

ŚLIWKA W KOMPOT

Dla nas najważniejsze jest to, że jesteście teraz razem. Postaramy się ugościć Was najlepiej jak potrafimy, tak jakbyśmy sami chcieli być obsługiwani tu lub gdziekolwiek na świecie.

Czas oczekiwania na dania

Stajemy na głowie, żeby czas przygotowywania dań był możliwie jak najkrótszy. Zazwyczaj jest to około 20 do 45 minut, przy większej ilości Gości czas oczekiwania może wydłużyć się nawet do godziny. Jeśli jest on dla Was istotny, zapytajcie kelnera o orientacyjny czas podania dań.

Najwyżej położony cocktailbar nad Motławą, z widokiem na panoramę miasta. Spróbujecie tu nietuzinkowych autorskich koktajli oraz nalewek, sprawdzonych klasyków, kaw oraz deserów.

Godziny otwarcia ROOFTOP:

pon.-czw. od 18:00 pt. - ndz. od 14:00

ROOF TOP by Śliwka w Kompot

*Jeśli macie jakieś uwagi lub spostrzeżenia będzie nam miło, jeśli się podzielicie z nami: kelner / barmani / menager - wszyscy jesteśmy do Waszej dyspozycji, gdyż
RAZEM TWORZYMY TO MIEJSCE*

gdansk@wkompot.pl | 733-000-933



Menu
restauracji

ŚLIWKA W KOMPOT

ZUPY

KREM Z POMIDORÓW  29 zł
z mozzarellą

ZAMULONA ZUPA RYBNA 39 zł
pikantna z mulami, kawałkami ryby i rakiem rzeczny

ZUPA SEZONOWA 31 zł
zapytaj obsługę o dzisiejszą ofertę

PRZYSTAWKI

BRUSCHETTA  32 zł
z gorgonzolą, marynowaną gruszką, rukolą, oliwą i sosem balsamico

BRUSCHETTA Z PIKANTNĄ NDUJĄ  34 zł
smażona nduja z czosnkiem, czerwona cebula z dodatkiem balsamico, burrata, rukola

CARPACCIO Z PIECZONYCH BURAKÓW  36 zł
z kozim serem, oliwą z oliwek, orzechami włoskimi, szpinakiem baby, grzankami

CARPACCIO WOŁOWE 49 zł
z suszonymi pomidorami, oliwą truflową, płatkami parmezanu, rukolą, grzankami

ODYMIONY TATAR  59 zł
klasyczny tatar wołowy z ogórkiem konserwowym, suszonymi pomidorkami, cebulą, musztardą francuską, panierowane żółtko, oliwa lubczykowa, piklowane grzyby shiitake, chipsy z ziemniaka, majonez kaparowy z dodatkiem bekonu

PAN ŚLEDŹ 42 zł
filet ze śledzia marynowany w zalewie z octu winnego czerwonego z dodatkiem anyżu, cynamonu i miodu, jabłko kompresowane w puree z kiwi, maślanka z oliwą szczypiorkową, mus chrzanowy, pieczywo

CARPACCIO Z MARYNOWANEGO ŁOSOSIA 41 zł
w soli i cukrze z dodatkiem kopru i skórki cytryn i pomarańczy, z dressingiem z zielonego pieprzu na miodzie, z dodatkiem soku cytryny i czosnku z rukolą, pomidorkami koktajlowymi, pecorino romano i paloną limonką

wypasiona, dwupiętrowa włoska kanapka z ciabatty własnego wypieku

PANUOZZO

KANAPKA SYCYLIJSKA 58 zł
ciabatta, salami Napoli, ricotta, pesto bazyliowe, suszone pomidorki cherry, rukola

NEW

NEW

PIZZA

1. FOCACCIA CLASSICA 18 zł
oliwa, sól morską, rozmaryn

2. MARINARA  31 zł
sos pomidorowy, czosnek, oregano, bazylia

3. MARGHERITA  38 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, bazylia, pecorino romano

4. PICCANTE  44 zł
sos pomidorowy, spianata piccante, salami calabrese, mozzarella fior di latte, bazylia, miód czosnkowy z chilli, pecorino romano

5. PICCANTE E TARTUFO  51 zł
pasta truflowa, mozzarella fior di latte, spianata piccante, salami calabrese, bazylia, miód czosnkowy z chilli, mascarpone, pecorino romano

6. CAPRICCIOSA 47 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, pieczarki, karczochy, oliwki

7. PATATE E NDUJA  48 zł
sos śmietanowo-czosnkowy, mozzarella fior di latte, ziemniaki, nduja, pieprz, provola, oliwa cytrusowa, pietruszka, szalotka

8. MEXICANA  55 zł
sos BBQ, mozzarella fior di latte, marynowana wołowina, czerwona cebula, szczypiorek, salsa z ananasa i jalapeno, kolendra

9. WEGETARIANA  46 zł
nasze zielone pesto bazyliowe, mozzarella fior di latte, burak, cukinia, por, czerwona cebula, rukola z oliwą cytrusową

10. ESPANA  48 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, chorizo, czerwona cebula, kozi ser pleśniowy, oliwki marynowane w cytrusach i ziołach

11. BURRATA E NDUJA  49 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, nduja, burrata, bazylia, pieprz, oliwa

12. ŚLIWKOWE LOVE 2.0  53 zł
konfitura śliwkowa, mozzarella fior di latte, spianata piccante, salami calabrese, szalotka confitowana, mascarpone, rukola z oliwą cytrusową, pecorino romano

13. PROSCIUTTO DI PARMA 55 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, rukola, pomidorki koktajlowe, peccorino romano



Pizza w Śliwka w Kompot wypiekana jest w temperaturze około 450°C przez 1,5 do 2 minut, co nadaje jej wyjątkową chrupkość i lekkość. Nasze ciasto to starannie dobrane połączenie mąki typu 0, wody, soli i oliwy, które poddawane jest długiej fermentacji, by osiągnąć idealną strukturę i smak. Dbamy o najwyższą jakość składników i tradycyjne metody wypieku, aby każda pizza była pełna autentycznych włoskich doznań.

ŚLIWKA **W** KOMPOT

KAWAŁ MIĘSA ... I OPCJA WEGE KĘSA

PIECZONE ŻEBERKA BBQ 69 zł
z dodatkiem do wyboru (frytki, pieczone ziemniaki, puree ziemniaczane, pieczone warzywa) oraz sałatką

POLICZEK WOŁOWY DUSZONY W SOSIE WŁASNYM 59 zł
puree ziemniaczane z dodatkiem musztardy francuskiej, glazurowane kawałki buraka

KALAFIOR SOUS VIDE POD PIERZYNKĄ ZIOŁOWĄ  **vege** 49 zł
sos chimichurri, puree z topinamburu i pasternaku, rzodkiew arbuza fioletowa, żółty burak, świeży ogórek, kompresowane z sokiem z cytrusów i syropem agawy

BUŁECZKI BAO (2 szt.)  **na mniejszy apetyt** 47 zł
delikatne bułeczki gotowane na parze z szarpaną wołowiną i wieprzowiną duszoną z cebulą, czosnkiem i chilli, marynowane ogórki, lekko pikantny sos majonezowy z dodatkiem chilli, kolendry i szczypiorku

KLASYCZNA GRILOWANA KARKÓWKA 56 zł
marynowana z musztardą, miodem, czosnkiem i ziołami, podawana z czosnkowo-ziołowym masełkiem, z dodatkiem do wyboru (frytki, pieczone ziemniaki, puree ziemniaczane, pieczone warzywa) oraz sałatką

PIERŚ Z KURCZAKA W SZYNCE PARMEŃSKIEJ 56 zł
z suszonymi pomidorami i mozzarellą, bazyliowe risotto, sos z grillowanej papryki i pomidorów, sałatka

PIERŚ Z KACZKI SOUS VIDE 65 zł 
kremowe puree z topinamburu i pasternaku, pieczona marchew w towarzystwie karmelizowanej szalotki, sos demi-glace

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ  149 zł
z dodatkiem do wyboru (frytki, pieczone ziemniaki, puree ziemniaczane, pieczone warzywa), smażone warzywa z rozmarynem, czosnkiem i masłem (sos do wyboru: pieprzowy lub gorgonzola)

CO WPAŁO DO SIECI ... RYBY I OWOCE MORZA

ŁOSOŚ Z PATELNI  69 zł
ziołowy jogurt z dodatkiem skórki cytryny, pieczona marchew glazurowana z płatkami chili, pieczone ziemniaki w confitowanym czosnku, oliwa z pora

CONFITOWANY FILET Z DORSZA 71 zł 
babka ziemniaczana z kiełbaską chorizo, sałatka z rukoli i pieczonych pomidorków koktajlowych w oliwie czosnkowej, kremowy sos na bulionie z homara, oliwa porowa
**filet może zawierać śladowe ilości ości*

FILET Z HALIBUTA 72 zł
blanszowany szpinak z suszonymi pomidorami i czosnkiem z dodatkiem do wyboru (pieczone ziemniaki, puree ziemniaczane, pieczone warzywa)

KREWETKI MANGO   **na mniejszy apetyt** 58 zł
7 szt. w słodkim sosie mango z imbirem, czosnkiem, liściem limety, sosem ostrygowym, sokiem z limonki, chilli i kolendrą, podane z pieczywem

KREWETKI BLACK TIGER   **na mniejszy apetyt** 58 zł
7 szt. w sosie winno-maślanym z chilli, czosnkiem i pietruszką, podane z pieczywem

BOWL-MICHA ROZMAITOŚCI

Stwórz swojego bowla, wybierając dodatki, jednocześnie dostosowując go do swojej diety: Miska rozmaitości, wypełniona składnikami bogatymi w wartości odżywcze, zbilansowany, zdrowy i pięknie prezentujący się posiłek.

BAZA BOWLA

guacamole, pomidorki koktajlowe, sałatka z trawy morskiej, fasolka edamame marynowana w miodzie z dodatkiem soku limonki, pieczony burak w ziołach, ogórek marynowany w occie ryżowym z dodatkiem sezamu, miodu i sosu sojowego, sos na bazie tahini z prażonego sezamu, oliwy z oliwek, chilli, czosnku, skórki oraz soku z limonki, miodu i sosu sojowego ponzu

KROK 1, WYBIERZ

ryż basmati lub smażony makaron soba z kolendrą

KROK 2, WYBIERZ

VEGE - pieczone tofu  **vege** 53 zł
GRILOWANY KURCZAK 56 zł
PIECZONY FILET Z HALIBUTA 68 zł

BURGERY

Wszystkie burgery serwujemy wysmażone, do wyboru bułka pszenno-maślana lub w sałacie. Dodatkowa porcja wołowiny 11 zł, jalapeno 3 zł.

BURGER KLASYCZNY WOŁOWY z frytkami 59 zł
wołowina, bułka, ser cheddar, pomidor, czerwona cebula, ogórek konserwowy, sos BBQ, musztarda, frytki lub pieczone warzywa

BURGER Z BOCZKIEM z frytkami 63 zł
bułka maślana, wołowina, boczek, ogórek marynowany w czosnku i occie, pomidor, cheddar, majonez cebulowy z dodatkiem sfermentowanego czarnego pieprzu

BURGER Z SZARPANĄ WOŁOWINĄ 62 zł 
bułka focaccia naszego wypieku, soczysta szarpana wołowina, sos majonezowo-cebulowy z dodatkiem chrzanu i czosnku, kiszony ogórek, cebula marynowana w musztardzie, rukola, frytki lub pieczone warzywa

ŚLIWKA KOMPOT

PASTY

CZARNE SPAGHETTI Z OWOCAMI MORZA  **75 zł**
krewetki, mięso małży, salami spianata piccante, sos pomidorowy z dodatkiem bulionu z homara i szafranu, pomidorki koktajlowe, masło, parmezan, pietruszka, skórka z cytryny, szczypiorek
**do wyboru w wersji łagodnej - bez salami spianata piccante*

MAKARON CHOW MEIN Z KACZKĄ **64 zł**
mięso z piersi kaczki, sos teriyaki, cebula, chilli, czosnek, imbir, marchewka, pędy bambusa, grzyby shiitake, kolendra, białe sezam 

STROZZAPRETI **59 zł**
z polędwiczką, suszonymi pomidorami, czosnkiem oraz cukinią, w sosie śmietanowym z parmezanem i szczypiorkiem

DESERY

CZEKOLADOWE CIASTKO MOELLEUX  **39 zł**
podane z sosem truskawkowym, prażonymi migdałami oraz gałką lodów waniliowych

PUCHAR LODOWY **28 zł**
3 gałki lodów waniliowych, wata cukrowa, sos truskawkowy z dodatkiem marakui, borówki

PANNA COTTA BAILEYS * **29 zł**
ziemia czekoladowa z dodatkiem pistacji

PANNA COTTA KOKOS * **30 zł**
prażone migdały, ziemia czekoladowa z dodatkiem pistacji, sos mango marakuja

KREMOWY SERNIK BASKIJSKI * **39 zł**
sos pistacjowy na białej czekoladzie, pistacje, ziemia czekoladowa, truskawka

CROISSANT PISTACJOWE LOVE * **32 zł**
krem pistacjowy z dodatkiem mascarpone

* Oznaczone desery dostępne są również w Roof Top by Śliwka

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley Tonic 0,25 l / **14 zł**

Kropla Beskidu niegazowana / Kropla Delice 0,33 l / **13 zł**

Kropla Beskidu niegazowana / Kropla Delice 0,75 l / **23 zł**

Sok Cappy pomarańczowy, grejpfrutowy, z czarnej porzeczki, jabłkowy 0,25 l / **13 zł**

Sok bananowy, żurawinowy, mango 0,25 l / **13 zł**

Red Bull Energy Drink, Red Bull Sugarfree, Red Bull Tropical Edito 0,25 l / **19 zł**

ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI

Pomarańcza 0,25 l / **24 zł**

Grejpfrut 0,25 l / **24 zł**

Mix (pomarańcza, grejpfrut) 0,25 l / **24 zł**

Marchew-jabłko 0,25 l / **23 zł**

Marchew-jabłko-imbir 0,25 l / **24 zł**

Jabłko-pomarańcza-marchew 0,25 l / **24 zł**

NAPOJE GORĄCE

Espresso **9 zł**

Podwójne espresso **14 zł**

Kawa czarna / biała **13 zł**

Cappuccino **15 zł**

Cappuccino grande **19 zł**

Latte macchiato **19 zł**

Latte macchiato smakowe **19 zł**

Herbata (czarna, zielona, owocowa) **14 zł**

Czekolada klasyczna z bitą śmietaną **23 zł**

KAWY MROŻONE

Kawa mrożona **19 zł**

Smakowa kawa frappe (wanilia, czekolada, kokos, orzech) **24 zł**

Kawa frappe z lodami **26 zł**

Kawa mrożona czekoladowa **25 zł**

LEMONIADY 450 ML

Klasyczna **23 zł**

Balonowe jabłko **23 zł**

Truskawkowo-bazyliowa **23 zł**

Grejpfrutowo-malinowa **23 zł**

ŚLIWKA KOMPOT

AUTORSKIE KOKTAJLE

DAIQUIRI GRUSZKOWE 35 zł
Rum Captain Morgan White, sok z cytryny, świeża gruszka, syrop gruszkowy, mięta

NIEWĄSKI BRAJAN 34 zł
Gin Gordon's London Dry infuzowany klitorią ternateńską, kiwi, sok z cytryny, syrop kiwi

STARA BARBARA  41 zł
2x Stock cranberry, syrop poziomkowy, puree malinowe, puree truskawkowe, sok z cytryny

RÓŻE DAM CI 44 zł
Likier z białego bzu, wino białe półwytrawne, sok z cytryny, syrop różany, mięta, róże jadalne

DZIABNĘ GO  41 zł
Gin Gordon's London Dry, Aperol, likier Passoa, sok z cytryny, syrop brzoskwiniowy, sok ze świeżej pomarańczy

BARBIE NA DOLE  33 zł
Stock cranberry, syrop grenadyna, sok z cytryny, sok grejfrutowy, wata cukrowa

NIEKIEPSKI WCALE 36 zł
Gin Gordon's London Dry infuzowany szafranem, sok jabłkowy, sok z cytryny, syrop waniliowy, puree z marakuji, białko

POSZEDŁEM Z MAŁĄ W DŁUGĄ  33 zł
Fords Gin, Aperol, sok z cytryny, sok żurawinowy, syrop cukrowy

SANCZEZ NA WAKACJACH 36 zł
Wódka, syrop wiśniowy, puree malinowe, sok z cytryny, sok jabłkowy, mięta

LEMONIADA Z PRĄDEM 33 zł
1,5x whisky Johnnie Walker Blonde, sok z cytryny, syrop cukrowy, woda gazowana

Nasze autorskie koktajle wykonujemy również w wersji bezalkoholowej.

MOCKTAILS

BEZ ALKOHOLU BEZ KOMPROMISÓW

CUBA LIBRE 0% 27 zł
Captain Morgan Spiced gold 0%, Pepsi, limonka

GIN TONIC 0% 32 zł
Gin Gordon's London Dry 0%, Tonic do wyboru: Thomas Henry Botanical / Pink Grapefruit / Spicy Ginger / Cherry Blossom Tonic)

VIRGIN MOJITO 30 zł

MIMOSA 0% 30 zł

APEROL SPRITZ 0% 36 zł

HUGO 0% 32 zł

PROSECCO 0%  25 zł  119 zł

WINO BIAŁE 0% 20 zł  95 zł

KLASYKI

WHISKY + COLA 28 zł

WÓDKA + SOFT 25 zł

APEROL SPRITZ 36 zł

PORN STAR 38 zł

HUGO 32 zł

MIMOSA 30 zł

MARGARITA 33 zł

LONG ISLAND ICED TEA 46 zł

Captain's family

TROPICAL RUMBULL 33 zł
Rum Captain Morgan White, Redbull Tropical Edition, limonka

MOJITO 33 zł
Rum Captain Morgan White, limonka, mięta, syrop cukrowy, woda gazowana

CUBA LIBRE 27 zł
Rum Captain Morgan Spiced Gold, limonka, Pepsi

TANQUERAY TONIC 33 zł
Gin Tanqueray London Dry, limonka, tonic do wyboru: Thomas Henry Cherry Blossom, Pink Grapefruit, Spicy Ginger, Botanical, Schweppes Tonic

PINK SPRITZ 36 zł
Gin Gordon's premium pink, sok z cytryny, syrop cukrowy, woda gazowana, prosecco, czerwone owoce



LYNCHBURG LEMONADE 35 zł
Whiskey Jack Daniels, Cointreau, syrop cukrowy, sok z cytryny, woda gazowana

WOODFORD OLD FASHIONED 36 zł
Bourbon Woodford Reserve, cukier trzcinowy, angostura, woda gazowana

BOTUCAL DAIQUIRI 36 zł
Rum Botucal Mantuano, sok z limonki, syrop cukrowy

BOULEVARDIER 43 zł
Jack Daniel's Triple Mash, Campari, czerwony słodki wermut

*W naszej ofercie mamy wiele innych pozycji. Zapytaj obsługę, a stworzymy koktajl na życzenie.

ŚLIWKA KOMPOT

WINA BIAŁE



PINAR DE VILLENA <i>Verdejo, Macabeo SPAIN, Alicante / Wytrawne</i> Aromaty owoców tropikalnych z akcentem mango i białej porzeczki. Smak świeży i orzeźwiający.	19 zł	95 zł
CASTELNUOVO <i>Chardonnay ITALY, Veneto / Wytrawne</i> Aromaty owoców egzotycznych z akcentem gruszki. W smaku subtelne z delikatnym finiszem.	22 zł	109 zł
SWEET LIFE BIANCO <i>Trebbiano, Garganega ITALY, Veneto / Półslodkie</i> Aromat białych kwiatów i owoców cytrusowych. W smaku delikatne z nutą słodyczy.	22 zł	109 zł
GRANGENEUVE <i>Sauvignon Blanc FRANCE, Bordeaux / Wytrawne</i> Aromaty cytrusów i melona. W smaku wyczuwalna delikatna świeżość z akcentem jabłka, gruszki i melona.	24 zł	119 zł
CASTELNUOVO <i>Pinot Grigio ITALY, Veneto / Wytrawne</i> Harmonijne wino z aromatami kwiatów i cytrusów. W smaku delikatne z subtelną świeżością.		129 zł
FAMILIE STEFFEN <i>Riesling GERMANY, Mosel / Półslodkie</i> Aromaty owoców egzotycznych z nutą jabłka. W smaku wyczuwalna subtelna słodycz i delikatna świeżość.		145 zł
FAULT LINE <i>Sauvignon Blanc NOWA ZELANDIA, Marlborough / Wytrawne</i> Aromaty agrestu, skoszonej trawy i cytrusów. Dobrze zrównoważone, niezwykle świeże i orzeźwiające wino.		169 zł
SOLARIS TURNAU <i>Solaris / zachodniopomorskie / Polska / Wytrawne</i> Aromaty cytrusów, zielonego jabłka i brzoskwini, z rześkim i harmonijnym finiszem.		249 zł
DOMAINE DES MALANDES, CHABLIS <i>Chardonnay FRANCE, Burgundy / Wytrawne</i> Dostojne i dobrze zbudowane wino z aromatem cytrusów. W smaku przyjemnie mineralne i świeże.		249 zł

SZAMPANY



MOËT & CHANDON IMPERIAL BRUT	390 zł
MOËT & CHANDON NECTAR IMPERIAL	410 zł
MOËT & CHANDON ROSE IMPERIAL	450 zł
MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL	530 zł
DON PERIGNON VINTAGE 2012 BRUT	1300 zł

WINA CZERWONE



PINAR DE VILLENA <i>Monastrell SPAIN, Alicante / Wytrawne</i> Aromaty wiśni, malin i porzeczki. W smaku wyróżniają się akcenty czarnej jagody i śliwki.	19 zł	95 zł
CASTELNUOVO <i>Merlot ITALY, Veneto / Wytrawne</i> Aromaty ciemnych owoców z akcentem śliwki. W smaku miękkie i delikatne na finiszu.	22 zł	109 zł
SWEET LIFE ROSSO <i>Sangiovese, Corvina ITALY, Veneto / Półslodkie</i> Aromaty czerwonych owoców z nutami malin i truskawek. W smaku delikatne z nutą słodyczy.	22 zł	109 zł
CHARRON <i>Cabernet Sauvignon, C. Franc, Malbec, Merlot FRANCE, Bordeaux / Wytrawne</i> Aromaty czarnych owoców z nutami wanilii i dębu. W smaku dojrzałe owoce, miękkie taniny i przyjemna świeżość.	24 zł	119 zł
SANAMA, RESERVA <i>Carmenere CHILE, Maipo Valley / Wytrawne</i> Aromaty czarnej porzeczki z nutą czekolady. W smaku skoncentrowane i świeże.		129 zł
LANGA PASSION <i>Garnacha SPAIN, Alicante / Wytrawne</i> Aromaty truskawek oraz malin. W smaku świetnie zbalansowane i krągłe.		129 zł
SAMMARCO <i>Primitivo Di Manduria ITALY, Puglia / Wytrawne</i> Aromaty wiśni, fiołków, lukrecji i czekolady. W smaku ujmuje krągłością i miękkimi taninami.		169 zł
CAOBA <i>Malbec ARGENTYNA, Mendoza / Wytrawne</i> Wino dobrze zbudowane z aromatem ciemnych owoców. W smaku soczyste z akcentem śliwek.		179 zł
MARTINEZ ALESANCO, RESERVA <i>Tempranillo, Garnacha SPAIN, Rioja Wytrawne</i> Aromaty czarnej porzeczki i jagody z nutami wanilii. W smaku świeże i dobrze zbudowane.		229 zł

WINA MUSUJĄCE



STOCK PROSECCO ITALY <i>Treviso Extra dry</i>	25 zł	119 zł
DOMOWE WINO MUSUJACE, SPAIN <i>Cava, Semi seco</i>	23 zł	

ŚLIWKA KOMPOT

HERBATY Z OWOCAMI W KUFLU (MROŻONE / GORĄCE) 450 ML

CHYBA TEA 24 zł
pomarańcza, ananas, kiwi, jabłko, mięta,
syrop z czarnego bzu, sok z cytryny

SŁODKA TRUSKAWKA 24 zł
truskawka, pomarańcza, arbuz, banan, kiwi,
mięta, syrop poziomkowy

OSTRA MARIOLA 23 zł
maliny, chilli, pomarańcza, sok z cytryny,
rozmaryn, syrop hot spicy

WŁOCHATA TERESA 24 zł
winogrona, limonka, kiwi, gruszka, sok z
cytryny, syrop kiwi, syrop gruszkowy

ZAŻENOWANA ŻANETA 24 zł
pomarańcza, melon, banan, puree mango,
miechunka, syrop spicy mango, sok z
cytryny

SHAKE

KOZACKIE MANGO 25 zł
puree z mango, mleko, sok z cytryny, syrop
cukrowy

OGÓREK WINOGRONKO 24 zł
winogrona, syrop z białego bzu, sok z cytryny, sok
cappy jabłkowy, ogórek

SHAKE WANILIOWY 26 zł
lody waniliowe, syrop waniliowy, mleko

SHAKE MALINOWY 24 zł
puree malinowe, syrop cukrowy, banan, sok
ananasowy, sok z cytryny

SHAKE CIASTECZKOWY 26 zł
ciastka czekoladowe, mleko, syrop orzechowy,
syrop biała czekolada

DZBANKI SHOTÓW

DZBAN LEMONIADY Z PRĄDEM 99 zł
Whisky Johnnie Walker Blonde 200 ml, sok z
cytryny, syrop cukrowy, Kropla Beskidu gazowana

MARAKUJA 99 zł
wódka 280 ml, syrop hibiskus, syrop marakuja, sok
z cytryny, sok mango

ARBUZ MALINA 99 zł
wódka 280 ml, puree malinowe, syrop arbuzowy,
sok jabłko, sok z cytryny, mięta

OSTRY PRZYSIAD 99 zł
wódka 280 ml, syrop kiwi, syrop biały bez, sok z
cytryny, aloes, mięta

POLECAMY NASZE DOMOWE PIWO

PIWO ŚLIWKOWE 19,50 zł
słodkie bezglutenowe
lekko słodkie z nutą goryczy
bezalkoholowe lekko słodkie

PIWA Z BECZKI

Grimbergen Blanche 0,3 l - 22 zł
Grimbergen Blonde 0,3 l - 22 zł
Kasztelan Niepasteryzowany 0,3 l - 16 zł / 0,5 l - 18 zł

PIWA BEZALKOHOLOWE

Książęce Pszeniczne zero 0,5 l - 18 zł
Piwo śliwkowe lekko słodkie 0% 0,5 l - 19,50 zł

PIWA KRAFTOWE

JASNE / PILS
Bytów Jasne 20 zł
Bytów Pils 20 zł
Bytów West Coast Ipa 21 zł
Pomorskie Świadomie Lekkie 20 zł
Złote Lwy 19 zł
Amber Piwo Żywe 19 zł
Pomorskie Chmielowe Krach 20 zł
Corona Extra 20 zł

CIEMNE
Amber Grand Porter 21 zł
Bytów Ciemne 21 zł

PIWA SMAKOWE

Cornelius Pszeniczny z Bananem 19 zł
Pomorskie z Miodem Gryczanym 20 zł
Bytów Melon 20 zł
Bytów Czarna Porzeczką 20 zł

PSZENICZNE

Staropolskie Pszenne 21 zł
Bytów Pszeniczny 21 zł
Kronenburg 1664 Blanc 17 zł

CYDR

Cydr Miłosławski Jabłkowy półsłodki 21 zł