



Samoobsługa

Prosimy składać zamówienia przy barze
Jedzenie doniesiemy Państwu do stolika
Dziękujemy

Selfservice

We kindly request that you order food
and drink at the bar.
Your food order will be brought to your table
Thankyou

Selbstbedienung

Bestellen Sie bitte an der Bar.
Wir bringen Ihnen das Essen an den Tisch
Danke

Szanowny kliencie!

Jeżeli po dokonaniu zapłaty nie otrzymałeś paragonu,
zadzwoń: 502 705 130
- zapłacimy za Twoje zamówienie.

Dear Customer,

If you do not receive a receipt when purchasing at the bar
please call : + 48 502 705 130
and we will pay your bill.

Sehr geehrter Kunde,

haben Sie bezahlt und keinen Kassenbon bekommen?
Rufen Sie bitte an: + 48 502 705 130

dania wegetariańskie

Wszystkie nasze produkty
mogą zawierać alergen

All our products can contain allergens

Alle unsere Produkte können Allergene enthalten



Smętek

Strefa 0%



Aperitivo Spritz FREE

aperitivo 0%, prosecco 0%, woda gazowana

28.00pln

Hugo Spritz FREE

prosecco 0%, mięta, syrop z kwiatów czarnego bzu, limonka, woda gazowana

28.00pln

Mojito FREE

rum 0%, mięta, cukier trzcinowy, limonka, woda gazowana

28.00pln

Cuba Libre FREE

rum 0%, sok z limonki, cola

28.00pln

Piña Colada FREE

rum 0%, sok ananasowy, śmietana, syrop kokosowy

28.00pln

Heineken 0%

0.5l but.

17.00pln

Żywiec Biale 0%

0.5l but.

17.00pln

Żywiec 0% :

Lemonż z nutą cola

0.5l but.

16.00 pln

Melonżada

0.5l but.

16.00 pln

Arbużada

0.5l but.

16.00 pln

Mionetto Prosecco 0.0% abv

0.2l/0.75l

20.00/70.00pln



Polecamy

Ser Fryty - frytki z sosem serowym i boczkiem,
Dirty Fries - topped with cheese sauce and crispy bacon bits

22,00 p

Zapiekanka ziemniaczana z kielbasą, boczkiem, czerwoną
cebulą, brokułami, pomidorami koktajlowymi i sosem carbonara*
*Potato bake with local sausage and bacon, broccoli, red onion, cherry tomatoes,
and carbonara sauce*

34,00 pln

✓ Zapiekanka ziemniaczana z brokułami, pieczarkami,
pomidorami koktajlowymi, czerwoną cebulą i sosem carbonara*
Potato bake with broccoli, mushrooms, red onion, carbonara sauce

32,00 pln

Pizza dla Smakoszy

Pizza Pastrami (tylko 42cm)
sos carbonara, mozzarella, sos holenderski, pastrami, czerwona cebula
carbonara sauce, mozzarella, hollandaise sauce, pastrami, red onion

56,00 pln

Pizza Serrizo
sos pomidorowy, mozzarella, gorgonzola, cheddar, gouda, chorizo
tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, cheddar, chorizo

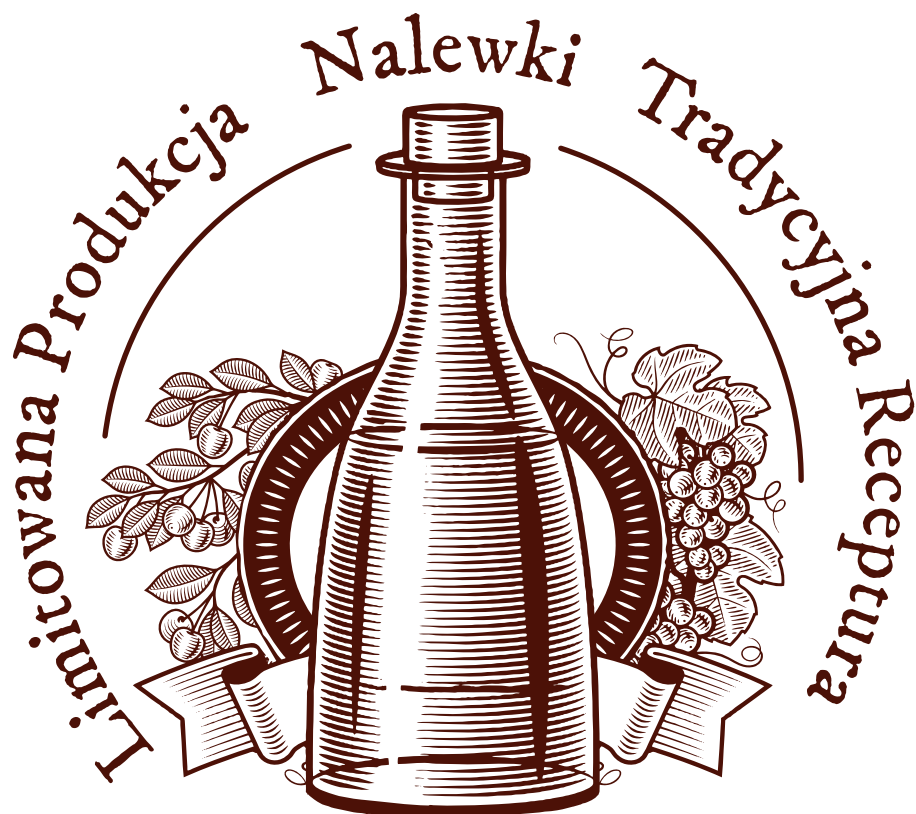
46.00/56,00 pln

Pizza Góralska (tylko 42cm)
sos pomidorowy, mozzarella, wędzony ser, boczek, dżem żurawinowy
tomato sauce mozzarella, smoked cheese, bacon, cranberry jam

54,00 pln

Smętkowa Decha różności a dokładniej swojskie wędliny
i słoniny, serki, pikle i grzanki. Pod wódkę i pod piwko.
*Cold cuts, cheese, pickles and toasties for beer and vodka drinkers
Aufschnitt, Käse, Gurken und Toastbrot für Bier- und Wodka Trinker*

80,00 pln



Wytwarzane z polskich owoców,
długo leżakowane

Dostępne w różnych smakach:

Wiśniówka

Czarny Bez

Z pigwowca

Malinówka

Dereniowa

Z rokitnika

Żurawinowa

Owoce Lasu



0,05l - 14,00 pln

0,50l - 120,00 pln



Pizza



1. Margherita

sos pomidorowy, ser mozzarella, oregano,
tomato sauce, mozzarella, oregano

2. Hawajska

szynka, ananas, oregano.
ham, pineapple, oregano

3. Farmerska

szynka, pieczarki,
ham, mushrooms

4. Quattro Stagioni

szynka, pieczarki, oliwki zielone, papryka czerwona,
ham, mushrooms, green olives, red pepper

5. Capricciosa

szynka, salami, cebula czerwona, oliwki czarne, kapary,
ham, salami, red onion, black olives, capers

6. Bolońska

szynka, salami, boczek, chili, papryczka peperoni, gouda,
ham, salami, bacon, chili, pepperoni pepper, gouda



7. Pizza Vega

sos pomidorowy, mozzarella, cukinia, feta, brie, cebula czerwona, czosnek
tomato sauce, mozzarella, zucchini, feta, brie, red onion, garlic

8. Pepperoni

sos pomidorowy, mozzarella, kielbasa pepperoni,
tomato sauce, mozzarella, pepperoni sausage

9. Pollo

kurczak, pieczarki, cebula czerwona, kukurydza, oliwki zielone
chicken, mushrooms, red onion, sweetcorn, green olives

10. Pizza Klimca

sos pomidorowy, boczek, pieczarki, prażona cebulka, czosnek, ogorki konserwowe
tomato sauce, bacon, mushrooms, crispy onions, garlic, pickles

11. Pizza Grecka

sos pomidorowy, feta, kurczak w przyprawie gyros, pomidorki koktajlowe, cebula biała, papryka zielona, oliwki czarne,
tomato sauce, feta, chicken, cherry tomatoes, white onion, green pepper, black olives

12. Pizza Marcela

salami, kurczak, oliwki czarne, papryka zielona, cebula czerwona, ser typu parmezan, czosnek
salami, chicken, black olives, green pepper, red onion, parmesan style cheese, garlic





32cm / 42cm

13. Vesuvius (ostra!)

salami, boczek, wołowina, jalapenos, papryczka peperoni, cheddar,
salami, bacon, beef, jalapenos, pepperoni pepper, cheddar

43,00 / 54,00 pln

✓ 14. Fiorentina

sos pomidorowy, mozzarella, brie, ser typu parmezan, szpinak, czosnek, jajko
tomato sauce, mozzarella, brie, parmesan style cheese, spinach, garlic, egg

43,00 / 54,00 pln

✓ 15. Portofino

grzyby pieczone, pieczarki, gorgonzola, oliwki zielone, sos truflowy
wild mushrooms, mushrooms, gorgonzola, green olives, truffle sauce

43,00 / 54,00 pln

16. Blanco Rosso

sos carbonara, pieczarki, cebula, czerwona gouda, papryka czerwona, gorgonzola, szynka
carbonara sauce, mushrooms, red onion, red pesto gouda, red peppers, gorgonzola, ham

43,00 / 54,00 pln

17. Blanco Verde

sos carbonara, pieczarki, cebula biała, zielona gouda, papryka zielona, gorgonzola, boczek
carbonara sauce, mushrooms, onion, green pesto gouda, green peppers, gorgonzola, bacon

43,00 / 54,00 pln

✓ 19. Quattro Formaggi

sos carbonara, mozzarella, gorgonzola, gouda, ser typu parmezan
carbonara sauce, mozzarella, gorgonzola, gouda, parmesan style cheese

43,00 / 54,00 pln

21. Crudo e rucola

sos pomidorowy, szynka parmeńska, rucola, pomidory mini, ser typu parmezan
tomato sauce, Parma ham, rocket, cherry tomatoes, parmesan style cheese

43,00 / 54,00 pln

22. Pizza Picante (ostra!)

sos pomidorowy, kielbasa chorizo, oliwki zielone, cebula czerwona, tabasco
tomato sauce, chorizo, green olives, red onion, tabasco

43,00 / 54,00 pln

23. Pizza Oslo

sos carbonara, łosoś, cebula, kapary, śmietana, koperek
carbonara sauce, salmon, onion, capers, sour cream, dill

43,00 / 54,00 pln

Sos do pizzy/ *Sauce for pizza*

5,00 pln / szt

pomidorowy lub czosnkowy/ *tomato or garlic*

System zamiany składników na pizzy, zamieniamy:

warzywa za warzywa / mięso za mięso / ser za ser.

Dodatki w cenie:

mięso, sery 5,00 / 6,00 pln

warzywa 4,00 / 5,00 pln

Opakowanie na wynos 2,50pln





Coś do piwa

Beer Munchies / Etwas zum Bier

✓ **Opiekane kartofelki w masle czosnkowym** 16,00 pln
Potato wedges with garlic butter
Gebratene Kartoffeln mit Knoblauchbutter

✓ **Pierogi ze szpinakiem i serkiem typu ricotta (gotowane lub smażone)** 30,00 pln
Pierogi with spinach and ricotta served boiled or fried
Piroggen mit Spinat und Ricotta, (gekocht oder frittiert)

Pierogi z mięsem (gotowane lub opiekane) 30,00 pln
Polish dumplings stuffed with meat (boiled or fried)
Hausgemachte polnische Piroggen, gefüllt mit Fleisch (gekocht oder frittiert)

Skrzydółka z kurczaka na słodko lub ostro z kartofelkami 28,00 pln
Chicken wings in sweet or hot chilli sauce, served with potato wedges
Hahnchenflügel scharf oder süß mit Kartoffeln serviert.

Pikantne skrzydółka „Buffalo” z dipem Blue Cheese, chrupiącą marchewką oraz selerem naciowym 36,00 pln
Spicy buffalo chicken wings with blue cheese dip served with carrot and celery sticks
Pikante Buffalo Chicken Wings mit Blauschimmelkäse-Dip, zu Karotten- und Selleriesticks

„Rillettes” luksusowy smalczyk po francusku na bazie łopatki wieprzowej, wędzonki, białego wina i ziół podany z korniszonami i pieczywem 20,00 pln
Rillettes - A rich French spread made with pork, smoked bacon, white wine and herbs served with cornichons and bread.
Rillettes – ein reichhaltiger französischer Brotaufstrich aus Schweinefleisch, geräuchertem Speck, Weißwein und Kräutern, serviert mit Cornichons und Brot.

Tatar wołowy 36,00 pln
Beef tartare with all the accompaniments
Rindertatar mit allen Beilagen

Do powyższych dań polecamy pyszne sosy:
We recommend that with the above dishes you try one of our tasty sauces
Zu den obigen Gerichten empfehlen wir leckere Saßen



barbecue	4 pln
<i>barbecue</i>	
miodowo-musztardowy	5 pln
<i>honey-mustard / Honig-Senf-Soße</i>	
czosnkowy	5 pln
<i>garlic / Knoblauchsoße</i>	

ketchup	4 pln
<i>ketchup / Ketchup</i>	
majonez	5 pln
<i>mayonnaise / Mayonnaise</i>	
tzatziki	6 pln
<i>tzatziki / Tsatsiki</i>	



Zupy

Soups/Suppen
30,00 pln

Zupa Rybna / Fish Soup/ Fischsuppe

*wysmienity rybny wywar z sandaczem, szczykami rakowymi i krewetkami
serwowany z tostami i parmezanowym majonezem
delicious fish broth with perchpike, crayfish and shrimps
served with toast and parmesan mayonnaise
leckere Fischbrühe mit Zander, Flusskrebse und Garnelen
serviert mit Toast und Parmesanmayonnaise*

Żurek podawany z pieczywem

Zurek with homemade sausage / Polnische saure Mehlsuppe

24,00 pln

Flaki na kresową modłę

Traditional tripe soup / Kutteln auf traditionelle Art.

24,00 pln

Rosół z makaronem

Chicken broth with noodles / Hühnerbrühe mit Nudeln

22,00 pln

Zupa szefa- zapytaj barmana

Chefs soup

Na Słodko

Something sweet/Etwas Süßes

Churros

z prawdziwą czekoladą / with chocolate sauce

22,00 pln

Naleśniki z nutellą i bitą śmietaną (opcja z bananem)

*Pancakes filled with nutella and topped with whipped cream (with banana)
Pfannkuchen gefüllt mit Nutella und garniert mit Schlagsahne (mit Banane)*

22/24,00 pln

Filizanka gęstej, słodkiej, śmietankowej czekolady z bitą śmietaną

*A cup of thick creamy chocolate served warm and topped with whipped cream
Eine Tasse heiße, süße Milkschokolade serviert mit Schlagsahne
Tylko w sezonie ----only served in the winter*

20,00 pln



Danie Główne

Main Dishes/Hauptgerichte



Fettuccine di Smętek, paski makaronu z wędzonym boczkiem, duszoną cebulką i śmietanowym sosem a do tego ser typu Parmezan <i>Fettuccine di Smętek, paŝta, smoked bacon, onions in a creamy sauce topped with Parmesan ŝtyle cheese</i> <i>Fettuccine di Smętek, Paŝta, geräucherter Speck, Zwiebeln in creme Sauce mit Parmezan gekrönt</i>	34,00 pln
Spaghetti Bolognese <i>Spaghetti Bolognese</i> <i>Spaghetti Bolognese</i>	34,00 pln
Schabowy po czesku z kapuŝtą duszoną z kminkiem, frytki <i>Breaded pork schnitzel served with cumin infused cabbage and fries</i> <i>Paniertes Schweineschnitzel, serviert mit Kreuzkümmelkohl und Pommes frites</i>	42,00 pln
Stek typu Cote de bœuf (Ribeye z koŝcią, 400g przed smaŝeniem) dojrzewający na sucho, serwowany z frytkami i grilowanym pomidorem <i>A 400g dry aged, marbled Ribeye ŝteak on the bone served with french fries and grilled tomatæs</i>	135,00 pln
Sznychle z piersi kurczaka z sosem grzybowym, surówka, kartofelki <i>Chicken breast escalopes in wild mushroom sauce with salads and potato wedges</i> <i>HähnchenSchnitzel mit Pilzsoŝe, gerösteten Kartoffeln und Gemüsebeilagen</i>	43,00 pln
Fileciki z okonia, surówka, talarki, sos tatarski <i>Perch fillets pan fried with salad, country fries and tartare sauce</i> <i>Kleine panierte Barschfilets, serviert mit Rohkoŝtvariation und gebratenen Kartoffelscheiben Tatarensoŝe</i>	52,00 pln
Filet z sandacza z sosem porowo-cytrynowym serwowany z frytkami i surówką <i>Pike-perch fillets served with a creamy leek and lemon sauce, french fries and salad</i> <i>Zanderfilets serviert mit einer Lauch-Zitronen-Sahne Sauce, Pommes Frites und Salat</i>	52,00 pln
Gulasz wołowy z kluskami ŝlaskimi i surówką <i>Beef goulash with silesian potato dumplings and salad</i> <i>Rindergulasch mit schlesischen Kartoffelknödeln und Salat</i>	48,00 pln





Dania z Pieca

Dishes from the Oven/ Ofengerichte

- ❖ Kociołek Smętka (na życzenie może być diabelski)* 38,00 pln

*Marynowana, duszona wieprzowina z warzywami i ziemniakami,
zapiekana w gęstym serowym sosie*

*Smętek Casserole (served mild or extra spicy) – Marinated pork, with vegetables
and potatoes topped with a thick cheese sauce*

*Smętek-Auflauf (mild oder extra scharf serviert) – Mariniertes Schweinefleisch mit Gemüse
und Kartoffeln, garniert mit einer dicken Käsesauce*

- ❖ Kociołek Rybaka 48,00 pln

*Kawałki sandacza z cebulą, krewetki i marchewka z groszkiem zapiekane w gęstym
serowym sosie pod kołderką ziemniaczanego puree a do tego sałatka z octem balsamicznym.*

*Fish Pie - Pike-perch, onion, shrimps, carrots and peas baked in a thick cheese sauce
under a blanket of potato puree served with a fresh side salad.*

*Fischpastete – Zander, Zwiebeln, Garnelen, Karotten und Erbsen, gebacken in einer
dicken Käsesauce unter einer Decke aus Kartoffelpüree, serviert mit einem frischen Beilagensalat.*

- ❖ minimalny czas oczekiwania na dania z pieca 30 min

waiting time on dishes from the pizza oven is a minimum of 30 mins

Mindestwartezeit für Ofengerichte: 30 Minuten

Sałatki

Salads/Salate

- ✓ Sałatka Grecka, pomidory, ogórki, cebula, feta, papryka, oliwki 36,00 pln
Greek salad / griechischer Salat

Sałatka „Caesar” z kurczakiem i grzankami na liściach sałaty rzymskiej 38,00 pln
Chicken caesar salad / Hähnchen Caesar Salat

Coś dla najmłodszych

For Kids /Für die Kinder



Chrupiące kawałki kurczaka, frytki, ketchup

Crispy chicken pieces with fries and ketchup

Knuspriges Hähnchen, pommes, ketchup

24,00 pln





Miody Pitne

Pochodzą one z Pasieki Pana Macieja Jarosa i jego rodziny, która to pasieka znajduje się w Tomaszowie Mazowieckim. Tak jak w dawnych czasach miody produkowane są wyłącznie z naturalnych środków bez zastosowania chemii przyspieszającej fermentację, dlatego też okres ich leżakowania jest tak długi.

Podczas degustacji warto pamiętać stare przysłowie:

*„Trochę miodu zarumieni
wiele miodu mowę zmieni”*

Rodzaje miodów:

- Półtorak** powstaje poprzez zmieszanie jednej części miodu i pół części wody. Z powodu wysokiego stężenia cukrów miód dojrzewa dopiero po około 10 letnim leżakowaniu.
- Dwójniak** analogicznie jedna część miodu do jednej wody. Dwójniak to miód słodki a dojrzewa minimum 4 lata.
- Trójniak** powstaje przez zmieszanie jednej części miodu i dwóch wody. Jest to miód półsłodki a dojrzewa ponad rok.

Miody pitne owocowe powstają przez zastąpienie co najmniej 30% wody przeznaczonej do fermentacji sokiem owocowym.

Trójniak Herbowy - 75 ml	16,00 pln
słodczy stonowana cierpkością miodów jesiennych i garbnikami owocowymi	
Trójniak Trybunalski - 75 ml	16,00 pln
lekko wytrawny i lekko korzenny	
Dwójniak Lipiec - 75 ml	18,00 pln
aksamitny smak, lekki aromat lipy	
Dwójniak Jabłkowy - 75 ml	16,00 pln
słodki i delikatny o wyjątkowym aromacie	
Dwójniak AM - 75 ml	16,00 pln
słodki ale mocny w smaku posiada lekko korzenny aromat	
Dwójniak Koronny - 75 ml	16,00 pln
jak nazwa wskazuje, silny pod każdym względem	
Dwójniak Maliniak - 75 ml	18,00 pln
półwytrawny, nic dodać nic ująć najwyczajniej przez smaku	
Półtorak - 75 ml	22,00 pln
aksamit w płynie, mocny aromat i niezwykle smak	



Mead/Met (Honigwein)

In Smetek you can taste some very special meads produced by the Pasieka Jaros Maciej family. They have been making mead since 1978, using recipes handed down by their forefathers. Although mead can be made much easier and quicker with the addition of chemicals, the family chose to follow the time honoured methods, and all their wares are entirely without artificial colours, flavours or preservatives. The meads are bottled in special clay flagons. To achieve their unique richness and taste they are aged, much like wine, in the family cellars.

Es entstammt der Imkereivon Familie Jaros, diesich in Tomaszow Mazowiecki befindet. Ähnlich wie in uralten Zeiten wird Metausschließlich aufgrund natürlicher Substanzen ohne Zusatz von chemischen Stoffen, die die Gärung beschleunigen, hergestellt, deswegen. Lagerzeit so lang. Während des Kostens sollte man an das alte Sprichwort denken:

Meads are divided into four different categories according to how much honey to water they contain and how long they are aged

Półtorak	Two parts honey to one part water. Fermentation is longer due to the sweetness of the mix and the mead is only ready after a minimum of 10 years.
Dwójniak	One part honey to one part water, ready after 4 years
Trójniak	One part honey to two parts water ready after 1 year
Fruit Meads	Where 30% of the water is replaced by fruit juice

Trójniak Herbowy - 75 ml	16,00 pln
<i>sweetness balanced with tartness, the taste of autumn honey and fruit tannins</i>	

Trybunalski - 75 ml	16,00 pln
<i>A youngster, light and dry with just a touch of spice</i>	

Dwójniak Lipiec - 75 ml	18,00 pln
<i>velvety taste, with a light aroma of lime tree</i>	

Dwójniak Jabłkowy - 75 ml	16,00 pln
<i>A 4 year old fruit mead enhanced with apple juice, sweet with a lovely aroma</i>	

Dwójniak AM - 75 ml	16,00 pln
<i>Sweet, dark, aromatic mead with lots of spice</i>	

Dwójniak Koronny - 75 ml	16,00 pln
<i>Koronny translates as Royal in English, a heavy mead rich and full</i>	

Dwójniak Maliniak - 75 ml	18,00 pln
<i>Medium dry fruit mead from raspberries, pink and light, yummy!!!</i>	

Półtorak - 75 ml	22,00 pln
<i>The Rolls Royce of meads, flavoured with grape juice, smooth and rich</i>	



Piwo z beczki

Beer/Bier

	0,3l / 0,5l
Kraft	18,00 / 22,00 pln
Żywiec	12,00 / 15,00 pln
Warka	12,00 / 14,00 pln
Heineken	12,00 (0.25l) / 16,00 pln
Żywiec Białe pszeniczne/ <i>wheat beer</i>	12,00 / 16,00 pln
Namysłów Pils <i>pils</i>	12,00 / 15,00 pln
Baltas pszeniczne / <i>wheat beer</i>	12,00 / 16,00 pln
Cydr <i>cider</i>	14,00 / 18,00 pln
Sok do piwa imbirowy/malinowy	2,00 pln

Piwo z butelki

Beer/Bier

	0,5l
Żywiec	16,00 pln
Żywiec Porter	18,00 pln
Żywiec Białe 0%	17,00 pln
Żywiec 0% różne smaki	16,00 pln
Warka	15,00 pln
Warka Strong	18,00 pln
Heineken	17,00 pln
Heineken 0%	17,00 pln
Desperados	16,00 pln (0.4l)



Napoje gorące lub zimne

Kawa	10,00 pln
Cappuccino	14,00 pln
Latte	14,00 pln
Frappe (kawa po grecku, na zimno)	14,00 pln
Espresso	9,00 pln

Herbata Richmond <i>Tea / Tee</i>	12,00 pln
Pepsi, Mirinda 0,2l	9,00 pln
7up, Tonic 0,2 l	9,00 pln
Woda mineralna 0,3l	7,00 pln
Sok 0,250 l <i>Juice / Saft</i>	8,00 pln

Apokalipsa 26 pln

wódka, syrop blue curacao
wódka cytrynowa
sok ananasowy

Aperol Spritz 28 pln

prosecco
aperol, woda gazowana
pomarańcz

Caipirinha 26 pln

cachaca
limonki
cukier trzcinowy

Hugo Spritz 28 pln

prosecco, syrop z kwiatów
czarnego bzu, limonka
woda gazowana, mięta

Christina 26 pln

wódka, campari
martini, syrop malinowy
sok grejpfrutowy

Ciasteczko 28 pln

amaretto, likier czekoladowy,
syrop waniliowy, wódka
śmietana, creme de cassis

Citronella 26 pln

wódka cytrynowa, limoncello
syrop limonkowy
sweet & sour

Tokyo Iced Tea 44pln

tequila, wódka, gin, rum
triple sec, midori, 7up
sok z limonki

Erotyka 26 pln

likier truskawkowy
wódka mango
sok ananasowy

Mr Fresh 30 pln

cytrynówka, limoncello,
sok kaktus, sok z cytryny
sok z limonki, syrop jabłkowy

Kinky Malinki 28 pln

wódka malinowa, carambola
syrop z limonki, maliny
sweet&sour

Lady Killer 38 pln

wódka pomarańczowa
rum, gin, blue curacao
sweet&sour, mirinda

Long Island 38 pln

tequila, wódka, gin, rum
triple sec, cola
sweet&sour

Mazurian Sunrise 26 pln

wódka
sok ananasowy, grenadine
sok pomarańczowy

Margarita 28 pln

jose cuervo tequila
triple sec
sok z limonki

Georgia Peach Tea 38 pln

likier brzoskwiniowy, gin,
rum, tequila, wódka,
sweet&sour
sok żurawinowy, 7up

Mega Mai Tai 38 pln

rum biały i ciemny, amaretto
triple sec
sok z limonki
sok ananasowy

Pink Chi Chi 26 pln

likier kokosowy, śmietana
wódka, sok ananasowy
grenadine, syrop kokosowy

Passionata 26 pln

wódka, passoa
sok grejpfrutowy
sok pomarańczowy

Sex on the Beach 26 pln

likier brzoskwiniowy
wódka, sok pomarańczowy
sok żurawinowy

Whisky Sour 28 pln

jim beam, sok z cytryny,
angustura bitters
syrop cukrowy

Terminator 38 pln

wódka, triple sec, rum, gin,
wódka morelowa, sweet&sour
sok żurawinowy, piwo

Traffic Lights 26 pln

wódka, likier melonowy
sok pomarańczowy
grenadine

Truskawkowe Daquiri 28 pln

rum, truskawki
cukier
sweet&sour

Żabcia 28 pln

wódka porzeczkowa
passoa, likier melonowy
amaretto, sok ananasowy
sok pomarańczowy
blue curacao

