

AiOLI

We Are Not Sorry

(V) ANTIPASTI X TAPAS & MEZZE (COLD)

#aiolifriend, wybierz flatbread lub bagietkę pszenną i stwórz swój własny mix przystawek

SPANISH PIQUILLO	14,90 PLN
papryka piquillo, oliwa, czosnek, feta, natka pietruszki, pieprz ziarnisty	
MIDDLE EAST BABA GHANOUSH	14,90 PLN
bakłażan, sok z limonki, czosnek, pasta tahini, prażony sezam, natka pietruszki, komosa ryżowa, kumin, oliwa paprykowa, skórka z cytryny	
GREEK TZATZIKI	14,90 PLN
jogurt grecki, ogórek, mięta, czosnek, oliwa	
AIOLI HUMMUS	14,90 PLN
aioli hummus, granat, mięta, oliwa	
SOSY AIOLI #aiolifriend, wybierz swoje 4 ulubione!	14,90 PLN
aioli klasyczny, aioli remoulada, aioli anchois, aioli sambal, aioli teriyaki, aioli mayo, aioli sriracha	

(V) PINCHOS (HOT)

BEETROOT CHICKPEA FALAFEL	19,90 PLN
falafel z buraka, ciecierzycy, płatków owsianych i pestek słonecznika, grecka pita, aioli hummus, sałatka aioli Tabbouleh	
FREELANCER'S CHOICE	22,90 PLN
falafel z komosy ryżowej i płatków owsianych, grecka pita, kiszzone czerwone warzywa, sos aioli sambal	
GREEK STREET HALLOUMI	29,90 PLN
grillowany ser halloumi, grecka pita, oliwki kalamata, tzatziki	
TACO CON TOFU	23,90 PLN
tortilla pszenna (2 szt.) duszone tofu, czerwona fasola, kukurydza, sos sojowy, chili, kumin, kolendra, sałata rzymska, czerwona cebula marynowana w occie ryżowym	

(V) BURGER VEGE

#aiolifriend do każdego burgera dostajesz frytki, sałatkę oraz sos aioli

GOVEGE! BURGER	34,90 PLN
bułka pszenna, ser halloumi, tzatziki, grillowana cukinia, mieszane sałaty, cebula cukrowa, pomidor	
GREEN BEAUTY BURGER	29,90 PLN
bułka pszenna, falafel z buraka, ciecierzycy, płatków owsianych i pestek słonecznika, szpinak, salsa mexicana, ser mimolette, jajko sadzone, sos aioli, nachos	
NAMASTE BURGER	29,90 PLN
bułka pszenna, falafel z komosy ryżowej i płatków owsianych, aioli sriracha, fasolka szparagowa, imbir marynowany, rukola	
FOODIE BURGER	34,90 PLN
bułka pszenna, kozi ser w panko, labneh z oregano, mus z zielonego jabłka, burak marynowany, cebula karmelizowana w redukcji balsamicznej, świeży szpinak	

(V) MAKARONY VEGE

SPAGHETTI AGLIO X OLIO	22,90 PLN
makaron spaghetti alla chitarra, oliwa, czosnek, chili, natka pietruszki, parmezan, pangrattato, orzeszki pinii	
BEETROOT GNOCCHI	27,90 PLN
buraczane gnocchi, masło, wino, czosnek, natka pietruszki, pangrattato ze skórka pomarańczą	
GNOCCHI WITH GOAT CHEESE X TRUFFLES	29,90 PLN
ziemniaczane gnocchi, kozi ser, leśne grzyby, cebula marynowana w redukcji balsamicznej, czosnek, świeży rozmaryn, pangrattato	

(V) PIZZA VEGE

MARGHERITA	18,90/23,90 PLN
ciasto na bazie mąki francuskiej, sos z pomidorów San Marzano, ser mozzarella Galbani, oregano, sos aioli	
MARGHERITA DOUBLE TROUBLE	19,90/29,90 PLN
ciasto na bazie mąki francuskiej, sos z pomidorów San Marzano, ser mozzarella Galbani, ser mimolette, sos aioli	
ROSEMARY'S RICOTTA	19,90/29,90 PLN
ciasto na bazie mąki francuskiej, sos z pomidorów San Marzano, ser mozzarella Galbani, ser ricotta, świeży rozmaryn, cebula czerwona karmelizowana, cukinia, sos aioli	
BIANCA WILD PUMPKIN	26,90/37,90 PLN
ciasto na bazie mąki francuskiej, sos śmietanowo-grzybowy, ser mozzarella Galbani, cebula, dynia piżmowa, sos z pomidorów San Marzano	

(V) STEKI VEGE

VEGE RAVE STEAK	33,90 PLN
stek z komosy ryżowej i płatków owsianych, puree z batata, szpinak, masło, czosnek, granat, tymianek cytrynowy	
BLOODY BEETROOT STEAK	29,90 PLN
stek z buraka, ciecierzycy, płatków owsianych i pestek słonecznika, ser kozi, szpinak, czosnek, masło	

SALAD / BOWL

HIGH HEELS SALAD mieszane sałaty, rukola, dynia pieczona, bakłażan grillowany, ziołowy ser ricotta, burak pieczony, ciecierzycza w sumaku, pomidory suszone, orzechy włoskie, vinegrette miodowo-musztardowy, bagietka pszenna	23,90 PLN
SKINNY JEANS BOWL mieszane sałaty, komosa ryżowa czarna, awokado, czerwona kapusta marynowana, brokuł w sezamie, pomidory cherry, pestki dyni, hummus z dynią, kafirowy vinaigrette, bagietka pszenna	23,90 PLN
FALL/WINTER 19/20 brokuły, żurawina suszona, płatki migdałów, bekon, sos z serem gorgonzola, bagietka pszenna	23,90 PLN
AIOLI CAESAR sałata rzymska, bekon, grzanki ziołowe, pomidory suszone, parmezan, pomarańcza, sos aioli anchois, bagietka pszenna	23,90 PLN

#AIOLIFRIEND, SKOMPONUJ SWOJĄ ULUBIONĄ SAŁATKĘ – UZUPEŁNIJ JĄ TYM, CO LUBISZ!

Dodatki Vege: falafel z buraka 10,90 PLN, falafel z komosy ryżowej 12,90 PLN, grillowany ser halloumi 18,90 PLN, kozi ser w panko 16,90 PLN

Dodatki Mięsne: kurczak marynowany w mango 12,90 PLN, rostbef marynowany w sosie teriyaki i sezamie 18,90 PLN, grillowana polędwiczka wieprzowa z chorizo Barbacoa Picante 16,90 PLN, grillowane krewetki 10,90 PLN (3 szt)

OWOCE MORZA

WINE SHRIMPS krewetki, masło, wino, czosnek, cebula, chili, natka pietruszki, cytryna, bagietka pszenna	38,90 PLN
CHORIZO X POMODORO SHRIMPS krewetki, masło, sos z pomidorów San Marzano, chorizo Barbacoa Picante, cebula, chili, cytryna, bagietka pszenna	38,90 PLN
WASABI SHRIMPS krewetki, sos na bazie cydru jabłkowego, wasabi, czosnek, cebula, chili, kolendra, cytryna, bagietka pszenna	39,90 PLN
AIOLI BLACK SALMON łosoś, czarny ryż, marynowana dynia, chili, czosnek, ogórek zielony, fenkuł, pomarańcza, sezam, czerwona cebula, masło, cytryna	46,90 PLN

MULE (W CZWARTKI)

WINE MULE (750g!) mule, wino, masło, czosnek, chilli, natka pietruszki, cebula, cytryna, bagietka pszenna	39,90 PLN
POMODORO CHORIZO MULE (750g!) mule, sos z pomidorów san marzano, chorizo Barbacowa Picante, czosnek, cebula, chili, pomidory cherry, masło, cytryna, bagietka pszenna	39,90 PLN
WASABI MULE (750g!) mule, sos na bazie cydru jabłkowego, wasabi, czosnek, cebula, chili, kolendra, cytryna, bagietka pszenna	39,90 PLN

DESERY

#aiolifriend, codziennie nowe desery! Zapytaj kelnera, co dziś dla Ciebie przygotowaliśmy :)	15,90 PLN
---	------------------

ANTIPASTI X TAPAS & MEZZE (COLD)

#aiolifriend, wybierz flatbread lub bagietkę pszenną i stwórz swój własny mix przystawek

MEXICAN BEEF TATAR	22,90 PLN
rostbef, jalapeño, cebula czerwona, kolendra, nachosy, oliwa, limonka, kumin, pomidor, żółtko, bagietka	
PERUVIAN CEVICHE	23,90 PLN
krewetki, kałamarnica, cebula czerwona, sok z limonki i pomarańczy, chili, kolendra, tortila pszenna, purée z batata	
FRENCH ROSTBEF	16,90 PLN
długo pieczony rostbef, cebula karmelizowana, migdały, kapary, sos aioli anchois	
ITALIAN SAN MICHELE	15,90 PLN
prosciutto San Michele, parmezan, rukola, gruszka marynowana, oliwa	
PIATTO DI ANTIPASTI	49,90 PLN
długo pieczony rostbef, salami piccante Regione Lazio, prosciutto San Michele, ser taleggio, baba ghanoush, aioli hummus, falafel z komosy ryżowej i płatków owsianych, papryka piquillo, sos aioli, sos aioli sambal, bułka pszenna, flatbread	

PINCHOS (HOT)

MAN-GOES CHICKEN	22,90 PLN
kurczak marynowany w mango, grecka pita, labneh z miętą, salsa mexicana	
ASIAN BLAST!	27,90 PLN
rostbef marynowany w sosie teriyaki i sezamie, grecka pita, glony wakame, limonka, sos aioli teriyaki	
LOVE ME TENDER-LOIN	24,90 PLN
polędwiczka wieprzowa, chorizo Barbacoa Picante, grecka pita, jalapeño, sos aioli	
OCTOPUS PATATAS BRAVAS	26,90 PLN
macki ośmiornicy, ziemniaki patatas bravas, grecka pita, cytryna, sos aioli mayo	
CUMIN CHICKEN MEXICO TACO	22,90 PLN
tortilla pszenna (2 szt.), udzik z kurczaka marynowany kuminem, ostrą i słodką papryką i czosnkiem, salsa mexicana, awokado, cebula czerwona marynowana w occie ryżowym, kolendra, limonka	

BURGER MEAT

AIOLI BURGER	29,90 PLN
bułka pszenna, sezonowana wołowina, bekon, ser cheddar, pomidor, cebula cukrowa, ogórek piklowany, mieszane sałaty, sos aioli	
AIOLI DOUBLE BURGER	46,90 PLN
*podwójna wołowina*zrobi Ci podwójnie dobrze! *zapytaj Kelnera o szczegóły :)	
DANDY SANDWICH	39,90 PLN
bułka pszenna, plastry rostbefu, cebula, sos demi-glace, sałata rzymska, ogórek kiszony, chili, sos musztardowy z chrzanem	
TOTAL BODY WORKOUT CHICKEN SANDWICH	29,90PLN
bułka pszenna, kurczak marynowany, rukola, sałata rzymska, ogórek zielony, pieczona papryka, cebula czerwona karmelizowana w redukcji balsamicznej, sos aioli sriracha	
FULLMOON SANDWICH	38,90 PLN
bułka pszenna, krewetki w kokosowym panko, salsa mexicana, sałata rzymska, awokado, limonka, jalapeño, nachos, sos aioli mayo	

MAKARONY MEAT

SPAGHETTI POMODORO X CHORIZO	27,90 PLN
makaron spaghetti al peperoncino, chorizo Barbacoa Piccante, sos z pomidorów San Marzano, pomidory cherry, chili, czosnek, masło, parmezan	
TAGLIATELE CHICKEN ZUCCHINI	29,90 PLN
pomidorowy makaron tagliatelle, kurczak, ser pecorino, cukinia, szpinak, oliwa, czosnek, natka pietruszki	
STRINGOLI NERO DI SEPPIA	37,90 PLN
makaron stringoli, krewetki, kalmary, sos maślano-winny, pomidorki cherry, cebula, czosnek, chili, parmezan, natka pietruszki, cytryna	

PIZZA MEAT

SAN MICHELE	29,90/39,90 PLN
ciasto na bazie mąki francuskiej, sos z pomidorów San Marzano, ser mozzarella Galbani, prosciutto San Michele, pomidory cherry, sos aioli	
CHORIZO BARBACOA PICCANTE	29,90/39,90 PLN
ciasto na bazie mąki francuskiej, sos z pomidorów San Marzano, ser mozzarella Galbani, chorizo Barbacoa Piccante, kolorowa papryka, czerwona cebula, rukola, sos aioli	
BIANCA SALAMI PICCANTE X POMEGRANATE	28,90/38,90 PLN
ciasto na bazie mąki francuskiej, sos śmietanowy, ser mozzarella Galbani, salami piccante Regione Lazio, ser taleggio, granat, świeża bazylia, sos z pomidorów San Marzano	
BIANCA SPICY TUNA	26,90 / 36,90 PLN
ciasto na bazie mąki francuskiej, sos śmietanowy, ser mozzarella Galbani, suszone pomidory, tuńczyk, jalapeño, sos z pomidorów San Marzano	

STEKI MEAT

VAGABOND HACHE STEAK	39,90 PLN
stek z siekanej wołowiny z serem wędzonym i chorizo Barbacoa Piccante, jajko, bekon, podgrzybek, masło, cebula hiszpańska, oliwa, rozmaryn, frytki	
ALL-BLACK EVERYTHING STEAK	59,90 PLN
stek z rostbefu wołowego, czarny ryż, kalmary, krewetki, czosnek, chili, wino, masło, pomidor cherry, natka pietruszki, jalapeño	
AIOLI CLASSIC STEAK	49,90 PLN
stek z rostbefu wołowego, masło z natką pietruszki, tymiankiem i chili, frytki, sos aioli, sałatka	

W naszej kuchni używamy najwyższej jakości składników, które mogą zawierać alergeny. Drogi #aiolifriend, jeśli jesteś na coś uczulony, poproś Kelnera o wykaz alergenów, który znajduje się w naszej kantynie.

DO GRUP OD 10 OSÓB DOLICZANE JEST 10% SERWISU

 AIOLIXGDANSK

 AIOLIXGDANSK

 WWW.AIOLI.COM.PL

KAWY KLASYCZNE

#aiolifriend, wybierz swoje ulubione mleko: sojowe, chude, pełnotłuste, bez laktozy	
KAWA ZBOŻOWA	7,00 PLN
ESPRESSO	7,00 PLN
ESPRESSO MACCHIATO	9,00 PLN
CAFFÈ AMERICANO	9,00 PLN
CAPPUCCINO	11,00 PLN
CAFFÈ LATTE	11,00 PLN
CAFFÈ ROMANO	11,00 PLN
syrop cukrowy, sok z cytryny, świeża mięta, espresso	
ESPRESSO KINLEY TONIC	15,00 PLN
1 tonic, espresso, cytryna	

KAWY AĬOLI

RED VELVET	16,00 PLN
kawa, sok z buraka, mleko, syrop waniliowy, syrop biała czekolada, bita śmietana	
ADVOKAT DIABŁA	23,00 PLN
kawa, adwokat, mleko, bita śmietana	
GINGER LATTE	15,00 PLN
kawa, mleko, kajmak, syrop imbirowy	

HERBATY

HERBATA KLASYCZNA RONNEFELD	9,50 PLN
#aiolifriend, zapytaj kelnera o dostępne smaki	

ROZGRZEWAJĄCE HERBATY AIOLI

JABŁECZNIK	15 PLN
herbata Earl Grey, jabłko, gruszka, sok z cytryny, syrop Apple Pie	
NIGHT WATCH	15 PLN
herbata Earl Grey, konfitura z aronii i wiśni, sok z cytryny, syrop migdałowy	
RASPBERRY TEA	15 PLN
herbata Earl Grey, konfitura z malin i pomarańczy, cynamon	

WODA X NAPOJE

WODA KROPLA BESKIDU 0,33L	7,00 PLN
WODA KROPLA DELICE GAZ. 0,33L	7,00 PLN
WODA KROPLA BESKIDU 0,75L	16,00 PLN
WODA KROPLA DELICE GAZ. 0,75L	16,00 PLN
WODA SAN PELLEGRINO GAZ. 0,75L	19,00 PLN
WODA ACQUA PANNA NGAZ. 0,75L	19,00 PLN
COCA COLA / COCA COLA ZERO 0,25L	7,00 PLN
FANTA / SPRITE / KINLEY TONIC 0,25L	7,00 PLN
CAPPY SOK OWOCOWY 0,2L	7,00 PLN
pomarańcza/ grejpfrut/ jabłko/ czarna porzeczka/ pomidor	
SOK WYCISKANY 0,2L	10,00 PLN
pomarańczowy/ grejpfrutowy/ mix	
RED BULL	12,00 PLN

LEMONIADY

CYTRYNOWA	16,00 PLN
sok z cytryny, syrop cukrowy, woda	
TRUSKAWKA X ŻURAWINA	16,00 PLN
truskawki, żurawina, sok z cytryny, woda , syrop cukrowy	
BAZYLIOWA	16,00 PLN
bazylia, syrop cukrowy, sok z cytryny, woda	
GREJPFRUT X ROZMARYN	16,00 PLN
grejpfrut, syrop rozmarynowy, woda	
APPLE BUBBLE	16,00 PLN
sok jabłkowy, syrop guma balonowa, sok z cytryny, woda	

KOKTAJE OWOCOWO-WARZYWNE

ELVIS PARSLEY	16,00 PLN
kiwi, sok jabłkowy, pietruszka, sok z cytryny	
AĬOLI FIT	16,00 PLN
świeżo wyciskany sok z grejpfruta i pomarańczy, imbir, miód	
AĬOLI LASSI	16,00 PLN
mango, maliny, jogurt grecki, mleko sojowe	
ŚLIWKA W MIODZIE	16,00 PLN
śliwki, jagody, sok jabłkowy, banan	

KOKTAJE BEZALKOHOLOWE

AIOLI SUNSET	18,00 PLN
truskawki, mango, sok z cytryny, puree yuzu	
CHILI CO?	18,00 PLN
sok ananasowy, chili, syrop kokosowy, żurawina	
MOJITO VIRGIN	18,00 PLN
śliwka, syrop śliwkowy, limonka, mięta	

GRZANE WINO

AIOLI HOT RED WINE	15 PLN
wino czerwone, syrop malinowy, cynamon, goździki, cząstka pomarańczy	
AIOLI HOT WHITE WINE	15 PLN
wino białe, syrop waniliowy, anyż, cząstka limonki	

PIWA LANE

PILSNER URQUELL 0,3L	9,00 PLN
PILSNER URQUELL 0,5L	12,00 PLN
KSIĄŻECE ZŁOTE PSZENICZNE 0,5L	12,00 PLN
KSIĄŻECE CIEMNE ŁAGODNE 0,5L	12,00 PLN

PIWA BUTELKOWE

GROLSCH 0,45L BUT.	12,00 PLN
TYSKIE GRONIE 0,33L	12,00 PLN
REDD’S 0,4L JABŁKO / ŻURAWINA	12,00 PLN

PIWA BEZALKOHOLOWE

LECH FREE 0,33L BUT.	12,00 PLN
LECH FREE LIMONKA Z MIĘTĄ 0,33L BUT.	12,00 PLN

ALCOHOL COCKTAILS

AĬOLI BARTENDER’S SPECIAL	23,00 PLN
#aiolifriends, zapytaj Kelnera jaki koktajl przygotować dla Ciebie nasz Szef Baru :)	
AĬOLI GOOD FATHER	25,00 PLN
Burbon Maker’s Marks, likier amaretto, liść bananowca, popcorn	
AĬOLI BLUEBERRY MARGHARITA	25,00 PLN
Tequila Sauza Silver, jagody, triple sec, sok z cytryny, syrop cukrowy, bazylia	
AĬOLI STRAWBERRY MARGARITA	23,00 PLN
Tequila Sauza Silver, Triple sec, truskawki, sok z cytryny, syrop cukrowy	
AĬOLI RED MAGGIE	29,00 PLN
Tequila Sauza Gold, likier Triple sec, wino czerwone Malbec, sok z cytryny	
AĬOLI MOSCOW MULE	25,00 PLN
Burbon Jim Beam, piwo imbirowe, syrop gruszkowy, sok z cytryny	
AĬOLI BELLINI	21,00 PLN
Wino musujące, syrop bazyliowo-rozmarynowy, syrop cukrowy, brzoskwinia	
AĬOLI AUCHENTOSHAN MANHATTAN	33,00 PLN
Auchentoshan American oak, likier Crème de cassis, bitter czekoladowy	
AĬOLI ESPRESSO MARTINI	27,00 PLN
Rum Dictador 12, espresso, syrop cukrowy	
AĬOLI BEZ GRANIC (HOT)	29,00 PLN
Malibu, Amundsen vodka, sok jabłkowy, polewa karmelowa, bita śmietana	

AĬOLI LONG ISLAND ICED TEA

Amundsen vodka, Stock gin, Tequila Sauza Silver, Rum Bacardi Carta Blanca, likier Triple Sec, sok z cytryny, Coca Cola	29,00 PLN
AĬOLI PEACH COOLER	28,00 PLN
Amundsen vodka, wino musujące, mus brzoskwiniowy, pomarańcza, limonka, mięta	
AĬOLI BELUGA SOUR	29,00 PLN
Wódka Beluga Noble, sok z cytryny, syrop cukrowy, angostura, białko	
*koktajl sour możemy zrobić na każdym alkoholu z karty	
7 PLN + cena alkoholu za 40 ml	
AĬOLI FIERO TONIC	25,00 PLN
Martini Fiero, Kinley Tonic, pomarańcza	
AĬOLI MARTINI NEGRONI	29,00 PLN
Martini Rubino, Martini Bitter, gin Bombay Sapphire	
AĬOLI BACARDI MOJITO	27,00 PLN
Rum Bacardi Carta Blanca, mięta, cukier, limonka, woda gazowana	
AĬOLI BOMBAY TONIC	27,00 PLN
Bombay Sapphire gin, Kinley Tonic, limonka	

KOKTAJE AIOLI INSPIRED BY GDAŃSK

COCO DŻAMBO	24,00 PLN
wódka Amundsen, sok ananasowy, syrop żurawinowy, żurawina , chili	
NA DOBRE I NA ZŁE (HOT)	25,00 PLN
żółdkowa gorzka, adwokat, mleko, śmietanka, miód, cynamon	
AĬOLI RAMOS	25,00 PLN
Bombay gin, śmietanka, mleko, syrop cukrowy, białko	
AĬOLI COSMOPOLITAN	24,00 PLN
wódka Amundsen, wódka stock cranberry, syrop żurawinowy, sok z cytryny	

APERITIF

MARTINI BIANCO/EXTRA DRY/ROSSO/ROSATO	16,00 PLN
MARTINI AMBRATO/RUBINO	16,00 PLN
MARTINI FIERO	16,00 PLN
MARTINI BITTER	19,00 PLN

WÓDKA

AMUNDSEN VODKA	11 PLN
BELUGA NOBLE	22 PLN
BELUGA TRANSATLANTIC	36 PLN
BELUGA ALLURE	45 PLN
BELUGA GOLD LINE	51 PLN
GREY GOOSE	23 PLN
STOCK PRESTIGE CRANBERRY	11 PLN
ŻOŁĄDKOWA GORZKA TRADYCYJNA	11 PLN
ŻOŁĄDKOWA KOLONIALNA Z NUTĄ WHISKY	11 PLN
ŻOŁĄDKOWA KOLONIALNA Z NUTĄ BRANDY	11 PLN
LEBON	20 PLN
WÓDKA SASKA RÓŻA, POMARAŃCZA, WIŚNIA, PIGWA	11 PLN

GIN

BOMBAY SAPPHIRE	19 PLN
STOCK GIN	11 PLN
COLOMBIAN GIN ORTODOXY	22 PLN

WHISKY / WHISKEY

DEWAR’S	16 PLN
DEWAR’S 8	19 PLN
DEWAR’S 12	22 PLN
WILLIAM LAWSON’S	16 PLN
DUBLINER	17 PLN
CONNEMARA	22 PLN
KILBEGGAN 8YO	26 PLN

BURBON

JIM BEAM WHITE	16 PLN
JIM BEAM APPLE	19 PLN
JIM BEAM HONEY	19 PLN
JIM BEAM RED STAG	19 PLN
JIM BEAM DOUBLE OAK	22 PLN
JIM BEAM BLACK	22 PLN
JIM BEAM DEVIL’S CUT	24 PLN
MARKER’S MARK	24 PLN
BASIL HAYDEN’S	29 PLN
BAKERS	24 PLN
BOOKERS	26 PLN

SINGLE MALT WHISKY

ARDMORE LEGACY	21 PLN
AUCHENTOSHAN 12 YO	26 PLN
AUCHENTOSHAN AMERICAN OAK	26 PLN
AUCHENTOSHAN THREE WOOD	31 PLN
LAPHROAIG 10 YO	26 PLN
ABERFELDY 12 YO	31 PLN
AULTMOR 12 YO	36 PLN
CRAIGELLACHLE 13 YO	26 PLN
HIBIKI	41 PLN
BOWMORE 12 YO	24 PLN

RUM

BACARDI CARTA BLANCA/CARTA NEGRA/CARTA ORO	18,00 PLN
BACARDI SPICED	18,00 PLN
BACARDI ANEJO 4 YO	26,00 PLN
BACARDI GRAN RESERVA 10 YO	30,00 PLN
DICTADOR 12 YO	26,00 PLN
DICTADOR 20 YO	28,00 PLN
BANKS 5 YO	22,00 PLN
ST TERESA	31,00 PLN

TEQUILA

SAUZA TEQUILA SILVER SAUZA	17,00 PLN
SAUZA TEQUILA GOLD	21,00 PLN
PATRON SILVER	35,00 PLN
PATRON REPOSADO	40,00 PLN

COGNAC / BRANDY

STOCK XO	25,00 PLN
BARON OTARD	30,00 PLN
COURVOISIER VS	30,00 PLN

LIKIERY

ARCHERS	15,00 PLN
BAILEYS	15,00 PLN
COINTREAU	15,00 PLN
AMARETTO DISARONNO	15,00 PLN
KAHLÚA	15,00 PLN
ST. GERMAIN	21,00 PLN
MALIBU	15,00 PLN