

SMALL PLATES

HOT PLATE SHRIMP	36
Krewetki tygrysie smażone na oliwie z czosnkiem (6 szt.)	
CHICKEN 65	26
Street food z Chennai. Pikantny, głęboko smażony kurczak.	
BOMBAY MIX (W)	20
Dmuchany ryż z masalą, świeżym pomidorem, cebulą, kolendrą, tamaryndem i cytryną.	
OKRA FRIES (V)	22
Chrupiące lady's fingers *prosimy zapytać obsługę o dostępność przekąski.	
PANI PURI (V) (W)	20
Popularny indyjski street food. Chrupiące kulki z soczewicą + zestaw sosów.	
MASALA's PURI (V) (W)	21
4 Chrupiące kulki z soczewicą i kolendrą skropione sosem tamaryndowym. *danie serwowane na zimno	
CHILI CHICKEN (T)*	26
Nasza wersja Indo-Chinese street food. Pikantny kurczak zapiekany w cieście, duszony w sosie sojowym z chili, papryką i cebulą. Posypany szczypiorkiem. *przygotowanie wymaga więcej czasu	
CHEESE BALLS (W)	20
Chrupiące kulki serowe + chutney. (4 szt.)	
SAMOSA (V) (W)	22
Warzywne pierożki + chutney. (2 szt.)	
MOMOS	22
Pierożki tybetańskie z mięsem + chutney. (4 szt.)	
PAPAD (GF) (V) (W)	10
Cieńkie i chrupiące podpłomyki z ciecierzycy podawane z chutney.	
STIR-FRIED NOODLES (V) (T)	25
Makaron smażony z tofu, skropiony sokiem z limonki *Przygotowanie dania wymaga więcej czasu	

Przygotowanie niektórych dań wymaga nieco więcej czasu. Prosimy o chwilę cierpliwości. W zamian mają Państwo gwarancję otrzymania zawsze świeżego i smacznego posiłku.

BIRYANI

BIRYANI (GF) (T)

Powoli duszony, aromatyczny ryż basmati ze świeżym imbirem i mięta + sos jogurtowym raita.
* przygotowanie wymaga więcej czasu

Dodatki do wyboru:

Indyjski ser paneer	44
Grillowany kurczak	47
Jagnięcina	53

Masala Restauracja

Masala powstała z pasji do dobrego jedzenia i spędzania czasu w gronie przyjaciół. Cieszymy się wspólnie przyjemnością, jaką daje pyszny posiłek. Potrawy przygotowywane są tak, by można się było nimi dzielić i wspólnie smakować. Polecamy skosztować dania curry oraz dania z grilla z dodatkiem ryżu i podpłomyków – tak skomponowana potrawa jest kompletna.

W Masali prawdziwie indyjskie potrawy są przygotowywane przez rodowitych kucharzy na Państwa oczach. Otwarta kuchnia to serce tego miejsca. Tradycyjne podpłomyki, mięsa grillowane w piecu opalonym węglem drzewnym oraz sery własnej produkcji to nasza specjalność. Zapraszamy do stołu.

CURRY

DAL MAKHANI (W)	42
Czarna soczewica o bogatym i wyrazistym smaku. Gotowana przez 24h dla wydobycia głębi potrawy.	
BUTTER CURRY	
Delikatny sos pomidorowo-śmietanowy. Kurczak	
Paneer (W) (GF)	41
JALFREZI CURRY	
Aromatyczny sos paprykowo-pomidorowym z mlekiem kokosowym. Kurczak	
Paneer (W) (GF)	41
MANGO CURRY	41
Kurczak w pikantnym curry.	
METHI (GF)	41
Kurczak w delikatnym, kremowym curry z orzechów nerkowca.	
TIKKA MASALA (GF)	41
Klasyka! Kurczak z cebulą i przyprawami w pikantnym sosie pomidorowym.	
LAMB DO PYAAZ (GF)	52
Soczysta jagnięcina z cebulą i przyprawami w pikantnym sosie pomidorowo-czosnkowym.	
PRAWN CURRY (GF) (T)	53
Krewetki w lekko pikantnym sosie paprykowo-pomidorowym z mlekiem kokosowym.	
VINDALOO (GF)	52
Jagnięcina w bardzo pikantnym sosie z imbirem i ostrą papryczką chili.	

DAL TARKA (GF) (V) (W)	40
Klasyka! Indyjski dal z soczewicy z imbirem, czosnkiem i pomidorami.	

PALAK PANEER (W) (GF)	40
Szpinak z indyjskim serem paneer.	

PANEER DHANIA ADRAKI (W) (GF)	41
Ser paneer w pomidorowo-cebulowym sosie z orzechami nerkowca, świeżą kolendrą, czosnkiem i imbirem.	

MATAR MASALA (W)	40
Słodki, zielony groszek w aromatycznym sosie.	

TANDOORI GRILL

Wszystko zaczyna się od marynat. Odpowiednio przyprawione mięso trafia do otwartego pieca tandoor, opalanego węglem drzewnym, w którym temperatura sięga blisko 500°C.

Dzięki temu potrawy mają wyjątkowy smak, aromat i są odpowiednio odymione.

TANDOORI WINGS (GF)	39
Grillowane skrzydełka. (6 szt.)	

TANDOORI DRUMSTICKS (GF)	40
Grillowane pałki kurczaka w marynacie vinegret. (4 szt.)	

GRILL TIKKA (GF)	39
Udka kurczaka bez kości w marynacie jogurtowej. (7 szt.)	

GRILLED SHASHLIK (GF)(W)	35
Ser paneer z grillowanymi w Tandoor warzywami.	

A BOWL OF GREENS (V)	32
Grillowane w tandoor warzywa sezonowe oprószone czarną solą. *Prosimy zapytać obsługę o dostępność dania.	

SIZZLER (GF)	43
Gorący półmisek mięs: Grill Tikka i Seekh Kebab z mini sałatką mango i mięsowym chutney.	

Na Państwa życzenie nasi kucharze przygotowują dania ostre lub bardzo ostre, tak jak podawane są w Indiach.

DESERY

MASALA MANGO SPECIAL	13/23
Puszasty krem mango z lodami śmietankowymi.	

KULFI	13/23
Tradycyjne indyjskie lody pistacjowe z wodą różaną i kardamonem.	

INDYJSKI DESER	23
*Prosimy zapytać obsługę o dostępność.	

PODPŁOMYKI NAAN

Podpłomyki są wypiekane w piecu na każde Państwa zamówienie.

Tradycyjny	10
Maślany	11
Czosnkowy	12
Z rozmarynem	14
Z kolendrą	15
Cebulowy	15
Z mąki gryczanej (GF)	14
Tandoori roti z mąki pełnoziarnistej (V)	10

DODATKI

RYŻ BASMATI	12
RYŻ JAŚMINOWY	14
PULAO	15
Ryż basmati z zielonym groszkiem, masłem ghee i kurkumą	
FRYTKI	14
SOS JOGURTOWY RAITA	10
INDYJSKIE CHUTNEY	4
miętowy, pomidorowy, mango, czosnkowy, bardzo ostry, tamaryndowy i shezwan.	
PIKLE	8
Warzywa i owoce w pikantnej marynacie.	
INDYJSKA SAŁATKA	12
Plastry pomidora, ogórka, cebuli i papryczki chilli	
SAŁATKA MANGO	12

(V)	Dania wegańskie
(W)	Dania wegetariańskie
(GF)	Dania bezglutenowe
(T)	Dania, których przygotowanie wymaga więcej czasu

CHEF SPECIALS

GRILL COMBO **125**

Kompozycja potraw z pieca tandoor dla 1 lub 2 osób:

2 x Tandoori Drumsticks
2 x Tandoori Wings
4 x Garlic Tikka
4 x Grill Tikka
4 x Seekh Kebab
Sałatka mango
Indyjskie chutney: super ostry, pomidorowy i mięsowy
Chlebek naan

CURRY COMBO **135**

Kompozycja potraw dla 2 osób:

Grill Tikka
Momos
Sałatka mango
Chutney: pomidorowy i mięsowy
Curry: Chicken Tikka Masala lub Butter Chicken
Ryż basmati*
Chlebek Naan do wyboru: tradycyjny, czosnkowy lub maślany

VEGE COMBO **135**

Kompozycja potraw dla 2 osób:

Cheese Balls
Pani Puri
Samosa
Sałatka mango
Curry: Paneer Dhanias Adraki lub Jalfrezi Curry Paneer
Ryż basmati*
Chlebek Naan do wyboru: tradycyjny, czosnkowy lub maślany

*Wymień ryż basmati na ryż jaśminowy **4**

A MEAL FOR A MEAL

Część z każdego posiłku, który jecie w Masali, przekazywana jest dla dzieci w Indiach w Devamber Gurukul w Himalajach.

NAPOJE

LASSI 15
Indyjski napój jogurtowy o smaku mango.

TURMERIC SHOT 10
Kurkuma, imbir, miód i cytryna. Dawka witamin na 1 dzień.

DOMOWE LEMONIADY

CYTRYNOWA, KURKUMA Z IMBIREM LUB MANGO Z MIĘTĄ 15
0,25l 28
1l

NAPOJE ZIMNE

Coca-Cola
Coca-Cola Zero
Fanta
Sprite
Tonic 9
0,25l 15
0,5l 25
1l

WODA MINERALNA
gazowana / niegazowana 8
0,3l 12
0,7l 17
1l z miętą i cytryną

MASALA LUNCH

lunche serwujemy tylko na miejscu od poniedziałku do piątku w godz.12:00-15:00

NON VEG 41

Zupa
Kurczak grillowany w tandoor
Curry
Ryż basmati
Sałatka mango
Podplomyk do wyboru:
tradycyjny, maślany lub czosnkowy

Dodatki do zestawu:
Porcja kurczaka: 6
Mini deser 8
Coca-cola lub mała lemoniada 4

HERBATA

HERBATA SEZONOWA 18

SELEKCJA HERBAT 15

NAPAR IMBIROWY 16
Imbir, świeża mięta, cytryna i miód.

MASALA CHAI (T) 12
Tradycyjna indyjska herbata z mlekiem, świeżym imbirem i kardamonem.
* przygotowanie chai wymaga czasu (ok 15 min.)

KAWA

Espresso 8 / 12
Americano 12 / 15
Cappuccino 16
Latte macchiato 16
Flat white 16
Espresso Tonic 18

Dodatki do kawy:
mleko roślinne lub bez laktozy 4

ŚWIEŻE SOKI

Pomarańcza, grejpfrut 18
Pomarańcza z mango 20
Sok jabłkowy tłoczony 14
Soki orientalne 13
0,25l 13
0,5l 21
1l 31

*Prosimy zapytać obsługę o dostępność.

DRINKI ALKOHOLOWE

MANGO BATIDA 31
Przecier z owoców mango, brazylijska wódka Cachaca Canario, sok ananasowy

MASALA ROCKS 30
Wódka waniliowa, likier truskawkowy, truskawki, sok z cytryny

APEROL SPRITZ / HUGO SPRITZ 30

LONG ISLAND 35
Wódka Wyborowa, Rum Havana Club, Tequila Olmeca, Gin Seagram's, Likier Triple Sec, Coca-Cola

DRINK DNIA 35
Prosimy zapytać obsługę o dostępność.

PIWO

PIWO BECZKOWE

Pilsner Urquell
Piwo beczkowe
Pilsner Urquell lejemy na trzy sposoby.
0,3l 14
0,5l 18

PIWO BUTELKOWE

Książęce Złote Pszeniczne, Ciemne łagodne, Czerwony lager 16
0,5l

BEZALKOHOLOWE
Lech Free 0,33 14
Książęce Pszeniczne 0% 16
Książęce IPA 0% 16

PIWO INDYJSKIE 4,8% 0,33 l 18

PIWO RZEMIEŚNICZE Z LOKALNYCH BROWARÓW* 0,5l 19
*O szczegóły zapytaj kelnera.

SOK DO PIWA 2

ALKOHOLE 40ml

Rum 17
Old Monk Rum, 7-letni indyjski rum
*Prosimy zapytać obsługę o dostępność.

Wódka
Dwór Sieraków Superior 18
Dwór Sieraków z Pieprzem 18
Finlandia 16

Gin
Bombay Sapphire 16
Seagram's 16

Tequila Silver / Gold 16

Whisky
Jack Daniel's 17
Chivas Regal 18

Whiskey
Single Malt Glenfiddich 12yo 28
Macallan 12yo 39
Cardhu 15yo 26

Okowita Frant Polska 26

Grappa
Moscato Nonino Włochy 26
Reserva del Piemonte 5yo 25

WINA

125 ml kieliszek / 750 ml butelka

MUSUJĄCE

Włochy / Montelliana Prosecco Spumante / półwytrawne 22 / 110

Włochy / Liboll Rose Spumante Extra Dry / półwytrawne 21 / 110

Hiszpania / Cava Palau Semi Seco / półwytrawne, białe musujące 21 / 100

Polska / Winnica Turnau / Perle / półwytrawne, lekko musujące 140

Włochy / Sublime Prosecco Brut / półwytrawne 21 / 100

BIAŁE

Polska / Winnica L'Opera Halka / półwytrawne 24 / 120

Polska / L'Opera Sol Sol / wytrawne 27 / 150

Polska / Winnica Turnau Solaris / wytrawne 28 / 150

Niemcy / Villa Wolf Gewurztraminer / wytrawne 25 / 130

Hiszpania / Marieta Albarino Semi Seco / półwytrawne 25 / 120

RPA / Lyngrove Collection Sauvignon Blanc / wytrawne 26 / 130

Niemcy / Anselmann Riesling Classic / wytrawne 26 / 120

Hiszpania / Vina Hermosa Blanco Semidulce Santalba Rioja / półsłodkie 26 / 130

POMARAŃCZOWE

Polska / Winnica Jakubów / Yacobus Orange / Riesling / wytrawne 26 / 145
*Prosimy zapytać obsługę o dostępność wina.

Niemcy / Fio Wines Glou Glou/ organiczne wytrawne 26 / 145

RÓŻOWE

Polska / Winnica Turnau / Rose / półwytrawne 27 / 140

Gruzja / Georgian Valleys Alazani Valley rosé / półsłodkie 26 / 130

Hiszpania / Vina Zorza Rosado Garnacha / wytrawne 25 / 130

CZERWONE

Izrael / Mount Hermon Red/ wytrawne 200

Włochy / Merlot Casa Defra /wytrawne 26 / 120

Francja / Reserve de Marande Cabernet Sauvignon / wytrawne 29 / 140

Hiszpania / Cerro Anon Rioja Reserva 2018 / wytrawne 28 / 150

Włochy / Maestro Primitivo / półwytrawne 25 / 120

Polska / Saint Vincent / Pinot Noir / wytrawne 28 / 150

Chile / Cien y Cerro Carmenere / wytrawne 25 / 120

WINA DOMOWE 20 / 56 / 100

WINO BEZALKOHOLOWE

Niemcy / dr. Loosen / Riesling / półwytrawne 19 / 90

Niemcy / dr. Loosen / Riesling / musujące półwytrawne 21 / 100



Informujemy, że nie dzielimy rachunków przy grupach powyżej 6 osób.
Do grup 10 osobowych i większych doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10% wartości rachunku.

SMALL PLATES

HOT PLATE SHRIMP	36
Tiger shrimps fried in olive oil with garlic (6 pcs.)	
CHICKEN 65	26
A popular street food from Chennai. Spice, deep fried chicken	
BOMBAY MIX (W)	20
Puffed rice with masala, fresh tomato, onion, coriander, tamarind and lemon	
OKRA FRIES (V)	22
Crispy lady's fingers <small>*Please check availability with your waiter</small>	
PANI PURI (V) (W)	20
Crispy balls of chick-pea and potatoes served with a set of sauces	
MASALA's PURI (V) (W)	21
crispy balls of chick-pea and coriander, sprinkled with tamarind sauce <small>*cold served dish</small>	
CHILI CHICKEN (T)*	26
Our version of Indo-Chinese street food. Chicken baked in dough, stewed in soy sauce with chilli, peppers and onions <small>*Dish, which preparation requires time</small>	
CHEESE BALLS (W)	20
Crispy balls made of paneer cheese + chutney (4 pcs.)	
SAMOSAS (V) (W)	22
Crispy vegetable dumplings + chutney (2 pcs.)	
MOMOS	22
Tibetan dumplings with meat filling + chutney (4 pcs.)	
PAPAD (GF) (V) (W)	10
Thin and crispy naan made from chickpeas served with chutney	
STIR-FRIED NOODLES (V)(T)	25
Fried noodles with tofu, sprinkled with lime juice <small>*Dish, which preparation requires time</small>	
<small>Preparation of some of the dishes requires more time. We ask you for patience, so you are guaranteed to always receive a fresh and delicious meal.</small>	
BIRYANI	
BIRYANI (GF) (T)	
Slow-cooked, aromatic basmati rice, fresh ginger and cardamom + raita sauce	
Paneer cheese (W)	44
Chicken	47
Lamb	53

Masala Restaurant

Masala arose from a passion for good food and the love of time spent with friends. We enjoy the pleasure of good food together. Dishes are prepared for sharing and tasting together. We recommend trying curries and grilled dishes with rice and flatbreads - the dish prepared this way is complete.

In Masala, truly Indian dishes are prepared by native chefs just in front of you. The open kitchen is the heart of this place. Traditional flatbreads, meat grilled in a charcoal oven and our home made cheese is our speciality. We invite you to the table.

CURRY

DAL MAKHANI (W)	42
Black lentils with a distinct flavor. Cooked 24h to bring out the depth of the dish	
BUTTER CURRY	
A delicate sauce tomato-cream	
Chicken	41
Paneer (W) (GF)	41
JALFREZI CURRY	
Aromatic sauce pepper-tomato with coconut milk	
Chicken	41
Paneer (W) (GF)	41
MANGO CURRY	41
Chicken in a spicy curry	
METHI (GF)	41
Chicken in delicately creamy cashew nuts sauce	
TIKKA MASALA (GF)	41
The classic! Chicken with onions and spices in spicy tomato sauce	
LAMB DO PYAAZ (GF)	52
Juicy lamb with onions and spices in tomato-garlic sauce	
PRAWN CURRY (GF) (T)	53
Shimps in slightly spicy sauce pepper-tomato with coconut milk	
VINDALOO (GF)	52
Lamb in a very spicy sauce with ginger and hot chilli pepper	
DAL TARKA (GF) (V) (W)	40
The classic! Indian lentil dal with ginger, garlic and tomatoes	
PALAK PANEER (W) (GF)	40
Spinach with Indian paneer cheese	
PANEER DHANIA ADRAKI (W) (GF)	41
Paneer cheese in tomato-onion sauce with cashew nuts, fresh coriander, garlic and ginger	
MATAR MASALA (W)	40
Peas and Rich Spicy Gravy	

TANDOORI GRILL

It all starts with marinades. Properly seasoned meat goes to an open tandoor oven, fired with charcoal in which the temperature reaches nearly 500°C.	
As a result the dishes have a unique taste, aroma and are evenly spiced.	
TANDOORI WINGS (GF)	39
6 x grilled chicken wings	
TANDOORI DRUMSTICKS (GF)	40
Grilled chicken sticks in vinaigrette marinade (4 pcs.)	
GRILL TIKKA (GF)	39
Boneless chicken legs in yogurt (7 pcs.)	
GRILLED SHASHLIK (GF)(W)	35
Crispy paneer cheese with grilled vegetables	
A BOWL OF GREENS (V)	32
Tandoor grilled vegetables Seasonal vegetables dusted with black salt <small>*Please ask the staff about the availability of the dish</small>	
SIZZLER (GF)	43
Grill Tikka and seekh kebab served on a hot plate	
Our cooks will prepare the dishes according to you taste. You can choose from mild, spicy, and Indian spicy.	
DESSERTS	
MASALA MANGO SPECIAL	13/23
Fluffy mango cream with ice cream	
KULFI	13/23
Traditional Indian pistachio ice cream with rose water and cardamom	
INDIAN DESSERT	23
<small>*Please check availability with your waiter</small>	

NAAN

All breads are made by hand and baked to your order

Traditional	10
Butter naan	11
Garlic naan	12
Rosemary naan	14
Coriander naan	15
Onion naan	15
Buckwheat naan (GF)	14
Tandoori roti (V)	10

EXTRAS

BASMATI RICE	12
JASMINE RICE	14
PULAO	15
Basmati rice with green peas, ghee butter and turmeric	
FRENCH FRIES	14
RAITA YOGURT SAUCE	10
INDIAN CHUTNEY	4
mint, tomato, mango, super spicy, garlic, tamarind and shezwan	
PIKLES	8
Vegetables and fruits in spicy marinade	
INDIAN SALAD	12
Cucubmer, Tomatoes, Onion and Green Chilli	
MANGO SALAD	12

(V) Vegan dish
(W) Vegetarian dish
(GF) Gluten-free dish
(T) Dishes, which preparation requires time

CHEF SPECIALS

GRILL COMBO **125**
A composition of dishes from the tandoor oven for 1 or 2 people:

2 x Tandoori Drumsticks
2 x Tandoori Wings
4 x Garlic Tikka
4 x Grill Tikka
4 x Seekh Kebab
Mango salad
Indian chutneys: mint, tomato and spicy
Naan bread

CURRY COMBO **135**
Selection of dishes for 2 people:

Grill Tikka
Momos
Mango salad
Indian chutneys: tomato, mint
Curry: Chicken Tikka Masala or Butter Chicken
Basmati rice*
Naan bread choice of traditional, garlic or butter

VEGE COMBO **135**
Selection of dishes for 2 people:

Cheese Balls
Pani Puri
Samosa
Mango salad
Curry: Paneer Dhania Adraki or Jalfrezi Curry Paneer
Basmati rice*
Naan bread choice of traditional, garlic or butter

*Replace basmati rice with jasmine rice **4**

A MEAL FOR A MEAL

A portion of every meal you eat at Masala is donated to children in India at Devamber Gurukul in the Himalayas.

DRINKS

LASSI Indian mango flavoured yogurt drink	15
TURMERIC SHOT turmeric, ginger, honey and lemon	10

HOUSE LEMONADE

LEMON TURMERIC WITH GINGER MANGO-MINT 0,25L	15
1L	28

COLD DRINKS

Coca-Cola Coca-Cola Zero Fanta Sprite Tonic 0,25l	9
0,5l	15
1l	25

MINERAL WATER carbonated / still 0,3l	8
0,7l	12
1l with mint and lemon	17

MASALA LUNCH

We serve lunches only in the restaurant Monday to Friday 12:00-15:00

NON VEG	41
Soup Chicken grilled in tandoor Curry Basmati rice Mango salad Naan bread of your choice: traditional, buttery or garlic	
Additions to the set: Chicken serving	6
Mini dessert	8
Coca-cola or small lemonade	4

TEA

SEASONAL TEA	18
TEA SELECTION	15
GINGER INFUSION Ginger, fresh mint, honey	16
MASALA CHAI (T) Traditional Indian tea with milk, fresh ginger and cardamom <small>*Preparation of chai requires time</small>	12

COFFEE

Espresso	8 / 12
Americano	12 / 15
Cappuccino	16
Latte macchiato	16
Flat white	16
Espresso Tonic	18
Coffee additives:	4
Vegetable milk or lactose free milk	

FRESH JUICES

Orange, grapefruit	18
Orange with mango	20
Pressed apple juice	14
Oriental juice 0,25l	13
0,5l	21
1l	31
<small>*Please check availability with your waiter</small>	

ALCOHOLIC DRINKS

MANGO BATIDA Mango fruit puree, Brazilian Cachaca Canario vodka, pineapple juice	31
MASALA ROCKS Vanilla vodka, strawberries liqueur, strawberries, lime	30
APEROL SPRITZ / HUGO SPRITZ	30
LONG ISLAND Wyborowa vodka, Rum Havana Club, Tequila Olmeca, Gin Seagram's, Triple Sec liqueur, Coca-Cola	35

DRINK OF THE DAY <small>Please check availability with your waiter</small>	35
--	-----------

BEER

DRAFT BEER	
Pilsner Urquell Pilsner Urquell draft beer is poured in three ways 0,3 l	14
0,5 l	18

BOTTLED BEER	
Golden Wheat, Dark Mild, Red Lager 0,5 l	16
Non-Alcoholic Beer Lech 0% 0,33l	14
Golden Wheat 0%	16
IPA0% 0,5	16

INDIAN BEER 4,8% 0,33 l	18
--------------------------------	-----------

CRAFT BEER FROM LOCAL BREWRIES* 0,5 l <small>*Ask your waiter for details</small>	19
---	-----------

BEER JUICE	2
-------------------	----------

ALCOHOLS 40ml

Rum Old Monk Rum, 7-year old Indian rum <small>*Please ask the staff for availability</small>	17
--	-----------

Vodka Dwór Sieraków Superior	18
Dwór Sieraków with Pepper	18
Finlandia	16

Gin Bombay Sapphire	16
Seagram's	16

Tequila Silver / Gold	16
------------------------------	-----------

Whisky Jack Daniel's	17
Chivas Regal	18

Whiskey Single Malt Glenfiddich 12yo	28
Macallan 12yo	39
Cardhu 15yo	26

Okowita Frant Polska	26
-----------------------------	-----------

Grappa Moscato Nonino Italy	26
Reserva del Piemonte 5yo	25

WINE

125 ml glass / 750 ml bottle

SPARKLING	
Italy / Montelliana Prosecco Spumante / semi-dry	22 / 110
Italy / Liboll Rose Spumante Extra Dry / semi-dry	21 / 110
Spain / Cava Palau Semi Seco / semi-dry, sparkling white	21 / 100
Poland/ Winnica Turnau / Perle / semi-dry, lightly sparkling	140
Italy / Sublime Prosecco Brut / semi-dry	21 / 100

WHITE	
Poland / Winnica L'Opera Halka / semi-dry	24 / 120
Poland / L'Opera Sol Sol / dry	27 / 150
Poland / Winnica Turnau Solaris / dry	28 / 150
Germany / Villa Wolf Gewurztraminer / dry	25 / 130
Hiszpania / Marieta Albarino Semi Seco / semi-dry	25 / 120
South Africa / Lyngrove Collection Sauvignon Blanc / dry	26 / 130
Germany / Anselmann Riesling Classic / dry	26 / 120
Spain / Vina Hermosa Blanco Semidulce Santalba Rioja / semi-sweet	26 / 130

ORANGE	
Poland / Jakubów winery / Yacobus Orange / Riesling / dry <small>*Please ask the staff about wine availability</small>	26 / 145
Germany / Fio Wines Glou Glou/ organic dry	26 / 145

ROSE	
Poland / Winery Turnau / Rose / semi-dry	27 / 140
Georgia / Georgian Valleys Alazani Valley rosé / semi-sweet	26 / 130
Spain / Vina Zorzal Rosado Garnacha / dry	25 / 130

RED	
Israel / Mount Hermon Red/ dry	200
Italy / Merlot Casa Defra /dry	26 / 120
France / Reserve de Marande Cabernet Sauvignon / dry	29 / 140
Spain / Cerro Anon Rioja Reserva 2018 / dry	28 / 150
Italy / Maestro Primitivo / semi-dry	25 / 120
Poland / Saint Vincent / Pinot Noir / dry	28 / 150
Chile / Cien y Cerro Carmenere / dry	25 / 120

HOUSE WINE	20 / 56 / 100
-------------------	----------------------

ALCOHOL FREE	
Germany / dr. Loosen / Riesling / semi-dry	19 / 90
Germany / dr. Loosen / Riesling / sparkling	21 / 100



Groups of 10 guests or more an optional service charge of 10% will be added to your bill.

We kindly inform you that we do not split bills for more than 6 guests.