

Piazza
r i s t o r a n t e

WŁOSKA MUZYKA
WŁOSKIE PIWA
WŁOSKA KUCHNIA
WŁOSKA ATMOSFERA



pasta **czy** **pizza**

 Zawsze bardzo punktualnie dostarczamy sami do biur wszelkie zamówienia cateringowe, lunche, sałatki, przekąski, kanapki i werinki okolicznościowe...

CODZIENNIE NOWE MENU !

 **222 04 04 04**

 manager@piazzaristorante.pl

ulica Puławska 2, Plac Unii Shopping City, 02-566 Warszawa



PRZYSTAWKI • ANTIPASTI • APPETIZERS

Bruschetta z szynką parmeńską i serem Grana Padano	29
grzanka, szynka crudo, pomidorki cherry, czosnek, rukola, świeża bazylia, ser Grana Padano toast, crudo ham, cherry tomatoes, garlic, arugula, fresh basil, Grana Padano cheese	
Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. zapiekana z włoską szynką crudo	42
ser z mleka bawolic, pesto bazyliowe, pomidory, oliwki, orzeszki nerkowca, focaccia buffalo milk cheese, basil pesto, tomatoes, olives, cashews, focaccia	
Tatar z łososia z avocado i marynowanymi borowikami	44
łosoś, avocado, czerwona cebula, kapary, marynowane borowiki, majonez truflowy, focaccia salmon, avocado, red onion, capers, marinated mushrooms, truffle mayonnaise, focaccia	
Krewetki w emulsji maślanej z włoską kiełbasą n'duja	49
krewetki 16/20 9 szt, papryczka chili, n'duja, czosnek, natka pietruszki, podawane z focaccią shrimps 16/20 9 pcs, chili pepper, n'duja, garlic, parsley, served with focaccia	
Carpaccio wołowe	45
suszone pomidory, pomidorki cherry, kapary, oliwa truflowa, rukola, Grana Padano beef carpaccio, capers, cherry tomatoes, rucola, truffle olive oil, Grana Padano	
Tatar wołowy świeżo siekany	47
wołowina, cebulka, orzechy ziemne, musztarda francuska, natka pietruszki, żółtko, focaccia beef, onion, peanuts, French mustard, caper flowers, egg yolk, parsley, served with toast	
Deska serów i/lub włoskich wędlin (na 2-3 osoby)	58
sery camembert/brie, gorgonzola, twardy, Grana Padano,... ; szynka crudo, salami, spianata... camembert/brie, gorgonzola, Grana Padano cheeses... ; Parma ham, salami, spianata...	

SAŁATKI • INSALATE • SALADS



Sycylijska sałatka z zapiekanyim kozim serem i pomarańczami	38
kozi ser, filetowane pomarańcze, zielony groszek, fasolka szparagowa, pomidorki cherry, sałata strzępiasta, szpinak, pestki słonecznika, sos vinaigrette miodowy z francuską musztardą goat cheese, filleted oranges, green peas, green beans, cherry tomatoes, chopped lettuce, spinach, roasted sunflower seeds, honey vinaigrette with French mustard	
Sałatka z pieczonym łososiem i marynowanymi buraczkami	45
serek ricotta, pieczona cykoria, rzodkiewka, sos vinaigrette musztardowo-miodowy ricotta cheese, baked chicory, radish, honey mustard vinaigrette	
Sałatka Cezar z filetem z kurczaka (lub z krewetkami +8 zł)	42
filet z kurczaka, sałata rzymska, grillowany boczek, jajko, pomidorki cherry, grzanka, Grana Padano, sos Cezar z anchois grilled chicken, roman lettuce, grilled bacon, egg, cherry tomatoes, croutons, Grana Padano, Caesar sauce (with shrimps instead of chicken +8 PLN)	
Sałatka Piazza z sezonowaną wołowiną	46
rostbef wołowy, pomidorki cherry konfitowane, oliwki czarne, ser Grana Padano, papryczka chili, czosnek, sałata rzymska, szpinak baby, sos miodowo-musztardowy roast beef, confit cherry tomatoes, black olives, Grana Padano cheese, chili pepper, garlic, romaine lettuce, baby spinach, honey-mustard sauce	

ZUPY • ZUPPE • SOUPS

Kalabryjska zupa minestrone z włoską kielbasą 'nduja 25

fasolka szparagowa żółta, marchewka, seler naciowy, cukinia, gnocchi ziemniaczane, lekko pikantna włoska kielbasa 'nduja, pesto bazylkowe
yellow beans, carrot, celery, zucchini, potato gnocchi, slightly spicy Italian 'nduja sausage, basil pesto

Krem z pomidorów San Marzano z tapenadą z oliwek i bazylią 21

pomidory, cebula, czosnek, tapenada z czarnych oliwek, bazylija
tomatoes, onion, garlic, black olive tapenade, basil

Tradycyjna zupa grzybowa z łazankami 26

przygotowana na domowym wywarze, podgrzybki brunatne, maślaki, pieczarki, marchewka, cebulka, czosnek, ziemniak, koperek, tymianek
prepared w/home-made broth, brown boletes, mushrooms, carrot, onion, garlic, potato, dill, thyme

PASTY • PASTA • PASTAS

Gnocchi alla sorrentina 33

gnocchi ziemniaczane, sos pomidorowy, czosnek, bazylija, mozzarella, Grana Padano
potato gnocchi, tomato sauce, garlic, fresh basil, mozzarella, Grana Padano

Tagliatelle szpinakowe z zielonymi warzywami 36

makaron szpinakowy typu tagliatelle, cukinia, zielony groszek, brokuł, czosnek, papryczka chili, pesto z rukoli i ziół, orzeszki ziemne prażone, Grana Padano
tagliatelle, zucchini, green peas, broccoli, garlic, chili pepper, arugula and herb pesto, roasted peanuts, Grana Padano

Spaghetti bolognese 39

makaron spaghetti, wołowina, czosnek, cebula, warzywa, Grana Padano, sos pomidorowy
spaghetti, beef, garlic, onions, vegetables, Grana Padano, tomato sauce

Papardelle z rozbelem wołowym 44

makaron typu papardelle, rozbeł wołowy, szpinak, czosnek, cebula, pieczarki, Grana Padano, oliwa truflowa, sos śmietanowy
rosteef, spinach, garlic, onions, mushrooms, Grana Padano, cream sauce

Gnocchi faszerowane kozim serem i truflami na sosie truflowym 43

gnocchi, kozi ser, rukola, ser Grana Padano, sos maślano-truflowy
gnocchis stuffed with goat cheese and truffles, Grana Padano, truffles-butter sauce

Tagliatelle nero z krewetkami 49

czarny naturalnie barwiony atramentem mątwy makaron typu tagliatelle, krewetki 16/20 7 szt., pomidorki cherry, papryczka chili, czosnek, natka pietruszki, sos winno-maślany
black tagliatelle, shrimps 7 pcs, cherry tomatoes, chili, garlic, persil, butter-wine sauce

Spaghetti frutti di mare 55

makaron włoski typu spaghetti, owoce morza; mule, kalmary, krewetki, ośmiorniczki baby, papryczka chili, czosnek, sos pomidorowy
spaghetti, mussels, calamari, shrimps, baby octopus, chili pepper, garlic, tomato sauce

PIZZE • PIZZE • PIZZAS

	Focaccia świeży rozmaryn, sól morską fresh rosemary, sea salt	17
	Margherita sos pomidorowy, mozzarella, oregano, świeża bazylia tomato sauce, mozzarella, oregano, fresh	28
	Biała wegańska pizza ze szpinakiem, pieczarkami i ziemniakami szpinak, pieczarki, ziemniaki, cebula, zielone pesto, oregano, świeża bazylia white vegan pizza: spinach, mushrooms, potatoes, onion, green pesto, oregano, fresh basil	32
	Vesuvio włoska szynka cotto, sos pomidorowy, mozzarella, oregano, świeża bazylia prosciutto cotto, tomato sauce, mozzarella, oregano, fresh basil	33
	Hawaiana prosciutto cotto, ananas, sos pomidorowy, mozzarella prosciutto cotto, pineapple, mozzarella, tomato sauce	35
	Pizza alle verdure z serem gorgonzola warzywa grillowane (cukinia, papryka, bakłażan), ser gorgonzola, rukola, mozzarella, sos pomidorowy grilled vegetables (zucchini, pepper, eggplant), gorgonzola, rukola, mozzarella, tomato sauce	36
	Salami podwójne salami, jalapeño, czerwona cebula, mozzarella, sos pomidorowy double salami, jalapeño chili pepper, red onion, mozzarella, tomato sauce	38
	Portobello, funghi e mascarpone pieczarki portobello, czerwona cebula, suszone pomidory, mozzarella, ser Grana Padano, sos na bazie sera mascarpone portobello mushrooms, red onion, dried tomatoes, Grana Padano, mozzarella, mascarpone sauce	38
	Diavola salami piccante, czerwona cebula, papryczka chili, mozzarella, sos pomidorowy salami piccante, red onions, chili pepper, mozzarella, tomato sauce	39
	Bianca biała pizza bez sosu pomidorowego: boczek, grzyby, czerwona cebula, czosnek, rukola, sos śmietanowy, mozzarella white pizza: bacon, mushrooms, red onions, garlic, spinach, sun-dried tomatoes, cream sauce	39
	Capricciosa prosciutto cotto, pieczarki, oliwki, kapary, karczochy, sos pomidorowy, mozzarella prosciutto cotto, mushrooms, black olives, capers, artichokes, tomato sauce, mozzarella	40
	Piazza świeży szpinak, kozi ser, karmelizowana czerwona cebula, ziarna słonecznika, mozzarella, sos pomidorowy fresh spinach, goat cheese, caramelized red onion, sunflower seeds, tomato sauce, mozzarella	42
	Quattro stagioni – cztery pory roku wiosna: karczochy lato: pomidorki cherry, bazylia jesień: pieczarki zima: szynka cotto, czarne oliwki, mozzarella, sos pomidorowy prosciutto cotto, cherry tomatoes, basil, mushrooms, artichokes, black olives	42

PIZZE GOURMET • PIZZE DLA SMAKOSZY • GOURMET PIZZAS

-  **Pizza kalabryjska z n'duja i mozzarella di bufala campana** 43
włoska pikantna n'duja, pomidory, mozzarella di bufala D.O.P., pesto bazyliowe, szczypiorek
Italian spicy n'duja, tomatoes, mozzarella di bufala D.O.P., basil pesto, chives, tomato sauce
-  **Quattro formaggi – Cztery sery** 43
ser gorgonzola, ser chevre (kozi), ser mozzarella, ser Grana Padano, sos śmietanowy, oregano, oliwa z oliwek extra virgin
white pizza, gorgonzola cheese, goat cheese, mozzarella, Grana Padano, oregano, cream sauce
- Mediterranea** 44
prosciutto di Parma, pomidorki cherry, oregano, rukola, ser Grana Padano, mozzarella, sos pomidorowy
prosciutto di Parma, cherry tomatoes, oregano, rucola, Grana Padano, mozzarella, tomato sauce
-  **Bombetta di Totò (brzezi nadziewane lekko pikantną ricottą)** 45
salami piccante, bakłażan, czarne oliwki, bazylia, ricotta, papryczka chili, Grana Padano, mozzarella, sos pomidorowy
salami piccante, aubergine, black olives, basil, ricotta, chili pepper, Grana Padano, mozzarella, tomato sauce
- Delizia – gamberetti e zucchini** 47
krewetki, cukinia, pesto z bazylii, zielone oliwki, rukola, mozzarella, sos pomidorowy
shrimps, zucchini, basil pesto, green olives, arugula, mozzarella, tomato sauce
- Frutti di mare – owoce morza** 49
krewetki, mule, kalmary, ośmiorniczki baby, papryczka chili, czosnek, natka pietruszki, mozzarella, sos pomidorowy
shrimps, mussels, calamari, baby octopus, chili pepper, garlic, parsley, mozzarella, tomato sauce

PIZZE CALZONE • PIZZE CALZONE • CALZONE PIZZAS

-  **Siena – z grillowanymi warzywami** 36
grillowane warzywa (cukinia, papryka, bakłażan), mozzarella, sos pomidorowy
grilled vegetables (zucchini, pepper, eggplant), mozzarella, tomato sauce
- Roma – z włoską szynką cotto** 38
prosciutto cotto, pomidorki cherry, świeży ogórek, czarne oliwki, rukola, mozzarella, sos pomidorowy
prosciutto cotto, cherry tomatoes, fresh cucumber, black olives, arugula, mozzarella, tomato sauce
-  **Torino – z salami pikantnym** 39
pikantne salami, papryczka jalapeño, rukola, czerwona cebula, mozzarella, sos pomidorowy
spicy salami, jalapeño pepper, arugula, red onion, mozzarella, tomato sauce
-  **Rimini – z grillowanymi krewetkami** 52
grillowane krewetki, świeży ogórek, ser mascarpone, szpinak baby, papryczka chili, czosnek, mozzarella, sos pomidorowy
grilled shrimps, fresh cucumber, mascarpone, baby spinach, chilli pepper, garlic, mozzarella, tomato sauce

DANIA GŁÓWNE • PIATTI PRINCIPALI • MAIN COURSES

Baweta wołowa grillowana z warzywami i caponata sycylijska	59
baweta wołowa w plastrach grillowana z warzywami, pikantna caponata sycylijska, papryczka chili, gnocchi ziemniaczane na maśle, sos demi-glace z francuską musztardą Dijon sliced beef flank steak grilled with vegetables, spicy Sicilian caponata, chili pepper, potato gnocchi in butter, demi-glace sauce with French Dijon mustard	
Dziki łosoś z Pacyfiku z fasolką szparagową i salsa verde	64
dziki łosoś z Pacyfiku, fasolka szparagowa, salsa verde, brokuł, chrupiący chrust żytni, purée ziemniaczane truflowe, cytryna wild Pacific salmon, green beans, salsa verde, broccoli, crispy rye brush, truffle potato purée, lemon	
Chrupiąca pierś z kaczki z grilla z żurawiną i paloną marchewką	58
grillowana pierś z kaczki w sosie własnym z sosem demi-glace z żurawiną, palona marchew, groszek, pomidorki cherry konfitowane, kremowe purée ziemniaczane grilled duck breast in its own sauce with demi-glace sauce with cranberries, roasted carrots, peas, confit cherry tomatoes, creamy mashed potatoes	
Polędwica z dorsza w sosie krewetkowym z szafranowym risotto	66
dorsz z Atlantyku, czarne risotto z szafranem, cukinia, zielony groszek, karczochy, krewetki Atlantic cod, black risotto with saffron, zucchini, green peas, artichokes, shrimps	
Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym z gratin ziemniaczanym	52
filety z polędwicy wieprzowej, zapiekane gratin ziemniaczane, piklowana czerwona cebula, cukinia, pomidorki konfitowane, sos borowikowy na śmietanie pork tenderloin fillets, baked potato gratin, pickled red onion, zucchini, confit tomatoes, boletus sauce with cream	
Cozze e vongole, mix małży w sosie maślano-limonkowym	49
mule omułki granatowe ¼ litra, aromatyczne vongole małże Venus ¼ litra, czosnek, papryczka chili, seler naciowy, pomidorki cherry, świeża bazylia, sos maślano-limonkowy mussels ¼ liter, vongole ¼ liter, garlic, chili pepper, celery, cherry tomatoes, fresh basil, butter-lime sauce	

DESERY • DOLCI • DESSERTS

Tiramisu na serku mascarpone z Amaretto Disaronno	25
ser mascarpone, biszkopty, kakao, włoski likier amaretto, kawa, sezonowe owoce mascarpone, biscuits, cocoa, italian liquor amaretto, coffee, seasonal fruits	
Tarta czekoladowa z kremem ganache z pomarańczą i popcornem	24
tarta na kruchym cieście, krem ganache z pomarańczą, popcorn ze słonym karmelem, sos toffee tart on shortcrust pastry, ganache cream with orange, popcorn with salted caramel, toffee sauce	
Crème brûlée czekoladowo-imbirowy	22
crème brûlée z czarną czekoladą i imbirem crème brûlée with black chocolate and ginger	
Tarta cytrynowa z włoską bezą i fruzeliną jagodową	24
tarta cytrynowa na kruchym cieście z włoską bezą i galaretką jagodową lemon tart with Italian meringue and blueberry jelly	



LEMONIADY • LIMONATE • LEMONADES



Domowe lemoniady – homemade lemonades

0,45 L

18

- cytrynowa z miętą lemon with mint
- mango z marakują mango with passion fruit
- truskawkowa strawberry
- hibiskus z cytryną hibiscus with lemon

NAPOJE ZIMNE • BEVANDE FREDDE • BEVERAGES



niegazowana



gazowana

0,3

8



ka woda naturalnie gazowana

0,75 L

19



krystalicznie czysta woda z Toskanii

0,75 L

19



KINLEY

0,25 L

8



0,25 L

8



0,25 L

15

Gwarantując profesjonalną obsługę dla grup, od 6 osób dorosłych, doliczamy 10% serwisu
We guarantee professional service for groups, from 6 adult people 10% service charge is added

KAWA • CAFFÈ • COFFEE



Espresso / ristretto	8
Macchiato	10
Americano	10
Americano z mlekiem	12
Doppio	12
Cappuccino	12
Affogato (lody waniliowe)	15
Latte macchiato	14
Flat white	14
Caffè freddo (wanilia, toffi, rum/czekolada)	16

HERBATA • TÈ • TEA

Herbata czarna	10
Herbata smakowa	12
(zielona, jaśminowa, Earl Grey, mięta, rooibos czerwona z jabłkiem, korzenna, czerwone owoce, malina z brzoskwinia, marakuja)	
Herbata rozgrzewająca	18
(czarna herbata oraz podane osobno: pomarańcza, cytryna, goździki, kardamon, gwiazdki anyżu, laska cynamonu, miód i sok malinowy)	

SOKI • SUCCHI DI FRUTTA • JUICES



0,25 L 8

- pomarańczowy orange
- grejpfrutowy grapefruit
- jabłkowy apple
- pomidorowy tomato

Soki świeżo wyciskane 0,35 L 20
Fresh squeezed juices

- pomarańczowy orange
- grejpfrutowy grapefruit
- mieszany mixed

KOKTAJE Z OWOCÓW • FRUIT COCTAILS

400ML

Smak Wakacji	22
truskawka, banan, papaja, cytryna, sok jabłkowy strawberry, banana, papaya, lemon, apple juice	
Powiew Świeżości	22
pietruszka, banan, cytryna, sok pomarańczowy parsley, banana, lemon, and orange juice	
Bomba witaminowa	22
mango, ananas, szpinak, cytryna, sok jabłkowy mango, pineapple, spinach, lemon, apple juice	
Mangochino	22
mango, banan, truskawki, cytryna, mięta, sok pomarańczowy mango, banana, strawberry, lemon, mint, orange juice	

Gwarantując profesjonalną obsługę dla grup, od 6 osób dorosłych, doliczamy 10% serwisu
We guarantee professional service for groups, from 6 adult people 10% service charge is added

PIWA WŁOSKIE • BIRRE ITALIANE • ITALIAN BEER

Peroni (4,7%)	0,33l / 0,66l	15/21
Birra Moretti (4,6%)	0,33l / 0,66l	15/21
Nastro Azzurro Peroni (5,1%)	0,33 L	15
Ichnusa – doskonałe piwo niefiltrowane z Sardynii (5,0%)	0,33 L	19
Superior – piwo bezalkoholowe (<0,5%)	0,33 L	15
Corona Extra (4,5%)	0,355 L	15
Zapytaj również o ofertę polskich piw sezonowych i regionalnych	0,5 L	16

 mamy piwa bezalkoholowe, niskoalkoholowe, jasne, ciemne, pszeniczne, pils, lager, miodowe, malinowe, niefiltrowane....

Ask waiter about seasonal and regional beer we offer !



DRINKI ALKOHOLOWE • BEVANDE ALCOLICHE • DRINKS

Tequila Sunrise Tequila Don Diego, sok pomarańczowy, grenadina Tequila Don Diego, orange juice, grenadine	28
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, woda gazowana, pomarańcza Aperol, Prosecco, sparkling mineral water, orange	28
Bacardi Mojito Bacardi Carta Blanca, cukier trzcinowy, mięta, limonka Bacardi carta blanca, cane sugar, mint, lime	28
Martini Tonic Bianco • Extra Dry • Rosso • Rosato • Fiero Martini do wyboru, tonic, limonka, pomarańcza Martini to choose from, tonic water, lime, orange	28

Gwarantując profesjonalną obsługę dla grup, od 6 osób dorosłych, doliczamy 10% serwisu
We guarantee professional service for groups, from 6 adult people 10% service charge is added



WINA BIAŁE • VINI BIANCHI • WHITE WINES

Chardonnay delle Venezie Le Colline dei Filari 2020 IGP (IT) wytrawne 12°	 15cl	21
Trebbiano d'Abruzzo Predella IGT (IT) wytrawne 12°	75cl	79
Chardonnay delle Venezie Le Colline dei Filari 2020 IGP (IT) wytrawne 12°	75cl	85
Borgobruno Toscana 2019 IGT (IT) półwytrawne 12,5°	75cl	88
Pinot Grigio delle Venezie Le Colline dei Filari 2020 IGP (IT) wytrawne 11,5°	75cl	90
Frascati Fontana Candida Roma DOC (IT) wytrawne 12,5°	75cl	95
Sauvignon Tor del Colle 2019 IGP (IT) wytrawne 12,5°	75cl	95
Pellegrino Moscato Siciliane 2019 IGT (IT) słodkie 16°	75cl	98
Grillo Doppio Passo Sicilila 2020 DOC (IT) wytrawne 12,5°	75cl	105
Riesling Henri Weber Alzacja 2018 AOC (FR) wytrawne 11°	75cl	128
Chablis Emile Durand 2018 AOC (FR) wytrawne 12,5°	75cl	195

WINA RÓŻOWE • VINI ROSATI • ROSÉ WINES

Rosato Trevenezie Le Colline dei Filari 2019 IGP (IT) wytrawne 12°	75cl	78
Cabernet d'Anjou Val de Loire 2019 AOC (FR) wytrawne 12°	75cl	89

WINA MUSUJĄCE • SPUMANTI • SPARKLING WINES

Prosecco Valmarone Le Colline dei Filari IGP (IT) wytrawne 12°	 12,5cl	19
Prosecco Valmarone Le Colline dei Filari IGP (IT) wytrawne 12°	75cl	95
Prosecco Martini IGP (IT) wytrawne 11,5°	75cl	115
Champagne Pommery Brut Royal AOC (FR) wytrawne 12°	75cl	345

WINA CZERWONE • VINI ROSSI • RED WINES

Merlot delle Venezie Le Colline dei Filari 2020 IGP (IT) wytrawne 12°	 15cl	21
Montepulciano d'Abruzzo Predella 2020 DOC (IT) wytrawne 13,5°	75cl	79
Cabernet Sauvignon Trevenezie 2019 IGP (IT) wytrawne 12°	75cl	82
Merlot delle Venezie Le Colline dei Filari 2020 IGP (IT) wytrawne 12°	75cl	85
Primitivo di Puglia Vionelli 2020 IGP (IT) półslodkie 13,5°	75cl	88
Valpolicella Ripasso Le Colline dei Filari 2018 DOC (IT) wytrawne 13°	75cl	95
Negroamaro Primitivo Appassinero Puglia 2020 DOC (IT) półslodkie 13°	75cl	98
Bourgogne Pinot Noir Emile Durand 2019 AOC (FR) wytrawne 11,5°	75cl	98
Bardolino Ca' de' Rocchi 2018 DOC (FR) wytrawne 13°	75cl	98
Negroamaro del Salento Chloris 2017 IGP (IT) wytrawne 12,5°	75cl	115
Chianti Classico Le Ginestre Riserva 2017 DOC (IT) wytrawne 13°	75cl	125
Rioja Montelciego Reserva 2017 AOC (ES) wytrawne 16°	75cl	135
Primitivo di Manduria Contessa Carola Riserva 2017 DOC (IT) półslodkie 15°	75cl	148
Barolo Alte Rocche Bianche 2015 DOC (IT) wytrawne 14°	75cl	195

WINA DOMOWE • VINI DELLA CASA • HOUSE WINES

	 15cl	50cl 
Trebbiano Rubicone (IT) białe wytrawne 11°	18	49
Sangiovese Rubicone (IT) czerwone wytrawne 11°	18	49
Primitivo di Puglia IGP (IT) czerwone wytrawne 13°	22	57

APERITIF

Campari	4cl	16
Aperol	4cl	16
Pastis Ricard	4cl	18
Martini Bianco / Rosso / Extra Dry / Rosato / Fiero	10cl	17
Martini Bitter	10cl	17
Marsala Martinez	10cl	17

LIKIERY / LIQUERE 4cl

Fernet Branca	16
Cointreau	16
Amaretto Disaronno	16
Bailey's Irish Cream	16
Maraschino di Zugliano	16

WÓDKI 4cl

Wyborowa	11
Żubrówka	11
Żołądkowa miętowa z limonką	14
Absolut Blue	15

GRAPPA 4cl

Grappa Ambrata Castello	19
-------------------------	----

CALVADOS 4cl

Papidoux Fine	17
---------------	----

RUM 4cl

Bacardi Blanca/Carta Negra	17/20
----------------------------	-------

BRANDY 4cl

Metaxa *****	18
--------------	----

TEQUILA 4cl

Don Diego Silver	15
Don Diego Gold	15

COGNAC 4cl

Hennessy V.S.	28
Camus V.S.	28

GIN 4cl

Gordon's	17
Bombay Sapphire	25

DIGESTIF 4cl

Jägermeister	18
--------------	----

WHISKY 4cl

Ballantine's	17
Johnnie Walker red	17
Chivas Regal 12 y.o.	28
Singleton 12 y.o.	28

WHISKEY 4cl

Jim Beam Bourbon White	17
Jack Daniel's	18
Tullamore Dew	18