



JESIEŃ / AUTUMN

WKŁADKA SEZONOWA / SEASONAL MENU

KACZA WĄTRÓBKA 42 PLN
CHAŁKA / ŚLIWKI / WIŚNIÓWKA

DUCK LIVER 42 PLN
CHALLAH / PLUMS / CHERRY VODKA

ZUPA DYNIOWA Z KREWETKAMI 34 PLN
KREWETKI / MLEKO KOKOSOWE /
OLIWA CHILI / KOLENDRA

PUMPKIN SOUP WITH SHRIMPS 34 PLN
SHRIMPS / COCONUT MILK /
CHILI OLIVE OIL / CORIANDER

PIERŚ Z KACZKI SOUS - VIDE 74 PLN
PĘCZOTTO Z DYNIĄ I JARMUŻEM / SOS MAŚLANY

DUCK BREAST SOUS - VIDE 74 PLN
PEARL BARLEY, PUMPKIN AND KALE RISOTTO /
BUTTER SAUCE

ŚLIWKI POD KRUSZONKĄ 32 PLN
ORZECHY WŁOSKIE / MIÓD / LODY ŚMIETANKOWE

PLUMS WITH CRUMBLE 32 PLN
WALNUTS / HONEY / ICE CREAM



ROZGRZEWAJĄCE WARMING

**HERBATA Z OWOCAMI
LEŚNYMI I MALINAMI** — 28

*FOREST FRUITS TEA
WITH RASPBERRIES*

**LATTE ZE SŁONYM KARMELEM
I GAŁKĄ MUSZKATOŁOWĄ** — 28

LATTE SALTY CARAMEL WITH NUTMEG

HOT TODDY — 34

*DEWARS 8 / MIÓD / SOUR /
POMARAŃCZA / CYTRYNA /
CYNAMON / GAŁKA MUSZKATOŁOWA*

*DEWARS 8 / HONEY / SOUR / ORANGE /
LEMON / CINNAMON / NUTMEG*

LEMONIADY LEMONADES

**POMARAŃCZA
Z BRZOSKWINIĄ** — 26

ORANGE WITH PEACH

JAGODY Z IMBIREM — 26

BLUEBERRIES WITH GINGER

PIWO KRAFTOWE CRAFT BEER

PORTER SZCZYRZYCKI — 29

*ZIMNY LUB GORĄCY
COLD OR HOT*

KOKTALJE COCKTAILS

MEXICAN MULE — 38

*EL JIMADOR /
LIMONKA / ANGOSTURA /
THOMAS HENRY SPICY GINGER*

*EL JIMADOR / LIME / ANGOSTURA /
THOMAS HENRY SPICY GINGER*

CHAI QUIRI — 36

*BACARDI 4 / LIMONKA /
DOMOWY SYROP KORZENNY*

*BACARDI 4 / LIME /
HOMEMADE SPICED SYRUP*

FIRE ESPRESSO MARTINI — 38

*JACK DANIEL'S FIRE /
BAILEY'S / ESPRESSO /
DOMOWY SYROP KORZENNY*

*JACK DANIEL'S FIRE /
BAILEY'S / ESPRESSO /
HOMEMADE SPICED SYRUP*

SHOTY SHOTS

40ml X 4 (no alcohol)

SHOTY WITAMINOWE — 28

**WEDŁUG PRZEPISU
EWY WACHOWICZ**

*ŚWIEŻO WYCISKANY
SOK IMBIROWY I JABŁKOWY /
MIÓD / CYTRYNA / LIMONKA /
KURKUMA*

**VITAMIN SHOTS
BY EWA WACHOWICZ**

*FRESH SQUEEZED
GINGER AND APPLE JUICE /
HONEY / LEMON / LIME /
TURMERIC*