



PATATHAI

AUTORSKIE SMAKI PROSTO Z TAJLANDII

PaTaThai to koncept restauracyjny oferujący najwyższej jakości, autorską kuchnię tajską. Restauracja serwuje dania, bazujące na recepturach stworzonych przez wybitnych Szefów Kuchni z Tajlandii.

## **SZEFEM KUCHNI RESTAURACJI PATATHAI ELEKTROWNIA POWIŚLE JEST SURAT BUTSARAKHAM.**

Szef Surat pochodzi z północno-wschodniej prowincji Tajlandii – Udon Thani. Przygodę z kuchnią rozpoczął od okazjonalnego gotowania dla najbliższych, co z czasem przerodziło się w gotowanie zawodowe. Zdobywał doświadczenie i warsztat w wielu wyjątkowych restauracjach m.in. w Tajlandii, Kanadzie oraz Europie.

Dla szefa Surata gotowanie to przede wszystkim pasja. Wyróżnia go niezwykle wyczucie smaku i umiejętność łączenia nieoczywistych produktów. W kuchni nie ma dla niego rzeczy niemożliwych, a karta dań jest jego autorskim, subiektywnym przewodnikiem po smakach Tajlandii.

**“ ZAPRASZAM  
W KULINARNĄ  
PODRÓŻ PO  
MOJEJ TAJLANDII. ”**

### **Oznaczenia naszych dań:**

**PIKANTNE** 🌶️ **OSTRE** 🌶️🌶️

**DANIE WEGETARIAŃSKIE** 🌿 **DANIE WEGAŃSKIE** 🍃

## Gai Satay

Soczyste, grillowane kawałki kurczaka na szaszłyku, marynowane w mleku kokosowym i curry, podawane z sosem orzechowym o delikatnie słodkim posmaku.

28

## Moo Ping

Grillowane, soczyste szaszłyki ze schabu wieprzowego marynowanego w sosie sojowym, ostrygowym, mleczku kokosowym i młotkowanym pieprzu. Podawane ze słodko-kwaśnym sosem z owoców tamaryndowca i chili.

29

## Gung Phad Prik Gilena

Chrupiące krewetki w delikatnej panierce na bazie tajskich ziół, chili oraz czosnku. Podawane z limonką.

42

## Moo Dad Deaw

Suszone, a następnie smażone plastry karkówki z wyczuwalną słono-słodką nutą uzyskaną poprzez kilkudniowe marynowanie z dodatkiem sezamu. Serwowane z tradycyjnym sosem chili Sriracha.

27

## Yum Hua Plee Kuay

Chrupiące boczniaki w tempurze serwowane na sałatce z kwiatów bananowca z dodatkiem mięty i czerwonej cebuli, połączone sosem na bazie owoców tamaryndowca, mleka kokosowego oraz sosu sojowego.

32

## Kuay Thod Tuua Daeng

Chrupiące pierożki wypełnione delikatnie słodkim farszem z czerwonej fasoli z dodatkiem mleka kokosowego. Podawane ze słodko-kwaśnym sosem z owoców tamaryndowca i chili.

27

## Kanom Jeeb Gai

Gotowane na parze sakiewki z cienkiego ciasta wonton z kurczakiem, kolendrą, czosnkiem oraz sosem ostrygowym. Podawane z sosem sojowym.

29

## Poh Pia Thod

Chrupiące tajskie roladki z ciasta ryżowego z wybranym dodatkiem, serwowane z autorskim słodko-ostrym sosem chili.

WARZYWA 27 🥬 | KURCZAK 29

## Koi Pla Tuna

Tatar z tuńczyka z drobno siekaną cebulą czerwoną, miętą, kolendrą z dodatkiem pudru z prażonego ryżu jaśminowego, połączony odświeżającym sosem na bazie limonki i sosu rybnego.

45

## Salmon Deeb 🍣

Tajskie ceviche z polędwicy łososia macerowanego w orzeźwiającym limonkowym dressingu z dodatkiem kolendry, czosnku, oraz świeżego chili.

43

## Talerz przystawek

### DLA DWÓCH OSÓB 57

2 szt. Poh Pia Thod, 2 szt. Gai Satay,

Moo Dad Deaw

### DLA CZTERECH OSÓB 98

4 szt. Poh Pia Thod, 4 szt. Gai Satay,

4 szt. Kanom Jeeb Gai, Moo Dad Deaw

Przy grupach powyżej 6 osób doliczamy 10% serwisu.  
Dania zawierają składniki alergenne.  
O wykaz alergenów zapytaj obsługę.

## Tom Yum

Jedna z dwóch najbardziej rozpoznawalnych zup tajskich na świecie. Idealne połączenie ostrości z kwasowością. Aromatyczna, orzeźwiająca i wyrazista, dzięki wykorzystaniu galangalu, trawy cytrynowej, liści kaffiru, tajskiego chili, pomidorków cherry, kolendry i grzybów Hed Fang.

TOFU 28  | KURCZAK 29 | KREWETKI 36

## Tom Khaa

Jedna z dwóch najbardziej rozpoznawalnych zup tajskich na świecie. Perfekcyjnie kremowa, rozgrzewająca, a zarazem delikatnie pikantna i cytrusowa, dzięki połączeniu mleka kokosowego, trawy cytrynowej, galangalu, limonki, kolendry i grzybów Hed Fang.

TOFU 27  | KURCZAK 28 | KREWETKI 35

## Guay Tiew Ped

Sycący bulion z korzennym aromatem podawany z pieczonym udem kaczki, makaronem ryżowym, chrupiącą kapustą pak choi i kiełkami fasoli mung.

38

## Yum Mamuang

Słodko-kwaśna sałatka na bazie zielonego mango, czerwonej cebuli, mięty, kolendry i trawy cytrynowej z orzeźwiającym dressingiem z limonki z nutą pikantności.

TOFU 39  | KURCZAK 42 | KREWETKI 53

## Yum Somo

Odświeżająca sałatka na bazie pomelo lub grapefruita (w zależności od sezonu) z cykorią, pomidorkami cherry, chrupiącą karmelizowaną cebulą, smażonym czosnkiem oraz prażonymi orzechami nerkowca podawana ze słodko-kwaśnym sosem na bazie owoców tamaryndowca i sezamu.

37

## Phed Sauce Makham

Delikatna, soczysta pierś z kaczki przyrządzona sous vide z chrupiącą, karmelizowaną czerwoną cebulą oraz kapustą pak choi podawana z sosem na bazie owoców tamaryndowca, ostryg i soi.

69

## Seekhronng Moo Yang

Marynowane w ziołach i sosie ostrygowo-czosnkowym, a następnie grillowane soczyste żeberka wieprzowe w aromatycznej esencji z panang curry z cukinią i trawą cytrynową.

59

## Pla Muek Yang

Grillowane macki ośmiornicy w delikatnie słodkim sosie na bazie sosu mirin, imbiru, chili i sezamu podawane z sałatką z marynowanego mango ze słodką czerwoną cebulą, kolendrą i szczypiorkiem.

84

## Gai Yang Udon

Gotowana sous vide, a następnie grillowana soczysta pierś kurczaka kukurydzianego z kostką, na sprężystym makaronie udon w kremowym sosie, na bazie zielonego curry z groszkiem cukrowym, aromatyczną, tajską bazylią i świeżym chili.

56

## Dodatki

Wybierz swoje ulubione dodatki:

- RYŻ JAŚMINOWY 7
- MAKARON RYŻOWY 9
- SURÓWKA Z MARYNOWANEJ KAPUSTY I MARCHEWKI 12
- SAŁATKA Z MANGO 16

Poziom ostrości może być dopasowany do indywidualnych preferencji – poinformuj obsługę jeśli chcesz, aby danie było mniej lub bardziej ostre.

## Khao Soi

Północno tajskie curry, którego bazę stanowi lekka pasta Khao Soi z dodatkiem mleka kokosowego, szalotki oraz imbiru. Głównymi składnikami są udko z kurczaka oraz makaron w dwóch postaciach gotowany oraz chrupiący, smażony. Podawane z kiszonym musztardowcem, czerwoną cebulą, limonką, płatkami chili i orzechami ziemnymi.

49

## Gaeng Karee

Aromatyczne i gęste żółte curry na bazie bulionu, mleka kokosowego i żółtej pasty curry. Lekko pikantne, a zarazem delikatnie słodkie. Podawane z kawałkami batata i cebuli. W daniu wykorzystano wegańską pastę curry, niezawierającą w składzie pasty krewetkowej. Serwowane w zestawie z porcją ryżu jaśminowego.

TOFU 45  | KURCZAK 47 | WOŁOWINA 57 | KREWETKI 58

## Gaeng Panang

Kremowe, lekko pikantne curry z delikatnie korzenną nutą na bazie pasty panang z dodatkiem tajskiego bakłażana, chrupiącego zielonego groszku, liści kaffiru oraz trawy cytrynowej. Serwowane w zestawie z porcją ryżu jaśminowego.

TOFU 46 | KURCZAK 48 | KREWETKI 59

## Gaeng Daeng

Wyraziste, ostre i kremowe czerwone curry na bazie bulionu, mleka kokosowego i czerwonej pasty curry. Podawane z bakłażanem, cukinią, pędami bambusa, liśćmi kaffiru i tajską bazylią. Serwowane w zestawie z porcją ryżu jaśminowego.

TOFU 46 | KURCZAK 48 | WOŁOWINA 58 | KREWETKI 59

## Gaeng Phed Ped Yang

Aromatyczne, wyraziste czerwone curry podawane z pieczonym udem kaczki. Wyraźna ostrość czerwonej pasty curry przełamana owocową słodyczą. Podawane z kawałkami ananasa, cukinii, lychee, pomidorkami cherry i tajską bazylią.

Serwowane w zestawie z porcją ryżu jaśminowego.

66

Poziom ostrości może być dopasowany do indywidualnych preferencji – poinformuj obsługę jeśli chcesz, aby danie było mniej lub bardziej ostre.

## Phad Gapraw Moo Sap 🌶️

Siekana wieprzowina lub kurczak, smażone na woku w towarzystwie tajskiej bazylii, czosnku, chili oraz zielonej fasolki z dodatkiem sosu ostrygowego. Podawane z jajkiem sadzonym.

**KURCZAK 43 | WIEPRZOWINA 45**

## Phad Prik Thai Dum 🌶️🌶️

Pikantne danie z woka z wybranym składnikiem w sosie pieprzowym z trzech rodzajów świeżego pieprzu rozgniatanych w moździerz.

Podawane z kolorową papryką, grzybami i cebulą dymką.

**KURCZAK 43 | WIEPRZOWINA 45 | WOŁOWINA 51**

## Gai/Tofu Phad Med Mamuang Himmaphan

Smażony na woku soczysty kurczak lub tofu z dodatkiem kolorowej papryki, cebuli i grzybów w intensywnym słodko-słonym sosie z chrupiącymi orzechami nerkowca.

W wersji wegańskiej sos ostrygowy zastąpiony jest sosem z grzybów shiitake.

**TOFU 41 🌱 | KURCZAK 43**

## Dodatki

Wybierz swoje ulubione dodatki:

- ⊕ RYŻ JAŚMINOWY 7
- ⊕ MAKARON SOJOWY 9
- ⊕ MAKARON RYŻOWY 9
- ⊕ SURÓWKA Z MARYNOWANEJ KAPUSTY I MARCHEWKI 12
- ⊕ SAŁATKA Z MANGO 15

Poziom ostrości może być dopasowany do indywidualnych preferencji – poinformuj obsługę jeśli chcesz, aby danie było mniej lub bardziej ostre.



## Phad Thai

Smażony makaron ryżowy w sosie stanowiącym połączenie delikatnie kwaśnej pasty z owoców tamaryndowca ze słodczą cukru palmowego, uzupełniony wybranym składnikiem, tofu, kielkami fasoli mung, jajkiem i czerwoną cebulą. Serwowany z limonką, płatkami suszonego chili, szczypiorem i orzechami ziemnymi. W wersji wegańskiej nie zawiera jajka oraz sosu rybnego w bazie.

TOFU 45  | KURCZAK 48 | KREWETKI 59

## Phad Khi Mao

Smażony na woku makaron ryżowy w pikantnym sosie pieprzowo-ostrygowym z wybranym składnikiem, bazylią, kawałkami cebuli, pędami bambusa, liśćmi kaffiru i chili. W wersji wegańskiej sos ostrygowy zastąpiony jest sosem z grzybów shitake.

TOFU 45  | KURCZAK 48 | WIEPRZOWINA 49 | WOŁOWINA 57 | KREWETKA 59

## Phad Udon Gaeng Panang

Smażony na woku gruby, sprężysty pszenny makaron udon z aromatycznym, kremowym panang curry z chrupiącym groszkiem cukrowym, tajskim bakłażanem oraz kukurydzą baby.

TOFU 45  | KURCZAK 48 | KREWETKI 59

## Khao Phad

Smażony na woku ryż jaśminowy z chrupiącym warzywami - zielonym groszkiem cukrowym, marchewką, kukurydzą baby, pomidorkami cherry, jajkiem i kolendrą. Serwowany z limonką, która nadaje danie kwasowości i cytrusowego posmaku.

WARZYWA 39  | KURCZAK 44 | KREWETKI 55

## Khao Phad Tom Yum

Ryż jaśminowy smażony na woku z dodatkiem pasty tom yum w towarzystwie kukurydzy baby, czerwonej cebuli, pomidorków cherry, liści kaffiru, jajka i kolendry. Połączenie pasty Tom Yum z klasycznym smakiem Khao Phad nadaje dodatkowej intensywności i orzeźwienia.

WARZYWA 39  | KURCZAK 44 | KREWETKI 55

### Zestaw I

Chrupiące kawałki piersi kurczaka z ryżem  
oraz surówką z marynowanej kapusty i marchewki.

32

### Zestaw II

Smażony na woku ryż jaśminowy z chrupiącymi  
warzywami - marchewką, zielonym groszkiem cukrowym,  
kukurydzą baby i jajkiem.

26

### Zestaw III

Makaron jajeczny z delikatnym tajskim sosem  
z kurczakiem i papryką.

29

### Khaoniew Mamuang

Najpopularniejszy na świecie tajski deser. Kleisty ryż polany słodkim  
sosem kokosowym, podawany z soczystym, żółtym mango.

26

### Sakhu Nam Kathi

Klasyczny tajski deser na bazie tapioki i mleka kokosowego podawany  
z kawałkami owoców. Charakterystyczna struktura tapioki nadaje  
deserowi elastycznej i jędrnej formuły w kształcie okrągłych, małych pereł.

21

### Kauy Hom

Delikatne, a zarazem wilgotne w środku ciasto bananowe podawane  
z lodami waniliowymi.

24

Przy grupach powyżej 6 osób doliczamy 10% serwisu.

Dania zawierają składniki alergenne. O wykaz alergenów zapytaj obsługę.

## Lemoniady autorskie

### COCO-BANANA 23

Przyjemne połączenie bananowej słodyczy z orzechowymi nutami.  
Całość przełamana świeżością ziół i owoców, dopełniona wodą kokosową.

### TROPIKALNA 21

Moc owoców tropikalnych połączona z prażonym sezamem oraz truskawką.  
Propozycja słodko-kwaśna bardzo przyjemna, delikatnie gazowana.

### TRAWA CYTRYNOWA 19

Orzeźwiająca, delikatnie gazowana połączona limonki i trawy cytrynowej.

### KLASYCZNA CYTRUSOWA 19

## Moktajle

### PEACH BRO 25

brzoskwinia / wanilia / cytrusy / Miłostaw IPA bezalkoholowa

### COCONUT SHAKE 25

mleko kokosowe / syrop kokosowy / mleko zwykłe / lody waniliowe

### MANGO LASSI 27

mango / jogurt naturalny / miód / kardamon

### APEROL SPRITZ "0" 27

syrop orange spritz / wino musujące bezalkoholowe / woda gazowana / pomarańcza

## Zimne

### WODA KARAFKA 500 ML 11 / 1000 ML 19

gazowana / niegazowana

### WODA CISOWIANKA 300 ML 12 / 700 ML 22

gazowana / niegazowana

## CISOWIANKA<sup>®</sup>

### SOKI 100% NATURALNE 250 ML 12

100% naturalne soki owocowe  
zapytaj obsługi o dostępne smaki

### WODA KOKOSOWA 280 ML 17

### KOKOS ŚWIEŻY CAŁY 26

### NAPOJE GAZOWANE 200 ML 12



Pepsi /



Pepsi Max /



Mirinda Orange /



7Up

### LETNIA HERBATA TAJSKA 19

Oryginalna, czarna tajska herbata  
produkowana z najwyższej jakości  
liści uprawianych w Tajlandii  
z dodatkiem słodkiego mleka.

## Gorące

### HERBATA DZBANEK 450 ML 17

czarna / zielona / jaśminowa  
inne: zapytaj o dostępne smaki

## Kawy

### ESPRESSO / ESPRESSO DOPPIO 9 / 12

### AMERICANO 14

### CAPPUCCINO 15

### FLAT WHITE 16

### LATTE MACCHIATO 17

### BABYCCINO 9 (PROPOZYCJA DLA DZIECI)

**FALERTHAI 37**

Likier Falerthai na bazie Finlandia Vodka / Bacardi Carta Negra / triple sec / limonka / cukier brązowy

Koktajl inspirowany kulturą TIKI. Bazą smakową jest autorski likier zbudowany w oparciu o tajlandzkie zioła i przyprawy. Propozycja słodko-kwaśna o przyjemnym ziołowo-korzennym zakończeniu.

**COCTHAI 37**

Jack Daniel's Tennessee Whiskey / mleko kokosowe / prażony kokos / mleko skondensowane / wanilia / gałka muskatołowa

To propozycja pełna w smaku, lekko słodka, orzechowa z wytrawnym przełamaniem i odświeżającym charakterem gałki muskatołowej.

**BANS 35**

Jack Daniel's Tennessee Whiskey macerowany bananem / oleo saccharum bananowe / imbir / Angostura Bitters

Koktajl w stylu Old Fashioned, łączący słodczy płynącą z banana, przełamany pikantnością i świeżością imbiru oraz whiskey.

**MAGAR 35**

Tequila El Jimador Blanco / likier orzechowy / bazylija tajska / limonka

Zaskakujące połączenie tequila z orzechami i bazylią. Propozycja ziołowa, dobrze zbalansowana o słodkim zakończeniu.

**LYCHEE WINE COCKTAIL 33**

Wino białe / puree lychee / sour / prosecco

Orzeźwiające połączenie musującego prosecco i wytrawnego białego wina ze słodczą owoców lychee.

**THAILADA 33**

Finlandia Vodka / autorski syrop tropikalny / cytryna / prosecco / Angostura bitters

Moc owoców tropikalnych połączona ze świeżością wina musującego.

**PASSION FRUIT IN BANGKOK 33**

Bacardi Carta Blanca / puree z owoców marakui / jabłko / wanilia / mięta

Wyrazistość białego rumu przełamana egzotyczną słodczą owoców marakui.

**FINLANDIA VODKA SOUR 25****JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKEY SOUR 27****WOODFORD RESERVE OLD FASHIONED 33****LONG ISLAND ICED TEA 37****MAI TAI 35****APEROL SPRITZ 29****NEGRONI 32****MOJITO 28**

## Beczkowe

MIŁOŚLAW PILS 330 ML 15 | 500 ML 18

MIŁOŚLAW PSZENICZNE 330 ML 16 | 500 ML 19

## Butelkowe 500 ML

NA JURZE JURAJSKA POMARAŃCZA 21

INNE BECZKI GREJPFROTOWY WEIZEN 21

INNE BECZKI JUNGLE IPA 21

KOMES PORTER 21

## Tajskie

SINGHA 330 ML 19

CHANG 330 ML 20



## Bezalkoholowe

BAVARIA 330 ML 17

NA JURZE JURAJSKA POMARAŃCZA 500 ML 21

MIŁOŚLAW IPA 500 ML 21

## Wódka

FINLANDIA VODKA 40 ML 13 | BUTELKA 500 ML 140

FINLANDIA INFUZOWANA TRAWĄ CYTRYNOWĄ 40 ML 14 | BUTELKA 500 ML 150

FINLANDIA BOTANICAL WILDBERRY & ROSE / CUCUMBER & MINT 40 ML 14

FINLANDIA VODKA SMAKOWA 40 ML 14

DO WYBORU: GRAPEFRUIT / MANGO / COCONUT

WYBOROWA 40 ML 12 | BUTELKA 500 ML 130

BELVEDERE VODKA 40 ML 23 | BUTELKA 700 ML 360

BELVEDERE BARTEZEK 40 ML 39 | BUTELKA 700 ML 590

## Alkohole tajskie

MEKHONG 40 ML 21

PHRAYA ELEMENTS 40 ML 23

PHRAYA GOLD 40 ML 31



## Whisky / Szkocja

BALLANTINE'S 40ML 16 | BUTELKA 700 ML 245

THE GLENDRONACH 15YO 40 ML 43

BENRIACH THE SMOKY TEN 40 ML 31

BENRIACH THE TWELVE 40 ML 32

GLENGLASSAUGH REVIVAL 40 ML 27

GLENGLASSAUGH TORFA 40 ML 33

ARDBEG 40 ML 40

GLENFIDDICH 15YO 40 ML 38

GLENFIDDICH 18YO 40 ML 61

GLENMORANGIE 18YO EXTREMELY RARE 40 ML 86

## Whisky / Japonia

FUJIMI 40ML 31

TENJAKU 40ML 29

## Whiskey / USA

JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKEY 40 ML 19 | BUTELKA 700 ML 290

JACK DANIEL'S TENNESSEE 40 ML 19 | BUTELKA 700 ML 290

DO WYBORU: HONEY / FIRE / APPLE

JACK DANIEL'S RYE 40 ML 23

GENTLEMAN JACK RARE TENNESSEE WHISKEY 40 ML 23

JACK DANIEL'S SINGLE BARREL TENNESSEE WHISKEY 40 ML 35

WOODFORD RESERVE 40 ML 33

WOODFORD RESERVE RYE 40 ML 34



## Koniak

HENNESSY V.S. COGNAC 40 ML 32

HENNESSY VSOP 40 ML 43

HENNESSY XO 40 ML 110

METAXA PRIVATE RESERVE 40 ML 44

## Rum

BACARDI 40 ML 15 | BUTELKA 700 ML 230

SAILOR JERRY 40 ML 17 | BUTELKA 700 ML 260

KASAMA 40 ML 23

ZACAPA 40 ML 40

## Gin

GIN FINSBURY 40 ML 15

GIN BOMBAY 40 ML 19

GIN FORDS 40 ML 27

GIN HENDRICKS 40 ML 33

GIN MARE 40 ML 35



## Tequila

EL JIMADOR BLANCO 40 ML 19

EL JIMADOR REPOSADO 40 ML 21

HERRADURA PLATA 40 ML 31

HERRADURA REPOSADO 40 ML 35

## Likier

JÄGERMEISTER 40 ML 18 | BUTELKA 500 ML 190

CHAMBORD LIQUEUR ROYALE DE FRANCE 40 ML 23

LIKIER CHOPIN KARMELOWY Z SOLĄ MORSKĄ 40 ML 18

LIKIER CHOPIN KOKOSOWY 40 ML 18

JACK DANIEL'S



-  |  **Prosecco 18 | 50**  
białe / musujące, wytrawne / Bianco / Veneto / Włochy
-  |  **Prado Molar Viura 17 | 80**  
białe / wytrawne / viura / Kastylija / Hiszpania
-  |  **Capellana Macabeo 22 | 105**  
białe / wytrawne / macabeo / Walencja / Hiszpania
-  |  **Schmitt Sohne Dr Schmitt Gewurztraminer 23 | 110**  
białe / wytrawne / gewurztraminer / Hesja Nadreńska / Niemcy
-  |  **Los Camachos Sauvignon Blanc 27 | 130**  
białe / wytrawne / sauvignon blanc / Curico Valley / Chile
-  |  **Urban Riesling Qba 31 | 150**  
białe / półwytrawne / riesling / Mosel-Saar-Ruwer / Niemcy
-  **Icardi Moscato d'Asti La Rosa Selvetica 160**  
białe / półsłodkie / moscato d'Asti / Piemont / Włochy
-  |  **Alfori Pure Est Orange Organic 31 | 150**  
pomarańczowe / półwytrawne / macabeo / Walencja / Hiszpania
-  |  **Prado Molar Tinto 17 | 80**  
czerwone / wytrawne / tempranillo / Kastylija / Hiszpania
-  |  **Capellana Tempranillo 22 | 105**  
czerwone / wytrawne / tempranillo / Walencja / Hiszpania
-  |  **Gambellara Monopolo Merlot 25 | 120**  
czerwone / wytrawne / merlot / Veneto / Włochy
-  |  **Viglione Up-passione Vendemmia Tardiva Appassimento Organic 29 | 140**  
czerwone / wytrawne / nero di troia, primitivo / Apulia / Włochy
-  |  **Epicuro Primitivo di Puglia 150**  
czerwone / wytrawne / primitivo / Apulia / Włochy
-  **Moët & Chandon Brut Imperial 480**  
białe / musujące, wytrawne / pinot noir, pinot meunier, chardonnay / Szampania / Francja
-  **Moët & Chandon Nectar Impérial 550**  
białe / musujące, półwytrawne / pinot noir, pinot meunier, chardonnay / Szampania / Francja
-  **Moët & Chandon Ice Impérial 590**  
białe / musujące, półsłodkie / pinot noir, pinot meunier, chardonnay / Szampania / Francja