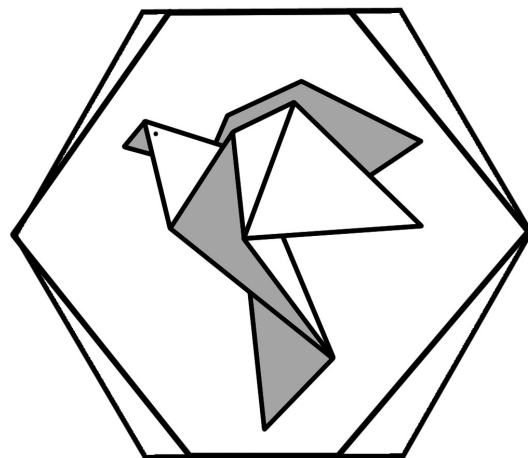


# MENU



KARMNIK



## WYKAZ ALERGENÓW

① ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN

② SKORUPIAKI

③ JAJA

④ RYBY

⑤ ORZESZKI ZIEMNE

⑥ SOJA

⑦ MLEKO/LAKTOZA

⑧ ORZECHY:

- Migdały, Orzechy laskowe, Orzechy włoskie, Orzechy nerkowca, Orzechy pekan, Orzechy pistacjowe, Orzechy makadamia, Orzechy Queensland

⑨ SELER

⑩ GORCZYCA

⑪ NASIONA SEZAMU

⑫ ŁUBIN

⑬ CEBULA, CZOSNEK, DWUTLENEK SIARKI I SIARCZYNY W STĘŻENIACH POWYŻEJ 10 MG/KG:

- ŚRODKI SPOŻYWCZE ZAWIERAJĄCE SIARCZYNY TO: SUSZONE OWOCE (MORELE, GRUSZKI, BRZOSKWINIE, ANANASY, JABŁKA, WINOGRONA) CHRZAN TARTY, ŻEL OWOCOWY, PŁYNNA PEKTYNA, SZPARAGI, SELER, CEBULA, KAPUSTA, RZĘPA, PASTERNAK —ALE TYLKO W POSTACI WYROBÓW, SUSZONYCH, SIEKANA CEBULA I CZOSNEK, CEBULA W OCCIE, WYROBY ZIEMNIACZANE (CZERWONA MAĆZKA ZIEMNIACZANA, MROŻONE PRODUKTY ZIEMNIACZANE, ZIEMNIANKI CIĘTE I SIEKANE), WINO, WINO MUSUJĄCE KWAS CYTRYNOWY.

⑭ MIĘCZAKI

⑮ WIEPRZOWINA

⑯ DRÓB

⑰ CYTRUSY

⑱ MIÓD

Ⓜ DANIE WEGETARIAŃSKIE

DO PRZYGOTOWANIA POSIŁKÓW UŻYWANE SĄ NASTĘPUJĄCE PRZYPRAWY:

PIEPRZ, PIEPRZ ZIOŁOWY, ZIELE ANGIELSKIE, LIŚĆ LAUROWY, MAJERANEK, OREGANO, BAZYLIA, TYMIANEK,  
ZIOŁA PROWANSALSKIE, PAPRYKA SŁODKA, SÓL NISKOSODOWANA, CUKIER Z WANILIĄ



## LIST OF ALLERGENS

① GRAINS CONTAINING GLUTEN

② CRUSTACEANS

③ EGGS

④ FISH

⑤ PEANUTS

⑥ SOY

⑦ MILK/LACTOSE

⑧ NUTS

- ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS, CASHEW NUTS, PECAN NUTS, PISTACIO NUTS, MACADAMIA NUTS, QUEENSLAND NUTS

⑨ CELERY

⑩ MUSTARD

⑪ SESAME SEEDS

⑫ LUPINE

⑬ ONION, GARLIC, SULFUR DIOXIDE AND SULFITES IN CONCENTRATIONS ABOVE 10 MG / KG:

- FOODS CONTAINING SULFITES ARE: DRIED FRUITS (APRICOTS, PEARS, PEACHES, PINEAPPLES, APPLES, GRAPES), GRATED HORSERADISH, FRUIT GEL, LIQUID PECTIN, ASPARAGUS, CELERY, ONION, CABBAGE, TURNIP, PARSNIPS - BUT ONLY IN THE FORM OF DRIED, CHOPPED ONION AND GARLIC, ONION IN VINEGAR, POTATO PRODUCTS (RED POTATO FLOUR, FROZEN POTATO PRODUCTS, CUT AND CHOPPED POTATOES), WINE, SPARKLING CITRIC ACID WINE.

⑭ MOLLUSCS

⑮ PORK

⑯ POULTRY

⑰ CITRUS

⑱ HONEY

Ⓥ VEGATARIAN DISH

## TO PREPARE OUR MEALS WE USE SPICES:

PEPPER, HERBAL PEPPER, ALLSPICE, BAY LEAF, MARJORAM, OREGANO, BASIL, THYME,  
HERB DE PROVENCE, SWEET PEPPER, SALT, VANILLA SUGAR



## ! DRODZY GOŚCIE !

WSZYSTKIE NASZE DANIA PRZYGOTOWUJEMY ZE ŚWIEŻYCH PRODUKTÓW, W ZWIĄZKU Z TYM CZAS OCZEKIWANIA NA ZAMÓWIONE POTRAWY MOŻE WYNOŚĆ OK 35 MIN.

W PRZYPADKU ALERGII ORAZ UCZULEŃ NA JAKIEKOLWIEK PRODUKTY SPOŻYWCZE, PROSIMY O POINFORMOWANIE KELNERA NA POCZĄTKU SKŁADANIA ZAMÓWIENIA.

W PRZYPADKU KONIECZNOŚCI PODZIELENIA RACHUNKU, PROSIMY POINFORMOWAĆ KELNERA PRZED ZŁOŻENIEM ZAMÓWIENIA

**DO RACHUNKU POWYŻEJ 40 ZŁ DOLICZANY JEST 10 % SERWIS KELNERSKI.**

W PRZYPADKU W KTÓRYM NIE ZGADZAJĄ SIĘ PAŃSTWO Z DOLICZENIEM SERWISU KELNERSKIEGO, PROSIMY O POINFORMOWANIE OBSŁUGI PRZED FINALNYM ZATWIERDZENIEM RACHUNKU

## ! DEAR GUESTS !

ALL OF OUR DISHES ARE PREPARED WITH FRESH PRODUCTS, IN THAT CASE, WAITING TIME CAN BE UP TO 35 MINUTES.

IN CASE OF SEVERE ALLERGIES AND ALLERGIES ON ANY PRODUCT, PLEASE INFORM THE WAITER WHEN ORDERING.

IF YOU NEED TO SPLIT YOUR BILL, PLEASE INFORM THE WAITER BEFORE PLACING AN ORDER.

**10 % WAITER SERVICE INCLUDED ABOVE 40 ZŁ AMOUNT.**

IN CASE OF NOT AGREEING WITH THE OBLIGATION OF WAITER SERVICE, PLEASE INFORM YOUR WAITER BEFORE THE FINAL BILL APPROVAL



## PRZYSTAWKI

Ⓜ ROSTI Z BURAKA 26 zł ①③⑦⑩⑰

SALATA Z VINAIGRETTE, GRUSZKA, MUS Z KOZIEGO SERA, PRAŻONE PESTKI DYNI, KREM BALSAMICZNY

ŚLEDŹ W 4 ODSŁONACH 24 zł ①③④⑦⑩⑬⑰⑱

PO WIEJSKU Z CEBULĄ / POD SEROWĄ PIERZYNĄ / W MUSZTARDZIE / NA SŁODKO Z CEBULĄ I ŻURAWINĄ / PIECZYWO

BIAŁA KIELBASA 21 zł ①⑦⑨⑩⑬⑮⑱

DUSZONA W PIWIE I MIODZIE Z CEBULĄ / SOS ŚMIETANOWO-CHRZANOWY, PIECZYWO

Ⓜ NALEŚNIK NA SŁONO 29 zł ①③⑦⑬

SZPINAK, SER PLEŚNIOWY LAZUR, POMIDORKI KOKTAJLOWE / DOMOWE PESTO BAZYLIOWE, PESTKI SŁONECZNIKA /

## STARTERS

Ⓜ BEETROOT ROSTI 26 zł ①③⑦⑩⑰

A MIX OF SALAD WITH VINAIGRETTE, PEAR, GOAT CHEESE, ROASTED PUMPKIN SEEDS, BALSAMIC CREAM

HERRING IN 4 SCENES 24 zł ①③④⑦⑩⑬⑰⑱

COUNTRYSIDE STYLE WITH ONION / UNDER CHEESE COVER / WITH MUSTARD / SWEET TASTE WITH ONION AND CRANBERRY, BREAD

WHITE SAUSAGE 21 zł ①⑦⑨⑩⑬⑮⑱

BAKED WITH ONION, HONEY AND BEER / CREAMY HORSE RADISH SAUCE, BREAD

Ⓜ SALTY PANCAKE 29 zł ①③⑦⑬

SPINACH, BLUE CHEESE LAZUR, CHERRY TOMATOES / HOMEMADE BASIL PESTO, SUNFLOWER SEEDS



## KARMNIKOWE TATARY

/ PODAWANE Z PIECZYWEM /

### TATAR WOŁOWY 29 zł ①③④⑩⑬

100 GR SIEKANEGO SUROWEGO MIĘSA WOŁOWEGO DOPRAWIONEGO WEDŁUG KARMNIKOWEJ RECEPTURY/ MARYNOWANE KURKI, CEBULA, OGÓREK KISZONY, KAPARY, ŻÓŁTKO PRZEPIÓRCZE, ANCHOIS/ MASŁO

### TATAR Z ŁOSOSIA 29 zł ①④⑬⑰

100 GR SUROWEGO ŁOSOSIA DOPRAWIONEGO W KARMNIKOWYM STYLU, PESTO Z SUSZONYCH POMIDORÓW, CEBULA, ŚWIEŻY OGÓREK, RZODKIEWKA, KOPER WŁOSKI, OCET JABŁKOWY, ZIEMIA OLIVKOWA

### W TATAR Z BURAKA 25 zł ①⑦⑧⑱

100 GR PIECZONEGO BURAKA, KOLENDRA, JABŁKO, MIÓD, MUS Z KOZIEGO SERA, PRAŻONE PŁATKI MIGDAŁÓW

## KARMNIK STYLE TARTARE

/ SERVED WITH BREAD /

### BEEF STEAK TARTARE 29 zł ①③④⑩⑬

100 GRAMS OF CHOPPED RAW BEEF MEAT SEASONED IN SPECIAL KARMNIK STYLE, PICKLED CHANTERELLES, ONION, PICKLED CUCUMBER, CAPRES, YOLK OF QUAIL EGG, ANCHOIS, BUTTER

### SALMON TARTARE 29 zł ①④⑬⑰

100 GRAMS OF FRESH RAW SALMON, SUNDRIED TOMATOES PESTO, ONION, FRESH CUCUMBER, RADISH, FENNEL, APPLE VINEGAR, BLACK OLIVE SAND

### V BAKED BEET TARTARE 25 zł ①⑦⑧⑱

100 GRAMS OF BAKED BEET, CILANTRO, APPLE, HONEY, GOAT CHEESE MOUSSE, ROASTED ALMOND FLAKES SEED



## SALATKI

### SALATKA Z KURCZAKIEM 29 ZŁ ①③⑩⑬⑯⑰⑱

PANIEROWANE W PANKO CHRUPIAĆCE POŁĘDWICZKI Z PIERSI KURCZAKA, MIX SAŁAT Z VINAIGRETTE, POMIDORKI CHERRY, ŚWIEŻY OCÓREK, SOS MUSZTARDOWO-MIODOWY

### W SALATKA Z PIECZONYM BURAKIEM 25 ZŁ ⑦⑧⑩⑬⑰

PIECZONY BURAK, MIX SAŁAT Z VINAIGRETTE, GRUSZKA, JABŁKO, MUS Z KOZIEGO SERA, PRAŻONE PESTKI DYNI, OLEJ Z PESTEK DYNI, OLIWA Z BIAŁEJ TRUFLI

## SALADS

### WITH CHICKEN 29 ZŁ ①③⑩⑬⑯⑰⑱

CRUNCHY CHICKEN STRIPS IN PANKO, A MIX OF SALAD WITH VINAIGRETTE, SHALLOT, CHERRY TOMATOES, FRESH CUCUMBER, HONEY AND MUSTARD SAUCE

### V WITH ROASTED BEET 25 ZŁ ⑦⑧⑩⑬⑰

ROASTED BEET, A MIX OF SALAD WITH VINAIGRETTE, PEAR, APPLE, DRIED PUMPKIN SEEDS, GOAT CHEESE MOUSSE, PUMPKIN SEEDS INFUSED OLIVE OIL, WHITE TRUFFLE INFUSED OLIVE OIL



## ZUPY

Ⓜ KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW 19 ZŁ (1)(7)(9)(13)(15)(16)  
KWAŚNA ŚMIETANA, OLIWA Z PESTEK DYNII, CZZANKA Z SEREM BURSZTYN

ŻUREK NA WĘDZONCE 21 ZŁ (1)(3)(7)(9)(13)(15)  
/ BIAŁA KIEŁBASA, JAJKO / PUREE ZIEMNIACZANE Z PRAŻONĄ CEBULĄ

## SOUPS

Ⓜ BAKED TOMATOES CREAM 19 ZŁ (1)(7)(9)(13)(15)(16)  
SOUR CREAM, PUMPKIN SEEDS INFUSED OLIVE OIL, TOAST BAKED WITH BURSZTYN CHEESE

TRADITIONAL POLISH SOUR SOUP 21 ZŁ (1)(3)(7)(9)(13)(15)  
/ WHITE SAUSAGE, BOILED EGG / MASHED POTATOES WITH FRIED ONION





## PIEROGI RĘCZNIE ROBIONE

PIEROGI Z PIECZONĄ GĘSIĄ 28 zł ①⑦⑬⑰

/ FARSZ: GĘŚ, ŻURAWINA, RÓŻOWY PIEPRZ / DOMOWY KARMEL, JABŁKO, PESTKI GRANATU, RUKOLA

PIEROGI Z PIECZONĄ KACZKĄ 28 zł ①⑬⑰⑱

/ FARSZ: KACZKA, KASZA GRZYCZANA, CEBULA, CZOSNEK, PRAŻONE PESTKI SŁONECZNIKA, KOLENDRA, SUSZONA ŻURAWINA / MARYNOWANA CZERWONA KAPUSTA, MIÓD

W PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI 25 zł ①⑬

/ FARSZ: KISZONA KAPUSTA, PIECZARKI, CEBULA / PRAŻONA CEBULA

PIEROGI Z MIĘSEM 27 zł ①⑨⑬⑱

/ FARSZ: WOŁOWINA, WIEPRZOWINA, MARCHEW, CEBULA, CZOSNEK, SELER, PIETRUSZKA, SUSZONY MAJERANEK / ŚWIEŻA KOLENDRA, PRAŻONA CEBULA

W PIEROGI GALICYJSKIE 25 zł ①⑦⑬

/ FARSZ: TWARÓG, ZIEMNIAKI, CEBULA / KWAŚNA ŚMIETANA, PRAŻONA CEBULA

## HANDMADE DUMPLINGS

DUMPLINGS WITH BAKED GOOSE 28 zł ①⑦⑬⑰

/ STUFFING: GOOSE, CRANBERRY, PINK PEPPER / HOMEMADE CARAMEL SAUCE, APPLE, POMEGRANATE SEEDS, RUCOLA

DUMPLINGS WITH BAKED DUCK 28 zł ①⑬⑰⑱

/ STUFFING: DUCK, BUCKWHEAT, ONION, GARLIC, ROASTED SUNFLOWER SEEDS, CORIANDER, DRIED CRANBERRY / MARINATED RED CABBAGE, HONEY

V DUMPLINGS WITH SOUR CABBAGE AND MUSHROOM STUFFING 25 zł ①⑬

/ STUFFING: SOUR CABBAGE, MUSHROOMS / FRIED ONION

MEAT DUMPLINGS 27 zł ①⑨⑬⑱

/ STUFFING: BEEF, PORK, CARROT, ONION, GARLIC, CELERY, PARSLEY, DRIED MARJORAN / CORIANDER AND FRIED ONION

V GALICIANS DUMPLINGS 25 zł ①⑦⑬

/ STUFFING: COTTAGE CHEESE, POTATOES, ONION / SOUR CREAM, FRIED ONION



## BURGERY

/ PODAWANE Z DOMOWYMI FRYTKAMI I KARMNIKOWĄ REMOULADĄ /

### CHEESEBURGER WOŁOWY 34 zł ①③⑦⑩⑪⑬⑱

250 GR WOŁOWINY, WŁASNEGO WYPIEKU „BRIOCHE”, SER ŻÓŁTY MIMOLETTE, CEBULA KANDYZOWANA W MIODZIE, SAŁATA KARBOWANA, POMIDOR MALINOWY, OGÓREK KISZONY, CEBULA CZERWONA, SOS DIJOMAJO

### W WECECIOR 31 zł ①⑦⑧⑩⑪⑬⑱

/ KOTLET: MARCHEWKA, SEZAM, PRAŻONE PESTKI SŁONECZNIKA, KASZA JAGLANA, CEBULA, BUŁKA TARTA, PŁATKI CHILI, IMBIR /  
WŁASNEGO WYPIEKU „BRIOCHE”, SAŁATA KARBOWANA, POMIDOR MALINOWY, OGÓREK KISZONY, CZERWONA CEBULA, CEBULA KANDYZOWANA W MIODZIE, SOS ŚMIETANOWO-CZOSNKOWY

### SOS NA BAZIE JACKA DANIELSA / 5zł / ⑥⑦⑬⑰⑱

MINIMALNY CZAS OCZEKIWANIA NA POSZCZEGÓLNE RODZAJE WYMAŻENIA:  
ŚREDNIO WYMAŻONY: 15 MINUT, DOBRZE WYMAŻONY: 25 MINUT

## BURGERS

/ SERVED WITH HOMEMADE FRIES AND KARMNIK STYLE REMOULADE /

### BEEF CHEESEBURGER 34 zł ①③⑦⑩⑪⑬⑱

250 GRAMS OF BEEF, HOMEMADE WHEAT BUN, MIMOLETTE CHEESE, CANDIED ONION WITH HONEY, SALAD, TOMATO, PICKLED CUCUMBER, RED ONION, DIJOMAJO SAUCE

### V VECEBURGER 31 zł ①⑦⑧⑩⑪⑬⑱

/ CUTLET: CARROT, SESAME SEEDS, ROASTED SUNFLOWER SEEDS, MILLET GROATS, RED ONION, BREAD CRUMBS, CHILLI FLAKES, GINGER /  
HOMEMADE WHEAT BUN, SALAD, TOMATO, PICKLED CUCUMBER, RED ONION, CANDIED ONION WITH HONEY, CREAMY-CARLIC SAUCE

### JACK DANIELS SAUCE / 5 zł / ⑥⑦⑬⑰⑱

THE MINIMUM WAITING TIME FOR INDIVIDUAL TYPES OF FRIED:  
MEDIUM: 15 MINUTES, WELL DONE: 25 MINUTES.



## DANIA GŁÓWNE

SCHABOWY Z KOŚCIĄ 35 zł ①③⑦⑬⑮

SCHAB WIEPRZOWY Z KOŚCIĄ W CHRUPIĄCEJ PANIERCE PANKO, PUREE ZIEMNIACZANE, PRAŻONA CEBULA, MIZERIA

ROLADA Z PIERSI KURCZAKA 35 zł ①③⑦⑩⑬⑯⑰

FARSZ: TWARÓG, ZIEMNIAKI, BOCZEK, CEBULA, NATKA PIETRUSZKI / SOS ŚMIETANOWO-CEBULOWY, MIX SAŁAT Z VINAIGRETTE, TAGLIATELLE Z MARCHEWKI

POLĘDWICZKI WIEPRZOWE W SOSIE ŚMIETANOWO-BOROWIKOWYM 39 zł ①⑥⑦⑩⑬⑮

KLUSKI ŚLĄSKIE, BURAKI ZASMAŻANE

PÓŁ KACZKI PIECZONEJ Z JABŁKIEM I POMARAŃCZĄ 49 zł ⑬⑯⑰

KLUSKI ŚLĄSKIE, BURAKI ZASMAŻANE, MUS ŻURAWINOWY

STEK Z ANTRYKOTU 65 zł ⑦⑬⑰

250 GRAM ANTRYKOTU WOŁOWEGO MARYNOWANEGO Z CZOSNKIEM I ŚWIEŻYM ROZMARYNEM,  
CHIPSY Z BATATÓW, SAŁATKA Z POMIDORÓW I SZALOTKI, MIX SAŁAT Z VINAIGRETTE, DOMOWE MASŁO CZOSNKOWE

MINIMALNY CZAS OCZEKIWANIA NA POSZCZEGÓLNE RODZAJE WYSMAŻENIA WYNOŚI OD 15 DO 25 MINUT

## MAIN COURSE

BONE-IN PORK CHOP 35 zł ①③⑦⑬⑮

FRIED BONE-IN PORK LOIN IN CRISPY PANKO COATING, MASHED POTATO, FRIED ONION, FRESH CUCUMBER & YOGHURT SALAD

CHICKEN ROULADE 35 zł ①③⑦⑩⑬⑯⑰

/ STUFFING: COTTAGE CHEESE, POTATOES, BACON, ONION, PARSLEY / CREAMY-ONION SAUCE, A MIX OF SALAD WITH VINAIGRETTE, CARROT TAGLIATELLE

PORK TENDERLOIN WITH BOLETIUS AND CREAM SAUCE 39 zł ①⑥⑦⑩⑬⑮

SILESIA Noodles, FRIED BEETS

HALF DUCK ROASTED WITH FRESH APPLE AND ORANGE 49 zł ⑬⑯⑰

SILESIA Noodles, FRIED BEET, CRANBERRY MOUSSE

ENTRECOTE STEAK 65 zł ⑦⑬⑰

250 GRAMS OF ENTRECOTE BEEF MARINATED WITH GARLIC AND FRESH ROSEMARY,  
SWEET POTATO CHIPS, TOMATO & SHALLOT SALAD, A MIX OF SALAD WITH VINAIGRETTE, HOMEMADE GARLIC BUTTER

THE MINIMUM WAITING TIME FOR INDIVIDUAL TYPES OF FRIED, TAKES FROM 15 TO 25 MINUTES.



## RYBY

GRILLOWANY PSTRĄG TĘCZOWY 41 zł (4) (7) (13) (17)  
PIECZONE WARZYWA / MIX PAPRYK, CUKINIA, CZERWONA CEBULA / ,SOS WINNO-MAŚLANY

PIECZONY ŁOSOŚ POD ORZECHAMI NERKOWCA 49 zł (1) (4) (6) (7) (8) (10) (13) (17) (18)  
/ PANIERKA: ORZECZY NERKOWCA, BUŁKA TARTA, NATKA PIETRUSZKI, MUSZTARDA DIJON, MIÓD, MASŁO, CYTRYNA /  
PUREE BROKUŁOWO-CZOSNKOWE, SOS NA BAZIE JACKA DANIELSA, POMIDORKI CHERRY, SAŁATA Z VINAIGRETTE

## FISH

GRILLED TROUT 41 zł (4) (7) (13) (17)  
BAKED VEGETABLES / A MIX OF PAPRIKA, ZUCCHINI, RED ONION / WHITE WINE & BUTTER SAUCE

BAKED SALMON WITH CASHEWS NUTS 49 zł (1) (4) (7) (8) (10) (13) (17) (18)  
/ TOPPING: CASHEWS NUTS, BREADCRUMBS, PARSLEY, DIJON MUSTARD, HONEY, BUTTER, LEMON /  
BROCCOLI & GARLIC PUREE, JACK DANIELS SAUCE, CHERRY TOMATO, A MIX OF SALAD WITH VINAIGRETTE



## DESERY

DOMOWA SZARLOTKA NA CIEPŁO 19 ZŁ (1)(3)(7)  
BITA ŚMIETANA, GAŁKA LODÓW, CUKIER PUDER, CIEMNA CZEKOLADOWA

DESER DNIA 21 ZŁ  
/ ZAPYTAJ KELNERA /

PUCHAREK LODÓW MANUFAKTUROWYCH 21 ZŁ (3)(7)(8)(17)  
3 GAŁKI LODÓW / O DOSTĘPNE SMAKI ZAPYTAJ KELNERA /  
BITA ŚMIETANA, SEZONOWE OWOCE, PRAŻONE PŁATKI MIGDAŁÓW, CIEMNA CZEKOLADOWA

## DESSERTS

HOMEMADE APPLE PIE 19 ZŁ (1)(3)(7)  
WHIPPED CREAM, SCOOP OF ICE CREAM, POWDER SUGAR, DARK CHOCOLATE

DESSERT OF THE DAY 21 ZŁ  
/ ASK OUR WAITER /

MANUFACTURED ICE CREAM CUP 21 ZŁ (3)(7)(8)(17)  
3 SCOOPS OF ICE CREAMS / ASK YOUR WAITER ABOUT AVAILABLE FLAVORS /  
WHIPPED CREAM, ROASTED ALMONDS FLAKES SEEDS, SEASONAL FRUITS, DARK CHOCOLATE



## DODATKI

PIECZYWO 4 zł ① / MASŁO 3 zł ⑦  
PUREE ZIEMNIACZANE 9 zł ⑦⑬ / FRYTKI 9 zł / FRYTKI Z BATATÓW 18 zł  
MIX SAŁAT Z VINAIGRETTE 7 zł ⑩⑰  
PIECZONE WARZYWA / MIX PAPRYK, CUKINIA, CZERWONA CEBULA / 7 zł ⑬  
KLUSKI ŚLĄSKIE 9 zł

## SOSY / 3 zł

KWAŚNA ŚMIETANA ⑦ / DIJO-MAJO ③⑦⑩  
KETCHUP / MAJONEZ ③⑦ / REMOULADA ③⑦⑩

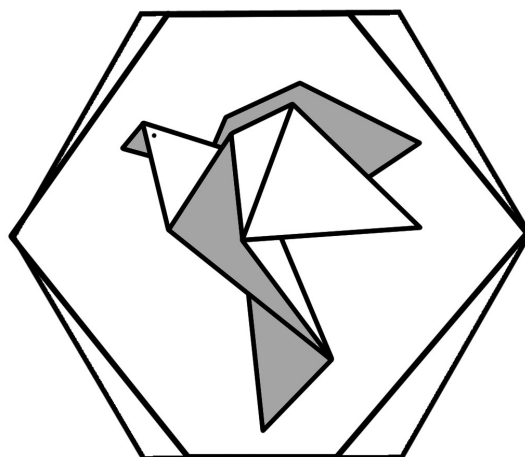
## EXTRAS

BREAD 4 zł ① / BUTTER 2 zł ⑦  
POTATO PUREE 9 zł ⑦⑬ / FRIES 9 zł / SWEET POTATOES FRIES 18 zł  
A MIX OF SALAD WITH VINAIGRETTE 7 zł ⑩⑰  
BAKED VEGETABLES / A MIX OF PAPRIKA, ZUCCHINI, RED ONION / 7 zł ⑬  
SILESIAN NOODLES 9 zł

## SAUCES / 3 zł

SOUR CREAM ⑦ / DIJO MAJO ③⑦⑩  
KETCHUP / MAYONAISSSE ③⑦ / REMOULADA ③⑦⑩

# NAPOJE



KARMNIK

# BEVERAGES



## ! DRODZY GOŚCIE !

WSZYSTKIE NASZE DANIA PRZYGOTOWUJEMY ZE ŚWIEŻYCH PRODUKTÓW, W ZWIĄZKU Z TYM CZAS OCZEKIWANIA NA ZAMÓWIONE POTRAWY MOŻE WYNOŚIĆ OK 35 MIN.

W PRZYPADKU ALERGII ORAZ UCZULEŃ NA JAKIEKOLWIEK PRODUKTY SPOŻYWCZE, PROSIMY O POINFORMOWANIE KELNERA NA POCZĄTKU SKŁADANIA ZAMÓWIENIE.

W PRZYPADKU KONIECZNOŚCI PODZIELENIA RACHUNKU, PROSIMY POINFORMOWAĆ KELNERA PRZED ZŁOŻENIEM ZAMÓWIENIA

**DO RACHUNKU POWYŻEJ 40 ZŁ DOLICZANY JEST 10 % SERWIS KELNERSKI.**

W PRZYPADKU W KTÓRYM NIE ZGADZAJĄ SIĘ PAŃSTWO Z DOLICZENIEM SERWISU KELNERSKIEGO, PROSIMY O POINFORMOWANIE OBSŁUGI PRZED FINALNYM ZATWIERDZENIEM RACHUNKU

## ! DEAR GUESTS !

ALL OF OUR DISHES ARE PREPARED WITH FRESH PRODUCTS, IN THAT CASE, WAITING TIME CAN BE UP TO 35 MINUTES.

IN CASE OF SEVERE ALLERGIES AND ALLERGIES ON ANY PRODUCT, PLEASE INFORM THE WAITER WHEN ORDERING.

IF YOU NEED TO SPLIT YOUR BILL, PLEASE INFORM THE WAITER BEFORE PLACING AN ORDER.

**10 % WAITER SERVICE INCLUDED ABOVE 40 ZŁ AMOUNT.**

IN CASE OF NOT AGREEING WITH THE OBLIGATION OF WAITER SERVICE, PLEASE INFORM YOUR WAITER BEFORE THE FINAL BILL APPROVAL





## NAPOJE ZIMNE

KROPLA DELICE / GAZOWANA 330 ML / 750 ML	7 zł / 14 zł
KROPLA BESKIDU / NIEGAZOWANA 330 ML / 750 ML	7 zł / 14 zł
SOK CAPPY 250 ML / JABŁKOWY /	7 zł
SOK ŚWIEŻO WYCISKANY 300 ML / POMARAŃCZOWY / GREJPFROTOWY / MIX /	16 zł
COCA-COLA 250 ML	7 zł
COCA-COLA ZERO 250 ML	7 zł
TONIC KINLEY 250 ML / KLASYCZNY /	7 zł
BURN 250 ML	10 zł
TONIC FEVER-TREE 200 ML	14 zł
DOMOWE LEMONIADY 350 ML:	
CYTRYNOWA	14 zł
SMAKOWA	16 zł
/ ZAPYTAJ KELNERA O DOSTĘPNE SMAKI /	

## NAPOJE GORĄCE

HERBATA / DZBANEK 350 ML / DODATKOWA FILIŻANKA	14 zł 2 zł
ESPRESSO	8 zł
PODWÓJNE ESPRESSO	10 zł
ESPRESSO MACCHIATO	9 zł
AMERICANO	10 zł
CAPPUCCINO	10 zł
FLAT WHITE	10 zł
CAFE LATTE	12 zł
LATTE MACCHIATO	12 zł
LATTE SMAKOWE	16 zł
WANILIA/ MIGDAŁ/ KARMEL/ CZEKOLADA/ KOKOS/	
KAWA PO IRLANDZKU	28 zł
MLEKO ROŚLINNE	+2 zł
MLEKO BEZ LAKTOZY	+1 zł

## COLD DRINKS

KROPLA DELICE / SPARKLING 330 ML / 750 ML	7 zł / 14 zł
KROPLA BESKIDU / STILL 330 ML / 750 ML	7 zł / 14 zł
CAPPY JUICE 250 ML / APPLE /	7 zł
FRESHLY SQUEEZED JUICE 300 ML / ORANGE / GREJPFROT / MIX /	16 zł
COCA-COLA 250 ML	7 zł
COCA-COLA ZERO 250 ML	7 zł
TONIC KINLEY 250 ML / CLASSIC /	7 zł
BURN 250 ML	10 zł
TONIC FEVER-TREE 200 ML	14 zł
HOMEMADE LEMONADE 350 ML:	
LEMON	14 zł
FLAVOURED	16 zł
/ ASK THE WAITER FOR AN AVAILABLE FLAVOURS /	

## HOT DRINKS

TEA / POT 350 ML / EXTRA CUP	14 zł 2 zł
ESPRESSO	8 zł
DOUBLE ESPRESSO	10 zł
ESPRESSO MACCHIATO	9 zł
AMERICANO	10 zł
CAPPUCCINO	10 zł
FLAT WHITE	10 zł
CAFE LATTE	12 zł
LATTE MACCHIATO	12 zł
FLAVOURED LATTE	16 zł
VANILLA/ ALMOND/ CARAMEL/ CHOCOLATE/ COCONUT	
IRISH COFFEE	28 zł
PLANT MILK	+2 zł
LACTOSE-FREE MILK	+1 zł



## PIWO / BUTELKA / 500 ML

ZAPYTAJ KELNERA O DOSTĘPNE RODZAJE 16 ZŁ

## BEER / BOTTLE / 500 ML

ASK THE WAITER ABOUT AVAILABLE BEERS 16 ZŁ

## CYDR / CIDER 400 ML 14 ZŁ

## WINA DOMOWE

BIAŁE / CZERWONE / KIELISZEK 125 ML 13 ZŁ

BIAŁE / CZERWONE / BUTELKA 750 ML 65 ZŁ

## HOUSE WINE

WHITE / RED / GLASS 125 ML 13 ZŁ

WHITE / RED / BOTTLE 750 ML 65 ZŁ

## WINO MUSUJĄCE

PROSECCO / KIELISZEK 125 ML 18 ZŁ

MARTINI ASTI / BUTELKA 750 ML 100 ZŁ

MARTINI PROSECCO / BUTELKA 750 ML 100 ZŁ

## SPARKLING WINE

PROSECCO / GLASS 125 ML 18 ZŁ

MARTINI ASTI / BOTTLE 750 ML 100 ZŁ

MARTINI PROSECCO / BOTTLE 750 ML 100 ZŁ



## WINA CZERWONE / BUTELKA /

### BOUCHARD PINOT NOIR 100 zł

VIN DE PAYS d'OC / BOUCHARD AINE & FILLS / FRANCJA /

LEKKIE, WYTRAWNE WINO O POŁYSKLIWEJ WIŚNIOWEJ BARWIE, AROMATACH CZERWONYCH OWOCÓW Z DELIKATNYM DOTYKIEM LIMONKI I MIĘTY W TLE

### MARQUES DEL TURIA 80 zł

D.O. VALENCIA / VICENTE GANDIA / HISZPANIA /

WYTRAWNE WINO O WYRAZISTYM BUKIECIE I INTENSYWNYM WIŚNIOWYM KOLORZE, Z WIODĄCYMI AROMATAMI JEŻYŃ I MALIN

### PRIMITIVO DI MANDURIA 115 zł

D.O.P. PRIMITIVO DI MANDURIA / LE VIGNE DI SAMMARCO / WŁOCHY /

WYTRAWNE WINO O RUBINOWEJ BARWIE, WYCZUWALNE AROMATY WIŚNI, DOJRZAŁYCH ŚLIWEK PODKREŚLONE PRZEZ SUBTELNE AROMATY KAKAO I WANILII

### SREBRNA GÓRA CABERNET CORTIS 170 zł

MAŁOPOLSKA / WINNICA SREBRNA GÓRA / POLSKA /

WINO PEŁNE DOJRZAŁYCH, POŁUDNIOWYCH SMAKÓW. W NOSIE DOJRZAŁA CZARNA PORZECZKA, PIEPRZ I CZERWONA PAPRYKA. DO TEGO WYRAŻNE NUTY BECZKOWE / DREWNO, KARMEL, WANILIA / I KORZENNE. SKÓRA, ŚCIEŁKA LEŚNA, TYTOŃ. W USTACH SUROWE, MOCNO BECZKOWE, PEŁNE ATRAKCYJNEGO, DOJRZAŁEGO OWOCU / PORZECZKI, WIŚNIE, ŚLIWKI, MALINY /

## RED WINE / BOTTLE /

### BOUCHARD PINOT NOIR 100 zł

VIN DE PAYS d'OC / BOUCHARD AINE & FILLS / FRANCJA /

LIGHT, DRY WINE WITH SHINY CHERRY COLOR, AROMAS OF RED FRUIT WITH A DELICATE TOUCH OF LIME AND MINT IN THE BACKGROUND

### MARQUES DEL TURIA 80 zł

D.O. VALENCIA / VICENTE GANDIA / HISZPANIA /

A DRY WINE WITH A DISTINCTIVE BOUQUET AND INTENSE CHERRY COLOR, WITH THE LEADING AROMAS OF BLACKBERRIES AND RASPBERRIES

### PRIMITIVO DI MANDURIA 115 zł

D.O.P. PRIMITIVO DI MANDURIA / LE VIGNE DISAMMARCO / WŁOCHY /

DRY WINE WITH RUBY COLOR, PERCEPTIBLE AROMAS OF CHERRIES, RIPE PLUMS UNDERLINED BY THE SUBTLE AROMAS OF COCOA AND VANILLA

### SREBRNA GÓRA CABERNET CORTIS 170 zł

MAŁOPOLSKA / SREBRNA GÓRA VINEYARD / POLAND /

A WINE FULL OF MATURE SOUTHERN FLAVORS. ON THE NOSE, RIPE BLACKCURRANT, PEPPER AND RED PEPPER. FOR THIS CLEAR NOTES OF BARREL / WOOD, CAMEL, VANILLA / AND ROOT. LEATHER, FOREST LITTER, TOBACCO. IN THE MOUTH, RAW, VERY DRAFT, FULL OF ATTRACTIVE, RIPE FRUIT /BLACKCURRANTS, CHERRIES, PLUMS, RASPBERRIES /



## WNA BIAŁE / BUTELKA /

### WAIPARA HILLS SAUVIGNON BLANC 115 zł

MARLBOROUGH / WAIPARA WEST / NOWA ZELANDIA /

TO CHRUPKIE I CHARAKTERYSTYCZNE SAUVIGNON BLANC Z MARLBOROUGH POSIADA CYTRUSOWE POSMAKI NA PODNIEBIENIU ORAZ WARSTWY OWOCÓW TROPICALNYCH, ZWŁASZCZA ANANASA I GUJAWY. INTENSYWNA KWASOWOŚĆ ZAPEWNIĄ DOSKONAŁĄ STRUKTURĘ ORAZ DŁUGIE ZAKOŃCZENIE.

### PAGO CASA BENASAL BLANCO ORGANIC 100 zł GEWURZTRAMINER & MOSCATEL

VALENCJA / PAGO CASA GRAN / HISZPANIA /

WINO GŁADKIE I OWOCOWE. ORZEŻWIAJĄCE I RÓWNOCZEŚNIE ELEGANCKIE. NA PODNIEBIENIU OBSZERNE, TRWAŁE, O DOBREJ RÓWNOWADZE KWASOWOŚCI I ŚWIEŻOŚCI. WYCZUWALNE AROMATY MARAKUI, MANGO, PAPA I ORAZ CYTRUSÓW.

### ANTICHELO PINOT GRIGIO 100 zł

IGT VENETO / SANTA SOFIA / WŁOCHY /

WINO WYTRAWNE O JASNYM SŁÓMKOWYM KOLORZE Z ZIELONYMI NIUANSMI ORAZ O CHARAKTERYSTYCZNYM BUKIECIE KWIATOWYCH AROMATÓW. W SMAKU NIEZWYKLE JEDWABISTE, AROMATYCZNE I GŁADKIE.

### SREBRNA GÓRA CUVEE BLANC 150 zł

MAŁOPOLSKA / WINNICA SREBRNA GÓRA / POLSKA /

BIAŁE PÓŁWYTRAWNE WINO Z WINNICY SREBRNA GÓRA W KRAKOWIE. POWSTAŁO Z CZTERECH SZCZEPÓW: SEYVAL BLANC, JOHANNITER, HIBERNAL, SOLARIS.

CHARAKTERYZUJE SIĘ CYTRUSOWĄ ŚWIEŻOŚCIĄ Z NUTAMI BRZOSKWIŃ I MORELI. W TLE DOSTRZEĆ MOŻNA NUTY KWIATOWE, A TAKŻE ZAPACH JABŁEK, GRUSZEK, RENKLOD I OWOCÓW POŁUDNIOWYCH / BANAN, ANANAS, MANGO /. W USTACH ŁAGODNIE PÓŁWYTRAWNE, SUBTELNIE OWOCOWE Z DELIKATNYMI SŁODKAWYMI NUTAMI.

## WHITE WINE / BOTTLE /

### WAIPARA HILLS SAUVIGNON BLANC 115 zł

MARLBOROUGH / WAIPARA WEST / NEW ZEALAND /

THIS CRISPY AND CHARACTERISTIC SAUVIGNON BLANC FROM MARLBOROUGH HAS CITRUS PALATE AND LAYERS OF TROPICAL FRUIT, ESPECIALLY PINEAPPLE AND GUAVA. INTENSE ACIDITY ENSURES PERFECT STRUCTURE AND LONG FINISH.

### PAGO CASA BENASAL BLANCO ORGANIC 100 zł GEWURZTRAMINER & MOSCATEL

VALENCJA / PAGO CASA GRAN / SPAIN /

SMOOTH AND FRUIT WINE. REFRESHING AND ELEGANT AT THE SAME TIME. ON THE PALATE, VOLUMINOUS, LONG-LASTING, WITH A GOOD BALANCE OF ACIDITY AND FRESHNESS. PERCEPTIBLE AROMAS OF PASSION FRUIT, MANGO, PAPAYA AND CITRUS.

### ANTICHELO PINOT GRIGIO 100 zł

IGT VENETO / SANTA SOFIA / ITALY /

A DRY WINE WITH A BRIGHT STRAW COLOR WITH GREEN NUANCES AND A CHARACTERISTIC BOUQUET OF FLORAL AROMAS. THE TASTE IS EXTREMELY SILKY, AROMATIC AND SMOOTH.

### SREBRNA GÓRA CUVEE BLANC 150 zł

MAŁOPOLSKA / VINEYARD SREBRNA GÓRA / POLAND /

WHITE SEMI-DRY WINE FROM THE SREBRNA GÓRA VINEYARD IN KRAKOW. IT WAS CREATED FROM FOUR STRAINS: SEYVAL BLANC, JOHANNITER, HIBERNAL, SOLARIS.

IT IS CHARACTERIZED BY CITRUS FRESHNESS WITH NOTES OF PEACH AND APRICOT. IN THE BACKGROUND YOU CAN SEE FLORAL NOTES, AS WELL AS THE AROMA OF APPLES, PEARS, GREEN GRAPES AND SOUTHERN FRUITS / BANANA, PINEAPPLE, MANGO /. IN THE MOUTH, GENTLY SEMI-DRY, SUBTLE FRUITY WITH DELICATE SWEETISH NOTES.



SZLACHETNA  
SASKA



## KARMNIKOWE KLASYKI

### BACARDI MOJITO 25 zł

/ MARAKUJA & PASSOA +8 zł / KOKOS +6 zł /

BACARDI CARTA BLANCA, MIĘTA, CUKIER BRĄZOWY, LIMONKA, WODA GAZOWANA

### BACARDI CUBA LIBRE 25 zł

BACARDI CARTA ORO, LIMONKA, COCA-COLA

### MARTINI RISERVA NEGRONI RUBINO 30 zł

MARTINI RISERVA RUBINO, BOMBAY SAPPHIRE,

MARTINI BITTER, SKÓRKA Z POMARAŃCZY

### MARTINI & TONIC 25 zł

MARTINI BIANCO/ROSSO, TONIC KINLEY, LIMONKA

### BOMBAY TONIC 27 zł

BOMBAY SAPPHIRE, LIMONKA, TONIC KINLEY

### LONG ISLAND ICE TEA 30 zł

BACARDI CARTA BLANCA, COINTREAU, SASKA CZYSTA, SEAGRAMS GIN,

TEQUILA BIAŁA, SOK Z CYTRYNY, SYROP CUKROWY, COCA-COLA

### OLD FASHIONED 27 zł

JIM BEAM, CUKIER BRĄZOWY, ANGOSTURA BITTER, ORANGE BITTER,

WODA GAZOWANA, SKÓRKA POMARAŃCZY

### WHISKY SOUR 27 zł

JACK DANIEL'S, SOK Z CYTRYNY, SYROP CUKROWY, ANGOSTURA BITTER, BIAŁKO

### APEROL SPRITZ 29 zł

APEROL, ŚWIEŻA POMARAŃCZA, SOK Z CYTRYNY, SYROP CUKROWY, PROSECCO

### GIN BASIL SMASH 26 zł

BEEFEATER, ŚWIEŻE LIŚCIE BAZYLI, SOK Z CYTRYNY, SYROP CUKROWY

### PORNSTAR MARTINI 31 zł

SASKA CZYSTA, PASSOA, SOK Z CYTRYNY, PUREE MARAKUJOWE,

SYROP WANILIOWY, PROSECCO

### HEMINGWAY DAIQUIRI 29 zł

BACARDI CARTA BLANCA, LUXARDO MARASCHINO, SOK Z LIMONKI, SYROP

CUKROWY, SOK Z GREJPFRUTA

### FIERO TWIST 29 zł

MARTINI FIERO, ŚWIEŻA POMARAŃCZA, SOK Z CYTRYNY,

PUREE TRUSKAWKOWE, TABASCO, BIAŁKO, PROSECCO

### NEW YORK SOUR 29 zł

JIM BEAM, LUXARDO MARASCHINO, PORTO, SOK Z CYTRYNY,

SYROP CUKROWY, BIAŁKO

### NO NAME 29 zł

BACARDI SPICED RUM, PUREE MALINOWE, PUREE JAGODOWE, SOK Z CYTRYNY,

BIAŁKO

### GRUSZKOWY BEZ COLLINS 29 zł

SEAGRAMS GIN, ST. GERMAIN, PUREE GRUSZKOWE,

SYROP MIODOWY, ANGOSTURA BITTER, SOK Z CYTRYNY, WODA GAZOWANA

### WODA ŚWIĘCONA 31 zł

BACARDI SPICED RUM, COGNAC PONIATOWSKI, LUXARDO MARASCHINO,

SYROP MIGDAŁOWY, SOK Z LIMONKI, SOK Z CYTRYNY, SOK Z GREJPFRUTA,

ANGOSTURA BITTER

### RED STRIPPER 29 zł

BEEFEATER, COINTREAU, ŚWIEŻY ROZMARYN, SOK Z CYTRYNY,

PUREE Z OWOCÓW LEŚNYCH, PUREE JAGODOWE, ŚWIEŻE WINOGRONA



SZLACHETNA  
**SASKA**



## KARMNIK STYLE CLASSICS

### BACARDI MOJITO 25 zł

/ PASSIONFRUIT & PASSOA +8 zł / COCONUT +6zł /  
BACARDI CARTA BLANCA, FRESH MINT, BROWN SUGAR, LIME, SPARKLING WATER

### BACARDI CUBA LIBRE 25 zł

BACARDI CARTA ORO, LIME, COCA-COLA

### MARTINI RISERVA NEGRONI RUBINO 30 zł

MARTINI RISERVA RUBINO, BOMBAY SAPPHIRE, MARTINI BITTER,  
ORANGE PEEL

### MARTINI & TONIC 25 zł

MARTINI BIANCO/ROSSO, TONIC KINLEY, LIME

### BOMBAY TONIC 27 zł

BOMBAY SAPPHIRE, LIME, TONIC KINLEY

### LONG ISLAND ICE TEA 30 zł

BACARDI CARTA BLANCA, COINTREAU, SASKA VODKA, SEAGRAMS GIN,  
SILVER TEQUILA, LEMON JUICE, SUGAR SYRUP, COCA-COLA

### OLD FASHIONED 27 zł

JIM BEAM, BROWN SUGAR, ANGOSTURA BITTER, ORANGE BITTER,  
SPARKLING WATER, ORANGE PEEL

### WHISKY SOUR 27 zł

JACK DANIEL'S, LEMON JUICE, SUGAR SYRUP, ANGOSTURA BITTER, WHITE EGG

### APEROL SPRITZ 29 zł

APEROL, FRESH ORANGE, LEMON JUICE, SUGAR SYRUP, PROSECCO

### GIN BASIL SMASH 26 zł

BEEFEATER, FRESH BASIL, LEMON JUICE, SUGAR SYRUP

### PORNSTAR MARTINI 31 zł

SASKA VODKA, PASSOA, LIME JUICE, PASSIONFRUIT PUREE,  
VANILLA SYRUP, PROSECCO

### HEMINGWAY DAIQUIRI 29 zł

BACARDI CARTA BLANCA, LUXARDO MARASCHINO, GREJPFruit JUICE,  
LIME JUICE, SUGAR SYRUP

### FIERO TWIST 29 zł

MARTINI FIERO, FRESH ORANGE, LEMON JUICE, SUGAR SYRUP,  
STRAWBERRY PUREE, TABASCO, EGG WHITE, PROSECCO

### NEW YORK SOUR 29 zł

JIM BEAM, LUXARDO MARASCHINO, PORTO, LEMON JUICE, SUGAR SYRUP,  
EGG WHITE

### NO NAME 29 zł

BACARDI SPICED RUM, RASPBERRY PUREE, BLACKBERRY PUREE,  
LEMON JUICE, EGG WHITE

### ELDERBERRY & PEAR COLLINS 29 zł

SASKA VODKA, ST. GERMAIN, PEAR PUREE, HONEY SYRUP, ANGOSTURA BITTER,  
LEMON JUICE, SPARKLING WATER

### HOLY WATER 31 zł

BACARDI SPICED RUM, COGNAC PONIATOWSKI, LUXARDO MARASCHINO,  
ALMOND SYRUP, LIME JUICE, LEMON JUICE,  
GRAPEFRUIT JUICE, ANGOSTURA BITTER

### RED STRIPPER 29 zł

BEEFEATER, COINTREAU, FRESH ROSEMARY, LEMON JUICE,  
BLACKBERRIES PUREE, BILBERRY PUREE, FRESH GRAPES



SZLACHETNA  
**SASKA**



## APERITIF & WERMUT

MARTINI BIANCO / 80 ML /	12 zł
MARTINI EXTRA DRY / 80 ML /	12 zł
MARTINI FIERO / 80 ML /	12 zł
MARTINI ROSATO / 80 ML /	12 zł
MARTINI ROSSO / 80 ML /	12 zł
MARTINI RISERVA AMBRATO / 80 ML /	14 zł
MARTINI RISERVA RUBINO / 80 ML /	14 zł
MARTINI BITTER / 40 ML /	20 zł
APEROL / 40 ML /	13 zł
ARCHER'S PEACH / 40 ML /	12 zł
CAMPARI / 40 ML /	16 zł
CYNAR / 40 ML /	14 zł
JAGERMEISTER / 40 ML /	16 zł
LILLET BLANC / 40 ML /	12 zł
LILLET ROUGE / 40 ML /	12 zł
MÍÓD PITNY / 80 ML /	15 zł
MEAD	
NOILLY PRAT / 40 ML /	10 zł
PICON / 40 ML /	18 zł

## BRANDY & COGNAC 40 ML

BARON OTARD VS	25 zł
CALVADOS	30 zł
CAPEL PISCO	20 zł
COURVOISIER VS	28 zł
HENNESSY FDC	30 zł
HENNESSY VS	25 zł
HENNESSY XO	130 zł
HENNESSY PARADIS	700 zł
METAXA 5*	13 zł
KSIĄŻE JÓZEF PONIATOWSKI	25 zł
STOCK 84 BRANDY VSOP	15 zł

## GIN 40 ML

BOMBAY SAPPHIRE	18 zł
BOSFORD ROSE	15 zł
BEEFEATER	16 zł
BULLDOG	22 zł
DICTADOR ORTODOXY WHITE	20 zł
DICTADOR TREASURE BLACK	20 zł
EDGERTON	28 zł
HAYMANS OLD TOM	25 zł
HENDRICKS	23 zł
KOVAL DRY GIN	28 zł
MONKEY 47	35 zł
SAFFRON	18 zł
SEAGRAMS	14 zł
TANQUERAY NO TEN	24 zł
TANQUERAY LONDON DRY	18 zł

## LIKIERY 40 ML

## LIQUEURS 40 ML

ABSINT	15 zł
ADVOCAT	12 zł
AMARETTO MADRUZZO	14 zł
AVERNA	14 zł
BAILEYS	14 zł
BENEDICTINE DOM	16 zł
BOLS APRICOT BRANDY	12 zł
BOLS BUTTERSCOTCH	12 zł
BOLS BLUE CURACAO	12 zł
BOLS CREME DE CASIS	12 zł
BOLS JOGURT	12 zł
BOLS LYCHEE	12 zł



SZLACHETNA  
**SASKA**



BOLS MARAKUJA	12 zł
BOLS PASSIONFRUIT	
BOLS MELON	12 zł
BOLS TRUSKAWKA	12 zł
BOLS STRAWBERRY	
CHARTREUSE YELLOW	16 zł
CHEERRY HEERING	26 zł
COINTREAU	14 zł
CREME DE VIOLETTE	12 zł
DE KUYPER APRICOT BRANDY	12 zł
DE KUYPER BUTTERSCOTCH	12 zł
DE KUYPER WIŚNIOWY	12 zł
DE KUYPER CHERRY	
DE KUYPER CREME DE BANANA	14 zł
DE KUYPER CREME DE CACAO	14 zł
DE KUYPER MIĘTOWY	14 zł
DE KUYPER MINT	
DISARONNO	18 zł
DRAMBUIE	20 zł
GALLIANO	16 zł
GET 27 / MIĘTOWY /	24 zł
/ MINT /	
KAHLUA	12 zł
LIQUOR 43	17 zł
LUXARDO MARASCHINO	14 zł
MIDORI MELON	17 zł
MOZART CZEKOLADOWY	14 zł
CHOCOLATE MOZART	
PASSOA	14 zł
PIMMS	14 zł
ROSOLIS KAWOWY	12 zł
COFFEE ROSOLIS	
SAMBUCA	14 zł
SOUTHERN COMFORT	14 zł
ST-GERMAIN	18 zł
TRINACRIA MARSALA	15 zł
WEDEL CZEKOLADOWY	12 zł
CHOCOLATE WEDEL	

## RUM 40 ML

BACARDI 10 ANOS	33 zł
BACARDI 8 ANOS	25 zł
BACARDI 4 ANOS	17 zł
BACARDI CARTA BLANCA	14 zł
BACARDI CARTA NEGRA	14 zł
BACARDI CARTA ORO	14 zł
BACARDI SPICED RUM	14 zł
BACARDI 10 ANOS	28 zł
ANGOSTURA RESERVA	20 zł
APPLETON ESTATE 12	16 zł
BANKS 5	24 zł
BRUGAL EXTRA DRY	15 zł
BRUGAL ANEJO	15 zł
CANARIO CACHACA	16 zł
DICTADOR 12 VO	26 zł
DICTADOR 20 VO	35 zł
DICTADOR CLARO	23 zł
DICTADOR ORANGE	24 zł
DICTADOR XO PERPETUAL	70 zł
DICTADOR XO INSOLENT	75 zł
GOSLINGS BLACK SEAL 80	20 zł
HAVANA CLUB	16 zł
KRAKEN	20 zł
LEBLON CACHACA	22 zł
MALIBU	14 zł
MYERS	18 zł
RON ZACAPA	30 zł
SAILOR JERRY	16 zł
SAINT JAMES	16 zł
SANTA TERESA	22 zł
STROH 80	18 zł
WRAY & NEPHEW	22 zł



SZLACHETNA  
**SASKA**





## TEQUILA 40 ML

DON DIEGO BLANCO	14 zł
DON JULIO	30 zł
SAUZA SILVER	16 zł
SAUZA GOLD	16 zł

## WHISKEY BOURBON 40 ML

BAKERS	45 zł
BASIL HAYDEN'S	42 zł
BOOKERS	60 zł
BUFFALO TRACE	20 zł
BULLEIT	18 zł
BULLEIT RYE	18 zł
JIM BEAM	16 zł
JIM BEAM APPLE	16 zł
JIM BEAM DOUBLE OAK	16 zł
JIM BEAM HONEY	16 zł
JIM BEAM RED STAG	16 zł
JIM BEAM RYE	20 zł
KNOB CREEK	25 zł
MAKER'S MARK	20 zł
OLD PEPPER	18 zł
WOODFORD RESERVE	40 zł

## WHISKEY IRLANDZKA 40 ML IRISH WHISKEY 40 ML

BUSHMILLS	15 zł
KILBEGGAN	26 zł
TULLAMORE DEW	16 zł

## WHISKEY JAPOŃSKA 40 ML JAPANESE WHISKEY 40 ML

HIBIKI JAPANESE HARMONY	60 zł
-------------------------	-------

## WHISKY SZKOCKA 40 ML SCOTCH WHISKY 40 ML /SINGLE MALT/

ABERFELDY 12 YO	30 zł
ARBEG TEN	30 zł
AUCHENTOSHAN 12 YO	32 zł
AUCHENTOSHAN AMERICAN OAK	30 zł
AULTMORE 12 YO	30 zł
BENRIACH HEART OF SPEYSIDE	38 zł
BENRIACH 10 YO CURIOSITAS	40 zł
CRAIGELLACHIE 13 YO	40 zł
GLENGLASSAUGH EVOLUTION	40 zł
GLENDRONACH 12 YO	45 zł
GLENDRONACH 18 YO	70 zł
GLENMORANGIE 10	28 zł
LACAVOULIN	35 zł
LAPHROAIG 18 YO	65 zł
LAPHROAIG 10 YO	35 zł
TALISKER	30 zł
THE BALVENIE 12	30 zł



SZLACHETNA  
**SASKA**



## WHISKY SZKOCKA 40 ML SCOTCH WHISKY 40 ML /BLENDED/

DEWAR'S WHITE LABEL	14 zł
DEWAR'S 8 YO	20 zł
DEWAR'S 12 YO	28 zł
JOHNNIE WALKER BLACK	18 zł
JOHNNIE WALKER GOLD	30 zł
MONKEY SHOULDER	22 zł

## TENNESSEE WHISKEY 40 ML

GENTLEMAN JACK	25 zł
JACK DANIELS	18 zł
JACK DANIELS FIRE	18 zł
JACK DANIELS HONEY	18 zł
JACK DANIELS SINGLE BARELL	45 zł

## WÓDKA SMAKOWA 40 ML / BUTELKA / FLAVOURED VODKA 40 ML / BOTTLE /

ABSOLUT GRUSZKOWY	14 zł
ABSOLUT PEAR	
BECHEROVKA	14 zł
FINLANDIA LIMONKOWA	14 zł
FINLANDIA LIME	
FINLANDIA MANGO	14 zł
FINLANDIA GREJPFUTOWA	14 zł
FINLANDIA GRAPEFRUIT	

FINLANDIA ŻURAWINOWA	14 zł
FINLANDIA CRANBERRY	
GOLDWASSER	16 zł
KRUPNIK MIODOWY	10 zł
KRUPNIK HONEY	
LUBELSKA CYTRYNOWA	10 zł
LUBELSKA LEMON	
LUBELSKA PORZECZKOWA	10 zł
LUBELSKA BLACKCURRANT	
LUBELSKA ŻURAWINOWA	10 zł
LUBELSKA CRANBERRY	
PASSOVER SLIVOVITZ	16 zł
SASKA CZARNY BEZ / 500 ML /	10 zł / 110 zł /
SASKA ELDERBERRY	
SASKA DZIKA RÓŻA / 500 ML /	10 zł / 110 zł /
SASKA WILD ROSE	
SASKA KAWA Z NUTĄ BRANDY / 500 ML /	10 zł / 110 zł /
SASKA COFFEE & BRANDY	
SASKA ORZECH LASKOWY / 500 ML /	10 zł / 110 zł /
SASKA HAZELNUT	
SASKA PIGWA / 500 ML /	10 zł / 110 zł /
SASKA QUINCE	
SASKA POMARAŃCZA & BOURBON / 500 ML /	10 zł / 110 zł /
SASKA ORANGE & BOURBON	
SASKA ŚLIWKA WĘGIERKA / 500 ML /	10 zł / 110 zł /
SASKA PURPLE PLUM	
SASKA WIŚNIA Z NUTĄ RUMU / 500 ML /	10 zł / 110 zł /
SASKA CHERRY & RUM	
SIWUCHA	10 zł
SOPLICA STAROPOLSKA	15 zł
SMIRNOFF ESPRESSO	14 zł
ŻOŁĄDKOWA GORZKA TRADYCYJNA	10 zł
ŻOŁĄDKOWA GORZKA MIĘTOWA	10 zł
ŻUBRÓWKA BISON GRASS	12 zł



SZLACHETNA  
**SASKA**



## WÓDKA 40 ML / BUTELKA / VODKA 40 ML / BOTTLE /

ABSOLUT BLUE	14 zł
AMUNDSEN / 500 ML /	12 zł / 130 zł /
BELVEDERE	20 zł
BIELUGA NOBLE / 700 ML /	25 zł / 375 zł /
BIELUGA NOBLE CELEBRATION / 700 ML /	30 zł / 450 zł /
CIROC	16 zł
CHOPIN BLACK / 700 ML /	16 zł / 270 zł /
CHOPIN RYE / 700 ML /	14 zł / 210 zł /
FINLANDIA / 700 ML /	12 zł / 180 zł /
GREY GOOSE	24 zł
KAUFFMAN	20 zł
KETEL ONE	16 zł
MŁODY ZIEMNIAK	20 zł
POTOCKI	25 zł
SASKA CZYSTA / 500 ML /	10 zł / 110 zł /
STOCK PRESTIGE	10 zł
ŻUBRÓWKA / 500 ML /	10 zł / 110 zł /



SZLACHETNA  
**SASKA**



UL. PIWNA 4A

00-265 WARSZAWA

TEL. / 22 / 468-06-64

PIWNA4A@GMAIL.COM

WWW.KARMNIK.WAW.PL

WWW.FACEBOOK.COM/KARMNIKBAR

WWW.TRIPADVISOR.COM/KARMNIK.WARSZAWA