



ZŁOTA ISKRA

— ★ — RESTOBAR — ★ —

NASZA HISTORIA

Restauracja „Złota Iskra” powstała z marzenia o połączeniu tradycji z nowoczesnością. Jej założyciel, inspirowany wspomnieniami rodzinnych biesiad, gdzie ciepło domowego ogniska jednoczyło ludzi, postanowił stworzyć miejsce, w którym każdy poczuje się jak w domu i odkryje prawdziwy smak wyjątkowej kuchni.

Nazwa narodziła się z dawnej legendy – kiedyś w starym mieście błysnęła złota iskra, symbol ciepła, światła i szczęścia. Mówiono, że ten, kto ją ujrzy, zazna pomyslności. Tak właśnie powstała restauracja, w której w każdym daniu, w każdym detalu wnętrza można odnaleźć cząstkę tej magicznej iskry – przytulności, gościnności i pasji.

Od pierwszych dni istnienia „Złota Iskra” podbiła serca gości, stając się miejscem spotkań, świętowania i niezapomnianych chwil.

Do stolików powyżej 4 osób doliczamy serwis w wysokości 10% wartości rachunku.
Prosimy o wcześniejsze poinformowanie obsługi w przypadku potrzeby wystawienia faktury VAT.
Nie dzielimy rachunki powyżej 4 osób

SAŁATKI

SAŁATKA Z FETA 260g - 25 ZŁ

Mix sałat, feta, suszony pomidor, oliwki kalamata, świeży ogórek, dressing cytrusowy

SAŁATKA SEZONOWA 200g

Mix sałat, ogórek, pomidorki cherry, rzodkiewka, pestki słonecznika, dressing musztardowo-miodowy

Opcja do wyboru:

Z PIECZONYM CAMEMBERTEM 60G - **29 ZŁ**

Z FILETEM Z KURCZAKA 120G- **33 ZŁ**

Z KREWETKAMI 5 SZT.- **39 ZŁ**

SAŁATKA ZE SMAŻONYMI PLASTRAMI WOŁOWINY 280g - 39 ZŁ

Wołowina 100g, sałata rzymska baby, pomidorki cherry, ogórek, dressing z granata, pistacje

ZUPY

KREM GRZYBOWY Z CHIPSEM Z BOCZNIAKA 330g - 32 ZŁ

Oliwa truflowa,
chips z boczniaka

BARSZCZ UKRAIŃSKI 400g - 33 ZŁ

Bulion wołowy, kwaśna śmietana,
domowe pieczywo

STARTERY

HUMMUS KLASYCZNY Z PITA 250g - 24 ZŁ

HUMMUS ZIOŁOWY Z PITA 250g - 26 ZŁ

HUMMUS Z SUSZONYMI POMIDORAMI I PITA 250g - 26 ZŁ

BRUSCHETTA ZE SMAŻONYMI GRZYBAMI W SOSIE GRZYBOWYM Z ESTRAGONEM I SEREM GRANO PADANO 240g - 25 ZŁ

PIECZONY SER CAMEMBERT 220g - 29 ZŁ

Ser camembert, marynowana
żurawina, miód, pestki dyni,
rozmaryn, domowa grzanka

BRUSCHETTA Z ŁOSOSIEM GRAVLAX 240g - 33 ZŁ

Serek philadelphia, salsa
z zielonego jabłka, ogórka
i selera naciowego

PRZYSTAWKI

KREWETKI W TEMPURZE PIWNEJ Z SOSEM AIOLI CHILLI 190g - 39 ZŁ

5 krewetek black tiger, sos aioli chilli

SMAŻONE KREWETKI W EMULSJI WINNO-MAŚLANEJ 300g - 44 ZŁ

6 krewetek black tiger, pomidorki cherry, czosnek, chilli, białe wino, grzanka z domowego pieczywa

TATAR WOŁOWY 300g - 45 ZŁ

Wołowina 150g, domowe pieczywo, aioli truflowe, szczypiorek, grzyby marynowane, bottarga z żółtka, Pecorino Romano

TATAKI Z ŁOSOSIA 260g - 49 ZŁ

Łosoś 100g, marynowane kielki mung, edamame, aioli cytrusowe, sezam

DESKA DO PIWA (DLA 2 OSÓB) 670g - 49 ZŁ

Skrzydółka miso 150g, grzanki czosnkowe, krążki cebulowe, kulki serowe z chili, frytki z parmezanem i oliwą truflową, sosy: ketchup, BBQ

DESKA SERÓW 290g - 55 ZŁ

Kozi ser, Grana Padano, Bursztyn, domowa konfitura rokitnik-truskawka, orzechy włoskie karmelizowane, miód

DESKA DO PIWA II (DLA 2 OSÓB) 490g - 59 ZŁ

Krewetki w tempurze 3 szt., krewetki smażone 3 szt., kalmary w tempurze 3 szt., chipsy krewetkowe 5 szt., migdały prażone z solą

DANIA GŁÓWNE

PLACKI ZIEMNIACZANE W SOSIE ŚMIETANOWO-GRZYBOWYM Z KURCZAKIEM 330g - 39 ZŁ

BURGER WEGAŃSKI BEYOND MEET 470g - 39 ZŁ

Kotlet wegański 150g, majonez truflowy wegański, domowy ogórek piklowany, rzymska sałatka baby, wegański cheddar, pomidor malinowy, frytki z oliwą truflową

BURGER WOŁOWY 550g - 49 ZŁ

Kotlet wołowy 220g, cheddar, domowy ogórek piklowany, rzymska sałata baby, pomidor malinowy, BBQ Missisipi, placek ziemniaczany, frytki z parmezanem i oliwą truflową

POLIKI WOŁOWE 540g - 79 ZŁ

Poliki wołowe 220g, mus z czerwonej kapusty, kremowe puree ziemniaczane, karmelizowana marchewka, chips z włoskiej kapusty

SMAŻONY FILET Z ŁOSOSIA 540g - 79 ZŁ

Łosoś 200g, pomarańczowy kuskus perłowy z porem i omułkiem chilijskim, sos beurre blanc z czerwonym kawiozem

FILET MIGNONE 490g - 119 ZŁ

Polędwica wołowa 220g, ziemniaczki pieczone w soli, smażone pomidorki cherry, sos porto z borówką

PASTY

SPAGHETTI AGLIO E OLIO 260g - 31 ZŁ

Czosnek, chilli, natka pietruszki, Grana Podano

GNOCCHI Z KOZIM SEREM I TRUFLĄ W SOSIE BROWN BUTTER Z ESTRAGONEM 260g - 35 ZŁ

Ser kozi, aioli truflowe, orzechy piniowe, Pecorino Romano

PAPARDELLE Z KURCZAKIEM 320g - 39 ZŁ

Kurczak, boczniaki, sos śmietanowy z gorgonzolą, suszony pomidor

TAGLIATELLE NERO Z OWOCAMI MORZA W EMULSJI WINNO-MAŚLANEJ 320G - 49 ZŁ

Łosoś, mule, krewetki, chilli, czosnek, cherry, natka pietruszki

DODATKI

MIX SAŁATKA 200g - 19 ZŁ

Dressing miodowo-musztardowy, ogórek, pomidorki cherry, rzymska sałata baby

FRYTKI Z PARMEZANEM I OLIWĄ TRUFLOWĄ - 17 ZŁ

Podawane z ketchupem

DOMOWE PIECZYWO 160g - 11 ZŁ

DESERY

SERNIK SAN SEBASTIAN - 29 ZŁ

TIRAMISU - 29 ZŁ

BROWNIE Z LODAMI WANILIOWYMI - 29 ZŁ

SHISHA

SHISHA STANDARD - LEKKA - 79 ZŁ

(Cultt, Al Fakher, Adaliya)

Dwa jabłka/ Borówka/ Cytryna/ Truskawka/
Brzoskwinia/ Ananas/ Mango/ Guma balonowa/
Lov66/ Winogrono/Gruszka/ Mięta/ Malina/ Marakuja

SHISHA PREMIUM - ŚREDNIA LUB MOCNA - 99 ZŁ

(Darkside, MustHave, Black Burn, Trofimoff, Tangiers)

SHISHA NA OWOCU - 149 zł

(opcje - grejpfrut, pomarańcza, ananas)



Zapytaj Shisha Mastera o dostępne smaki

NAPOJE GORĄCE

ESPRESSO - 11 ZŁ

AMERICANO - 13 ZŁ

ESPRESSO DOPPIO - 15 ZŁ

CAPPUCCINO - 17 ZŁ

FLAT WHITE - 18 ZŁ

LATTE MACHIATTO - 18 ZŁ

Mleko do wyboru: zwykłe, bez laktozy, owsiane, kokosowe

HERBATA CZAJNICZEK - 20 ZŁ

NAPOJE SEZONOWE

ZIMOWA HERBATA - 21 ZŁ

GRZANE WINO CZERWONE - 19 ZŁ

GRZANE WINO BIAŁE - 19 ZŁ

NAPOJE ZIMNE

**WODA NIEGAZOWANA
330/700 ML - 11/19 ZŁ**

**WODA GAZOWANA
330/700 ML - 11/19 ZŁ**

**COCA COLA/COCA COLA
ZERO 250 ML - 11 ZŁ**

FANTA/SPRITE 250 ML - 11 ZŁ

SOK 250 ML - 11 ZŁ
Pomarańcza, jabłko

**RED BULL/RED BULL ZERO 250
ML - 15 ZŁ**

**KARAFKA WODY Z CYTRYNĄ I
MIĘTĄ 1 L - 17 ZŁ**

KARAFKA SOKU 1 L - 24 ZŁ
Pomarańcza, jabłko

KAWA MROŻONA -19/23/23 ZŁ
Klasyczna, karmelowa, kokosowa

**DOMOWA LEMONIADA 300
ML/1 L - 19/35 ZŁ**
Klasyczna, truskawka, marakuja

KOKTAJLE KLASYCZNE 0%

CUBA LIBRE 0% - 21 ZŁ
Rum 0%, cola, limonka

HUGO SPRITZ 0% - 21 ZŁ
Prosecco 0%, syrop z czarnego bzu,
mięta, limonka

RUM SOUR TRUSKAWKA 0% - 21 ZŁ
Rum 0%, truskawka, sour

MOJITO 0% - 23 ZŁ
Rum 0%, cukier brązowy, sok z limonki,
mięta, woda gazowana

APEROL SPRITZ 0% - 27 ZŁ
Aperitivo 0%, prosecco 0%, woda
gazowana



PIWO Z BECZKI

KOZEL JASNY 0,5 L - 12 ZŁ
KOZEL CIEMNY 0,5 L - 12 ZŁ

KSIAŻĘCE LAGER 0,3/0,5 L - 9/13 ZŁ
KSIAŻĘCE ŻŁOTE PSZENICZNE
0,3/0,5 L - 9/13 ZŁ

PIWO BUTELKOWE

KSIAŻĘCE IPA 0,5 L - 15 ZŁ
KSIAŻĘCE IPA 0% 0,5 L - 15 ZŁ
HARDMADE - 19 ZŁ
Blackberry, raspberry

HARDMADE 0% - 19 ZŁ
Strawberry, citrus
PILSNER URQUELL 0,5L - 21 ZŁ

KOKTAJLE AUTORSKIE

ESPRESSO SOUR - 25 ZŁ
Wódka, espresso, sweet, sour, białko

BERRY ROSE - 29 ZŁ
Gin truskawkowy, triple sec, syrop truskawkowy, syrop różany, sour

BERRY VANILLA - 29ZŁ
Jasny rum, syrop jagodowy, blue curacao, syrop waniliowy, sour

COCONUT MARTINI - 29 ZŁ
Likier kokosowy, wódka, puree kokosowe, śmietanka

GINGER - 27 ZŁ
Ciemny rum, cointreau, imbir, sok ananasowy, sweet, sour

FRESH PISTACCHIO MARTINI - 31 ZŁ
Likier pistacjowy, likier melonowy, lody pistacjowe

JACK'S PASSION - 33 ZŁ
Whiskey, puree marakuja, sweet, sour

TOXIC BOMB - 33 ZŁ
Gin, blue curacao, pure kiwi, sour, sprite, estragon

POLISH HAND - 35 ZŁ
Bitter, rosso, prosecco, syrop grejpfrutowy

APPLE PIE - 39 ZŁ
Whisky miodowe, whisky cynamonowe, sour, syrop orgeat, triple sec

KOKTAJLE KLASYCZNE

MIMOSA - 22 ZŁ

Sok pomarańczowy, prosecco

MARGARITA KLASYCZNA - 24 ZŁ

Tequila, triple sec, sok z limonki

MOJITO - 24 ZŁ

Jasny rum, sok z limonki, mięta, woda gazowana, brązowy cukier

MAI TAI - 29 ZŁ

Biały rum, ciemny rum, triple sec, sok z limonki, syrop migdałowy

WÓDKA SOUR - 29 ZŁ

Wódka, sour, sweet, białko, angostura

WHISKY SOUR - 29 ZŁ

Whisky, sour, sweet, białko, angostura

CUBA LIBRE - 29 ZŁ

Ciemny rum, cola, limonka

PINA COLADA - 29 ZŁ

Jasny rum, likier kokosowy, sok ananasowy, puree kokosowe

MANHATTAN - 29 ZŁ

Żytnia whisky, wermut, angostura

FRENCH 75 - 31 ZŁ

Gin, sok z cytryny, sweet, prosecco

MOSCOW MULE - 31 ZŁ

Wódka, piwo imbirowe, sok z limonki

LONG ISLAND ICED TEA - 37 ZŁ

Wódka, gin, tequila, rum, triple sec, sour, cola

PISCO SOUR - 32 ZŁ

Pisco, sour, sweet, angostura

APEROL SPRITZ - 29 ZŁ

Prosecco, Aperol, woda gazowana

COSMOPOLITAN - 29 ZŁ

Wódka, triple sec, sok z limonki, sok żurawinowy

ESPRESSO MARTINI - 29 ZŁ

Wódka, likier kawowy, espresso

RUM PUNCH - 29 ZŁ

Jasny rum, ciemny rum, sok ananasowy, sok pomarańczowy, sok z limonki

OLD FASHIONED - 31 ZŁ

Whisky Chivas, cukier, angostura

PORNSTAR MARTINI - 32 ZŁ

Wódka, sweet waniliowy, puree marakuja, sour, prosecco

JAGERBOMB - 33 ZŁ

Jägermeister, Redbull

NEGRONI - 34 ZŁ

Gin, Campari, vermut czerwony

AMARETTO SOUR - 33 ZŁ

Likier migdałowy, sour, sweet

NEW YORK SOUR - 34 ZŁ

Bourbon, sour, sweet, wino czerwone, angostura

SHOTY 4 SZT.

KAMIKADZE KLASYCZNE/ TRUSKAWKA/MARAKUJA - 22 ZŁ

Wódka, blue curacao, puree truskawkowe/ puree marakuja/ sour

JACKBERRY - 27 ZŁ

Whiskey, puree truskawkowe, sour, syrop waniliowy

GRAPEFRUIT - 25 ZŁ

Wódka, triple sec, syrop grejpfrutowy, sour

SPICY PINACOLADA - 27 ZŁ

Liker kokosowy, jasny rum, sok ananasowy, syrop chili, sour

LEMON CHEESECAKE - 29 ZŁ

Wódka, sour, śmietanka, syrop waniliowy

SUNRISE IN SHOT - 25 ZŁ

Tequila, sok pomarańczowy, syrop z grenadyny, sour

HOT TROPICAL - 25 ZŁ

Tequila, syrop chili, syrop grejpfrutowy, sok pomarańczowy



WÓDKA

ABSOLUT 40/700 ML - 15/199 ZŁ

BELVEDERE PURE 40/700 ML - 29/399 ZŁ

FINLANDIA 40/700 ML - 15/199 ZŁ

GREY GOOSE 40/700 ML - 33/499 ZŁ

GIN

SEAGRAM'S 40 ML - 15 ZŁ

BEEFEATER LONDON DRY
GIN 40/700 ML - 16/260 ZŁ

BEEFEATER LONDON PINK
STRAWBERRY GIN 40/700 ML - 19 ZŁ

GORDON'S LONDON DRY GIN 40
ML - 15 ZŁ

BOMBAY SAPPHIRE LONDON DRY GIN
40/700 ML - 25/379 ZŁ

HENDRICK'S SCOTLAND GIN 40/700
ML - 29/419 ZŁ

TEQUILA

SIERRA SILVER 40 ML - 17 ZŁ

EL JIMADOR BLANCO 40/700
ML - 19/279 ZŁ

SIERRA GOLD 40 ML - 19 ZŁ

EL JIMADOR REPOSADO
40/700 ML - 23/359 ZŁ

COGNAC

BRANDY STOCK 84 V.S.O.P. 40 ML - 18 ZŁ

HENNESSY V.S. 40/700 ML - 33/469 ZŁ

MARTELL VS 40/700 ML - 25/369 ZŁ

RUM

HAVANA CLUB 3YO 40 ML - 16 ZŁ

HAVANA CLUB 7YO 40ML - 19 ZŁ

DICTADOR 12YO 40/700 ML - 21/359 ZŁ

DICTADOR 20YO 40/700 ML - 25/459 ZŁ

AMERICAN WHISKEY

JACK DANIELS CLASSIC/APPLE/
HONEY 40/700 ML - 20/299 ZŁ

JACK DANIELS GENTELMAN
40/700 ML - 24/399 ZŁ

MAKER'S MARK BOURBON
WHISKEY 40/700 ML - 33/499 ZŁ

IRISH WHISKEY

JAMESON 40/700 ML - 18/279 ZŁ

JAMESON IPA 40/700 ML - 22/349 ZŁ

JAMESON BLACK BARREL
40/700 ML - 24/399 ZŁ

SINGLE MALT WHISKY

THE GLENLIVET DOUBLE OAK 12YO
40/700 ML - 30/539 ZŁ

THE GLENLIVET FRENCH OAK
RESERVE 15YO 40/700 ML - 36/639 ZŁ

THE GLENLIVET SINGLE MALT
18YO 40/700 ML - 48/799 ZŁ

SCOTCH BLENDED WHISKY

CHIVAS REGAL 12YO 40/700
ML - 22/349 ZŁ

CHIVAS REGAL XV 15YO
40/700 ML - 32/459 ZŁ

CHIVAS REGAL GOLD SIGNATURE
18YO 40/700 ML - 39/599 ZŁ

CHIVAS REGAL 25YO
40/700 ML - 120/2500 ZŁ



ZŁOTA ISKRA

RESTOBAR

OUR STORY

The “Złota Iskra” Restaurant was born from a dream of blending tradition with modernity. Inspired by memories of family feasts, where the warmth of the home brought people together, its founder set out to create a place where everyone would feel at home and discover the true taste of exceptional cuisine.

The name comes from an old legend—once, in the heart of the old town, a golden spark flashed, symbolizing warmth, light, and happiness. It was said that whoever saw it would find good fortune. And so, the restaurant was created, where every dish and every detail of the interior holds a piece of that magical spark—coziness, hospitality, and passion.

From its very first days, “Złota Iskra” has won the hearts of its guests, becoming a cherished place for gatherings, celebrations, and unforgettable moments.

**A service charge is added to each bill for parties of 4 or more guests.
Please inform the staff in advance if you require a VAT invoice.
Bills for more than 4 people are not divided.**

SALADS

SALAD WITH FETA CHEESE 260g - 25 ZŁ

Mix of lettuce, feta cheese, dried tomatoes, Kalamata olives, cucumbers, citrus dressing

SEASON SALAD 200g

Mix of lettuce, cucumbers, cherry tomatoes, radish, sunflower seeds, mustard-honey dressing

Options to choose from:

WITH BAKED CAMEMBERT 60g - **29 ZŁ**

WITH CHICKEN FILLET 120g - **33 ZŁ**

WITH SHRIMPS (5 PCS) - 3g - **39 ZŁ**

SALAD WITH SEARED BEEF SLICES 280g - 39 ZŁ

100g beef, romaine lettuce, cherry tomatoes, cucumbers, pomegranate dressing, pistachios

SOUPS

MUSHROOM CREAM SOUP WITH OYSTER MUSHROOM CHIPS

330 g - 32 ZŁ

Truffle oil, oyster mushroom chips

UKRAINIAN BORSCH

400g - 33 ZŁ

Beef broth, sour cream, homemade bread

STARTERS

CLASSIC HUMMUS WITH PITA

250g - 24 ZŁ

HERBAL HUMMUS WITH PITA

250g - 26 ZŁ

HUMMUS WITH DRIED TOMATOES AND PITA 250g - 26 ZŁ

BRUSCHETTA WITH SAUTÉED MUSHROOMS IN MUSHROOM SAUCE WITH TARRAGON AND CHEESE GRANA PADANO 240g - 25 ZŁ

BAKED CAMEMBERT CHEESE

220g - 29 ZŁ

Camembert, marinated cranberries, honey, pumpkin seeds, rosemary, homemade crouton

BRUSCHETTA WITH GRAVLAX SALMON 240g - 33 ZŁ

Philadelphia cream cheese, green apple salsa, cucumbers, celery



STARTERS

BEER-BATTERED SHRIMP WITH CHILI AIOLI 190g - 39 ZŁ

5 Black Tiger shrimps, chili aioli sauce

SAUTÉED SHRIMP IN WHITE WINE BUTTER EMULSION 300g - 44 ZŁ

6 Black Tiger shrimp, cherry tomatoes, garlic, chili, white wine, homemade bread crouton

BEEF TARTARE 300g - 45 ZŁ

150g beef, homemade bread, truffle aioli, chives, pickled mushrooms, bottarga with egg yolk, Pecorino Romano cheese

SALMON TATAKI 260g - 49 ZŁ

100g salmon, marinated mung bean sprouts, edamame, citrus aioli, sesame

BEER PLATTER (FOR 2 PEOPLE) 670g - 49 ZŁ

150g miso chicken wings, garlic croutons, onion rings, chili cheese balls, parmesan and truffle oil fries, sauces: ketchup, BBQ

CHEESE PLATTER 290g - 55 ZŁ

Goat cheese, Grana Padano cheese, Bursztyn cheese, homemade sea buckthorn-strawberry jam, caramelized walnuts, honey

BEER PLATTER II (FOR 2 PEOPLE) 490g - 59 ZŁ

3 beer-battered shrimps, 3 fried shrimps, 3 tempura calamari, 5 shrimp chips, salted roasted almonds

MAIN COURSES

**POTATO PANCAKES IN CREAMY MUSHROOM SAUCE
WITH CHICKEN 330 g - 39 Zł**

VEGAN BEYOND MEAT BURGER 470 g - 39 Zł

150 g vegan patty, vegan truffle mayo, homemade pickled cucumber, baby romaine lettuce, vegan cheddar, heirloom tomato, truffle oil fries

BEEF BURGER 550 g - 49 Zł

220 g beef patty, cheddar, homemade pickled cucumber, baby romaine lettuce, heirloom tomato, Mississippi BBQ sauce, potato pancake, parmesan and truffle oil fries

BEEF ROLLS 540 g - 79 Zł

220 g beef rolls, red cabbage purée, creamy potato purée, caramelized carrots, Italian cabbage chips

PAN-SEARED SALMON FILLET 540 g - 79 Zł

200 g salmon, orange pearl couscous with leek and Chilean mussel, beurre blanc sauce with red caviar

FILET MIGNON 490 g - 119 Zł

220 g beef tenderloin, salt-baked baby potatoes, sautéed cherry tomatoes, port wine and blueberry sauce

PASTA

SPAGHETTI AGLIO E OLIO 260g - 31 ZŁ

Garlic, chili, parsley, Grana Padano cheese

GNOCCHI WITH GOAT CHEESE AND TRUFFLE IN BROWN BUTTER SAUCE WITH TARRAGON 260g - 35 ZŁ

Goat cheese, aioli truffle, pine nuts, Pecorino Romano cheese

PAPPARDELLE WITH CHICKEN 320g - 39 ZŁ

Chicken, oyster mushrooms, creamy sauce with gorgonzola, dried tomato

TAGLIATELLE NERO WITH SEAFOOD IN WINE-BUTTER EMULSION 320g - 49 ZŁ

Salmon, mussels, shrimp, chili, garlic, cherry tomatoes, parsley

SIDES

MIXED SALAD 200g - 19 ZŁ

Honey-mustard dressing, cucumbers, cherry tomatoes, baby romaine lettuce

FRIES WITH PARMESAN AND TRUFFLE OIL - 17 ZŁ

Served with ketchup

HOMEMADE BREAD 160g - 11 ZŁ

DESSERTS

SAN SEBASTIAN CHEESECAKE - 29 ZŁ

TIRAMISU - 29 ZŁ

BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM - 29 ZŁ



SHISHA

SHISHA STANDARD – LIGHT - 79 ZŁ

(Cultt, Al Fakher, Adaliya)

Double Apple / Blueberry / Lemon / Strawberry / Peach /
Pineapple / Mango / Bubble Gum / Lov66 / Grape / Pear /
Mint / Raspberry / Passion Fruit

SHISHA PREMIUM – MEDIUM OR STRONG - 99 ZŁ

(Darkside, MustHave, Black Burn, Trofimoff, Tangiers)

SHISHA ON FRUIT - 149 zł

(options – grapefruit, orange, pineapple)



PLEASE ASK SHISHA MASTER FOR AVAILABLE FLAVORS.

HOT BEVERAGES

ESPRESSO - 11 ZŁ

AMERICANO - 13 ZŁ

ESPRESSO DOPPIO - 15 ZŁ

CAPPUCCINO - 17 ZŁ

FLAT WHITE - 18 ZŁ

LATTE MACHIATTO - 18 ZŁ

Milk options: regular, lactose-free, oat, coconut

TEAPOT TEA - 20 ZŁ

SEASONAL BEVERAGES

WINTER TEA - 21 ZŁ

HOT WHITE WINE - 19 ZŁ

HOT RED WINE - 19 ZŁ

COLD BEVERAGES

STILL WATER 330/700 ML - 11/19 ZŁ

**SPARKLING WATER
330/700 ML - 11/19 ZŁ**

**COCA COLA/COCA COLA ZERO
250 ML - 11 ZŁ**

FANTA/SPRITE 250 ML - 11 ZŁ

JUICE 250 ML - 11 ZŁ
Orange, apple

**RED BULL/RED BULL ZERO
250 ML - 15 ZŁ**

**CARAFE OF WATER WITH
LEMON & MINT 1 L - 17 ZŁ**

CARAFE OF JUICE 1 L - 24 ZŁ
Orange, apple

ICED COFFEE - 19/23/23 ZŁ
Classic, caramel, coconut

**HOMEMADE LEMONADE
300 ML/1 L - 19/35 ZŁ**
Classic, strawberry, passion fruit

CLASSIC 0% COCKTAILS

CUBA LIBRE 0% - 21 ZŁ
Rum 0%, cola, lime

HUGO SPRITZ 0% - 21 ZŁ
Prosecco 0%, elderflower syrup,
mint, lime

RUM SOUR STRAWBERRY 0% - 21 ZŁ
Rum 0%, strawberry, sour mix

MOJITO 0% - 23 ZŁ
Rum 0%, brown sugar, lime juice,
mint, sparkling water

APEROL SPRITZ 0% - 27 ZŁ
Aperitivo 0%, prosecco 0%,
sparkling water



DRAUGHT BEER

KOZEL LIGHT 0.5 L - 12 ZŁ

KOZEL DARK 0.5 L - 12 ZŁ

KSIAŻĘCE LAGER 0,3/0.5 L - 9/13 ZŁ

**KSIAŻĘCE GOLDEN WHEAT
0,3/0.5 L - 9/13 ZŁ**

BOTTLED BEER

KSIAŻĘCE IPA 0,5 L - 15 ZŁ

KSIAŻĘCE IPA 0% 0,5 L - 15 ZŁ

HARDMADE - 19 ZŁ
Blackberry, raspberry

HARDMADE 0% - 19 ZŁ
Strawberry, citrus

PILSNER URQUELL 0,5L - 21 ZŁ

SIGNATURE COCKTAILS

ESPRESSO SOUR - 25 ZŁ

Vodka, espresso, sweet, sour, egg white

BERRY ROSE - 29 ZŁ

Strawberry gin, triple sec, strawberry
syrup, rose syrup, sour

BERRY VANILLA - 29ZŁ

Light rum, blueberry syrup, blue
curaçao, vanilla syrup, sour

COCONUT MARTINI - 29 ZŁ

Coconut liqueur, vodka, coconut
purée, cream

GINGER - 27 ZŁ

Dark rum, Cointreau, ginger,
pineapple juice, sweet, sour

FRESH PISTACCHIO MARTINI - 31 ZŁ

Pistachio liqueur, melon liqueur,
pistachio ice cream

JACK'S PASSION - 33 ZŁ

Whiskey, passion fruit purée,
sweet, sour

TOXIC BOMB - 33 ZŁ

Gin, blue curaçao, kiwi purée,
sour, sprite, tarragon

POLISH HAND - 35 ZŁ

Bitter, rosso, prosecco,
grapefruit syrup

APPLE PIE - 39 ZŁ

Honey whiskey, cinnamon whiskey,
sour, orgeat syrup, triple sec



CLASSIC COCKTAILS

MIMOSA - 22 ZŁ

Orange juice, prosecco

CLASSIC MARGARITA - 24 ZŁ

Tequila, triple sec, lime juice

MOJITO - 24 ZŁ

Light rum, lime juice, mint, sparkling water, brown sugar

MAI TAI - 29 ZŁ

White rum, dark rum, triple sec, lime juice, almond syrup

VODKA SOUR - 29 ZŁ

Vodka, sour, sweet, egg white, angostura

WHISKY SOUR - 29 ZŁ

Whiskey, sour, sweet, egg white, angostura

CUBA LIBRE - 29 ZŁ

Dark rum, cola, lime

PINA COLADA - 29 ZŁ

Light rum, coconut liqueur, pineapple juice, coconut purée

MANHATTAN - 29 ZŁ

Rye whiskey, vermouth, angostura

FRENCH 75 - 31 ZŁ

Gin, lemon juice, sweet, prosecco

MOSCOW MULE - 31 ZŁ

Vodka, ginger beer, lime juice

PISCO SOUR - 32 ZŁ

Pisco, sour, sweet, angostura

APEROL SPRITZ - 29 ZŁ

Prosecco, Aperol, sparkling water

COSMOPOLITAN - 29 ZŁ

Vodka, triple sec, lime juice, cranberry juice

ESPRESSO MARTINI - 29 ZŁ

Vodka, coffee liqueur, espresso

RUM PUNCH - 29 ZŁ

Light rum, dark rum, pineapple juice, orange juice, lime juice

OLD FASHIONED - 31 ZŁ

Chivas whisky, sugar, angostura

PORNSTAR MARTINI - 32 ZŁ

Vodka, vanilla sweet, passion fruit purée, sour, prosecco

JÄGERBOMB - 33 ZŁ

Jägermeister, Redbull

NEGRONI - 34 ZŁ

Gin, Campari, red vermouth

AMARETTO SOUR - 33 ZŁ

Almond liqueur, sour, sweet

NEW YORK SOUR - 34 ZŁ

Bourbon, sour, sweet, red wine, angostura

LONG ISLAND ICED TEA - 37 ZŁ

Vodka, gin, tequila, rum, triple sec, sour, cola

SHOTS X4

CLASSIC KAMIKAZE (STRAWBERRY/PASSION FRUIT) - 22 ZŁ

Vodka, blue curaçao, strawberry purée/
passion fruit purée, sour

SPICY PINACOLADA - 27 ZŁ

Coconut liqueur, light rum, pineapple juice, chili syrup, sour

LEMON CHEESECAKE - 29 ZŁ

Vodka, sour, cream, vanilla syrup

GRAPEFRUIT - 25 ZŁ

Vodka, triple sec, grapefruit syrup, sour

SUNRISE IN SHOT - 25 ZŁ

Tequila, orange juice, grenadine syrup, sour

HOT TROPICAL - 25 ZŁ

Tequila, chili syrup, grapefruit syrup, orange juice

JACKBERRY - 27 ZŁ

Whiskey, strawberry purée, sour, vanilla syrup



VODKA

ABSOLUT 40/700 ML - 15/199 ZŁ
BELVEDERE PURE 40/700 ML - 29/399 ZŁ
FINLANDIA 40/700 ML - 15/199 ZŁ
GREY GOOSE 40/700 ML - 33/499 ZŁ

GIN

SEAGRAM'S 40 ML - 15 ZŁ
BEEFEATER LONDON DRY GIN
40/700 ML - 16/260 ZŁ
BEEFEATER LONDON PINK
STRAWBERRY GIN 40/700 ML - 19 ZŁ
GORDON'S LONDON DRY
GIN 40 ML - 15 ZŁ
BOMBAY SAPPHIRE LONDON DRY
GIN 40/700 ML - 25/379 ZŁ
HENDRICK'S SCOTLAND GIN
40/700 ML - 29/419 ZŁ

TEQUILA

SIERRA SILVER 40 ML - 17 ZŁ
EL JIMADOR BLANCO 40/700
ML - 19/279 ZŁ
SIERRA GOLD 40 ML - 19 ZŁ
EL JIMADOR REPOSADO
40/700 ML - 23/359 ZŁ

COGNAC

BRANDY STOCK 84 V.S.O.P. 40 ML - 18 ZŁ
HENNESSY V.S. 40/700 ML - 33/469 ZŁ
MARTELL VS 40/700 ML - 25/369 ZŁ

RUM

HAVANA CLUB 3YO 40 ML - 16 ZŁ
HAVANA CLUB 7YO 40ML - 19 ZŁ
DICTADOR 12YO 40/700 ML - 21/359 ZŁ
DICTADOR 20YO 40/700 ML - 25/459 ZŁ

AMERICAN WHISKEY

JACK DANIELS CLASSIC/APPLE/HONEY
40/700 ML - 20/299 ZŁ
JACK DANIELS GENTELMAN
40/700 ML - 24/399 ZŁ
MAKER'S MARK BOURBON
WHISKEY 40/700 ML - 33/499 ZŁ

IRISH WHISKEY

JAMESON 40/700 ML - 18/279 ZŁ
JAMESON IPA 40/700 ML - 22/349 ZŁ
JAMESON BLACK BARREL
40/700 ML - 24/399 ZŁ

SINGLE MALT WHISKY

THE GLENLIVET DOUBLE OAK 12YO
40/700 ML - 30/539 ZŁ
THE GLENLIVET FRENCH OAK RESERVE
15YO 40/700 ML - 36/639 ZŁ
THE GLENLIVET SINGLE MALT
18YO 40/700 ML - 48/799 ZŁ

SCOTCH BLENDED WHISKY

CHIVAS REGAL 12YO
40/700 ML - 22/349 ZŁ
CHIVAS REGAL XV 15YO 40/700
ML - 32/459 ZŁ
CHIVAS REGAL GOLD SIGNATURE 18YO
40/700 ML - 39/599 ZŁ
CHIVAS REGAL 25YO
40/700 ML - 120/2500 ZŁ