrooms, balsamic onion, smoked mayonnaise, bread, butter

Krewetki [pikantne] 200 g 59 zł
Krewetki królewskie (6 szt.), pomidorki koktajlowe, chilli, czosnek, sos pomidorowy, białe wino, rukola, Grana Padano, focaccia (4 szt.)

/ Prawns [spicy] 200 g - King prawns (6 pcs.), cherry tomatoes, chilli, garlic, tomato sauce, white wine, arugula, Grana Padano, focaccia (4 pcs.)

SAŁATKI / SALADS

Cezar 380 g

55 zł

Grillowany filet z kurczaka (180 g), chips z boczku, jajko w koszulce, sałata rzymska, pomidorki koktajlowe, grzanki, sos Cezar, Grana Padano

/ Caesar 380 g - Grilled chicken fillet (180 g), romaine lettuce, cherry tomatoes, croutons, Caesar sauce, Grana Padano

Con burrata 320 g

52 zł

Burrata, karmelizowana brzoskwinia, borówka amerykańska, karmelizowane orzechy włoskie, selekcja sałat, sos vinaigrette z syropem klonowym

/ Burrata Salad 320 g - Burrata, caramelized peach, blueberry, caramelized walnuts, salad selection, vinaigrette sauce with maple syrup

Salmone 350 g

58 zł

Łosoś w tempurze (140 g), świeży ogórek, pomidorki koktajlowe, rzepa arburowa, czerwona cebula, selekcja sałat, dressing jogurtowy z koperkiem

/ Salmone Salad 350 g - Salmon in tempura (140 g), fresh cucumber, cherry tomatoes, watermelon turnips, red onion, salad selection, yoghurt dressing with dill



DO PRZYGOTOWANIA NASZYCH PAST UŻYWAMY WYŁĄCZNIE ŚWIEŻYCH MAKARONÓW / WE ONLY USE FRESH PASTA TO PREPARE OUR DISH

MAKARONY & RISOTTO / PASTA & RISOTTO

Pad Thai z kurczakiem [lekko pikantny] 400 g 56 zł

Makaron ryżowy, kurczak (180 g), pak choi, mix papryk, groszek cukrowy, kietki fasoli mung, jajko, orzechy ziemne, płatki chilli, grillowana limonka, cebula dymka, sos pad thai

/ Pad Thai with chicken [slightly spicy] 400 g - Rice noodles, chicken (160 g), pak choi, pepper mix, sugar snap peas, mung bean sprouts, peanuts, chilli flakes, grilled lime, pad thai sauce

Pad Thai z krewetkami [lekko pikantny] 400 g 59 zł

Makaron ryżowy, krewetki tygrysie (6 szt.), pak choi, mix papryk, groszek cukrowy, kietki fasoli mung, jajko, orzechy ziemne, płatki chilli, grillowana limonka, cebula dymka, sos pad thai

/ Pad Thai with shrimps [slightly spicy] 400 g - Rice noodles, prawns (5 pcs.), pak choi, pepper mix, sugar snap peas, mung bean sprouts, peanuts, chilli flakes, grilled lime, pad thai sauce

Pad Thai z tofu [lekko pikantny][wegetariański] 400 g 52 zł

Makaron ryżowy, tofu (150 g), pak choi, mix papryk, groszek cukrowy, kietki fasoli mung, jajko, orzechy ziemne, płatki chilli, grillowana limonka, cebula dymka, sos pad thai

/ Pad Thai with Tofu Cheese [slightly spicy][vegetarian] 400 g - Rice noodles, tofu cheese (120 g), pak choi, pepper mix, sugar snap peas, mung bean sprouts, peanuts, chilli flakes, grilled lime, pad thai sauce

Chow Mein z chrupiącym kurczakiem [lekko pikantne] 450 g 58 zł

Smażony makaron nudle z marchewką, pak choi, papryką i groszkiem cukrowym w słodko-ostrym sosie sojowym, panierowany filec z kurczaka (180 g), sos satay, szczypior, sezam

/ Chow Mein with crispy chicken [slightly spicy] 450 g - Fried noodles with carrots, pak choi, peppers and sugar snap peas in sweet and spicy soy sauce, breaded chicken fillet (180 g), satay sauce, green onion, sesame seeds

Udon [lekko pikantny] 400 g 56 zł

Japoński makaron, cięta polędwiczka wieprzowa marynowana w teriyaki (160 g), brokuł gałązkowy, marchewka, por, seler naciowy, chilli, czosnek, imbir, trawa cytrynowa, sos ostrygowy

/ Udon noodles [slightly spicy] 400 g - Japanese udon noodles, thinly sliced pork tenderloin marinated in teriyaki sauce (160 g), sprig broccoli, celery, leek, carrot, chilli, garlic, ginger, lemongrass, oyster sauce

Penne 380 g 56 zł

Filec z kurczaka (160 g), pesto pistacjowo-miętowe, kruszone pistacje, pomidorki koktajlowe, Grana Padano

/ Penne 380 g - Chicken fillet (160 g), grated zucchini, chilli, garlic, butter sauce, spinach balls, Grana Padano

Tagliatelle z łososiem [lekko pikantne] 400 g Łosoś (160 g), brokuł gałązkowy, pomidorki koktajlowe, chilli, czosnek, sos winny <i>/ Tagliatelle with salmon [slightly spicy] 400 g - Salmon (160 g), bimi, cherry tomatoes, garlic, chilli, wine sauce</i>	69 zł
Ravioli [wegetariańskie] 350 g Rzemieślnicze ze szpinakiem i ricottą, sos maślany z szałwią, Grana Padano <i>/ Ravioli [vegetarian] 350 g - With spinach and ricotta, butter sauce with sage, Grana Padano</i>	54 zł
Tuscan chicken risotto [lekko pikantne] [gluten free] 450 g Filet z kurczaka (160 g), cukinia, suszone pomidory, szpinak, chilli, czosnek, świeża bazylia, Grana Padano <i>/ Tuscan chicken risotto [slightly spicy] [gluten free] 450 g - Chicken fillet (160 g), zucchini, sun-dried tomatoes, spinach, garlic, chilli, fresh basil, Grana Padano</i>	56 zł
Risotto z owocami morza [lekko pikantne] [gluten free] 450 g Krewetki, kalmary, raki, małże, brokuł gałązkowy, chilli, czosnek, natka pietruszki, Grana Padano <i>/ Risotto with seafood [slightly spicy] [gluten free] 450 g - Shrimps, squid, crayfish, mussels, bimi, chilli, garlic, parsley, Grana Padano</i>	69 zł

STEKI / STEAKS

Surf & Turf [gluten free] 500 g Stek z polędwicy wołowej (200 g), grillowana krewetka argentyńska, ziemniaki opiekane, brokuł gałązkowy, pieczone pomidorki na gałązce, sos chimichurri <i>/ Surf&Turf [gluten free] 500 g - Beef tenderloin steak (200 g), grilled Argentinian shrimp, roasted potatoes, bimi, roasted tomatoes on a sprig, chimichurri sauce</i>	159 zł
Rib Eye [gluten free] 500 g Stek Rib Eye Namibia (250 g), ziemniaki opiekane, sałatka (selekcja sałat, pomidorki koktajlowe, czerwona cebula, sos vinaigrette), masło czosnkowe <i>/ Rib Eye [gluten free] 500 g - Rib Eye Steak Namibia (250 g), roasted potatoes, salad (salas selection, cherry tomatoes, red onion, vinagraitte sauce), garlic butter</i>	109 zł

ZUPY / SOUPS

Ramen 600 ml 59 zł

Aromatyczny wywar wołowy, makaron pszeniczny, szarpana pieczona kaczka, słodka тыква, grzyby shimeji, pak choi, wodorosty nori, jajko marynowane, szczypior, sezam

/ Ramen 600 ml - Aromatic beef stock, wheat noodles, baked bacon, sweet gourd, shimeji mushrooms, pak choi, nori seaweed, marinated egg, spring onions, sesame seeds

Krem z pomidorów i marchewki [wegetariański] 400 ml 32 zł

Bazyliowa ricotta, foccacia (3 szt.)

/ Tomato and carrot cream [vegetarian] 400 ml - Basil ricotta, focaccia (3 pcs.)

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Tradycyjny kotlet schabowy 550 g 59 zł

Schab wieprzowy (250 g), puree ziemniaczane, mizeria

/ Traditional pork chop 550 g - Pork loin (250 g), mashed potatoes, cucumber salad

Polędwiczka wieprzowa 450 g 62 zł

Polędwiczka wieprzowa sous vide (200 g), zapiekanka ziemniaczana, duszony szpinak, puree cebulowe, angielski sos gravy

/ Sous vide pork tenderloin 450 g - Pork tenderloin (200 g), potato casserole, stewed spinach, onion puree, gravy sauce

Filet z kurczaka supreme 500 g 59 zł

Kurczak (250 g), puree ziemniaczano-truflowe, warzywa z tymiankiem (cukinia, brokuł gałązkowy, mini marchewka, czerwona cebula), angielski sos gravy

/ Chicken Supreme 500 g - Chicken (250g), mashed potatoes and truffles, vegetables with thyme (zucchini, sprig broccoli, mini carrots, red onion), English gravy sauce

Filet z kaczki 480 g 79 zł

Kaczka (220 g), puree z selera i gruszek, duszony szpinak, szpeckle (rodzaj klusek), sos rodzynekowy

/ Duck fillet 480 g - Duck 220g, celery and pear puree, stewed spinach, spätzle (a type of noodles), raisin sauce

Stek z łososia 400 g 79 zł

Łosoś (180 g), czarna soczewica z duszonymi warzywami, puree z kalafiora, sos holenderski

/ Salmon steak 400 g - Salmon 180g, black lentils with stewed vegetables, cauliflower puree, hollandaise sauce



DESERY / DESSERTS

WSZYSTKIE DESERY SĄ NASZEJ PRODUKCJI

/ ALL DESSERTS ARE MADE BY US

Panna cotta [gluten free] 120 g 29 zł

Waniliowa z nutą cytrusową, owoce, malinowe coulis

/ *Panna cotta [gluten free] 120 g - Vanilla with a hint of citrus, raspberry coulis, fruit*

Fondant 150 g 32 zł

Podany z lodami waniliowymi, owoce, malinowe coulis

/ *Fondant 150 g - Served with mint or vanilla ice cream, fruit*

Tiramisu cytrynowe 150 g 32 zł

Biszkopty savoiardi, krem mascarpone, likier cytrynowy

/ *Lemon Tiramisu 150 g - Savoiardi biscuits, mascarpone cream, lemon liqueur*

Lody [gluten free] 200 g 29 zł

Trzy gałki (wanilia, truskawka, czekolada), owoce, bita śmietana, domowy sos toffi

/ *Ice-cream [gluten free] 200 g - Three ice-balls (vanilla, strawberry, chocolate), seasonal fruits, whipped cream, housemade toffi sauce*

MENU DLA DZIECI I NA MNIEJSZY APETYT

/ KIDS MENU AND SOMETHING FOR A SMALLER APPETITE

Krem pomidorowo-marchewkowy 300 ml 26 zł

Krem pomidorowo-marchewkowy

/ *Tomato and carrot cream 250 g - Tomato and carrot cream*

Spaghetti z pulpecikami 220 g 34 zł

Pulpeciki wołowe (100 g), sos pomidorowy, Grana Padano

/ *Spaghetti with meatballs 220 g - Beef meatballs (100 g), tomato sauce, Grana Padano*

Ravioli 260 g 39 zł

Rzemieślnicze z ricottą i szpinakiem, sos maślany, Grana Padano

/ *Ravioli 260 g - Ricotta and spinach, butter sauce, Grana Padano*

Półdzwiczki z kurczaka 320 g 32 zł

Panierowane półdzwiczki z kurczaka (100 g), frytki, surówka z marchewki z pomarańczą

/ *Chicken tenderloins in a crispy coating 320 g - Chicken tenderloin (120 g), fries, carrot and orange salad*



NAPOJE BEZALKOHOLOWE / ALCOHOL FREE DRINKS

NA CIEPŁO / WARM

KAWA I HERBATA / CAFFE & TEA

Espresso 30 ml 10 zł

Espresso doppio 60 ml 12 zł

Americano 250 ml 13 zł

Cappuccino 250 ml 14 zł

Cappuccino grande 350 ml 15 zł

Flat white 250 ml 15 zł

Caffe latte 350 ml 15 zł

Herbata 400 ml 11 zł

Czarna, zielona, earl grey, owoce leśne, jaśmin, mięta

/ Tea 400 ml - Black, green, earl grey, forest fruits, jasmine, mint

Matcha latte 350 ml 19 zł

Hot lemo 400 ml 18 zł

Gorąca lemoniada z musem truskawkowym, pomarańczą, cynamonem, goździkami i imbirem

/ Hot lemo 400 ml - Hot lemonade with strawberry mousse, orange, cinnamon, cloves and ginger

DODATKI

Mleko bez laktozy +1 zł

Napój owsiany +3 zł

Syrop do kawy +3 zł

pistacja / czekolada /
karmel / wanilia / piernik

ADDITIONS

Lactose-free milk +1 zł

Soy, almond and oat drink +3 zł

Coffee syrup +3 zł

pistachio / chocolate /
caramel / vanilla /
gingerbread

NA ZIMNO / COLD

Iced americano 300 ml 14 zł

Iced latte 400 ml 17 zł

Do wyboru z syropem: pistacja, wanilia, czekolada, piernik, karmel

/ Iced latte 400 ml - Choice of syrup: pistachio, vanilla, chocolate, gingerbread, caramel

Mango kick 400 ml 18 zł

Espresso doppio, sok pomarańczowy, puree mango, pomarańcza

/ Mango kick 400 ml - Espresso doppio, orange juice, mango puree, orange

Tonic espresso 400 ml 17 zł

Do wyboru tonik: klasyczny, różany

/ Tonic espresso 400 ml - Choice of tonic: classic, rose

Strawberry-cola espresso 400 ml 20 zł

Espresso doppio, coca cola, tonik klasyczny, puree truskawkowe

/ Strawberry-cola espresso 400 ml - Espresso doppio, coca cola, classic tonic, strawberry puree

Matcha iced latte 400 ml 19 zł

Orange-mandarin matcha 400 ml 22 zł

Matcha z sokiem pomarańczowym i napojem gazowanym Three Cents Mandarin-Bergamot

/ *Orange-mandarin matcha 400 ml - Matcha with orange juice and Three Cents Mandarin-Bergamot soda*

Herbata na lodzie 500 ml 18 zł

Czarna z brzoskwinia i bergamotką

Zielona z lawendą i miętą

/ *Ice Tea 500 ml - Choice of Ice Tea: Black with peach and bergamot or Green with lavender and mint*



250 ml/1L 11 zł/30 zł



250 ml/1L 11 zł/30 zł



KINLEY

Tonic Water, Pink Aromatic Berry

250 ml/1L 11 zł/30 zł



gazowane napoje owocowe pełne smaku i orzeźwienia,
/ *Carbonated fruit drinks full of flavor and refreshment*
warianty / variants: pink grapefruit soda, cherry soda,
mandarin & bergamot soda, pineapple soda

200 ml 11 zł



Cytrynowa z trawą cytrynową, brzoskwiniowa z hibiskusem
/ *Lemon with lemongrass, peach with hibiscus*

250 ml 11 zł

Cappy

pomarańczowy lub jabłkowy
/ *Orange or apple*

250 ml/1L 11 zł/30 zł

Woda gazowana / niegazowana 250 ml/1L 9 zł/20 zł

/ Sparkling/non-carbonated water

Woda Acqua Panna 750 ml 25 zł

Niegazowana woda premium ze źródeł tokańskich Apeninów.
W smaku delikatna i aksamitna.

*/ Acqua Panna Water 750 ml - Still premium water from the springs of the Tuscan Apennines.
Delicate and velvety.*

Woda Sanpellegrino 750 ml 25 zł

Gazowana, średniozmineralizowana włoska woda premium,
której źródło leży u podnóża Alp

*/ Sanpellegrino Water 750 ml - Sparkling, medium-mineralized Italian premium water,
whose source lies at the foot of the Alps.*

Kombucha od „Świt Kombucha” czyli zaprzyjaźnionych, rzeszowskich rzemieślników 17 zł

Do wyboru: klasyczna lub z żurawiną, różą i miętą nana

*/ Kombucha from „Świt Kombucha” friendly craftsmen from Rzeszów
Optional: classic or with cranberry, rose and nana mint*

Sok świeżo wyciskany 350 ml 20 zł

Pomarańcza, grejpfrut, jabłko, mix

/ Freshly squeezed juice 350 ml - Orange, grapefruit, apple, mix

Red Bull 250 ml 16 zł

LEMONIADY / LEMONADE

Klasyczna 350 ml/1L 18 zł/36 zł

/ Classic lemonade

Ananas - rozmaryn 350 ml/1L 18 zł/36 zł

/ Pineapple - rosemary lemonade

Arbuz - mięta 350 ml/1L 18 zł/36 zł

/ Watermelon - mint lemonade

Brzoskwinia - róża 350 ml/1L 19 zł/39 zł

/ Peach - rose lemonade

PIWA BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC BEER

Corona 0% alc. 355 ml	16 zł
Bezalkoholowy pils 0,5L Klasyczne piwo w stylu lager, jasne, z wyczuwalnymi nutami słodowymi oraz delikatną goryczką <i>/ Non-alcoholic pils 0,5L - Classic lager-style beer, light, with noticeable malty notes and a delicate bitterness</i>	18 zł
Bezalkoholowe Citrus APA 0,5L Rześkie, w aromacie i smaku wyraźnie cytrusowe, rzemieślnicze piwo o zawartości alkoholu 0,0% <i>/ Non-alcoholic Citrus APA 0,5L - Fresh, distinctly citrusy craft beer with an alcohol content of 0.0%</i>	20 zł
Lech Free Jabłko-trawa cytrynowa 0,5L <i>/ Lech Apple-Lemon Grass 0,5L</i>	16 zł
Lech Free Limonka-mięta 0,3L/0,5L <i>/ Lech Free lime-mint 0,3L/0,5L</i>	12 zł/16 zł
Książęce pszeniczne 0% 0,5L <i>/ Książęce wheat 0% 0,5L</i>	16 zł

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE / MOCKTAILS

Mimosa free 350 ml Prosecco bezalkoholowe, sok pomarańczowy, pomarańcza <i>/ Mimosa free 350 ml - Non-alcoholic Prosecco, orange juice, orange</i>	22 zł
Hugo Free 300 ml Wino musujące bezalkoholowe, syrop z kwiatu bzu, soda <i>/ Hugo Free 300 ml - Non-alcoholic sparkling wine, elderflower syrup and sparkling water</i>	23 zł
Aperol Free 300 ml Wino musujące bezalkoholowe, Aperol bezalkoholowy, soda <i>/ Aperol Free 300 ml - Alcohol-free sparkling wine, Aperol alcohol-free, sparkling water</i>	23 zł
Cuba Libre free 400 ml Rum Captain Morgan free, Coca-Cola, sok z limonki <i>/ Cuba Libre free 400 ml - Captain Morgan rum free, Coca-Cola, lime juice</i>	24 zł

PIWA BECZKOWE / BEER FROM THE TAP

Peroni 5% alc. 300 ml/500 ml	16 zł/18 zł
Włoski lager o klasycznym słodowym smaku i subtelnej goryczce	
<i>/ Peroni 300 ml/500 ml - Italian lager with classic malty flavour and subtle bitterness</i>	
Kozel Jasny 4,6% alc. 300 ml/500 ml	14 zł/16 zł
<i>/ Light Kozel 300 ml/500 ml</i>	
SYROP DO PIWA	+2 zł
malina, imbir lub arbuz	
<i>/ BEER SYRUP - Raspberry, ginger or watermelon</i>	

PIWA BUTELKOWE / BEER BOTTLED

Pilsner Urquell 5,2% alc. 0,5L	18 zł
Książęce Złote Pszeniczne 4,9% alc. 0,5L	16 zł
<i>/ Książęce wheat 4,9% alc. 0,5L</i>	
Książęce IPA 5,4% alc. 0,5L	16 zł
Kozel Ciemny 3,8% alc. 0,5L	16 zł
<i>/ Dark Kozel 3,8% alc. 0,5L</i>	
Corona 4,5% alc. 355 ml	16 zł

CYDR / CIDER

Cydr Miłostawski 4,5% alc. 0,5L	18 zł
Jabłkowy lub gruszkowy	
<i>/ Cydr Miłostawski 4,5% alc. 0,5L - Classic (apple) or pear</i>	

SHOTS 50 ml

WÓDKI CZYSTE - SERWOWANE Z ĆWIARTKĄ CYTRUSA

Finlandia 40% alc. 16 zł

Finlandia 40% alc. 16 zł

Limonka, czerwona porzeczka, grejpfrut, owoce leśne, róża-dzika jagoda

/ Finlandia Vodka Flavoured 40% alc. - Lime, red currant, grapefruit, forest fruits, rose-wild berry

Jakob Haberfeld [wiśniówka] 30% alc. 16 zł

Sporządzony z naturalnych wiśni z dodatkiem aromatycznych przypraw korzennych

Smak słodki, wiśniowy, soczysty z lekką nutą pestki, który powstał w procesie leżakowania

/ Jakob Haberfeld [cherry liquor] 30% alc. - Made from natural cherries with the addition of aromatic spices. sweet, cherry, juicy with a slight hint of stone, which was created in the aging process.

Jack Daniel's * 40% alc. 19 zł

Jack Daniel's Fire * 40% alc. 19 zł

Jack Daniel's Gentleman Jack * 40% alc. 24 zł

Hennessy VS * 40% alc. 25 zł

Bacardi Carta Blanca * 40% alc. 17 zł

Gin Beefeater * 40% alc. 17 zł

Jagermeister * 35% alc. 17 zł

* SERWOWANE W SZKLE WYPEŁNIONYM AROMATYCZNYM DYMEM

*/ * SERVED IN A GLASS FILLED WITH AROMATIC SMOKE*

Kamikaze 30% alc. 1 szt./3szt. 13 zł/35 zł

Wódka, likier blue curacao, sok z cytryny

/ Kamikaze 30% alc. 1 pcs./3 pcs. - Vodka, blue curacao liqueur, and lime juice

SET

SERWOWANY W BOXIE Z AROMATYCZNYM DYMEM

/ SET - SERVED IN A BOX WITH AROMATIC SMOKE

Jack Daniel's 0,7 L + soft 2 L 220 zł

Finlandia 0,7 L + soft 2 L 160 zł

Czysta, Limonka, czerwona porzeczka, grejpfrut, owoce leśne, róża-dzika jagoda

/ Finlandia 0,7 L + soft 2 L - Pure, Lime, red currant, grapefruit, forest fruits, rose-wild berry

SPRITZ

Aperol Spritz 11% alc.	33 zł
Wino musujące, Aperol, soda, pomarańcza	
<i>/ Aperol Spritz 11% alc. - Sparkling wine, Aperol, soda, orange</i>	
Hugo Spritz 8% alc.	32 zł
Wino musujące, syrop z kwiatu bzu, soda	
<i>/ Hugo Spritz 10% alc. - Sparkling wine, elderflower syrup, soda</i>	
Violet Spritz 15% alc.	34 zł
Wino musujące, wermut, soda, syrop fiołkowy, sok z cytryny	
<i>/ Violet Spritz 15% alc. - Sparkling wine, vermouth, soda, violet syrup, lemon juice</i>	

KOKTAJLE / COCKTAILS

WHISKEY	Whiskey sour - 22% alc. 300 ml - słodko-kwaśny, orzeźwiający	33 zł
	Whiskey, angostura, sok z limonki, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko jaja kurzego	
	<i>/ Whiskey sour - 22% alc. 300 ml - sweet and sour, refreshing - Whiskey, angostura, lime juice, lemon juice, sugar syrup, egg white</i>	
TEQUILA	Paloma - 15% alc. 350 ml - cytrusowy, orzeźwiający	34 zł
	Tequila, grejpfrutowa soda, sok z limonki	
	<i>/ Paloma - 15% alc. 350 ml - citrus, refreshing - Tequila, grapefruit soda, lime juice</i>	
TEQUILA	El diablo - 21% alc. 300 ml - słodki, owocowo-przyprawowy, musujący	34 zł
	Tequila, likier porzeczkowy, piwo imbirowe, spirytus, limonka	
	<i>/ El diablo - 21% alc. 300 ml - sweet, fruity and spicy, sparkling - Tequila, currant liqueur, ginger beer, spirit, and lime</i>	
GIN	Lady flower - 16% alc. 250 ml - słodko-kwaśny, intensywnie kwiatowy	30 zł
	Gin, likier maraschino, syrop z kwiatu bzu, sok z cytryny	
	<i>/ Lady flower - 16% alc. 250 ml - sweet and sour, intensely floral - Gin, maraschino liqueur, lilac flower syrup, and lemon juice</i>	
PROSECCO	Pornstar Martini - 17% alc. 250 ml - słodki, tropikalny	32 zł
	Prosecco, wódka waniliowa, puree z marakui, sok z limonki, syrop cukrowy	
	<i>/ Pornstar Martini - 17% alc. 250 ml - sweet, tropical - Prosecco, vanilla vodka, passion fruit puree, lime juice, sugar syrup</i>	

PROSECCO	Mimosa - 7% alc. 250 ml - musujący, lekki, owocowy Prosecco, sok pomarańczowy <i>/ Mimosa - 7% alc. 250 ml - sparkling, light, refreshing, fruity - Prosecco, orange juice</i>	29 zł
RUM	Malinowe daiquiri - 15% alc. 300 ml - słodko-kwaśny, treściwy Rum, sok z limonki, sok z cytryny, maliny, syrop cukrowy <i>/ Raspberry daiquiri - 15% alc. 300 ml - fruity, light, refreshing - Rum, lime juice, lemon juice, raspberries, cane syrup</i>	33 zł
HYBRYDY / HYBRIDS	Pinky Punch - 26% alc. 350 ml - intensywnie owocowy, musujący Wódka, prosecco, likier porzeczkowy, puree z truskawki, sok z cytryny <i>/ Pinky Punch - 26% alc. 350 ml - intensely fruity, sparkling - Vodka, prosecco, currant liqueur, strawberry puree, and lemon juice</i>	33 zł
HYBRYDY / HYBRIDS	Molto Ice Tea - 31% alc. 350 ml - alkoholowy, cytrusowo-ziołowy Wódka, tequila, rum, gin, blue curacao, sok z cytryny, sok z limonki, syrop cukrowy, Sprite <i>/ Molto Ice Tea - 31% alc. 350 ml - strong, heavy, citrusy - Vodka, tequila, rum, gin, blue curacao, lemon juice, lime juice, cane syrup, Sprite</i>	44 zł

