

MENU SEZONOWE / SEASONAL MENU

Krem z dyni

Kremowa zupa z dyni / imbir / kolendra / mleko kokosowe
Creamy pumpkin soup / ginger / coriander / coconut milk

39 PLN

Pizza z dynią

Pieczona dynia / salami piccante / kozi ser / pomidorki cherry / rozmaryn
Roasted pumpkin / salami piccante / goat cheese / cherry tomatoes / rosemary

69 PLN

 **Tagliatelle z kaczką**

Kaczka confit / pieczona dynia / pieczony czosnek / parmezan
Confit duck / roasted pumpkin / roasted garlic / parmesan

69 PLN

 **Filet z halibuta**

Filet z halibuta / puree z dyni / piklowana dynia / jarmuż / kremowy sos pomidorowy
Halibut fillet / pumpkin puree / pickled pumpkin / kale / creamy tomato sauce

99 PLN

Millefeuille Tiffi

Ciasto francuskie / krem angielski / śliwki w czerwonym winie / cynamon
Puff pastry / English cream / plums in red wine / cinnamon

39 PLN

 Nasze rekomendacje /our recommendations

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

Chu Chee Pla

Halibut smażony w głębokim oleju z czerwonym curry
Deep fried 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

SALĄTY / SALAD

 **Carpaccio z buraka**

Pieczony burak / dressing chatwowy / karmelizowane orzechy włoskie / pomarańcza
Beetroot carpaccio / halva dressing / carmelized walnuts / orange
49 PLN

Grillowany kozi ser

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

Salata cezar z kurczakiem

Grillowane udko z 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 cezar z krewetkami

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

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 / szyki rakowe / gremolata
Zander / risotto / crayfish / gremolata
99 PLN

Gicz jagnięca

Duszona gicz jagnięca / puree chrzanowe / porzeczka / rozmaryn
Braised lamb shank / horseradish puree / currant / rosemary
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

Czarny ryż smażony z czosnkiem i ziołami

Fried black rice with garlic and herbs
19 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

Selekcja 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 rzeźki, perlisy, 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

Moët & Chandon Brut Imperial

Smak przepiękna owocowa świeżość nut jabłka, gruszek i cytrusów
Na podniebieniu łagodnieje, staje się pełen gładkości i finezji.

But.599,00 PLN

Moët & Chandon Ice Imperial

Aromaty owoców tropikalnych, takich jak mango czy gujawa z nutami nektarynki, maliny i agrestu. W smaku wyczuwalna słodkość owoców tropikalnych, a także chłodząca kwasowość agrestu oraz nuty imbiru.

But.599,00 PLN

Moët & Chandon Rose Imperial

Charakterystyczny różowy kolor tego wariantu, powstał w wyniku połączenia klasycznego białego cuvee i odrobiny czerwonego wina z purpurowymi refleksami świetlnymi. Szampan zaliczany do wytrawnych o owocowym smaku, z dominującym aromatem poziomek.

But.599,00 PLN

Veuve Clicquot Ponsardin Demi Sec

Półsłodki szampan, ze złotymi refleksami, delikatnymi bąbelkami i intensywnym aromatem dojrzałych owoców i maślanych buteczek.
Na podniebieniu wino jest krągłe a zarazem rzeźkie.

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 BIAŁE / WHITE WINE

Nos Racines Sauvignon Blanc IGP d'Oc
Langwedocja - Francja

Wino świeże i rześkie o typowych aromatach cytrusów i skoszonej trawy.

Kiel. 19,00 PLN
But. 99,00 PLN

Tiffi Wine Selection Sauvignon Blanc Alto Adige DOC
Cadaro - 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
Caldaro - Włochy

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

Kiel. 29,00 PLN
But. 139,00 PLN

Preiss Zimmer Riesling
Alsace – Francja

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

Kiel. 39,00 PLN
But. 169,00 PLN

Lawson's Dry Hills Sauvignon Blanc
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. 49,00 PLN
But. 179,00 PLN

La Chablisienne Chablis 1^{er} Cru Cote De Lechet
Burgundia - Francja

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

But. 349,00 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

Nos Racines Merlot IGP d'Oc 2019 Bordeaux – Francja Pełne aromatów dojrzałych owoców czarnej porzeczki, śliwki oraz wanilii.	Kiel. 19,00 PLN But. 99,00 PLN
Tiffi Wine Selection Pinot Nero Alto Adige DOC 2020 Caldaro – Włochy W bukietcie zapachowym wyróżnić można czerwone jagody i wiśnie. Posiada wyraźną strukturę, jest okrągłe i miękkie.	Kiel. 29,00 PLN But. 139,00 PLN
Reserva Rioja DOC Marques De Riscal 2017 Rioja - Hiszpania Aromat czerwonych owoców, wkomponowany w dębowe nuty.	But. 199,00 PLN
Kanonkop Kadette Pinotage Stellenbosch 2019 Western Cape - RPA Spójna równowaga między owocami a świeżą kwasowością.	But. 199,00 PLN
Catena Cabernet Sauvignon 2019 Mendoza - Argentyna Pełne i bogate, dominują czarne porzeczki z akcentem kawy espresso.	But. 199,00 PLN
Los Vascos Cromas Grande Reserva Carmenere 2019 Colchagua - Chile W ustach świeże jagody, gorzka czekolada, wiśnie w czekoladzie.	But. 259,00 PLN
Tiffi Wine Selection Primitivo Di Manduria Sessantanni DOP 2017 Apulia - Włochy Aromat wiśniowy, pikantny z nutą tytoniu. Wyczuwalny smak tanin i kawy z końcówką o smaku wanilii.	Kiel. 49,00 PLN But. 299,00 PLN
Lawson's Dry Hills The Pioneer Pinot Noir 2015 Marlborough - Nowa Zelandia Na podniebieniu elastyczne, z miękkimi taninami i delikatną dobrą kwasowością w końcówce.	But. 299,00 PLN
Cogno Barbaresco Bordini DOCG 2018 Piemont - Włochy Rubinowy kolor z lekkimi odcieniami granatu. Zapachy dojrzałych czerwonych owoców z pikantnymi akcentami, typowe dla Nebbiolo.	But. 399,00 PLN
Catena Alta Malbec 2018 Mendoza - Argentyna Aromaty dojrzałych jagód z niuansami dzikich kwiatów, cynamonu, z odrobiną cytrusów.	But. 399,00 PLN
Monte Zovo Amarone Valpolicella DOCG 2016 Veneto - Włochy W owocowym bukietcie dominują śliwki, wiśnie, wanilia i cynamon.	But. 399,00 PLN
Geografico Brunello Di Montalcino DOCG 2016 Toskania - Włochy W smaku pełne i dojrzałe, bogate i gładkie taniny. Lekko orzechowy długi finisz.	But. 399,00 PLN
Two Hands Holy Grail Shiraz 2017 Barossa Valley - Australia 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	24 PLN
(Lime, Redberry, Raspberry, Coconut, Cucumber & Mint, Wildberry & Rose)	
Belvedere	35 PLN
Chopin Red	35 PLN
Chopin Black	39 PLN
Beluga Classic / Transatlantic	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

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

KOKTAJLE TIFFI FUSION / TIFFI FUSION COCKTAILS

Apple Jack Sour Jack Daniel's Apple / sok z limonki / syrop z czarnego bzu / białko	39 PLN
White Cosmopolitan Ostoya / sok z winogron / likier z czarnego bzu / sok z limonki	39 PLN
Golden French 75 Infuzowany herbatą jaśminową gin / sok z limonki / syrop jaśminowy / Prosecco	39 PLN
Peach Gin Sour Beefeater / puree z brzoskwini / sok z limonki / białko / karmelowo-korzenny puder	39 PLN
Wild Rose Spritz Ostoya / syrop różany / sok z limonki / likier z czarnego bzu / Fentimans Rose Lemonade	39 PLN
Spiced Pear Martini Infuzowana anyżem wódka / puree z gruszki / sok z limonki / tymianek	39 PLN
SeaBuck Sour Jack Daniel's No. 7 / puree z rokitnika / sok z limonki / syrop cukrowy / bitters pomarańczowy / białko	39 PLN
Cocoa-Plum Old Fashioned Woodford Reseve / puree śliwkowe / syrop korzenny / bitters kakaowy / suszona śliwka	39 PLN
Spiced Cranberry Long Infuzowana przyprawami korzennymi wódka / sok z żurawiny / Triple Sec / sok z limonki / syrop cukrowy	39 PLN
Winter Whisky Sour Jack Daniel's Fire / sok ze świeżych pomarańczy / sok z limonki / miód / białko	39 PLN
Grzane Czerwone Wino Merlot / infuzowana przyprawami korzennymi wódka / miód / jabłko / pomarańcza / goździki / cynamon / anyż	35 PLN
Grzane Białe Wino Sauvignon Blanc / Cointreau / miód / cynamon / goździki / pomarańcza / imbir	35 PLN
Grog Tiffi Herbata owocowa / infuzowany przyprawami korzennymi rum / miód / pomarańcza / goździki / anyż / cytryna	35 PLN
Wood Board TIFFI <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 / BEERS

Pilsner keg 0,3 L / 0,5 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 GORAĄCE / 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

Green	29 PLN
Sok z pomarańczy / sok z cytryny / mięta / melon	
Espresso Tonic	19 PLN
Tonic / espresso / cytryna	
Virgin Mojito	24 PLN
Limonka / cukier trzcinowy / mięta / Sprite	
Strawberry Milk Shake	29 PLN
Truskawki / banan / mleko	
Herbata zimowa	24 PLN
Herbata czarna / miód / cytryna / pomarańcza / cynamon / goździki / anyż	
Napar imbirowo-cytrynowy	19 PLN
Cytryna / imbir / miód / cynamon	

LEMONIADY / LEMONADES

Lemoniada cytrynowa 1 L	29 PLN
Domowy syrop cytrynowy / cytryna / woda gazowana	
Lemoniada limonkowo – miętowa 1 L	29 PLN
Domowy syrop limonkowy / limonka / mięta / woda gazowana	

