

PRZYSTAWKI starters

GRANDE PIATTO DI ANTIPASTI

42 zł

Duży talerz antipasti (4os.):
Włoskie wędliny, Mozzarella zapiekana w szynce parmeńskiej, Gorgonzola, suszone pomidory, kapary, grzyby, oliwki, orzechy, pieczywo

Large (4 pers.) antipasti plate:
Italian cold meats, Mozzarella baked in Parma ham, Gorgonzola, sundried tomatoes, capers, mushrooms, candy walnuts, olives, bread

KALMAR Z CHORIZO

39 zł

Kalmar z patelni, chorizo, pomidory, żółta papryka, czosnek, natka, szalotka, cytryna, kolendra, białe wino, pieczywo

Pan-fried calamari, chorizo, tomatoes, bell pepper, garlic, parsley, shallots, lemon, coriander, white wine, bread

KREWETKI W SAMBUCE

34 zł

Krewetki flambirowane w sambuce, masło, czosnek, fenkuł, szalotka, bazylija, podawane z pieczywem

Sambuca-flambéed prawns, butter, garlic, fennel, shallots, basil, served with bread

FOCACCIA

19 zł

Focaccia z pieca, grzyby leśne w oliwie, pieczone kasztany, rukola, Grana Padano

Focaccia, forest mushrooms in olive oil, baked chestnuts, rucola, Grana Padano

BUFFALO WINGS 5/10 szt.

14/24 zł

Skrzydeltka w naszym pikantnym sosie, słupki warzyw, sos ranch

Chicken wings in our hot and spicy sauce, vegetable sticks, ranch sauce

FRYTKI (+PARMEZAN I CZOSNEK)

9 / 14 zł

Grube frytki z polskiego ziemniaka, ketchup (dodaj Parmezan, czosnek, zioła i majonez sweet chilli za 5zł)

Thick-cut Polish potato chips, ketchup (add Parmesan, garlic, herbs and sweet chilli mayo for 5zł)

ZUPY soups

BISQUE NA PROSECCO

20 zł

Małże, krewetka, pomidorki, groszek cukrowy, rzepa, oliwa koperkowa, chilli

Clams, prawn, cherry tomatoes, snap peas, turnip, dill olive oil, chilli

ZUPA PHO

19 zł

Cienkie paski wołowiny, makaron ryżowy, pak choi, cebulka, czosnek, imbir, chilli

Pho soup, thinly sliced beef, rice noodles, pak choi, onion, garlic, ginger, chilli

FLAKI Z BOCZNIAKA (Z KALMAREM)

15/20 zł

Bocznik, warzywa korzeniowe, gałka muszkatolowa, imbir, majeranek
Dodaj paski kalmara za 3zł

Oyster mushroom tripe soup, root veggies, nutmeg, ginger, marjoram
Add calamari strips for 3zł

DESERY desserts

CHAŁKA Z MUSEM SERNIKOWYM

18 zł

Chwałka smażona na maśle, mus sernikowy, sos pomarańczowy, świeże owoce

Butter-fried challah bread, cheesecake mousse, orange sauce, fresh fruit

CZEKOLADOWE BROWNIE

16 zł

Czekoladowe brownie, purée malinowe, owoce, sorbet, mięta

Chocolate brownie, raspberry purée, fruit, sorbet, fresh mint

MUS SERNIKOWY

14 zł

Mus sernikowy, sos z owoców sezonowych, kruszonka owsiana

Cheesecake mousse, seasonal fruit sauce, porridge crumble

DANIA GŁÓWNE main dishes

MULE W BIAŁYM WINIE

52 zł

Mule w białym winie z czosnkiem, szalotką i natką pietruszki, pieczywo

Mussels in white wine with garlic, shallots, fresh parsley, bread

ŁOSOŚ W BOURBONIE

42 zł

Łosoś (180g), purée selerowe z limonką, jarmuż, sos bourbon

Bourbon glazed salmon, celery purée, kale lettuce

CHICKEN TERIYAKI

38 zł

Pierś kurczaka teriyaki z sezamem, ryż limonkowo-kokosowy z orzeszkami i groszkiem cukrowym, pickle, jogurt miso

Teriyaki chicken breast with sesame seeds, coconut-lime rice with peanuts and sweet peas, pickles, miso yoghurt

RED CURRY Z BATATEM I CHLEBOWCEM

36 zł

Bataty, owoc chlebowca i groszek cukrowy w sosie red curry podane na kaszy bulgur z zieloną soczewicą

Red curry with sweet potato, jackfruit and sweet peas served on bulgur with green lentils

POLIKI WOŁOWE

38 zł

Marynowane poliki wołowe, purée musztardowe, glazurowany por, burak i marchew, sos do wyboru**

Marinated beef cheeks, mustard purée, glazed leek, carrot and beetroot, your choice of sauce**

BLACK ANGUS

68 zł

Wołowina Black Angus (250g), grube domowe frytki, sałatka z burakiem i fenkułem i orzechami, sos do wyboru**

Black Angus steak (250g), home-made chips, beetroot, fennel and walnut salad, your choice of sauce**

** Nasze sosy do wyboru: Gorgonzola z pietruszką lub zielony pieprz z whisky **

** Our steak sauces: Gorgonzola and parsley or green peppercorns and whisky **

BURGERY burgers

BIG BOY

33 zł

Dwa kotlety wołowe (300g), ser Mimolette, pomidor, sałata lodowa, czerwona cebula, ogórek konserwowy, majonez dijon, frytki lub mix sałat

Two beef burgers, Mimolette cheese, iceberg lettuce, red onion, pickled gherkin, tomato, dijon mayo, chips or mixed salad

WŁOSKA ROBOTA

30 zł

Wołowina (150g), Mozzarella, ostre salami Spianata, czerwona cebula, suszone pomidory, rukola, majonez pesto, frytki lub mix sałat

Beef (150g), Mozzarella, hot Spianata salami, red onion, sundried tomatoes, rucola, pesto mayo, chips or mixed salad

BURGER SPÓŁDZIELNIA

29 zł

Wołowina (150g), gorgonzola, bekon, czerwona cebula, pomidor, ogórek konserwowy, sałata lodowa, majonez dijon, frytki lub mix sałat

Beef (150g), gorgonzola, bacon, iceberg lettuce, red onion, tomato, pickled gherkin, dijon mayo, your choice of chips or mixed salad

KLASYK CHEESE

25 zł

Wołowina (150g), ser Mimolette, czerwona cebula, pomidor, ogórek konserwowy, sałata lodowa, majonez dijon, frytki lub mix sałat

Beef (150g), Mimolette cheese, red onion, tomato, pickled gherkin, iceberg lettuce, dijon mayo, your choice of chips or mixed salad

Dodatki (2 zł): bekon / Mimolette / jalapeño Add (2 zł): bacon / Mimolette / jalapeño
Zamiana burgera wołowego na wegański 0 zł / Change beef for vegan burger 0 zł

KANAPKI CORNED BEEF corned beef sandwiches

TEX-MEX SANDWICH

34 zł

Chleb maślany, 150g wołowiny, majonez chipotle, cheddar, piklowana czerwona cebula, nachos, kolendra, jalapeño, coleslaw z czerwonej kapusty

Slow roast beef (150g), sweet butter bread, chipotle mayo, pickled red onion, nachos, coriander, jalapeño, red cabbage coleslaw

KLASYCZNA

32 zł

Chleb maślany, 150g wołowiny, majonez szczypiorkowy, sałata rzymska, cheddar, fenkuł, piklowana czerwona cebula, coleslaw z czerwonej kapusty

Slow roast beef (150g), sweet butter bread, chive mayo, romaine lettuce, fennel, pickled red onion, red cabbage coleslaw

PASTY pasta

FRUTTI DI MARE

45 zł

Makaron Bucatini, krewetki, małże, kalmary, białe wino, oliwa, chilli, czosnek, purée z szalotki, pomidorki, natka pietruszki, cytryna

Bucatini pasta, prawns, mussels, calamari, white wine, olive oil, chilli, garlic, shallot purée, cherry tomatoes, parsley, lemon

PAPPARDELLE Z PESTO SYCYLIJSKIM

38 zł

Pappardelle, kurczak, pesto z suszonych pomidorów, migdałów i bazylii, rukola, Grana Padano, puder z oliwek

Pappardelle, chicken, basil sundried tomato and almond pesto, rucola, Grana Padano, olive powder

GNOCCHI TRUFLOWE Z BOCZNIAKIEM

34 zł

Gnocchi, pasta truflowa, bocznik, mascarpone, por, Grana Padano, czosnek, szpinak baby, rukola

Gnocchi, truffle paste, mascarpone, oyster mushrooms, leek, garlic, Grana Padano, baby spinach, rucola

SAŁATKI salads

pieczywo w cenie

TAJSKA SAŁATKA Z KACZKĄ

38 zł

Kaczka konfitowana, orzeszki ziemne, ogórek, marchewka, czerwona cebula, kolendra, mięta, purée z mango i chilli, szczypiorek, dressing sezamowy

Confit duck, peanuts, cucumber, carrot, red onion, coriander, mint, mango and chilli purée, chives, sesame dressing

SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM

36 zł

Kurczak, sałata rzymska, jajko, pomidorki, Grana Padano, anchois, dressing cezar, grzanki

Chicken, romaine lettuce, egg, cherry tomatoes, Grana Padano, anchovies, caesar dressing, croutons

KOZI SER

32 zł

Kozi ser, burak w czerwonym winie, karmelizowana gruszka i orzechy włoskie, fenkuł, rosółka

Goat cheese, beetroot marinated in red wine, caramelized pears and walnuts, fennel, mache

MENU DLA DZIECI kids menu

ŁOSOŚ LUB KURCZAK Z PATELNI

15 zł

Łosoś lub kurczak z patelni, sałatka z pomidorów, frytki lub ziemniaki purée

Pan-fried salmon or chicken, tomato salad, chips or potato purée

ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM

9 zł

Zupa ze świeżych pomidorów na wywarze drobiowym, makaron

Fresh tomato soup, chicken stock, noodles

PIZZA pizza

30 cm

01. GAMBERI

42 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, krewetki, pomidorki cherry, czosnek, natka, chilli

Tomato sauce, mozzarella, prawns, cherry tomatoes, garlic, parsley, chilli

02. QUATTRO FORMAGGI

38 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano, Ricotta, pieprz

Tomato sauce, mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano, Ricotta, pepper

03. PARMA

36 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, Mozzarella di Bufala, Prosciutto di Parma, rukola

Tomato sauce, mozzarella, Mozzarella di Bufala, Prosciutto di Parma, rucola

04. INFERNALE

35 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, pikantne salami Spianata, jalapeño, płatki chilli

Tomato sauce, mozzarella, spicy Spianata salami, jalapeños, chilli flakes

05. GORGONZOLA PERA (pizza bianca)

34 zł

Mozzarella, Gorgonzola, gruszka, karmelizowane orzechy włoskie, czerwona cebula, rukola, pieprz

Mozzarella, Gorgonzola, pear, caramelized walnuts, red onion, rucola, pepper

06. BARBABIETOLA ROSSA (pizza bianca)

33 zł

Mozzarella, kozi ser, łagodne salami, burak czerwony, rukola

Mozzarella, goat cheese, mild salami, beetroot, rucola

07. OLIVE VERDI

33 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, zielone oliwki, suszone pomidory, rukola

Tomato sauce, mozzarella, green olives, sundried tomatoes, rucola

08. RICOTTA CON PANCETTA

32 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, Ricotta, grillowany boczek, Grana Padano, czerwona cebula

Tomato sauce, mozzarella, Ricotta, grilled bacon, Grana Padano, red onion

09. CAPRICCIOSA

32 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki, oliwki

Tomato sauce, mozzarella, ham, champignons, olives

10. TAMIZO

31 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, pikantne salami Spianata, Gorgonzola

Tomato sauce, mozzarella, spicy Spianata salami, Gorgonzola

11. SALAME

30 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, salami dojrzewające, czerwona cebula, rukola

Tomato sauce, mozzarella, aged salami, red onion, rucola

12. MARGHERITA

26 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, świeża bazylija

Tomato sauce, mozzarella, fresh basil

13. KIDS PIZZA (22CM)

17 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, ananas

Tomato sauce, mozzarella, ham, pineapple

czas oczekiwania: 20-40 min* / waiting time: 20-40 minutes*

*pizza może być wydawana w innym czasie niż pozostałe dania
*our pizza may be served separately from other dishes

informacja o alergenach u menażera / allergen info - ask the manager



[/spoldzielnia.lodzka](#)

SIEĆ: spoldzielnia
HASŁO: spoldzielnia

NAPOJE

ŚNIADANIE breakfast 9⁰⁰-12⁰⁰ kawa/herbata w cenie*

ŚNIADANIE MARCO POLO 🍳 24 zł	
Dwa jajka poszeteowe, szynka parmeńska, rukola, pomidor, sos hollandaise, bazylia, Grana Padano, pieczywo wieloziarniste	Two poached eggs, Parma ham, rucola, cherry tomatoes, hollandaise sauce, basil, Grana Padano, multigrain bread

BLACK PUDDING SZ:Ł 23 zł	
Jajko poszeteowe, kaszanka, chałka smaźona na maśle, sos hollandaise, rukola	Poached egg, black pudding, apple, butter-fried challah, hollandaise sauce, rucola

JAJECZNICA TRUFLOWA 🍷 SZ:Ł 22 zł	
Jajecznicza z trzech jaj, mascarpone, grzyby, pasta z czarnej trufli, rozszponka z pomidorem i ogórkiem, pieczywo, masło	Three scrambled eggs, mascarpone, mushrooms, black truffle paste, mâche with cucumber and tomato, bread and butter

CRÊPES SUZETTE 🍷 SZ:Ł 22 zł	
Dwa naleśniki francuskie, migdały, pomarańczowy mascarpone, mandarynka, maślany sos Cointreau	Two French crepes, almonds, orange mascarpone, mandarin, Cointreau butter sauce

BRIOCHE ŚNIADANIOWA 21 zł	
Brioche z jajkiem sadzonym, bekon, ser Mimolette, rukola, pomidor, czerwona cebula, majonez sweet chilli	Breakfast brioche with fried egg, bacon, Mimolette cheese, rucola, tomato, red onion, sweet chilli mayo

ZESTAW SPÓŁDZIELNIA 🍷 20 zł	
Dwa jajka na dowolny sposób, kiełbasa, bekon, pieczarka, pomidor, mix sałat, pieczywo, masło	Two eggs (how you like them), sausage, bacon, champignon, tomato, mixed salad, bread, butter

CHAŁKA Z MUSEM SERNIKOWYM 🍷 19 zł	
Chałka smaźona na maśle, mus sernikowy, sos pomarańczowy, świeże owoce	Butter-fried challah bread, cheesecake mousse, orange sauce, fresh fruit

ŚNIADANIE KLASYCZNE 17 zł	
Twarożek z zielonym ogórkiem i koperkiem, wędzona szynka, pasta jajeczna, pomidor, pieczywo, masło	Cottage cheese with cucumber and dill, smoked ham, egg spread, tomato, bread and butter

Dodatki (2 zł): jajko, boczek / Add (2 zł): egg, bacon

*Dopłata do kaw specjalnych +4zł / *complimentary tea or coffee, +4zł for specials

KAWA/HERBATA coffee/tea

KARMELOWA*	Caramel coffee	14 zł
KAWA MROŻONA*	Iced coffee	12 zł
HERBATA MROŻONA*	Iced tea	12 zł
HERBATA ZIELONA MROŻONA*	Iced green tea	12 zł
CAFFE LATTE GRANDE*		12 zł
ESPRESSO FIZZ*	/doppio, tonic, limonka/	12 zł
CAFFE LATTE		10 zł
CAPPUCCINO		10 zł
ESPRESSO DOPPIO		9 zł
AMERICANO		8 zł
ESPRESSO		6 zł
HERBATA tea		6 zł

KOKTAJLE cocktails		450 ml
JAGODA-MALINA blueberry-raspberry	18 zł	
Jagody, maliny, mleko	Blueberries, raspberries, milk	
TRUSKAWKA strawberry	18 zł	
Truskawki, banan, mleko	Strawberries, banana, milk	
SMOOTHIES smoothies		450 ml
SZPINAK spinach	18 zł	
Szpinak, banan, sok jabłkowy	Spinach, banana, apple juice	
TRUSKAWKA-JABŁKO strawberry-apple	18 zł	
Truskawki, sok jabłkowy, liście mięty	Strawberries, apple juice, mint leaves	

GRANITY slushies		300 ml
GRAPEFRUIT-ROZMARYN grapefruit and rosemary	14 zł	
LIMONKA Z MIĘTĄ lime and mint	14 zł	
TRUSKAWKA strawberry	14 zł	
Truskawki, sok z limonki	Strawberries, lime juice	

DOMOWA LEMONIADA home-made lemonade		
SZKLANKA / GLASS 450 ml (cytryna lub brzoskwinia / lemon or peach)	14 zł	
DZBANEK / JUG 1L (cytryna lub brzoskwinia / lemon or peach)	26 zł	
NAPOJE soft drinks		

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO	6 zł
FANTA / SPRITE / TONIC KINLEY	6 zł
SOK CAPPY pomarańcza / jabłko / pomidor / porzeczka	6 zł
orange / apple / tomato / blackcurrant juice	
ŚWIEŻY SOK pomarańczowy / grejpfrutowy	14 zł
freshly squeezed orange / grapefruit juice	
FRITZ COLA / LIMO	10 zł
BOMBILLA / YERBATA	10 zł
FUZE TEA	6 zł
RED BULL / BURN	10 zł
WODA GAZ. (DÉLICE) / NIEGAZ. (KROPLA BESKIDU)	5 zł
sparkling / still mineral water	

BUTELKA WODY GAZ. / NIEGAZ. 750 ml	10 zł
bottle of sparkling / still mineral water	
DZBANEK WODY Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ 1L	11 zł
jug of sparkling or still water, mint and lemon	
DZBANEK SOKU 1L jug of juice	15 zł
DZBANEK COCA-COLA 1L jug of Coca-Cola	20 zł

	
FINLANDIA	
VODKA OF FINLAND	
REZERWACJE: +48 786 258 555	
+10% ZA SERWIS PRZY REZERWACJACH POWYŻEJ 3 OSÓB SERVICE CHARGE FOR RESERVATIONS +3 PERSONS	

KUCHNIA CZYNNNA DO 22:00	
W PIĄTKI I SOBOTY DO 24:00	

WINO wine		150/500/750 ml
ROBERT MONDAVI TWIN OAKS (Zinfandel 2014) California	140 zł	
MASSERIA PARIONE PRIMITIVO czerwone / red (Primitivo) Puglia IGT Włochy	18/55/80 zł	
FEDERICO PATERNINA BANDA AZUL CRIANZA czerwone / red (Tempranillo, Garnacha) Rioja DOC Hiszpania	17/53/75 zł	
BANROCK STATION RESERVA czerwone / red (Cabernet Sauvignon, Shiraz) Australia	16/48/69 zł	
QUINTA DA ALORNA BRANCO białe/white (Arinto, Fernao Pires) Portugalia	16/48/69 zł	
QUINTA DA ALORNA ROSÉ różowe / rosé (Touriga Nacional) Portugalia	16/48/69 zł	
14 ° SECOLO PINOT GRIGIO VENETO białe/white (Pinot Grigio) Włochy	14/42/59 zł	
SIMPLE WINE PINOT NOIR czerwone/red	12/35/49 zł	
SIMPLE WINE SAUVIGNON BLANC białe/white	12/35/49 zł	

WINO MUSUJĄCE sparkling wine		150/500/1000 ml
PROSECCO Z KIJA draught prosecco	12/35/60 zł	
G.H. MUMM, LE DEMI-SEC	320 zł	
FEDERICO PATERNINA CAVA BANDA AZUL	80 zł	

WHISKY whisky		40 ml
JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKEY 40 ml / 0,7l	15/260 zł	
JACK DANIEL'S TENNESSEE APPLE	16 zł	
JACK DANIEL'S TENNESSEE HONEY	16 zł	
JACK DANIEL'S TENNESSEE FIRE	16 zł	
JACK DANIEL'S TENNESSEE STRAIGHT RYE	18 zł	
GENTLEMAN JACK RARE TENNESSEE WHISKEY	22 zł	
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL TENNESSEE WHISKEY	32 zł	
JACK DANIEL'S SINATRA SELECT	60 zł	
WOODFORD DOUBLE OAKED	35 zł	
WOODFORD RYE	28 zł	
WOODFORD RESERVE	26 zł	
GLEN DRONACH PARLIAMENT 21YO	100 zł	
GLEN DRONACH REVIVAL 15YO	58 zł	
GLEN DRONACH ORIGINAL 12YO	30 zł	
BEN RIACH CURIOSITAS PEATED 10YO	28 zł	
BEN RIACH 10YO	25 zł	
BEN RIACH HEART OF SPEYSIDE	24 zł	
GLENGLOSSAUGH EVOLUTION	28 zł	
GLENGLOSSAUGH REVIVAL	26 zł	
GLENGLOSSAUGH TORFA	24 zł	
.....		
COGNAC HENNESSY VS	20 zł	

RUM rum		40 ml
BACARDI Carta Negra / Carta Blanca	12 zł	

WÓDKA vodka		40 ml
FINLANDIA VODKA 40 ml / 0,7l	11/190 zł	
FINLANDIA SMAKOWA 40 ml / 0,7l lime, mango, cranberry, grapefruit, redberry, blackcurrant, coconut	12/200 zł	
BELVEDERE 40 ml / 0,7l	16/270 zł	
CACHAÇA	12 zł	
ŻUBRÓWKA BISON GRASS	10 zł	
GORZKA ŻOŁĄDKOWA 40 ml / 0,7l	10/170 zł	
SOPLICA WIŚNIOWA/ORZECHOWA 40 ml / 0,5 l	10/120 zł	

TEQUILA tequila		40 ml
HERRADURA ANEJO	40 zł	
HERRADURA REPOSADO	30 zł	
HERRADURA BLANCO	25 zł	
EL JIMADOR REPOSADO 40 ml / 0,7l	15/260 zł	
EL JIMADOR BLANCO 40 ml / 0,7l	14/240 zł	

GIN gin		40 ml
BOMBAY SAPPHIRE	16 zł	
SEAGRAMS	14 zł	
LIKIER liqueur		40 ml

CHAMBORD ROYALE	18 zł
SAMBUCA	14 zł
COINTREAU	12 zł
JÄGERMEISTER	12 zł
KAHLUA / PASSOA / ARCHERS SCHNAPPS	10 zł
CAMPARI 20/40 ml	6/11 zł
APEROL 20/40 ml	6/11 zł
BAILEYS / MALIBU	10 zł

WERMUT vermouth		80 ml
MARTINI Extra Dry / Bianco / Rosato / Rosso	14 zł	

PIWO I CYDR beer and cider		
POLSKIE PIWA RZEMIEŚLNICZE zapytaj kelnera o dostępne gatunki	18 zł	Polish craft beers - ask your waiter
ŁÓDZKIE GOLDEN ALE	14 zł	
FORTUNA	14 zł	
MIODNE	14 zł	
PSZENICZNIK	14 zł	
PIWO NA MIODZIE GRYZCZANYM	14 zł	
KOZŁAK / ŚWIEŻE	14 zł	
ŻYWE	14 zł	
KORMORAN 1 na 100	12 zł	
CYDR MIŁOSŁAWSKI	12 zł	
RACIBORSKIE	12 zł	
BAVARIA 0% 330 ml	11 zł	
.....		

SHANDY	14 zł
PIWO Z KIJA/DRAUGHT BEER 300 ml / 500 ml	10/14 zł

DRINKI drinks		
LONG ISLAND ICED TEA	35 zł	
FINLANDIA VODKA 20 ml, TEQUILA EL JIMADOR 20 ml, COINTREAU 20 ml, GIN 20 ml, BACARDI 20 ml, Coca-Cola, 1/2 limonki	FINLANDIA VODKA 20 ml, TEQUILA EL JIMADOR 20 ml, COINTREAU 20 ml, GIN 20 ml, BACARDI 20 ml, Coca-Cola, 1/2 lime	

GENTLEMAN HONEY OLD FASHIONED	30 zł	
GENTLEMAN JACK 40 ml, JD HONEY 20 ml, brązowy cukier, angostura, woda gazowana	GENTLEMAN JACK 40 ml, JD HONEY 20 ml, brown sugar, angostura, sparkling mineral water	
BOULEVARDIER	30 zł	
JD SINGLE BARREL 20ml, CAMPARI 20ml, MARTINI ROSSO 20ml	JD SINGLE BARREL 20ml, CAMPARI 20ml, MARTINI ROSSO 20ml	

LYNCHBURG LEMONADE	27 zł	
JACK DANIEL'S 40 ml, COINTREAU 20 ml, sok z limonki, Sprite	JACK DANIEL'S 40 ml, COINTREAU 20 ml, lime juice, Sprite	

ROYAL COLLINS	24 zł	
GIN SEAGRAMS 40 ml, CHAMBORD 20 ml, tonic, sok z limonki, syrop z czarnego bzu	GIN SEAGRAMS 40 ml, CHAMBORD 20 ml, tonic, lime juice, elderberry syrup	

MOJITO	24 zł	
BACARDI CARTA BLANCA 40 ml, woda gaz, 1/2 limonki, cukier brązowy, świeża mięta	BACARDI CARTA BLANCA 40 ml, sparkling mineral water, brown sugar, 1/2 lime, fresh mint leaves	

APEROL SPRITZ	24 zł	
APEROL 40 ml, Prosecco 80 ml, woda gazowana	APEROL 40 ml, Prosecco 80 ml, sparkling mineral water	

MARGARITA	22 zł	
TEQUILA EL JIMADOR 40 ml, COINTREAU 20ml, 1/2 limonki, sól	TEQUILA EL JIMADOR 40 ml, COINTREAU 20ml, 1/2 lime, salt	

COSMOPOLITAN	22 zł	
FINLANDIA VODKA 40 ml, COINTREAU 20 ml, 1/2 limonki, sok żurawinowy	FINLANDIA VODKA 40 ml, COINTREAU 20 ml, 1/2 lime, cranberry juice	

CUBA LIBRE	20 zł	
BACARDI CARTA BLANCA 40ml, Coca-Cola, 1/2 limonki	BACARDI CARTA BLANCA 40ml, Coca-Cola, 1/2 lime	

COPA FINLANDIA GRAPEFRUIT & TONIC	18 zł	
FINLANDIA GRAPEFRUIT VODKA 40ml, tonic Kinley, plasterki grapefruita, lód	FINLANDIA GRAPEFRUIT VODKA 40ml, Kinley tonic water, grapefruit slice, ice	

SHOTY shots		40 ml
--------------------	--	-------

HONEY FIRE	17 zł	
JACK DANIEL'S TENNESSEE FIRE 20ml, JACK DANIEL'S HONEY 20ml, cynamon, pomarańcza	JACK DANIEL'S TENNESSEE FIRE 20ml, JACK DANIEL'S HONEY 20ml, cinnamon, orange	

FINLANDIA CINNAMINI	15 zł	
FINLANDIA CRANBERRY VODKA 20ml, sok jabłkowy, jabłko, cukier, cynamon	FINLANDIA CRANBERRY VODKA 20ml, apple juice, apple, sugar, cinnamon	

WŚCIEKŁY PIES	12 zł	
2/3 FINLANDIA VODKA, 1/3 syropu malinowego, tabasco	2/3 FINLANDIA VODKA, 1/3 raspberry syrup, tabasco	