

ACANTI

R E S T A U R A C J A

ACANTI to powiew świeżości na talerzu. W smakach Szukamy oryginalności i niespotykanych połączeń, które nadają polskiej kuchni nowy wymiar. Każde danie to chwila, która łączy tradycję z nowoczesnym akcentem, tworząc niepowtarzalne doznanie kulinarne.

„Nie ma bardziej szczerzej miłości niż miłość do jedzenia”

George Bernard Shaw





DEGUSTACJA KAWIORU ANTONIUS 30g/ 340PLN

OSCIETRA 6-GWIAZDKOWA

DODATKI DO KAWIORU

BLINY | KWAŚNA ŚMIETANA

OSTRYGA GILLARDEAU | MAŚLANKA | PIANKA CYTRYNOWA |
CYTRYNA |

KAPARY Z CZOSNKU NIEDŹWIEDZIEGO

Oscietra to kawior z jesiotra rosyjskiego (*acipenser gueldenstaedtii*). Doceniany przez smakoszy na całym świecie.
Legendarny przysmak arystokracji.

Ma wyjątkowy, nasycony smak, z lekką nutą orzecha. Koralki ikry mają kolory: szary, brązowy, oliwkowy lub złoty. Przygotowywany jest tradycyjną rosyjską metodą „Malossol”. Średnica ziarna powyżej > 3,0 mm

● MENU DEGUSTACYJNE ●

MIĘDZY CISZĄ A SMAKIEM

(pairing win na życzenie)

7 ROZKOSZY SZEFA KUCHNI MACIEJA PASZKA

399 PLN/osoba

CZAS TRWANIA DEGUSTACJI OD 1,5h DO 2,5h

PIERWSZY KĘS

OSTRYGA GILLARDEAU | MAŚLANKA | PIANKA CYTRYNOWA | CYTRYNA |
KAPARY Z CZOSNKU NIEDŹWIEDZIEGO

CIEŃ WOŁOWEJ POLANY

SIEKANA POŁĘDWICA WOŁOWA | FRYTKI | SŁONINA LARDO | SER GROSER |
TRUFLA | PIKLE | LUBCZYK

PORANNA MGŁA W LESIE

PIEROŻKI Z KRÓLIKIEM | SZPARAGI | SMARDZE | SOS ŚMIETANOWY |
MANGOLD | AGREST

ZIELONA CISZA STUDNI

OGÓREK | ŚWIEŻY TUŃCZYK | MAŚLANKA | RZEPAK | IKRA Z PSTRĄGA |
RZODKIEW

CIEPŁO POLANY, SZEPT MORZA

PRZEGRZEBEK | PIANKA SELEROWA | BÓB | GROSZEK | WONTON | PYŁEK
PSZCZELI | PUDER SZCZYPOROWY

DYM NAD LETNIM ZMIERZCHEM

ROSTBEF SEZONOWANY | SZPARAG BIAŁY | MAJONEZ WASABI | KASZTANY
| MŁODE ZIEMNIAKI | KOPEREK | DEMI GLACE

SŁODKIE ECHO KOLONIALNYCH PODRÓŻY

PRALINA KOKOS MALINA | MAKARONIK GORGONZOLA GRUSZKA

● MENU DEGUSTACYJNE ●

SYMFONIA WEGAŃSKA



(pairing win na życzenie)

7 ROZKOSZY SZEFA KUCHNI MACIEJA PASZKA

399 PLN/osoba

CZAS TRWANIA DEGUSTACJI OD 1,5h DO 2,5h

REZERWACJA Z 24h WYPRZEDZENIEM

PIERWSZY KĘS

PIECZYWO NA ZAKWASIE | HUMMUS | SOK Z OLIVEK | TRUFLA

CIEŃ POMIDORA

POMIDOR | WODA POMIDOROWA | SMARDZE | BÓB | CZOSNEK
NIEDŹWIEDZI

LAS PO DESZCZU

PIEROŻEK Z LEJKOWCEM DĘTYM | KURKI | TRUFLA | GROSZEK | PUDER Z
POKRZYWY

BIAŁA CISZA

SZPARAGI | POR | TOPINAMBUR | BÓB | OLEJ Z DZIKIEGO CZOSNKU

ZIELONY CHŁÓD

OGÓREK | SORBET MALINOWY | NASIONA BAZYLI | RZODKIEW | AGREST

OGRÓD O ŚWICIE

KONFITOWANE ZIEMNIAKI | SZCZAW | SMARDZE | JUS Z PALONYCH
WARZYW I GRZYBÓW

SŁODKIE ECHO KOLONIALNYCH PODRÓŻY

PRALINY KOKOS MALINA | PROSECCO TRUSKAWKA | MORELA MIĘTA

● PRZYSTAWKI ●

TATAR Z POLSKIEJ POŁĘDWICY WOŁOWEJ 63 PLN/200g

FRYTKI | SŁONINA LARDO | SER GROSER | TRUFLA | PIKLE | LUBCZYK

OSTRYGA GILLARDEAU 39 PLN/SZT

MAŚLANKA | PIANKA CYTRYNOWA | CYTRYNA | KAPARY Z CZOSNKU
NIEDŹWIEDZIEGO

PIEROŻKI Z KRÓLIKIEM 54 PLN/170g

SZPARAGI | SMARDZE | SOS ŚMIETANOWY | MANGOLD | AGREST

PRZEGRZEBEK 59 PLN/150g

PIANKA SELEROWA | BÓB | GROSZEK | WONTON | PYŁEK PSZCZELI |
PUDER SZCZYPIOROWY

POMIDOR 51 PLN/180g



WODA POMIDOROWA | SMARDZE | BÓB | CZOSNEK NIEDŹWIEDZI |
NASIONA BAZYLI | ZIOŁA

● ZUPY ●

CHŁODNIK Z OGÓRKA 39 PLN/250ml

ŚWIEŻY TUŃCZYK | MAŚLANKA | RZEPAK | IKRA Z PSTRAĞA | RZODKIEW

KREM ZE SZPARAGÓW ZIELONYCH 35 PLN/250ml



LODY Z KOZIEGO SERA | SALSA SZPARAGOWA | PYŁEK PSZCZELI

● DANIA GŁÓWNE ●

SEZONOWANY SZASZŁYK Z ROSTBEFU WOŁOWEGO 145 PLN/400g
SZPARAGI | MAJONEZ WASABI | KASZTANY | MŁODE ZIEMNIAKI | KOPEREK
| DEMI GLACE

FRANCUSKA KACZKA FILET 89 PLN/350g
ĆWIKŁA | JEŻYNY | BURAK W RÓŻY | JUS DROBIOWY | KOPYTKA | BÓB |
MASŁO WĘDZONE

MIELONY Z JELENIA 82 PLN/340g
KURKI | DEMI GLACE Z PALONYM SIANEM | PUREE ZIEMNIACZANE |
MIZERIA | POPCORN

ŁOSOŚ SZKOCKI 109 PLN/270g
BEURRE BLANC | GROSZEK | PYŁEK PSZCZELI | SZPARAGI | LODY
CYTRUSOWE

SAŁATKA ZE SZPARAGAMI 65 PLN/300g 
TOPINAMBUR | TRUFLA | SZAŁWIA | AGREST | SAŁATA RZYMSKA | SÓL Z
CZOSNKIEM NIEDŹWIEDZIM | SŁONECZNIK

● DODATKI ●

MASŁO | PRAŻONA BUŁKA 

GRUBE FRYTKI 25 PLN/350g 

KECZUP | MAJO
NEZ TRUFLOWY | SER GROSER

● DESERY ●

PRALINY 35 PLN/ 3 SZTUKI 

KOKOS MALINA | PROSECCO TRUSKAWKA | MORELA MIĘTA

CIASTO CZEKOLADOWE 38 PLN/200g 

MALINA | LODY CHAŁWOWO-CZEKOLADOWE

MROŻONE CRÈME BRÛLÉE 35 PLN/200g 

TRUSKAWKA | BAZYLIA | ORZECH LASKOWY

● MENU DLA DZIECI ●

KREM POMIDOROWY 25 PLN/200ml 

GRZANKI | OLEJ RZEPAKOWY TŁOCZONY NA ZIMNO

MAKARON RIGATONI 34 PLN/240g 

SER GROSER | MASŁO

PANIEROWANY KURCZAK 37 PLN/300g

GRUBE FRYTKI | SURÓWKA Z MARCHEWKI | KETCHUP

LODY TRUSKAWKOWE 28 PLN/300g 

BORÓWKA | KRUSZONKA

Dla grup powyżej 6 osób doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10%

DANIA WEGAŃSKIE 

DANIA WEGETARIAŃSKIE 

● NAPOJE ●

LEMONIADY:

1) Cytryna / Mięta	300 ml/	20 PLN	1l/ 36 PLN
2) Mango / Chilli	300 ml/	20 PLN	1l/ 36 PLN
3) Truskawka / Bazylia / Miód	300 ml/	20 PLN	1l/ 36 PLN

NAPOJE GAZOWANE:

Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite / Tonic	250 ml	17 PLN
Woda Sanpellegrino	250 ml	20 PLN
Red Bull	250 ml	22 PLN
Red Bull Zero	250 ml	22 PLN

NAPOJE NIEGAZOWANE:

Cappy pomarańcza /jabłko /grejpfrut	250 ml	17 PLN
Woda Acqua Panna	250 ml	20 PLN
Karafka wody z cytryną i miętą	1000 ml	20 PLN

HERBATA:

Dzbanek herbaty liściastej:

Czarna	370 ml	19 PLN
Earl Grey	370 ml	19 PLN
Zielona	370 ml	19 PLN
Miętowa	370 ml	19 PLN
Owocowa	370 ml	19 PLN

KAWA:

Espresso	16 PLN
Podwójne Espresso	19 PLN
Caffe Crema	19 PLN
Cappuccino	21 PLN
Flat White	21 PLN
Latte	21 PLN

PIWO:

Bawełniane 5% / Przędzalniane 5,5%	500 ml	26 PLN
Zakładowe 6,5%	500 ml	26 PLN
Folwarczne 0%	500 ml	26 PLN
Corona Extra 4,5%	330 ml	18 PLN
Corona Cero 0%	330 ml	18 PLN

WÓDKA 40 ml:

• Reyka 40%	30 PLN
• Belvedere 40%	34 PLN
• Ciroc 40%	34 PLN
• Żubrówka Bison Grass 37,5%	26 PLN
• Cachaca Ipanema 38%	26 PLN
• Ostoya Czarna 40%	24 PLN
• Chopin 40%	38 PLN

SINGLE MALT 40 ml:

• Macallan 12 yo 40%	60 PLN
• Macallan 15 yo 43%	80 PLN
• Macallan 18 yo 43%	150 PLN
• Highland Park 12 yo 40%	36 PLN
• Glen Scotia 10 yo 40%	32 PLN
• Glen Scotia 18 yo 46%	80 PLN
• Naked Malt 40%	30 PLN
• Loch Lomond 21 yo 46%	92 PLN
• Auchentoshan 12 yo 40%	32 PLN
• Dalmore 12 yo 40%	52 PLN
• Ardbeg Uigeadail 54,2%	60 PLN
• Bowmore 15 yo 43%	70 PLN
• Laphroaig 10 yo 40%	42 PLN
• Caol Ila 12 yo 43%	42 PLN
• Glenkinchie 12 yo 43%	32 PLN
• Talisker Wild Blue 48,2%	60 PLN

- Scapa 10 yo 48% 42 PLN
- Glenmorangie Quinta Ruban 46% 56 PLN
- Glenmorangie 18 yo 43% 90 PLN
- Glenmorangie Nectar Dor 46% 62 PLN

WHISKY/WHISKEY/BOURBON 40 ml:

- Bushmills 10 yo 40% 26 PLN
- Bushmills 21 yo 40% 92 PLN
- Elijah Craig 47% 34 PLN
- Woodford Reserve 43,2% 34 PLN
- Jack Daniels Single Barrel 50% 40 PLN
- Jack Daniels 40% 24 PLN
- Jameson 40% 24 PLN
- Maker's Mark 45% 26 PLN
- Chivas 12 yo 40% 24 PLN
- Chivas 18 yo 40% 52 PLN
- Chivas Ultis 40% 92 PLN
- Johnny Walker 12 yo 40% 26 PLN
- Monkey Shoulder 40% 26 PLN
- Jim Beam Double Oak 43% 24 PLN
- The Deacon 40% 34 PLN
- Tullamore 12 yo 40% 26 PLN
- Tullamore 14 yo 41,3% 36 PLN
- Blanton's 51,5% 48 PLN

JAPOŃSKIE 40 ml:

- Nikka Coffey Grain 45% 42 PLN
- Yoichi 10 yo 45% 48 PLN
- Nikka From the Barrel 51,4% 34 PLN

KONIAK 40 ml:

- Gautier VS 40% 24 PLN
- Gautier VSOP 40% 28 PLN

- Gautier XO 40% 70 PLN

LIKIERY 40 ml:

- Bottega Caramel 17% 14 PLN
- Bottega Fior di Latte 15% 14 PLN
- Bottega Pistacchio 15% 14 PLN
- Amaretto Disaronno 28% 16 PLN
- Tia Maria 20% 16 PLN
- Southern Comfort 35,5% 14 PLN
- St. Germain 20% 22 PLN
- Chambord 16,5% 24 PLN
- Giffard Cherry Brandy 25% 14 PLN
- Giffard Poire William 25% 14 PLN
- Giffard Creme de Peche de Vigne 16% 14 PLN
- Luxardo Maraschino 32% 18 PLN
- Cointreau 40% 16 PLN
- Midori 20% 20 PLN
- Passoa 15% 14 PLN
- Aperol 11% 18 PLN
- Campari 25% 18 PLN
- Benedictine Dom 40% 18 PLN
- Italicus Bergamotto 20% 20 PLN
- Wenneker Creme de Cassis 15% 16 PLN

TEQUILA 40ml:

- Clase Azul Plata 40% 60 PLN
- Clase Azul Reposado 40% 80 PLN
- 1800 Reposado 38% 22 PLN
- 1800 Silver Reserva 38% 22 PLN

GIN 40 ml:

- Nikka Coffey Gin 47% 28 PLN
- Citadelle Gin de France 44% 24 PLN

- Gin Mare 42,7% 32 PLN
- Monkey 47 47% 38 PLN
- Roku 43% 26 PLN
- Beefeater 37,5% 24 PLN
- Fords 45% 26 PLN
- Hendricks Orbium 43,4% 27 PLN
- Ki No Bi Tea 45% 38 PLN

RUM 40 ml:

- Plantation 3 stars 41,2% 24 PLN
- Plantation Dark 40% 24 PLN
- Plantation OFTD 69% 30 PLN
- Kraken Black Spiced 40% 26 PLN
- Don Papa 40% 42 PLN
- Zacapa Centenario 40% 44 PLN
- Botucal Reserva Exclusiva 40% 36 PLN

WERMUT 40ml:

- Carpano Bianco 14,9% 20 PLN
- Carpano Rosso 16% 20 PLN

ACANTI

R E S T A U R A C J A

ACANTI is a breath of fresh air on your plate. In our flavours we look for originality and unexpected combinations that give Polish cuisine a new dimension. Every dish is a moment in time that connects tradition with a modern accent, creating a unique culinary experience.

"There is no love sincerer than the love of food"
George Bernard Shaw





ANTONIUS CAVIAR TASTING 30g/ 340 PLN

6-STAR OSCIETRA CAVIAR

ACCOMPANIED BY CHEF'S SELECTION:

BLINIS | SOUR CREAM

GILLARDEAU OYSTER | BUTTERMILK | LEMON FOAM | FRESH
LEMON |

WILD GARLIC CAPERS

Oscietra is a premium caviar sourced from the russian sturgeon (acipenser gueldenstaedtii). Prized by connoisseurs worldwide. The legendary delicacy of aristocracy.

Renowned for its rich, refined flavour with delicate nutty notes, oscietra pearls range in colour from grey and brown to olive and golden hues. It is prepared using the traditional Russian Malossol method. Pearl size > 3,0 mm

● *BETWEEN SILENCE AND FLAVOUR TASTING MENU* ●

(wine pairing available upon request)

7 CULINARY EXPRESSIONS BY CHEF MACIEJ PASZEK

399 PLN per person

DURATION: APPROXIMATELY 1.5-2.5 h

FIRST BITE

GILLARDEAU OYSTER | BUTTERMILK | LEMON FOAM | FRESH LEMON | WILD
GARLIC CAPERS

SHADOW OF THE BEEF GLADE

HAND-CUT BEEF TENDERLOIN | FRENCH FRIES | AGED LARDO | GROSER
CHEESE | BLACK TRUFFLE | PICKLES | LOVAGE

MORNING MIST IN THE FOREST

RABBIT DUMPLINGS | ASPARAGUS | MORELS | BUTTER EMULSION | SWISS
CHARD | GOOSEBERRIES

GREEN SILENCE OF THE WELL

CUCUMBER | RAW TUNA | BUTTERMILK | RAPESEED OIL | TROUT ROE |
RADISH

WARMTH OF THE MEADOW, WHISPER OF THE SEA

SCALLOP | CELERIAC FOAM | BROAD BEANS | PEAS | WONTON | BEE
POLLEN | CHIVE POWDER

SMOKE OVER SUMMER DUSK

SEASONED ROAST BEEF | WHITE ASPARAGUS | WASABI MAYONNAISE |
CHESTNUTS | YOUNG POTATOES | DILL | DEMI-GLACE SAUCE

SWEET ECHO OF COLONIAL JOURNEYS

COCONUT RASPBERRY PRALINE | PEAR GORGONZOLA MACARON

● VEGAN SYMPHONY TASTING MENU ●



(wine pairing available upon request)

7 CULINARY EXPRESSIONS BY CHEF MACIEJ PASZEK

399 PLN per person

DURATION: APPROXIMATELY 1.5-2.5 h

RESERVATION REQUIRED AT LEAST 24 h IN ADVANCE

FIRST BITE

SOURDOUGH BREAD | HUMMUS | OLIVE JUS | BLACK TRUFFLE

SHADOW OF THE TOMATO

TOMATO | TOMATO WATER | MORELS | BROAD BEANS | WILD GARLIC

FOREST AFTER RAIN

DUMPLING FILLED WITH BLACK TRUMPET MUSHROOMS | CHANTERELLES |
BLACK TRUFFLE | SWEET PEAS | NETTLE DUST

WHITE SILENCE

ASPARAGUS | LEEK | JERUSALEM ARTICHOKE | BROAD BEANS |
WILD GARLIC OIL

GREEN CHILL

CUCUMBER | RASPBERRY SORBET | BASIL SEEDS | RADISH | GOOSEBERRY

GARDEN AT DAWN

CONFIT POTATOES | SORREL | MORELS |
ROASTED VEGETABLES & MUSHROOMS JUS

SWEET ECHO OF COLONIAL JOURNEYS

PRALINES: COCONUT RASPBERRY | STRAWBERRY PROSECCO | APRICOT
MINT

● APPETIZERS ●

POLISH BEEF TENDERLOIN TARTARE 63 PLN/200g

FRENCH FRIES | AGED LARDO | GROSER CHEESE | BLACK TRUFFLE |
PICKLES | LOVAGE

GILLARDEAU OYSTER 39 PLN/PER OYSTER

BUTTERMILK | LEMON FOAM | FRESH LEMON | WILD GARLIC CAPERS

RABBIT DUMPLINGS 54 PLN/170g

RABBIT DUMPLINGS | ASPARAGUS | MORELS | BUTTER EMULSION | SWISS
CHARD | GOOSEBERRIES

SCALLOP 59 PLN/150g

CELERIAC FOAM | BEANS | PEAS | WONTON | BEE POLLEN | CHIVE
POWDER

TOMATO 51 PLN/200g



TOMATO WATER | MORELS | BROAD BEANS | WILD GARLIC | BASIL SEEDS |
FRESH HERBS

● SOUPS ●

COLD CUCUMBER SOUP 39 PLN/250ml

RAW TUNA | BUTTERMILK | RAPESEED OIL | TROUT ROE | RADISH

GREEN ASPARAGUS CREAM 35 PLN/250ml



GOAT CHEESE ICE CREAM | ASPARAGUS SALSA | BEE POLLEN

● MAIN COURSES ●

SEASONED ROAST BEEF SKEWER 145 PLN/200g

WHITE ASPARAGUS | WASABI MAYONNAISE | CHESTNUTS | YOUNG
POTATOES | DILL | DEMI-GLACE

FRENCH DUCK BREAST 89 PLN/350g

BEETROOT RELISH | WILD BERRIES | ROSE-GLAZED BEETROOT | POULTRY
JUS | POTATO DUMPLINGS | BROAD BEANS | SMOKED BUTTER

VENISON MEDALLION W 82 PLN/150g

CHANTERELLES | DEMI-GLACE WITH ROSTED HAY | MASHED POTATOES |
CUCUMBER SALAD | POPCORN

SCOTTISH SALMON 109 PLN/150g

BEURRE BLANC | PEAS | BEE POLLEN | ASPARAGUS | CITRUS SORBET

ASPARAGUS SALAD 65 PLN/150g



JERUSALEM ARTICHOKE | BLACK TRUFFLE | SAGE | GOOSEBERRY |
ROMAINE LETTUCE | WILD GARLIC SALT | SUNFLOWER SEEDS

● SIDES ●

THICK-CUT FRIES 25 PLN/350g



KETCHUP | TRUFFLE MAYONNAISE | GROSER CHEESE

● DESSERTS ●

PRALINES 35 PLN/ 3 PRALINES



COCONUT RASPBERRY | STRAWBERRY PROSECCO | APRICOT MINT

CHOCOLATE CAKE 38 PLN/200g



RASPBERRIES | HALVA CHOCOLATE ICE CREAM

FROZEN CRÈME BRÛLÉE 35 PLN/200g



STRAWBERRY | BASIL | HAZELNUT

● KIDS MENU ●

TOMATO CREAM SOUP 25 PLN/200ml



CROUTONS | COLD-PRESSED RAPESEED OIL

RIGATONI PASTA 34 PLN/240g



GROSER CHEESE | BUTTER

BREADED CHICKEN 37 PLN/300g

THICK-CUT FRENCH FRIES | CARROT SALAD | KETCHUP

STRAWBERRY ICE CREAM 28 PLN/300g



BLUEBERRIES | CRUMBLE

A 10% service will be added to parties of 6 or more guests

VEGAN



VEGETARIAN



● DRINKS ●

LEMONADES

1) Lemon /Mint	300 ml/	20 PLN	1l/ 36 PLN
2) Mango / Chilli	300 ml/	20 PLN	1l/ 36 PLN
3) Strawberry / Basil / Honey	300 ml/	20 PLN	1l/ 36 PLN

SPARKLING:

Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite / Tonic	250 ml	17 PLN
Sanpellegrino	250 ml	20 PLN
Red Bull	250 ml	22 PLN
Red Bull Zero	250 ml	22 PLN

NON-SPARKLING:

Cappy orange / apple /grapefruit	250 ml	17 PLN
Acqua Panna	250 ml	20 PLN
Water with lemon and mint – carafe	1000 ml	15 PLN

TEA:

Pot of leaf tea:

Black PLN	370 ml	19
Earl Grey PLN	370 ml	19
Green PLN	370 ml	19
Mint PLN	370 ml	19
Fruit	370 ml	19 PLN

COFFEE:

Espresso	16 PLN
Double Espresso	19 PLN
Cafe Crema	19 PLN
Cappuccino	21 PLN

Flat White	21 PLN
Latte	21 PLN

BEER:

Bawełniane 5% / Przędzalniane 5,5%	500 ml	26 PLN
Zakładowe 6,5%	500 ml	26 PLN
Folwarczne 0%	500 ml	26 PLN
Corona Extra 4,5%	330 ml	18 PLN
Corona Cero 0%	330 ml	18 PLN

VODKA 40 ml:

• Reyka 40%	30 PLN
• Belvedere 40%	34 PLN
• Ciroc 40%	34 PLN
• Żubrówka Bison Grass 37,5%	26 PLN
• Cachaca Ipanema 38%	26 PLN
• Ostoya Czarna 40%	24 PLN
• Chopin 40%	38 PLN

SINGLE MALT 40 ml:

• Macallan 12 yo 40%	60 PLN
• Macallan 15 yo 43%	80 PLN
• Macallan 18 yo 43%	150 PLN
• Highland Park 12 yo 40%	36 PLN
• Glen Scotia 10 yo 40%	32 PLN
• Glen Scotia 18 yo 46%	80 PLN
• Naked Malt 40%	30 PLN
• Loch Lomond 21 yo 46%	92 PLN
• Auchentoshan 12 yo 40%	32 PLN
• Dalmore 12 yo 40%	52 PLN
• Ardbeg Uigeadail 54,2%	60 PLN
• Bowmore 15 yo 43%	70 PLN
• Laphroaig 10 yo 40%	42 PLN

- Caol Ila 12 yo 43% 42 PLN
- Glenkinchie 12 yo 43% 32 PLN
- Talisker Wild Blue 48,2% 60 PLN
- Scapa 10 yo 48% 42 PLN
- Glenmorangie Quinta Ruban 46% 56 PLN
- Glenmorangie 18 yo 43% 90 PLN
- Glenmorangie Nectar Dor 46% 62 PLN

WHISKY/WHISKEY/BOURBON 40 ml:

- Bushmills 10 yo 40% 26 PLN
- Bushmills 21 yo 40% 92 PLN
- Elijah Craig 47% 34 PLN
- Woodford Reserve 43,2% 34 PLN
- Jack Daniels Single Barrel 50% 40 PLN
- Jack Daniels 40% 24 PLN
- Jameson 40% 24 PLN
- Maker's Mark 45% 26 PLN
- Chivas 12 yo 40% 24 PLN
- Chivas 18 yo 40% 52 PLN
- Chivas Ultis 40% 92 PLN
- Johnny Walker 12 yo 40% 26 PLN
- Monkey Shoulder 40% 26 PLN
- Jim Beam Double Oak 43% 24 PLN
- The Deacon 40% 34 PLN
- Tullamore 12 yo 40% 26 PLN
- Tullamore 14 yo 41,3% 36 PLN
- Blanton's 51,5% 48 PLN

JAPANESE 40 ml:

- Nikka Coffey Grain 45% 42 PLN
- Yoichi 10 yo 45% 48 PLN
- Nikka From the Barrel 51,4% 34 PLN

COGNAC 40 ml:

- Gautier VS 40% 24 PLN
- Gautier VSOP 40% 28 PLN
- Gautier XO 40% 70 PLN

LIQUEURS 40 ml:

- Bottega Caramel 17% 14 PLN
- Bottega Fior di Latte 15% 14 PLN
- Bottega Pistacchio 15% 14 PLN
- Amaretto Disaronno 28% 16 PLN
- Tia Maria 20% 16 PLN
- Southern Comfort 35,5% 14 PLN
- St. Germain 20% 22 PLN
- Chambord 16,5% 24 PLN
- Giffard Cherry Brandy 25% 14 PLN
- Giffard Poire William 25% 14 PLN
- Giffard Creme de Peche de Vigne 16% 14 PLN
- Luxardo Maraschino 32% 18 PLN
- Cointreau 40% 16 PLN
- Midori 20% 20 PLN
- Passoa 15% 14 PLN
- Aperol 11% 18 PLN
- Campari 25% 18 PLN
- Benedictine Dom 40% 18 PLN
- Italicus Bergamotto 20% 20 PLN
- Wenneker Creme de Cassis 15% 16 PLN

TEQUILA 40ml:

- Clase Azul Plata 40% 60 PLN
- Clase Azul Reposado 40% 80 PLN
- 1800 Reposado 38% 22 PLN
- 1800 Silver Reserva 38% 22 PLN

GIN 40 ml:

- Nikka Coffey Gin 47% 28 PLN
- Citadelle Gin de France 44% 24 PLN
- Gin Mare 42,7% 32 PLN
- Monkey 47 47% 38 PLN
- Roku 43% 26 PLN
- Beefeater 37,5% 24 PLN
- Fords 45% 26 PLN
- Hendricks Orbium 43,4% 27 PLN
- Ki No Bi Tea 45% 38 PLN

RHUM 40 ml:

- Plantation 3 stars 41,2% 24 PLN
- Plantation Dark 40% 24 PLN
- Plantation OFTD 69% 30 PLN
- Kraken Black Spiced 40% 26 PLN
- Don Papa 40% 42 PLN
- Zacapa Centenario 40% 44 PLN
- Botucal Reserva Exclusiva 40% 36 PLN

VERMOUTH 40ml:

- Carpano Bianco 14,9% 20 PLN
- Carpano Rosso 16% 20 PLN