

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 39 zł

bajgel z łososiem wędzonym, szpinak blanszowany z serkiem mascarpone,
pomidorki cherry, czosnek, pasta z awokado, jajko sadzone,
sos jogurtowo ziołowy

*bajgel with smoked salmon, blanched spinach with mascarpone, cherry tomatoes,
garlic, avocado paste, fried egg, yogurt herb sauce*

W Brzeźnie / On Brzezno 39 zł

sadzone jajka (2 szt.), fasolka po angielsku, frankfurterka z cebulką, bekon,
pomidor pieczony, bagietka

*fried eggs (2 pcs), English style beans, frankfurter with onions, bacon,
roasted tomato, bread*

Na Stogach / On Stogi 39 zł

mleczna bułka z kremem pistacjowym, jogurt i granola z tartym jabłkiem,
suszonymi owocami i orzechami, owoce sezonowe, dżem owocowy

*milk bun with pistachio cream, yoghurt and granola with grated apple, dried
fruits, nuts, seasonal fruits, fruit jam*

Na Przymorzu / On Przymorze 39 zł

jajecznicza na maśle, bekon, ser z dziurami, świeży ogórek, pomidor z cebulką,
kabanos, dżem owocowy, twarożek z warzywami, bagietka, masło

*scrambled eggs on butter, bacon, swiss cheese, cucumber, tomato with onion,
dried pepperoni sausage, fruit jam, cottage cheese with vegetables, bread, butter*

ŚNIADANIA / BREAKFAST

wydajemy do godziny 12.30 / are served till 12.30



Jajecznicza na maśle / Scrambled eggs on butter  23 zł

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

Jajecznicza na boczku / Scrambled eggs with bacon 25 zł

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

Jajecznicza 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

KANAPKI NA CIEPŁO HOT SANDWICH

Bułka maślana smażona w jajku

Butter bun fried in egg  32 zł

sos angielski, cukier puder, owoce sezonowe

English cream sauce, powdered sugar, seasonal fruits

Bajgel z kozim serem i miodem

Bagel with goat cheese and honey  34 zł

jajko sadzone, orzechy włoskie, buraki, rukola, żurawina, oliwa truflowa

fried egg, walnuts, beets, arugula, cranberries, truffle oil


Bajgel z szarpaną wieprzowiną

Bagel with pulled pork 38 zł

pikle, ser cheddar, sałata, sos aioli

pickles, cheddar cheese, lettuce, aioli sauce

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

 - danie wegetariańskie / vegetarian 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 32 zł
Stock Prosecco Treviso z świeżo wyciskanyim sokiem z pomarańczy
Stock Prosecco Treviso, with fresh orange juice

Mimosa malinowa / Raspberry mimosa 34 zł
Stock Prosecco Treviso, purée z malin
Stock Prosecco Treviso, raspberry purée

SAŁATKI / SALADS

Sałatka Balzaca / Balzac salad 49 zł

panierowany kozi ser, pomidorki cherry, truskawki, granat, orzechy nerkowca, winegret malinowy
breaded goat cheese, cherry tomatoes, strawberries, pomegranate, cashew nuts, raspberry vinaigrette

Sałatka Cezar / Caesar salad 59 zł

sałaty rzymskie, kurczak grillowany, bekon, pomidorki cherry, jajko poche, sos anchovies, grzanki, Parmezan
romaine lettuce, grilled chicken, bacon, cherry tomatoes, poached egg, anchovy dressing, croutons, Parmesan.

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 kiszony, majonez truflowy, pieczywo, masło
egg yolk, shallot onion, pickled cucumber, truffe mayonnaise, bread, butter

Tatar z tuńczyka / Tuna tartare 59 zł

awokado, szalotka, wakame z purée mango, teriyaki, pieczywo, masło
avocado, shallot onion, wakame with mango purée, teriyaki, 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

Pieczyno z pieca / Bread from the oven  26 zł

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

Bruschetta z karmelizowaną gruszką (3 szt.)
Bruschetta with caramelized pear (3 pcs)  36 zł

*ser pleśniowy, Gorgonzola, orzech włoski, rukola, oliwa truffle
blue cheese, Gorgonzola, walnut, arugula, truffle oil*

Bruschetta borowikowa z szynką parmeńską (3 szt.)
Boletus bruschetta with parma ham (3 pcs) 39 zł

Parmezan, szalotka, rukola / Parmesan, shallot onion, arugula

Szparagi zielone / Green asparagus 39 zł

*jajko poche, bekon, sos holenderski, pieczywo
poached egg, becon, hollandaise sauce, bread*

Frytki steakowe / Steak fries 29 zł

ser cheddar z chorizo / cheddar cheese with chorizo

Krewetki tygrysie (6 szt.) / Tiger prawns (6 pcs) 56 zł

*sos winno-maślany, chorizo, czosnek, pietruszka, grzanki czosnkowe
white wine-butter sauce, chorizo, garlic, parsley, 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 steakowe 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, steak fries with mozzarella,
jalapeño with creamy cheese, beetty chickpea balls, cheese sauce, spicy mayo,
garlic sauce*

ZUPY / SOUPS

Krem z pomidorów / Tomato creamy soup  24 zł


mini mozzarella, bazylia, pieczywo czosnkowe
mini mozzarella, basil, 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

Rosół z kury / Chicken soup 29 zł

kluski domowe, marchewka, pietruszka, kurczak
homemade noodles, chicken, carrot, parsley root

Chłodnik litewski na maślanec
Lithuanian cold soup with buttermilk  28 zł

botwinka, rzodkiewka, ogórek świeży, czosnek, koper, szczypior
young beet greens, radish, fresh cucumber, garlic, dill, chives

DANIA WEGAŃSKIE VEGAN MAIN COURSES

Chili sin carne 49 zł

bezglutenowy makaron orkiszowy, pieczarki, szalotka, cukienia, sos z pomidorów
San Marzano
gluten-free spelt pasta, mushrooms, shallot onion, zucchini, San Marzano tomato
sauce

DANIA GŁÓWNE MIĘSNE

MEAT MAIN COURSES

Pieczone żeberka w sosie Jim Beam Honey
Roasted ribs in Jim Beam Honey sauce 69 zł

frytki steakowe, kolba kukurydzy, masło / steak fries, corn, butter

Grillowana pierś z kurczaka
Grilled chicken breast 59 zł

*purée ziemniaczne, grillowane szparagi, pieczarki z cebulą, sos serowo-truflowy,
chips z bekonu*

*mashed potatoes, grilled asparagus, mushrooms with onion, cheese-truffle sauce,
bacon chips*

Wołowy smash burger / Beef smash burger 59 zł

*wołowina, karmelizowana cebula, topiony cheddar, pikle, jalapeño, sos aioli,
frytki steakowe, ketchup*

*beef, caramelized onion, melted cheddar, pickles, jalapeño, aioli sauce,
steak fries, ketchup*

Panierowany kotlet schabowy
Breaded pork cutlet 59 zł

*talarki ziemniaczane z boczkiem i cebulą, sałatka z ogórka kiszzonego,
czerwonej cebuli i musztardy miodowej*

*potato slices with bacon and onion, salad with pickled cucumber, red onion and
honey mustard*

Stek z polędwicy wołowej na 3 sposoby
Beef tenderloin steak in 3 ways

Surf&turf z sosem homarowym / Surf&turf with lobster sauce 149 zł

Sos z borowików / boletus sauce 139 zł

Sos z wędzonego zielonego pieprzu / Smoked green pepper sauce 139 zł

opiekane cząstki ziemniaka, grillowane szparagi
roasted potato wedges, grilled asparagus

DANIE RYBNE i OWOCE MORZA

FISH DISHES and SEAFOOD

Fish & chips 49 zł

dorsz panierowany w piwnym cieście, frytki steakowe, sos tatarski, cytryna
cod breaded in beer baste, steak fries, tatar sauce, lemon

Flądra bałtycka / Baltic flounder 59 zł

tusza flądry, frytki steakowe, sałatka z ogórka kiszzonego, czerwonej cebuli
i musztardy miodowej, sos tatarski
whole fish, steak fries, salad with pickled cucumber, red onion and honey mustard,
tatar sauce

Stek z tuńczyka / Tuna steak 79 zł

pieczone cząstki ziemniaka, grillowane szparagi, prażony sezam, sałatka
z cytrusów i wakame, sos teryaki
roasted potato wedges, grilled asparagus, roasted sesame seeds, citrus and
wakame salad, teriyaki sauce

Patera mięs i ryb 499 zł

Platter of meats and fish

panierowany kotlet schabowy, stek z polędwicy wołowej, pieczone żeberka w sosie
Jim Beam Honey, stek z tuńczyka, krewetki królewskie, dorsz panierowany w
cieście piwnym, warzywa grillowane, szparagi zielone, sałatka z ogórka kiszzonego,
czerwonej cebuli i musztardy miodowej, frytki steakowe, purée ziemniaczane,
sosy homarowy, borowikowy, serowo-truflowy
breaded pork cutlet, beef tenderloin steak, roasted ribs in Jim Beam Honey sauce,
tuna steak, royal prawns, cod breaded in beer baste, grilled vegetables, green
asparagus, salad with pickled cucumber, red onion, and honey mustard, steak
fries, mashed potatoes, lobster sauce, boletus sauce, cheese and truffle sauce

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 kafiru,
grzanki czosnkowe
prawn sauce, brandy, caramelized lemon, lemongrass, kaffir leaf, garlic bread

MAKARONY / PASTAS

Tagiatelle w sosie truflowym Tagiatelle in truffle sauce 	39 zł
<i>pieczarki, pomidorki cherry, śmietanka, rukola, Parmezan</i> <i>mushrooms, cherry tomatoes, cream, arugula, Parmesan</i>	
z kurczakiem / with chicken	49 zł
roślinne mięso mielone / plant-based mincedmeat 	46 zł
Czarne tagiatelle nero di seppia z owocami morza Black tagiatelle nero di seppia with seafood	64 zł
<i>mule, krewetki, dorsz, czosnek, wino bianco, pietruszka,</i> <i>emulsja maślano-czosnkowa, bottarga</i> <i>mussels, shrimps, cod, garlic, white wine, parsley, butter-garlic emulsion,</i> <i>bottarga</i>	

PIEROGI 6 szt. / DUMPLINGS 6 pcs

Pierogi z zielonym bobem Dumplings with green broad beans 	39 zł
<i>emulsja z masła, majeranku i szalwii, koper, czosnek</i> <i>butter, marjoram and sage emulsion, dill, garlic</i>	
Pierogi z makiem i morelą Dumplings with poppy seeds and apricot 	36 zł
<i>twaróg, prażone migdały, sos karmelowy</i> <i>cottage cheese, roasted almonds, caramel sauce</i>	
Pierogi z dziczyzną i czarną jagodą Dumplings with venison and wild blueberries	49 zł
<i>sos borowikowy, wino bianco, Parmezan, rukola</i> <i>boletus sauce, white wine, Parmesan, arugula</i>	

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*

**Brownie na ciepło z wiśniami
Warm brownie with cherries** 32 zł

lody waniliowe, mięta / vanilla ice cream, mint

**Deser lodowy z owocami
Ice cream dessert with fruits** 28 zł

bita śmietana / whipped cream

dla najmłodszych for kids

Krem z pomidorów / Tomato creamy soup  19 zł

makaron orzo / orzo pasta

Nuggetsy z frytkami / Chicken nuggets with chips 36 zł

marchewka, ketchup / carrot, ketchup

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

sos cheddar, frytki steakowe, ketchup / cheddar sauce, steak fries, ketchup

Naleśniki z Nutellą / Pancakes with Nutella 29 zł

owoce sezonowe, bita śmietana / seasonal fruits, whipped cream

Frytki steakowe / Steak fries 26 zł

ketchup

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

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



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

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

BLENDDED 4cl

ESTD 1846

Dewar's

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

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

Caná 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 grapefruta
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 brzoskwiniowa,</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