

# LEGENDARY



Od momentu wejścia do Hard Rock Cafe otacza Cię coś wyjątkowego. Na ścianach, w głośnikach, za barem czy przy grillu - wszędzie tam znajdziesz legendy. Od 1971 roku serwujemy świeże dania, zimne drinki i tylko dobrą muzykę. Wszystko to przyciąga wyjątkowych ludzi. Takich, którzy nie boją się dać koncertu bez próby. W końcu to duch rock n' rolla sprawia, że to miejsce można nazwać legendarnym.

 /HARDROCKCAFEKRAKOW  /HRCKRAKOW

# PRZYSTAWKI

Smak, aromat i szczypta dobrego nastawienia.  
Oto przepis na udany wieczór.



CLASSIC NACHOS

## JUMBO COMBO

Kolekcja naszych słynnych przystawek: skrzydełka, chrupiące krążki cebulowe, panierowane polędwiczki z kurczaka, spring rollsy oraz bruschetta. Serwowane z sosami: honey mustard, blue cheese i domowym barbecue. 99.90 PLN

## CLASSIC NACHOS (V, GF-A)

Stos świeżych kukurydzianych nachosów z fasolkami w stylu farmerskim, sosem serowym, salsą pico de gallo, pikantnymi papryczkami jalapeño, marynowaną czerwoną cebulą oraz serami cheddar i Monterey Jack. Podawane z kwaśną śmietaną i zieloną cebulką. 59.90 PLN

Z grillowanym kurczakiem 69.90 PLN, z szarpaną wieprzowiną 69.90 PLN, z grillowaną wołowiną 74.90 PLN.

Dodaj guacamole 13.90 PLN.

## ONE NIGHT IN BANGKOK SPICY SHRIMP™

Smażone krewetki w pikantnym kremowym sosie, posypane zieloną cebulką. Podawane na surówce coleslaw i chrupiących paskach tortilli. 49.90 PLN

## SOUTHWEST SPRING ROLLS (V)

Chrupiące spring rollsy wypełnione czarną fasolą, kukurydzą, mieszanką serów cheddar i Monterey Jack, czerwoną papryką i papryczkami jalapeño. Podawane z sosem guacamole ranch, posypane czerwoną papryką i zieloną cebulką. 29.90 PLN

## BALSAMIC TOMATO BRUSCHETTA (V)

Pomidory marynowane w occie balsamicznym z bazylią i serem Romano, podawane z serwowanymi osobno chrupiącymi bagietkami i parmezanem. 34.90 PLN

## WINGS

Długo pieczone skrzydełka z kurczaka w sosie classic Buffalo, tangy lub barbecue, podawane z selerem naciowym i dressingiem blue cheese. 42.90 PLN

## BONELESS BODACIOUS TENDERS

Chrupiące polędwiczki z kurczaka w sosie classic Buffalo, tangy lub barbecue, podawane z selerem naciowym i dressingiem blue cheese. 46.90 PLN

## ALL-AMERICAN SLIDERS

Trzy mini burgery z topionym amerykańskim serem, chrupiącymi krążkami cebulowymi i surówką coleslaw.\* 62.90 PLN

## CHAR-GRILLED QUESADILLA

Grillowana tortilla posypana chili, nadziewana ananasem i grillowanym kurczakiem w sosie tangy z serem Jack i cheddar. Podana z szatkowaną sałatą, salsą pico de gallo, guacamole i kwaśną śmietaną. 45.90 PLN



ONE NIGHT IN BANGKOK SPICY SHRIMP™



BALSAMIC TOMATO BRUSCHETTA



WINGS



ALL-AMERICAN SLIDERS

Kompletne informacje o alergenach dostępne na życzenie. Zapytaj kelnera o szczegóły. †Zawiera orzechy lub nasiona. \* Spożywanie surowego lub niedopieczonego mięsa, owoców morza lub jajek może powodować ryzyko zachorowania, zwłaszcza w przypadku osób podatnych na tego typu schorzenia. Informujemy o tym, gdyż powyższe potrawy są przyrządzane zgodnie z Twoimi zaleceniami. † (V) danie wegetariańskie, (VG) danie wegańskie, (GF-A) dostępna wersja bezglutenowa, możliwe wystąpienie śladowych ilości glutenu, (VG-A) dostępna wersja wegańska. Jeśli cierpisz na alergie pokarmowe, koniecznie poinformuj o tym obsługę.

# LEGENDARY® STEAK BURGERS

Burgery serwujemy naszym gościom już od 1971 roku. Każdy powstaje w 100% ze świeżej wołowiny rasy Black Angus. Tak jak struny gitary muszą być perfekcyjnie nastrojone, by dobrze zagrać melodię, tak każdy składnik współgra ze sobą perfekcyjnie, aby mógł powstać jeden z naszych legendarnych burgerów.

THE ORIGINAL

## ORIGINAL LEGENDARY® BURGER

Burger, od którego wszystko się zaczęło. Delikatnie przyprawiona wołowina rasy Black Angus, bekon, ser cheddar i chrupiący krążek cebulowy. Do tego sałata i plaster pomidora. Podany z sosem Chipotle Aioli.\* 62.90 PLN

ORIGINAL LEGENDARY® BURGER

ŚWIEŻO OPIEKANA BUŁKA

SOCZYSTE MIĘSO

PODWÓJNY SER

POPIROWY SOS

ZŁOCISTY KRAŻEK  
CEBULOWY

CHRUPIĄCY BEKON

# MESSI BURGER

EXPERIENCE THE TASTE OF VICTORY

LIVE GREATNESS



Podwójny burger w stylu smash z serem provolone, plasterkami chorizo, karmelizowaną cebulą i naszym popisowym pikantnym sosem z dymną nutą.\* 64.90 PLN  
Dopełnij smak burgera dodając jajko z wolnego wybiegu za 3 PLN.

**Hard Rock**  
CAFE

# BURGERY

Wszystkie burgery podawane są z frytkami. Wymień grillowaną wołowinę na wegetariańską opcję od Lindy McCartney.

## BBQ BACON CHEESEBURGER

Wołowina rasy Black Angus z naszym autorskim sosem barbecue, topionym serem cheddar, chrupiącym bekonem i prażoną cebulą, podana ze świeżą sałatą, pomidorem i sosem Chipotle Aioli.\* 64.90 PLN

## THE BIG CHEESEBURGER (GF-A)

Grillowana wołowina rasy Black Angus z trzema plastrami sera cheddar. Podawana z sałatą, czerwoną cebulą, plasterem pomidora i sosem Chipotle Aioli.\* 62.90 PLN

## DOUBLE DECKER DOUBLE CHEESEBURGER (GF-A)

Inspirowany naszym londyńskim dziedzictwem - "Down Home Double Burger" widniał w pierwszym menu z 1971 roku. Podwójny burger z soczystej wołowiny, zwieńczony amerykańskim serem, majonezem, sałatą, pomidorem i czerwoną cebulą. Podany z sosem Chipotle Aioli.\* 84.90 PLN

## LINDA'S VEGGIE BURGER (V)

Wegetariański burger z liśćmi szpinaku i jarmużu, piklowaną czerwoną cebulą, guacamole, serem cheddar, wegańskim "bekonem" z tofu, chrupiącą cebulką i sosem tatarskim. 62.90 PLN

## SURF & TURF BURGER

Tego musisz spróbować! Burger zwieńczony krewetkami w pikantnym kremowym sosie, surówką coleslaw i zieloną cebulką. Podawany z sosem Chipotle Aioli. 69.90 PLN

### Ekstra dodatki do Twojego burgera

Bekon 6 PLN

Ser cheddar 6 PLN

Zamiana klasycznych frytek na Cheese Fries z bekonem 12 PLN

# SMASH BURGERS

## COUNTRY BURGER (GF-A)

Podwójna porcja wołowiny przygotowana w stylu smash z amerykańskim serem, liściem sałaty i plasterem pomidora. Podawany z czerwoną cebulką, piklami i sosem Chipotle Aioli.\* 64.90 PLN

## SWISS MUSHROOM BURGER (GF-A)

Podwójna porcja wołowiny przygotowana w stylu smash, z serem szwajcarskim i duszonymi grzybami. Podawany z liściem sałaty, plasterem pomidora, majonezem i sosem Chipotle Aioli.\* 64.90 PLN

## SPICY DIABLO BURGER (GF-A)

Podwójna porcja wołowiny przygotowana w stylu smash, z serem Monterey Jack, z dodatkiem piklowanej papryczki jalapeño. Podawany z liściem sałaty, plasterem pomidora, pikantnym majonezem i sosem Chipotle Aioli.\* 64.90 PLN

Kompletne informacje o alergenach dostępne na życzenie. Zapytaj kelnera o szczegóły. †Zawiera orzechy lub nasiona. \*Spożywanie surowego lub niedopieczonego mięsa, owoców morza lub jajek może powodować ryzyko zachorowania, zwłaszcza w przypadku osób podatnych na tego typu schorzenia. Informujemy o tym, gdyż powyższe potrawy są przyrządzane zgodnie z Twoimi zaleceniami. # (V) danie wegetariańskie, (VG) danie wegańskie, (GF-A) dostępna wersja bezglutenowa, możliwe wystąpienie śladowych ilości glutenu, (VG-A) dostępna wersja wegańska. Jeśli cierpisz na alergię pokarmową, koniecznie poinformuj o tym obsłudze.



# KANAPKI

Podawane z frytkami. Za dopłatą 12 zł zamień klasyczne frytki na Cheese Fries z bekonem lub frytki z batatów.

## BBQ PULLED PORK SANDWICH

Wędzona i ręcznie szarpana wieprzowina (140g) serwowana z domowym sosem barbecue, sałatką coleslaw, fasolką w stylu farmerskim i ogórkami konserwowymi, podawana w opiekanej bułce. 46.90 PLN

## GRILLED CHICKEN SANDWICH

Grillowana pierś z kurczaka (230g) z serem Monterey Jack, sałatą, plasterem pomidora, bekonem i sałatką coleslaw, podawana w opiekanej bułce z dodatkiem sosu honey mustard. 46.90 PLN

## FRIED CHICKEN SANDWICH

Chrupiąca marynowana pierś z kurczaka (140g), z dodatkiem sałaty, pomidora i sosu ranch. 46.90 PLN  
Dostępna także bardziej pikantna wersja z sosem Classic Buffalo.

# SAŁATKI & BOWLE

## GRILLED CHICKEN CAESAR SALAD (GF-A)

Grillowany kurczak (230g) i chrupiąca sałata rzymska w połączeniu z dressingiem Caesar, parmezanowymi chipsami, grzankami i płatkami Parmezanu. 59.90 PLN  
Wymień kurczaka na grillowanego łososia (180g)\* 79.90 PLN

## STEAK SALAD (GF-A)

Grillowana wołowina (230g) w połączeniu z miksem sałat w sosie blue cheese vinaigrette z dodatkiem marynowanej czerwonej cebuli, papryki, pomidorów, chrupiącej cebulki i sera pleśniowego.\* 69.90 PLN

## SOUTHWESTERN CHICKEN BOWL (GF-A)

Kurczak w stylu fajita (140g), komosa ryżowa, kukurydza, salsa pico de gallo, czarna fasola i czerwona kapusta na miksie sałat z sosem guacamole ranch. 39.90 PLN



ZESKANUJ KOD  
ABY ZOBACZYĆ  
NASZE OPCJE  
BEZGLUTENOWE



## SAVE THE PLANET

### DODATKI

Frytki (VG) 14.90 PLN

Frytki z batatów (VG) 19.90 PLN

Serowe frytki z bekonem 24.90 PLN

Pieczyczo czosnkowe (V) 10.90 PLN

Chrupiące krążki cebulowe (V) 27.90 PLN

Twisted Mac & Cheese (V) 19.90 PLN

Grillowane krewetki (GF-A) 29.90 PLN

Guacamole (VG) 13.90 PLN

# DANIA GŁÓWNE

## BABY BACK RIBS

Porcja wieprzowych żeberk z oryginalnym sosem barbecue, serwowana z frytkami, sałatką coleslaw i fasolką w stylu farmerskim. 89.90 PLN

## RIBEYE (GF-A)

340g perfekcyjnie grillowanego steka ribeye podanego z masłem ziołowym, warzywami oraz ziemniakami purée.\* 145.90 PLN

*Spróbuj steka w stylu Surf n' Turf, dodając porcję krewetek One Night in Bangkok Spicy Shrimp za 29.90 PLN*

## FILET MIGNON (GF-A)

Ok. 230g polędwicy grillowanej tak, jak lubisz, podana z masłem ziołowym, warzywami oraz ziemniaczanym purée.\* 145.90 PLN  
*Spróbuj steka w stylu Surf n' Turf, dodając porcję krewetek One Night in Bangkok Spicy Shrimp za 29.90 PLN*

## FAMOUS FAJITAS

Klasyk fajita w stylu Tex-Mex, podawana z salsą pico de gallo, serem Monterey Jack i cheddar, domowym guacamole, kwaśną śmietaną i gorącymi tortillami.

*z grillowanym kurczakiem (230g) 74.90 PLN*

*z grillowaną wołowiną (230g) 84.90 PLN*

*Duo Combo 79.90 PLN*

*Veggie Fajitas<sup>#A</sup> (V, VG-A) 54.90 PLN*

## TWISTED MAC, CHICKEN & CHEESE

Grillowana pierś kurczaka (140g) ułożona na makaronie cavatappi w sosie serowym z czerwoną papryką. 54.90 PLN

## SMOKEHOUSE BBQ COMBO

Idealne połączenie naszych wędzonych specjalności. Porcja żeberk i ręcznie szarpanej wieprzowiny w domowym sosie barbecue. Podawane z frytkami, surówką coleslaw i fasolkami w stylu farmerskim. 74.90 PLN

## GRILLED SALMON (GF-A)

180g fileta z łososia grillowanego ze słodko-pikantnym sosem musztardowym. Podawany z warzywami i ziemniakami purée.\* 79.90 PLN

## TUPELO CHICKEN TENDERS

Ręcznie panierowane, delikatnie podsmażone polędwiczki z kurczaka, podawane z frytkami i domowymi sosami barbecue i honey mustard. 49.90 PLN

## BEER BATTERED FISH & CHIPS

Dorsz w złocistej, piwnej panierce podawany z frytkami, surówką coleslaw, sosem tatarskim i cytryną. 49.90 PLN



BABY BACK RIBS



RIBEYE



FAMOUS FAJITAS



TWISTED MAC, CHICKEN & CHEESE

# DESERY

Od mlecznych koktajli, po domowe ciasto czekoladowe - nic nie oddaje ducha rock n' rolla lepiej niż nasze desery.



HOT FUDGE BROWNIE

Kompletne informacje o alergenach dostępne na życzenie. Zapytaj kelnera o szczegóły. †Zawiera orzechy lub nasiona. \* Spożywanie surowego lub niedopieczonego mięsa, owoców morza lub jajek może powodować ryzyko zachorowania, zwłaszcza w przypadku osób podatnych na tego typu schorzenia. Informujemy o tym, gdyż powyższe potrawy są przyrządzane zgodnie z Twoimi zaleceniami. # (V) danie wegetariańskie, (VG) danie wegańskie, (GF-A) dostępna wersja bezglutenowa, możliwe wystąpienie śladowych ilości glutenu, (VG-A) dostępna wersja wegańska. Jeśli cierpisz na alergie pokarmowe, koniecznie poinformuj o tym obsługę.

SAVE THE PLANET

# DESERY

## HOT FUDGE BROWNIE

Domowe ciasto czekoladowe z lodami waniliowymi. Podane z bitą śmietaną, czekoladową posypką, sosem czekoladowym hot fudge i wisienką. 36.90 PLN

## NEW YORK CHEESECAKE

Kremowy sernik nowojorski serwowany z polewą czekoladową i karmelową oraz bitą śmietaną.† 29.90 PLN

## HOMEMADE APPLE COBBLER

Tradycyjna amerykańska szarlotka przygotowywana z zielonych jabłek Granny Smith, podawana na ciepło z lodami waniliowymi i polewą karmelową. 27.90 PLN

## ICE CREAM

Do wyboru waniliowe lub czekoladowe. 14.90 PLN

# MILKSHAKE

## DINER-STYLE MILKSHAKE

Gęsty, mleczny shake z bitą śmietaną na bazie lodów waniliowych lub czekoladowych. 17.90 PLN



*Uprzejmie informujemy, że w przypadku grup powyżej 5 osób doliczamy serwis w wysokości 10% wartości rachunku. Dziękujemy!*

## NAPOJE

COCA-COLA ORIGINAL TASTE* (470 ML)	17.00 PLN	RED BULL® (250 ML)	19.00 PLN
COCA-COLA ZERO SUGAR* (470 ML)	17.00 PLN	RED BULL® SUGARFREE (250 ML)	19.00 PLN
FANTA*, SPRITE* (470 ML)	17.00 PLN	RED BULL® YELLOW EDITION (250 ML)	19.00 PLN

\*z darmową dolewką Zapytaj kelnera o kartę napojów.



## KAWA I HERBATA

AMERICANO	13.00 PLN	ESPRESSO DOPPIO	15.00 PLN
KAWA BIAŁA	14.00 PLN	ESPRESSO MACCHIATO	13.00 PLN
CAFFE LATTE	17.00 PLN	MROŻONA KAWA	17.00 PLN
CAPPUCCINO	17.00 PLN	HERBATA	12.00 PLN
CAPPUCCINO DOPPIO	20.00 PLN	EXTRA SHOT ESPRESSO	5.00 PLN
FLAT WHITE	18.00 PLN	ESPRESSO TONIC	20.00 PLN
ESPRESSO	12.00 PLN	GORĄCA CZEKOLADA	19.00 PLN

# LEGENDARY

# ROCK SHOP®



Po posiłku skuś się na zakup koszulki z logo HRC – Twojej pamiątki z wizyty w Hard Rock Cafe. Odwiedź nasz Rock Shop®! Zeskanuj kod QR i zobacz nasze rekomendacje!



# SIGNATURE COCKTAILS

ZAMÓW POWIĘKSZONĄ WERSJĘ KOKTAJLU Z PAMIĄTKOWYM SZKŁEM ZA 95 PLN (700 ML)

## HURRICANE

Nasz popisowy koktajl - nowoorleański klasyk z lat 40. Sok pomarańczowy, ananasowy i mango purée z dodatkiem rumu Bacardi Carta Blanca i ciemnego rumu Bacardi Carta Negra, likieru Amaretto oraz grenadyny.† 39.00 PLN (350 ml)



## CLASSIC CARIBBEAN MOJITO

Nasz faworyt z nutką jazzu. Rum Bacardi Carta Blanca, świeża mięta, sok z limonki i woda gazowana, dopełnione rumem Bacardi Añejo Cuatro oraz zwieńczone szczyptą cukru pudru. 32.00 PLN (350 ml)

## PASSION FRUIT MAI TAI

Koktajl w stylu Tiki stworzony w Kalifornii w latach 40. Egzotyczne połączenie rumu Bacardi Spiced, purée z marakui i syropu z migdałów, dopełnione świeżym sokiem z limonki i angosturą.† 36.00 PLN (350 ml)

## BAHAMA MAMA

Rum Bacardi Carta Blanca i kokosowe Malibu, połączone z likierem bananowym, ananasowym i pomarańczowym sokiem oraz grenadyną. 32.00 PLN (350 ml)

## RHYTHM & ROSÉ MULE

Wódka Amundsen, różowe wino i sok z limonki w połączeniu z naszym domowym syropem na bazie marakui i zielonej herbaty, dopełnione piwem imbirowym i podane w kubku typu "Mule Mug". 48.00 PLN (470 ml)

# CLASSIC COCKTAILS

## SMOKED OLD FASHIONED

Dymna wersja klasycznego koktajlu na bazie whisky, znanego od początków XIX wieku. Bourbon Maker's Mark, syrop z brązowego cukru, bitters wiśniowy i wiśnia. 43.00 PLN

## PALOMA

Orzeźwiający klasyczny meksykański koktajl. Tequila Salitos Silver z sokiem grejpfrutowym, syropem z agawy i odrobiną limonki, uzupełniona wodą gazowaną. 43.00 PLN

## DIRTY MARTINI

Wódka Amundsen, zalewa z oliwek, Martini Dry, wstrząśnięty i przyozdobiony zielonymi oliwkami. 35.00 PLN

## WHISKEY SOUR

Ulubiony napój wśród żeglarzy, już od XIX wieku. Whiskey Jim Beam, sok z cytryny i białko jajka, wstrząsane aż stworzą gęstą piankę.\* 37.00 PLN

# JAM SESSIONS

## SOUTHERN ROCK

Jim Beam, Southern Comfort, Chambord oraz wódka Amundsen, zmieszane z miksem limonkowo-cytrynowym i uzupełnione Sprite. 41.00 PLN (350 ml)

## ROCKIN' FRESH RITA

Tequila Salitos Silver, sok z limonki i syrop z agawy. Podawane w szklance zwieńczonej naszą słodko-pikantną crustą. 46.00 PLN (350 ml)

## TROPICAL MARGARITA

Tequila Salitos Silver infuzowana świeżymi truskawkami, likier pomarańczowy Cointreau, syrop z gujawy oraz sok ananasowy z dodatkiem świeżego soku z limonki. 46.00 PLN (350 ml)

## ULTIMATE LONG ISLAND ICED TEA

Wódka Orkisz, gin Bombay Sapphire, rum Bacardi Spiced, likier pomarańczowy Cointreau i miks limonkowo-cytrynowy, uzupełnione Coca-Colą. 42.00 PLN (350 ml)



PALOMA

SMOKED OLD FASHIONED

## COSMOPOLITAN

Wódka Amundsen, Cointreau, soki z limonki i żurawiny. 39.00 PLN

## GIN & TONIC

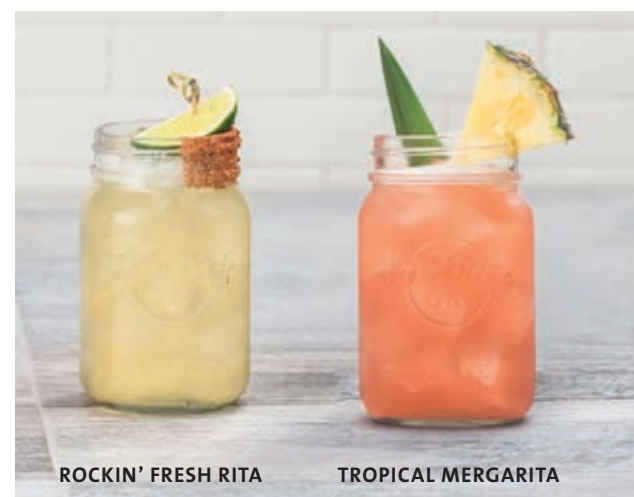
Pierwotnie podawany w celach leczniczych. Gin Bombay Sapphire i tonik Kinley Elderflower, podawany z jagodami jałowca, ogórkiem i limonką. 38.00 PLN

## ESPRESSO MARTINI

Wódka Amundsen i likier kawowy wyszejkowane ze świeżo parzonym espresso. 35.00 PLN (300 ml)

## MANHATTAN

Nowojorski klasyk pochodzący z XIX wieku. Jim Beam, słodki wermut Martini Rosso, bitters wiśniowy i dekoracyjna wisienka. 43.00 PLN



ROCKIN' FRESH RITA

TROPICAL MARGARITA

## BLACKBERRY SPARKLING SANGRIA

Autorska mieszanka czerwonego wina z nutą świeżych jeżyn, soku żurawinowego i pomarańczy, zwieńczona Martini Prosecco. 36.00 PLN (500 ml)

## PURPLE HAZE

Wódka Amundsen, gin Millhill's i rum Bacardi Carta Blanca Rum zmieszane z miksem limonkowo-cytrynowym i uzupełnione Sprite i likierem Chambord. 35.00 PLN (350 ml)

## ELECTRIC BLUES

Wódka Amundsen, gin Millhill's, rum Bacardi Carta Blanca i Bols blue curaçao, zmieszane z miksem limonkowo-cytrynowym i Red Bull® Yellow Edition. 35.00 PLN (350 ml)

# WINO

Wina dostępne na butelki, karafki (500ml) i kieliszki (150ml).



## WINA MUSUJĄCE I SZAMPANY

MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL

PIPER HEIDSIECK

MARTINI ASTI

MARTINI BRUT

MARTINI PROSECCO

MARTINI ROSE

CAVA JAUME SERRA

## WINA BIAŁE I RÓŻOWE

WINO DOMU BIAŁE

NUVIANA CHARDONNAY, Hiszpania

BROADLEAF SAVIGNON BLANC ROSE, RPA

ERNST LUDWIG RIESLING MEDIUM DRY, Niemcy

VINHO VERDE ALIANCA, Portugalia

ROPITEAU SAUVIGNON BLANC, Francja

LA DI MOTTE PINOT GRIGIO, Włochy

## WINA CZERWONE

WINO DOMU CZERWONE

CALITERRA WINEMAKER'S CARMENERE, Chile

ROPITEAU MERLOT, Francja

AMODO PRIMITIVO, Włochy

PASSO SARDO, Włochy

	kieliszek	butelka
		540 PLN
		490 PLN
		165 PLN
		165 PLN
	29 PLN	145 PLN
		165 PLN
		165 PLN

	kieliszek	karafka	butelka
	21 PLN	70 PLN	100 PLN
	29 PLN	92 PLN	140 PLN
	29 PLN	92 PLN	140 PLN
	32 PLN	105 PLN	155 PLN
	32 PLN	105 PLN	155 PLN
			210 PLN
			210 PLN

	kieliszek	karafka	butelka
	21 PLN	70 PLN	100 PLN
	30 PLN	98 PLN	145 PLN
	37 PLN	120 PLN	180 PLN
			180 PLN
			190 PLN



FAKTORIA  
WIN  
à la carte

# PIWO

ZAMÓW LANE PIWO Z PAMIĄTKOWYM SZKŁEM ZA 75.00 PLN (500 ML)

Spieniony przysmak z beczki lub z butelki – sam zdecyduj.

## BECZKOWE

ŻYWIEC FULL LIGHT

13.00 PLN (0.3 L)

20.00 PLN (0.5 L)

ŻYWIEC BIAŁE

14.00 PLN (0.3 L)

21.00 PLN (0.5 L)

HEINEKEN

16.00 PLN (0.25 L)

24.00 PLN (0.5 L)

MURPHY'S IRISH STOUT

16.00 PLN (0.25 L)

28.00 PLN (0.5 L)

## BUTELKOWE

ŻYWIEC

20.00 PLN (0.5 L)

ŻYWIEC APA

ŻYWIEC IPA

ŻYWIEC PORTER

21.00 PLN (0.5 L)

ŻYWIEC JASNE LEKKIE

20.00 PLN (0.5 L)

HEINEKEN

24.00 PLN (0.5 L)

DESPERADOS

KLASYCZNY

CUBA LIBRE

24.00 PLN (0.4 L)

CORONA EXTRA

19.00 PLN (0.33 L)

## BEZALKOHOLOWE

ŻYWIEC 0,0%

19.00 PLN (0.5 L)

ŻYWIEC BIAŁE 0,0%

20.00 PLN (0.5 L)

ŻYWIEC JANSE LEKKIE

LEMONŻ 0,0%

GREJPFRUŻ 0,0%

MALINAŻ 0,0%

MIĘTAŻ 0,0%

20.00 PLN (0.4 L)

HEINEKEN 0,0%

24.00 PLN (0.5 L)

CORONA CERO

19.00 PLN (0.33 L)

## CYDRY

CYDR

(RÓŻNE SMAKI)

20.00 PLN (0.4 L)



CHO  
NA Ż



# ALTERNATIVE ROCK

ZAMÓW KOKTAJL Z PAMIĄTKOWYM SZKŁEM  
ZA 75.00 PLN

## STRAWBERRY BASIL LEMONADE

Świeże truskawki z bazylią ugniecione i zmieszane z domową lemoniadą oraz nektarem z agawy. 27.00 PLN (470 ml)

## MANGO TANGO

Sok pomarańczowy i mango purée uzupełnione Red Bullem® 27.00 PLN (470 ml)

## MANGO-BERRY COOLER

Tropikalne połączenie puree z mango i truskawek oraz soków ananasowego i pomarańczowego uzupełnione miksem limonkowo-cytrynowym i Sprite. 29.00 PLN (470 ml)



STRAWBERRY BASIL LEMONADE

# SHOTS

ZAMÓW WERSJĘ Z PAMIĄTKOWYM SZKŁEM

## B52

Likier kawowy Kahlúa, Baileys Irish Cream, Grand Marnier. 34.00 PLN (40 ml)  
65.00 PLN z pamiątkowym szkłem



B52



LEMON DROP



BUBBLEGUM

## GREEN TEA

Likier brzoskwiniowy Archers, whiskey Bushmills, miks limonkowo-cytrynowy. 19.00 PLN (40 ml) | 55.00 PLN z pamiątkowym szkłem

## CRAN-A-KAZE

Wódka Amundsen, Cointreau, sok limonkowy i żurawinowy. 19.00 PLN (40 ml) | 55.00 PLN z pamiątkowym szkłem

## LEMON DROP

Wódka Stock Prestige Lemon, crusta z cukru i sok z cytryny. 19.00 PLN (40 ml) | 55.00 PLN z pamiątkowym szkłem

## BUBBLEGUM

Baileys Irish Cream, Blue Curaçao, Crème de Banana. 21.00 PLN (40 ml) | 55.00 PLN z pamiątkowym szkłem