

**MENU SEZONOWE / SEASONAL MENU**

 **Kurki Tiffi**

Kurki / czosnek / musztarda / śmietana / demi glace  
Chanterelles mushrooms / garlic / mustard / cream / demi – glace  
59 PLN

**Chłodnik**

Botwina / jajko przepiórcze / szyki rakowe  
Cold beetroot soup / quail egg / crayfish  
39 PLN

 **Pizza Bosco**

Kurki / pieczony boczek / śmietana / mozzarella / czerwona cebula  
Chanterelle / roasted bacon / cream / mozzarella / red onion  
69 PLN

**Tagliatelle z kaczką**

Kaczka confit / kurki / pieczony czosnek / parmezan  
Confit duck / chanterelles / roasted garlic / parmesan  
79 PLN

**Filet z halibuta**

Halibut / kurki / ziemniaki / szpinak / sos cytrynowo-koperkowy  
Halibut fillet / chanterelles / potatoes / spinach / lemon and dill sauce  
109 PLN

 **Jagnięca biodrówka**

Pieczona biodrówka jagnięca / kurki / puree z truflą / rozmaryn  
Roasted lamb hip / chanterelles / truffle puree / rosemary  
119 PLN

**Millefeuille Tiffi**

Ciasto francuskie / krem angielski / truskawki  
Puff pastry / English cream / strawberries  
39 PLN

**AUTENTYCZNA KUCHNIA TAJSKA / AUTHENTIC THAI CUISINE**

**ZUPY / SOUPS**

**Tom Kha Gai**

Zupa Tom Kha z mlekiem kokosowym i kurczakiem zagrodowym  
Chicken soup with coconut milk  
39 PLN

**Tom Yum Kung**

Pikantna zupa z krewetkami „gambas”  
Spicy 'gambas' shrimp soup  
45 PLN

**PAD THAI**

**Pad Thai Puk Tofu**

Pad Thai z warzywami i tofu  
Pad Thai with vegetables and Tofu  
65 PLN

**Pad Thai Gai**

Pad Thai z kurczakiem zagrodowym  
Pad Thai with chicken  
69 PLN

 **Pad Thai Kung**

Pad Thai z krewetkami „gambas”  
Pad Thai with 'gambas' shrimps  
79 PLN

**GLÓWNE DANIE / MAIN COURSE**

**Goong Phad Prink Tai Dum** 

Stir fry z krewetkami „gambas” w sosie z czarnego pieprzu  
Stir fried 'gambas' shrimps with black pepper sauce  
99 PLN

**Pla Nuang Ma-Nao** 

Halibut na parze z sosem cytrynowym  
Steamed halibut with lemon sauce  
99 PLN

 **Nue Phad Med-Mamung** 

Polędwica wołowa z orzechami nerkowca  
Beef with cashew nuts  
99 PLN

**Geang Kiew Waan Gai** 

Pierś kurczaka zagrodowego w zielonym curry  
Chicken breast in green curry  
79 PLN

**Chu Chee Pla**

Halibut z czerwonym curry  
Halibut with red curry  
99 PLN

Wszystkie dania główne podawane są z ryżem jaśminowym.  
All main courses are served with jasmine rice.

**PIZZA / PIZZA**

**Margherita**

Sos pomidorowy / mozzarella / suszone oregano / bazylija  
Tomato sauce / mozzarella / dried oregano / basil  
49 PLN

**Capricciosa**

Sos pomidorowy / mozzarella / szynka / pieczarki  
Tomato sauce / mozzarella / ham / mushrooms  
59 PLN

**Salami**

Sos pomidorowy / mozzarella / salami milano  
Tomato sauce / mozzarella / salami milano  
59 PLN

 **Diavola**

Sos pomidorowy / mozzarella / salami piccante  
Tomato sauce / mozzarella / salami piccante  
59 PLN

**Roma**

Sos pomidorowy / kozi ser / pomidory suszone / rukola  
Tomato sauce / goat cheese / dried tomatoes / arugula  
59 PLN

**Parma**

Sos pomidorowy / mozzarella / szynka parmeńska / rukola / parmezan  
Tomato sauce / mozzarella / Parma ham / arugula / parmesan  
69 PLN

 **Gamberi**

Sos pomidorowy / mozzarella / pomidorki cherry / krewetki „gambas” / karczochy / świeży  
czosnek / natka pietruszki  
Tomato sauce / mozzarella / cherry tomatoes / 'gambas' shrimps / artichokes / fresh garlic /  
parsley  
69 PLN

**PRZYSTAWKI / STARTERS**

**Krewetki „gambas”**

Krewetki / czosnek / chilli / masło / białe wino / grzanki / natka pietruszki  
“Gambas” shrimps / garlic / chilli / butter / white wine / croutons / parsley  
59 PLN

**Tatar wołowy**

Polędwica wołowa / żółtko / marynowane grzyby / korniszon / szalotka  
Beef tartare / egg yolk / marinated mushrooms / gherkins / shallot  
59 PLN

 **Tatar z tuńczyka**

Polędwica z tuńczyka / guacamole / kolendra / nori / cytrynowe ponzu  
Tuna tartare / guacamole / coriander / nori / lemon ponzu  
59 PLN

 **Grillowana ośmiornica**

Ośmiornica / ziemniaki / pomidorki cherry / oliwki / kapary / chilli / czosnek  
Roasted octopus / potatoes / cherry tomatoes / olives / capers / chilli / garlic  
69 PLN

**Talerz antipasti**

4 rodzaje sera / 4 rodzaje mięs / suszony pomidor / oliwki / kalarepa marynowana  
4 kinds of cheese / 4 kinds of cold cuts / sun dried tomato / olives / marinated kohlrabi  
79 PLN

**SALATY / SALAD**

 **Carpaccio z awokado**

Carpaccio z awokado / puree z jabłka / pistacje / chilli / kolendra  
Avocado carpaccio / apple puree / pistachios / chilli / coriander  
59 PLN

 **Grillowany kozi ser**

Kozi ser / rukola / dressing truskawkowy / pestki słonecznika / truskawki  
Grilled goat cheese / arugula / strawberry dressing / sunflower seeds / strawberry  
59 PLN

**Salata cesar z kurczakiem**

Grillowane udko kurczaka zagrodowego / sałata rzymska / chrupiący boczek / parmezan /  
grzanki / tradycyjny sos Cezar  
Grilled chicken breast / Romaine lettuce / crispy bacon / parmesan / croutons /  
traditional Caesar sauce  
59 PLN

**Salata cesar z krewetkami**

Krewetki „gambas” / sałata rzymska / parmezan / grzanki / tradycyjny sos Cezar  
“Gambas” shrimps / Romaine lettuce / parmesan / croutons / traditional Caesar sauce  
69 PLN

**Buffala z pomidorami**

Mozzarella di bufalla / rukola / szpinak baby / pomidory cherry / oliwki / balsamico  
Mozzarella di bufalla / arugula / baby spinach / cherry tomatoes / olives / balsamico  
59 PLN

**ZUPY / SOUP**

**Rosół drobiowo-wołowy**

Terrina wołowa / makaron / marchewka / natka pietruszki  
Chicken and beef broth / beef terrine / noodles / carrot / parsley  
29 PLN

 **Krem z pomidorów**

Pomidory san marzano / mascarpone / bazylia  
Tomato cream soup / tomato san marzano / mascarpone/ basil  
39 PLN

**Zupa rybna**

Wywar z ośmiornicy / raki / pomidory / sandacz / ziemniaki  
Octopus broth / crayfish / tomatoes / pikeperch / potato  
39 PLN

**MAKARONY / PASTA**

**Rigatoni Bolognese**

Ragù wołowe / pomidory san marzano / czerwone wino / parmezan  
Beef ragù / san marzano tomatoes / red wine / parmesan  
59 PLN

 **Domowe Ravioli ze szpinakiem**

Szpinak / ricotta / masło szałwiowe / parmezan  
Homemade ravioli / spinach / ricotta / sage butter / parmesan  
59 PLN

**Domowe Ravioli z cielęcina**

Cielęcina / pomidory san marzano / emulsja maślana / parmezan  
Veal / san marzano tomatoes / butter emulsion / parmesan  
69 PLN

**Tagliatelle Gambas**

Krewetki „gambas” / gremolata / czosnek / chilli / pomidorki cherry / rukola  
‘Ggambas’ shrimps / gremolata / garlic / chilli / cherry tomatoes / arugula  
69 PLN

**Penne Arrabiata**

Chilli / czosnek / pomidory / parmezan  
Chilli / garlic / tomatoes / parmesan  
59 PLN

**DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES**

**Tiffi Burger**

Mięso wołowe / bułka brioche / domowe pikle / sos z karmelizowanej cebuli / sałata / pomidor /  
ser cheddar / frytki  
Beef / brioche / homemade pickles / caramelized onion sauce / lettuce / tomato / cheddar cheese /  
French fries  
69 PLN

**Stek z polędwicy wołowej**

Polędwica wołowa / puree z pietruszki / sos pieprzowy / masło Cafe de Paris  
Beef tenderloin steak / parsley root puree / pepper sauce / Café de Paris butter  
119 PLN

 **Filet z sandacza**

Sandacz / risotto / szjki rakowe / gremolata  
Zander / risotto / crayfish / gremolata  
99 PLN

 **Perliczka**

Nadziewane udo perliczki / kurki / bób / czosnek / sos pommery  
Stuffed leg / chanterelle mushrooms / broad beans / garlic / pommery sauce  
99 PLN

**DODATKI / SIDE DISHES**

**Mix sałat**

Mix sałat / vinaigrette miodowo – musztardowy  
Mixed salad / honey & mustard vinaigrette  
19 PLN

**Tiffi Focaccia**

Focaccia / masło / czosnek  
Focaccia / butter / garlic  
19 PLN

**Frytki**

French Fries  
14 PLN

**Frytki z batata**

Sweet potato fries  
19 PLN

**Puree ziemniaczane**

Potato puree  
17 PLN

**Warzywa grillowane**

Grilled vegetables  
19 PLN

**Marynowana kalarepa**

Pickeled kohlrabi  
17 PLN

**Coleslaw**

Coleslaw salad  
17 PLN

**DESERY / DESERIES**

 **Tiramisu**

Mascarpone / kawa / Amaretto / biszkopty

Mascarpone / coffee / Amaretto / biscuits

39 PLN

**Sernik Tiffi**

Kremowy sernik / Bailey's / biała czekolada / kruche ciasto / mus czekoladowy

Creamy cheesecake / Bailey's / white chocolate / shortbread / chocolate mousse

39 PLN

**Chia z musem mango**

Chia / mleko kokosowe / mus z mango

Chia / coconut milk / mango mousse

39 PLN

**Beza Tiffi**

Beza / krem mascarpone / migdały / Cointreau / sos pomarańczowy

Meringue / mascarpone cream / almonds / Cointreau / orange sauce

39 PLN

**Francuska tarta jabłkowa**

Tarta jabłkowa / karmel / lody waniliowe

French apple tart / caramel / vanilla ice cream

39 PLN

 **Fondant czekoladowy**

Fondant czekoladowy / mus orzechowy / lody waniliowe

Chocolate fondant / nut mousse / vanilla ice cream

49 PLN

**Ciastko daktylowe**

Ciastko daktylowe / sos butterscotch / lody śmietankowe

Sticky toffee pudding / butterscotch sauce / sweet cream ice cream

39 PLN

**Wybór lodów**

Wybór domowych sorbetów i lodów

Selection of homemade sorbet and ice cream

8 PLN

 **Nasze rekomendacje / our recommendations**

**SZAMPANY / CHAMPAGNE****Perrier Jouet Grand Brut**

Szampan o świeżym owocowo-kwiatowym zapachu. W smaku rześki, perlisty, kwaskowaty, wyraźnie czuć owoce: mirabelki, limonki i gruszki. Długi, cytrusowy finisz

Kiel. 69,00 PLN  
But. 499,00 PLN

**Perrier Jouet Belle Epoque Brut**

Belle Epoque, to szampan zamknięty w eleganckiej butelce, zaprojektowanej w 1902 roku przez artystę Art Nouveau - Émile Gallé. Szampan o aromacie białych kwiatów i subtelnej nucie owocowo-imbrowej.

But. 999,00 PLN

**Veuve Clicquot Ponsardin Demi Sec**

Półsuchy szampan, ze złotymi refleksami, delikatnymi bąbelkami i intensywnym aromatem dojrzałych owoców i maślanych bułeczek. Na podniebieniu wino jest krągłe a zarazem rześkie.

But. 599,00 PLN

**Veuve Clicquot Ponsardin Yellow Brut**

Aromaty złożone zaczynają się od białych owoców i rodzynek z subtelną nutą wanilii. Barwa jasno złota z delikatnymi bąbelkami.

But. 599,00 PLN

**Veuve Clicquot Ponsardin Rose**

Szampan urzeka żywą barwą, intensywnym i eleganckim bukietem aromatów z wyczuwalnymi truskawkami, malinami i wiśniami a następnie nutami suszonych owoców i ciasta. W smaku dominują owoce, kompozycja jest krągła, wyrazista i elegancka.

But. 599,00 PLN

**Krug Grand Cuvee**

Pełen świeżych aromatów i mocy - doskonale zrównoważony, intensywny, pełen smaku dojrzałych owoców i miodu. Stworzony ze starannie wyselekcjonowanych winogron, zbieranych ręcznie i dostarczanych od pokoleń od tych samych plantatorów.

But. 1799,00 PLN

**PROSECCO****Prosecco Tosti Extry Dry D.O.C****Piemont - Włochy**

Miękkie i żywe, oferuje świeże, kwiatowe, czyste i smaczne bąbelki.

Kiel. 29,00 PLN  
But. 129,00 PLN



## WINO RÓŻOWE / ROSE WINE

**M de Minuty Rose Cotes de Provence AOC 2020****Prowansja – Francja**

Gładkie i zrównoważone z wyraźnym akcentem czerwonych owoców, kwiatowym aromatem i świeżym zakończeniem.

Kiel. 49,00 PLN

But. 239,00 PLN

## WINO BIAŁE / WHITE WINE

**PASQUA Chardonnay Di Puglia IGT 2021****Apulia - Włochy**

Intensywne nuty owoców tropikalnych i marcepanu; smak intensywny, miękki i pełny

Kiel. 19,00 PLN

But. 99,00 PLN

**Tiffi Wine Selection Sauvignon Blanc Alto Adige DOC 2020****Caldaro - Włochy**

Aromat jest intensywny, owocowy i trwały z akcentami kwiatów i nutą czarnego bzu. Na podniebieniu świeże i soczyste pełne elegancji z świetnie zrównoważoną kwasowością.

Kiel. 29,00 PLN

But. 139,00 PLN

**Tiffi Wine Selection Chardonnay Alto Adige DOC 2020****Caldaro - Włochy**

Delikatny jasny, złotożółty kolor. Wyrazisty aromat śliwek, gujawa, brzoskwini winnicy i mirabelek, uzupełnione innymi owocowymi niuansami.

Kiel. 29,00 PLN

But. 139,00 PLN

**Preiss Zimmer Riesling Reserve 2019****Alsace – Francja**

Przejrzysta lekko złota barwa, zielonkawe refleksy, intensywnie wyczuwalne aromaty cytrusowe oraz zrównoważony pobudzający smak

Kiel. 39,00 PLN

But. 179,00 PLN

**Lawson's Dry Hills Sauvignon Blanc 2020****Marlborough – Nowa Zelandia**

Obfite aromaty dojrzałych owoców tropikalnych z nutami kwitnącej lipy i polnych ziół. W ustach pełny i bogaty smak owoców marakui i cytrusów z odrobiną papryki, wino soczyste i żywe. Bardzo długi finisz.

Kiel. 39,00 PLN

But. 179,00 PLN

**La Chablisienne Chablis 1<sup>er</sup> Cru Cote De Lechet 2020****Burgundia - Francja**

Delikatne aromaty jabłek i gruszek z nutą skórek cytrusów. Wyraźne i zrównoważone z przywoitą konsystencją, długi finisz z nutami melona.

But. 399,00 PLN

**Leitz Eins Zwei Zero Riesling ALCOHOL FREE****Rheingau – Niemcy**

Przyjemne aromatyczne wino, oparte o owoce cytrusowe, trawę cytrynową i polne kwiaty. W smaku ma delikatną słodycz, ale i potoczystość opartą na kwasowości.

But. 199,00 PLN

## WINO CZERWONE / RED WINE

<b>PASQUA Montepulciano d'Abruzzo 2021</b> <b>Apulia – Włochy</b> Pełny smak z wyraźnymi taninami, aromat ciemnych owoców z nutą korzennych przypraw	Kiel. 19,00 PLN But. 99,00 PLN
<b>Tiffi Wine Selection Pinot Nero Alto Adige DOC 2020</b> <b>Caldaro – Włochy</b> W bukiecie zapachowym wyróżnić można czerwone jagody i wiśnie. Posiada wyraźną strukturę, jest okrągłe i miękkie.	Kiel. 29,00 PLN But. 139,00 PLN
<b>Reserva Rioja DOC Marques De Riscal 2017</b> <b>Rioja – Hiszpania</b> Aromat czerwonych owoców, wkomponowany w dębowe nuty.	But. 199,00 PLN
<b>Kanonkop Kadette Pinotage Stellenbosch 2019</b> <b>Western Cape – RPA</b> Spójna równowaga między owocami a świeżą kwasowością.	But. 199,00 PLN
<b>Catena Cabernet Sauvignon 2019</b> <b>Mendoza – Argentyna</b> Pełne i bogate, dominują czarne porzeczeki z akcentem kawy espresso.	But. 199,00 PLN
<b>Los Vascos Cromas Grande Reserva Carmenere 2020</b> <b>Colchagua – Chile</b> W ustach świeże jagody, gorzka czekolada, wiśnie w czekoladzie.	But. 259,00 PLN
<b>Sessantanni Primitivo Di Manduria DOP 2017</b> <b>Apulia – Włochy</b> Aromat wiśniowy, pikantny z nutą tytoniu. Wyczuwalny smak tanin i kawy z końcówką o smaku wanilii.	Kiel. 59,00 PLN But. 289,00 PLN
<b>Lawson's Dry Hills The Pioneer Pinot Noir 2015</b> <b>Marlborough - Nowa Zelandia</b> Na podniebieniu elastyczne, z miękkimi taninami i delikatną dobrą kwasowością w końcówce.	But. 299,00 PLN
<b>Cogno Barbaresco Bordini DOCG 2018</b> <b>Piemont – Włochy</b> Rubinowy kolor z lekkimi odcieniami granatu. Zapachy dojrzałych czerwonych owoców z pikantnymi akcentami, typowe dla Nebbiolo.	But. 399,00 PLN
<b>Catena Alta Malbec 2018</b> <b>Mendoza – Argentyna</b> Aromaty dojrzałych jagód z niuansami dzikich kwiatów, cynamonu, z odrobiną cytrusów.	But. 399,00 PLN
<b>Monte Zovo Amarone Valpolicella DOCG 2017</b> <b>Veneto – Włochy</b> W owocowym bukiecie dominują śliwki, wiśnie, wanilia i cynamon.	But. 399,00 PLN
<b>Geografico Brunello Di Montalcino DOCG 2017</b> <b>Toskania – Włochy</b> W smaku pełne i dojrzałe, bogate i gładkie taniny. Lekko orzechowy długi finisz.	But. 399,00 PLN
<b>Cogno Barolo Cascina Nuova DOCG 2017</b> <b>Piemont – Włochy</b> Przyjemny i natychmiastowy, oferuje zapachy kwiatów i lekkich, delikatnych przypraw. Posmak jest bardzo harmonijny z mineralnym, aromatycznym finiszem.	But. 499,00 PLN
<b>Two Hands Holy Grail Shiraz 2020</b> <b>Barossa Valley – Australia</b> W ustach obfite w jagodowe smaki, świetnie zrównoważone, ze świeżą kwasowością.	But. 699,00 PLN

**KONIAK / BRANDY**

Martell VS	29 PLN
Martell VSOP	35 PLN
Martell XO	99 PLN
Hennessy VS	29 PLN
Hennessy VSOP	49 PLN
Metaxa 5*	19 PLN
Metaxa Grande Fine	29 PLN

**BLENDED WHISKY**

Jameson	29 PLN
Jameson Select Reserve	39 PLN
Chivas Regal 12 YO	39 PLN
Chivas Regal 15 YO	44 PLN
Chivas Regal 18 YO	49 PLN
Chivas Regal Royal Salute 21 YO	69 PLN
Chivas Regal 25 YO	79 PLN
Johnnie Walker Blue	69 PLN

**TENNESSEE WHISKEY / BOURBON**

Jack Daniel's No.7	30 PLN
Jack Daniel's Honey	30 PLN
Jack Daniel's Fire	30 PLN
Jack Daniel's Rye	30 PLN
Jack Daniel's Apple	30 PLN
Jack Daniel's Gentleman	35 PLN
Jack Daniel's Single Barrel	49 PLN
Jack Daniel's Sinatra Select	79 PLN
Bulleit Bourbon Frontier Whiskey	30 PLN
Woodford Reserve Straight Bourbon	49 PLN

**SINGLE MALT WHISKY**

The Glenlivet 12 YO	39 PLN
The Glenlivet 15 YO	49 PLN
The Glenlivet 18 YO	59 PLN
Glenmorangie The Original	44 PLN
The GlenDronach 12 YO	49 PLN
The GlenDronach 15 YO	59 PLN
The GlenDronach 21 YO	79 PLN
The BenRiach 10 YO	39 PLN
The BenRiach the heart of Speyside	39 PLN
The BenRiach 25 YO	119 PLN
Glenglassaugh Torfa	49 PLN
Glenglassaugh Revival	59 PLN
Glenglassaugh Evolution	59 PLN

**TEQUILA**

Olmecca Gold	19 PLN
Rooster Rojo Blanco	24 PLN
El Jimador Blanco	29 PLN
El Jimador Reposado	34 PLN
Herradura Reposado	39 PLN
Don Julio Blanco	29 PLN
Don Julio Reposado	34 PLN
Don Julio Anejo 1942	149 PLN

**RUM**

Havana Club Anejo 3 Anos	19 PLN
Havana Club Anejo 7 Anos	24 PLN
Plantation Pineapple	29 PLN
Plantation Dark Original	29 PLN
Flor de Cana 25 YO	99 PLN

**GIN**

Beefeater London Dry	19 PLN
Monkey 47 Schwarzwald Dry	35 PLN
Hendrick's	35 PLN
Hendrick's Orbium	39 PLN
Crafter's Aromatic Flower Gin	29 PLN
Ambrosia Sicilly Edition	29 PLN
Gil Authentic Rural	39 PLN

**WÓDKA / VODKA**

Ostoya	19 PLN
Wyborowa Exquisite	29 PLN
J.A. Baczewski	24 PLN
Absolut Blue	24 PLN
Finlandia	24 PLN
Finlandia smakowa (Lime, Raspberry, Coconut, Cucumber & Mint, Wildberry & Rose)	
Belvedere	35 PLN
Chopin Red	35 PLN
Chopin Black	39 PLN

**DIGESTIVE**

Jagermeister	19 PLN
Amaro Lucano	19 PLN
Fernet Branca	19 PLN
Amaro Jefferson 1871 Importante	29 PLN
Calvados Boulard	29 PLN
Calvados Boulard VSOP	34 PLN
Grappa Nardini 5YO	44 PLN
Grappa Nardini Exrafina	39 PLN
Grappa Le Diciotto Lune	29 PLN
Grappa Riserva Botte Porto	39 PLN
Grappa Giare Amarone	39 PLN

**LIKIERY / LIQUEURS**

Bailey's	19 PLN
Malibu	24 PLN
Kahlua	19 PLN
Amaretto	19 PLN
Cointreau	19 PLN
Grand Marnier	24 PLN
Limoncello Silvio Carta	19 PLN
Marcati Meloncello con Panna	19 PLN
Nalewka wiśniowa 'Wiśniowski'	19 PLN
Bombardino Liquore all'uovo	19 PLN
Chambord Liqueur Royal de France	34 PLN

**KOKTAJLE KLASYCZNE TIFFI / TIFFI CLASSIC COCKTAILS**

<b>Whisky Sour</b> Jack Daniel's No. 7 / sok z limonki / syrop cukrowy / Angostura bitters / białko	39 PLN
<b>Vodka Sour</b> Ostoya / sok z limonki / syrop cukrowy / Angostura bitters / białko	39 PLN
<b>Old Fashioned</b> Woodford Reserve Distiller's Select / cukier trzcinowy / Angostura bitters / splash wody gazowanej	39 PLN
<b>Daiquiri</b> Havana Club 3 YO / sok z limonki / syrop cukrowy	39 PLN
<b>Mojito</b> Havana Club 3 YO / limonka / mięta / cukier trzcinowy / woda gazowana	39 PLN
<b>Moscow Mule</b> Ostoya / limonka / piwo imbirowe Fentimans	39 PLN
<b>Aperol Spritz</b> Prosecco / Aperol / woda gazowana / pomarańcza	39 PLN
<b>Hugo</b> Prosecco / limonka / mięta / syrop z czarnego bzu	39 PLN
<b>Cosmopolitan</b> Finlandia Lime / Triple sec / sok z limonki / sok z żurawiny	39 PLN
<b>Margarita</b> El Jimador Blanco / Cointreau / sok z limonki	39 PLN
<b>Caipirinha</b> Cachaca / limonka / cukier trzcinowy	39 PLN
<b>Long Island Iced Tea</b> Ostoya / Rooster Rojo Blanco / Beefeater / Havana Club 3YO / Triple sec / Coca – Cola / sok z limonki	39 PLN
<b>Negroni</b> Beefeater / Martini Rosso / Campari	39 PLN
<b>Frozen Strawberry Margarita</b> Rooster Rojo Blanco / Triple sec / sok z limonki / mrożone truskawki	39 PLN
<b>Espresso Martini</b> Ostoya / Kahlua / syrop cukrowy / Espresso	39 PLN
<b>Bellini</b> Prosecco / puree z brzoskwini	39 PLN
<b>Pornstar Martini</b> Wódka infuzowana wanilią / Passoa / puree z marakui / syrop cukrowy / sok z limonki / Prosecco	39 PLN

**KOKTAJLE TIFFI FUSION / TIFFI FUSION COCKTAILS**

<b>Apple Jack Sour</b> Jack Daniel's Apple / sok z limonki / syrop z czarnego bzu / białko	39 PLN
<b>White Cosmopolitan</b> Ostoya / sok z winogron / likier z czarnego bzu / sok z limonki	39 PLN
<b>Golden French 75</b> Infuzowany herbatą jaśminową gin / sok z limonki / syrop jaśminowy / Prosecco	39 PLN
<b>Rhubarb Gin Sour</b> Beefeater / domowy syrop z rabarbaru z wanilią / sok z limonki / białko / puder rabarbarowy	39 PLN
<b>Wild Rose Spritz</b> Ostoya / syrop różany / sok z limonki / likier z czarnego bzu / Fentimans Rose Lemonade	39 PLN
<b>Smash Libre</b> Havana Club 3 YO / maliny / sok z limonki / syrop malinowy / redukcja z Coca-Coli z wanilią / mięta	39 PLN
<b>SeaBuck Sour</b> Jack Daniel's No. 7 / puree z rokitnika / sok z limonki / syrop cukrowy / bitters pomarańczowy / białko	39 PLN
<b>Raspberry Vodka Sour</b> Finlandia malinowa / maliny / sok z limonki / Orange bitters / białko / maliny liofilizowane	39 PLN
<b>Hibiscus-Aperol Spritz</b> Prosecco / Aperol / domowy syrop z hibiskusa / grejpfrut / woda gazowana	39 PLN
<b>Strawberry Daiquiri</b> Havana Club 3 YO / sok z limonki / truskawki / syrop cukrowy / sok z limonki	39 PLN
<b>Cucumber &amp; Mint Spritz</b> Finlandia Cucumber & Mint / Prosecco / likier z czarnego bzu / sok z limonki / ogórek / mięta	39 PLN
<b>Wood Board TIFFI</b> <i>Set degustacyjny trzech specjalnie wyselekcjonowanych Whisky: The GlenDronach 12 YO, The BenRiach the heart of Speyside, GlenGlassaugh Torfa dla najbardziej wymagających koneserów.</i>	69 PLN

## PIWO / BEER

Pilsner keg 0,3 L / 0,4 L	14 PLN / 19 PLN
Kormoran (Świeże, Jasne, Miodne, Ciemne, Śliwka, Wiśnia, Pszeniczne)	19 PLN
Corona but.	15 PLN
Heineken bezalkoholowy	15 PLN

## NAPOJE ZIMNE / COLD BEVERAGES

Cisowianka Perlage / Niegazowana	0,3 / 0,7 L	8 / 15 PLN
Aqua Panna / San Pellegrino	0,25 / 0,75 L	12 / 19 PLN
Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta / Sprite / Kinley Tonic	0,25 L	10 PLN
Soki owocowe Cappy	0,25 L	10 PLN
Sok ze świeżych pomarańczy i grejpfrutów	0,3 L	19 PLN
Fuze Tea (brzoskwiowa / cytrynowa)	0,25 L	10 PLN
Fentimans (Indian Tonic / Ginger Beer / Rose Lemonade)	0,25 L	16 PLN
Burn / Red Bull	0,25 L	16 PLN

## NAPOJE GORAĆE / HOT BEVERAGES

Espresso / Ristretto	10 PLN
Espresso Doppio	15 PLN
Café Crème / Americano	14 PLN
Cappuccino	17 PLN
Café Mocha	17 PLN
Latte Macchiato	17 PLN
Ice Latte	17 PLN
Herbata / Tea	12 PLN
(English Breakfast, Earl Grey, Cream Orange, Morgentau, Sweet Berries, Mint)	

## NAPOJE BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

<b>Green</b>	29 PLN
Sok z pomarańczy / sok z cytryny / miód / szpinak / jabłko / gruszka	
<b>Espresso Tonic</b>	19 PLN
Tonic / espresso / cytryna	
<b>Virgin Mojito</b>	24 PLN
Limonka / cukier trzcinowy / mięta / Sprite	
<b>Strawberry Milk Shake</b>	29 PLN
Truskawki / banan / mleko	
<b>Mrożona herbata hibiskusowa</b>	29 PLN
Domowy syrop z kwiatu hibiskusa / sok z limonki / herbata jaśminowa	

## LEMONIADY / LEMONADES

<b>Lemoniada cytrynowa 1 L</b>	29 PLN
Domowy syrop cytrynowy / cytryna / woda gazowana	
<b>Lemoniada limonkowo – miętowa 1 L</b>	29 PLN
Domowy syrop limonkowy / limonka / mięta / woda gazowana	
<b>Lemoniada rabarbarowa</b>	29 PLN
Domowy syrop rabarbarowy / limonka / wanilia / woda gazowana	