

## **Drodzy Goście!**

Witam serdecznie w mojej restauracji, w której odnajdą Państwo bogatą gamę smaków kuchni indyjskiej. Jej wartość polega na dobrze dobranych przyprawach oraz autentycznych i świeżych składnikach.

Już jako dziecko byłam zafascynowana zapachami dobywającymi się z kuchni mojej Mamy i moich ciotek z Pendżabu. Zapachy i smaki były częścią mojej tradycji, którą przenieśliśmy do Polski, mojej drugiej ojczyzny.

Restauracja „Bombay” jest nie tylko miejscem doznań smakowych, ale także źródłem przekazu bogatej kultury, jej kolorytu oraz tego wszystkiego, co Indie mają do zaoferowania. Ci, z Państwa, którzy szukają alternatywnych przeżyć kulinarnych, odnajdą je w mojej restauracji.

W nowym menu znajdą Państwo starannie dobrane, wyszukane potrawy. Karta dań zachowuje dotychczasowe walory, ale jednocześnie oferuje szerszą paletę smaków. Stali klienci, odwiedzający restaurację od 16 lat, wracają do nas z różnych stron świata, znajdując tu niezmiennie to samo eklektyczne bogactwo indyjskiej kuchni, i polecają „Bombay” swoim przyjaciołom i rodzinom.

Wdzięczna wszystkim za zaufanie zapraszam do restauracji z radością i nadzieją, że klimat tego miejsca stanie się częścią najlepszych wspomnień.

Anita Agnihotri

## UCZTA MAHARADŻY

czyli osobliwa paleta smaków

Menu for 4 persons a great combination of our popular dishes

### UCZTA MAHARADŻY – MIĘSNA

#### Grill z pieca tandoor

Kawałki smakowitych mięs: delikatnego schabu, polędwicy wołowej i kruchego kurczaka, marynowanych w jogurcie, imbirze, czosnku oraz orientalnych przyprawach  
Beef sirlion, pork, and chicken chunks from the grill

#### Chutney

Zestaw składający się z orzeźwiającego jogurtu ogórkowego, sosu miętowego, sosu tamaryndowego An assortment of dips, salad and yoghurt salad

#### Curry – klasyczne danie w sosach

Kurczak w subtelnym sosie maślanym, wołowina w wyrazistym sosie przyprawiona po kaszmirsku, szpinak z kawałkami sera własnego wyrobu oraz zestaw warzyw przyrządzonych w sosie z orzechów nerkowca

Butter chicken, Beef Roganjosh, spinach with Indian cheese and mixed vegetables curried

#### Ryż i podplomyki

Aromatyczny ryż basmati i pieczywo indyjskie z pieca tandoor  
Basmati rice and Indian breads (Naan and Garlic Butter Naan)

**Dania dla min. 4 osób (400g) – 55 zł od osoby**

### UCZTA MAHARADŻY – WEGETARIAŃSKA

#### Grill z pieca tandoor

Ser, pieczarki na ostro i warzywa z grilla  
Paneer tikka, Achari Mushrooms, grilled vegetables

#### Chutney

Zestaw składający się z orzeźwiającego jogurtu ogórkowego, sosu miętowego, sosu tamaryndowego An assortment of dips, salad and yoghurt salad

#### Curry – klasyczne danie w sosach

Cieciora, ziemniaki z kalaflorem, mieszanka warzyw duszonych w sosie orzechowym, kostki sera w potrawce

Channa Masala, Aloo Gobi, Vegetable Korma, Paneer Makhani

#### Ryż i podplomyki

Aromatyczny ryż basmati i pieczywo indyjskie z pieca tandoor  
Basmati rice and Indian breads (Naan and Garlic Butter Naan)

**Dania dla min. 4 osób (400g) – 50 zł od osoby**

**UCZTA MAHARADŻY – OWOCE MORZA**  
**czyli osobliwa paleta smaków**  
**Menu for 4 persons a great combination of our popular**  
**seafood dishes**

**Grill z pieca tandor**

Ryba, kalmary oraz krewetki z grilla

Fish tikka, squid grilled, prawn tikka

**Chutney**

Zestaw składający się z orzeźwiającego jogurtu ogórkowego, sosu miętowego, sosu tamaryndowego

An assortment of dips, salad and yoghurt salad

**Curry – klasyczne dania w sosach**

Ryba w sosie kokosowym, pikantne krewetki smażone w czosnku i ziołach, soczewica duszona z nutą imbiru i kostki białego sera z zielonym groszkiem w sosie orzechowym

Fish Curry, Prawn Masala, Dal Tarka, Mutter Paneer

**Ryż i podpłomyki**

Aromatyczny ryż basmati i pieczywo indyjskie z pieca tandoor

Basmati rice and Indian breads (Naan and Garlic Butter Naan)

**Dania dla min. 4 osób (400g) – 70 zł od osoby**

## PRZEKĄSKI / STARTERS

- 1. Papadum 3 szt.** (150g) **9 zł**  
Krucze placki podane z Mango Chutney  
A thin, crisp disc-shaped Indian snack made of a seasoned dough made from black gram (urad flour), fried served with mango chutney
- 2. Indian Organic Salad** (150g) **18 zł**  
Sałatka ze szpinaku, pomidora, mix sałat, ciecioriki, mix kielków, rodzynek i tofu  
Spinach, tomato, salad mixed, chickpeas, bean sprouts, raisons and tofu
- 3. Vegetable Samosas (2 szt.)** (150g) **15 zł**  
Smażone chrupiące pierożki nadziewane ziemniakami i zielonym groszkiem  
Crisp turnovers filled with potato and peas
- 4. Vegetable Pakoras** (150g) **15 zł**  
Smażone warzywa sezonowe w cieście z ciecioriki, podawane z orientalnymi sosami  
Fritters stuffed with assorted vegetables.
- 5. Onion Pakoras** (150g) **15 zł**  
Smażona cebula w cieście z ciecioriki, podawana z orientalnymi sosami  
Deep fried onion fritters made with gram flour and spices.
- 6. Paneer Pakoras** (200g) **18 zł**  
Kawałki sera własnego wyrobu smażone w cieście z ciecioriki z aromatycznymi przyprawami  
Pieces of homemade cheese dipped in chickpea batter and fried
- 7. Aloo Paratha** (150 g) **18 zł**  
Smażone podpłomyki indyjskie z ziemniakami i przyprawami  
A delicious shallow fried Indian stuffed bread with potatoes&herbs
- 8. Cheese balls** (150g) **16 zł**  
Smażone kulki serowe
- 9. Achari Mushroom** (200g) **20 zł**  
Pieczarki w całości pieczone w ostrych przyprawach  
Pickled mushrooms from the grill

- 10. Mixed Vegetable Platter for two** (250g) **30 zł**  
Zestaw składający się z indyjskich pierożków,  
warzyw w cieście i chrupiących placków (po 2 szt.)  
Vegetable Samosa, vegetable, paneer pakora & papadum (2 pieces of each )
- 11. Meat Samosas (2 szt.)** (200g) **16 zł**  
Chrupiące smażone pierożki nadziewane mięsem  
Crisp turnovers filled with minced meat
- 12. Chicken Lollipop** (150g) **15 zł**  
Skrzydółka z kurczaka smażone w głębokim oleju  
Fried chicken drumsticks
- 13. Chicken Pakora** (200g) **16 zł**  
Kawałki kurczaka smażone w cieście z cieciorki  
Chicken dipped in chickpea batter and fried
- 14. Mixed Platter Non-veg for two** (250g) **36 zł**  
Zestaw składający się z pierożków mięsnych, skrzydełek kurczaka, kurczaka w panierce  
i chrupiących placków (po 2 szt.)  
Meat Samosa, Chicken Lollipop, chicken pakora & papadum (2 pieces of each )
- 15. Fish Amritsari** (150g) **24 zł**  
Smażony sum afrykański przyprawiony różnymi ziołami, specjał z Amritsaru  
This mouth watering fried cat fish prepared with lot of spices is a popular street food of Amritsar Punjab.

## ZUPY / SOUPS

- 16. Mulligatawny** (200g) **14 zł**  
Zupa z soczewicy z cytrynowym posmakiem i z dodatkiem ryżu  
Lentil soup with rice and hint of lemon
- 17. Bombay Special** (200g) **16 zł**  
Mięsna zupa firmowa, lekko pikantna z pieczarkami i warzywami  
Thick meat and mushroom soup

**18. Tomato Shorba** (200g) **14 zł**  
Wyrafinowana słodkawa zupa-krem z pomidorów  
Cream tomato soup

**19. Rasam Soup** (200g) **14 zł**  
Ostro-kwaśna zupa z liśćmi curry i pomidorami  
Spicy sour soup with curry leaves and tomato

Jako dodatek do zup polecamy smaczne podplomyki, oferowane w karcie w bogatym wyborze

We suggest one of our bread choices as an accompaniment to the soup

## **DANIA WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISHES**

**20. Veg Thali** (350g) **40 zł**  
Tradycyjna wegetariańska taca obiadowa, popularna w indyjskich domach i restauracjach  
Traditional Indian vegetarian variety plater

**21. Mattar Pullao** (200g) **15 zł**  
Aromatyczny ryż z szafranem i zielonym groszkiem  
Fried saffron rice with green peas

**22. Vegetable Biryani** (250g) **32 zł**  
Bogate danie z ryżu basmati z warzywami oraz bakaliami  
Aromatic rice dish with vegetables

**23. Malai Kofta** (250g) **26 zł**  
Warzywne kulki nadziewane białym serem w bogatym sosie orzechowo-bakaliowym  
Vegetable balls with cheese cooked in thick sauce of nuts, raisins and saffron

**24. Palak Paneer** (250g) **30 zł**  
Kawałki białego sera domowego wyrobu w kremie szpinakowym z przyprawami  
Spinach with homemade cheese, popular in North India

**25. Paneer Makhini** (250g) **30 zł**  
Smażony ser duszony w sosie pomidorowo-maślanym  
Cheese in a delicate creamy gravy

**26. Paneer Masala** (250g) **30 zł**  
Indyjski smażony ser przyrządzony w bogatym sosie  
Cubes of cheese in a spicy sauce of tomato, paprika and onion

- 27. Chilli Paneer** (250g) **30 zł**  
Tradycyjny indyjski biały ser i papryka przyrządzone w sosie z chilli  
A traditional Indian cottage cheese with capsicum dish fried with chillies
- 28. Channa Bhathura** (250g) **30 zł**  
Popularne danie z cieciorką z Pendżabu (Północne Indie)  
Chickpeas curried served with a big fried bread and yoghurt salad
- 29. Dal Makhani** (250g) **25 zł**  
Trzy rodzaje soczewicy duszonej w maślanym sosie  
Queen of lentils, a classical Indian dish.
- 30. Dal Tarka** (250g) **24 zł**  
Żółta soczewica duszona z kminem, cebulką i pomidorami, z nutą świeżego imbiru  
Fried yellow lentils, garnished with Indian ghee
- 31. Rajma Chawal** (250g) **26 zł**  
Danie z czerwonej fasoli słynące z Pendżabu, serwowane z ryżem i plackiem papadum  
Red kidney beans its thick gravy served with basmati rice & papadum
- 32. Seasonal Vegetables** (250g) **26 zł**  
Sezonowe warzywa przygotowywane w indyjskich przyprawach  
Fresh seasonal vegetable cooked in indian spices
- 33. Vegetable Jalfrezi** (250g) **26 zł**  
Mieszanka warzyw gotowana w sosie na bazie pomidorów  
A hearty, chunky veggie curry
- 34. Vegetable Korma** (250g) **26 zł**  
Mieszanka warzyw duszonych w wyszukany sosie orzechowym z nerkowca  
Mixed vegetables cooked in a rich gravy
- 35. Gobi Do Piaza** (250g) **25 zł**  
Kalafior w wykwinnym sosie z imbirem  
Cauliflower in a North Indian style
- 36. Jeera Aloo** (200g) **22 zł**  
Smażone ziemniaki przyprawione indyjskim kminkiem  
Spicy fried potatoes

## DANIA MIĘSNE / NON-VEGETARIAN DISHES

- 37. Non-Veg Thali** (350g) **45 zł**  
Tradycyjna mięsna taca obiadowa, popularna w indyjskich domach i restauracjach  
Traditional non-vegetarian Indian meal
- 38. Butter Chicken** (250g) **36 zł**  
Kawałeczki grillowanego kurczaka, duszone z ziołami w kremowym maślanym sosie o delikatnej nucie  
Boneless chargrilled chicken gently simmered in a rich creamy gravy
- 39. Chicken Biryani** (250g) **38 zł**  
Ryż basmati przyrządzony z kurczakiem i ziołami  
Mughlai rice dish with chicken
- 40. Chicken Sahi Korma** (250g) **38 zł**  
Kawałki kurczaka w kremowym czosnkowo-cebulowym sosie z orzechami nerkowca i rodzynkami  
Boneless chicken in creamy garlic and onion sauce, cashews and raisins
- 41. Chicken Tikka Masala** (250g) **38 zł**  
Grillowany kurczak duszony w pomidorowym gęstym sosie z przyprawami  
Ovenbaked diced chicken cooked in a tomato based gravy
- 42. Chicken Curry** (250g) **34 zł**  
Klasyczne curry z kurczaka
- 43. Chicken Vindaloo** (250g) **38 zł**  
Kawałki kurczaka duszone w ostrym sosie vindaloo  
A delicious chicken specialty seasoned with vindaloo paste and vinegar
- 44. Rogan Josh** (250g) **38 zł**  
Kaszmirski przysmak – delikatne kawałki wołowiny, duszone w mielonych przyprawach o nucie pomidorowej  
Beef curry in thick gravy
- 45. Lamb Biryani** (250g) **45 zł**  
Popularne aromatyczne danie z jagnięciny  
Mughlai rice dish with aromatic lamb



- 46. Lamb Curry** (200g) **42 zł**  
Jagnięcina duszona z papryką, pomidorami i cebulą w bogato przyprawionym sosie
- 47. Lamb Saag Wala** (250g) **42 zł**  
Jagnięcina duszona z przyprawami i szpinakiem  
Lamb cooked with spinach
- 48. Lamb Kadahi** (250g) **42 zł**  
Jagnięcina gotowana z pieprzem, pomidorami i ziemniakami  
Tender lamb cooked with bell peppers, tomatoes and potatoes
- 49. Lamb Vindaloo** (250g) **42 zł**  
Pikantna jagnięcina w sosie ostro-kwaśnym z Goa  
Famous Goan spicy lamb dish in a hot and soure souce
- 50. Lamb Chop Rogan Josh** (250g) **45 zł**  
Comber jagnięcy w aromatycznym sosie  
Slow-cooked lamb chops in a dry curry
- 51. Goan Fish Curry** (250g) **38 zł**  
Sum duszony w kokosowo-pomidorowym sosie z przyprawami
- 52. Fish Green Masala** (250g) **45 zł**  
Okoń w sosie na bazie kolendry i mięty  
Seasonal white fish in a hot coriander and mint based sauce
- 53. King Prawn Masala** (250g) **48 zł**  
Pikantne krewetki smażone z dodatkiem czosnku i ziół
- 54. Kadahi Mixed Seafood** (250g) **45 zł**  
Łosoś, krewetki i kalmary delikatnie smażone z przyprawami (po 2 szt.)  
2 pc each of stir fried salmon, prawns and squid spiced

## DANIA Z GLINIANEGO PIECA TANDOOR DISHES FROM THE INDIAN GRILL TANDOOR

- 55. Paneer Tikka** (250g) **40 zł**  
Grillowany aksamitny ser własnego wyrobu  
Cubes of fresh homemade cheese marinated in cream and spices grilled
- 56. Chicken Tandoori** (250g) **35 zł**  
Kruchy kurczak z kością, najbardziej tradycyjne grillowane danie  
King of kebabs best known Indian grill delicacy, tandoor skewered chicken with the bone
- 57. Chicken Tikka** (250g) **36 zł**  
Soczysty kurczak marynowany w jogurcie z przyprawami tandoori masala, grillowany w piecu  
Chicken boneless pieces marinated with yoghurt and spiced roasted in tandoor
- 58. Reshmi Malai Kabab** (250g) **35 zł**  
Soczysta pierś kurczaka marynowana w niezwykle łagodnym kremowym sosie, grillowana w piecu  
Fresh curd and melted cheese coated, delicate chicken pieces flavoured with cardamon and saffron
- 59. Tangri Kabab** (250g) **36 zł**  
Kawałki kurczaka marynowane w miętowych przyprawach i pieczone w piecu tandoor  
Chicken drumsticks roasted in tandoor after being marinated in mint based spices
- 60. Boti Kebab** (200g) **48 zł**  
Wyborna krucha połówka wołowa, klasycznie przyprawiona  
Tender morsels of beef sirloin marinated in our special ageold grill recipe
- 61. Lamb Tikka** (200g) **48 zł**  
Delikatne mięso jagnięce oryginalnie przyprawione  
Lamb from the old traditional Indian grill
- 62. Sheekh Kebab** (200g) **38 zł**  
Grillowane kotleciki jagnięce  
Tender rolls of succulent lamb mince mixed with fresh herbs, ginger garlic mint and fenugreek
- 63. Pork Tikka** (250g) **40 zł**  
Grillowany schab po hindusku  
Succulent pieces of pork from the grill

- 64. Fish Tikka** (200g) **42 zł**  
Dziki łosoś oryginalnie przyprawiony  
Wild Salmon tender from the grill spiced
- 65. Prawn Tikka** (200g) **52 zł**  
Tygrysie krewetki na ostro 6 szt.
- 66. Grilled Squid** (200g) **42 zł**  
Wyborne kalmary z pieca tandoori
- 67. Mixed Grill** (250g) **45 zł**  
Grillowany zestaw złożony z kawałków schabu, kurczaka, polędwicy wołowej i łososia  
Pieces of pork, beef, chicken and salmon from the grill.

## PODPŁOMYKI NA RÓŻNE SPOSOBY

czyli chleb po hindusku /  
INDIAN BREADS

<b>68. Naan</b>	1 szt.	<b>5 zł</b>
Podpłomyki pszenne pieczone w piecu tandoor		
<b>69. Naan spiced with garlic</b>	1 szt.	<b>6 zł</b>
Podpłomyki pszenne z pieca tandoor, z dodatkiem czosnku, przypraw i masła		
<b>70. Keema Naan</b>	1 szt.	<b>7 zł</b>
Podpłomyki pszenne nadziewane mięsem z indyka Stuffed mince bread		
<b>71. Onion and Cheese Kulcha</b>	1 szt.	<b>7 zł</b>
Podpłomyki nadziewane serem i cebulą		
<b>72. Tandoori Roti</b>	1 szt.	<b>5 zł</b>
Podpłomyk z pieca tandoor z mąki razowej Wholewheat bread		
<b>73. Bhathura</b>	1 szt.	<b>6 zł</b>
Duży smażony indyjski podpłomyk Big fried flour bread		
<b>74. Lachha Paratha</b>	1 szt.	<b>7 zł</b>
Pieczony podpłomyk pszenny Flaky whole-wheat bread from tandoor		
<b>75. Mixed Indian Bread Basket</b>	3 szt.	<b>18 zł</b>
Podpłomyk z mąki razowej i cieciorki z dodatkiem ziarnistych przypraw, podpłomyk z czosnkiem oraz podpłomyk nadziewany serem i cebulą Missi roti, garlic naan, cheese & onion kulcha Missi roti is an Indian bread made with a combination of wheat flour and gramflour and seasoned with spices.		

## DODATKI / EXTRAS

<b>76. Basmati rice</b> Wykwintny aromatyczny ryż indyjski	(150g)	<b>6 zł</b>
<b>77. Saffran Fried Rice</b> Ryż smażony z szafranem	(150g)	<b>15 zł</b>
<b>78. Raita Yoghurt salad</b> Jogurt z warzywami	(150g)	<b>6 zł</b>
<b>79. Plain Yoghurt</b> Jogurt naturalny	(150g)	<b>5 zł</b>
<b>80. Garden Salad</b> Sałatka z pomidora, ogórka, marchewki i sałaty Lettuce, tomato, cucumber & carrots	(150g)	<b>9 zł</b>
<b>81. Mango Chutney</b>	(50g)	<b>6 zł</b>
<b>82. Pickles</b>	(50g)	<b>6 zł</b>
<b>83. Onion Salad</b>	(50g)	<b>2 zł</b>
<b>84. Coleslaw Salad</b>	(150g)	<b>6 zł</b>

## MENU DLA DZIECI / KIDS MENU

### 85. Child Menu

(200g) 20 zł / 24 zł

Do wyboru: Smażony kurczak lub łosoś podany z frytkami lub ryżem oraz z sałatką

Chicken or salmon fish served with fries or rice and salad

## DESERY / DESSERTS

### 86. Mango Ice Cream

(150g) 15 zł

Lody waniliowe z sosem mango i kawałeczkami owoców

### 87. Lycee Ice Cream

(150g) 15 zł

Lody waniliowe z owocami liczi

### 88. Kulfi

(150g) 16 zł

Tradycyjne indyjskie lody

Indian ice cream

### 89. Phirni

(150g) 12 zł

Deser szafranowo-ryżowy z mlekiem i bakaliami, podawany na zimno

Rice cooked with cardamom, saffran and dry fruits

### 90. Gajar Halwa

(150g) 15 zł

Deser z marchewki i bakalii serwowany w Indiach na wyjątkowe okazje,  
podawany na ciepło

Carrot dessert

### 91. Gulab Jamoon (2 szt.)

(100g) 12 zł

Miękkie kulki z mąki pszennej i mleka w słodkim syropie, podawane na ciepło

Traditional Indian sweet made with flour and milk in rose syrup

### 92. Masala Chai

(300 ml) 8 zł

Czarna herbata gotowana z mlekiem na słodko, ze świeżym imbirem i kardamonem

Traditional sweet tea cooked with spices and milk

## NAPOJE ZIMNE / SOFT DRINKS (200ml)

<b>Świeżo wyciskany sok pomarańczowy</b> Fresh squeezed orange juice	<b>10 zł</b>
<b>Sok pomarańczowy</b> Orange juice	<b>6 zł</b>
<b>Świeży sok z limonek</b> Fresh lime juice	<b>8 zł</b>
<b>Sok jabłkowy</b> Apple juice	<b>6 zł</b>
<b>Sok z mango</b> Mango juice	<b>6 zł</b>
<b>Sok z liczi</b> Lycee juice	<b>6 zł</b>
<b>Sok pomidorowy</b> Tomato juice	<b>6 zł</b>
<b>Woda gazowana San Pellegrino</b> San Pellegrino sparkling water	<b>8 zł</b>
<b>Woda mineralna gazowana lub niegazowana (330ml)</b> Spring water or sparkling water	<b>6 zł</b>
<b>Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic</b>	<b>6 zł</b>
<b>Lassi mango / lycee</b> Tradycyjny indyjski napój jogurtowy z owoców	<b>10 zł</b>
<b>Lassi sweet / salted</b> Tradycyjny indyjski napój jogurtowy na słodko lub słono	<b>8 zł</b>
<b>Koktajle owocowe – kokosowy / ananasowy</b> Smoothies – coconut / pineapple	<b>10 zł</b>
<b>Virgin Orient Mohito</b> Limonka, mięta, puree z marakui, woda gazowana, lód Lime, mint, puree passion fruit, sparkling water, ice	<b>14 zł</b>

## NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

<b>Chai – tradycyjna herbata indyjska z mlekiem i kardamonem</b> Traditional Indian tea with milk and cardamon	8 zł
<b>Kawa</b> Coffee	8 zł
<b>Espresso</b>	8 zł
<b>Podwójne espresso</b> Double espresso	14 zł
<b>Caffe macchiato</b>	10 zł
<b>Caffe latte</b>	9 zł
<b>Cappuccino</b>	8 zł
<b>Dzbanek herbaty: czarna, zielona, miętowa, jaśminowa (350ml)</b> Tea pot of black, green, mint, jasmine tea	8 zł
<b>Grog</b> Gorąca herbata z rumem (40ml), miodem, goździkami, cynamonem i cytryną Hot tea with honey, cinnamon, clove, lemon and rum	16 zł
<b>Irish Coffee</b> Kawa z whisky (40ml) - Coffee with whisky	20 zł

## KOKTAJLE ALKOHOLOWE / COCKTAILS (250ml)

<b>Mango Cooler</b> wódka, Cointreau, sok pomarańczowy, sok z cytryny, nektar z mango	16 zł
<b>Coco Goa</b> rum, syrop kokosowy, sok ananasowy	16 zł
<b>Lycee Martini</b> wódka, likier liczi, sok z cytryny, syrop cukrowy, owoce liczi	16 zł
<b>Orient Mohito</b> rum, świeża limonka, świeża mięta, syrop cukrowy, marakuja, mango lub ananas	16 zł
<b>Bamboo Whisky</b> whisky, syrop cukrowy, sok z cytryny, przyprawa angostura	16 zł



## WINO MUSUJĄCE / SPARKLING WINE

### Zampa Soiree Brut

750 ml - 150 zł

Nandi Hills, Indie | India Szcep | Grape: Chenin Blanc

Świeże nuty cytrusowe przeplatane aromatami białych owoców, kwiatów oraz zwieńczone niansem tostowym. Lekkie i kremowe ze świeżą kwasowością. Klasyczny, elegancki styl.

*Fresh citrus aromas with notes of white fruits, flowers and hints of toast. Light and creamy with a crispy acidity. Classic and elegant.*

### Prosecco Collezione Extra Dry

750 ml - 80 zł

DOC Veneto, Włochy | Italy Szcep | Grape: Glera

Wino wytrawne z delikatną słodyczą, musujące z intensywnymi aromatami gruszki, zielonego jabłka przeplatane nutami kwiatowymi.

*A dry wine with a delicate sweetness, sparkling with intense aromas of pear, green apple interspersed with floral notes.*

## WINA BIAŁE / WHITE WINES

### Grover Art Collection

150 ml - 15 zł

Nandi Hills, Indie | India Szcep | Grape: Chenin Blanc

750 ml - 75 zł

Intensywne aromaty grejfruta, ananasa i świeżo ściętych ziół. Wyraźna kwasowość, średnie ciało i długi owocowy finisz.

*Intensive aromas of grapefruit, pineapple and fresh herbs. Middle-bodied with fresh and pleasant acidity and long, fruity finish.*

### Airen Herradura Semi Sweet

150 ml - 16 zł

Albacete, Hiszpania | Spain Szcep | Grape: Airen

750 ml - 80 zł

Delikatne półsłodkie wino. Aromaty dojrzałych moreli, miodu i owoców tropikalnych. Bardzo przyjemne w ustach.

*Delicate semi-sweet wine. Aromas of ripe apricots, honey and tropical fruits. Very pleasant in the mouth.*

### Lunardi Pinot Grigio

150 ml - 16 zł

DOC Veneto, Włochy | Italy Szcep | Grape: Pinot Grigio

750 ml - 80 zł

Delikatnie wytrawne, z intensywnymi nutami kwiatowo - owocowymi.

*Delicately dry, with intense floral and fruit notes.*

### Riesling „INCLINE,, Selbach – Oste

150 ml - 16 zł

QW Mosel, Niemcy | Germany Szcep | Grape: Riesling

750 ml - 80 zł

Przepyszne i delikatne wino pochodzące z regionu Mozeli w Niemczech. Cytrusy, owoce tropikalne i z wyważoną kwasowością.

*A delicious and delicate wine from the Mosel region in Germany. Citrus, tropical fruit and balanced acidity.*

### Grover La Reserve Blanc

750 ml - 150 zł

Nandi Hills, Indie | India Szcep | Grape: Viognier, Sauvignon Blanc

Aromaty brzoskwini, miodu i suszonej moreli z nutami kwiatowymi i wanilii pochodzącej z dębiny. Bogate, mocne, o długiej trwałości i owocowym finiszu.

*Aromas of peaches, honey and dried apricot with notes of flowers and vanilla. Full-bodied and dense with a long, fruity finish.*

## WINA CZERWONE / RED WINES

### Grover Art Collection

150 ml - 15 zł

**Nandi Hills, Indie | India** Szczep | Grape: Cabernet Sauvignon, Syrah

750 ml - 75 zł

Aromaty czarnej porzeczki i jeżyny z nutami śródziemnomorskich ziół i czarnego pieprzu. Eleganckie o dużej intensywności. Miękkie taniny, mocny i trwały finisz.

*Aromas of black currant and blackberry with notes of Mediterranean herbs and black pepper. Elegant wine with silky tannins and long finish.*

### Lunardi Merlot

150 ml - 16 zł

**IGT Veneto, Włochy | Italy** Szczep | Grape: Merlot

750 ml - 80 zł

Aromaty owoców leśnych, wiśni zakończonych nutami fiołka. Na podniebieniu lekkie i wyważone.

*Aromas of forest fruits, cherries with notes of violet. Light and balanced on the palate.*

### Corvina Veronese

150ml - 16 zł

**IGT Veneto, Włochy | Italy** Szczep | Grape: Corvina Veronese

750ml - 80 zł

Aromatyczne i pełne owocowych akcentów. Delikatne i aktywne na podniebieniu. Corvina jest jedną z trzech odmian występujących w słynnym Amarone. Polecana z czerwonym mięsem, drobiem.

*Aromatic and full of fruity accents. Delicate and active on the palate. Corvina is one of the three varieties found in the famous Amarone. Recommended with red meat, poultry.*

### Cabernet Sauvignon Arpetos

150 ml - 16 zł

**Albacete, Hiszpania | Spain** Szczep | Grape: Cabernet Sauvignon

750 ml - 80 zł

Dojrzałe czerwone owoce leśne, nuty waniliowe. Na podniebieniu aktywne i intensywne.

*Ripe red forest fruits, vanilla notes. Active and intense on the palate.*

### Brisa Carmenere

150 ml - 16 zł

**Central Valley | Chile** Szczep | Grape: Carmenere

750 ml - 80 zł

Stworzone w oparciu o najbardziej znamienny szczep chilijskiego winiarstwa - Carmenere. Wino o pięknym rubinowo-purpurowym kolorze, aromatach czarnej porzeczki, wiśni i przypraw korzennych. W ustach jest bardzo owocowe, wzmocnione aksamitnymi tanninami i długim finiszem. Zgra się doskonale między innymi z daniami z wieprzowiny.

*Based on Chile's most remarkable grape variety - Carmenere. Wine of a beautiful purplish-ruby colour, aromas of black currant, cherries and root spice. On the palate it's very fruity, enhanced with silky tannins and a long finish. Will play along perfectly with pork and more.*

### Grover La Reserve

750 ml - 150 zł

**Nandi Hills, Indie | India** Szczep | Grapes: Cabernet Sauvignon, Syrah

Pełne wino o gładkich i przyjemnie intensywnych tanninach. Aromaty czekolady, kawy i wanilii.

*Full-bodied wine with smooth tannins. Aromas of dark chocolate, coffee and vanilla.*

## ALKOHOLE MOCNE / ALCOHOL

**Martell VSOP** 40 ml – 24 zł

**Chivas Regal Scotch 12** 0,7 l – 250 zł  
Y.O. Chivas Brothers LTD 40 ml – 18 zł

**Jack Daniels** 0,7 l – 220 zł  
Tennessee Whiskey 40 ml – 16 zł

**Johnnie Walker Black Label** 0,7 l – 320 zł  
Scotch Whisky 40 ml – 24 zł

**Wódka Wyborowa** 0,5 l – 60 zł  
Polska 40 ml – 7 zł

Jej produkcję rozpoczął w 1823 w Poznaniu Hartwig Kantorowicz.  
Nazwa pochodzi od spirytusu wyborowego, z którego ta wódka jest produkowana.  
W 1927 roku Wyborowa stała się pierwszą na świecie zarejestrowaną marką wódki i również pierwszą marką wódki eksportowanej poza granice kraju produkcji.

**Wódka Baczewski** 0,5 l – 90 zł  
Austria 40 ml – 11 zł

J.A. Baczewski  
Wódka ze spirytusu ziemniaczanego, trzykrotnie filtrowana. Produkt wysokiej jakości oparty na staropolskiej recepturze, w karafkowej butelce.  
Wielokrotnie nagradzana, ciesząca się uznaniem w USA, Kanadzie i Europie Zachodniej.

**Wódka Finlandia** 0,5 l – 90 zł  
Finlandia 40 ml – 11 zł

Powstaje ze spirytusu jęczmiennego, ze starannie wyselekcjonowanych sześciorzędowych źdźbeł jęczmienia i naturalnie czystej wody lodowcowej pozyskiwanej w miejscowości Koskenkorva. Produkt poddawany jest ponad 200 procesom destylacyjnym.

### GIN

**Bombay Sapphire London Dry Gin** 40 ml – 16 zł

### APERITIF

**Martini Dry** 40 ml – 14 zł

### DIGESTIF

**Jagermeister Bitter Krauter Liqueur** 40 ml – 12 zł

### PIWO/ BEER

**Żywiec** 0,5 l – 8 zł

**Bezalkoholowe** 0,33 l – 6 zł

**Indian Beer: Kingfisher / Cobra** 0,33 l – 10 zł