

MENU RESTAURACJI

Munja Grzybowska 43

Grzybowska 43, 00-855 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
229

KATEGORII
12

STAN NA DZIEŃ
29.10.2026

Dania i ceny

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

ZUPY12	
Adriatycka zupa rybna68 ZŁ Wywar na bazie ryb i skorupiaków z pomidorami, chilli, łososiem, kałamarnicą, dorszem, krewetkami, mulami i grząnką czosnkową	Vatreni žur64 ZŁ Žurek na wywarze jagnięco-wieprzowym z kiełbaskami jagnięcymi, kurkami, puree ajvarowym, jajkiem i chipsem z boczku
Primorski makaron92 ZŁ Fussilioni nero, sos bisque na wywarze z homara z pomidorami, białe wino, krewetki, kalmary, mule, cebula, czosnek, chilli, papryka, pomidorki cherry, natka pietruszki, kolendra, bazylia, parmezan	Makaron Slobodana96 ZŁ Tagliatelle, maślany sos demi glace, polędwica wołowa, pomidorki cherry, sól truflowa, parmezan
Makaron Pomodoro72 ZŁ Tagliatelle, pomidory San Marzano, pomidorki cherry, seler, burrata, piri piri, parmezan	Makaron T artufi88 ZŁ Paccheri w sosie śmietanowo-truflowym, carpaccio z truflii, parmezan
Szafranowe risotto Mariny92 ZŁ Risotto z szafranem, sos maślano-ajvarowy, krewetki, kalmary, mule, karmelizowane figi, chilli, parmezan	Sałata Šopska52 ZŁ Świeże pomidory, ogórek, papryka, czerwona cebula, oliwa i ocet posypane serem owczym Sirene
Sałata Budvanska66 ZŁ Sałata rzymska, szpinak, grillowany dojrzewający ser kozi, chałka z masłem tymiankowym, konfitowane śliwki, gruszka w winie, truflowy vinaigrette, chutney figowy, balsamiczna cebulka, świeże zioła	Sałata Podgorica62 ZŁ Sałata rzymska, sos cezar, granat, pomidorki cherry, szynka Pršut, puder z czarnych oliwek, grzanki czosnkowe
Filet z kurczaka - 150 g (dodatek do sałaty)+ 18 zł	Porcja łososia z grilla - 100 g (dodatek do sałaty)+ 26 zł

RYBY I OWOCE MORZA

16

Punjena pljeskavica

90 ZŁ

300 gramów siekanej wołowiny faszerowanej serem mozzarella i cheddar, salsa warzywno-owocowa, kajmak, ajvar, chilli, pieczone ziemniaki w sosie maślanym z cebulą, czosnkiem i natką pietruszki, sałatka šopska, pieczywo własnego wypieku

Čevapi jagnięce

88 ZŁ

250 gramów siekanej jagnięciny, urnebes, kajmak, ajvar, sałatka šopska, chilli, pieczone ziemniaczki w sosie maślanym z cebulą, czosnkiem i natką pietruszki, pieczywo własnego wypieku

Kaczka po skadarsku

108 ZŁ

Połowa wolno pieczonej kaczki z kluseczkami trufłowymi, sezonowymi grzybami, musem z dyni, cukinią, pieczoną dynią, guanciale suino i wiśniowym sosem demi glace na bazie wina Porto

Dodatkowe mięso do burgera - 200 g

+22 ZŁ

Gurmańska pljeskavica

88 ZŁ

300 gramów siekanej wołowiny z serem wędzonym i boczkiem, pieczone ziemniaczki w sosie maślanym z cebulą, czosnkiem i natką pietruszki, sałatka šopska, chilli, ajvar, kajmak, pieczywo własnego wypieku

Mięsa z ognia - 1600 g

300 ZŁ

Dla dwóch osób lub więcej. Gurmańskie pljeskavice, čevapi z siekanej jagnięciny, čevapi wołowo-wieprzowe, żeberka wieprzowe z sosem barbecue, boczek, kiełbaski jagnięce, wątróbka indycza w wędzonym boczku, pieczone ziemniaki w sosie maślanym, sałatka šopska, ajvar, urnebes, kajmak, pieczywo własnego wypieku, sałatka sezonowa, chilli, szczypior, cebula

Predrag burger

84 ZŁ

200 gramów soczystej wołowiny z prażonym boczkiem i pieczywem własnego wypieku, mac'n'cheese, pomidor, ogórek kiszony, czerwona cebula, sosy majo habanero i aioli czosnkowe, frytki

Balkan burger

88 ZŁ

300 gramów siekanej wołowiny z serem wędzonym i boczkiem, aioli ajvarowe, ser pavlak z ostrą papryką, grillowany boczek, salsa paprykowa, colesław

Comber jagnięcy

198 ZŁ

Grillowane nowozelandzkie kotleciki jagnięce marynowane w oliwie z rozmarynem, gratin ziemniaczane z parmezanem i gałką muszkatołową, grillowane sezonowe warzywa

Żebra w barbecue

108 ZŁ

Żeberka wieprzowe (600 g) z sosem barbecue, prażonym boczkiem, smażonymi warzywami w emulsji maślanej i pieczonymi ziemniaczkami

Łosoś

98 ZŁ

Grillowany filet z łososia (200–220 g), czarny ryż z papryką i parmezanem, warzywa sezonowe, mus z brzoskwini i marakui z chilli, oliwa lubczykowa

Miecznik

120 ZŁ

Grillowany filet z miecznika (200 g), mus z dyni hokkaido z trawą cytrynową, grillowane sezonowe warzywa

Dorada

26 ZŁ/100 G

Dorada z rusztu (min. 400 g), warzywa sezonowe w sosie winno-maślanym, pieczone ziemniaczki

Kałamarnica z rusztu

94 ZŁ

Grillowane macki kałamarnicy marynowane w ziołach, chilli i czosnku, mus z dyni, gratin ziemniaczane, świeża sałatka warzywna, soliród i chimichurri

Dary Adriatyku - 1400 g

390 ZŁ

Dla dwóch osób lub więcej. Dorada z rusztu, chrupiące kalmary, mule w dwóch sosach, grillowane krewetki, kalmary faszerowane risotto, wędzonym serem i szynką Pršut, macki kałamarnicy, dodatki, sałaty i sosy

Legendarne mule Dinarka - 500 g

88 ZŁ

W sosie winno-maślanym z Pršut albo w sosie śmietanowym z gorgonzolą, białym winem, czosnkiem, cebulą, warzywami sezonowymi i pieczywem własnego wypieku

DANIA Z WOŁOWINY

9

Polędwica wołowa / Polska 190 ZŁ 200–220 g, Black Angus. Stek sezonowany na mokro; sugerowany stopień wysmażenia: medium, medium rare.	Rostbef wołowy / USA 260 ZŁ 300–320 g, Black Angus. Stek sezonowany na mokro; sugerowany stopień wysmażenia: medium rare.
Antrykot wołowy / USA 280 ZŁ 300–320 g, Black Angus. Stek sezonowany na mokro; sugerowany stopień wysmażenia: medium.	Polędwica wołowa Wagyu / Japonia 590 ZŁ 200–220 g, Wagyu A5. Stek sezonowany na mokro; sugerowany stopień wysmażenia: medium rare, rare.
Tomahawk / Polska 410 ZŁ Antrykot wołowy z kością, 1000 g, Black Angus. Stek sezonowany na sucho; sugerowane wysmażenie: medium.	Porterhouse / Polska 320 ZŁ Polędwica i rostbef z kością w kształcie litery T, 600–650 g, Black Angus. Sezonowany na sucho.
Antrykot wołowy / Polska 220 ZŁ 300–320 g, Black Angus. Stek sezonowany na sucho.	Rostbef wołowy / Polska 210 ZŁ 300–320 g, Black Angus. Stek sezonowany na sucho.
Selekcja steków 810 ZŁ Deska najlepszych steków: Tomahawk Polska 1000 g, rostbef USA 300–320 g, polędwica Polska 200–220 g z dodatkami. Dla zestawu przewidziano 3 dodatki i 3 sosy.	

DODATKI		23
Deska firmowa “Munja” 162 ZŁ Dla dwóch osób lub więcej. Szynka dojrzewająca Prśut, kiełbasa Kulen marynowana w papryce wędzonej, wędzony karczek Budjola, Govedji Kulen, Domaća Kobasica, piklowany kalañior, śliwki z chilli, papryka z pistacjami faszerowana serkiem pavlak, bałkański smalec z figami, musztarda ajvarowa, sezonowe sałaty z sosem vinaigrette, miks oliwek, pieczywo własnego wypieku	Plata serów 188 ZŁ Dla dwóch osób lub więcej. Dojrzewający ser z trufkami, ser kozi Capra, Gruyère, ser kozi Saggio, ser pavlak z ostrą papryką, figi marynowane w winie, konfitura z brzoskwini i marakui, orzechy, oliwki marynowane, grzanka czosnkowa	
Śródziemnomorskie carpaccio 72 ZŁ Bardzo cienkie plastry delikatnej wołowiny marynowanej w oliwie czosnkowej z liśćmi laurowymi i chilli, pesto bazylowe z parmezanem i orzechami pistacjowymi, rukola, puder z czarnych oliwek, marynata sojowa z natką pietruszki, szalotką i czosnkiem, pieczywo własnego wypieku	Tatar po adriatycku 76 ZŁ Siekana polędwica wołowa, ogórek kiszony, pieczona papryka, czarne oliwki, cebula cukrowa, żółtko sous-vide, domowa oliwa pietruszkowa, grzanki czosnkowe	
Punjene lignje 72 ZŁ Młode kalmary faszerowane risotto z szynką dojrzewającą Prśut i wędzonym serem, sos pomarańczowy z ananasem, figami karmelizowanymi, białym winem i chilli, grzanka czosnkowa	Chrupiące kalmary 72 ZŁ Młode kalmary marynowane w chilli i czosnku, panierka, sosy habanero i tatarski z szalotką	

DODATKI ciąg dalszy		23
Krewetki Jadrańskie - 6 szt. 70 ZŁ (6 szt.) Z szynką dojrzewającą Pršut, figami karmelizowanymi, chilli, białym winem, rakiją, cebulą, czosnkiem i grzankami czosnkowymi		Krewetki Jadrańskie - 10 szt. 84 ZŁ (10 szt.) W sosie bisque na wywarze z homara z solirodem, kaparami, cebulą, czosnkiem, chilli i grzankami czosnkowymi
Ostrygi zapytaj nas o dostępność Zapytaj nas o dostępność		Kajmak 14 ZŁ
Urnebes 12 ZŁ		Ajvar 12 ZŁ
Sałatka Šopska 18 ZŁ		Sałatka sezonowa 16 ZŁ
Oliwki marynowane 16 ZŁ		Pieczyno 12 ZŁ
Frytki 14 ZŁ		Frytki z batatów 30 ZŁ
Ziemniaczki “Munja” 14 ZŁ		Grillowane warzywa 20 ZŁ
Sos demi glace 14 ZŁ		Sos blue cheese 12 ZŁ
Chimichurri 12 ZŁ		

DLA DZIECI

6

Rosół z dzikiego ptactwa

28 ZŁ

Z makaronem i warzywami korzeniowymi

Filet z łososia - 100 g

44 ZŁ

Z warzywami sezonowymi i ziemniaczkami w sosie maślanym z natką pietruszki, czosnkiem i cebulą

Stripsy z kurczaka w panko - 150 g

39 ZŁ

Z warzywami sezonowymi, frytkami i ketchupem

Mini gnocchi bolognese

38 ZŁ

Kluseczki ziemniaczane z wołowiną i warzywami korzeniowymi w sosie pomidorowym z parmezanem

Mini gnocchi z mascarpone

38 ZŁ

Kluseczki ziemniaczane z syropem figowym, mascarpone i pistacjami w sosie śmietanowym z musem malinowym

Lody w trzech smakach

24 ZŁ

Z owocami sezonowymi

DESERY

4

Montenegrina

44 ZŁ

Semifreddo z likierem Baileys, beza włoska, sorbet z rokitnika, kruszonka pomarańczowa, owoce sezonowe

Przysmak Djurovića

46 ZŁ

Sernik z białą czekoladą i wiśniami w rakiji i owocami sezonowymi

Baklava

44 ZŁ

Tradycyjna bałkańska baklava z orzechami włoskimi, lodami śmietankowymi, owocami i siekanymi pistacjami

Kolać

44 ZŁ

Delikatne ciasto z daktylami, figami, musem malinowym, lodami waniliowymi i gorącem sosem toffi Muscovado

WODA

15

Kropla Beskidu/Kropla Delice - 0,33 l	14 ZŁ	Kropla Beskidu/Kropla Delice - 0,75 l	24 ZŁ
Acqua Panna - 0,25 l	20 ZŁ	Acqua Panna - 0,75 l	32 ZŁ
S.Pellegrino - 0,25 l	20 ZŁ	S.Pellegrino - 0,75 l	32 ZŁ
Butelka napoju - 0,25 l Coca-Cola, Cola-Cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley Tonic/Elderflower Zero Cukru, Fuzetea cytrynowa/brzoskwiniowa	18 ZŁ	Dzbanek napoju gazowanego - 0,85 l Coca-Cola, Cola-Cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley Tonic (1 l)	32 ZŁ
Butelka soku Cappy - 0,25 l pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy	18 ZŁ	Dzbanek soku Cappy - 1 l pomarańczowy, jabłkowy	32 ZŁ
Lemoniada - 0,25 l cytrynowa, figowa, marakuja	20 ZŁ	Lemoniada - 1 l cytrynowa, figowa, marakuja	52 ZŁ
Red Bull	24 ZŁ	Sok wyciskany - 0,25 l z pomarańczy/grejpfrutów/mix	28 ZŁ
Sok wyciskany z granatu - 0,25 l	44 ZŁ		

KAWA

14

Herbata English Breakfast, Earl Grey, Yunnan, miętowa, owocowa, cytrusowa, waniliowa	18 ZŁ	Matcha	30 ZŁ
Matcha latte	30 ZŁ	Espresso	14 ZŁ
Podwójne espresso	18 ZŁ	Espresso macchiato	14 ZŁ
Kawa czarna	14 ZŁ	Kawa biała	16 ZŁ
Cappuccino	18 ZŁ	Latte	20 ZŁ
Flat white	20 ZŁ	Kuvana kafa	22 ZŁ
Kawa mrożona	28 ZŁ	Syrop do kawy amaretto, orzech, wanilia, karmel, kokos, czekolada	2,5 ZŁ

PIWO		12
Żywiec Lager - 0,3 l 5,5%	18 zł	Żywiec Lager - 0,5 l 5,5% 22 zł
Żywiec Białe - 0,3 l 4,9%	18 zł	Żywiec Białe - 0,5 l 4,9% 22 zł
Żywiec Sesyjne IPA - 0,3 l 5%	18 zł	Żywiec Sesyjne IPA - 0,5 l 5% 22 zł
Żywiec APA - 0,5 l 5,4%	24 zł	Żywiec Porter - 0,5 l 9,5% 24 zł
Heineken - 0,33 l 5%	24 zł	Piwo bałkańskie 36 zł
Żywiec Białe - 0,5 l (bezalkoholowe) 0,0%	24 zł	Heineken - 0,5 l (bezalkoholowe) 0,0% 24 zł

WINO		40
Bałkańskie wino domowe białe - 125 ml 12%	28 zł	Bałkańskie wino domowe białe - 0,5 l 12% 78 zł
Bałkańskie wino domowe czerwone - 125 ml 12%	28 zł	Bałkańskie wino domowe czerwone - 0,5 l 12% 78 zł
12 Malvasia Bianca Del Salento IGP - 125 ml 12,5%; Włochy, Apulia	32 zł	12 Malvasia Bianca Del Salento IGP - 0,75 l 12,5%; Włochy, Apulia 180 zł
Custoza “Le Rune” - 125 ml 12%; Włochy, Veneto	38 zł	Custoza “Le Rune” - 0,75 l 12%; Włochy, Veneto 210 zł
Le Genisia Riesling Superiore DOC - 125 ml 12,5%; Włochy, Lombardia	38 zł	Le Genisia Riesling Superiore DOC - 0,75 l 12,5%; Włochy, Lombardia 210 zł

WINOciąg dalszy

40

Ciari Pinot Grigio DOC - 125 ml 12,5%; Włochy, Veneto	38 zł	Ciari Pinot Grigio DOC - 0,75 l 12,5%; Włochy, Veneto	210 zł
Ciari Sauvignon Blanc IGT Trevenezie - 125 ml 12,5%; Włochy, Veneto	38 zł	Ciari Sauvignon Blanc IGT Trevenezie - 0,75 l 12,5%; Włochy, Veneto	210 zł
Gavi del Comune di Gavi DOCG Masseria - 125 ml 12%; Włochy, Piemont	48 zł	Gavi del Comune di Gavi DOCG Masseria - 0,75 l 12%; Włochy, Piemont	270 zł
Grasevina Pomale - 125 ml 13%; Chorwacja, Slavonia	48 zł	Grasevina Pomale - 0,75 l 13%; Chorwacja, Slavonia	270 zł
Pinot Sivi - 0,75 l 13%; Chorwacja, Slavonia	270 zł	Morena Bianca Lugana - 0,75 l 12,5%; Włochy, Veneto	290 zł
Domaine Fevre Chablis AOC Chablis - 0,75 l 12%; Francja, Burgundia	480 zł	Whispering Angel - 0,75 l 13%; Francja, Prowansja; wino różowe	380 zł
12 Primitivo IGP Salento - 125 ml 12,5%; Włochy, Apulia	32 zł	12 Primitivo IGP Salento - 0,75 l 12,5%; Włochy, Apulia	180 zł
Papale Primitivo Di Manduria DOP - 125 ml 14%; Włochy, Apulia	38 zł	Papale Primitivo Di Manduria DOP - 0,75 l 14%; Włochy, Apulia	210 zł
Barbera “Tina” - 125 ml 12,8%; Włochy, Lombardia	38 zł	Barbera “Tina” - 0,75 l 12,8%; Włochy, Lombardia	210 zł
Malbec - 125 ml 14%; Argentyna, Mendoza	52 zł	Malbec - 0,75 l 14%; Argentyna, Mendoza	300 zł
Enigma Sangiovese “Appassimento” - 0,75 l 15%; Włochy, Emilia Romagna	300 zł	Syrah - 0,75 l 13,5%; Chorwacja, Slavonia	320 zł

WINO

ciąg dalszy

40

Biscardo Amarone Della Valpolicella DOCG - 0,75 l 15,5%; Włochy, Veneto 480 zł	Barale Fratelli Barolo DOCG - 0,75 l 14%; Włochy, Piemont 650 zł
Brunello Di Montalcino DOCG Riserva - 0,75 l 14,5%; Włochy, Toskania 850 zł	Martini Asti - 0,75 l 7,5%; wino musujące 180 zł
Martini Prosecco - 125 ml 11,5%; wino musujące 32 zł	Martini Prosecco - 0,75 l 11,5%; wino musujące 180 zł
Moet Brut Imperial - 0,75 l 12,5%; szampan 440 zł	Moet Ice Imperial - 0,75 l 12%; szampan 490 zł

KOKTAJLE

15

Flower Novi 48 zł
Martini Fiero, Grey Goose, syrop z białego bzu, sour, bitter pomarańczowy, Martini Prosecco, biało

Cimet Cigara 48 ZŁ
Santa Teresa, marakuja, sour, sok z ananasa, cynamon, biało

Crvena Dolina 46 ZŁ
Martini Rubino, Aperol, St. Germain, hibiskus, sour, Prosecco

Martini Fiero & Tonic 38 ZŁ

Pornstar Martini 48 ZŁ
Grey Goose, Passoa, Martini Prosecco, syrop waniliowy, sour, biało

Aperol Spritz 48 ZŁ
Aperol, Martini Prosecco, woda gazowana, pomarańcza

Bacardi Old Cuban 44 ZŁ
Bacardi Reserva ocho 8 YO, angostura, limonka, sweet, mięta, Martini Prosecco

Ticket to Fly (Long Island Ice Tea) 52 ZŁ
Grey Goose, Bacardi Carta Blanca, Bombay Sapphire, likier Triple Sec, El Jimador Blanco, Coca-Cola

Ruža-Marin 48 ZŁ
Bombay Sapphire, likier St. Germain, sour, syrop grejpfrutowo-rozmarynowy, tonik różany, piana z białego bzu

Rubin Port 48 ZŁ
Angel's Envy, Martini Riserva Rubino, Martini Bitter, syrop wiśnia, amaretto, bitter sour cherry

Kotorski San 46 ZŁ
Bombay Sapphire, melon, sok tłoczony z jabłek, sweet, sour, biało

Old Fashioned 52 ZŁ
Angel's Envy, Angostura, cukier trzcinowy

Dewar's Sour 44 ZŁ
Dewar's 12 YO, sweet, sour, angostura, biało

Martini Negroni 48 ZŁ
Martini Riserva Rubino, Martini Bitter, Bombay Sapphire

Hugo Spritz 48 ZŁ
Likier St. Germain, Martini Prosecco, mięta, limonka, woda gazowana

ALKOHOLE

63

Grey Goose - 40 ml 32 zł
40%

Grey Goose - 1 l 550 zł
40%

Dewar's 8 YO - 0,7 l 310 zł
40%

Grey Goose - 0,7 l 400 zł
40%

Dewar's 8 YO - 40 ml 26 zł
40%

Dewar's 12 YO - 40 ml 32 zł
40%

ALKOHOLE

ciąg dalszy

63

Dewar's 12 YO - 0,7 l 40%	440 zł	Dewar's 15 YO - 40 ml 40%	36 zł
Dewar's 15 YO - 0,7 l 40%	580 zł	Teeling Small Batch - 40 ml 46%	34 zł
Teeling Small Batch - 0,7 l 46%	430 zł	Jameson - 40 ml 40%	28 zł
Jameson - 0,7 l 40%	340 zł	Jack Daniel's - 40 ml 40%	30 zł
Jack Daniel's - 0,7 l 40%	400 zł	Chivas 12 YO - 40 ml 40%	34 zł
Chivas 12 YO - 0,7 l 40%	430 zł	Chivas 18 YO - 40 ml 40%	40 zł
Chivas 18 YO - 0,7 l 40%	530 zł	Angel's Envy - 40 ml 43,3%	46 zł
Angel's Envy - 0,7 l 43,3%	700 zł	Johnnie Walker Blue - 40 ml 40%	90 zł
Johnnie Walker Blue - 0,7 l 40%	1450 zł	Aberfeldy 12YO - 40 ml 40%	38 zł
Aberfeldy 12YO - 0,7 l 40%	560 zł	Aultmore 12YO - 40 ml 46%	38 zł
Aultmore 12YO - 0,7 l 46%	580 zł	Teeling Single Malt - 40 ml 46%	40 zł
Teeling Single Malt - 0,7 l 46%	530 zł	Royal Brackla 12YO - 40 ml 46%	44 zł

ALKOHOLE ciąg dalszy		63	
Royal Brackla 12YO - 0,7 l 46%	640 ZŁ	Ardbeg 10YO - 40 ml 46%	48 ZŁ
Ardbeg 10YO - 0,7 l 46%	760 ZŁ	Aberfeldy 16YO - 40 ml 40%	56 ZŁ
Aberfeldy 16YO - 0,7 l 40%	900 ZŁ	Bacardi - 40 ml Blanca 37,5% Oro 37,5% Negra 40% Spiced 35%	24 ZŁ
Kraken - 40 ml 40%	36 ZŁ	Bacardi Anejo 4 - 40 ml 40%	30 ZŁ
Bacardi Reserva 8 - 40 ml 40%	34 ZŁ	Bacardi Gran Reserva 10 - 40 ml 40%	42 ZŁ
Santa Teresa - 40 ml 40%	40 ZŁ	Bombay Sapphire - 40 ml 40%	32 ZŁ
Bombay Sapphire Premier Cru - 40 ml 47%	34 ZŁ	Tanqueray No. 10 - 40 ml 47,3%	34 ZŁ
Hendrick's - 40 ml 41,4%	38 ZŁ	Hennessy VS - 40 ml 40%	30 ZŁ
Hennessy X0 - 40 ml 40%	120 ZŁ	El Jimador - 40 ml Blanco 38% Reposado 38%	26 ZŁ
Patron Silver - 40 ml 40%	38 ZŁ	Patron Anejo - 40 ml 40%	42 ZŁ
Patron Reposado - 40 ml 40%	40 ZŁ	Patron XO Cafe - 40 ml 35%	38 ZŁ
Aperol - 40 ml 11%	26 ZŁ	Campari - 40 ml 25%	26 ZŁ

ALKOHOLE

ciąg dalszy

63

Becherovka - 40 ml 38%	26 ZŁ	Jagermaister - 40 ml 35%	26 ZŁ
Martini - 80 ml Bianco 14,4% Extra Dry 18% Rosato 14,4% Rosso 14,4% Fiero 14,4%	28 ZŁ	Lozova rakija - 40 ml 40%	32 zł
Lozova rakija - 0,7 l 40%	490 zł	Śliwowica - 40 ml 40%	32 zł
Śliwowica - 0,7 l 40%	490 zł	Smakowa rakija - 40 ml 40%	32 zł
Smakowa rakija - 0,7 l 40%	490 zł		