

dębowe menu



Przystawki

Starters

Vorspeisen

- 1. Wołowina / Szalotka / Jajko** 29,-
Tatar wołowy podany z szalotką, ogórkiem
żółtkiem i pieczywem czosnkowym
Beef / Shallot / Egg
Beef tartare served with shallots,
cucumber, yolk and garlic bread
Rindfleisch / Schalotte / Ei
Rindertartar serviert mit Schalotten,
Gurken, Eigelb und Knoblauchbrot
1.3.5.6.8.10.11.12
-  **2. Burak / Twaróg wędzony / Miód** 19,-
Carpaccio z kiszzonego buraka obsypane
wędzonym twarogiem, śliwkami suszonymi z
sosem miodowym
Beetroot / Smoked curd cheese / Honey
Pickled beet carpaccio sprinkled with smoked
cottage cheese, dried plums with honey sauce
Rote Beete / geräucherter Quark / Honig
Eingelegtes Rote-Bete-Carpaccio mit geräuchertem Hüttenkäse,
Pflaumen mit Honigsauce
7.8.12
-  **3. Ziemniaki / Koperek / Twarożek** 19,-
Placki z ugotowanych ziemniaków z pastą
twarogową, koperkiem i czerwonym pieprzem
Potatoes / Dill / Cottage cheese
Potato pancakes with cottage cheese paste, dill and red pepper
Kartoffel / Dill / Hüttenkäse
Kartoffelpuffer mit Hüttenkäsepaste, Dill und rotem Pfeffer
1.3.5.7.8.9.11

Zupy

Soups

Suppen

- 1. Tradycyjny rosół drobiowy** 14,-
z makaronem
Traditional chicken broth with noodles
Traditionelle Hühnerbrühe mit Nudeln
1.3.5.6.7.9.10
-  **2. Krem z pomidorów** 16,-
z mozzarellą i pesto bazyliowym
Tomato cream with mozzarella and basil pesto
Tomatencreme mit Mozzarella und Basilikum Pesto
1.5.6.7.9.11.12
- 3. Kremowa zupa czosnkowa** 16,-
z grzankami pełnoziarnistymi
Creamy garlic soup with wholemeal croutons
Cremige Knoblauchsuppe mit Vollkorncroutons
1.3.5.6.7.8.9.10

karta dań regionalnych

Opolskie Smaki

The menu of regional dishes of Opolskie tastes
Das Menü der regionalen Gerichte von Opolskie schmeckt

1. Harynki w cebulowej zółcie 18,-

Haryns in onion sauce
Haryns in ZwiebelSoße
1.2.3.4.5.6.7.8.12



2. Wodzionka 12,-

Wodzionka
Wodzionka
1.5.6.7.8.9.11

3. Opolska Rolada wołowa 45,-

podana z kluskami śląskimi i czerwoną kapustą
na ciepło

Beef roulade served with Silesian dumplings and warm red
cabbage
Rinderroulade, serviert mit schlesischen Knödeln und warmem
Rotkohl
1.3.7.8.9.12

4. Śląskie Niebo 39,-

kawałki wędzonego schabu i karczku
wieprzowego podane z bułkami gotowanymi na
parze oraz aromatycznym sosem śliwkowym

Pieces of smoked pork loin and pork neck served with steamed
buns and aromatic plum sauce
Stücke geräucherter Schweinelende und Schweinehals, serviert
mit gedämpften Brötchen und aromatischer Pflaumensauce
1.3.6.7.8.8.9.11.12

5. Opolski Kołocz 17,-

z serem i jabłkami

Opolski Kołocz with cheese and apples
Opolski Kołocz mit Käse und Äpfeln
1.3.5.7.8.11.12

6. Jabłko księcia Albrechta 15,-

podane z kruszonką migdałową

Prince Albrecht's apple served with almond crumble
Prinz Albrechts Apfel serviert mit Mandelstreuseln
1.3.5.7.8.11

7. Parfait z chałwy opolskiej 19,-

podane z musem malinowym chrupiącą bezą i
ziemią czekoladową

halva parfait served with raspberry mousse, crispy meringue and
chocolate soil
Halva Parfait, serviert mit Himbeermousse, knusprigem Baiser
und Schokoladenerde
1.3.6.7.11.12

Dania główne dobre tradycyjne

Main courses – good traditional
Hauptgerichte – gut traditionell

1. Confitowane udo kacze 48,-
podane z sosem porto czerwona kapusta na
ciepło i purée ziemniaczanym

Confit duck thigh served with porto sauce, hot red cabbage and
mashed potatoes

Entenschenkel mit Porto-Sauce, heißem Rotkohl und
Kartoffelpüree servieren

1.5.6.9.11.12



2. Ser smażony 32,-
podany z sosem tatarskim, frytkami i surówką

Fried cheese served with tartar sauce, fries and salad

Gebratener Käse, serviert mit Sauce Tartar, Pommes und Salat

1.3.6.7.8.10.11

3. Żeberka z sosem BBQ 37,-
podane z białą kapustą na ciepło i kaszą
gryczaną z boczkiem

Ribs with BBQ sauce served with warm white cabbage and
buckwheat groats with bacon

Rippchen mit BBQ-Sauce, serviert mit warmem Weißkohl und
Buchweizengrütze mit Speck

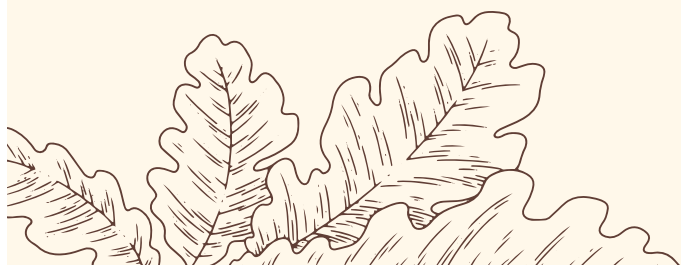
1.3.6.7.9.11

**4. Tradycyjnie na smalcu smażony kotlet
schabowy** 35,-
podany z frytkami i surówką

Traditional fried pork chop served with lard, served with french
fries and salad

Traditionelles gebratenes Schweinekotelett, serviert mit
Schmalz, serviert mit Pommes Frites und Salat

1.3.6.7.8.10.11.12



Dania główne w nowoczesnym wydaniu

Main courses – in a modern edition

Hauptgerichte – in einer modernen Ausgabe

1. Królik / Śmietana / Polenta **SV** 49,-

Comber z królika w sosie śmietanowym,
warzywami i kopytkami z polenty

Rabbit / Sour cream / Polenta

Rabbit saddle in cream sauce, vegetables and
polenta potato dumplings

Kaninchen / Sahne / Polenta

Kaninchensattel in Sahnesauce, Gemüse und
Polentakartoffelknödel

1.5.6.7.8.9.11.12

2. Kurczak / Zielony pieprz / Soczewica **SV** 35,-

Pierś z kurczaka ze skórą i kostką,
podana z sosem z zielonego pieprzu, czarną
soczewicą z warzywami

Chicken / Green pepper / Lentil

Chicken breast with skin and dice, served with green pepper sauce,
black lentils with vegetables

Huhn / grüner Pfeffer / Linsen

Hühnerbrust mit Haut und Würfeln, serviert mit grüner Pfeffersauce,
schwarzen Linsen mit Gemüse

1.3.5.6.7.8.9.11.12

3. Wieprzowina / Grzyby / Kasza gryczana **SV** 39,-

Polędwiczka wieprzowa podana na purée
z grzybów leśnych kaszą gryczaną z boczkiem i
kruszonką ziołową

Pork / Mushrooms / Buckwheat

Pork tenderloin served on forest mushroom purée
with buckwheat, bacon and herb crumble

Schweinefleisch / Pilze / Buchweizen

Schweinefilet serviert auf Waldpilzpurée mit Buchweizen,
Speck und Kräuterkrümel

1.3.5.6.7.11.12



4. Warzywa / Szpinak / Polenta 34,-

Sznycelki z warzyw korzennych podane
na listkach szpinaku z kopytkami z polenty i
sosem koperkowym

Vegetables / Spinach / Polenta

Root vegetable schnitzels served on spinach
leaves with polenta dumplings and dill sauce

Gemüse / Spinat / Polenta

Wurzelgemüseschnitzel serviert auf Spinatblättern
mit Polentaknödeln und Dillsauce

1.3.5.6.7.9.10.11.12

Ryby

Fishes

Fische

1. Karp / Warzywa / Ziemniaki **SV** 41,-

Filet z karpia z warzywami podany z purée ziemniaczanym i kruszonką ziołową

Carp / Vegetables / Potatoes

Carp fillet with vegetables, served with mashed potatoes and herb crumble

Karpfen / Gemüse / Kartoffeln

Karpfenfilet mit Gemüse, serviert mit Kartoffelpüree und Kräuterstreuseln

1.5.6.7.9.11.12

2. Pstrąg / Soczewica / Pomidor 39,-

Filet z pstrąga podany na czarnej soczewicy w asyście smażonego pomidora i sosu koperkowego

Trout / Lentil / Tomato

Trout fillet served on black lentils with fried tomato and dill sauce

Forelle / Linse / Tomate

Forellenfilet serviert auf schwarzen Linsen mit gebratenen Tomaten und Dillsauce

1.3.5.7.9.11.12

Sałatki

Salads

Salate

1. Sałata / Jajko / Tuńczyk 30,-

Mix sałat, pomidor, ogórek, papryka, tuńczyk, jajko, oliwki zielone grzanki i sos musztardowy

Lettuce / Egg / Tuna

Lettuce mix, tomato, cucumber, pepper, tuna, egg, green olives, croutons, and mustard sauce

Salat / Ei / Thunfisch

Salatmischung, Tomate, Gurke, Pfeffer, Thunfisch, Ei, grüne Oliven, Croutons und Senfsauce

1.3.4.5.6.7.8.9.11.12



2. Szpinak / Mozzarella / Winogron 29,-

Liście szpinaku, pomidor, szalotka, mozzarella, winogron czerwony, liście bazylii, oliwki, i czerwony pieprz, sos miodowy, grzanki

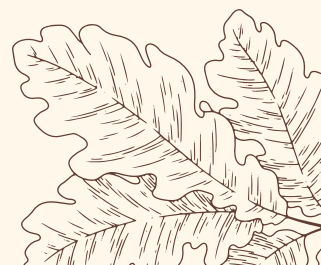
Spinach / Mozzarella / Grapes

Spinach leaves, tomato, shallots, mozzarella, red grapes, basil leaves, olives, and red pepper, honey sauce, and croutons

Spinat / Mozzarella / Trauben

Spinatblätter, Tomaten, Schalotten, Mozzarella, rote Trauben, Basilikumblätter, Oliven und roter Pfeffer, Honigsauce und Croutons

1.3.5.6.7.8.9.11.12



Dla dzieci

For children
Für Kinder



- 1. Naleśnik czekoladowy** 18,-
z masłem orzechowym, świeżym bananem i
plastrami soczystego pomarańcza
Chocolate pancake with peanut butter, fresh banana and slices
of juicy orange
Schokoladenpfannkuchen mit Erdnussbutter, frischer Banane und
saftigen Orangenscheiben
1.3.5.6.7.8.9.10.11.12
- 2. Ryż na mleku kokosowym** 19,-
z owocami
Rice on coconut milk with fruit
Reis auf Kokosmilch mit Früchten
5.9.12
- 3. Fileciki z kurczaka** 23,-
z frytkami i ketchupem
Chicken fillets with french fries and ketchup
Hähnchenfilets mit Pommes Frites und Ketchup
1.3.5.6.9.10.11.12
- frytki** 8,-
chips
Pommes frites
- ketchup** 3,-
ketchup
Ketchup
- 4. Pierogi ruskie** 20,-
z karmelizowaną cebulką i wiejską śmietaną,
6 sztuk
Russian dumplings with caramelized onion and cottage cream
6 pieces
Russische Knödel mit karamellisierten Zwiebeln und Hüttencreme
6 Stück
1.3.5.6.9.10.11.12



Desery

Desserts

Nachspeisen

1. Lody waniliowe

18,-

z musami do wyboru Truskawka, Malina,
Czekolada, Toffi i z bitą śmietaną

Vanilla ice cream with mousses to choose from:
Strawberry, Raspberry, Chocolate, Toffee and whipped
cream

Vanilleeis mit Mousses zur Auswahl: Erdbeere, Himbeere,
Schokolade, Toffee und Schlagsahne

1.3.5.6.7.11.12

2. Torcik bezowy

22,-

z serkiem maskarpone, owocami
i musem z mango

Meringue cake with maskarpone cheese, fruit and mango
mousse

Baiserkuchen mit Maskarpone, Obst und Mango-Mousse

1.3.5.8.11.12

3. Parfait z chałwy opolskiej

19,-

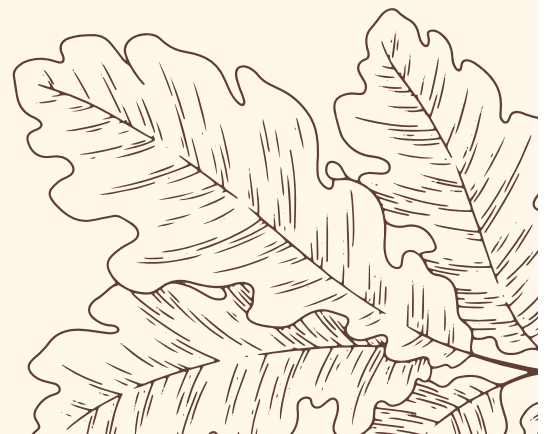
podane z musem malinowym chrupiącą bezą
i ziemią czekoladową

Halva parfait served with raspberry mousse, crispy
meringue and chocolate soil

Halva Parfait, serviert mit Himbeermousse, knusprigem

Baiser und Schokoladenerde

1.3.6.7.11.12



Wykaz alergenów

List of allergens

Liste der Allergene



- 1 Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, pszenica orkisz, lub ich odmiany hybrydowe) oraz produkty pochodne**
Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelled wheat or their hybrid varieties) and derived products
Getreide, das Gluten enthält (d. H. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkelweizen oder deren Hybridsorten) und abgeleitete Produkte
- 2 Skorupiaki i produkty pochodne**
Crustaceans and products thereof
Krebstiere und deren Produkte
- 3 Jaja i produkty pochodne**
Eggs and products thereof
Eier und Produkte davon
- 4 Ryby i produkty pochodne**
Fish and products made of it
Fisch und daraus hergestellte Produkte
- 5 Orzeszki ziemne (orzeszki arachidowe) i produkty pochodne**
Peanuts and derived products
Erdnüsse und abgeleitete Produkte
- 6 Soja i produkty pochodne**
Soybeans and products thereof
Sojabohnen und deren Produkte
- 7 Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)**
Milk and its products (including lactose)
Milch und ihre Produkte (einschließlich Laktose)
- 8 Orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne**
Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios / pistachio nut, nuts macadamia and derived products
Nüsse, d. H. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Nüsse Macadamia und abgeleitete Produkte
- 9 Seler i produkty pochodne**
Celery and products thereof
Sellerie und deren Produkte
- 10 Gorczyca i produkty pochodne**
Mustard and derived products
Senf und daraus gewonnene Produkte
- 11 Nasiona sezamu i produkty pochodne**
Sesame seeds and products thereof
Sesamsamen und deren Produkte
- 12 Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO₂**
Sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/l as SO₂
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen über 10 mg / kg oder 10 mg / l als SO₂
- 13 Łubin i produkty pochodne**
Lupins and products thereof
Lupinen und deren Produkte
- 14 Mięczaki i produkty pochodne**
Molluscs and products thereof
Weichtiere und deren Produkte





napoje





Nasze specjalności sezonowe

Our seasonal specials

Unsere saisonale Spezialität

Naturalny napar imbirowy z rozmarynem, żurawiną i miodem Natural ginger infusion with rosemary, cranberries and honey Natürlicher Ingweraufguss mit Rosmarin, Preiselbeeren und Honig	14,-
Rozgrzewająca herbata z pomarańczą, korzennymi przyprawami i syropem z pigwy Warming tea with orange, spices and quince syrup Wärmender Tee mit Orange, Gewürzen und Quittensirup	16,-
Zimowa herbata z likierem Amaretto Winter tea with Amaretto liqueur Wintertee mit Amaretto-Likör	16,-
Mocca - latte z dodatkiem gorzkiej czekolady Mocca - latte with dark chocolate Mocca - Latte mit Zusatz von dunkler Schokolade	15,-
Ciasteczkowe latte z bitą śmietaną i posypką Cookie latte with whipped cream and sprinkles Cookie Latte mit Schlagsahne und Streuseln	16,-
Irish Coffee - kawa z dodatkiem whisky i bitej śmietany Irish Coffee - coffee with whiskey and whipped cream Irish Coffee - Kaffee mit Whiskey und Schlagsahne	18,-
Grzane wino pachnące pomarańczą i goździkami 250ml Mulled wine with orange and cloves 250ml Glühwein duftend nach Orange und Nelken 250ml	13,-
Grzane piwo pachnące korzennymi przyprawami 0,4l Mulled beer with spices 0,4l Glühbier duftend mit Gewürzen 0.4l	16,-



Herbaty

Tea

Tee

Herbaty Richmond

czarna/biała/zielona/owocowa/rooibos/ miętowa

Richmont teas

black / white / green / fruity / rooibos / mint

Richmont Tees

schwarz / weiß / grün / Frucht / Rooibos / Minze

10,-

Herbaty sypane

zapytaj kelnera o rodzaj

Granulated tea

ask the waiter for the type

Loser Tee

Fragen Sie den Kellner nach dem Typ

14,-

Kawy

Coffee

Kaffee

Espresso pojedyncze / podwójne

Single / Double espresso

Einzelner / Doppelter espresso

8,- / 10,-

Americano małe / duże

Small / big black coffee

Kleiner / Großer Schwarzer Kaffee

9,- / 11,-

Kawa biała

White coffee

Milchkaffee

11,-

Cappuccino

Cappuccino

Cappuccino

12,-

Latte macchiato

Latte macchiato

Latte macchiato

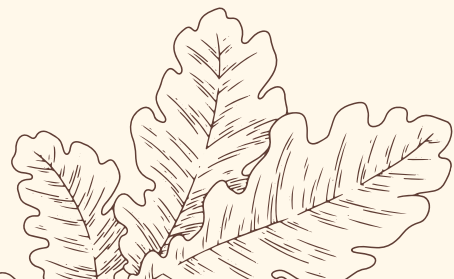
12,-

Kawa bezkofeinowa czarna / biała

Black / white decaffeinated coffee

Schwarzer / weißer entkoffeiniertes Kaffee

9,- / 11,-



Affogato - deser kawowy 14,-

Affogato - Coffee dessert

Affogato - Kaffeedessert

Matcha Latte 15,-

Matcha Latte

Matcha Latte

Smakowa Latte 14,-

orzechowe / karmelowe / waniliowe

Flavored Latte

nut / caramel / vanilla

Aromatisierter Latte

Nuss / Karamell / Vanille

Dodatki:

Additives:

Additive:

dodatkowe espresso

additional espresso

zusätzlicher Espresso

4,-

mleko roślinne

vegetable milk

Gemüsemilch

3,-

syrop do kawy

coffee syrup

Kaffeesirup

2,-

Czekolada na gorąco z bitą śmietaną

Hot chocolate with whipped cream

Heiße Schokolade mit Schlagsahne

16,-

Babycino - spienione mleko z piankami

Babycino- frothed milk with marshmallows

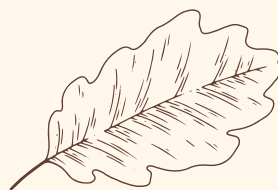
Babycino - Milchschaum mit Marshmallows

10,-



Napoje zimne

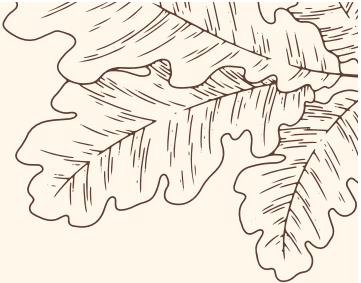
Cold drinks
Kalte Getränke



Woda niegazowana / gazowana 0,33l Water still / sparkling 0,33l Wasser stilles / sprudelndes 0,33l	6,-
Karafka wody z owocami 1l Carafe of water with fruit 1l Karaffe Wasser mit Früchten 1l	15,-
Napoje gazowane 0,25l Fizzy drinks 0,25l Kohlensäurehaltige Getränke 0,25l Coca Cola / Coca Cola zero / Fanta / Sprite / Kinley Tonic	6,-
Soki owocowe Cappy 0,25l jabłko/pomarańcza/ grejpfrut / multiwitamina Cappy fruit juices 0,25l apple / orange / grapefruit / multivitamin Cappy Fruchtsäfte 0,25l Apfel / Orange / Grapefruit / Multivitamin	6,-
Soki świeżo wyciskane 0,2l / 0,4l jabłko / pomarańcza / marchewka / grejpfrut / mix Freshly squeezed juices 0,2l / 0,4l apple / orange / carrot / grapefruit / mix Frisch gepresste Säfte 0,2l / 0,4l Apfel / Orange / Karotte / Grapefruit / mix	14,- / 18,-
Smoothie – Energia młodości 0,4l Smoothie - The energy of youth 0,4l Smoothie - Die Energie der Jugend 0,4l	16,-
Domowy napój owocowy 1l Homemade fruit drink 1l Hausgemachtes Fruchtgetränk 1l	13,-
Karafka lemoniady 1l A carafe of lemonade 1l Eine Karaffe Limonade 1l	15,-

Aperitif

aperitif
Aperitif



Aperol Spritz	24,-
Gin & Tonic	24,-
Hugo	22,-
Perfect Martini	22,-

Koktajle

cocktails
Drink

Truskawkowa Margarita Strawberry margarita Erdbeermargarita	25,-
Pornstar Martini	25,-
Mai Tai	24,-
Jagermeister Tonic	23,-
VodkaTini	23,-

Wina

Wine
Wein

Wina ulubione Naszych Gości
Favorite wines of our guests
Lieblingsweine unserer Gäste

Wino białe hiszpańskie 150ml / 250ml wytrawne / półwytrawne / półsłodkie Spanish white wine 150ml/250ml dry / semi-dry / semi-sweet Spanischer Weißwein 150ml/250ml trocken / halbtrocken / halbsüß	11,- / 18,-
Wino czerwone hiszpańskie 150ml / 250ml wytrawne / półwytrawne / półsłodkie Spanish red wine dry / semi-dry / semi-sweet Spanischer Rotwein trocken / halbtrocken / halbsüß	11,- / 18,-
Wino bezalkoholowe 150ml non-alcoholic wine Alkoholfreier Wein	14,-

Wina Jakościowe

Quality wines
Qualitätsweine

Calligari Pinot Grigio 150ml / 750ml 18,- / 60,-
wytrawne białe, Włochy
dry white, Italy
trockenes Weiß, Italien

Travesia Central Valley Chardonnay 150ml / 750ml 18,- / 60,-
wytrawne/półwytrawne białe, Chile
dry / semi-dry white, Chile
trockenes / halbtrockenes Weiß, Chile

Calligari Solo Selettivo Riesling 750ml 60,-
półslodkie białe, Włochy
semi-sweet white, Italy
halbsüßes Weiß, Italien

Ketevan Alazani Valley 150ml / 750ml 18,- / 60,-
półslodkie białe, Gruzja
semi-sweet white, Georgia
halbsüßes Weiß, Georgia

Finca Los Primos Malbec 150ml / 750ml 18,- / 60,-
wytrawne czerwone, Argentyna
dry red, Argentina
trockenes Rot, Argentinien

Barolo Manfredi 750ml 90,-
czerwone wytrawne, Włochy
dry red, Italy
trockenes Rot, Italien

Calligari Cabernet Sauvignon 750ml 60,-
półwytrawne czerwone, Włochy
semi-dry red, Italy
halbtrockenes Rot, Italien

Calligari Solo Selettivo Primitivo 150ml / 750 ml 18,- / 60,-
półwytrawne czerwone, Włochy
semi-dry red, Italy
halbtrockenes Rot, Italien

Ketevan Alazani Valley 750ml 60,-
półslodkie czerwone, Gruzja
semi-sweet red, Georgia
halbsüßes Rot, Georgia

Ketevan Kindzmarauli 150ml / 750 ml 18,- / 60,-
półslodkie czerwone, Gruzja
semi-sweet red, Georgia
halbsüßes Rot, Georgia

Rosso Nobile al. Chocolata 150ml / 750ml 18,- / 60,-
deserowe czerwone, Niemcy
dessert red, Germany
Dessert rot, Deutschland

Alita Selection Brut Cuvee 750ml 60,-
wino musujące wytrawne
dry sparkling wine
trockener Sekt

Alita Selection Muscat 750ml 60,-
wino musujące słodkie
sweet sparkling wine
süßer Sekt

Alita Livi 750ml 60,-
wino musujące bezalkoholowe półwytrawne
semi-dry non-alcoholic sparkling wine
alkoholfreier halbtrockener Sekt

Piwa

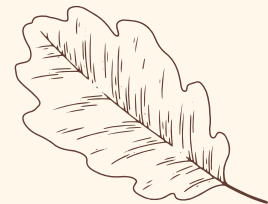
Beer
Bier

Heineken lany 0,3l 9,-
draught Heineken 0,3l
Heineken Fassbier 0,3l

Heineken lany 0,5l 12,-
draught Heineken 0,5l
Heineken Fassbier 0,5l

Piwa Rzemieśnicze Dziedzice 0,5l 15,-
Dębowy Lager / Weizen / Marcowe /
Smakowe o smaku Grejpfruta
Dziedzice Craft Beers 0,5l
oak lager / Weizen / March / flavored with
Grapefruit flavor
Dziedzice Craft Beers 0,5l
Eichenlager / Weizen / März / aromatisiert
mit Grapefruitgeschmack

Lech free 0,3l 8,-
klasyczny / o smaku limonki
Lech free - classic / lime flavor 0,3l
Lech free - klassischer / Limettengeschmack 0,3l



Alkohole wykwintne

Exquisite alcohols
Exquisite Alkohole

Amaro de Angostura likier 40ml 13,-

Angostura Reserva 3YO Rum 40ml 13,-

Portobella London Dry Gin 40ml 12,-

Jagermeister likier ziołowy 40ml 12,-

Angostura Caribbean Rum 5YO 40ml 14,-

Jack Daniels whiskey 40ml 17,-

Ballantines whiskey 40ml 15,-

Deanston Virgin Oak	18,-
Hennessy VS brandy 40ml	20,-
Metaxa *****	16,-
U'Lvka 40ml	18,-
Wódka Dębowa 40ml	12,-
Śliwowica 40ml	13,-
Stumbras Pure 40ml	10,-
Stumbras smakowa 40ml pigwa / malina / żurawina quince / raspberry / cranberry Quitte / Himbeere / Cranberry	10,-

