

MENU RESTAURACJI

LUNA Lounge • Restaurant & Karaoke

Krucza 16/22, 00-526 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
316

KATEGORII
25

STAN NA DZIEŃ
30.10.2026

Dania i ceny

Ceny i dostępność mogą ulec zmianie. Dokument nie zawiera ocen użytkowników.

ŚNIADANIA

25

Omlet z truflą i sosem serowym46 zł

Luksusowy omlet z czarną truflą, polany kremowym sosem serowym z cheddarem. Obok zaprawione pomidorki cherry i oliwki w miodowo-musztardowej emulsji z kolendrą. Aromat, który wypełnia całe pomieszczenie.

Omlet z łososiem, sosem śmietanowym i guacamole48 zł

Delikatnie zrolowany omlet przygotowany w parokonwektomacie w temperaturze 200°C, podany z wędzonym łososiem premium, aksamitnym sosem śmietanowym z hondashi, świeżym guacamole i koroną czerwonej ikry. Obok chrupiący szpinat z oliwą i sokiem z limonki. Elegancka, luksusowa odsłona klasycznego śniadania.

Skramble z bekonem, parmezanem i guacamole54 zł

Aksamitny skrembl gotowany powoli na maśle, podany z chrupiącym boczkiem, płatkami parmezanu i sosem ze świeżej zielonej cebuli. Całość zwieńczona guacamole i cherry w miodowo-musztardowej zaprawie. Tekstura, która rozpuływa się w ustach.

Bruschetta z łososiem i jajkiem sadzonym56 zł

Chrupiący chleb podsmażony na maśle, przykryty musem z łososia, dojrzałym awokado, cienkimi plastrami wędzonego łososia i jajkiem pashot. Całość polana miodowym sosem i delikatnie wędzona przed podaniem.

Owsianka z boczkiem, parmezanem i przepiórczym jajkiem41 zł

Aksamitna owsianka gotowana powoli jak risotto — na bulionie i mleku, z dodatkiem serka Philadelphia, masła i starzonego parmezanu. Podana z chrupiącymi, obsmażonymi na złotą plastrami boczku i idealnie usmażonym przepiórczym jajkiem. Obok chrupiące grissini. Nowoczesna, wytrawna i niezwykle kremowa wersja klasycznej owsianki. Tekstura, która rozpuływa się w ustach, a smak zostaje na długo.

Serniczki z szampanem i słoną karmelem45 zł

Domowe serniczki bez dodatku mąki, podawane w kremowym sosie na bazie szampana, wykończone nutą słonego karmelu.

Shakshuka z parmezanem i kolendrą39 zł

Głęboki, duszony sos z malinowych pomidorów, czerwonej cebuli i papryki z dodatkiem śmietany, zapiekany z trzema jajkami. Posypany starzonym parmezanem i świeżą kolendrą. Bogaty, kremowy, z lekką pikanterią.

Naleśniki z łososiem98 zł

Cienkie naleśniki z łososiem i kremowym nadzieniem serowym, podawane z czerwonym kawiozem. Subtelne, eleganckie i doskonale zbalansowane.

Granola z greckim jogurtem i świeżymi jagodami36 zł

Chrupiąca domowa granola z prażonymi płatkami owsianymi, orzechami piniowymi, pestkami dyni i kawałkami czekolady. Podana z gęstym greckim jogurtem zmieszonym z miodem i suszoną maliną oraz mnóstwem świeżych jagód.

Naleśniki z ricottą i wiśnią45 zł

Delikatne naleśniki wypełnione kremową ricottą, podane z wiśniami. Lekki, elegancki deser o wyważonej słodyczy.

Śniadanie z 3 jajek20 zł

Klasyka w Twoim stylu. Wybierz ulubioną formę podania trzech świeżych jajek i ciesz się idealnie przygotowanym śniadaniem.

Awokado10 zł

ŚNIADANIA

ciąg dalszy

25

Kawior czerwony/czarny	30 zł	Łosoś wędzony	12 zł
Boczek	8 zł	Filet z kurczaka	8 zł
Salami	15 zł	Guacamole	12 zł
Parmezan	9 zł	Pomidorki koktajlowe	7 zł
Oliwki	7 zł	Kapary	6 zł
Mix sałat	6 zł	Ser cheddar	7 zł
Świeże jagody	6 zł		

PRZYSTAWKI

15

Cryptoikra - czerwony kawior - noc

75 zł

Pstrąg · 100g - 75 zł · 250g - 140 zł Różowy łosoś · 100g - 98 zł · 250g - 240zł Keta · 100g - 130 zł · 250g - 260 zł

Tropikalna taca owocowa - noc

350 zł

Asortyment świeżych owoców tropikalnych i jagód: mango, ananas, truskawki, jeżyn i inne sezonowe owoce.

Ostryga - noc

33 zł

Świeża ostryga serwowana w klasycznej formie, z cytryną i delikatnym winiegretem, podkreślającym jej naturalną mineralność.

Carpaccio z cielęciny - noc

112 zł

Cienko pokrojona premium polędwica cielęca w autorskim marynacie na bazie sosu Worcestershire. Każdy delikatny kawałek przełożony jest kremowym serem i parmezanem.

Tatar z cielęciny z sosem grzybowo-truflowym - noc

77 zł

Ręcznie krojony tatar z najszlachetniejszej cielęcej polędwicy w intensywnym, aksamitnym sosie grzybowo-truflowym. Doprawiony czerwoną cebulą, kaparami, świeżymi ziołami, miodem, limonką i parmezanem. Podany na chrupkich tacos z obsmażonymi jajkami przepińczymi i płatkami parmezanu. · Eleganckie, soczyste i pełne luksusowego aromatu trufli – danie, które pokochasz od pierwszego kęsa.

Tuńczyk tataki z owocową salsą - noc

84 zł

Delikatnie obsmażany świeży tuńczyk, krojony w cienkie plastry, serwowany na cząstkach mandarynki. Polany aromatyczną marinadą do tataki, posypany sezamem i mikroliśćmi.

Ceviche z labraxa - noc

86 zł

Świeży labrax, delikatnie solony, marynowany w aromatycznej marinadzie do tataki. Podawany z kumkwatem i świeżą bazylią.

Usługa cork fee - noc

200 zł

Cryptoikra - czarny kawior - noc

505 zł

Jesiotr · 100g - 505 zł · 250g - 1120 zł Beluga · 100g - 620 zł · 250g - 1360 zł

Antipasti - noc

400 zł

Płatka z wyselekcjonowanych serów, suszonych mięs, rzemieślniczych kiełbas w połączeniu z lokalnym miodem, marynowanymi oliwkami i sezonowymi delikatesami.

Paszтет z wątróbki drobiowej i trufla - noc

65 zł

Podawany z chrupiącymi grissini lub chipsami kukurydzianymi

Carpaccio z jelenia - noc

94 zł

Cienko krojony filet mignon z jelenia, marynowany w miodowo-whisky z nutą sweet chili, podawany ze świeżym szpinakiem, parmezanem i kaparami.

Tatar z łososia - noc

75 zł

Świeży łosoś, podawany z kremowym guacamole z awokado, wykończony kawiozem ze szczupaka oraz delikatnie pikantnym sosem sweet chili.

Carpaccio z krewetek z kawiozem i limonką - noc

89 zł

Krewetki przygotowane metodą carpaccio, doprawione oliwą z oliwek. Podawane z lekką marynatą na bazie oliwy, miodu i soku z limonki, uzupełnione czerwonym kawiozem, plasterkami limonki oraz mikroliśćmi.

Śledź z ziemniakiem w mundurkach - noc

46 zł

Filet śledzia podany na krążkach ziemniaka w mundurkach. Serwowany z marynowaną czerwoną cebulą i aromatycznym olejem słonecznikowym.

ZUPY

6

Barszcz ukraiński

59 zł

Klasyczny warzywny bulion podawany z wędzonymi żeberkami w glazurze teriyaki. Serwowany z tradycyjnym salo, świeżymi ziołami, śmietaną i domowym chlebem. Dostępna wersja wegetariańska.

Bulion drobiowy na wódce z jajkami przepiórczymi, makaronem i mięsem - noc

45 zł

Aromatyczny bulion z jajkami przepiórczymi, okszyną ramen, mięsem koguta, czosnkiem, imbirem i świeżymi ziołami. Podawany z wódką.

Okroshka z cielęciną

65 zł

Orzeźwiająca, chłodna okroshka na bazie ajranu i mineralnej wody z kawałkami cielęciny, ogórkiem, groszkiem cukrowym i jajkami przepiórczymi. Podawana z chrupiącymi tacos. Idealna na ciepłe dni.

Bulion drobiowy na wódce z jajkami przepiórczymi, makaronem i mięsem - dzień

38 zł

Aromatyczny bulion z jajkami przepiórczymi, okszyną ramen, mięsem koguta, czosnkiem, imbirem i świeżymi ziołami. Podawany z wódką.

Okroshka z łososiem

55 zł

Orzeźwiająca, chłodna okroshka na bazie ajranu i mineralnej wody z kawałkami łososia, ogórkiem, groszkiem cukrowym i jajkami przepiórczymi. Podawana z chrupiącymi tacos. Idealna na ciepłe dni.

Gazpacho z serem chèvre i pestkami dyni

48 zł

Klasyczne hiszpańskie gazpacho o intensywnej pomidorowej nucie, podane z kremowym serem chèvre, pestkami dyni i odrobiną oliwy. Orzeźwiająca i pełna smaku.

SAŁATKI

11

Sałátka grecka z fetą, edamame i szpinakiem 45 zł

Świeże pomidorki cherry, chrupiący ogórek, słodka papryka, oliwki i czerwona cebula marynowana w zimnej wodzie. Całość uzupełnia awokado, bób edamame i młode liście szpinatu. Sałatka skropiona pachnącą oliwą słonecznikową i sokiem z limonki, a na wierzchu kremowy ser feta. Lekka, soczysta i pełna świeżości.

Cezar - noc 74 zł

Grillowana pierś z kurczaka i chrupiący bekon, podawane na sałacie baby romaine z klasycznym sosem Cezar. Całość uzupełniają krutony, pomidory cherry, jajka przepiórcze marynowane w occie balsamicznym oraz kapary.

Sałátka z węgorka 76 zł

Kompozycja sałaty z grillowanym wędzorem i awokado, uzupełniona sezamem i wyrazistym sosem. Autorskim elementem dania jest pasta z naleśników, która nadaje całości unikalną strukturę i głębię smaku.

Sałátka z jeleniem, sosem vitello tonnato i serem chèvre - noc 86 zł

Cieniutkie plastry carpaccio z jelenia ułożone na liściach sałaty rzymskiej z chuką i czerwoną cebulą. Sałatka podana z klasycznym sosem vitello tonnato, kremowym serem chèvre i marynowanymi pomidorkami cherry. Wyrafinowane, eleganckie i pełne głębi smaku.

Sałátka z pomidorami, oliwkami, gazpacho i serem chèvre 64 zł noc

Połowa talerza zajęta przez marynowane pomidorki cherry z oliwkami, kaparami i prażonymi orzeszkami piniowymi. Druga połowa — chłodne, orzeźwiające gazpacho. Na wierzchu chrupiące grzanki z parmezanem i serem chèvre. Połączenie soczystości, kremowości i chrupkości.

Sałátka z kaczką, karmelizowanym jabłkiem i parmezanem 59 zł

Rwana kaczka, karmelizowane jabłko, rukola i takarń w miodowo-balsamicznym dressingu. Całość posypujemy tartym parmezanem. Idealne połączenie słodczy, słoności i chrupkości.

Cezar - dzień 58 zł

Grillowana pierś z kurczaka i chrupiący bekon, podawane na sałacie baby romaine z klasycznym sosem Cezar. Całość uzupełniają krutony, pomidory cherry, jajka przepiórcze marynowane w occie balsamicznym oraz kapary.

Sałátka z carpaccio z łososia w stylu panazjatyckim 76 zł

Lekkie carpaccio z łososia muśnięte sokiem z buraków, podawane ze świeżą zielenią i panazjatyckim sosem.

Sałátka z tuńczykiem - noc 88 zł

Świeży szpinak, awokado, pomidory cherry i orzeszki piniowe z miodowo-musztardowym dressingiem. Tuńczyk tataki, parmezan i aromatyczna marynata jako wykończenie.

Hiszpańska sałatka z królewskim krabem i czarnym kawiolem - noc 89 zł

Luksusowa interpretacja klasycznej hiszpańskiej ensaladilla. Delikatne ziemniaki pieczone w soli w aksamitnej emulsji z japońskiego majonezu, hondashi, anchois, miodu i soku z limonki. Warstwowo ułożona z tuńczykiem, soczystym mięsem królewskiego kraba i zwieńczona czarnym kawiolem. Wykończona aromatyczną oliwą anchovy oraz świeżym bazylią.

Sałátka z krewetkami i sosem orzechowym - noc 76 zł

Krewetki podawane z edamame, świeżym ogórkiem, oliwkami i perłowym kuskusem, z dodatkiem ziół i aromatycznego zielonego oleju. Całość dopełnia kremowy sos orzechowy, nadający sałatce wyrazisty, lekko azjatycki charakter.

DANIA GŁÓWNE

25

Krewetki LUNA - noc

78 zł

Delikatne kotlecki z krewetek, złociste i soczyste, podawane z lekkim sosem podkreślającym naturalną słodycz owoców morza.

Greckie czebureki z ajranem - noc

60 zł

Chrupiące czebureki nadziewane soczystym kurczakiem, aromatycznym bulionem i serem cheddar. Podawane z ajranem, kaparami, świeżą kolendrą i czosnkiem.

Kotlet Kijowski z kawiozem i truflą - noc

87 zł

Klasyczny kotlet z kurczaka nadziewany masłem i ziołami. Podawany na krokietach ziemniaczanych z atramentem kałamarnicy. Towarzyszy mu luksusowe trio sosów: ikrowym, truflowym i demi-glace.

Policzki wołowe w sosie winym na puree ziemniaczanym

89 zł

Soczyste policzki wołowe na poduszce z puree ziemniaczanego, przyprawionego zieloną oliwą, z chrupiącymi chipsami cebulowymi.

Stek z jelenia - noc

156 zł

Medaliony z cielęciny ze szpinakiem - noc

179 zł

Dwa soczyste medaliony z cielęciny obsmażone na maśle z rozmarynem i czosnkiem. Podane na delikatnie podsmażonym szpinacie z orzeszkami piniowymi. Sos demiglas podajemy osobno.

Labrax w sosie winnym z oliwkami Kalamata, kaparami i puree ziemniaczanym - noc

155 zł

Filet z labraksa podawany w delikatnym sosie winnym z oliwkami Kalamata i kaparami, serwowany z aksamitnym purée ziemniaczanym.

Greckie czebureki z ajranem - dzień

49 zł

Chrupiące czebureki nadziewane soczystym kurczakiem, aromatycznym bulionem i serem cheddar. Podawane z ajranem, kaparami, świeżą kolendrą i czosnkiem.

Kotlet Kijowski z kawiozem i truflą - dzień

65 zł

Klasyczny kotlet z kurczaka nadziewany masłem i ziołami. Podawany na krokietach ziemniaczanych z atramentem kałamarnicy. Towarzyszy mu luksusowe trio sosów: ikrowym, truflowym i demi-glace.

Żeberka BBQ wolno gotowane - noc

78 zł

Soczyste żeberka długo marynowane i wolno duszone, glazurowane aromatycznym sosem barbecue, o głębokim, intensywnym smaku.

Bifstejs z ziemniakami smażonymi

88 zł

Soczysty bifstejs wołowy smażony na złoty kolor, podawany z chrupiącymi ziemniakami smażonymi i jajkiem sadzonym z płynnym żółtkiem. Całość uzupełniają marynowane ogórki oraz świeże pomidory z ziołami, podkreślające klasyczny charakter dania.

Stek wołowy z sosem winnym z Foie Gras - noc

189 zł

Klasyczny stek z polędwicy wołowej, perfekcyjnie doprowadzony do wybranej temperatury. Podawany z intensywnym sosem winnym z czerwoną cebulą.

Noga kaczki na puree z dyni - noc

76 zł

Konfitowana noga kaczki duszona w aromatycznym sosie winnym, podawana na aksamitnym purée z dyni.

Łosoś w sosie śmietanowo-ostrygowym z warzywami - noc

115 zł

Stek z łososa w kremowym sosie z kaparami, oliwkami i świeżymi warzywami (cukinia, papryka, groszek cukrowy, pieczarki). Całość pachnie bazylią i ma piękny, aksamitny sos.

DANIA GŁÓWNE [ciąg dalszy](#)

25

Łosoś na sosie miodowym z purée ziemniaczanym - dzień 75 zł

Delikatny stek z łososia, idealnie obsmażony i doprowadzony do perfekcji w temperaturze 50°C. Podany na aksamitnym sosie miodowym z subtelną nutą limonki oraz kremowym purée ziemniaczanym. To danie, które łączy w sobie elegancję, soczystość i harmonię smaków — dokładnie to, czego oczekujesz od wykwintnego posiłku w LUNA.

Naleśniki z julieniem, truflą i parmezanem - dzień 52 zł

Delikatne naleśniki nadziewane kremowym julienne w sosie śmietanowym, z dodatkiem parmezanu oraz świeżego trufła.

Pielmieni mięsne 76 zł

Ręcznie lepione pielmini z cienkiego ciasta, nadziewane farszem z cielęciny i udką kurczaka z dodatkiem cebuli i masła. Gotowane i podawane z aromatycznym masłem. Klasyka w eleganckiej, restauracyjnej odsłonie.

Pasta z owocami morza w sosie pomidorowym - noc 133 zł

Domowa pasta w aromatycznym sosie pomidorowym z białym winem, oliwkami, kaparami i pomidorami cherry, z dodatkiem przegrzanków, krewetek, kalmarów oraz ośmiornicy, wykończona świeżą bazylią.

Jantyk z serem, pomidorami i zieleniną z domową adżiką 42 zł

Chrupiący jantyk z cienkiego ciasta, wypełniony roztopiającą się mozzarellą, soczystymi malinowymi pomidorami i świeżą kolendrą. Delikatnie opalony i podany z aromatyczną, domową adżiką. To danie, które pachnie ciepłem, smakuje domem i jednocześnie zaskakuje nowoczesnym, wyrafinowanym wykonaniem.

Kotleciki z jelenia z purée i sosem anyżowym 68 zł

Soczyste kotleciki z jelenia i wołowiny, chrupiąco panierowane w płatkach migdałowych. Podane z aksamitnym purée ziemniaczanym i aromatycznym sosem demi-glace z nutą anyżu i anyżówki. Danie o dzikim, szlachetnym charakterze — dla tych, którzy cenią wyjątkowe mięsa i wyrafinowane połączenia smakowe.

Łosoś na sosie miodowym z purée ziemniaczanym - noc 115 zł

Delikatny stek z łososia, idealnie obsmażony i doprowadzony do perfekcji w temperaturze 50°C. Podany na aksamitnym sosie miodowym z subtelną nutą limonki oraz kremowym purée ziemniaczanym. To danie, które łączy w sobie elegancję, soczystość i harmonię smaków — dokładnie to, czego oczekujesz od wykwintnego posiłku w LUNA.

Naleśniki z julieniem, truflą i parmezanem - noc 62 zł

Delikatne naleśniki nadziewane kremowym julienne w sosie śmietanowym, z dodatkiem parmezanu oraz świeżego trufła.

Pasta z kaczką w sosie winnym 72 zł

Domowa pasta z długo duszoną kaczką, podawana w intensywnym sosie z czerwonego wina i demi-glace, z dodatkiem zielonego groszku i świeżej bazylii.

Pasta carbonara z truflą i sosem z zakarpackich borowików 55 zł

Ręczna pasta obsmażona na maśle z ziołami, podana w bogatym, kremowym sosie z zakarpackich borowików z nutą trufła. Ukoronowana smażonym jajkiem przepiórczym, świeżo startym truflą i parmezanem. Danie dla tych, którzy szukają głębokiego, luksusowego smaku i niebanalnych doznań.

Ozór wołowy z cebulą i pieczarkami na purée 56 zł

Nieźmiennie jedna z najbardziej niedocenianych i jednocześnie najbardziej wykwintnych pozycji w menu. Delikatny, długo gotowany język wołowy w towarzystwie czerwonej cebuli i pieczarek, podany na kremowym purée z sosem demi-glace. Klasyka w najlepszym, nowoczesnym wydaniu — soczysta, elegancka i pełna charakteru.

SUSHI

12

<div><div>Wulkan - dzień</div><div>86 zł</div></div> <div>Świeży łosoś oraz przegrzebki, wykończone japońskim majonezem. · Tworzą elegancką i subtelną kompozycję.</div>	<div><div>Wulkan - noc</div><div>120 zł</div></div> <div>Świeży łosoś oraz przegrzebki, wykończone japońskim majonezem. · Tworzą elegancką i subtelną kompozycję.</div>
<div><div>Tiger - dzień</div><div>77 zł</div></div> <div>Roll z krewetką tygrysią, ostrym sosem, serkiem Philadelphia, świeżym ogórkiem i tobiko.</div>	<div><div>Tiger - noc</div><div>120 zł</div></div> <div>Roll z krewetką tygrysią, ostrym sosem, serkiem Philadelphia, świeżym ogórkiem i tobiko.</div>
<div><div>Sushi z węgorzem - noc</div><div>120 zł</div></div> <div>Węgorz i tuńczyk w połączeniu z tobiko, kremowym awokado i świeżym ogórkiem, wykończone japońskim majonezem.</div>	<div><div>Crispy rice - noc</div><div>120 zł</div></div> <div>Chrupiący ryż w tempurze z tuńczykiem i łososiem, japońska majonezem, tobiko i sosem kimchi. Polany sosem unagi.</div>
<div><div>Futomaki (na ciepło) - dzień</div><div>95 zł</div></div> <div>Futomaki serwowane na ciepło, z tuńczykiem i węgorzem, serkiem Philadelphia, tobiko, awokado.</div>	<div><div>Futomaki (na ciepło) - noc</div><div>120 zł</div></div> <div>Futomaki serwowane na ciepło, z tuńczykiem i węgorzem, serkiem Philadelphia, tobiko, awokado.</div>
<div><div>Roll Bonsai - noc</div><div>120 zł</div></div> <div>Roll z łososiem, krewetkami, tobiko i chuką. Podany z orzechowym sosem i sezamem.</div>	<div><div>Philadelphia - dzień</div><div>88 zł</div></div> <div>Ponadczasowa klasyka: świeży łosoś, dojrzałe awokado i aksamitny serek Philadelphia.</div>
<div><div>Philadelphia - noc</div><div>120 zł</div></div> <div>Ponadczasowa klasyka: świeży łosoś, dojrzałe awokado i aksamitny serek Philadelphia.</div>	<div><div>Green dragon z węgorza</div><div>79 zł</div></div>

DODATKI

9

Frytki z batatów	20 zł	Frytki z batatów z parmezanem	25 zł
Frytki z parmezanem	20 zł	Puree ziemniaczane z truflami	25 zł
Ziemniak wiejski	20 zł	Ziemniaki podsmażane z kurkami	25 zł
Ryż ze szpinakiem i parmezanem	25 zł	Warzywa grillowane	25 zł
Nachosy - noc	20 zł		

DESERY

6

Panna cotta
45 zł

Aksamitna panna cotta o subtelnym smaku świeżej mięty i delikatnej śmietanki, otulona nutą białej czekolady i ciepłym, korzennym aromatem bobu tonka. Deser więczy orzeźwiający sorbet, tworząc niezapomnianą grę kontrastów – chłodu i kremowej słodyczy w każdej łyżeczce.

Tradycyjny miodownik
45 zł

Tradycyjny miodownik na korzennych blatach z dodatkiem miodu, przełożony kremem ze śmietany i orzechów włoskich.

Napoleon
45 zł

Klasyczny deser z cienkich, chrupiących warstw ciasta francuskiego, przełożonych delikatnym, aksamitnym kremem. Lekki, wyważony i ponadczasowy w smaku.

Leniwe pierogi z twarogiem, mascarpone i jagodami
45 zł
Tiramisu
45 zł
Lody prawdziwe
10 zł

NAPOJE BEZALKOHOLOWE		21
Acqua Panna - Duża <small>Duża</small>	35 zł	Acqua Panna - Mała <small>Mała</small>
Borjomi 0.33	25 zł	Cappy juice
Coca-cola	15 zł	Coca-cola zero
Fanta	15 zł	Red Bull
Red Bull Zero	22 zł	Red Bull Tropical Edition
San-Pellegrino - Duża <small>Duża</small>	35 zł	San-Pellegrino - Mała <small>Mała</small>
Sprite	15 zł	THOMAS HENRY TONIC
THOMAS HENRY CHERRY BLOSSOM	15 zł	Aperol Spritz Zero
Burn zero	22 zł	Gin Sour Zero
Gin Tonic Zero	55 zł	Hugo Zero
PROSECCO N/A - kieliszek	40 zł	

LEMONIADY

10

Sezonowa Herbata Mrożona - dzień

20 zł

Smak sezonowy

Sezonowa Herbata Mrożona - noc

30 zł

Smak sezonowy

Brzoskwinia & Czarny Bez - dzień

25 zł

Brzoskwinia, czarny bez, cytryna, mięta

Brzoskwinia & Czarny Bez - noc

30 zł

Brzoskwinia, czarny bez, cytryna, mięta

Ogórkowa - dzień

25 zł

Ogórek, limonka

Ogórkowa - noc

30 zł

Ogórek, limonka

Wiśnia & Migdał - dzień

25 zł

Wiśnia, migdał, cytryna, wanilia

Wiśnia & Migdał - noc

30 zł

Wiśnia, migdał, cytryna, wanilia

Mango & Marakuja - dzień

25 zł

Mango purée, marakuja

Mango & Marakuja - noc

30 zł

Mango purée, marakuja

NAPOJE GORĄCE

6

Brzoskwinia & Berberys - dzień

45 zł

Brzoskwińskie purée, cordial z berberysu

Brzoskwinia & Berberys - noc

55 zł

Brzoskwińskie purée, cordial z berberysu

Mango & Marakuja - dzień

45 zł

Mango, marakuja, cytrusy

Mango & Marakuja - noc

55 zł

Mango, marakuja, cytrusy

Marokańska Rozkosz - dzień

45 zł

Mięta, pomarańcza, goździki, cynamon, anyż

Marokańska Rozkosz - noc

55 zł

Mięta, pomarańcza, goździki, cynamon, anyż

MATCHA

3

Matcha Latte

30 zł

Coconut Matcha

30 zł

Strawberry Matcha

30 zł

KAWA				4
Americano	20 zł	Cappucino	25 zł	
Espresso	15 zł	Latte	25 zł	

HERBATA				12
Kwiatn�ca herbata	40 zł	DA HONG PAO	40 zł	
TIE GUAN YIN	40 zł	JASMINE	40 zł	
CU QUAO	40 zł	EARL GREY	40 zł	
ASSAM	40 zł	SENCHA	40 zł	
MILK OOLONG	40 zł	SENG PU ER	40 zł	
SHU PU ER	40 zł	GABA	40 zł	

PIWO				5
Asahi	30 zł	Corona Extra	25 zł	
Corona Zero	25 zł	Grimbergen Blanche	25 zł	
Grimbergen Double Ambre	25 zł			

WINO				47
MOËT & CHANDON Brut	550 zł	MOËT & CHANDON Nectar	650 zł	
MOËT & CHANDON ROSÉ	700 zł	MOËT & CHANDON ICE ROSÉ	770 zł	
MOËT & CHANDON MAGNUM	1200 zł	DOM PÉRIGNON Brut	3000 zł	
DOM PÉRIGNON ROSÉ	3500 zł	DOM PÉRIGNON LUMINOUS	3100 zł	
DOM PÉRIGNON MAGNUM	5000 zł	VEUVE CLICQUOT Brut	700 zł	
VEUVE CLICQUOT ROSÉ	750 zł	ARMAND DE BRIGNAC Gold	4000 zł	
ARMAND DE BRIGNAC ROSÉ	4500 zł	LOUIS ROEDERER CRISTAL	3500 zł	
DOM RUINART	2500 zł	RUINART BLANC DE BLANCS	900 zł	

<div> <div>WINO</div> <div>ciąg dalszy</div> </div> <div>47</div>	
<div> <div>BILLECART ROSÉ</div> <div>1500 zł</div> </div>	<div> <div>KRUG</div> <div>2700 zł</div> </div>
<div> <div>CHARLEY TRADITIONAL BRUT</div> <div>300 zł</div> </div>	<div> <div>DRAPPIER CARTE D'OR BRUT - kieliszek</div> <div>80 zł</div> </div>
<div> <div>GRAHAM BECK BRUT ROSÉ - kieliszek</div> <div>50 zł</div> </div>	<div> <div>CAVA Mas Xarot - kieliszek</div> <div>40 zł</div> </div>
<div> <div>PROSECCO - kieliszek</div> <div>40 zł</div> </div>	<div> <div>Amethystos Blanc</div> <div>Grecja</div> <div>350 zł</div> </div>
<div> <div>Chablis Grand Cru Vaudésir</div> <div>Francja</div> <div>700 zł</div> </div>	<div> <div>Cloudy Bay Sauvignon Blanc</div> <div>Nowa Zelandia</div> <div>350 zł</div> </div>
<div> <div>Fossilis Pinot Blanc - kieliszek</div> <div>Niemcy</div> <div>40 zł</div> </div>	<div> <div>Haha Sauvignon Blanc - kieliszek</div> <div>Nowa Zelandia</div> <div>45 zł</div> </div>
<div> <div>Peri Peri Muskat</div> <div>Włochy</div> <div>300 zł</div> </div>	<div> <div>Sturm Riesling - kieliszek</div> <div>Niemcy</div> <div>45 zł</div> </div>
<div> <div>Weingut Thörle Riesling</div> <div>Niemcy</div> <div>400 zł</div> </div>	<div> <div>Apotheke Riesling</div> <div>250 zł</div> </div>
<div> <div>Vazisubani Kakhuri - kieliszek</div> <div>40 zł</div> </div>	<div> <div>M de Minuty - kieliszek</div> <div>Francja</div> <div>45 zł</div> </div>
<div> <div>Turnau Rosé - kieliszek</div> <div>Polska</div> <div>40 zł</div> </div>	<div> <div>Whispering Angel</div> <div>Francja</div> <div>300 zł</div> </div>
<div> <div>Amethystos Rouge</div> <div>Grecja</div> <div>300 zł</div> </div>	<div> <div>Baily Hill Pinot Noir - kieliszek</div> <div>Stany Zjednoczone</div> <div>45 zł</div> </div>
<div> <div>Corvezzo Cabernet Sauvignon - kieliszek</div> <div>Włochy</div> <div>40 zł</div> </div>	<div> <div>Peri Peri Malpelo - kieliszek</div> <div>Włochy</div> <div>45 zł</div> </div>

<div> <div></div> <div>WINO</div> <div>ciąg dalszy</div> </div> <div>47</div>	
<div> <div>Tenuta San Guido Sassicaia</div> <div>Włochy</div> </div> <div>3000 zł</div>	<div> <div>Tenuta Ulisse Montepulciano - kieliszek</div> <div>Włochy</div> </div> <div>45 zł</div>
<div> <div>Zenato Amarone Riserva</div> <div>Włochy</div> </div> <div>1500 zł</div>	<div> <div>Vazisubani Saperavi - kieliszek</div> </div> <div>40 zł</div>
<div> <div>POCAS RUBY - kieliszek</div> </div> <div>30 zł</div>	<div> <div>REAL TESORO PEDRO XIMÉNEZ - kieliszek</div> </div> <div>25 zł</div>
<div> <div>REAL TESORO FINO - kieliszek</div> </div> <div>25 zł</div>	

KOKTAJLE

19

Aperol spritz - dzień	55 zł	Aperol spritz - noc	65 zł
Espresso Martini	60 zł	God father	60 zł
Negroni	60 zł	Old Fashioned	60 zł
Porn star martini - dzień	55 zł	Porn star martini - noc	65 zł
Whiskey sour	60 zł	The Fool - dzień	50 zł
		Rum, trawa cytrynowa, limonka, mięta, piana miętowa	
The Fool - noc	60 zł	The High Priestess - dzień	50 zł
Rum, trawa cytrynowa, limonka, mięta, piana miętowa		Waniliowa wódka, mandarynkowy cordial, prosecco	
The High Priestess - noc	60 zł	The Magician - dzień	50 zł
Waniliowa wódka, mandarynkowy cordial, prosecco		Gin, białe wino, cytryna, limonka, rumianek	
The Magician - noc	60 zł	New Moon - dzień	60 zł
Gin, białe wino, cytryna, limonka, rumianek		Wiśniowy gin, wiśnia, cytryna, biało, twoje zdjęcie	
New Moon - noc	70 zł	The Sun - dzień	50 zł
Wiśniowy gin, wiśnia, cytryna, biało, twoje zdjęcie		Wegańskie śmietanki, wódka, brzoskwinia, ananas	
The Sun - noc	60 zł		
Wegańskie śmietanki, wódka, brzoskwinia, ananas			

ALKOHOLE		15
APEROL	20 zł	BECHEROVKA35 zł
MALIBU	25 zł	CAMPARI20 zł
KAHLUA	25 zł	ST-GERMAIN40 zł
MARASCHINO	20 zł	BAILEYS25 zł
JAGERMEISTER	35 zł	MARTINI ROSSO25 zł
MARTINI EXTRA DRY	25 zł	MARTINI BIANCO25 zł
AMARO	30 zł	LILLET25 zł
Ulrich	30 zł	

WHISKY		26
JAMESON Irlandia	35 zł	BUSHMILLS Irlandia35 zł
BUSHMILLS 10 Irlandia	60 zł	CHIVAS 12 Szkocja35 zł
CHIVAS 15 Szkocja	45 zł	CHIVAS 18 Szkocja70 zł

WHISKY

ciąg dalszy

26

<div>JOHNNIE WALKER BLUE LABEL</div> <div>Szkocja</div>	120 zł	<div>MONKEY SHOULDER</div> <div>Szkocja</div>	45 zł
<div>LAPHROAIG 10</div> <div>Szkocja</div>	60 zł	<div>LAGAVULIN 8</div> <div>Szkocja</div>	65 zł
<div>GLENMORANGIE 12</div> <div>Szkocja</div>	45 zł	<div>GLENMORANGIE 14</div> <div>Szkocja</div>	50 zł
<div>MACALLAN 12</div> <div>Szkocja</div>	55 zł	<div>MACALLAN 15</div> <div>Szkocja</div>	80 zł
<div>MACALLAN 18</div> <div>Szkocja</div>	150 zł	<div>MACALLAN RARE CASK</div> <div>Szkocja</div>	200 zł
<div>THE BALVENIE 12</div> <div>Szkocja</div>	60 zł	<div>GLENFIDICH 15</div> <div>Szkocja</div>	60 zł
<div>JACK DANIEL'S</div> <div>Stany Zjednoczone</div>	35 zł	<div>JACK DANIEL'S HONEY</div> <div>Stany Zjednoczone</div>	35 zł
<div>GENTLEMAN JACK</div> <div>Stany Zjednoczone</div>	40 zł	<div>BUFFALO TRACE</div> <div>Stany Zjednoczone</div>	35 zł
<div>MAKER'S MARK</div> <div>Stany Zjednoczone</div>	40 zł	<div>NIKKA YOICHI</div> <div>Inny</div>	65 zł
<div>NIKKA FROM THE BARREL</div> <div>Inny</div>	60 zł	<div>HIBIKI</div> <div>Inny</div>	65 zł

BRANDY I KONIAK				5		
HENNESSY VS		45 zł	HENNESSY VSOP		55 zł	
HENNESSY XO		120 zł	PIERRE FERRAND			40 zł
BOULARD VSOP		40 zł				

RUM

7

ZACAPA 23	70 zł	TWIN FIN	35 zł
BEACH HOUSE	35 zł	DON PAPA	50 zł
PLANTERAY 3*	35 zł	PLANTERAY DARK	35 zł
BUMBU XO	40 zł		

GIN		10
MONKEY 47	55 zł	ARMONICO 35 zł
HENDRICK'S	35 zł	MIRABEAU 38 zł
TANQUERAY NO 10	45 zł	SCAPEGRACE BLACK 35 zł
Saigon Baigur	35 zł	Ukiyo Dry Gin 33 zł
Ukiyo Yuzu	33 zł	NIKKA COFFEY GIN 32 zł

WÓDKA		2
GREY GOOSE	45 zł	BELVEDERE 45 zł

TEQUILA		7
PATRÓN SILVER	52 zł	PATRÓN REPOSADO 65 zł
CLASE AZUL REPOSADO	145 zł	CLASE AZUL PLATA 120 zł
DON JULIO ROSADO REPOSADO	170 zł	DON JULIO 1942 100 zł
Nodo Coconut	50 zł	

SHISHA

8

Classic usługa - dzień	99 zł	Classic usługa - noc	150 zł
Electroniczna usługa - dzień	99 zł	Electroniczna usługa - noc	150 zł
Premium usługa	175 zł	Special usługa	350 zł
From chef steam cocktail	500 zł	Dodatkowy cybuch	70 zł