



menu

DLACZEGO „PAN PAPUGA”?

NAZWA NASZEJ RESTAURACJI INSPIROWANA JEST BUDYNKIEM, W KTÓRYM ZNAJDUJE SIĘ LOKAL. W PRZEDWOJENNYM GDAŃSKU BYŁ ON NAZYWANY „DOMEM POD PAPUGAMI”. OBECNI GOSPODARZE OBIEKTU NATCHNIENI POWYŻSZĄ HISTORIA, STWORZYLI DLA PAŃSTWA TO CUDOWNE I KOLOROWE MIEJSCE O NIETUZINKOWEJ NAZWIE. DODATKOWO ZACHĘCAMY DO ZWRÓCENIA UWAGI NA MALOWIDŁA NA FASADZIE OWEJ KAMIENICY, NA KTÓREJ WIDNIEJĄ PODOBIZNY TYCH EGZOTYCZNYCH PTAKÓW.

KRÓTKO O NAS:

RESTAURACJA PAN PAPUGA Z KLIMATEM JUNGLE POWSTAŁA Z MIŁOŚCI DO PRZYRODY I PODRÓŻY. TO MIEJSCE, KTÓRE POZWALA GOŚCIOM ODERWAĆ SIĘ OD CODZIENNOŚCI I PRZENIEŚĆ SIĘ W EGZOTYCZNE MIEJSCE, GDZIE MOGĄ CIESZYĆ SIĘ SMAKAMI I AROMATAMI.

NAJWAŻNIEJSZYM ZADANIEM ZESPOŁU PANA PAPUGI JEST ZAPEWNIENIE NASZYM GOŚCIOM NIEZAPOMNIANYCH DOŚWIADCZEŃ, KTÓRE PRZENIOSĄ PAŃSTWA W NIEZWYKŁY ŚWIAT DŻUNGLI PANA PAPUGI.

WHY „PAN PAPUGA”?

THE NAME OF OUR RESTAURANT IS INSPIRED BY THE BUILDING IN WHICH THE ESTABLISHMENT IS LOCATED. IN PRE-WAR GDAŃSK, IT WAS CALLED THE "HOUSE UNDER THE PARROTS." THE CURRENT HOSTS OF THE VENUE, INSPIRED BY THIS HISTORY, HAVE CREATED THIS WONDERFUL AND COLORFUL PLACE WITH AN EXTRAORDINARY NAME FOR YOU. ADDITIONALLY, WE ENCOURAGE YOU TO TAKE NOTE OF THE PAINTINGS ON THE FACADE OF THE TENEMENT HOUSE, WHERE IMAGES OF THESE EXOTIC BIRDS ARE PROMINENTLY FEATURED.

A BRIEF OVERVIEW OF US:

PAN PAPUGA RESTAURANT WITH A JUNGLE ATMOSPHERE WAS BORN OUT OF LOVE FOR NATURE AND TRAVEL. IT'S A PLACE THAT ALLOWS GUESTS TO BREAK AWAY FROM THE EVERYDAY ROUTINE AND TRANSPORT THEMSELVES TO AN EXOTIC LOCATION, WHERE THEY CAN SAVOR TASTES AND AROMAS.

THE PRIMARY GOAL OF PAN PAPUGA TEAM IS TO PROVIDE OUR GUESTS WITH UNFORGETTABLE EXPERIENCES THAT WILL TRANSPORT YOU TO THE EXTRAORDINARY WORLD OF PAN PAPUGA'S JUNGLE.

OCENŃ NAS I ZAOBSERWUJ
REVIEW AND SUBSCRIBE



PAN PAPUGA



@PANPAPUGA_GDANSK

INFORMACJA O ALERGENACH JEST DOSTĘPNA U OBSŁUGI KELNERSKIEJ.
DO STOLIKÓW OD 8 OSÓB JEST DOLICZONY SERWIS W WYSOKOŚCI 10 %

ŚNIADANIA // BREAKFAST DO 13:00 // TILL 13:00



35 zł

OMLET W TORTILLI

szynka / mozzarella / pomidorki cherry / sałata lodowa

OMELETTE IN TORTILLA

ham / mozzarella / cherry tomatoes / iceberg lettuce

SZAKSZUKA CHORIZO

jajka sadzone / pomidory / papryka / chorizo / cebula / pieczywo / masło

SHAKSHOUKA WITH CHORIZO

fried eggs / tomatoes / bell pepper / chorizo / onion / bread / butter

JAJKA POCHE Z SOSEM HOLENDERSKIM

chleb żytni / burak / sałaty / dressing miodowo-musztardowy / pestki słonecznika

POACHED EGGS WITH HOLLANDAISE SAUCE

rye bread / beetroot / mix of salads / honey-mustard dressing / sunflower seeds

BURGER ŚNIADANIOWY

szarpana wieprzowina / jajko sadzone / ogórek konserwowy / pomidor / sałata lodowa / sos cezar

BREAKFAST BURGER

pulled pork / fried egg / pickles / tomatoes / iceberg lettuce / caesar sauce

JAJKA SADZONE NA CHAŁCE Z BOCZKIEM

mozzarella / konfitura z czerwonej cebuli / sałaty / dressing miodowo-musztardowy

FRIED EGGS ON SWEET CHALLAH WITH BACON

mozzarella / red onion jam / mix of salads / honey-mustard dressing

KREMOWA OWSIANKA Z MUSEM Z MANGO

serek Philadelphia / truskawka

CREAMY OATMEAL WITH MANGO MOUSSE

Philadelphia cream cheese / strawberry

DLA DZIECI // FOR KIDS

TOST FRANCUSKI Z CZEKOLADĄ

chałka własnego wypieku / nutella / sałatka owocowa

FRENCH TOAST WITH CHOCOLATE

homemade sweet challah / nutella / fruit salad

25 zł

BUFFET

ŚNIADANIE W FORMIE BUFETU DLA DOROSŁYCH FOR ADULTS

59 zł

ŚNIADANIE W FORMIE BUFETU DLA DZIECI FOR KIDS

25 zł

do 12 roku życia / up to 12 years old

PRZEKĄSKI DO PIWA // BEER SNACKS



CHRUPIĄCE PALUCHY

włoskie ciasto drożdżowe / parmezan / sos spicy mayo

24 zł

CRISPY BREAD STICKS

italian yeast dough / parmesan / spicy mayo sauce

FOCACCIA CZOSNKOWA

oliwa pietruszkowa / sól morską

22 zł

GARLIC FOCACCIA

parsley olive oil / sea salt

PRZEKĄSKI // STARTERS

FRYTKI Z BATATÓW

parmezan / papryczka chilli / papryczka jalapeño / sos koktajlowy / kolendra

33 zł

SWEET POTATO FRIES

parmesan / chilli peppers / jalapeño peppers / cocktail sauce / coriander

KREWETKI W SOSIE WINNO-MAŚLANYM Z CHILLI

czosnek / pomidorki cherry / natka pietruszki

56 zł

PRAWNS IN WINE AND BUTTER SAUCE WITH CHILLI

garlic / cherry tomatoes / fresh parsley

WĄTRÓBKA DROBIOWA NA CHAŁCE WŁASNEGO WYPIEKU

sos winny z porzeczką / cebula / miód / jabłko karmelizowane

34 zł

CHICKEN LIVER ON HOMEMADE CHALLAH

wine sauce with currant / onion / honey / carmelized apple

CHRUPIĄCE SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA

dip chilli-mango / świeża pietruszka

35 zł

CRISPY CHICKEN WINGS

chilli-mango dip / fresh parsley

CARPACCIO WOŁOWE

rukola / pieczarki marynowane / kapary / krem balsamiczny / oliwa truflowa / parmezan

49 zł

BEEF CARPACCIO

arugula / marinated champignons / capers / balsamic cream / truffle olive oil / parmesan

DESKA PIWNA DLA DWÓCH OSÓB

skrzydełka z kurczaka / chrupiące pieczarki / krążki cebulowe / mozzarella sticks / frytki / sos miodowy z chilli / sos czosnkowy

79 zł

BEER SNACK BOARD FOR TWO

chicken wings / crispy mini champignons / onion rings / mozzarella sticks / french fries / honey sauce with chilli / garlic sauce

ZUPY // SOUPS

KREM Z TOPINAMBURU

prażona cebulka / szczypiór / pesto tymiankowe

24 zł

CREAMY JERUSALEM ARTICHOKE SOUP

roasted onion / chives / thyme pesto

ZUPA RYBNA

dorsz / warzywa korzenne / koperek

28 zł

FISH SOUP

cod / root vegetables / dill

ROSÓŁ Z KOŁDUNAMI

świeży lubczyk

26 zł

CHICKEN SOUP WITH DUMPLINGS

fresh lovage

SAŁATKI // SALADS

SAŁATKA Z WEGAŃSKIM SEREM FETA I AWOKADO

mix sałat / burak / papryka / sonecznik / dressing żurawinowy / cebula czerwona

44 zł

SALAD WITH VEGAN FETA CHEESE AND AVOCADO

mixed salad / beetroot / bell pepper / sunflower seeds / cranberry dressing / red onion

SAŁATKA Z KURCZAKIEM TERIYAKI W PANKO

mix sałat / ananas / marchew po koreańsku / pomidorki cherry / ogórek / sezam / dressing miodowo-musztardowy

46 zł

SALAD WITH TERIYAKI CHICKEN IN PANKO

mixed salad / pineapple / korean-style carrot / cherry tomato / cucumber / sesame / honey-mustard dressing

SAŁATKA Z PROSCIUTTO I BURRATĄ

mix sałat / pomidorki cherry / truskawki / krem balsamiczny / sos cytrusowy

52 zł

SALAD WITH PROSCIUTTO AND BURRATA

mixed salad / cherry tomatoes / strawberries / balsamic cream / citrus sauce

MAKARONY // PASTA

PENNE Z KURCZAKIEM I SOSEM Z CZARNYCH TRUFLI

sos śmietanowy / szpinak baby / pomidorki cherry

46 zł

CHICKEN PENNE WITH BLACK TRUFFLE SAUCE

cream sauce / baby spinach / cherry tomatoes

TAGIATELLE FUNGHI

połędwiczka wieprzowa / pieczarki / parmezan / natka pietruszki

46 zł

TAGIATELLE FUNGHI

pork tenderloin / champignons / parmesan cheese / fresh parsley

PIEROGI Z KACZKĄ

sos z podgrzybkami / świeża pietruszka

46 zł

DUCK DUMPLINGS

mushroom sauce / fresh parsley

KANAPKI // SANDWICHES

KANAPKA PAN PAPUGA

chleb własnego wypieku / szarpana wieprzowina / ogórek kiszony / konfitura z czerwonej cebuli
sos miodowo- musztardowy / chipsy ziemniaczane

36 zł

PAN PAPUGA SANDWICH

homemade bread / pulled pork / pickles / red onion jam / honey- mustard sauce / potato chips

BUŁKI BAO Z SZARPANĄ WIEPRZOWINĄ

rukola / marchew po koreańsku / kiełki / cebula / sos hoisin

52 zł

BAO BUNS WITH PULLED PORK

arugula / korean-style carrot / bean sprouts / onion / hoisin sauce

BURGER WOŁOWY

krążki cebulowe / cheddar / sałata / ogórek konserwowy / czerwona cebula / sos musztardowy / frytki

52 zł

BEEF BURGER

onion rings / cheddar cheese / lettuce / pickles / red onion / mustard sauce / french fries

DANIA GŁÓWNE // MAIN DISHES



JAK RYBA W PIWIE

filet z morszczuka w cieście piwnym Kozel / frytki / sos curry

48 zł

LIKE FISH IN THE BEER

hake fillet in Kozel-beer batter / french fries / curry sauce

SMAŻONY HALIBUT Z SOSEM SZAFRANOWYM

ziemniak grillowany / szpinak blanszowany z pomidorkami cherry

59 zł

FRIED HALIBUT WITH SAFFRON SAUCE

baked potato / blanched spinach with cherry tomatoes

PSTRĄG PIECZONY W CAŁOŚCI

puree brokułowe z rozmarynem / sałatka z konfitowanymi ziemniakami / opieńki marynowane

64 zł

WHOLE BAKED TROUT

broccoli puree with rosemary / salad with confit potatoes / honey mushrooms

KURCZAK SUPREME NADZIEWANY SEREM PLEŚNIOWYM

ziemniak pieczony z masłem koperkowym / warzywa z pieca / sos pieczarkowy

54 zł

CHICKEN SUPREME STUFFED WITH BLUE CHEESE

baked potato with dill butter / baked vegetables / champignon sauce

SZASZŁYK Z POŁĘDWICY WIEPRZOWEJ

skwierzący boczek / pieczone ziemniaki z wędzoną śliwką / sałatka z sosem vinaigrette / ajvar

69 zł

PORK TENDERLION SHASHLIK

sizzling bacon / baked potatoes with smoked plum / salad with vinaigrette sauce / ajvar

GOLONKA DUSZONA W PIWIE KOZEL

kapusta zasmażana / ziemniaki po polsku / chrzan

59 zł

KOZEL BEER ROASTED PORK KNUCKLE

fried cabbage / polish-style potatoes / horseradish

ŻEBERKA MARYNOWANE W SOSIE BBQ

frytki / warzywa grillowane

67 zł

PORK RIBS WITH BBQ SAUCE

french fries / grilled vegetables

KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ

ziemniaki pieczone / kapusta zasmażana / ogórek kiszony / papryka konserwowa

53 zł

PORK CHOP WITH BONE

baked potatoes / fried cabbage / pickled cucumber / pickled pepper

STEAK RIB EYE

frytki stekowe / pomidorki cherry / sos pieprzowy / sos holenderski

130 zł

RIB EYE STEAK

steak fries / cherry tomatoes / peppercorn sauce / hollandaise sauce

DESKA NIE DLA PTASZKA

żeberka bbq 1 kg / golonka duszona w piwie 2 kg / chrupiąca skrzydełka z kurczaka 1 kg
frytki / warzywa grillowane / ziemniaki pieczone / kapusta zasmażana / krążki cebulowe
marchewka po koreańsku / rukola / sos koktajlowy / sos bbq / sos chilli-mango / chrzan

550 zł

BOARD NOT FOR A BIRDIE

bbq ribs 1 kg / beer roasted pork knuckle 2 kg / crispy chicken wings 1 kg / french fries
grilled vegetables / baked potatoes / fried cabbage / onion rings / korean-style carrot / arugula
cocktail sauce / bbq sauce / chilli-mango sauce / horseradish

DANIA DLA DZIECI // KIDS MENU



PALUSZKI Z KURCZAKA

frytki / marchewka gotowana / ketchup

30 zł

CHICKEN STRIPS

french fries / sauteed carrots / ketchup

PIZZA HAVANA /25 cm/

sos pomidorowy / mozzarella / szynka cotto / ananas
tomato sauce / mozzarella / cotto ham / pineapple

29 zł

SPAGHETTI POMODORO

sos pomidorowy / pomidorki cherry
tomato sauce / cherry tomatoes

25 zł

PIZZA POLLO /25 cm/

sos pomidorowy / mozzarella
kurczak / kukurydza
tomato sauce / mozzarella / chicken / corn

29 zł

PIZZA /30 cm/

MARGHERITA

sos pomidorowy / mozzarella / oregano / bazylia
tomato sauce / mozzarella / oregano / fresh basil

35 zł

VEGETARIANO

sos pomidorowy / feta wegańska / papryka / cebula czerwona / oliwki
pesto z czerwonej kapusty / pesto bazyliowe
tomato sauce / vegan feta / bell pepper / red onion / olives / red cabbage pesto / basil pesto

38 zł

QUATTRO FORMAGGI

crème fraîche / mozzarella / ricotta / gorgonzola / parmezan
crème fraîche / mozzarella / ricotta / gorgonzola / parmigiano

40 zł

GAMBERI

sos pomidorowy / mozzarella / krewetki / rukola / pomidorki koktajlowe / kapary / mini mozzarella / cytryna
tomato sauce / mozzarella / shrimps / arugula / cherry tomatoes / capers / mini mozzarella / lemon

51 zł

MORTADELLA E PISTACHIO

crème fraîche / buratta / mortadella / bazylia / pistacja
crème fraîche / buratta / mortadella / basil / pistachio

52 zł

QUATTRO STAGIONI

sos pomidorowy / mozzarella / szynka cotto / pieczarki / karczochy / oliwki / oliwa czosnkowo-pietruszkowa
tomato sauce / mozzarella / cotto ham / mushrooms / artichokes / olives / garlic-parsley olive oil

42 zł

NAPOLI

sos pomidorowy / mozzarella / salami napoli / cebula czerwona / oliwki / oregano / bazylia
tomato sauce / mozzarella / salami napoli / red onion / olives / oregano / fresh basil

38 zł

SALAMI DI SPINACI

sos pomidorowy / mozzarella / salami spianata piccante / gorgonzola / liście szpinaku / purée czosnkowe
tomato sauce / mozzarella / salami spianata piccante / gorgonzola / baby spinach / garlic purée

41 zł

LA TARTUFO

pasta z czarnych trufli / mozzarella / mascarpone / salami spianata piccante / peperoncino
black truffle paste / mozzarella / mascarpone / salami spianata piccante / peperoncino

48 zł

PARMA

sos pomidorowy / mozzarella / parmigiano / szynka crudo / rukola / pomidorki koktajlowe
tomato sauce / mozzarella / parmigiano / crudo ham / arugula / cherry tomatoes

47 zł

DESERY // DESSERTS



SERNIK BASKIJSKI

Kremowy sernik na bazie serka śmietankowego przypalany w tradycyjny sposób.

BASQUE CHEESECAKE

Cream cheese based cheesecake burnt in the traditional way.

20 zł

CIASTO Z TRUSKAWKAMI

Bazyliowe ciasto z dodatkiem pasty z pestek dyni z żelką truskawkową z calamansi wykończone ganache miętowym i truskawkami.

23 zł

STRAWBERRY CAKE

Basil cake with pumpkin seed paste with strawberry-calamansi jelly, finished with mint ganache and strawberries.

MONOPORCJA MANGO- MARAKUJA

Spód z połączenia crumble z białej czekolady i ryżu dmuchanego, całości dopełniają warstwy cremeux z marakui i musu z mango.

25 zł

MANGO-MARACUJA MONOPORATION

White chocolate crumble and puffed rice bottom, all completed with layers of passion fruit cremeux and mango mousse.

MONOPORCJA TRUSKAWKA-MALINA

Delikatny biszkopt z malinami, w środku warstwa malinowego cremeux z całą maliną otoczona musem na bazie białej czekolady.

25 zł

STRAWBERRY-RASPBERRY MONOPORATION

Delicate sponge cake with raspberries, inside a layer of raspberry cremeux with whole raspberries surrounded by a white chocolate based mousse.

MONOPORCJA VIENNA

Daquoise migdałowo-czekoladowy ze świeżo ubitej bezy i mielonych migdałów, krem czekoladowy z rumem oraz mus z mlecznej i gorzkiej czekolady, wykończony czekoladowym chantilly oraz chrupiącą gorzką czekoladą.

25 zł

MONOPORATION VIENNA

Almond and chocolate daquoise with freshly whipped meringue and ground almonds, chocolate rum cremeux and milk and dark chocolate mousse, finished with chocolate chantilly and dark chocolate crunch.

MONOPORCJA PRALINE

Migdałowy biszkopt wypełniony musem z mlecznej czekolady i orzechów laskowych oraz intensywnie porzeczkową galaretką, w całości obłany chrupiącą polewą z mlecznej czekolady i pokruszonych fistaszków.

25 zł

PRALINE MONOPORATION

Almond sponge cake filled with milk chocolate, hazelnut mousse and intense currant jelly, covered with a crunchy coating of milk chocolate and crushed peanuts.

KAWA // COFFEE

Espresso 14 zł

Flat White 17 zł

Cappuccino 18 zł

Latte Macchiato 15 zł

Raf Coffee Lavender/Vanilla 19 zł

Espresso Doppio 14 zł

Americano 28 zł

Frappe Chocolate / Caramel 23 zł

Irish Coffee 11 zł

dostępne rodzaje mleka: sojowe, migdałowe, kokosowe / available types of milk: soy, almond, coconut

4 zł

HERBATA // TEA



RICHMONT (0,3 L) Ceylon Gold / Earl Grey Blue / English Breakfast / Gunpowder Green / Green Jasmine / Peppermint Green Mexican Dream / Forest Fruits / Rooibos Sunrise / Yerba Mate Lemon / White Pearl / Chocolate Black Chilli Mango Maui / Spicy Cinnamon / Rosemary Orange	16 zł
MATCHA LATTE (0,3 L)	14 zł
MROŻONA HERBATA RUMIANEK-MANGO (0,5 L) ICED TEA CHAMOMILE-MANGO	15 zł
MROŻONA HERBATA NIEBIESKA Z LAWENDĄ (0,5 L) ICED BUTTERFLY PEA TEA WITH LAVENDER	15 zł

NAPOJE // DRINKS

LEMONIADY & SMOOTHIES LEMONADE & SMOOTHIES

KLASYCZNA / TRUSKAWKOWA / ARBUZOWA / ZIELONE JABŁKO (0,25 L) CLASSIC / STRAWBERRY / WATERMELON / GREEN APPLE	13/13/15/15 zł
COOL PASSION (0,3 L) marakuja / mango / banan / pomarańcza passion fruit / mango / banana / orange	25 zł
GREEN UP (0,3 L) szpinak / jabłko / banan / imbir spinach / apple / banana / ginger	19 zł

DRINKI BEZALKOHOLOWE MOCKTAILS

PAPUGÓREK (0,3 L) ogórek / cytryna / tonik Thomas Henry Spicy Ginger Beer cucumber / lemon / tonic Thomas Henry Spicy Ginger Beer	21 zł
JASMINE GIN TEA (0,45 L) Gordon's 0.0% infuzowany herbatą jaśminową / mango / cytryna / rozmaryn Gordon's 0.0% infused with jasmine tea / mango / lemon / rosemary	27 zł

SOKI JUICES

Cappy: pomarańcza / jabłko / grejpfrut (0,25 L)	12 zł
Cappy: orange / apple / grapefruit (0,25 L)	12 zł
Świeżo wyciskane soki: pomarańcza / grejpfrut / mix (0,25 L)	19/22/21 zł
Freshly squeezed juices: orange / grapefruit / mix (0,25 L)	19/22/21 zł

WODA WATER


Kropla Beskidu niegazowana / Kropla Beskidu still (0,33 / 0,75 L)	10 / 16 zł
Kropla Beskidu Delice gazowana / Kropla Beskidu Delice sparkling (0,33 / 0,75 L)	10 / 16 zł

NAPOJE GAZOWANE SODA DRINKS

Coca-Cola Zero / Coca-Cola / Fanta / Sprite (0,25 L)	13 zł
Kinley: Tonic Water / Pink Aromatic Berry (0,25 L)	12 zł
Thomas Henry: Mystic Mango / Cherry Blossom / Ginger Ale / Spicy Ginger Beer (0,25 L)	18 zł
Red Bull / Red Bull Sugarfree / Red Bull Tropical (0,25 L)	20 zł

PIWO BECZKOWE DRAFT BEER



KOZEL LEŻÁK (0,3 / 0,5 L)	17/22 zł
KOZEL ČERNÝ (0,3 / 0,5 L)	17/22 zł
PILSNER URQUELL (0,3 / 0,5 L)	20/26 zł
KSIAŻĘCE PSZENICZNE (0,3 / 0,5 L)	17/21 zł
ŘEZANÉ 0,5 L  wydłużony czas oczekiwania // extended waiting time	26 zł
DESKA DEGUSTACYJNA: LEŻÁK / ČERNÝ / PSZENICZNE - 3*0,3 L	41 zł
TASTING BOARD: LEŻÁK / ČERNÝ / WHEAT - 3*0,3 L	

WYBIERZ CZESKI SPOSÓB NALEWANIA PIWA // CHOOSE THE CZECH WAY OF POURING BEER:

ŘEZANÉ 0,5 L



HLADINKA 0,5 L



SNYT 0,3 L



MLIKO 0,3 L



PIWO BUTELKOWE BOTTLED BEER

| **KSIAŻĘCE IPA** (0,5 L) 22 zł

PIWO SMAKOWE FLAVOURED BEER

| **BLACKBERRY VANILLA / EXOTIC KUMKWAT** (0,4 L) 20 zł
RASPBERRY CRUSH / YUZU LEMON

PIWO BEZALKOHOLOWE NON-ALCOHOLIC BEER

| **LECH FREE LAGER** (0,33 L) 16 zł
HARDMADE 0,0 % STRAWBERRY CRUSH / CITRUS ICE TEA (0,4 L) 19 zł
KOZEL 0.0% (0,5 L) 19 zł

KOKTAJLE // COCKTAILS

LIMONCELLO SPRITZ

limoncello własnej produkcji na bazie Smirnoff Black / puree cytrynowe / prosecco / woda gazowana
homemade limoncello based on Smirnoff Black / lemon puree / prosecco / sparkling water



35 zł

JUNGLE GIRL

Captain Morgan Spiced Gold / Campari / syrop waniliowy / ananas
Captain Morgan Spiced Gold / Campari / vanilla syrup / pineapple



33 zł

RASPBERRY HEAVEN

Gordon's Pink / syrop biała czekolada / malina / krem kokosowy
Gordon's Pink / white chocolate syrup / raspberry / coconut cream



35 zł

PORNSTAR MARTINI

Smirnoff Black infuzowany wanilią / marakuja / syrop waniliowy / prosecco
Smirnoff Black infused with vanilla / passion fruit / vanilla syrup / prosecco



38 zł

CUCU-GINGER

Gordon's Dry infuzowany ogórkiem / cytryna / tonik imbirowy
Gordon's Dry infused with cucumber / lemon / ginger tonic



33 zł

LITCHI DELIGHT

Captain Morgan White / Aperitivo / syrop liczi / pomarańcz / biało
Captain Morgan White / Aperitivo / litchi syrup / orange / egg foam



33 zł

MISJONARY DOWNFALL

Captain Morgan White / likier brzoskwiniowy / jabłko / kordiał limonkowo-miętowy
aromatyzowany absyntem
Captain Morgan White / peach liqueur / apple / lime and mint cordial / flavoured with absinth



33 zł

BASIL COCO SMASH

Gordon's Dry / bazylija / cytryna / pianka kokosowa
Gordon's Dry / basil / lemon / coconut foam



33 zł

JAGER IN TROPICS

Jagermeister / cytryna / guma balonowa / Red Bull tropical
Jagermeister / lemon / bubble gum / Red Bull tropical



35 zł

KOKTAJLE PREMIUM // PREMIUM COCKTAILS

POLISH SPRITZ

Tanqueray No. Ten / kordiał trawa cytrynowa-jabłko / polski likier ziołowy / cydr
Tanqueray No. Ten / lemongrass and apple cordial / polish herbal liqueur / cider



47 zł

FROZEN CHERRY

Ketel One / wiśnia / espresso / syrop waniliowy
Ketel One / cherry / espresso / vanilla syrup



47 zł

ROYALTY DON MARGARITA

Don Julio Blanco / Triple Sec / limonka / syrop z agawy / sól morską / pieprz czarny
Don Julio Blanco / Triple Sec / lime / agave syrup / sea salt / coarse pepper



49 zł

DESIRE TOWERS

Wieża składa się z 6 bestsellerowych koktajli.

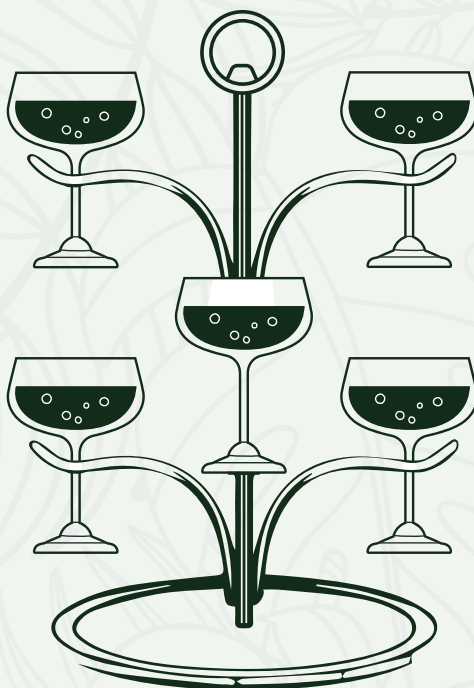
The set contains 6 best-selling cocktails.

DESIRE TOWER PORNSTAR

180 zł

DESIRE TOWER MISIONARY DOWNFALL

170 zł



SZOTY // SHOTS

set zawiera 4 szoty / the set contains 4 shots

AMAZONKA

Goldwasser / likier waniliowy / cytryna

Goldwasser / vanilla liqueur / lemon

40 zł

ARA

Jagermeister / mus truskawkowy

Jagermeister / strawberry mousse

38 zł

NIMFA

Smirnoff Black infuzowany pomarańczą / marakuja / piana z białej czekolady

Smirnoff Black infused with orange / passion fruit / white chocolate foam

35 zł

CACADU

Smirnoff Black / kiwi / cytryna

Smirnoff Black / kiwi / lemon

36 zł

NALEWKA WŁASNEJ PRODUKCJI: zapytaj obsługę o dostępny smak

Zestaw zawiera 4 szoty

40 zł

HOMEMADE LIQOUR: ask staff about available flavor

The set contains 4 shots

ALKOHOL // ALCOHOL

WÓDKA VODKA (40 ML)

Smirnoff Black	15 zł
Ketel One	23 zł
Ciroc	28 zł
Ciroc Coconut	28 zł
Ciroc Mango	28 zł

GIN (40 ML)

Gordon's Dry / Sicilian Lemon / Pink	18 zł
Gordon's 0%	18 zł
Tanqueray No. Ten	35 zł
Tanqueray Sevilla	29 zł
Tanqueray Rangpur	27 zł
Tanqueray Blackcurrant Royale	25 zł
Crafter's Fower	28 zł
Malfy Grapefruit	29 zł

RUM (40 ML)

Captain Morgan White	17 zł
Captain Morgan Spiced	17 zł
Captain Morgan Dark	17 zł
Captain Morgan Black Spiced	23 zł
Zacapa 23 YO	46 zł
Zacapa XO	65 zł
Kraken	29 zł
Bumbu	37 zł

TEQUILA & MEZCAL (40 ML)

Jose Cuervo Silver / Gold	23 zł
Don Julio Silver	41 zł
Mezcal Zignum Joven	34 zł
Mezcal Zignum Resposado	38 zł

KONIAK & BRANDY (40 ML)

COGNAC & BRANDY

Metaxa 12 YO	33 zł
Hennessy VS	38 zł
Courvoisier VSOP	47 zł

WHISKY & WHISKEY & BOURBON (40 ML)

Johnnie Walker Black Label	25 zł
Johnnie Walker Blonde Label	25 zł
Johnnie Walker Green Label	39 zł
Johnnie Walker Blue Label	89 zł
Bulleit Bourbon	24 zł
Bulleit Rye	27 zł
Bulleit 10 YO	34 zł
Talisker 10 YO	36 zł
Singleton 12 YO	35 zł
Royal Lochnagar 12 YO	36 zł
Glen Elgin 12 YO	37 zł
Caol Ila 12 YO	39 zł
Highland Park 10 YO	39 zł
Bushmills 16 YO	49 zł
Jameson	27 zł

LIKIERY & WERMUTY (40 ML)


LIQUERS & VERMOUTH


Grand Marnier	28 zł
Baileys	17 zł
Kahlua	17 zł
Amaretto	23 zł
Midori	26 zł
Goldwasser	30 zł
Galliano Vanilla	27 zł
Malibu	17 zł
Martini Bianco	19 zł
Martini Rosso	19 zł
Martini Fiero	19 zł
Campari	25 zł
Jagermeister	21 zł
Fernet Branca	24 zł
Cointreau	20 zł
Absynt	32 zł
Sambuca	21 zł

WINA MUSUJĄCE / SPARKLING WINES:



Villa Delle Camelie Prosecco Extra Dry

 Włochy / Italy, Glera

 białe, półwytrawne / white, semi-dry

Wino o jasnym, słomkowym kolorze, jego bukiet jest pełen aromatów miodu, kwiatów i jabłek. Delikatne w smaku i odpowiednio zbalansowane.


The wine has a light straw color with a bouquet rich in scents of honey, flowers and apples. Its taste is delicate and harmoniously balanced.

150 ml **27zł** | 750 ml **130zł**



Gran Bach Cava Brut

 Hiszpania / Spain, Catalonia

 białe, wytrawne / white, dry

Wino o słomkowym kolorze i trwałych, drobnych bąbelkach.

Posiada owocowy aromat z nutami jabłek, gruszek, owoców cytrusowych i migdałów oraz lekkie nuty miodu i chleba tostowego.

A wine with a straw color and persistent fine bubbles. It features a fruity aroma with hints of apples, pears, citrus fruits and almonds, and subtle notes of honey and toasted bread.

150 ml **30zł** | 750 ml **140zł**

WINA BIAŁE / WHITE WINES:



Alianca Vinho Verde Medium Dry

 Portugalia / Portugal, Minho

 białe, półwytrawne / white, semi-dry

Wino pozostawia w ustach orzeźwiająca cytrusową kwasowość z delikatnym słodkim zakończeniem.

In the mouth, the wine presents a refreshing citrus acidity with a delicate sweet finish.

150 ml **26zł** | 750 ml **120zł**



Tomtit Sauvignon Blanc Dry

 Nowa Zelandia / New Zealand, Marlborough

 białe, wytrawne / white, dry

W charakterze rześkie i orzeźwiający, rozwija aromaty agrestu i tropikalnych owoców – mango i marakui. Na podniebieniu wyczuwalne nuty cytrusowe oraz mineralne, z soczystym finiszem.

In character, crisp and refreshing, it reveals aromas of gooseberry and tropical fruits like mango and passion fruit. The palate offers noticeable hints of citrus and minerals, leading to a juicy finish.

150 ml **32zł** | 750 ml **150zł**



Ernst Ludwig Riesling Medium Dry

 Niemcy, Dolina Renu / Germany, Rhine Valley

 białe, półwytrawne / white, semi-dry

Wino o cytrusowej świeżości i dyskretnym bukiecie z nutami minerałów. Elegancki riesling o bladożółtej, mieniącej się refleksami barwie. W ustach pojawia się idealna równowaga słodyczy i kwasowości.


A wine with refreshing citrus notes and delicate hints of minerals. This is an elegant riesling with a soft yellow color that shimmers with reflections. In the mouth, a perfect balance of sweetness and acidity appears.

150 ml **30zł** | 750 ml **140zł**



Monterio Viura Medium Dry

 Hiszpania, Kastylija i León / Spain, Castile and León

 białe, półwytrawne / white, semi-dry

Wino o jasnej, słomkowej barwie i zapachu świeżo ściętej trawy, orzechów i białych kwiatów. Na podniebieniu ożywcze, z nutą brzoskwini, jabłek, cytrusów i szczyptą ziół, z przyjemnym finiszem o delikatnej cytrynowej nucie.

The wine is a light straw in color and smells of freshly cut grass, nuts and white flowers. On the palate it is refreshing, with hints of peach, apple, citrus and a pinch of herbs, culminating in a pleasant finish with a delicate lemon note.

150 ml **19zł** | 750 ml **85zł**



Panamera Chardonnay Dry


 USA, Kalifornia / USA, California  białe, wytrawne / white, dry

Wino z wyczuwalnymi aromatami limonki, gruszek i owoców zielonych oraz delikatnymi nutami wanilii i dębu na podniebieniu.
This wine has noticeable scents of lime, pear and green fruit and delicate hints of vanilla and oak on the palate.

150 ml **36zł** | 750 ml **170zł**



Rione Del Falco Cuvée Bianco

 Włochy / Italy
 białe, półsłodkie / white, semi-sweet



Wino cieszy słomkowym kolorem i przyjemnym aromatem zielonych owoców. W ustach delikatne i świeże.
The wine is a straw color and has a pleasant aroma of light fruits. It is delicate and fresh in the mouth.

150 ml **19zł** | 750 ml **85zł**

WINA CZERWONE / RED WINES:



Amodo Primitivo Puglia Dry

 Włochy / Italy, Puglia
 czerwone, wytrawne / red, dry



W aromacie czerwone owoce z delikatnymi nutami wiśni, czekolady i przypraw. Dojrzałe tanniny zapewniają doskonały balans pomiędzy słodyczą i kwasowością. Finisz rysują słodkie owoce oraz nuty kawy i czekolady.

In the aroma, red fruits with delicate hints of cherry, chocolate and spice. Ripe tannins offer an excellent balance between sweetness and acidity. The finish is characterized by sweet fruit and hints of coffee and chocolate.

150 ml **26zł** | 750 ml **120zł**



Viña Pomal Crianza

 Hiszpania / Spain, La Rioja
 czerwone, wytrawne / red, dry



Wino o głębokim wiśniowym kolorze z fioletowymi refleksami. To klasyczne tempranillo ma bogaty, aromatyczny bukiet ciemnych owoców i lukrecji z nutą wanilii oraz palonej kawy.

A wine with a deep cherry color and violet highlights. This classic Tempranillo has a rich, aromatic bouquet of dark fruit and liquorice with hints of vanilla and roasted coffee.

150 ml **35zł** | 750 ml **165zł**



Nuvia Tempranillo Cabernet Sauvignon Dry

 Hiszpania / Spain, Aragonia
 czerwone, wytrawne / red, dry



Wino charakteryzuje się wyraźnym, intensywnym i bardzo owocowym aromatem z nutami czerwonych i czarnych owoców. Łączy nuty lekkich przypraw i tostów.

The wine is characterized by a clear, intense and very fruity aroma with hints of red and black fruits. It contains hints of soft spices and toast.

150 ml **24zł** | 750 ml **110zł**



Santa Libera Merlot Cabernet Sauvignon Semi Dry

 Włochy / Italy, Veneto
 czerwone, półwytrawne / red, semi-dry

Przyjemne i lekkie Santa Libera bazuje na szczepach merlot i cabernet sauvignon. Ma owocowy aromat z akcentem czarnej porzeczki, owoców leśnych i delikatnej szczypty przypraw korzennych.

The pleasant and light Santa Libera is based on merlot and cabernet sauvignon grapes. It has a fruity aroma with accents of blackcurrant, forest fruits and a delicate hint of spices.

150 ml **19zł** | 750 ml **85zł**



Rione Del Falco Rosso Semi Sweet

 Włochy / Italy
 czerwone, półsłodkie / red, semi-sweet

Wino o pięknym, ciemnowiśniowym kolorze. Każdy jego łyk cieszy smakiem czerwonych owoców.
A wine with a beautiful dark cherry color. Each sip brings delightful flavour of red fruits.

150 ml **19zł** | 750 ml **85zł**

