

AiOLI

Cantine Base Cafe Deli

MENU

aioli klasyczne aioli chipotle aioli dijon aioli teriyaki aioli remulada

Breakfast Time (9:00 - 12:00)

#aiolifriend, jeżeli preferujesz opcję vege, poproś kelnera o danie bez mięsnego dodatku

| | |
|--|--------------|
| CLASSIC BREKKIE PIZZA | 19,90 |
| mozzarella, sos z pomidorów San Marzano, bekon, jajko sadzone, liście szpinaku, aioli klasyczne | |
| AUTUMN PORTOBELLO SHAKSHUKA | 16,90 |
| pomidory San Marzano, cebula czerwona, ser feta, portobello, czosnek, natka pietruszki, jajko, chili, fasola czarna, pestki dyni, bagietka | |
| COCO - BANANA PUDDING | 16,90 |
| budyń jaglany, banan, granat, mięta, mleko kokosowe, zest z pomarańczy, płatki kokosa, konfitura malinowa, chipsy z boczku, chałka | |
| SALMON&EGGS CHALLAH | 20,90 |
| chałka, łosoś wędzony, koper, jajka sadzone, pomidory cherry, rukola, czarnuszka, szczypior, aioli remulada, cytryna | |
| SAUSAGE&EGGS | 19,90 |
| kielbaski, jajka sadzone, liście szpinaku, pieczarki, cebula, pomidory cherry, grillowana polenta z dymką, boczek, aioli klasyczne | |
| BACON&EGGS SANDWICH | 18,90 |
| bagietka, bekon, jajka sadzone, cheddar, aioli klasyczne, liście szpinaku, burak marynowany | |

Entradas

| | |
|--|--------------|
| MEDITERRANEAN ANTIPASTO | 34,90 |
| szynka parma, salami picante, ser halloumi, gorgonzola, falafel z kaszy jaglanej, marchwi, imbiru i batata, marynowane pickle, bagietka, hummus, aioli chipotle, aioli dijon, aioli remulada | |
| GRAVLAX BEEF CARPACCIO | 28,90 |
| gravlax beef, pesto z suszonych pomidorów z bazylią i pestkami słonecznika, portobello, ser halloumi, rukola, bagietka | |
| BUTTER WINE SHRIMPS | 29,90 |
| krewetki, białe wino, masło, cebula, natka pietruszki, czosnek, cytryna, chili, bagietka | |
| POMODORO CHORIZO SHRIMPS | 29,90 |
| krewetki, chorizo, pomidory San Marzano, pomidory cherry, cebula, czosnek, chili, masło, cytryna, bagietka | |
| RED CURRY LIME SHRIMPS | 29,90 |
| krewetki, czerwone curry, cebula, limonka, kolendra, bagietka | |

Bao Buns

| | |
|--|--------------|
| HOISIN BEEF BAO BUNS | 29,90 |
| długo pieczony mostek wołowy w sosie hoisin, bao, ogórek piklowany w chili i curry, cebula czerwona marynowana w balsamico, orzechy ziemne | |
| SPICY PORK BELLY BAO BUNS | 29,90 |
| długo pieczony boczek w sosie balsamicznym z anyżem, cynamonem i goździkami, kim chi, kolendra | |
| MANGO SHRIMPS BAO BUNS | 29,90 |
| krewetki w mango, chili, imbir, czarnuszka, kolendra, kiełki fasoli mung, ogórek marynowany w sezamie i occie ryżowym | |

Pinchos

#aiolifriend, wybierz swoją ulubioną wariację smaków!

| | |
|---|--------------|
| PANCO COCO SQUIDS | 24,90 |
| kalmary marynowane po tajsku, kokosowe panco, chrust z batata, sos z pomidorów San Marzano z bazylią i oregano, aioli chipotle | |
| THAI STYLE CHICKEN | 24,90 |
| kurczak marynowany w mleku kokosowym, chrust z batata, sos pomidorowy z bazylią i oregano, aioli teriyaki | |
| KAFFIR LIME SHRIMPS | 29,90 |
| krewetki marynowane w liściach kafiru, trawa cytrynowa, czosnek, chili, kolendra, chrust z batata, sos pomidorowy z bazylią i oregano, aioli remulada | |
| HONEY HALLOUMI CHEESE | 29,90 |
| halloumi grillowane z miodem rozmarynowym i orzeszkami ziemnymi, chrust z batata, sos z pomidorów San Marzano z bazylią i oregano, aioli chipotle | |
| SWEET VEGE FALAFEL | 24,90 |
| falafel z batata, marchwi i kaszy jaglanej z dodatkiem imbiru, chrust z batata, sos z pomidorów San Marzano z bazylią i oregano, hummus | |
| GRILLED CHISTORRA | 24,90 |
| chistorra grillowana, chrust z batata, sos pomidorowy z bazylią i oregano, aioli dijon | |

Insalate

#aiolifriend, skomponuj swoją własną sałatkę!

Dodatki do wyboru 10,00

- Panco Coco Squids
- Thai Tomato Chicken
- Kaffir Lime Shrimps
- Honey Halloumi Cheese
- Sweet Vege Falafel
- Grilled Chistorra

| | |
|---|--------------|
| AIOLI CEZAR | 26,90 |
| sałata rzymska, bekon, grzanki, pomidory cherry, parmezan, aioli anchois, nachos aioli | |
| AVOCADO THAI | 26,90 |
| avocado, jajko poche, fasolka szparagowa, marchew karmelizowana, ogórek marynowany w occie ryżowym, sezamie i imbirze, mieszane sałaty, kiełki fasoli mung, orzechy ziemne prażone, glony wakame, tajska bazylija, aioli nachos, winegret kolendrowy | |
| GREEK FETA | 26,90 |
| feta krowia, pomidory cherry, burak chioggia, burak żółty marynowany, mieszane sałaty, oliwki kalamata, groszek zielony, cebula cipollini, chipsy z cukinii, czarna marchew marynowana, papryka pieczona marynowana, prażone pestki słonecznika, aioli nachos, winegret miętowy – cytrynowy | |
| TEL AVIV PUMPKIN SPICE | 26,90 |
| kasza bulgur, ciecierzycy, papryka marynowana, dynia marynowana, natka pietruszki, mięta, kukurydza, groszek zielony, liście szpinaku, kapusta czerwona marynowana z dodatkiem anyżu, jalapeño, aioli nachos, aioli winegret | |

Burgers

#aiolifriend, do każdej pozycji dodajemy frytki, aioli klasyczne i tabbouleh

| | |
|---|--------------|
| CLASSIC AiOLI BURGER | 29,90 |
| sezonowana wołowina, bekon, cheddar, pomidor, ogórek piklowany, cebula karmelizowana, mieszane sałaty, aioli klasyczne | |
| *CLASSIC AiOLI DOUBLE BURGER | 39,90 |
| podwójna wołowina 400g | |
| CHICKEN CAPRESE BURGER | 29,90 |
| filet z kurczaka w marynacie bazyliowej, chipsy z cukinii, rukola, ser mozzarella, pomidor, czerwona cebula marynowana w balsamico, aioli klasyczne | |
| CHORIZO&EGG BURGER | 34,90 |
| sezonowana wołowina z chorizo, mieszane sałaty, ogórek kiszony, chutney z jalapeño, jajko sadzone, kolendra, aioli chipotle | |
| SWEET FALAFEL BURGER | 28,90 |
| falafel z batata, marchwi i kaszy jaglanej z dodatkiem imbiru, pomidor, liście szpinaku, cebula czerwona, jalapeño, aioli remulada | |
| PORK BELLY APPLE BURGER | 34,90 |
| długo pieczony boczek wieprzowy w sosie balsamicznym, sos musztardowy, rukola, cebula, jabłko, jalapeño | |

Steaks

#aiolifriend do każdej pozycji dodajemy frytki i aioli klasyczne

| | |
|--|--------------|
| CLASSIC AiOLI STEAK | 46,90 |
| rostbef sezonowany z masłem ziołowym i natką pietruszki, tymiankiem i chili, sałatka tabbouleh | |
| HACHE BEEF&CHORIZO STEAK | 38,90 |
| wołowina siekana z chorizo i serem wędzonym, sos grzybowy z pieczarkami i portobello, cebula, mięta, czosnek, chili, tabbouleh z natki pietruszki, orzechów laskowych, cebuli prażonej i oliwy, jajko, chipsy z boczku, czarnuszka | |
| SURF&TURF CURRY STEAK | 59,90 |
| rostbef sezonowany, krewetki, kapusta pak choi, rzepa biała, czerwone curry z dodatkiem wywaru ze skorupiaków, kafir, czosnek, imbir, kolendra | |

Frutti di mare

| | |
|--|--------------|
| BLACK RISSOTTO ZANDER | 42,90 |
| filet z sandacza z pieca, risotto z czarnego ryżu na bulionie ze skorupiaków z chili i kafirem, groszek zielony, chipsy z makaronu ryżowego, prażone jagody goji, cytryna | |
| SALMON SESAME TERIYAKI | 44,90 |
| łosoś marynowany w teriyaki i sezamie, cukinia, chili, czosnek, natka pietruszki, masło, wino białe, soczewica czarna, koper włoski, pomarańcza, czerwona cebula, papryka pieczona, dymka, limonka | |
| #aiolifriend, świeże mule zjecie u nas w czwartek i piątek | |
| CLASSIC WINE BUTTER MULES (500g) | 29,90 |
| mule, białe wino, masło, cebula, natka pietruszki, czosnek, cytryna, chili, bagietka | |
| POMODORO CHORIZO MULES (500g) | 29,90 |
| mule, chorizo, pomidory San Marzano, pomidory cherry, czosnek, chili, cebula, masło, cytryna, bagietka | |
| RED CURRY MULES (500g) | 29,90 |
| mule, mleko kokosowe, red curry, kafir z imbirem i czosnkiem, kolendra, limonka, cebula, bagietka | |

Pasta

#aiolifriend, wszystkie pasty są przygotowywane na bazie świeżego jajecznego makaronu. Każdy makaron, z wyjątkiem gnocchi, możesz wymienić na pełnoziarnisty!

| | |
|--|--------------|
| AGLIO E OLIO ZUCCHINI SPAGHETTI | 23,90 |
| cukinia, czosnek, chili, natka pietruszki, oliwa, panco, suszone pomidory | |
| SPAGHETTI POMODORO CHORIZO | 24,90 |
| chorizo, pomidory San Marzano, pomidory cherry, czosnek, chili zielone, masło, parmezan, mięta | |
| TAGLIATELLE AL NERO DI SEPPIA | 36,90 |
| kalmary, krewetki, mięso małż, chili, czosnek, cebula, oliwa, masło, wino białe, natka pietruszki, pomidory cherry, glony wakame, cytryna | |
| CHICKEN UDON THAI BASIL | 28,90 |
| makaron udon, kurczak, marchewka, cukinia, groszek cukrowy, papryka, czosnek, imbir, tajska bazylija, chili, sos teriyaki, limonka | |
| PORCINI & PUMPKIN GNOCCHI | 32,90 |
| gnocchi nadziewane borowikami, oliwa, rozmaryn, parmezan, cebula, czosnek, marynowana dynia, skórka z pomarańczy, prażone pestki dyni, balsamico | |
| GOAT CHEESE TRUFFLES GNOCCHI | 34,90 |
| gnocchi nadziewane kozim serem i trufkami, masło, cebula, szałwia, czosnek, liście szpinaku, oliwa truflowa, orzech włoski, cytrynowe balsamico | |

Pizza

#aiolifriend, do każdej pozycji dodajemy aioli klasyczne

| | |
|---|----------------------|
| AiOLI MARGHERITA | 14,90/19,90 |
| mozzarella Galbani, sos z pomidorów San Marzano z bazylią i oregano | |
| MARGHERITA DOUBLE CHEESE | 16,90/26,90 |
| mozzarella Galbani, mimolette holenderski, sos z pomidorów San Marzano z bazylią i oregano | |
| SALAME PICCANTE | 24,90/36,90 |
| mozzarella Galbani, sos z pomidorów San Marzano z bazylią i oregano, salame piccante Regione Lazio, liście szpinaku, oliwki zielone, cebulki cipollini | |
| SPICY CHORIZO | 24,90/34,90 |
| mozzarella Galbani, sos z pomidorów San Marzano z bazylią i oregano, Chorizo Barbacoa Picante, świeża papryka, cebula czerwona, świeża rukola | |
| PROSCIUTTO E RUCOLA | 24,90/36,90 |
| mozzarella Galbani, sos z pomidorów San Marzano z bazylią i oregano, Prosciutto San Michelle, świeża rukola, pomidory cherry | |
| BOZON TALEGGIO&PEAR | 24,90/34,90 |
| mozzarella Galbani, taleggio, sos z pomidorów San Marzano z bazylią i oregano, gruszka marynowana, karmelizowana cebula czerwona | |
| SWEET ONION TUNA | 24,90 / 34,90 |
| mozzarella Galbani, sos z pomidorów San Marzano z bazylią i oregano, tuńczyk Katsuwonus pelamis, czarne oliwki, cebula czerwona, pomidory cherry, liście szpinaku | |

Desserts

Poproś kelnera o prezentację naszej deski deserów – porcja 14,90

W naszej kuchni używamy najwyższej jakości składników, które mogą zawierać zboża, jaja, mleko, ryby, orzechy, sezam, soję, seler, gorczycę, siarczany, mięczaki, skorupiaki, lupiny i ich pochodne. Jeśli jesteś #aiolifriends na coś uczulony, poproś kelnera o wykaz alergenów, który znajduje się w naszej kantine.

AİOLI

Cantine Bar Cafe Deli

NAPOJE

Kawy Klasyczne

#aiolifriend, barman przygotowuje Twoją ulubioną kawę na wybranym przez Ciebie mleku: pełnotłustym, bez laktozy lub sojowym

| | |
|--------------------|-------|
| Kawa zbożowa | 7,00 |
| Espresso | 7,00 |
| Espresso macchiato | 9,00 |
| Caffé americano | 9,00 |
| Cappuccino | 11,00 |
| Caffé latte | 11,00 |

Kawy AİOLI

| | |
|--|-------|
| Irish Coffee (whisky Connemara, americano, cukier brązowy, bita śmietana) | 21,00 |
| Caffé Romano (espresso, świeża mięta, sweet, sour) | 11,00 |
| Matcha Latte (matcha, masło, mleko kokosowe, mleko sojowe, imbir, kardamon) | 15,00 |
| Pumpkin Latte (espresso, konfitura dyniowa z kardamonem, mleko, imbir, ciastko korzenne) | 15,00 |
| Chili Latte (espresso, imbir, chili, mleko, biała czekolada) | 15,00 |
| Herbaty Herbata klasyczna Ronnefeldt #aiolifriend, zapytaj kelnera o dostępne smaki | 9,50 |
| Aioli Winter Tea (rumianek, kurkuma, czerwony pieprz, miód, rozmaryn) | 15,00 |
| Raspberry Hot Tea (earl grey, konfitura z malin, cynamon, pomarańcz, imbir, kardamon) | 15,00 |
| Buka Masala Tea (earl grey, Sambuca, kardamon, anyż, cynamon, mleko, miód) | 18,00 |

Czekolada na gorąco

#aiolifriend, jeżeli chcesz wersję bez alkoholu, poproście o to kelnera

| | |
|---|-------|
| Choco&Cherry (gorzka czekolada, Bacardi Carta Negra, mleko, konfitura wiśniowa) | 21,00 |
|---|-------|

Softy

| | |
|--|-------|
| Woda Kropla Beskidu ngaz. 0,33l | 7,00 |
| Woda Kropla Delice gaz. 0,33l | 7,00 |
| Woda Kropla Beskidu 0,75l | 16,00 |
| Woda Kropla Delice gaz.0,75l | 16,00 |
| Woda Perrier gaz. 0,75l | 19,00 |
| Woda San Pellegrino gaz. 0,75l | 19,00 |
| Woda Acqua Panna ngaz. 0,75l | 19,00 |
| Coca Cola / Coca Cola Zero 0,25l | 7,00 |
| Fanta / Sprite / Kinley 0,25l | 7,00 |
| Cappy sok owocowy 0,2l | 7,00 |
| (pomarańcza, grejpfrut, jabłko, czarna porzeczka, pomidor) | |
| Sok wyciskany 0,2L | 10,00 |
| (pomarańcza, grejpfrut, mix) | |
| Redbull | 12,00 |

Lemoniady

| | |
|-------------------|-------|
| Aioli Classic | 15,00 |
| Pumpkin | 15,00 |
| Cucumber&dill | 15,00 |
| Basil | 15,00 |
| Blubbery&rosmarin | 15,00 |


Koktajle bezalkoholowe

| | |
|--|-------|
| Aioli Fit (świeży sok z grejfruta i pomarańczy, miód, cytryna, imbir, plaster pomarańczy) | 15,00 |
| Aioli Lassi (jogurt grecki, jagody, mango, mleko sojowe) | 15,00 |
| Banana Bomb (płatki jaglane, banan, cynamon, mleko, rodzynki, syrop waniliowy) | 15,00 |
| Power Avocado (awokado, szpinak, sok jabłkowy, ogórek, plaster pomarańczy) | 15,00 |
| Fruity Matcha (sok pomarańczowy, banan, kiwi, matcha, plaster kiwi) | 15,00 |
| Good Mary (przecier pomidorowy, oregano, oliwa, sriracha, natka pietruszki, papryka, sour) | 15,00 |

Grzane wino

| | |
|---|-------|
| Aioli Hot Red Wine (wino czerwone, biały pieprz, cynamon, syrop malinowy, piernik) | 15,00 |
| Aioli Hot White Wine (wino białe, goździki, jabłka, limonka, syrop waniliowy, suszona śliwka) | 15,00 |

Piwa

| | |
|--|-------|
|  Pilsner Urquell 0,3l | 9,00 |
| Pilsner Urquell 0,5l | 12,00 |
| Książęce Ciemne Łagodne 0,5l | 12,00 |
| Z Beczki Książęce Złote Pszeniczne | 12,00 |
| Z Beczki Grolsch 0,45l but. | 12,00 |
| Tyskie Gronie 0,3l but. | 12,00 |
| Redd's 0,4l but. (jabłko, żurawina) | 12,00 |

Piwo bezalkoholowe

| | |
|--------------------------------|-------|
| Lech Free 0,3l But. | 12,00 |
| Lech Free limonka z mięta 0,3l | 12,00 |

Koktajle alkoholowe

| | |
|--|-------|
| Ginger Spritz (Aperol, piwo imbirowe, luxardo, triple sec, sour) | 23,00 |
| Scottish Matcha (whisky Dewar's, cynar, syrop arbuzy, sour, biters creola, pianka z matchy) | 22,00 |
| Banana Paradise (gin Bombay Sapphire, prosecco, biała czekolada, mus bananowy, biter czekoladowy, sour) | 28,00 |
| Bombay Berry (gin Bombay Sapphire, balsamico, angustura, aronia, sour, tonic) | 25,00 |
| Peach Cooler (Stock London Dry Gin, wino musujące, woda gazowana, mus z brzoskwini, mięta, limonka, sour) | 28,00 |
| Flower Martini (Martini Bianco, syrop bezowy, bazyli, sour) | 23,00 |
| Aioli Sidecar (koniak Baron Otard, Cointreau, sok z aronii, winogrona, sok jabłkowy) | 29,00 |
| Carrottini (wódka Amundsen, sok marchewkowy, mus z marakuji, sour) | 21,00 |
| Watermelon Martini (Martini Bianco, syrop arbuzy, sour) | 23,00 |
| Parsley Stock (Stock London Dry Gin, sok gruszkowy, syrop rozmarynowy, pietruszka, sour) | 23,00 |
| Wheat Beam (whisky Jim Beam white, sok z tłoczonych jabłek, syrop karmelowy, pianka z piwa pszenicznego, sour) | 25,00 |
| Coco Bitter (Martini Bitter, Malibu, mleko kokosowe, sok pomarańczowy, syrop kokosowy, wiórki kokosowe) | 19,00 |
| Cucumber Mojito (Stock London Dry Gin, woda gazowana, syrop melonowy, ogórek, limonka, mięta) | 23,00 |
| Auchentoshan&Ale (whisky Auchentoshan American Oak, miód, sour, pianka z piwa pszenicznego) | 29,00 |
| Maker's Mark Mint Julep (burbon Maker's Mark, sweet, limonka) | 19,00 |

DESPRESSO STAN JAKIEGO DOSTANIESZ, GDY NIE NAPIJESZ SIĘ NASZEJ KAWY
TRUST YOUR INSTINCT. TRUST US

klasyki aioli:

| | |
|---|-------|
| MARTINI BIANCO & TONIC (Martini Bianco/Rosso, limonki, tonic) | 19,00 |
| STRAWBERRY MARGARITA (tequila Sauza Silver, triple sec, truskawki, sweet, sour) | 23,00 |
| JÄGER MOHITO (Jägermeister, mus truskawkowy, cukier brązowy, limonka, mięta) | 25,00 |
| LAWENDA PROSECCO chillizet (wino musujące, jagody, lawenda, sweet, sour) | 19,00 |
| APEROL SPRTIZ (Aperol, prosecco, woda gazowana) | 23,00 |
| BACARDI MOJITO (rum Bacardi Carta Blanca, limonka, cukier, mięta, woda gazowana) | 23,00 |
| BACARDI CUBA LIBRE (rum Bacardi Carta Oro, coca cola, limonka) | 23,00 |
| MARGARITA CLASSIC (tequila Sauza Gold, Cointreau, sok z limonki) | 25,00 |
| NEGRONI (gin Bombay Sapphire, Martini Rubino, Martini Bitter) | 25,00 |
| BOMBAY&TONIC (gin Bombay Sapphire, sok z limonki, limonka, tonic) | 24,00 |
| na ciepło: | |
| HOT PLUM (whisky Dewar's, wódka Saska Śliwka Węgierka, powidła sliwkowe, sok jabłkowy) | 19,00 |
| SPICE ORO (rum Bacardi Oro, sok pomarańczowy, cynamon, goździki, miód) | 18,00 |
| CRANBERRY MOSCOW MULE (wódka Amundsen, syrop piernikowy, piwo imbirowe, suszona żurawina) | 19,00 |

APERITIF

| | |
|-------------------------|-------------|
| Martini bianco | 15,00 |
| Martini extra dry | 15,00 |
| Martini rosso | 15,00 |
| Martini rosato | 15,00 |
| | 40ml |
| Martini bitter | 15,00 |
| Martini riserva ambrato | 15,00 |
| Martini riserva rubino | 15,00 |
| Aperol | 15,00 |
| Campari | 15,00 |
| Jägermeister | 15,00 |

WÓDKA

| | |
|-----------------------------|-------|
| Amundsen vodka | 10,00 |
| Beluga Noble | 21,00 |
| Beluga Transatlantic | 35,00 |
| Beluga Allure | 45,00 |
| Beluga Gold Line | 50,00 |
| Grey Goose | 22,00 |
| Stock Prestige citron | 10,00 |
| Stock Prestige cranberry | 10,00 |
| Stock Prestige grapefruit | 10,00 |
| Żołądkowa Gorzka tradycyjna | 10,00 |
| Saska pigwa | 10,00 |
| Saska czarny bez | 10,00 |
| Saska śliwka węgierka | 10,00 |
| Cachaça | 15,00 |

GIN

| | |
|----------------------|-------|
| Bombay Sapphire | 18,00 |
| Stock London Dry Gin | 10,00 |

WHISKY / WHISKEY

| | |
|-------------------------|-------|
| Dewar's | 15,00 |
| Dewar's 12 | 21,00 |
| William Lawson's | 15,00 |
| Connemara | 21,00 |
| Kilbeggan 8yo | 25,00 |
| Hibiki japanese harmony | 50,00 |

BURBON

| | |
|--------------------------|-------|
| Jim Beam white | 15,00 |
| Jim Beam apple | 18,00 |
| Jim Beam honey | 18,00 |
| Jim Beam red stag | 18,00 |
| Jim Beam double oak | 21,00 |
| Jim Beam black | 21,00 |
| Jim Beam rye | 18,00 |
| Jim Beam devil's cut | 23,00 |
| Jim Beam signature craft | 30,00 |
| Jim Beam rye | 18,00 |
| Marker's Mark | 23,00 |
| Basil Hayden's | 28,00 |

SINGLE MALT WHISKY

| | |
|----------------------------|-------|
| Ardmore legacy | 20,00 |
| Auchentoshan 12 YO | 25,00 |
| Auchentoshan American Oak | 25,00 |
| Auchentoshan 3 wood | 30,00 |
| Laphroaig 10 yo | 25,00 |
| Aberfeldy 12 yo | 30,00 |
| Aultmor 12 yo | 35,00 |
| Craigellachle 13 yo | 35,00 |
| Hakushu distillers reserve | 45,00 |

RUM

| | |
|--------------------------|-------|
| Bacardi carta blanca | 15,00 |
| Bacardi carta negra | 17,00 |
| Bacardi carta oro | 17,00 |
| Bacardi oakhart original | 17,00 |
| Bacardi oakhart cinnamon | 17,00 |
| Zacapa 23 yo | 35,00 |
| Dictator 12 | 25,00 |

TEQUILA

| | |
|----------------------|-------|
| Sauza tequila silver | 17,00 |
| Sauza tequila gold | 21,00 |
| Camino blanco | 17,00 |
| Camino gold | 18,00 |

COGNAC / BRANDY

| | |
|----------------|-------|
| Baron Otard | 30,00 |
| Courvoisier vs | 30,00 |
| Stock XO | 25,00 |

LIKIERY

| | |
|--------------------|-------|
| Archers | 15,00 |
| Baileys | 15,00 |
| Cointreau | 15,00 |
| Amaretto Disaronno | 15,00 |
| Kahlúa | 15,00 |
| St. Germain | 21,00 |
| Malibu | 15,00 |

