

KUCHNIA TAJSKA? NATURALNIE!

Witamy w pierwszej krakowskiej restauracji z wyłącznie tradycyjną kuchnią tajską. Nasze menu wypełniają dania tworzone z pasją, według tradycyjnych tajskich receptur, dedykowane wszystkim miłośnikom tajskiej kuchni. Tajlandia jest słynna na całym świecie z wyśmienitej i wyrazistej kuchni. Kraj ten pachnie orientalnymi przyprawami, tajską bazylią, trawą cytrynową, kolendrą, świeżymi warzywami oraz egzotycznymi owocami. Na stłoczonych ulicach od rana do wieczora panuje radosna atmosfera święta. Kto był w Tajlandii, ten wie, a kto nie - zapraszamy do restauracji Samui! Tutaj, przy ul. Wiślniej 10 oddajemy jak najlepiej klimat tej magicznej krainy uśmiechu. Nie udałoby się nam tego osiągnąć bez pomocy naszych kucharzy, którzy są rodowitymi Tajami. To właśnie dzięki nim nasze potrawy smakują tak, jakby były przygotowane w samym sercu Bangkoku.

THAI CUISINE? NATURALLY!

Welcome to the first Cracowian restaurant with traditional Thai cuisine only. Our menu consists only of dishes created with passion, and according to traditional Thai recipes dedicated to all amateurs of Thai cuisine. Thailand is world-famous for its excellent and outstanding cuisine. This country smells like oriental spices, Thai basil, lemon grass, coriander, fresh vegetables and exotic fruits. Ever-crowded streets are always happy as if every day was a holiday. If you were in Thailand, you know that very well. If you haven't, come to Samui! Here, on Wiślna 10, we offer a climate of the magical land of smile. We would not be able to achieve this without help of our cooks, who are native Thais. Thanks to them, our dishes taste as if there were created downtown Bangkok.

Symbol przy potrawie oznacza możliwość stopniowania ostrości dania.



Symbol next to the dish represents the possibility to adjust the spiciness of the meal.

Serwis naszych gości nie jest doliczany do rachunku.



Service for our guests is not added to the bill.

Na jedzenie czeka się do/maksymalnie 50 minut, ponieważ jedzenie to sztuka, a sztuka wymaga czasu.



It takes us up to 50 minutes to prepare food for you, since cooking is an art., and art requires time.

Nie denerwuj się, gdy czegoś nie mamy, świeże się skończyło, a starego nie podamy.



Please, do not be angry if we are out of something you would like. Fresh must be out, and we do not serve old.

PRZYSTAWKI APETIZERS

SPRING ROLLS

Chrupiące spring rolls z sosem śliwkowym i słodkim chilli (4szt.). Crispy spring rolls with plum and sweet chili sauce (4 pieces).

Warzywa | Vegetables | Pak 15 zł

Kurczak | Chicken | Kai 15 zł

TEMPURA

Krewetki w tajskiej tempurze z sosem śliwkowym i słodkim chilli (3szt.). Shrimps in Thai tempura with plum and sweet chili sauce (3 pieces).

Krewetki | Prawns | Kung 19 zł

Kung Tempura 19 zł

SATAY

Szaszłyki satay marynowane w mleku kokosowym oraz kurkumie, serwowane z sosem orzechowym i ogórkowym (3szt.). Satay shashlik in coconut milk and curcuma, served with peanut sauce and cucumber sauce. (3 pieces).

Kurczak | Chicken | Kai 15 zł

Krewetki | Prawns | Kung 19 zł

MOK KUNG

Krewetki w tajskich ziołach grillowane w liściu bananowca (3szt.). Shrimps in Thai herbs, grilled in banana leaf (3 pieces).

Krewetki | Prawns | Kung 19 zł

SAŁATKI/SALADS

SOM TAM THAI

Orientalna sałatka ze świeżej papai, czosnku, chilli w towarzystwie soku z limonki. Oriental salad made of fresh papaya, garlic, chili with lime juice. 31 zł

YAM WUN SEN KUNG

Lekka sałatka z krewetkami (5 szt), makaronem sojowym oraz chrupiącymi warzywami. Light salad with shrimps (5 pieces), soya noodle and crispy vegetables. 39 zł

YAM GAI YARNG

Sałatka z grillowanym kurczakiem w towarzystwie świeżych warzyw podawana z makaronem sojowym. Grilled chicken salad with fresh vegetables served with soya noodle. 29 zł

YAM PAK RUAM

Salatka Samui z pomidorami, kapustą, kukurydzą oraz cebulą skropiona sokiem z limonki i sosem słodkim chilli. Samui salad with tomatoes, cabbage, corn and onion sprinkled with lime juice and sweet chili sauce. 10 zł

YAM MAMOUNG

Orzeźwiająca салатка na bazie świeżego mango, orzechów nerkowca i orzechów ziemnych, kolendry oraz czerwonej cebuli. Refreshing, fresh mango salad with cashews and groundnuts, coriander and red onion. 25 zł

ZUPY/ SOUPS

TOM YUM - NARODOWA ZUPA TAJSKA / NATIONAL THAI SOUP

Yum na bazie pasty chilli oraz tajskich ziół z dodatkiem grzybów słomkowych i czerwonej cebuli (ze śmietaną/bez śmietany). Yum, on the basis of chili paste and Thai herbs, with straw mushrooms and red onion (with or without cream).

Kurczak | Chicken | Kai 16 zł

Krewetki | Prawns | Kung 28 zł

Łosoś | Salmon | Pla 28 zł

TOM KHA

Aromatyczna zupa Kha na bazie mleka kokosowego oraz tajskich ziół, z dodatkiem grzybów słomkowych i czerwonej cebuli. Aromatic Kha soup on the basis of coconut milk and Thai herbs, with straw mushrooms and red onion.

Kurczak | Chicken | Kai 18 zł

Krewetki | Prawns | Kung 28 zł

TOM JUED

Delikatny bulion z warzywami, z dodatkiem makaronu sojowego. Delicate bouillion with vegetables, and soya noodle.

Warzywa | Wegetables | Pak 16 zł

Kurczak | Chicken | Kai 16 zł

Wieprzowina | Pork | Moo 16 zł

KUAY TIEW LOOK CHIN KUNG

Zupa z kulkami krewetkowymi na bazie soku z limonki, z dodatkiem orzeszków ziemnych, cebulki dymki i prażonego czosnku. Shrimp ball soup on the basis of lime juice, with peanuts, spring onions and roasted garlic. 21 zł

TOM KING

Rozgrzewająca zupa ze świeżym imbirem i tofu. Warming soup with fresh ginger and tofu.
– 16 zł

SPECJALNOŚCI/ SPECIALTIES

KAO PAD SABPAROD

Smażony ryż z krewetkami i kurczakiem fantazyjnie podany w ananasie. Fried rice with shrimps and chicken, creatively served in a pineapple. – 39 zł

PAD KUNG ZUKEENI

Soczyste krewetki w wydaniu królewskim z cukinią (6szt.). Juicy shrimps in a royal edition, with zucchini (6 pieces). – 49 zł

KUNG PHIK TAI DUM

Krewetki marynowane w sosie z czarnego pieprzu z warzywami (6szt.). Marinated shrimps in black pepper sauce and vegetables (6 pieces). – 49 zł

KUNG NAM PLA WARN

Krewetki z pary ze świeżą kolendrą i sosem tamaryndowym (6szt.). Steam-cooked shrimps with coriander and tamarind sauce (6 pieces). – 49 zł

KUNG MANG KHON

Szlachetny homar podawany z tajskimi sosami. Rare lobster served with Thai sauces. – 205 zł (na wcześniejsze zamówienie)

KUNG MANG KHON PAD POG KAREE

Ostry homar nadziewany pastą chilli. Spicy Lobster filled with chili paste. – 205 zł (na wcześniejsze zamówienie)

PEEK KAI THOT

Chrupiące skrzydełka z kurczaka marynowane w czerwonej paście curry. Crispy chicken wings marinated in red curry paste. - 29 zł

JIAN KUNG MOO SUB

Szaleństwo smaków, czyli połączenie krewetek, wieprzowiny, imbiru i chilli. Flavor Madness, which is a mix of shrimps, pork, ginger and chili. – 59 zł

ZESTAWY DLA DWOJGA/ MENU FOR TWO

3 SMAKI NIEBA 3 TASTES OF HEAVEN Long Chim A-Harn Thai Mai Ped

Kurczak z cukinią, wieprzowina z orzeszkami nerkowca, łosoś w sosie czosnkowym. Chicken with zucchini, pork with cashews, salmon in garlic sauce. - 86 zł

3 SMAKI PIEKŁA 3 TASTES OF HELL Long Chim A-Harn Thai Ped

Kurczak z bazylią, wieprzowina w zielonym sosie curry, halibut z imbirem. Chicken with basil, pork in green curry sauce, halibut with ginger. – 86 zł

4 ŻYWIOŁY 4 ELEMENTS Long Chim A-Harn See Rod

Kurczak z orzeszkami nerkowca, wieprzowina z grzybami mun, wołowina w czerwonym sosie curry, krewetki w sosie czosnkowym. Chicken with cashews, pork with mun mushrooms, beef in red curry sauce, shrimps in garlic sauce. – 99 zł

KREWETKOWE WARIACJE SHRIMP VARIATIONS Kung See Rod

Krewetki (12szt.) z cukinią, krewetki w sosie z czarnego pieprzu, krewetki ze świeżą kolendrą i sosem tamaryndowym, krewetki z sosem „owoce morza”. Shrimps (12 pieces) with zucchini, shrimps in black pepper sauce, shrimps with fresh coriander in tamarind sauce, shrimps in “seafood” sauce. – 122 zł

GRILLOWANY ŁOSOŚ GRILLED SALMON Pla Salmon Rod

Delikatnie grillowany łosoś na bukietcie sezonowych warzyw, podawany z sosami. Lightly-grilled salmon with seasonal vegetables , served with sauces – 59 zł

ORZESZKI NERKOWCA/ CASHEW

Kurczak | Chicken Kai Pad Met Ma Muang – 29 zł

Wieprzowina | Pork Moo Pad Met Ma Muang – 31 zł

CZARNY PIEPRZ/ BLACK PEPPER

Kurczak | Chicken Kai Pad Prik Tai Dum- 29zł

Polędwica wołowa | Beef Neua Pad Prik Tai Dum – 59 zł

CZOSNEK/GARLIC

Kurczak | Chicken Kai Kra Tiam Prik Tai - 29 zł

Krewetki | Prawns Kung Kra Tiam Prik Tai – 43 zł

Kalmar | Squid Meuk Kra Tiam Prik Tai- 35zł

Polędwica wołowa | Beef Neua Kra Tiam Prik Tai – 59 zł

Labraks | Labraks Pla Kra-Pong Kra Tiam Prik Tai – 56 zł

BAZYLIA/BASIL

Kurczak | Chicken | Kai Pad Horapa – 29 zł

Wieprzowina siekana | Choped Pork Moo Sub Pad Horapa – 31 zł

Łosoś | Salmon | Pla Salmon Pad Horapa – 39 zł

Polędwica wołowa | Beef Neua Pad Horapa – 59 zł

CURRY

ZIELONE Green | Kang Wan

Kurczak | Chicken | Kai- 29zł

Krewetki | Prawns | Kung- 39zł

CZERWONE Red | Kang Dang

Wieprzowina | Pork | Moo 31zł

Wołowina | Beef | Neua 55 zł

Kaczka | Duck | Ped 44zł

ŻÓŁTE Yellow | Kang Leuang

Kurczak | Chicken | Kai- 29zł

Łosoś | Salmon | Pla Salmon – 39zł

MASSAMAN Massaman | Kang Massaman

Wieprzowina | Pork | Moo 31 zł

Wołowina | Beef | Neua 55 zł

MAKARONY NOODLES

PAD THAI - NARODOWE DANIE TAJSKIE / NATIONAL THAI DISH

Kurczak | Chicken | Kai 29 zł

Krewetki | Prawns | Kung 39 zł

Krewetki w całości | Prawns | Kung Sod 45 zł

PAD KIMAO

Smażony makaron na bazie sosu warzywnego z dodatkiem świeżej bazylii, kawałków papryki i cebuli/ Stir-fried noodles with touch of aromatic sauce with fresh vegetables and basil leaves.

Kurczak | Chicken | Kai 29 zł

Owoce morza | Seafood | Talay 39 zł

GUAY TIEW

Guay Tiew Kang Talay

Orzechowa laksa curry z owocami morza. Penaut laksa curry with seafood. 39 zł

Guay Tiew Tom Yam Kai

Noodle soup z kurczakiem. Noodle soup with chicken. 29 zł

Guay Tiew Tom Yam Pla

Noodle soup z halibutem. Noodle soup with halibut. 35 zł

DANIA FIT/ FIT DISHIES

FANTAZJA FANTASY

Neung Sa-Mun Prai Lekka fantazja na parze z warzywami podana w orzeźwiającym tajskim sosie. Light steam-cooked fantasy with vegetables, served with refreshing Thai sauce.

Kurczak | Chicken | Kai – 29 zł

Krewetki | Prawns | Kung – 43 zł

Halibut | Halibut | Pla – 39 zł

PLA SALMON YARNG

Delikatnie grillowany łosoś na bukietach sezonowych warzyw, podawany z sosami. Lightly-grilled salmon with vegetables, served with sauces. – 39 zł

PLA KRA – PONG NEUNG MA NAO

Parujący labraks na parze w sosie limonkowym. Steaming sea bass in lime sauce. – 56 zł

KHAO PAD KAI

Energetyczny ryż ze świeżymi warzywami, kurczakiem. Energetic rice with fresh vegetables and chicken. – 29 zł

KHAO PAD KUNG

Energetyczny ryż ze świeżymi warzywami, krewetkami (5szt). Energetic rice with fresh vegetables, shrimps (5 pieces). – 39 zł

MOK PLA

Grillowany halibut w tajskich ziołach otulony liściem bananowca. Grilled halibut in Thai herbs, rolled in a banana leaf. – 39 zł

PAK NEUNG Klasyczne warzywa na parze po tajsku podawane z sosami (solo, bez ryżu). Classic Thai steam-cooked vegetables, served with sauces (solo, without rice). – 21 zł

DANIA WEGETARIAŃSKIE/ VEGETARIAN DISHES

KANG KIO WAN TAO HOO

Aromatyczne zielone curry z tofu, warzywami i świeżą bazylią. Aromatic green curry with tofu, vegetables, and fresh basil. – 29 zł

K A N G MASSAMAN PAK

Orzechowy massaman curry z ziemniakami, marchewką i cebulą. Nut massaman curry with potatoes, carrot and onion. – 29 zł

PAD PAK BUNG

Szpinak w towarzystwie czosnku i chilli Spinach morning glory with garlic and chilli).- 29 zł

PAD KIMAO VEG TAO HOO

Makaron z woka z warzywami, tofu i świeżą bazylią. Noodle made on wok, with vegetables, tofu and fresh basil. – 29 zł

KHAO PAD TAO HOO

Lekki ryż z warzywami i tofu. Light rice with vegetables and tofu. – 29zł

P A D P A K P R I K T A I D U M

Warzywa w sosie na bazie świeżo tłuczonego pieprzu. Vegetables in sauce on the basis of fresh, crushed pepper. - 29 zł

P A D T H A I T A O H O O

Narodowe danie tajskie Pad Thai z tofu i warzywami. National Thai dish Pad Thai made with tofu and vegetables. – 29 zł

TAO HOO PAD HORAPA

Soczyste tofu z warzywami i sosem bazyliowym. Juicy tofu with vegetables and basil sauce. – 29 zł

TAO HOO KRA TIAM P R I K T A I

Kawałki tofu pod pierzynką sosu na bazie prażonego czosnku. Pieces of tofu under roast-garlic-based sauce. – 29 zł

KHAI JIEW

Puszysty omlet po tajsku z dwóch jaj. Fluffy two-egg Thai omlette. – 10 zł

PAD PAK-KARD HONG-TE

Kapusta Pak Choi z tofu z woka oprószona czosnkiem z kroplą sosu sojowego. Pak Choi cabbage with tofu made in wok, sprinkled with garlic with a touch of soya sauce. – 29 zł

DLA DZIECI/ FOR CHILDREN

KAI TOD

Fileciki z kurczaka otoczone chrupiącą panierką, podawane z sosami. Chicken fillets surrounded with crispy coating, served with sauces. -24 zł

TOM KAO /SEN PRAO

Delikatny rosółek z dodatkiem ryżu jaśminowego. Delicate broth with jasmine rice. – 9 zł

KAI NAM PUNG

Kurczak polany delikatnym sosem miodowym (2 kawałki). Chicken served with smooth honey sauce (2 pieces). – 24 zł

DODATKI / ADDITIVES

1. Ryż jaśminowy / jasmine rice - 7 zł
2. Frytki / fries - 7 zł
3. Makaron sojowy lub ryżowy / soya noodle, rice noodle - 7 zł
4. Omlet z jednego jaja / single-egg omlette - 7 zł

DESERY / DESSERTS

SAKUPEAKSABPAROD

Tajski pudding tapiokowy z kawałkami ananasa. Thai tapioca pudding with pieces of pineapple. – 12 zł

KLUAY BUAD CHEE

Kawałki banana gotowane w mleku kokosowym, posypane prażonym sezamem. Banana pieces, boiled in coconut milk, sprinkled with roasted sesame. – 12 zł

KLUAY TOD

Banan w cieście z wiórkami kokosowymi i sosem miodowym. Banana in pie with coconut chips and honey sauce. – 15 zł

ICE CREAM

Domowe lody tajskie w towarzystwie owoców. Home-made Thai ice cream with fruits. -12 zł

KA NOME TOM

Tajskie ciastko oprószone wiórkami kokosowymi. Thai biscuits covered with coconut chips. – 9 zł

NAPOJE ZIMNE/COLD DRINKS

- 1) Napój z trawy cytrynowej / lemongrass drink - 8 zł
- 2) Napój Lychee / lychee drink - 8 zł
- 3) Napój Mango / mango drink - 8 zł
- 4) Napój Guava / guava drink - 8 zł
- 5) Sok ze świeżych pomarańczy, grejpfruta / fresh orange or grapefruit juice - 9 zł
- 6) Napój / Soft Drink 200ml - 6 zł
- 7) Sok / Juice 200ml - 6 zł
- 8) Woda / Mineral Water 200ml - 6 zł
- 9) Energy drink 200ml - 7 zł

NAPOJE GORĄCE/HOT DRINKS

- 1) Herbata tajska- wywar z trawy cytrynowej / Thai Tea Pot - 7 zł
- 2) Herbaty sypane / Tea pot - 9 zł
Herbata czarna/black tea: klasyczna/classic, earl grey, brzoskwinia/peach, mandarynka/tangerine, mango-truskawka/mango-strawberry, lychee-róża-migdały/lechee-rose-almond
Herbata zielona/green tea: ceylon young, zielona jaśminowa/jasmine green
Herbata biała/white tea: butterfly
Herbata ziołowa/herb tea: róża i hibiskus/rose and hibiscus, mięta/mint
- 3) Kawa cappuccino / Cappuccino - 8 zł
- 4) Kawa czarna / Black Coffee - 8 zł
- 5) Kawa espresso, podwójne espresso / Espresso, double espresso - 6 zł/9 zł
- 6) Kawa latte, biała / Latte, White - 9 zł

PIWO/BEER

- 1) Tajskie Piwo Chang/Singha 0,3l - 12 zł
- 2) Żywiec 0,5l - 9 zł
- 3) Desperados 0,4l - 9 zł
- 4) Warka 0,5l - 9 zł
- 5) Strong 0,5l - 9 zł
- 6) Warka Radler Cytrynowy 0,5l - 9 zł
- 7) Warka Radler Cytrynowy 0% 0,5l (alcohol-free) - 9 zł
- 8) Paulaner 0,4l - 10 zł
- 9) Heineken 0,5l/ 0,33l - 10 zł/8 zł
- 10) Żywiec Porter 0,33l - 8 zł
- 11) Żywiec bezalkoholowy 0,33l (alcohol-free) - 8 zł

WINA/WINE

OLARIA TINTO czerwone, wytrawne / red, dry

9 zł/100ml, 39 zł/500ml

Krystalicznie czyste wino o kolorze granatu, aromacie dojrzałych owoców i łagodnym posmaku na podniebieniu. Polecamy do sałatek oraz dań z kurczakiem.

The crystal-clear wine of garnet color, aromas of ripe fruit and mild aftertaste on the palate. Pair best with: dishes with pork.

OLARIA BRANCO białe, wytrawne / white, dry

9 zł/100ml, 39 zł/500ml

Krystalicznie czyste wino o słomkowym kolorze. Świeże i owocowe, zrównoważone na podniebieniu. Polecamy do dań z wieprzowiną. Crystal clear wine with a straw color.

Fresh and fruity, balanced on the palate. Pair best with: salads, dishes with chicken.

BUJONIS CAVA BRUT białe, wytrawne, musujące / white, dry, sparkling

80 zł/750ml

Krystalicznie czysta przejrzystość. Doskonała perlistość znajduje swoje zwieńczenie u szczytu kieliszka. Owocowe aromaty z delikatną nutą drożdży. Polecamy jako aperitif oraz do sałatek.

Crystal clear transparency. Excellent pearl aroma finds its culmination at the top of the glass. Fruity aromas with a delicate hint of yeast. Aperitif, pair best with: salads.

CACADU RIDGE SEMILLON białe, wytrawne / white, dry

60 zł/750ml

Świeże i owocowe aromaty z nutami kwiatów, pomarańczy i melona. W smaku bogate w niuanse owoców cytrusowych, melona i gruszki. Zrównoważone, z długim finiszem. Polecamy do dań z kurczakiem oraz ryb.

Fresh and fruity aromas with hints of flowers, orange and melon. The taste, rich in nuances of citrus fruit, melon and pear. Balanced, full of flavor with a long finish. Pair best with: dishes with chicken, fish.

NUVIANA białe, wytrawne / white, dry

50 zł/750ml

Słomkowy kolor ze złotą iskrą. Intensywne owocowe aromaty z nutami brzoskwiń. W paletterie dobrze zbudowane o wyraźnym charakterze owoców egzotycznych. Polecamy do ryb oraz owoców morza.

Straw color with gold spark. Intense fruit aromas with notes of peaches. The palette well built on exotic fruits. Pair best with: fish, seafood.

AMPAKAMA VIOGNIER białe, wytrawne / white, dry

50zł/750ml

Świeże wino, młode i owocowe, z zielonkawo żółtą barwą. Przepiękny zapach owoców tropikalnych, jaśminu i fiołków. Wino o długim posmaku. Polecamy do ryb oraz owoców morza.

Fresh wine, young and fruity, with a greenish yellow color. The beautiful scent of tropical fruit, jasmine and violets. A wine with a long aftertaste. Pair best with: fish, seafood.

CALITERRA białe, wytrawne / white, dry

80 zł/750ml

Kwiatowe nuty mieszają się z białymi brzoskwiniami, przyprawami i tropikalnymi owocami. W paletterie wino dobrze zbudowane, delikatne. Naturalna kwasowość nadaje mu charakter. Polecamy do owoców morza oraz sałatek.

Floral notes mingle with white peaches, spices and tropical fruits. The palette of well-structured and delicate wine. The natural acidity gives it character. Pair best with: seafood, salads.

PALAZZO MIO GRILLO białe, wytrawne / white, dry

90 zł/750ml

Aromatyczne, świeże, chrupiące z nutami cytrusów i owoców tropikalnych takich jak: ananas, liczi i brzoskwinia. Polecamy do dań z kurczakiem oraz ryb.

Aromatic, fresh, crisp with notes of citrus and tropical fruits such as pineapple, lychee and peach. Pair best with: dishes with chicken, fish.

YEALANDS LANDMADE białe, wytrawne / white, dry

110 zł/750ml

Słomkowy kolor z zielonymi refleksami. Aromaty tymianku, pokrzywy, porzeczki oraz mineralnych nut. Na podniebieniu zioła, agrest z delikatnym słonym posmakiem.

Polecamy do homara, owoców morza.

Straw color with green hues. The aromas of thyme, nettle, currant and mineral notes. On the palate herbs, gooseberry with a delicate salty flavor. Pair best with: lobster, seafood.

CACADU RIDGE CABERNET czerwone, wytrawne / red, dry

60 zł/750ml

Głęboka fioletowa barwa. Świeże i owocowe aromaty owoców leśnych, czarnej porzeczki z nutą malin i śliwki. Posmak świeżych ziół. Polecamy do dań z wieprzowiną.

The deep purple color. Fresh and fruity aromas of berries, black currants with a hint of raspberry and plum. Flavor of fresh herbs. Pair best with: dishes with pork.

MONTEMAR CARMENERE czerwone, wytrawne / red, dry

70 zł/750ml

Posiada głęboki, ciemny kolor i zapach jagód. Na podniebieniu miękkie, dojrzałe taniny i nuty likierowych owoców w połączeniu z mięętą. Polecamy do dań z wieprzowiną.

It has a deep, dark color and the smell of berries. On the palate, soft, ripe tannins and notes of fruit liqueur, combined with mint. Pair best with: dishes with pork.

GRAN LOMO MALBEC czerwone, wytrawne

50 zł/750ml

Przyjemny fioletowy kolor. Delikatne aromaty jagód i śliwek. Okrągłe i aksamitne taniny tworzą wspaniałe wino. Polecamy do dań z wołowiną.

Pleasant purple color. Delicate aromas of berries and plums. Round and velvety tannins make great wine. Pair best with: dishes with beef.

BABYLON'S PEAK czerwone, wytrawne / red, dry

110 zł/750ml

Wino dojrzewa w beczkach z francuskiego dębu przez 12 miesięcy. Połączenie smaków czekolady i mokki. Następnie wyczuwalne nuty lukrecji, dojrzałych śliwek i przypraw. Polecamy do kaczki oraz dań z wieprzowiną.

The wine is aged in French oak barrels for 12 months. The combination of flavors of chocolate and mocha. Then noticeable notes of licorice, ripe plums and spices. Pair best with: dishes with pork, duck.

PALAZZO MIO ROSSO czerwone, wytrawne / red, dry

90 zł/750ml

Ciemne i pikantne, bogate o owocowym aromacie z nutami ciemnych jagód, śliwek, świeżych ziół i czekolady. Polecamy do dań z wieprzowiną.

Dark and spicy, rich fruity aroma with notes of dark berries, plums, fresh herbs and chocolate. Pair best with: dishes with pork.

DRINKI / DRINKS

- 1) Thai Queen (Mailbu, sok z limonki, syrop z trawy cytrynowej / Malibu, lime juice, lemongrass syrup) - 23 zł
- 2) Mojito (Bacardi, Sprite, limonka, mięta, brązowy cukier / Bacardi, Sprite, lime, mint, brown sugar) - 18 zł
- 3) Sex on the Beach (Wódka Bols, Malibu, likier brzoskwiniowy, sok pomarańczowy, Grenadyna / Bols Vodka, Malibu, peach luquer, orange juce, Grenadine) - 18 zł
- 4) Caipiroska (Wódka Bols, Sprite, limonka, cukier / Bols Vodka, lime, sugar) - 16 zł
- 5) Blue Laguna (Wódka Bols, Blue Curacao, Sprite / Bols Vodka, Blue Curacao, Sprite) - 16 zł
- 6) Cuba Libre (Bacardi, Coca Cola, Limonka / Bols Vodka, Coca Cola, lime) - 16 zł
- 7) Gin Tonic (Gin Seagram's , Tonic) - 16 zł
- 8) Tatanka (Żubrówka, sok jabłkowy / Żubrówka Vodka, apple juice) - 12 zł

WÓDKA / VODKA 40ml / 0,5l

- 1) Bols Platinum - 9 zł/80 zł
- 2) Wyborowa - 9 zł/80 zł
- 3) Finlandia - 10 zł/100 zł
- 4) Żołądkowa - 9 zł/80 zł
- 5) Żubrówka - 9 zł/80 zł

WHISKY 40ml

- 1) Jack Daniel's - 15 zł
- 2) Grant's - 15 zł

COGNAC 20ml

- 1) Camus VSOP - 24 zł
- 2) Remy Martin - 25 zł

INNE / OTHERS

- 1) Sierra tequila 40ml - 12 zł
- 2) Martini Bianco 100ml - 12 zł
- 3) Campari 40l - 12 zł
- 4) Bayley's 20ml - 8 zł