

Mon Balzac

restaurant & piano bar

Nasz lokal czynny jest od godziny 8.00, proponujemy rozpoczęcie dnia pysznym śniadaniem lub lunchem, ale przede wszystkim oferujemy wykwintną kuchnię otwartą do późnych godzin nocnych. W weekendowe wieczory atmosferę dobrej zabawy uzupełnia muzyka grana na żywo, w jazzowych klimatach z elementami muzyki francuskiej, żydowskiej i bałkańskiej.

*Dziękujemy
załoga Mon Balzac*

Our restaurant is open from 8.00 am, we start the day with delicious breakfast or lunch, but most of all, we offer a delightful kitchen open till late night. On weekend evenings good time atmosphere complements the live music, in jazz mood with elements of French, Jewish and Balkan music.

*Thank You
Mon Balzac Crew*



MonBalzac
hasło / password **balzac2020**



Facebook
CafeBarMonBalzac

Kontakt 58.682-25-25, 515-508-190
email: restauracjabalzac@gmail.com

ZESTAWY ŚNIADANIOWE BREAKFAST SETS

wydajemy do godziny 12.30 / are served till 12.30 p.m.

*Poczuj się na Wyspie Spichrzów jak na plaży:
Feel like you're on the beach on Wyspa Spichrzów:*

W Jelitkowie / On Jelitkowo 36 zł

bułka, łosoś wędzony, jajko sadzone, awokado, serek śmietankowy, sałata, sezam,
sos jogurtowo-ziołowy
bread roll, smoked salmon, fried egg, avocado, creamy cheese, lettuce, sesame,
yoghurt and herb sauce

W Brzeźnie / On Brzezno 36 zł

sadzone jajka (2 szt), fasolka po angielsku, frankfurterka z cebulką, bekon,
pomidor pieczony, tosty
fried eggs (2 pcs), English style beans, frankfurter with onions, bacon,
roasted tomato, toasts

Na Stogach / On Stogi 38 zł

Croissant z kremem pistacjowym, owoce sezonowe, czekolada
Croissant with pistachio cream, seasonal fruit, chocolate

Na Przymorzu / On Przymorze 36 zł

jajecznicza na maśle, twaróg z warzywami, bekon, ogórek, ser Camembert,
szynka staropolska, pomidor z cebulką, pieczywo, masło
scrambled eggs with butter, white cheese with vegetables, bacon, cucumber,
Camembert cheese, ham, tomato with onion, bread, butter

ŚNIADANIA / BREAKFAST

wydajemy do godziny 12.30 / are served till 12.30



Jajecznica na maśle / Scrambled eggs on butter  23 zł

z 3 jajek + bagietka i masło / 3 eggs + baguette and butter

Jajecznica na boczku / Scrambled eggs with bacon 25 zł

z 3 jajek + bagietka i masło / 3 eggs + baguette and butter

Jajecznica Mon Balzac / Scrambled eggs "Mon Balzac" 29 zł

z 3 jajek z dojrzewającą szynką, oliwkami i suszonymi pomidorami oraz oliwą truflową + bagietka i masło

3 eggs with Prosciutto ham, olives, sun dried tomatoes, truffle oil + baguette and butter

Omlet z jaj przepiórczych (z 18. jaj)

Quail egg omelette (made off 18. eggs)

39 zł

suszony pomidor, oliwka, szynka / dried tomato, olive, ham

KANAPKI NA CIEPŁO HOT SANDWICH

Tosty Croque Madame (3 szt.)

Toasts Croque Madame (3 pcs.)

32 zł

szynka, jajko sadzone, ser Cheddar, sałatka z pomidora i cebulki, sos holenderski ham, fried egg, Cheddar cheese, salad with tomato and onion, hollandaise sauce

Ciabatta grillowana / Grilled ciabatta

34 zł

pesto czerwone, mozzarella, szynka parmeńska, rukola, sos koktajlowy red pesto, mozzarella, parma ham, arugula, cocktail sauce

Burger „Szarpak” / Burger “Szarpak” 

38 zł

bułka, szarpane mięso wieprzowe, ser Cheddar, pomidor, ogórek kiszony, sos majonezowy pikantny bun, pulled pork, Cheddar cheese, tomato, pickled cucumber, spicy mayo

Kanapki na ciepło serwujemy do godziny 15-stej
Hot sandwich served till 3 p.m



- danie wegetariańskie / vegetarian dish



- danie pikantne / spicy dish

DO ŚNIADAŃ POLECAMY RECOMMENDED FOR BREAKFAST

Soki świeżo wyciśnięte / Fresh squeezed juice 0,3 l 25 zł

grejpfrutowy lub pomarańczowy / grapefruit or orange

Koktajl energetyczny / Energy cocktail 26 zł

z mango, bananem, jabłkiem i młodą marchewką

with mango, banana, apple and carrot

Zielony koktajl / Green smoothie 26 zł

szpinak, jabłko, kiwi, sok z cytryny / spinach, apple, kiwi, lemon juice

Sok tłoczony z jabłek / Pressed apple juice 20 zł

Mimosa 29 zł

Stock Prosecco Treviso z świeżo wyciskanyim sokiem z pomarańczy

Stock Prosecco Treviso, with fresh orange juice

PRZYSTAWKI ZIMNE COLD STARTERS

Śledź atlantycki filet / Atlantic herring fillet 39 zł

serek śmietankowy, cebulka z jabłkiem, pieczywo, masło

cream, onion with apple, bread, butter

Tatar wołowy / Beef tartare 59 zł

żółtko jaja, szalotka, ogórek, grzyby marynowane, pieczywo, masło

egg yolk, shallot, pickles, pickled mushrooms, bread, butter

Deska dojrzewających serów i wędlin dla 2 os.

Meat and cheese board for 2 pers. 119 zł

Camembert, Gorgonzola, Parmezan, szynka parmeńska, salami piccante

oliwki, orzechy pekan, winogrona, owoc, miód, pieczywo, krakersy, grissini

Camembert, Gorgonzola, Parmezan, parma ham, salami piccante, olives, pecans,

grapes, fruits, honey, bread, crackers, grissini

PRZYSTAWKI CIEPŁE HOT STARTERS

Pieczywo z pieca / Bread from the oven  **24 zł**

*pieczywo czosnkowe (3 szt.), pieczywo z serem Gorgonzola (3 szt.)
garlic bread (3pcs.), Gorgonzola bread (3 pcs.)*

Bruschetta pomidorowa na grillowanej ciabattie
Tomato bruschetta on grilled ciabatta  **36 zł**

*Mozzarella di Bufala, bazylija, cebula czerwona
Mozzarella di Bufala, basil, red onion*

Camembert w migdałach
Camembert breaded in almonds  **39 zł**

*żurawina, rukola, orzechy nerkowca, krem balsamiczny, grzanka czosnkowa
cranberries, arugula, cashews, balsamic cream, garlic bread*

Deska ciepłych przekąsek *dla 2 os. / for 2 pers* **109 zł**
Board of warm snacks *dla 4 os. / for 4 pers* **149 zł**

*serki panierowane, krążki cebulowe, krewetki na szaszłyku, frytki belgijskie z serem
mozzarella, papryczka jalapeño nadziewana serem kremowym, buraczane kulki
z ciecierzycy, sos serowy, sos pikantny majonezowy, sos czosnkowy
breaded cheeses, onion rings, shashlik prawns, belgian fries with mozzarella,
jalapeño with creamy cheese, beetty chickpea balls, cheese sauce, spicy mayo,
garlic sauce*

SAŁATKI / SALADS

Sałatka Balzaca / Balzac salad 49 zł

ser Halloumi grillowany, pomidorki cherry, pieczona śliwka, granat, orzechy nerkowca, winegret malinowy, grzanka czosnkowa
grilled Halloumi, cherry tomatoes, baked plum, pomegranate, cashew nuts, raspberry vinaigrette, garlic bread

Sałatka Cezar / Caesar salad 59 zł

sałaty rzymskie, kurczak grillowany, bekon, pomidorki cherry, jajko, sos anchovies, grzanki, Parmezan
romaine salads, grilled chicken, bacon, cherry tomatoes, egg, anchois sauce, croutons, Parmesan

ZUPY / SOUPS

Krem z pomidorów / Tomato creamy soup 24 zł

Mozzarella di Bufala, bazylija, pieczywo, crème fraîche, grzanka czosnkowa
Mozzarella di Bufala, basil, bread, crème fraîche, garlic bread

Bouillabaisse (rybna) / Bouillabaisse (fish soup) 46 zł

dorsz, muszle, krewetki, pomidorki cherry, grzanka czosnkowa, olej z kolendry
cod, mussels, Tiger prawns, cherry tomatoes, garlic bread, coriander oil

Zupa Szefa kuchni / Chef's soup 19 zł

zapytaj obsługę / ask the staff



DANIA GŁÓWNE MIĘSNE

MEAT MAIN COURSES

Szaszłyk z indyka / Turkey shashlik 49 zł

szaszłyk z indyka, bekon, papryka, cukinia, pieczarka, cebula czerwona, frytki belgijskie, sos czosnkowy
turkey shashlik, bacon, pepper, zucchini, champignon, red onion, belgian fries, garlic sauce

Pierś z kurczaka nadziewana serem mozzarella Chicken breast stuffed with mozzarella cheese 49 zł

pesto czerwone, purée ziemniaczane, fasolka szparagowa, sos serowy
red pesto, mashed potato, green beans, cheese sauce

Burger wołowy / Beef burger 59 zł

kark wołowy, bekon, cebula karmelizowana, sałata, pomidor, ser, sos z ogórka kiszzonego, frytki belgijskie
beef neck, becon, caramelized onion, salad, tomato, cheese, pickles sauce, belgian fries

Pierś z kaczki / Duck breast 89 zł

gnocchi z chorizo, sos malinowy, buraczki karmelizowane
gnocchi with chorizo, raspberry sauce, caramelised beetroot

Stek z polędwicy wołowej Beef tenderloin steak 139 zł

ziemniak opiekany w ziołach, fasolka szparagowa, sos peper-verde, masło czosnkowe
potato baked in herbs, green beans, peper-verde sauce, garlic butter

Danie Szefa kuchni / Chef's dish 59 zł

zapytaj obsługę / ask the staff



DANIE RYBNE i OWOCE MORZA

FISH DISHES and SEAFOOD

Fish & chips

49 zł

dorsz panierowany w piwnym cieście, frytki belgijskie, sos tatarski, kwaszona kapusta z marchewką
cod breaded in beer baste, belgian fries, tatar sauce, sour cabbage with carrot

Black Burger

49 zł

Black Burger, dorsz w tempurze, ogórek kiszony, sałata, grillowana cebula czerwona, sos tatarski, frytki belgijskie, sezam
Black Burger, cod in tempura coating, cucumber, salad, grilled red onion, tatar sauce, belgian fries, sesame

Filet z sandacza / Zander fillet

89 zł

purée z ziemniaka i zielonego groszku, blanszowany kalafior, sos miętowo-cytrynowy
potato and green pea purée, blanched cauliflower, mint-lemon sauce

Polędwica z dorsza atlantyckiego Tenderloin of Atlantic cod

89 zł

ciasto kataifi, risotto borowikowe, szalotka, Parmezan
kataifi, boletus risotto, shallots, Parmesan

Mule po marynarSKU / Mussels in sailor's style

89 zł

duszona cebula, wino białe, masło, pieczywo czosnkowe
stewed onion, white wine, butter, garlic bread

Krewetki królewskie Mon Balzac (6 szt.- serwowane na patelni)

Royal prawns Mon Balzac (6 pcs.- served on the pan)  89 zł

sos krewetkowy, brandy, karmelizowana cytryna, trawa cytrynowa, liść kaffiru, grzanki czosnkowe
prawn sauce, brandy, caramelized lemon, lemongrass, kaffir leaf, garlic bread

DANIA WEGAŃSKIE VEGAN MAIN COURSES

Boczniak panierowany / Breaded oyster mushroom 42 zł

boczniak panierowany, purée chrzanowe, colesław, słodki sos jogurtowo-sezamowy
breaded oyster mushroom, horseradish purée, coleslaw, sweet yogurt and sesame sauce

MAKARON i RYŻ PASTA and RICE

Spaghetti aglio olio 46 zł

natka pietruszki, chili, Parmezan, czosnek / parsley, chili, Parmesan, garlic

z kurczakiem / with chicken 54 zł

z krewetkami / with shrimps 59 zł

Risotto z krewetkami / Risotto with shrimps 64 zł

cukinia, cebula, czosnek, groszek cukrowy, Parmezan
zucchini, onion, garlic, sugar snap peas, Parmesan

PIEROGI 6 szt. / DUMPLINGS 6 pcs

Pierogi z kaczką / Dumplings with duck 46 zł

jabłko, suszona żurawina, chutney z czerwonej cebuli, masło
apple, dried cranberry, red onion chutney, butter

Pierogi z twarogiem i ziemniakami Dumplings with white cheese and potatoes 39 zł

okrasa z cebuli, sos grzybowy
fried onions, mushroom sauce

DESERY / DESSERTS

Ciasto włoskie / Italian cake 30 zł

ciastko z włoskim kremem z orzechów laskowych i czekolady, sos karmelowy, owoce sezonowe
cookie with nut and chocolate cream, caramel sauce, seasonal fruits

Szarlotka w słoiczku / Apple pie in jar 32 zł

Jim Beam White, kruszonka, sos angielski, lody słony karmel
Jim Beam White, crumble, custard, salted caramel ice cream

Deser lodowy z owocami Ice cream dessert with fruits 28 zł

bita śmietana / whipped cream

Deser dnia / Dessert of the day 29 zł

zapytaj obsługę / ask the staff

dla najmłodszych for kids

Krem z pomidorów / Tomato creamy soup 19 zł

makaron / noodles

Nuggetsy z frytkami / Chicken nuggets with chips 36 zł

marchewka / carrot

Mini Burger z kurczakiem w panierce Mini Burger with chicken nugget 39 zł

ser topiony, frytki belgijskie, pomidor, sałata, sos koktajlowy,
creamy cheese, belgian fries, tomato, lettuce, cocktail sauce

Makaron z sosem bolońskim i serem mozzarella Pasta with bolognese sauce and mozzarella cheese 39 zł

mięso z indyka, marchewka, pomidory / turkey, carrots, tomatoes

Frytki belgijskie / Belgian fries 24 zł

ketchup

Gofry belgijskie / Belgian waffles 26 zł

Nutella, świeże owoce, bita śmietana / Nutella, fresh fruits, whipped cream

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS



Pepsi-Cola 0,2l 10 zł

Pepsi-Cola MAX 0,2l 10 zł

7up 0,2l 10 zł

Mirinda 0,2l 10 zł

Schweppes 0,2l 10 zł

Soki TOMA 0,2l 10 zł

pomarańcza, czarna porzeczka, jabłko

TOMA juice 0,2l

orange, apple, black currant

Woda mineralna 0,3l 9 zł

„Cisowianka” gazowana / niegazowana

Mineral Water 0,3l

„Cisowianka” still / sparkling

Woda mineralna 18 zł

Cisowianka Perlage / Classic 0,7l

Mineral water

Cisowianka Perlage / Classic 0,7l

Lipton Ice Tea 0,2l 10 zł

brzoskwiniowa / peach

Red Bull® 18 zł

ENERGY DRINK 0,25l



TONIC THOMAS HENRY
PREMIUM

Tonic water 0,2l 20 zł

Dry tonic 0,2l 20 zł

Botanical 0,2l 20 zł

Cherry blossom 0,2l 20 zł

Ginger Ale 0,2l 20 zł

Spiced ginger beer 0,2l 20 zł

Mystic mango 0,2l 20 zł

Bitter lemon 0,2l 20 zł

Herbata mrożona brzoskwiniowo - cytrynowa

Peach and Lemon Iced Tea 0,5l

29 zł

kruszony lód, cytryna, mięta / crushed ice, lemon, mint

LEMONIADY LEMONADES

Lemoniada Czarny bez / Elderberry Lemonade

syrop z lawendy czarnego bzu, ogórek, sok z limonki, mięta
lavender and elderberry syrup, cucumber, lime juice, mint

0,5l / 28 zł
0,9l / 36 zł

Lemoniada Mango - Marakuja Mango - Passion Fruit Lemonade

purée z marakuji i mango, syrop waniliowy, syrop cukrowy, mięta
passion fruit and mango purée, vanilla syrup, sugar syrup, mint

0,5l / 26 zł
0,9l / 34 zł

Lemoniada Cytryna / Lemon lemonade

sok z cytryny i limonki, syrop cukrowy, mięta
lemon and lime juices, sugar syrup, mint

0,5l / 26 zł
0,9l / 34 zł

Lemoniada Arbuzowa / Watermelon lemonade

arbuz, syrop arbuzowy, sok z cytryny, syrop cukrowy, mięta
watermelon, watermelon syrup, lemon juice, sugar syrup, mint

0,5l / 28 zł
0,9l / 36 zł



KAWY / COFFEE

Espresso 12 zł

Americano 13 zł

Espresso
macchiato 14 zł

Caffè latte 18 zł

Cappuccino 16 zł

Doppio 16 zł

Con Panna 13 zł
espresso, bita śmietana
espresso, whipped cream

Affogato 18 zł

Large americano 20 zł
duża kawa na podwójnym espresso
large coffee on double espresso

Flat white 21 zł

Czekolada 21 zł
na gorąco z bitą śmietaną

Hot chocolate
with whipped cream

Orange espresso 19 zł
sok pomarańczowy świeżo wyciskany,
espresso, lód
freshly squeezed orange juice,
espresso, ice

Tonic espresso 19 zł
Tonic, espresso, lód, limonka
Tonic, espresso, ice, lime

Latte Macchiato 20 zł
pojedyncze espresso

KAWA MROŻONA ICED COFFEE

Ice latte 21 zł
lód, schłodzone espresso, mleko, syrop smakowy
do wyboru: cukrowy, karmel, wanilia, czekolada,
piernikowy, pistacja
cold espresso with ice, milk, syrup to choose: sugar,
caramel, vanilla, chocolate, gingerbread, pistachio

KAWA MROŻONA z alkoh. ICED COFFEE with alcohol

Averna espresso 28 zł
Martini
4 cl Averna, espresso, likier kawowy
4 cl Averna, espresso, coffee liqueur

KAWY z prądem COFFES with alcohol

Bailey's coffee 32 zł
4 cl Bailey's, espresso, bita śmietana
Bailey's 4 cl with espresso, whipped cream

Irish coffee 32 zł
4 cl whiskey Jameson, espresso,
bita śmietana
whiskey Jameson 4 cl with espresso,
whipped cream

HERBATY / TEAS



Malina 10 zł

*Pysznie owocowa herbatka o intensywnym, wyjątkowym aromacie.
Deliciously fruit tea with an intense unique aroma.*

Czarna 10 zł

*Herbata z listków zerwanych w najstłynniejszych herbacianych ogrodach Ceylonu.
Tea from leaves plucked in the most popular tea gardens of Ceylon.*

Earl Grey 10 zł

*Zasmakuj herbaty o złocistej barwie naparu, który łączy lekką nutę słodczy ze zbalansowaną goryczką i szczyptą niepowtarzalnego smaku bergamotki.
Taste the golden colored tea of the infusion which combines a light note sweetness with a balanced bitterness and a pinch of the unique taste of bergamot.*

Zielona z cytryną 10 zł

*Herbata, która łączy w sobie wysokiej jakości suszone liście z orzeźwiającym smakiem cytrusów.
A tea that combines high quality dried leaves with a refreshing citrus flavor.*

Miętowa 10 zł

*Smak mięty zamknięty w wyjątkowych dwukomorowych saszetkach łączy w sobie delikatność z niezwykłym aromatem.
Mint flavor enclosed in unique two chamber sachets combines delicacy with an unusual aroma.*

Zielona 10 zł

*Starannie dobrane liście herbaty tworzą doskonałą harmonię smaku.
Carefully selected tea leaves create a perfect harmony of taste.*

Pokrzywa z pigwą 10 zł

*Ta herbatka to intrygujące połączenie korzystnego działania ziół z soczystym owocowym smakiem.
This tea is intriguing combination of the positive effects of herbs with a fruity taste.*

Owoce leśne 10 zł

*Składająca się ze składników wysokiej jakości kawałków owoców, które po zaparzeniu tworzą wyjątkowo intensywny napar.
Consisting of high quality fruit pieces, ingredients, which create an exceptionally intense infusion after brew.*

Zimowy sekret 10 zł

*Kompozycja owoców ze szczyptą przypraw korzennych idealnie rozgrzewa w mroźne dni.
The composition of fruit with a pinch of spices, perfectly warms up on frosty days.*

Herbata z inspiracją Inspired tea

Mango marakuja fresh 28 zł

*pulpa mango-marakuja, imbir, cynamon, syrop imbirowy, chili
mango-passion fruit pulp, ginger, cinnamon, ginger syrup, chili*

Raspberry fresh 28 zł

*maliny, sok z cytrusów, syrop cukrowy, mięta
raspberries, citrus juice, sugar syrup, mint*

Lavenda fresh 29 zł

*syrop z lawedy, syrop imbirowy, rozmaryn, cytryna, miód
Lavender syrup, ginger syrup, rosemary, lemon, honey*

PIWO / BEERS

BECZKOWE DRAFT

0,3 / 0,5l

Paulaner	23 / 27 zł
Żywiec lager	20 / 23 zł
Namysłów	19 / 22 zł
Murphy's ^{0,25 / 0,5l}	24 / 28 zł
Radler	22 / 24 zł

RZEMIEŚLNICZE KRAFT

Mon Balzac ^{but. / bottle 0,5l} 28 zł

BUTELKOWE BOTTLE

Żywiec IPA ^{0,5l}	24 zł
Żywiec APA ^{0,5l}	24 zł
Żywiec Białe ^{0,5l}	24 zł
Żywiec Lekkie ^{0,5l}	24 zł
Cieszyn Zamkowy - German Pils ^{0,5l}	24 zł
Heineken ^{0,5l}	24 zł
Heineken Silver ^{0,5l}	24 zł
Desperados ^{0,4l}	24 zł
Desperados ^{0,4l} Jungle Bird	24 zł

Cydr Lubelski ^{0,4l} 22 zł

BEZALKOHOŁOWE NON-ALCOHOLIC BEER

Żywiec Białe 0% ^{0,5l}	24 zł
Żywiec ^{0,5l}	24 zł
Limonaż z nutą coli	
Malinaż z nutą trawy cytrynowej	
Tropikaż imbir	
Heineken ^{0,5l}	24 zł

GRZANE WINO MULLED WINE



pomarańcza,
cynamon,
goździk, anyż
orange,
cinnamon,
clove, anise
... 28 zł



PRZEKĄSKA DO PIWA / SNACK FOR BEER

Orzeszki ziemne, nachosy, krakersy, chipsy cebulowe, sos serowy 39 zł
Peanuts, nachos, crackers, onion chips, cheese dip

WÓDKI VODKA 4cl

AMUNDSEN

Amundsen Vodka	20 zł
Amundsen <i>Malina Nordycka, Owoce leśne</i> <i>Nordic Raspberry, Forest Fruits</i>	21 zł
Grey Goose	29 zł
Belvedere Pure	29 zł
Belvedere Smogóry Forest	39 zł
Belvedere Lake Bartężek	39 zł
Orkisz	21 zł
Wódka "Młody Ziemniak 2022"	38 zł
Saska <i>Pigwa, Kawa Brandy, Czerwona Porzeczka,</i> <i>Słony Karmel</i>	19 zł
Żołądkowa Gorzka <i>Żołądkowa Tradycyjna, Mięta, Figa,</i> <i>Czarna wiśnia</i>	19 zł
Machandel <i>Tradycyjna wódka gdańska serwowana</i> <i>z wędzoną śliwką</i> <i>Traditional Gdansk vodka served</i> <i>with smoked plum</i>	28 zł

BELVEDERE

VODKA

WHISKY / WHISKEY



BOURBON 4cl

Jim Beam White	25 zł
Jim Beam Red Stag	25 zł
Jim Beam Peach	25 zł
Jim Beam Apple	25 zł
Jim Beam Honey	25 zł
Jim Beam Sunshine Blend	25 zł
Jim Beam Black	28 zł
Jim Beam Double Oak	28 zł
Jim Beam Rye	28 zł
Jim Beam Single Barel	36 zł
Maker's Mark	34 zł
Maker's Mark 46	38 zł
Deveron	36 zł
Angel's Envy	49 zł

IRISH 4cl

Teeling	24 zł
Dubliner	25 zł
Jameson	25 zł
Connemara	34 zł

SINGLE MALT 4cl



The Macallan 12 <i>Double Cask</i>	49 zł
The Macallan 15 <i>Double Cask</i>	79 zł
The Macallan Rare Cask	149 zł
Auchentoshan 12 YO	26 zł
Auchentoshan AO	29 zł
Auchentoshan 3 Wood	49 zł



Craigellachie 13 YO	39 zł
Aberfeldy 12 YO	33 zł
Aultmore 12 YO	36 zł
Laphroaig 10 YO	35 zł
Laphroaig Select	33 zł
Glenfiddich 12 YO	29 zł

Glenmorangie 10 YO	29 zł
Glenmorangie Quinta Ruban	48 zł
Glenmorangie Lasanta	40 zł
Glenmorangie Signet	102 zł
Ardbeg 10 YO	39 zł

BLENDED 4cl

ESTD 1846

Dewar's

Dewar's 8 YO <i>Caribbean Smooth</i>	22 zł
Dewar's 12 YO	25 zł
Chivas Regal 12 YO	30 zł
Hibiki Japanese Harmony	90 zł
Clan Campbell	20 zł

APERITIF VERMOUTH 8cl

MARTINI

Martini Fiero	20 zł
Martini Bianco	20 zł
Martini Extra Dry	20 zł
Martini Rosso	20 zł
Martini Ambrato	26 zł
Martini Rubino	26 zł
Martini Rosato	20 zł
Martini Bitter	26 zł

TEQUILA 4cl

SIERRA
TEQUILA DE MÉXICO

Sierra Blanco	20 zł
Sierra Reposado	20 zł
Sierra Tropical Chili	20 zł
Sierra Antigua Anejo	24 zł
Sierra Antigua Plata	26 zł
Patron Silver	37 zł
Patron Anejo	47 zł
Patron Reposado	52 zł
Tequila Volcan De Mi Tierra Blanco	37 zł
Kah Blanco Skull	34 zł
Kah Reposado Skull	34 zł
Kah Anejo Skull	38 zł

RUM 4cl

 **BACARDÍ**

Bacardi Carta Blanca	21 zł
Bacardi Carta Negra	22 zł
Bacardi Spiced	22 zł
Bacardi Coconut	22 zł
Bacardi Carta Oro	22 zł
Bacardi Anejo Cuatro 4 YO	22 zł
Bacardi Reserva Ocho 8 YO	29 zł
Bacardi Reserva Diez 10 YO	39 zł
Sailor Jerry	22 zł
Eminente Reserva	41 zł
Dictador Rum 12 YO	34 zł
Dictador Rum 20 YO	46 zł
Dictador Rum XO Aurum	69 zł
Dictador Rum XO Platinum	74 zł

BRANDY 4cl

Metaxa 5*	22 zł
Śliwowica Passover Slivovitz	37 zł

GRAPPA 4cl

Museum di Bassano	23 zł
-------------------	-------

GIN 4cl

BOMBAY SAPPHIRE

Bombay Sapphire Gin	25 zt
Bombay Sapphire Gin Sunset	28 zt
Bombay Sapphire Star of Bombay Gin	42 zt
Bombay Bramble Blackberry & Raspberry	28 zt
Bombay Sapphire Citron Presse	28 zt
Bombay Sapphire London Dry	28 zt
Roku Gin	29 zt
Malfy Gin Original	23 zt
Malfy Gin Rosa	23 zt
Malfy Gin Con Arancia	23 zt
Monkey 47	45 zt

KONIAKI COGNAC 4cl

Hennessy

Hennessy VS	33 zt
Hennessy XO	102 zt
Hennessy VSOP	47 zt
Martell VS	35 zt
Martell VSOP	47 zt
Courvoisier V.S.	30 zt
Courvoisier V.S.O.P	39 zt

LIKIERY LIQUEURS 4cl



De Kuyper <i>Triple Sec, Wild Strawberry, Peachtree, Melon, Blue curaçao, Elderflower, Passion Fruit</i>	22 zt
St. Germain	25 zt
Goldwasser	22 zt
Passoã	23 zt
Cointreau	23 zt
Jagermeister	23 zt
Bailey's	23 zt
Kahlúa	23 zt
Sambuca	23 zt
Galliano	23 zt
Archers Schnapps <i>Peach</i>	23 zt
Absinthe	24 zt
Averna	23 zt
Malibu	23 zt
Carpano Bitter	29 zt
Punt 'e mes	26 zt
Fernet Branca	20 zt
Branca Menta	20 zt
Limonce Stock	20 zt

CACHACA 4cl

Cana Rio	23 zt
----------	-------

SHOT DRINKS

Mon Balzac shots (4 szt.) 50 zł
wódka Amundsen, Malibu, Archers,
sok pomarańczowy
Amundsen vodka, Malibu, Archers,
orange juice

B52 38 zł
Bailey's, Kahlúa, Cointreau

Wściekły Pies / Mad Dog 31 zł
wódka Amundsen, sok malinowy, Tabasco
Amundsen vodka, Tabasco sauce
and raspberry syrup

Mon Balzac

poleca / recommended

Mon Balzac dla Niej 37 zł
Bombay Sapphire Gin, Bols lychee, sok
z cytryny, syrop różany

Mon Balzac Cocktail for Her
Bombay Sapphire Gin, Bols liqueur, lemon
juice, rose syrup

Jim Beam Apple Sour 40 zł
Jim Beam Apple, syrop cukrowy,
sok z limonki, białko
Jim Beam Apple, sugar syrup, lime juice,
egg white

Mai Tai 44 zł
Bacardi Carta Negra, Bacardi Carta Blanca,
likier Triple sec, syrop migdał, sok z limonki
Bacardi Carta Negra, Bacardi Carta Blanca,
likier Triple sec, almond syrup, lime juice

Jungle Monkey 47 zł
Monkey 47 Dry Gin, sok z cytryny,
sok z żurawiny, cydr gruszkowy
Monkey 47 Dry Gin, lemon juice,
cranberry juice, pear cider

Zieleniak 40 zł
Jim Beam White, Malibu, Blue Curaçao,
sok z limonki, purée z marakui, sok ananas.
Jim Beam White, Malibu, Blue Curaçao, lime
juice, passion fruit purée, pineapple juice

G&T 37 zł
Gin Malfy Rosa, likier z czarnego bzu,
sok ze świeżego grapefruita
Gin Malfy Rosa, elderberry liqueur,
fresh grapefruit juice

Pornstar Martini 44 zł
infuzowana vanilią Belvedere Vodka,
Stock Prosecco Treviso, sok z limonki,
purée z marakui
infused with vanilla Belvedere Vodka,
Stock Prosecco Treviso,
lime juice, passion fruit purée

COCTAIL 0%

Martini Vibrante Spritz 34 zł
Martini Vibrante, Prosecco 0%, woda
gazowana, pomarańcza
Martini Vibrante, Prosecco 0%, sparkling
water, orange

Gin Basil Smash 35 zł
Ginsin, sok z cytryny, bazylia, syrop cukrowy
Ginsin, lemon juice, basil, sugar syrup

Martini Floreale & Tonic 33 zł
syrop z czarnego bzu, Thomas Henry
Tonic Water, cytryna
elderberry syrup, Thomas Henry
Tonic Water, lemon

Aperol Spritz 0% 34 zł
Aperol 0%, Prosecco 0%, woda gazowana
Aperol 0%, Prosecco 0%, sparkling water

LONG EXOTIC DRINKS & COCTAILS

Bombay & Tonic 35 zł <i>Bombay Sapphire Gin, Tonic, limonka</i> <i>Bombay Sapphire Gin, Tonic, lime</i>	Jim Beam Black sour 40 zł <i>Jim Beam Black, syrop cukrowy,</i> <i>sok z limonki, białko</i> <i>Jim Beam Black, sugar syrup, lime juice,</i> <i>egg white</i>
Martini Fiero & Tonic 33 zł <i>Martini Fiero, Tonic</i> <i>Martini Fiero, Tonic</i>	Caipiroska 36 zł <i>wódka Amundsen, sok z limonki,</i> <i>syrop cukrowy</i> <i>Amundsen vodka, lime juice, sugar syrup</i>
Martini Fiero Spritz 32 zł <i>Martini Fiero, Stock Prosecco Treviso,</i> <i>pomarańcza</i> <i>Martini Fiero, Stock Prosecco Treviso,</i> <i>orange</i>	Amundsen Oaks Lily 36 zł <i>wódka Amundsen, De Kuyper Triple sec, sok</i> <i>żurawinowy, sok z cytryny, skórka z cytryny</i> <i>Amundsen vodka, De Kuyper Triple sec,</i> <i>cranberry juice, lemon juice, lemon peel</i>
Martini Negroni Rubino 44 zł <i>Martini Riserva Rubino, Martini Bitter,</i> <i>Bombay Sapphire Gin</i> <i>Martini Riserva Rubino, Martini Bitter,</i> <i>Bombay Sapphire Gin</i>	Amundsen Mule 32 zł <i>wódka Amundsen, sok z limonki, ginger beer,</i> <i>świeża mięta</i> <i>Amundsen vodka, lime juice, ginger beer,</i> <i>fresh mint</i>
Dewar's Sour 37 zł <i>Dewar's 8YO, cytryna, syrop cukrowy,</i> <i>białko</i> <i>Dewar's 8YO, lemon, sugar syrup,</i> <i>egg white</i>	Sex on the Beach 40 zł <i>wódka Amundsen, likier Archers, sok</i> <i>pomarańczowy i żurawinowy</i> <i>Amundsen vodka, Archers liqueur, orange</i> <i>and cranberry juice</i>
Dewar's Highball 36 zł <i>Dewar's 8 YO, sok kokosowy,</i> <i>sok z cytryny, woda gazowana</i> <i>Dewar's 8 YO, coconut juice,</i> <i>lemon juice, sparkling water</i>	Amundsen Cucumber Gimlet 30 zł <i>wódka Amundsen, sok z limonki,</i> <i>syrop cukrowy, bazylia, ogórek</i> <i>Amundsen vodka, lime juice, sugar syrup,</i> <i>basil, cucumber</i>
Lynchburg Lemonade 40 zł <i>Jim Beam White, Triple sec, sok z cytryny,</i> <i>syrop cukrowy, Sprite</i> <i>Jim Beam White, Triple sec, lemon juice,</i> <i>sugar syrup, Sprite</i>	

CLASSIC COCKTAILS

Martini Bianco & Tonic 33 zł

Martini Bianco, Tonic

Bacardi Spiced & Cola 34 zł

Bacardi Spiced, Pepsi - Cola

Bacardi Cuba Libre 34 zł

*Bacardi Carta Oro, Pepsi - Cola, limonka
Bacardi Carta Oro, Pepsi - Cola and lime*

Bacardi Old Cuban 42 zł

*Bacardi Reserva Ocho 10 YO,
Stock Prosecco Treviso,
sok z cytryny, syrop cukrowy
Bacardi Reserva Ocho 10 YO,
Stock Prosecco Treviso,
lemon juice, sugar syrup*

Bacardi Mojito 37 zł

*Bacardi Carta Blanca, owoc limonki,
mięta, cukier brązowy, woda sodowa
Bacardi Carta Blanca, lime, mint, brown
sugar and sparkling water*

Espresso Martini 44 zł

*Bacardi Anejo Cuatro 4 YO, Kahlúa,
syrop cukrowy, espresso
Bacardi Anejo Cuatro 4 YO, Kahlúa,
sugar syrup, espresso*

Hugo 36 zł

*Stock Prosecco Treviso, limonka, mięta,
St Germain Elderflower Liqueur, woda
Stock Prosecco Treviso, lime, mint,
St Germain Elderflower Liqueur, water*

Sierra Margarita 33 zł

*Tequila Sierra Blanco, De Kuyper Triple Sec,
sok z cytryny
Tequila Sierra Blanco, De Kuyper Triple Sec
and lemon juice*

Caipirinha 34 zł

*Cachaça, owoc limonki, cukier brązowy
Cachaça, lime and brown sugar*

Aperol Spritz 36 zł

*Aperol, Stock Prosecco Treviso,
woda gazowana
Aperol, Stock Prosecco Treviso,
sparkling water*

Krwawa Mary Bloody Mary 42 zł

*wódka Amundsen, sok pomidorowy,
sól, pieprz, Worcestershire, Tabasco,
chrzan, seler naciowy
Amundsen vodka, tomato juice, salt,
pepper, Worcestershire, Tabasco,
horseradish, celery*

Long Island 46 zł

*Tequila Sierra Blanco, Bombay Sapphire Gin,
Bacardi Carta Blanca, wódka Amundsen,
Triple Sec, Pepsi - Cola, sok z cytryny
Tequila Sierra Blanco, Bombay Sapphire Gin,
Bacardi Carta Blanca, Amundsen vodka,
Triple Sec, Pepsi - Cola, lemon juice*

Sierra Strawberrita 42 zł

*Tequila Sierra Blanco, truskawki, sok z cytryny,
syrop cukrowy, De Kuyper Wild Strawberry
Tequila Sierra Blanco, strawberries, lemon
juice, sugar syrup,
De Kuyper Wild Strawberry*

CLASSIC COCKTAILS

Limonce Spritz 36 zł <i>Limonce, Stock Prosecco Treviso, cytryna</i> <i>Limonce, Stock Prosecco Treviso, lemon</i>	Cosmopolitan 32 zł <i>wódka Amundsen, sok z cytryny,</i> <i>sok żurawinowy, Cointreau</i> <i>Amundsen vodka, lemon juice,</i> <i>cranberry juice, Cointreau</i>
Jim Beam Highball 34 zł <i>Jim Beam White, tonik, cząstka limonki</i> <i>Jim Beam White, tonic, lime particle</i>	Blue Lagoon 34 zł <i>wódka Amundsen, Blue Curaçao,</i> <i>Sprite, sok z cytryny</i> <i>Amundsen vodka, Blue Curaçao,</i> <i>Sprite, lemon juice</i>
Jager Tea 34 zł <i>Jagermeister, herbata brzoskwiowa,</i> <i>sok jabłkowy, sok z cytryny</i> <i>Jagermeister, peach tea, apple juice,</i> <i>lemon juice</i>	Tom Collins 36 zł <i>Gin Bombay Sapphire, sok z cytryny,</i> <i>syrop cukrowy, woda gazowana</i> <i>Bombay Sapphire Gin, lemon juice,</i> <i>sugar syrup, sparkling water</i>
Old Fashioned 47 zł <i>Maker's Mark, Angostura Bitters, woda</i> <i>Maker's Mark, Angostura Bitters, water</i>	Tequila Sunrise 36 zł <i>Tequila Sierra Blanco, sok pomarańczowy,</i> <i>Grenadina</i> <i>Tequila Sierra Blanco, orange juice,</i> <i>Grenadina</i>
Gorzka mięta sour 34 zł <i>Żółdkowa Tradycyjna Miętowa,</i> <i>sok z cytryny, sok jabłkowy, biało</i> <i>Żółdkowa Tradycyjna Miętowa,</i> <i>lemon juice, apple juice, egg white</i>	Gorzka sour 34 zł <i>Żółdkowa Tradycyjna Gorzka, sok z cytryny,</i> <i>sok pomarańczowy, biało</i> <i>Żółdkowa Tradycyjna Gorzka, orange juice,</i> <i>apple juice, egg white</i>
Piña colada 44 zł <i>Bacardi Coconut, Malibu, sok ananas.,</i> <i>syrop kokos., mleko, bita śmietana</i> <i>Bacardi Coconut, Malibu, pineapple</i> <i>juice, coconut syrup, milk, whipped cream</i>	Carpano Spritz 36 zł <i>Carpano Bitter, Stock Prosecco Treviso,</i> <i>woda gazowana</i> <i>Carpano Bitter, Stock Prosecco Treviso,</i> <i>sparkling water</i>
Amundsen Bramble 37 zł <i>wódka Amundsen, Saska Czerwona Porzeczka,</i> <i>sok z limonki, syrop cukrowy</i> <i>Amundsen vodka, Saska Czerwona Porzeczka</i> <i>vodka, lime juice, sugar syrup</i>	

KOKTAJLE DE KUYPER



— THE ORIGINAL —

PEACHTREE

Fizzy Peachtree 34 zł

De Kuyper Peachtree, woda mocno gazowana, sok z limonki
De Kuyper Peachtree, sparkling water, lime juice

Peachtree Bellini 39 zł

Stock Prosecco Treviso, De Kuyper Peachtree, brzoskwinia, świeża melisa
Stock Prosecco Treviso, De Kuyper Peachtree, peach, fresh lemon balm

Hugo 39 zł

Stock Prosecco Treviso, limonka, mięta, St Germain Elderflower Liqueur, woda
Stock Prosecco Treviso, lime, mint, St Germain Elderflower Liqueur, water