



*Hot Spoon*

KUCHNIA TAJSKA  
ครัวไทย

**MENU**



## Karta Stałego Gościa

Naszym stałym Gościom oferujemy kartę upoważniającą do 13% rabatu na całe zamówienie. Aby ją uzyskać należy zebrać 8 paragonów wystawionych przez naszą restaurację, z różnych dni, na kwotę minimum 149 zł każdy (po rabatach) i przedstawić je obsłudze.

Karta upoważnia do rabatu również w restauracjach: Galicja, Al Dente Pasta & Bąble Bar i Tawerna Pepe Verde w Manufakturze oraz w restauracjach TAJ w Krakowie na Starym Mieście i Kazimierzu i restauracji TAJ w Katowicach.

### *Our Loyalty Card*

*As our frequent guest you can apply for our Loyalty Card which gives you 13% constant discount at our restaurant.*

*To get your personal Loyalty Card you need to collect 8 receipts issued by our restaurant on different days for at least 149 zł each (after discounts).*

---

W przypadku grup od 6 osób, do rachunku doliczamy serwis w wysokości 10% wartości zamówienia.

*For groups of 6 or more guests we add a 10% service charge to the bill.*

---

Chcesz fakturę? Poinformuj nas przed wystawieniem rachunku.

*If you need an invoice you have to inform us before billing.*

---

Nie dzielimy rachunków.

*We don't split bills.*

---

Opakowania na wynos płatne 1,5 zł/szt., torba 2 zł/szt.

*Take out box: 1,5 zł, paper bag: 2 zł*



orzechy  
*nuts*



cebula  
*onion*



kolendra  
*coriander*



średnia ostrość  
*medium spicy*



danie ostre  
*very spicy*


Pełna lista alergenów dostępna jest u obsługi.

Poinformuj nas o alergiach pokarmowych.

*Ask your waiter for the full list of allergenes. Inform us about any food allergies.*


## NOWOŚCI w naszym menu! | NEW on our menu!

### PRZYSTAWKA | STARTER

Kung Kra Bueng – szaszłyczki z mielonych krewetek z wieprzowiną  35 zł  
w cieście spring roll podane z sosem z tamaryndowca z chili i kolendrą 4 szt.  
oraz tajską surówką


*Minced shrimp and pork skewers in spring roll pastry served with tamarind sauce with chilli and coriander and side salad*

### SAŁATKA | SALAD


Tofu Salad – smażone tofu podane na sałacie lodowej z pomidorem,  43 zł  
ananasem, ogórkiem, cebulą i dressingiem na bazie mleka kokosowego 280 g  
z kolendrą i musztardą

*Fried tofu served on iceberg lettuce with tomato, pineapple, cucumber, onion and coconut milk dressing with mustard and coriander*


### DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

Larb Chicken – drobno siekane udko z kurczaka z woka z cebulą,  56,5 zł  
miętą, szczypiorem, chili, kolendrą, liśćmi kaffiru z sosem rybnym 250 g  
podane ze świeżymi warzywami


*Chicken Larb - finely chopped chicken thigh stir-fried and mixed with onion, mint, chives, chilli, coriander, kaffir lime leaves and fish sauce served with fresh greens*

Suki – wołowina z woka z kapustą pekińską, kukurydzą baby,  62,5 zł  
marchewką, makaronem sojowym w słodko-pikantnym sosie z dymką 320 g

*Stir-fried beef with napa cabbage, baby corn, carrot and soy noodles in sweet and spicy sauce with green onions*


Pla Nueng See Eiew – okoń morski w sosie imbirowym z chili,  68,5 zł  
czosnkiem i dymką 300 g

*Seabass in ginger and chilli sauce with garlic and green onions*

Ped Pad King – pierś z kaczki z woka z grzybami mun, cebulą  64,5 zł  
i czosnkiem w sosie imbirowym z dymką 350 g

*Stir-fried duck breast with wood-ear mushrooms, onion and garlic in ginger sauce with green onions*

### DESER | DESSERT

Tropical Fruit Dessert – świeży banan w karmelizowanym cukrze  29 zł  
podany z ananasem, grejpfrutem, karambolą 250 g  
i gałką lodów na kruszonych orzeszkach ziemnych

*Fresh banana in caramelized sugar served with pineapple, grapefruit, carambola and ice cream on crushed peanuts*

SPRING ROLLS



TOFU Z KIEŁKAMI



ZÓŁTE CURRY  
Z WARZYWAMI



WARZYWA Z BAZYLIĄ














TOM KHA



TOFU Z NERKOWCAMI



## Dania wegańskie | Vegan dishes

Spring Rolls – smażone naleśniki wiosenne z warzywami 	33,5 zł
i makaronem sojowym, podane z łagodnym sosem słodko-kwaśnym	3 szt.
<i>Fried spring rolls with vegetables and soy noodles, served with sweet and sour sauce</i>	3 pcs
Tom Kha – zupa na bazie mleka kokosowego, trawy cytrynowej  	32,5 zł
i galangalu z groszkiem cukrowym, pomidorkami koktajlowymi, pieczarkami i kolendrą	300 ml
<i>Coconut milk, lemongrass and galangal soup with snap peas, tomatoes, champignons and coriander</i>	
Sałatka z tofu, pomidorem, ogórkiem, cebulą białą i czerwoną,   	43 zł
dymką, kolendrą i dressingiem chilli na sałacie lodowej	220 g
<i>Tofu salad with iceberg lettuce, tomatoes, cucumber, onions, coriander and chilli dressing</i>	
Warzywa z woka z bazylią i groszkiem cukrowym	41 zł
<i>Stir-fried vegetables with snap peas in basil sauce</i>	250 g
Tofu z woka z kiełkami fasoli mung, papryką peperoni i dymką 	43 zł
<i>Stir fried tofu with mung bean sprouts, peperoni pepper and green onions</i>	240 g
Tofu z warzywami z woka (papryka, marchew, pieczarki, cebula)  	45,5 zł
i orzechami nerkowca	240 g
<i>Stir fried tofu with vegetables (bell pepper, carrots, mushrooms, onion) and cashews</i>	
Żółte curry z tofu, fasolką, bakłazanem, pędami bambusa 	46 zł
i mlekiem kokosowym	280 g
<i>Yellow curry with tofu, green beans, eggplant, bamboo shoots and coconut milk</i>	
Żółte curry z warzywami i mlekiem kokosowym 	43 zł
<i>Yellow curry with vegetables and coconut milk</i>	280 g



CHICKEN SATAY

BEEF SOUP

TOM YAM

SAMOSA CHICKEN






TOM KHA KAI

ROSÓŁ Z KACZKĄ






SUNDRIED PORK


NOODLE SOUP

## Przystawki | Starters


Samosa Chicken – pierożki z kurczakiem i warzywami 	33,5 zł
podane z sosem słodko-kwaśnym	5 szt.
<i>Deep fried chicken and vegetable samosas with sweet and sour dip</i>	5 pcs
Chicken Satay – szaszłyki z kurczaka z sosem orzechowym 	33,5 zł
<i>Chicken satay with peanut sauce (4 pieces)</i>	4 szt.
Sundried Pork – suszona karkówka marynowana w sezamie, sos chilli 	33,5 zł
<i>Deep fried sundried pork neck marinated in sesame with chilli dip</i>	140 g
Spring Rolls – smażone naleśniki wiosenne z warzywami 	33,5 zł
i makaronem sojowym, łagodny sos słodko-kwaśny	3 szt.
<i>Fried spring rolls with vegetables and soy noodles, served with sweet and sour dip</i>	3 pcs
Kung Roll – krewetka i mielona wieprzowina w chrupiącym cieście 	33,5 zł
podane z chrupkim makaronem i sosem słodko-kwaśnym z kolendrą i orzechami	4 szt.
<i>Shrimp and minced pork in crunchy spring roll pastry served with crunchy noodles and sweet and sour dip</i>	
Sosy do przystawek przygotowujemy na miejscu - zamów dodatkowy	4,5 zł
<i>Extra dip - homemade with authentic Thai recipes</i>	40 ml

## Zupy | Soups


Tom Yam – z krewetkami, pieczarkami i mlekiem kokosowym 	34 zł
<i>Shrimp soup with mushrooms and coconut milk</i>	350 ml
Tom Kha Kai – z kurczakiem, pieczarkami i mlekiem kokosowym 	32,5 zł
<i>Chicken soup with mushrooms and coconut milk</i>	350 ml
Noodle Soup – pikantny rosół z kurczakiem, 	32,5 zł
makaronem ryżowym i pastą z orzechów	350 ml
<i>Spicy broth with chicken, rice noodles and peanut paste</i>	
Beef Soup – bulion wołowy z cynamonem, wołowiną, skwarkami, 	37 zł
flaczkami, makaronem ryżowym i rzodkwią podany z prażonym czosnkiem, orzechami ziemnymi, dymką, kiełkami i kolendrą	300 ml
<i>Beef broth with cinnamon, beef, pork scratchings, tripe, rice noodles and radish, served with fried garlic, peanuts, green onions, sprouts and coriander</i>	
Kuay Teew Ped – łagodny rosół z piersią z kaczki, 	37,5 zł
makaronem pszennym i pak choi	350 ml
<i>Broth with duck breast, wheat noodles and pak choi</i>	




KRA PRAO MOO  
KHAI DAO



CZERWONE CURRY  
Z WOŁOWINĄ



WOŁOWINA  
W SOSIE CHILI




WOŁOWINA  
W CZARNYM PIEPRZU



SOM TAM



MANGO Z KREWETKAMI







WOŁOWINA  
Z BAZYLKĄ I FASOLKĄ










PANANG CURRY



## Sałatki | Salads

- Sałatka z kurczakiem, pomidorem, ogórkiem, cebulą, szczypiorem  41,5 zł  
i kolendrą na sałacie lodowej z dressingiem chilli i waflami wonton 285 g  
*Chicken salad with tomato, cucumber, onion, chives, coriander, lettuce and chilli dressing*
- Sałatka z wołowiną, pomidorem, ogórkiem, cebulą, szczypiorem  45,5 zł  
i kolendrą na sałacie lodowej z dressingiem chilli i waflami wonton 285 g  
*Beef salad with tomato, cucumber, onion, chives, coriander, lettuce and chilli dressing*
- Sałatka z mango, krewetkami, orzeszkami, pomidorkami, miętą  48 zł  
i cebulą czerwoną z dressingiem chilli i waflami wonton 235 g | 6 szt. 31-40lb  
*Shrimp and mango salad with peanuts, tomatoes, mint, red onion and chilli dressing*
- Som Tam – sałatka z zieloną papają, krewetkami, pomidorkami,  49 zł  
cebulą czerwoną, ozdobną sałatą i miętą z dressingiem chilli 230 g | 6 szt. 31-40lb  
*Green papaya and shrimp salad with tomatoes, red onion, lettuce chilli dressing*

## Dania z wołowiny i wieprzowiny | Beef and pork dishes

- Czerwone albo zielone curry z wołowiną, bakłażanem, bambusem,  59 zł  
zieloną fasolką, mlekiem kokosowym i bazylią 370 g  
*Red or green curry with beef, eggplant, green beans, coconut milk, bamboo and basil*
- Wołowina z woka w sosie z czarnego pieprzu  62 zł  
*Stir-fried beef in black pepper sauce* 375 g
- Wołowina z woka w sosie mongolskim  58 zł  
*Stir-fried beef in Mongolian sauce* 340 g
- Wołowina z woka z bazylią i zieloną fasolką  58 zł  
*Spicy stir-fried beef with green beans in basil sauce* 250 g
- Panang curry z wołowiną – delikatna, kokosowa pasta curry  61 zł  
z mlekiem kokosowym, liśćmi kaffiru oraz tajską bazylią 280 g  
*Beef panang curry – mild curry with coconut milk, kaffir lime leaves and Thai basil*
- Wołowina z woka w sosie chilli z warzywami  58 zł  
*Stir-fried beef in chilli sauce with vegetables* 250 g
- Kra Prao Moo Khai Dao – drobno siekana wieprzowina z woka  57,5 zł  
w sosie z bazylii, podane z ryżem i jajkiem sadzonym na sposób tajski 370 g  
*Finely chopped stir-fried pork with basil served with rice and Thai style fried egg*



KURCZAK Z NERKOWCAMI



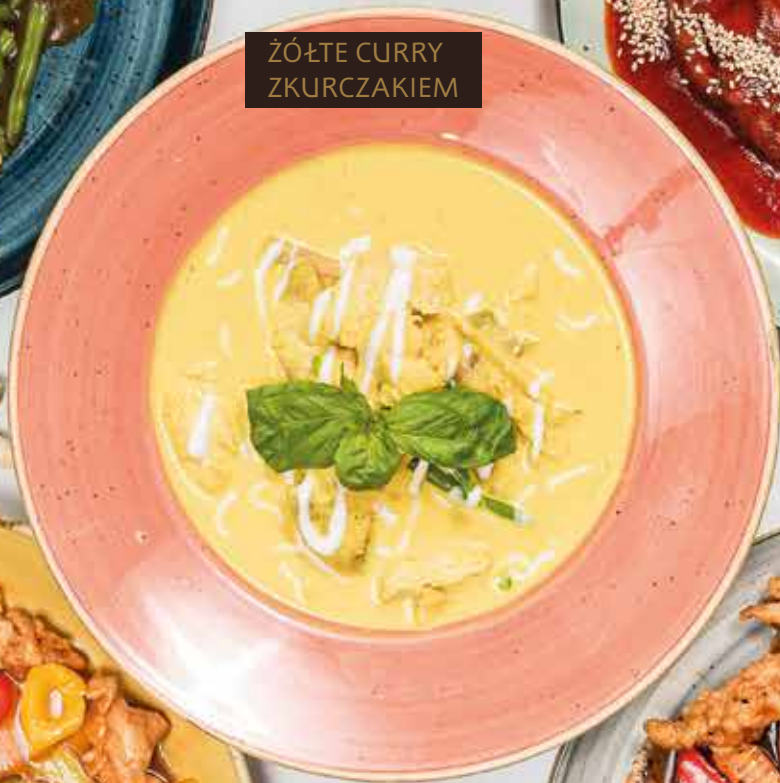
KACZKA W CURRY



KURCZAK  
Z BAZYLIĄ I FASOLKĄ



KACZKA W SOSIE  
Z WINA



ŻÓŁTE CURRY  
Z KURCZAKIEM



KURCZAK W SOSIE  
SŁODKO-KWAŚNYM



KURCZAK  
W CZARNYM PIEPRZU




## Dania z drobiu | Poultry dishes


Kurczak z woka z bazylią i zieloną fasolką  	56,5 zł
<i>Stir-fried chicken with green beans in basil sauce</i>	325 g
Kurczak z woka z warzywami i orzechami nerkowca  	57,5 zł
<i>Stir-fried chicken with vegetables and cashews</i>	320 g
Kurczak z woka z warzywami i ananase w sosie słodko-kwaśnym 	56,5 zł
<i>Stir-fried chicken with vegetables and pineapple in sweet and sour sauce</i>	375 g
Kurczak z woka z warzywami w sosie z czarnego pieprzu  	56,5 zł
<i>Stir-fried chicken with vegetables in black pepper sauce</i>	320 g
Kurczak z woka w sosie mongolskim 	56,5 zł
<i>Stir-fried chicken in Mongolian sauce</i>	340 g
Żółte curry z kurczakiem, bakłażanem, zieloną fasolką,  bambusem, mlekiem kokosowym i bazylią	56,5 zł
<i>Yellow chicken curry with eggplant, green beans, bamboo, coconut milk and basil</i>	375 g
Zielone albo czerwone curry z kurczakiem, bakłażanem,   zieloną fasolką, bambusem, mlekiem kokosowym i bazylią	56,5 zł
<i>Green or red chicken curry with eggplant, green beans, bamboo, coconut milk and basil</i>	375 g
Pierś z kaczki w czerwonym curry z liczi, pomidorkami i ananase  	64,5 zł
<i>Red curry with roast duck, lychees, cherry tomatoes and pineapple</i>	360 g
Pierś z kaczki w sosie z czerwonego wina 	64,5 zł
podana z brokułami, kalafiozem oraz grzybami shitake	360 g
<i>Duck breast in red wine served with broccoli, cauliflower and shitake mushrooms</i>	



OWOCE MORZA  
W CURRY



KREWETKI Z BAZYLIĄ  
I FASOLKĄ



SMAŻONY OKOŃ



PAD THAI KAI



ŻÓLTE CURRY  
Z KREWETKAMI
















PAD KEE MAO TALAY













KREWETKI Z WARZYWAMI

## Owoce morza | Seafood

Krewetki z woka (16-20 lb; 6 sztuk) z bazylią i zieloną fasolką  	65,5 zł 310 g
<i>Stir-fried shrimps with green beans in basil sauce</i>	
Krewetki z woka z warzywami (papryka, marchewka, pieczarki, cebula), kasztanami wodnymi i orzechami nerkowca  	68,5 zł 400 g
<i>Stir fried shrimps with vegetables, water chestnuts and cashews</i>	
Żółte curry z krewetkami (16-20 lb; 6 sztuk), bakłażanem, zieloną fasolką, mlekiem kokosowym, bambusem i bazylią 	68,5 zł 350 g
<i>Yellow curry with shrimps, eggplant, green beans, coconut milk and basil</i>	
Smażony okoń morski z mango, trawą cytrynową, kolendrą, cebulą, orzechami ziemnymi i nerkowca oraz wiórkami kokosowymi    	68,5 zł 330 g
<i>Fried seabass with mango, lemongrass, coriander, red onions, peanuts, cashew nuts and coconut shreds</i>	
Pad Kee Mao Talay – owoce morza z woka  	76 zł 350 g
<i>Stir-fried seafood</i>	
Owoce morza w paście z czerwonego curry  	83 zł 500 g
<i>Seafood in red curry sauce</i>	

## Makarony | Noodles

Pad Thai Kai – smażony makaron ryżowy z kurczakiem   	58,5 zł 300 g
<i>Spicy fried rice noodles with chicken</i>	
Pad Thai z kaczką – smażony makaron ryżowy z kaczką  	58,5 zł 280 g
<i>Spicy fried rice noodles with duck</i>	
Pad Thai Kung – smażony makaron ryżowy z krewetkami  	58,5 zł 280 g
<i>Fried rice noodles with shrimps</i>	
Pad Thai Tofu – smażony makaron ryżowy z tofu   	57,5 zł 280 g
<i>Fried rice noodles with tofu</i>	

SMAŻONY BANAN



LODY  
RZEMIEŚNICZE



MANGO PUDDING



## Dodatki | Sides

Ryż jaśminowy albo makaron ryżowy gotowany na parze <i>Steamed jasmine rice or rice noodles</i>	9,8 zł 175 g
Ryż jaśminowy albo makaron ryżowy smażony z jajkiem <i>Jasmine rice or rice noodles fried with egg</i>	12,8 zł 175 g
Tajska surówka <i>Thai style side salad</i>	9,8 zł 150 g
Świeże zioła (tajska bazylia, kolendra, mielone chili i czosnek, dymka) <i>Fresh herbs (Thai basil, coriander, minced chilli and garlic, green onions)</i>	11,5 zł 100 g
Prażynki krewetkowe (na wynos) <i>Prawn crackers (to go)</i>	12,5 zł 40 g

## Desery | Desserts

Mango pudding <i>Mango pudding</i>	26 zł 100 g
Smażony banan z sosem kokosowym <i>Deep-fried banana with coconut sauce</i>	30 zł 250 g
Lody rzemieślnicze z rodzinnej firmy Prawdziwe Lody z owocami i bitą śmietaną - różne smaki <i>Craft ice cream with fruit and whipped cream</i>	30 zł 400 g
Deser dnia. O aktualną ofertę zapytaj naszą obsługę. <i>Artisan desserts from our Pastry Chef - ask your waiter about today's offer.</i>	29 zł szt.



## Restauracja Tajska Hot Spoon

Manufaktura Rynek | ul. Drewnowska 58  
tel. 42 633 90 90 | [tajska@hotspoon.pl](mailto:tajska@hotspoon.pl)

[hotspoon.pl](http://hotspoon.pl)







# MENU BAROWE

## BAR MENU

## Napoje gorące | Hot drinks

Nasza kawa to Lavazza Tierra Brasile - 100% naturalna Arabica Lambari i Cereja z Brazylii.  
Pełny smak z nutami karmelu, orzechów laskowych, miodu i mlecznej czekolady.

Herbata Ronnefeldt (w filiżance   w dzbanku) <i>Ronnefeldt tea (served in a cup)</i>	200 ml   450 ml	14,5 zł   20 zł
Espresso   Espresso doppio	30 ml   60 ml	9,5 zł   13,5 zł
Kawa czarna <i>Black coffee</i>	150 ml	9,5 zł
Cappuccino   Flat white na podwójnym espresso <i>Cappuccino   Flat white on double espresso</i>	150 ml	10,5 zł
Latte klasyczne   smakowe (karmel, kokos) <i>Classic latte   Flavored latte (caramel, coconut)</i>	200 ml	15 zł   16 zł

## Napoje zimne | Cold drinks

 ORIGINAL TASTE	 ZERO CUKRU		13,5 zł 250 ml
			13,5 zł 250 ml
 Cappy	różne smaki <i>various flavors</i>	 fuzetea	różne smaki <i>various flavors</i> 13,5 zł 250 ml
 KROPLA BESKIDU	niegazowana <i>still water</i>	 delice KROPLA	gazowana <i>sparkling water</i> 12 zł   18 zł 330 ml   750 ml
 BURN ENERGY DRINK			18 zł 250 ml
Świeżo wyciskany sok pomarańczowy albo grejpfrutowy <i>Freshly squeezed orange or grapefruit juice</i>			25 zł 400 ml
Woda filtrowana w dzbanku z cytryną, limonką i miętą (niegazowana, gazowana) <i>Jug of water (still, sparkling) with lemon, lime and mint</i>			18 zł 1 l

## Napoje orzeźwiające | Cold & refreshing drinks

Smoothie Mango Lassi - mango, mleko <i>Mango Lassi smoothie - mango, milk</i>	28,5 zł 400 ml
Granita liczi i ananas <i>Lychee and pineapple granita</i>	26,5 zł 400 ml
Granita limonka, bazylia, zielone jabłko <i>Lime, basil, green apple</i>	26,5 zł 400 ml
Granita mango, marakuja, truskawka <i>Mango, passion fruit, strawberry granita</i>	26,5 zł 400 ml
Shake lody śmietankowe i Kinder Bueno <i>Ice cream and Kinder Bueno shake</i>	30 zł 400 ml
Koktajl kawowy - espresso, limonka, tonic, karmelizowana limonka (na zimno) <i>Coffee cocktail - espresso, lime, tonic, caramelized lime (iced)</i>	29 zł 300 ml

## Lemoniady | Lemonades

Tajska – bazylia, mięta, limonka, chilli, Sprite <i>Thai lemonade – basil, mint, lime, chilli, Sprite</i>	26 zł 300 ml
Waniliowa bez cukru – sok z cytryny, syrop wanilia zero, bazylia, woda gazowana <i>Sugar free vanilla lemonade – lemon juice, vanilla syrup, basil, sparkling water</i>	25 zł 300 ml
Poziomka z arbuzem <i>Wild strawberry with watermelon</i>	25 zł 300 ml
Krwista pomarańcza z jagodą <i>Blood orange with blueberries</i>	25 zł 300 ml
Marakuja z mango <i>Passion fruit with mango</i>	25 zł 300 ml
Trawa cytrynowa z mirabelką i bazylią <i>Lemongrass with apricot and basil</i>	25 zł 300 ml



piwo kraftowe TAJ  
zabierz ze sobą  
**NA WYNOS**  
piwo kraftowe  
TAJ  
piwo kraftowe TAJ

## Piwa beczkowe | Draught beer



Holba Premium 5,2%

0,5 l | 0,3 l

20 zł | 17 zł



Litovel Pszeniczny 4,7% | *Wheat beer*

0,5 l | 0,3 l

20 zł | 17 zł

Holba Nealko 0,5% | *Non-alcoholic beer*

0,5 l | 0,3 l

20 zł | 17 zł

## Piwa butelkowe | Bottled beer

Taj Fruit Pastry Sour 4% – marakuja, pomarańcza, limonka

19,8 zł

*Taj Fruit Pastry Sour – passion fruit, orange, lime*

0,5 l

Taj IPA 7% – wyczuwalna goryczka i bogaty cytrusowo-tropikalny aromat

19,8 zł

*Taj IPA – slight bitterness and rich citrus and tropical aroma*

0,5 l

Taj Pszeniczne 5,6% – naturalnie mętne o aromacie bananów i goździków

19,8 zł

*Taj Wheat – naturally cloudy with characteristic banana and cloves aroma*

0,5 l

Taj APA 5,6% – lekkie i orzeźwiające z lekką goryczką i cytrusami

19,8 zł

*Taj APA – light and refreshing with a slight bitterness and citrus aroma*

0,5 l

Taj Piernikowe 5,6% – ciemne piwo z aromatami przypraw korzennych

19,8 zł

*Taj Gingerbread – dark beer with a slight aroma of spices*

0,5 l

## KUP PIWO KRAFTOWE TAJ NA WYNOS!

Nasze firmowe piwa są teraz dostępne do kupienia na wynos.

O szczegóły zapytaj obsługę.

Singha (tajskie piwo) 5% | *Thai beer*

0,33 l

21 zł

Litovel Cerny Citron 4%

0,5 l

21 zł

Litovel Miodowy 5% | *Honey beer*

0,5 l

21 zł

Holba Polotmava (półciemne) 4,7% | *Semi-dark beer*

0,5 l

21 zł

## Piwa bezalkoholowe | Non-alcoholic beer

Taj Bezalkoholowe APA 0,5% – lekkie i orzeźwiające z dodatkiem herbaty Earl Grey - rześką nutą bergamotki

0,5 l

20,5 zł

*Taj Non-Alcoholic APA – light and refreshing beer with Earl Grey tea aroma*

Litovel Pomelo Free 0,5% | Litovel Cerny Citron Free 0,5%

0,5 l

21 zł

## Koktajle bezalkoholowe | Non-alcoholic cocktails



### **NEGRONI VIRGIN 29 ZŁ**

Martini 0%, syrop Orange Spritz, tonik, pomarańcza  
*Martini 0%, Orange Spritz syrup, tonic, orange | 350 ml*



### **HUGO VIRGIN 29 ZŁ**

frizzante 0%, syrop czarny bez, limonka, mięta  
*Frizzante 0%, elderflower syrup, lime, mint | 450 ml*



### **PEACH SPRITZ 29 ZŁ**

syrop Orange Spritz, syrop brzoskwiniowy,  
limonka, pomarańcza, woda gazowana  
*Orange Spritz syrup, peach syrup, lime,  
orange, sparkling water | 450 ml*



### **STRAWBERRY TONIC 29 ZŁ**

gin 0%, puree truskawkowe, truskawki, limonka, tonik  
*Gin 0%, strawberry puree, strawberries,  
lime, tonic | 350 ml*



### **BANANA DRINK 29 ZŁ**

banan, mleko kokosowe, sok z pomarańczy,  
syrop cukrowy, woda gazowana  
*Banana, coconut milk, orange juice,  
sugar syrup, water | 350 ml*



### **RED SUNSET 29 ZŁ**

sok pomarańczowy, sok jabłkowy,  
grenadyna, mięta, jabłko  
*Orange juice, apple juice, grenadine, mint, apple | 450 ml*

## Koktajle tajskie | Thai cocktails



### CHIANG MAI 39 ZŁ

rum, sok z limonki, yuzu, imbir, trawa cytrynowa, białko

*Rum, lime juice, yuzu, lemongrass, ginger, egg white | 135 ml*



### KHON KAEN 39 ZŁ

tequila, sok z limonki, grejpfrut, yuzu, grenadyna, syrop różowy grejpfrut, soda

*Tequila, lime syrup, grapefruit, yuzu, grenadine, pink grapefruit syrup, soda | 170 ml*



### YALA 39 ZŁ

rum, limonka, mrożone truskawki, syrop kokosowy, Sprite

*Rum, lime, frozen strawberries, coconut syrup, Sprite | 200 ml*



### CHON BURI 39 ZŁ

wódka, marakuja, limonka, chilli, imbir, Sprite

*Vodka, passion fruit, lime, chilli, ginger, Sprite | 200 ml*



### PATTAYA 48 ZŁ

wódka, syrop limonkowy, marakuja, sok żurawinowy, Sprite, piwo Singha

*Vodka, lime syrup, passion fruit, cranberry juice, Sprite, Singha beer | 600 ml*



### IN BANGKOK 39 ZŁ

wódka, mango, liczi, limonka

*Vodka, mango, lychee, lime | 190 ml*



### PATANI 39 ZŁ

gin, syrop mango spicy, bazylika, limonka, frizzante

*Gin, mango spicy syrup, basil, lime, frizzante | 235 ml*

## Koktajle klasyczne | Classic cocktails



### **GIN & TONIC 37 ZŁ**

gin, tonik Kinley, cytryna  
*Gin, Kinley tonic, lemon | 240 ml*



### **CUBA LIBRE 37 ZŁ**

rum, Coca-Cola, limonka  
*Rum, Coca-Cola, lime | 240 ml*



### **WHISKY SOUR 37 ZŁ**

whisky, syrop cukrowy, sok z limonki, angostura, białko  
*Whisky, sugar syrup, lime juice, angostura, egg white | 130 ml*

### **MOJITO 37 ZŁ**

(klasyczne, truskawka, mango, marakuja)  
rum, limonka, mięta, syrop cukrowy, woda gazowana  
*Mojito (classic, strawberry, mango, passion fruit) –  
rum, lime, mint, sugar syrup, sparkling water | 130 ml*



### **MARGARITA 37 ZŁ**

tequila, Cointreau, sok z cytryny  
*Tequila, Cointreau, lemon juice | 90 ml*



### **PORNSTAR MARTINI 37 ZŁ**

wódka, Prosecco, syrop waniliowy,  
syrop marakuja, sok z limonki  
*Vodka, Prosecco, vanilla syrup,  
passion fruit syrup, lime juice | 100 ml*



### **SEX ON THE BEACH 37 ZŁ**

wódka, Malibu, likier brzoskwiniowy,  
sok pomarańczowy Cappy, syrop żurawinowy  
*Vodka, Malibu, peach liqueur, orange juice, cranberry syrup | 200 ml*

### **APEROL SPRITZ 37 ZŁ**

Aperol, Prosecco, woda gazowana  
*Aperol, Prosecco, sparkling water | 200 ml*





## Wina | Wines

	125 ml   500 ml
Wino domu białe 11,5% lub czerwone 12%	55 zł
<i>House wine - white or red</i>	

Choya silver 10%	25 zł   79,5 zł
------------------	-----------------

## Wina musujące | Sparkling wines

	125 ml   750 ml
Scudo Argento Prosecco Extry Dry (Włochy) 11,5%	20 zł   107,5 zł
Frizzante z beczki, kieliszek (Włochy) 11%	125 ml 18,5 zł
Brut Nature Dom Jantoń (Polska) 12%	171,5 zł
Demi-Sec Dom Jantoń (Polska) 11%	171,5 zł
Cava Reserva Brut (Hiszpania) 11,5%	134 zł

## Wina białe | White wines

	125 ml   750 ml
Yeya Moscatel/Chardonnay (Hiszpania) 12%	27 zł   149 zł
Kendermanns Classic Riesling (Niemcy) 11,5%	25 zł   119 zł
'Yelcho' Sauvignon Blanc Reserva (Chile) 12%	18,5 zł   109 zł
Rocca Ventosa Pinot Grigio (Włochy) 12,5%	18,5 zł   99 zł
Sileni Sauvignon Blanc (Nowa Zelandia) 12,5%	159 zł
Beauty in Chaos Chardonnay (USA) 13%	149 zł
Domaine Gayda Viognier (Francja) 13,5%	119 zł
Salto de Bierge Chardonnay/Gewurztraminer (Hiszpania) 13,5%	109 zł

## Wina czerwone | Red wines

	125 ml   750 ml
Primitivo di Manduria (Włochy) 14,5%	29 zł   159 zł
Time waits for no one Monastrell (Hiszpania) 14%	28 zł   149 zł
Passimora Nero d'Avola Appassimento (Włochy) 14%	27 zł   129 zł
Richland Black Shiraz (Australia) 14%	25 zł   119 zł
Gnarly Head Old Vine Zinfandel (USA) 14,5%	169 zł
Baron de Ley 'Club Privado' (Hiszpania) 13,5%	129 zł
Salto de Bierge Merlot/Tempranillo (Hiszpania) 13,5%	109 zł
Santa Carolina Cellar Selection Cabernet Sauvignon (Chile) 12,5%	89 zł

## Alkohole (40 ml) | Spirits (40 ml)

WÓDKA   VODKA	40 ml   0,7l
Wolf&Oak Wódka Żytnia 43%	19 zł   300 zł
<i>Rye vodka</i>	
Wolf&Oak smakowa:	23 zł   320 zł
Żytnia z Miodem 40%   Gruszkowa 38%   Cytrynowa 40%	
<i>Flavoured vodka: Rye with Honey   Pear   Lemon</i>	
Wolf&Oak Śliwowica 60%	27 zł   350 zł
<i>Rye vodka</i>	
Żubrówka z trawą 37,5%	40 ml 16,5 zł
<i>Żubrówka vodka with bison grass</i>	
Bols Marine 40%	40 ml 16,5 zł
Belveder 40%	22 zł   340 zł
J.A. Baczewski 40%	40 ml   0,5l   0,7l
<b>J.A. BACZEWSKI</b>	18 zł   150 zł   180 zł
J.A. Baczewski smakowa: morela   wiśnia 38%	40 ml 17,5 zł
<i>Flavored vodka: apricot   cherry</i>	
WHISKY	40 ml
Grant's 40%	19 zł
Ballantine's Finest 40%	19 zł
Johnnie Walker Red Label 40%	18 zł
Johnnie Walker Black Label 40%	23 zł
Johnnie Walker Double Black 40%	27 zł
Grant's Ale Cask, Grant's Sherry Cask 40%	19 zł
Grant's 12y 40%	27 zł
Monkey Shoulder 40%	31 zł
BOURBON & WHISKEY	40 ml
Jim Beam 40%	19 zł
Jim Beam Red Stag 40%	20 zł
Jim Beam Black 40%	21 zł
Jack Daniel's 40%	21 zł
KONIAKI & BRANDY   COGNACS & BRANDY	40 ml
Remy Martin VSOP 40%	33 zł
Metaxa 5* 38%	19 zł
Metaxa 7* 40%	21 zł

RUM		40 ml
Bacardi Superior Carta Blanca 37,5%		18 zł
Bacardi Black 37,5%		19 zł
GIN		40 ml
J.A.Baczewski Dry Gin 43,5%		18 zł
Bombay Sapphire Gin 40%		19,5 zł
Bulldog 40%		26 zł
Wolf&Oak Gin Owoc Pasji 38%		27 zł   350 zł
Hendrick's Gin 41,4%		28,5 zł
TEQUILA		40 ml
Olmecca Silver 35%		21 zł
Olmecca Gold 35%		22 zł
Espolon Blanco 40%		24,5 zł
Espolon Reposado 40%		25,5 zł
LIKIERY   LIQUEURS		40 ml
Bailey's Irish Cream 17%		18 zł
Campari 25%		18 zł
Jagermeister 35%		18 zł
Aperol 11%		18 zł
Cointreau 40%		19,5 zł
WHISKY SINGLE MALT		40 ml
An cnoc 12 y 40%		35 zł
Ardbeg 10 y Camouflage 46%		35 zł
Auchentoschan American Oak 40%		35 zł
Balvenie 40%		32 zł
Coal ila 12 y 43%		32 zł
Glenfiddich 12 years old 40%		28 zł
Glenfiddich 15 years old 40%		35 zł
Glenfiddich 18 years old 40%		47 zł
Glenlivet 18 y 40%		52 zł
Kavalan 40%		52 zł
Laphroaig 10 y 40%		30 zł

