

MENU RESTAURACJI

Restauracja Indyjska Kashmir / Indian Restaurant

róg ul. Sytej i Vogla, 02-990 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
197

KATEGORII
22

STAN NA DZIEŃ
30.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

24

Samosa

30 zł

Smażone pierogi nadziewane ziemniakami i groszkiem / Crispy dumplings stuffed with potatoes and green peas

Mix Veg. Pakora

39 zł

Mix chrupiących warzyw smażonych w orientalnej panierce / Crispy fried dish from mix vegetables dipped in spicy batter and fried

Paneer Finger

42 zł

Smażony, panierowany biały indyjski ser "Paneer" / Indian cheese battered and deep fried

Paneer Chilli

44 zł

Indyjski ser smażony z czosnkiem, cebulą, papryką i ostrym chilli / Indian cheese fried with garlic, onions, bell pepper & fresh green chilli

Mushroom Chilli

40 zł

Smażone panierowane pieczarki z czosnkiem, cebulą (papryką) i ostrym chilli / Mushroom fried with garlic, onions, bell peppers and fresh green chilli

Specjalność Szefa Kuchni / Chef speciality

69 zł

Mule z krewetkami w stylu orientalnym / Mussels and shrimps with an asian twist

Chicken Tandoori

44 zł

Udka kurczaka marynowane w jogurcie i indyjskich przyprawach, grillowane w piecu Tandoor / Chicken legs marinated with curd & tandoori spices roasted in a clay oven

Chilli Chicken

44 zł

Kawałki kurczaka smażone z czosnkiem, cebulą, papryką i ostrym chilli / Chunks of chicken fried with garlic, onion, bell pepper & fresh chilli

Onion Bhajia

39 zł

Smażone, panierowane krążki cebuli / Onion slices battered & deep fried

Paneer Tikka Szaslik

42 zł

Indyjski ser z papryką i cebulą marynowany w jogurcie i indyjskich przyprawach, grillowany w Tandoor / Indian cheese with onions and capicum marinated with yogurt & Indian spices roasted in a clay oven

Kashmkiri Paneer Tikka

42 zł

Indyjski ser marynowany przyprawami, jogurtem, orzechami nerkowca i ziołami z Kashmiru / Indian cheese marinated in spices, yogurt, cashewnuts & Kashmiri spices grilled in tandoor

Kashmiri Mushroom Tikka

38 zł

Pieczarki faszerowane serem „Paneer”, orzeszkami nerkowca i ziołami z Kashmiru / Mashroom stuffed with „Paneer”, cashewnuts and Kashmiri herbs, grilled in Tandoor

Hara bhara Kebab

38 zł

Kotlety wegetariańskie / Veg cutlets

Chicken Tikka

44 zł

Marynowane kawałki kurczaka grillowane w piecu Tandoor / Marinated pieces of chicken roasted in a clay oven

Kasmiri Malai Tikka

44 zł

Marynowane w paście z migdałów kawałki kurczaka grillowane w piecu Tandoor / Marinated pieces of chicken in almond paste & roasted in a clay oven

Chicken Lollipop

38 zł

Panierowane skrzydełka kurczaka w ostrym sosie sojowo-czosnkowym / Chicken lollipops battered, deep fried, and tossed in hot garlic soy sauce

PRZYSTAWKI ciąg dalszy

24

Kashmiri Lamb Chop

110 zł

Grillowane kotlecki jagnięce / Grilled lamb chops

Lamb Sheek Kebab

56 zł

Mielone mięso jagnięce przyprawione indyjskimi przyprawami, grillowane w piecu Tandoor / Grounded lamb meat marinated with Indian spices & grilled in a clay oven

Salmon Grilled

74 zł

Grillowany filet łososia z przyprawami indyjskimi / Salmon marinated with Indian Spice and grilled

Dorada Grilled

65 zł

Cała ryba grillowana w piecu Tandoor, marynowana w przyprawach i soku z cytryny / Whole Fish marinated with spices lemon skewered and grilled in tandoor.

Chilli Fish

48 zł

Kawałki ryby smażone z chilli, cebulą, papryką i sosem sojowym / Fish Cubes tempered with chillies, onions, capsicum, in soy sauce

Grilled Tiger Prawns

110 zł

Krewetki z pieca Tandoor marynowane w indyjskich przyprawach i jogurcie / King Prawns marinated with lemon, dry spices, yogurt and skewered in Tandoor

Chilli Prawns

58 zł

Krewetki smażone z czosnkiem, cebulą, papryką i ostrym chilli / Prawns fried with garlic, onion, bell pepper & fresh green chill

Papad Prawns

54 zł

Smażone krewetki marynowane w pikantnych ziołach z kruszonym Papadum / Prawns marinated in spicy herbs, coated with crusted papadum & deep fried.

ZUPY

5

Lamb Soup

34 zł

Rozgrzewająca zupa z kawałkami jagnięciny i warzywami / Soup with the pieces of lamb and vegetables

Fish Soup

32 zł

Pikantna zupa rybna / Spicy Sea Food Soup

Hot and Sour Chicken Soup

32 zł

Kwaśno - ostra zupa z kurczakiem i sosem sojowym / Chicken soup with soya sauce and lemon juice

Dal Soup

28 zł

Zupa z soczewicy z indyjskimi przyprawami / Clear Lentil Soup

Tom Yum Prawns

34 zł

Klasyczna, pikantna zupa na bazie tajskich ziół i trawy cytrynowej z pieczarkami, / serwowana z krewetkami / Classic thai soup

SAŁATKI

3

Sałata z grillowanymi krewetkami / Grilled prawns salad 49 zł

Grillowane krewetki, mix sałat, pomidorki koktajlowe, zielony ogórek, czerwona cebula, mięta, kolendra, dresing / Grilled Prawns, Mix lettuce, cocktail tomatoes, green cucumber, red onion, mint, coriander, dressing

Sałata z grillowanym serem „Paneer” / Grilled Paneer Salad 49 zł

Grillowany ser „Paneer”, rucola, pomarańcz, papryka czerwona, granat, mięta, prażone orzechy i dressing / Ser paneer, rucola cutter, orange, red pepper, garnet, mint, roasted nuts + dressing

Sałata z grillowanym kurczakiem mango i granatem / Grilled Chicken Salad Mango and Pomegranate 49 zł

Grillowany kurczak, mix sałat, czerwona cebula, zielony ogórek, pomidorki koktajlowe, mango, granat, sos winegret i ocet balsamiczny / Mix lettuce + rucola, red onion, green cucumber, cocktail tomatoes, mango, garnet, vinegret sauce and balsamic vinegar

ZESTAWY

7

Menu dla dwojga / Menu for two - 2 osoby 160 zł

W zestawie: Samosa; Kashmiri Paneer Tikka; Chicken Tikka; Palak Paneer; Butter Chicken; Plain Rice; Plain Naan.

Menu Taj Mahal - 3 osoby 360 zł

W zestawie: Paneer Finger; Chicken Tikka; Lamb Sheek Kebab; Paneer Tikka Masala; Chicken Korma; Lamb Rogn Josh; Peas Pulao; Butter Naan.

Menu Kashmir - 2 osoby 300 zł

W zestawie: Kashmiri Paneer Tikka; Samosa; Kashmiri Malai Tikka; Lamb Sheek Kebab; Papad Prawns; Paneer Makhani; Kashmiri Kofta Curry; Chicken Tikka Masala; Saffron Rice; Raita Mix; Tandoori Bread Basket.

Menu Kashmir - od osoby 150 zł

W zestawie: Kashmiri Paneer Tikka; Samosa; Kashmiri Malai Tikka; Lamb Sheek Kebab; Papad Prawns; Paneer Makhani; Kashmiri Kofta Curry; Chicken Tikka Masala; Saffron Rice; Raita Mix; Tandoori Bread Basket.

Menu Taj Mahal - 2 osoby 240 zł

W zestawie: Paneer Finger; Chicken Tikka; Lamb Sheek Kebab; Paneer Tikka Masala; Chicken Korma; Lamb Rogn Josh; Peas Pulao; Butter Naan.

Menu Taj Mahal - od osoby 120 zł

W zestawie: Paneer Finger; Chicken Tikka; Lamb Sheek Kebab; Paneer Tikka Masala; Chicken Korma; Lamb Rogn Josh; Peas Pulao; Butter Naan.

Menu Kashmir - 3 osoby 450 zł

W zestawie: Kashmiri Paneer Tikka; Samosa; Kashmiri Malai Tikka; Lamb Sheek Kebab; Papad Prawns; Paneer Makhani; Kashmiri Kofta Curry; Chicken Tikka Masala; Saffron Rice; Raita Mix; Tandoori Bread Basket.

DANIA GŁÓWNE

37

Dal Fry
38 zł

Żółta i czerwona soczewica gotowana w indyjskich przyprawach / Yellow & red lentils cooked with Indian spices

Paneer Tikka Masala
52 zł

Kawałki grillowanego sera w indyjskich przyprawach / Pieces of grilled Indian cheese cooked with spices

Palak Paneer
52 zł

Kawałki indyjskiego sera ze szpinakiem czosnkiem i przyprawami / Spinach & pieces of Indian cheese cooked garlic and spices

Dahiwale Baigan
46 zł

Bakłażan w sosie jogurtowym z przyprawami indyjskimi / Brinjal cooked with Indian spices and curd

Allo Gobhi Masala
46 zł

Ziemniaki i kalafior smażone w sosie curry / Pieces of potato and cauliflower cooked in curry sauce

Vegetable Korma
46 zł

Mieszanka warzyw gotowana w sosie kremowym z orzecho wnerkowca / Mix vegetables braised in cashew gravy

Kadai Paneer
52 zł

r / Ser Paneer gotowany z papryką i cebulą w indyjskich przyprawach / Paneer cooking in Indian species with bell peppers and onions

Chicken Tikka Masala
52 zł

Kawałki kurczaka z pieca Tandoor w pikantnym sosie / Chicken marinated in yogurt and spices served in a spicy tomato cream sauce

Chiken Korma
52 zł

Kawałki kurczaka w kremowym sosie z orzechów nerkowca / Boneless Chicken braised in cashew gravy

Chicken Vindallo
52 zł

Kurczak gotowany w sosie ostro-kwaśnym / Chicken in tomato spicy and sour sauce

Dal Makhani
38 zł

Czarna soczewica gotowana w pomidorach z masłem / Black lentils cooked with tomatoes & butter sauce

Paneer Makhani
52 zł

Indyjski ser gotowany w kremowym sosie pomidorowym / Indian cheese cooked with creamy tomato sauce

Kashmiri Kofta curry
48 zł

Indyjskie pulpety serowo-ziemniaczane w kremowym sosie z orzechów nerkowca / Cottage cheese, nuts, stuffed in potato, cooked in rich creamy curry

Kadai Vegetables
46 zł

Mieszane warzywa gotowane w indyjskich przyprawach / Mix vegetables cooked with Indian spices

Chana Masala
46 zł

Ciecierzycza w sosie pomidorowo cebulowym / Chickpeas in tomato onion gravy

Shahi Paneer
52 zł

Ser Paneer w kremowym sosie z orzecho wnerkowca z pomidorami / Paneer in creamy cashew and tomato sauce

Butter Chicken
52 zł

Kawałki kurczaka z pieca Tandoor w kremowym, pomidorowym sosie / Chicken boneless cooked in Tandoor, blended with tomato, cashew and cream sauce

Chicken Saag
52 zł

Gotowany kurczak z czosnkiem, imbirem, zielonym chilli w sosie szpinakowym / Chicken tempered with garlic, ginger, green chilli and blended with spinach

Chicken Madras
52 zł

Kawałki kurczaka z cebulą, papryką i świeżym ostrym, zielonym chilli / Pieces of chicken cooked with onion, capsicum and fresh hot green chilli

Chicken Kadai
52 zł

Kawałki kurczaka gotowane w gęstym sosie z cebulą, pomidorami i papryką / Pieces of chicken cooked with onion and tomato sauce

<div> <div></div> <div>DANIA GŁÓWNE</div> <div>ciąg dalszy</div> </div> <div>37</div>	
<div> <div>Kashmiri Lamb Rogn Josh</div> <div>56 zł</div> </div> <div> <div>Kawałki delikatnej jagnięciny gotowane z przyprawami z Kashmiru w sosie jogurtowym / Tender chunks of lamb cooked in Kashmiri spices & yogurt sauce</div> </div>	<div> <div>Kashmir Lamb Chops</div> <div>110 zł</div> </div> <div> <div>Comber jagnięcy marynowany przyprawami, podawany z chlebkiem Naan / Tender lamb chops cooked in spices, served with Indian bread</div> </div>
<div> <div>Bhuna Gosht</div> <div>56 zł</div> </div> <div> <div>Jagnięcina gotowana w mieszance egzotycznych przypraw / Pieces of lamb cooked in exotic combination of spices</div> </div>	<div> <div>Lamb Tikka Masala</div> <div>56 zł</div> </div> <div> <div>Kawałki jagnięciny z pieca Tandoor w pikantnym sosie pomidorowym / Lamb marinated in yogurt and spices served in a spicy tomato cream sauce</div> </div>
<div> <div>Lamb Curry</div> <div>56 zł</div> </div> <div> <div>Jagnięcina gotowana z cebulą w warzywnym sosie / Pieces of lamb cooked with onion & vegetable Sauce</div> </div>	<div> <div>Lamb Madras</div> <div>56 zł</div> </div> <div> <div>Kawałki jagnięciny z cebulą, papryką i świeżym ostrym zielonym chilli / Pieces of lamb cooked with onion, capsicum and fresh hot green chilli</div> </div>
<div> <div>Lamb Saag</div> <div>56 zł</div> </div> <div> <div>Gotowane kawałki jagnięciny z czosnkiem, imbirem, zielonym chilli w sosie szpinakowym / Lamb braised with garlic, ginger, green chilli and blended with spinach</div> </div>	<div> <div>Lamb Vindallo</div> <div>56 zł</div> </div> <div> <div>Jagnięcina gotowana w sosie ostro-kwaśnym / Lamb in tomato spicy and sour sauce</div> </div>
<div> <div>Goan Fish Curry</div> <div>50 zł</div> </div> <div> <div>Przysmak z regionu Goa - ryba w sosie kokosowym / A speciality from the Goan coast - fish cooked in coconut sauce</div> </div>	<div> <div>Mustard Fish Curry</div> <div>50 zł</div> </div> <div> <div>Ryba gotowana z pikantnym sosie czosnkowo-musztardowym / Fish cooked with spicy garlic flavoured sauce and mustard seeds</div> </div>
<div> <div>Fish Tikka Masala</div> <div>50 zł</div> </div> <div> <div>Ryba pieczona podawana w sosie pomidorowym / Fish cooked with tomato sauce and indian Spice</div> </div>	<div> <div>Bengali Fish Curry</div> <div>50 zł</div> </div> <div> <div>Ryba z ziemniakami i bakłażanem w ostrym sosie curry, przysmak z rejonu Bengal / Fish with potatoes and eggplant in a gravy from Bengal</div> </div>
<div> <div>Prawns Curry</div> <div>56 zł</div> </div> <div> <div>Krewetki w sosie kokosowym / Prawns with coconut curry</div> </div>	<div> <div>Prawns Tikka Masala</div> <div>56 zł</div> </div> <div> <div>Grillowane krewetki w sosie tikka masala z przyprawami / Grilled prawns cooked with tikka masala sauce & indian Spice</div> </div>
<div> <div>Prawns Chilli Garlic Masala</div> <div>56 zł</div> </div> <div> <div>Krewetki gotowane w pikantnym sosie czosnkowym z chilli / Prawns prepared with spicy garlic and chilli sauce</div> </div>	<div> <div>Prawns Kadai</div> <div>56 zł</div> </div> <div> <div>Krewetki w gęstym sosie z papryką, pomidorami i cebulą / Prawns cooked in semi - dry combination of capsicum, tomato & onion</div> </div>
<div> <div>Prawns Kerala Masala</div> <div>56 zł</div> </div> <div> <div>Krewetki w kokosowym curry w stylu „Kerala” / Coconut curry prawns, Kerala style</div> </div>	

DODATKI

5

Papad

14 zł

Chrupiące indyjskie chipsy z soczewicy / przyprawione na ostro / Crisp Indian wafers made from lentils roasted or spiced

Raita Plain

16 zł

Jogurt z ogórkiem i przyprawami indyjskimi / Cucumber blended with yogurt

Mixed Pickle

10 zł

Indyjskie pikle / Mixed Indian pickles

Dahi

12 zł

Naturalny jogurt / Plain Yogurt

Raita Mix

16 zł

Jogurt z mieszanką warzyw / Mix Vegetables blended with yogurt

RYŻ BASMATI / BASMATI RICE

9

Ryż Basmati/ Basmati Rice

15 zł

Plain Rice / Ryż Basmati / Basmati rice

Mix Vegetable Fried Rice

26 zł

Smażony ryż Basmati ze świeżymi warzywami / Basmati rice tossed with fresh vegetables

Kashmiri Pulao

26 zł

Smażony ryż Basmati z szafranem i suszonymi owocami / Basmati rice fried with saffron and dry fruits

Chicken Biryani

58 zł

Smażony ryż Basmati z kawałkami kurczaka i świeżymi aromatycznymi ziołami / Basmati rice steamed with boneless chicken & fresh indian aromatic herbs

Prawn Biryani

60 zł

Smażony ryż Basmati z krewetkami i indyjskimi aromatycznymi przyprawami / Basmati rice steamed with prawns and fresh indian aromatic herbs

Peas Pulao

26 zł

Smażony ryż Basmati z zielonym groszkiem / Basmati rice fried with green peas

Saffron Rice

26 zł

Smażony ryż Basmati z szafranem i kardamonem / Basmati rice fried with saffron and cardamom

Vegetable Biryani

52 zł

Smażony ryż Basmati z warzywami i świeżymi ziołami / Basmati rice steamed with vegetables & fresh indian herbs

Lamb Biryani

60 zł

Smażony ryż Basmati z kawałkami jagnięciny i świeżymi aromatycznymi ziołami / Basmati rice steamed with lamb and fresh indian aromatic herbs

CHLEBKI INDYJSKIE / INDIAN BREADS

9

Kashmiri Naan

26 zł

Indyjski chlebek nadziewany mielonym białym serem i rodzynkami / Indian bread stuffed with mashed cottage cheese & raisins

Garlic Roti

12 zł

Pieczyno Roti z pieca Tandoor z czosnkiem, polecamy z masłem / Whole wheat flour bread topped with garlic. Plain or Buttered.

Butter Naan

15 zł

Indyjski chlebek z mąki pszennej pieczony w piecu Tandoor z masłem / Indian white flour bread baked in the clay oven with butter

Laccha Paratha

18 zł

Indyjski chlebek z mąki pełnoziarnistej z pieca Tandoor / Multi layered Whole wheat flour bread baked in the clay oven

Tandoori bread basket

32 zł

Chlebki indyjskie pieczone w piecu Tandoor / Basket of tandoori Indian breads

Roti

10 zł

Chlebek z pieca Tandoor z mąki pełnoziarnistej / Whole wheat flour bread baked in tandoor. Plain or Buttered

Plain Naan

12 zł

Indyjski chlebek z mąki pszennej pieczony w piecu Tandoor z masłem / Indian white flour bread baked in the clay oven

Garlic / Mint/ Coriander Naan

15 zł

Indyjski chlebek z mąki pszennej z masłem, świeżym czosnkiem, mięta i kolendrą / Naan bread topped with flavor of your choice

Keema Naan

30 zł

Placek z pszennej mąki z mieloną jagnięciną / Naan Bread stuffed with home made minced lamb

DESERY

5

Fried Banana

24 zł

Fried banana Served with coco nut ice cream

Mango Kulfi

24 zł

Domowe lody indyjskie o smaku mango / Homemade Indian mango ice cream

Gulab Jamun

24 zł

Kulki mleczne w gorącym syropie kardamonowym / Creamy milk ball poached in sweet cardamom syrup

Gajar Ka Halwa

24 zł

Indyjski deser z marchwi z lekką nutą kardamonu / Carrot based Indian dessert with flavour of cardamon

Pista Kulfi

24 zł

Domowe lody indyjskie o pistacjowym / Homemade Indian Pista ice cream

NAPOJE ZIMNE

18

Mango Lassi - napój jogurtowy z mango	20 zł	Plain Lassi - napój jogurtowy	15 zł
Sweet Lassi - słodki napój jogurtowy	15 zł	Coriander Lassi - napój jogurtowy z kolendrą	18 zł
Kropla Beskidu still/gazowana 330ml	12 zł	Coca Cola	12 zł
Coca Cola Zero	12 zł	Sprite	12 zł
Fanta	12 zł	Tonic Kinley	12 zł
Aqua Pana 0.3	12 zł	Aqua Pana 0.7	22 zł
Sanpellegrino 0.3	12 zł	Sanpellegrino 0.7	22 zł
Cappy Juice's 200ml Apple	12 zł	Cappy Juice's 200ml Grapefruit	12 zł
Cappy Juice's 200ml Orange	12 zł	Cappy Juice's 200ml Black Currant	12 zł

SOKI

3

Pomarańczowy / Orange	22 zł	Grejpfrut / Grejfruit	22 zł
Lemoniada/Lemonade	18 zł		

KAWA

5

Espresso	12 zł	Double Espresso	18 zł
Coffee Americano	18 zł	Cappuccino	18 zł
Latte	18 zł		

HERBATA

3

Indyjska herbata / Indian Tea	18 zł	Black, Earl Grey, Green, Forest Fruits, Jasmine	18 zł
Herbata sezonowa / Seasonal Tea	26 zł		

PIWO

4

King Fisher / Cobra 0,3	18 zł	Piwo beczkowe „Kozel” 0,33	16 zł
Piwo beczkowe „Kozel” 0,5	18 zł	Piwo butelkowe	15 zł

WINO

31

Infinitus Gewurztraminer - 75 cl Hiszpania. Delikatne, aromatyczne, orzeźwiające, aromaty róży, grapefruita, goździków i owoców tropikalnych.	140 zł	Rocca Ventosa Pinot Grigio - 75 cl Włochy. Delikatnie wytrawne, orzeźwiające i chrupkie wino z akcentem owoców południowych i limonki.	130 zł
Quinta de Lourosa Vinho Verde - 75 cl Portugalia. Rzeźkie, wytrawne, aromatyczne, nuty brzoskwiń, owoców cytrusowych i tropikalnych.	140 zł	Masi Tupungato 'Passo Blanco' Pinot Grigio/Torrontes - 75 cl Argentyna. Delikatnie wytrawne, pełne, nuty pieczonych jabłek, moreli, cytrusów i lipowego miodu.	160 zł

<div> <div>WINO</div> <div>ciąg dalszy</div> </div> <div>31</div>	
<div> <div>Nos Racines Sauvignon Blanc - 18 cl</div> <div>22 zł</div> </div> <div> <p>Francja. Delikatnie wytrawne, aromaty tostów, pieczonych jabłek i winogron z delikatnym dębem.</p> </div>	<div> <div>Nos Racines Sauvignon Blanc - 75 cl</div> <div>120 zł</div> </div> <div> <p>Francja. Delikatnie wytrawne, aromaty tostów, pieczonych jabłek i winogron z delikatnym dębem.</p> </div>
<div> <div>Ochagavia 'Medialuna' Sauvignon Blanc/Semillon - 18 cl</div> <div>22 zł</div> </div>	<div> <div>Ochagavia 'Medialuna' Sauvignon Blanc/Semillon - 75 cl</div> <div>120 zł</div> </div>
<div> <div>Fiuza 3 CastasMeioSeco - 75 cl</div> <div>160 zł</div> </div> <div> <p>Portugalia. Lekkie białe wino półwytrawne, aromaty białych owoców, kwiatów, melona i ananasa.</p> </div>	<div> <div>Ventisquero 'Grey' Chardonnay - 75 cl</div> <div>260 zł</div> </div> <div> <p>Chile. Wytrawne, rzeźkie, nuty melona, brzoskwini, gruszki i owoców tropikalnych.</p> </div>
<div> <div>Chablis „Montmains” 1er CRU - 75 cl</div> <div>390 zł</div> </div> <div> <p>Francja. Wytrawne, mocno zbudowane, mineralne i eleganckie.</p> </div>	<div> <div>Fiuza 3 CastasMeioSeco - 75 cl</div> <div>145 zł</div> </div> <div> <p>Portugalia. Półwytrawne, dojrzałe owoce z wiśnią, delikatne i harmonijne.</p> </div>
<div> <div>Nos Racinesmerlot - 18 cl</div> <div>22 zł</div> </div> <div> <p>Francja. Delikatnie wytrawne, zapach dojrzałych czerwonych owoców.</p> </div>	<div> <div>Nos Racinesmerlot - 75 cl</div> <div>120 zł</div> </div> <div> <p>Francja. Delikatnie wytrawne, zapach dojrzałych czerwonych owoców.</p> </div>
<div> <div>Ochagavia 'Medialuna' Cabernet Sauvignon/Merlot - 18 cl</div> <div>22 zł</div> </div>	<div> <div>Ochagavia 'Medialuna' Cabernet Sauvignon/Merlot - 75 cl</div> <div>120 zł</div> </div>
<div> <div>Fontella Chianti D.O.C.G. - 75 cl</div> <div>140 zł</div> </div> <div> <p>Włochy. Delikatne, wytrawne, czerwone owoce, gładkie i średniej budowy.</p> </div>	<div> <div>AlmarosaPrimitivo - 75 cl</div> <div>160 zł</div> </div> <div> <p>Włochy. Głęboki rubin, nuty konfitur z jagód i wiśni, wanilii i lukrecji.</p> </div>
<div> <div>Conte Di Campianoprimitivo Di Manduria - 75 cl</div> <div>195 zł</div> </div> <div> <p>Włochy. Gęste, dobrze zbudowane, miękkie taniny, śliwkowo-czereśniowy styl.</p> </div>	<div> <div>Baron de Ley 'Club Privado' - 75 cl</div> <div>195 zł</div> </div> <div> <p>Hiszpania. Wytrawne czerwone wino z Rioja, szczep tempranillo, aromaty leśnych owoców, pieprzu i tytoniu.</p> </div>
<div> <div>Bordeaux De Citran Rouge - 75 cl</div> <div>210 zł</div> </div> <div> <p>Francja. Wytrawne, klasyczne, nuty wiśni, czarnych porzeczek, śliwek i ziół.</p> </div>	<div> <div>Châteauneuf-du-Pape 'ReineJeanne' Ogier - 75 cl</div> <div>310 zł</div> </div> <div> <p>Francja. Wytrawne, intensywne, kompozycja grenache, syrah i mourvedre.</p> </div>
<div> <div>Amarone „Costasera” - 75 cl</div> <div>460 zł</div> </div> <div> <p>Włochy. Wytrawne, bogate i kompleksowe, do dziczyzny, ciemnych mięs i dojrzałych serów.</p> </div>	<div> <div>Prosecco Treviso Extra Dry "Scudo Argento" - 15 cl</div> <div>22 zł</div> </div> <div> <p>Włochy. Półwytrawne, kwiatowy zapach i owocowy smak.</p> </div>
<div> <div>Prosecco Treviso Extra Dry "Scudo Argento" - 75 cl</div> <div>130 zł</div> </div> <div> <p>Włochy. Półwytrawne, kwiatowy zapach i owocowy smak.</p> </div>	<div> <div>Cava Semi Secco - 15 cl</div> <div>25 zł</div> </div> <div> <p>Hiszpania. Półsłodkie, owocowe aromaty i świeży smak z delikatną słodyczą.</p> </div>

WINO

ciąg dalszy

31

<div><div>Cava Semi Secco - 75 cl</div><div>180 zł</div><div>Hiszpania. Półsłodkie, owocowe aromaty i świeży smak z delikatną słodyczą.</div></div>	<div><div>Frederic Chopin Brut - 75 cl</div><div>130 zł</div><div>Francja. Wytrawne wino musujące metodą charmat, słomkowy kolor i owocowy smak.</div></div>
<div><div>Jean de La Fontaina Brut - 75 cl</div><div>380 zł</div><div></div></div>	<div><div>Cipresseto Rosato Toscana I.G.T. - 15 cl</div><div>27 zł</div><div>Włochy. Aromatyczne, owocowe, z malinowo-porzeczkową świeżością.</div></div>
<div><div>Cipresseto Rosato Toscana I.G.T. - 75 cl</div><div>135 zł</div><div>Włochy. Aromatyczne, owocowe, z malinowo-porzeczkową świeżością.</div></div>	

KOKTAJLE

9

<div><div>Whisky sour</div><div>Whisky, sour, syrop cukrowy, angostura</div></div>	39 zł	<div><div>Long Island Ice Tea</div><div>rum, wodka, gin, tequila, cointerau, sour</div></div>	49 zł
<div><div>Aperol Spritz</div><div>Prosecco, Aperol, woda gazowana</div></div>	39 zł	<div><div>Martini Mango</div><div>Martini Bianco, mango, woda gazowana</div></div>	36 zł
<div><div>Tequila Sunrise</div><div>Tequila, sok pomarańczowy, grenadina</div></div>	39 zł	<div><div>Lemon Grass</div><div>Żubrówka, Ice Lemon, sour, mięta</div></div>	39 zł
<div><div>Mohito</div><div>Rum biały, cukier brązowy, mięta, woda gazowana</div></div>	39 zł	<div><div>Cuba Libre</div><div>Rum, limonka, cola</div></div>	39 zł
<div><div>Cosmopolitan</div><div>Absolut citron, cointreau, sok żurawinowy, sok z limonki</div></div>	39 zł		

ALKOHOLE

3

Jagermeister 40ml

14 zł

Bailey's 40ml

18 zł

Kahlua 40ml

16 zł

TEQUILA

2

Olmecca Silver 40ml

20 zł

Olmecca Gold 40ml

20 zł

GIN

2

Seagrams 40ml

16 zł

Bombay Sapphire 40ml

22 zł

RUM

1

Bacardi 40ml

22 zł

WÓDKA

4

Wyborowa 40ml

18 zł

Absolut 40ml

22 zł

Finlandia 40ml

22 zł

Grey Goose 40ml

42 zł

WHISKY				8
Ballantine's 40ml	18 zł	Johnnie Walker Red Label 40ml	18 zł	
Jack Daniel's 40ml	24 zł	Chivas Regal 40ml	28 zł	
Johnnie Walker Black Label 40ml	28 zł	Jim Beam 40ml	24 zł	
Jameson 40ml	24 zł	Glenfiddich Single Malt 40ml	36 zł	