

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 cuisine 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 11.00 / are served till 11.00 a.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

jajecznica 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



- - - - -
- danie wegetariańskie / vegetarian dish

ŚNIADANIA / BREAKFAST

wydajemy do godziny 11.00 / are served till 11.00 a.m.



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

Bajgiel 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*

Bajgiel 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-tej
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 wyciskany 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

54 zł

grillowany w ziołach ser Halloumi, ananas, pomidorki cherry, owoc granatu,
orzechy nerkowca, krucha sałata, vinegret musztardowo-ziołowy
herb-grilled Halloumi cheese, pineapple, cherry tomatoes, pomegranate seeds,
cashew nuts, crispy lettuce, mustard-herb 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

Filet ze śledzia dalekomorskiego

Deep-sea herring fillet

39 zł

bałkański jogurt, olej z kopru, tarty ogórek świeży, mus z jabłka, pieczywo, masło
Balkan yogurt, dill oil, grated fresh cucumber, apple mousse, bread, butter

Tatar wołowy / Beef tartare

59 zł

żółtko jaja, szalotka, ogórek kiszony, majonez truflowy, pieczywo, masło
egg yolk, shallot onion, pickled cucumber, truffle mayonnaise, bread, butter

Tatar z łososia Jurajskiego / Jurassic salmon tartare 59 zł

mus twarogowy, awokado, ogórek świeży, szalotka, dressing z listków Nori, owoc
kaparu
cottage cheese mousse, avocado, fresh cucumber, shallot, Nori leaf dressing,
caper berry

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)*

Camembert w kruszonych migdałach
Camembert in crushed almonds  **39 zł**

*powidła ze śliwki węgierki, grzanka czosnkowa, krem balsamiczny, rukola
damson plum preserves, garlic toast, balsamic cream, arugula*

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

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

Frytki steakowe / Steak fries  **29 zł**

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

makaron, marchewka, pietruszka, kurczak
pasta, chicken, carrot, parsley root

Kremowy żurek staropolski Creamy old Polish sour rye soup 36 zł

biała kiełbasa z czosnkiem niedźwiedzim, jajko, purée ziemniaczane z boczkiem,
majeranek, borowiki leśne, kwaśna śmietana
white sausage with wild garlic, egg, mashed potatoes with bacon, marjoram, wild
porcini mushrooms, sour cream

DANIA WEGAŃSKIE VEGAN MAIN COURSES

Makaron spaghetti bezglutenowy Gluten-free spaghetti 49 zł

roślinny gyros, sos grzybowy, wegański Parmezan, oliwa truflowa, rukola
plant-based gyros, mushroom sauce, vegan Parmesan, truffle olive oil, arugula

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

Konfitowane udko z kaczki
Confit duck leg 79 zł

kluski śląskie z masłem szałwiowym, tarte buraki, sos śliwkowy z Porto
Silesian noodles with sage butter, grated beets, plum and Port wine sauce

Wołowy burger / Beef 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 Coleslaw,
czerwonej cebuli i musztardy miodowej
potato slices with bacon and onion, Coleslaw salad, red onion and honey mustard

Stek z polędwicy wołowej na 2 sposoby
Beef tenderloin steak in 2 ways

Sos z borowików / boletus sauce 139 zł

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

purée ziemniaczane, warzywa grillowane, masło czosnkowe
creamy mashed potatoes, grilled vegetables, and garlic butter

DANIE RYBNE i OWOCE MORZA

FISH DISHES and SEAFOOD

Fish & chips

49 zł

filet dorsza czarniaka panierowany w piwnym cieście, frytki steakowe, sos tatarski, cytryna

beer-battered pollock fillet, steak fries, tatar sauce, lemon

Stek z tuńczyka / Tuna steak

79 zł

frytki steakowe, kruche sałaty z filetowanymi cytrusami, prażony sezam, sos Chillien, limonka

steak fries, crisp lettuce with filleted citrus, toasted sesame seeds, chili-lime sauce

Stek z łososia / Salmon steak

69 zł

musztarda francuska z miodem gryczanym, puree ziemniaczane, szpinak z czosnkiem i pomidorkami cherry, crème fraîche

French mustard with buckwheat honey, mashed potatoes, spinach with garlic and cherry tomatoes, crème fraîche

Patera mięs i ryb

Platter of meats and fish

499 zł

panierowany kotlet schabowy, stek z polędwicy wołowej, pieczone żeberka w sosie Jim Beam Honey, stek z tuńczyka, krewetki królewskie, filet z dorsza czarniaka panierowany w cieście piwnym, warzywa grillowane, buraki tarte, sałatka Coleslaw, frytki steakowe, purée ziemniaczane, sos z wędzonego zielonego pieprzu, borowikowy, serowo-truflowy

breaded pork cutlet, beef tenderloin steak, roasted ribs in Jim Beam Honey sauce, tuna steak, royal prawns, beer-battered pollock fillet served with grilled vegetables, grated beetroot, Coleslaw salad, steak fries, mashed potatoes, and a selection of sauces: smoked green pepper, porcini mushroom, and cheese-truffle

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 kaffir, grzanki czosnkowe

prawn sauce, brandy, caramelized lemon, lemongrass, kaffir leaf, garlic bread



- danie pikantne / spicy dish

MAKARONY / PASTAS

Tagiatelle w sosie truflowym z kurczakiem

Tagiatelle in truffle sauce with chicken

49 zł

pieczarki, pomidorki cherry, śmietanka, rukola, Parmezan

mushrooms, cherry tomatoes, cream, arugula, Parmesan

Penne z łososiem i mulami

Penne with salmon and mussels

64 zł

warzywne ratatouille, sos pomidorowy, mozzarella Bufalla, bottarga

vegetable ratatouille, tomato sauce, Buffalo mozzarella, bottarga

PIEROGI 6 szt. / DUMPLINGS 6 pcs

Pierogi z cukinią pieczarkami i soczewicą

Dumplings with zucchini mushrooms and lentil  39 zł

emulsja z masła, majeranku i szatwii, koper, czosnek

butter, marjoram and sage emulsion, dill, garlic

Pierogi z dynią, morelą, twarogiem i Parmezanem

**Dumplings with pumpkin, apricot,
cottage cheese and Parmesan** 

39 zł

lody waniliowe, prażone migdały, palony sos karmelowy

vanilla ice cream, toasted almonds, burnt caramel sauce

Pierogi z dziczyzną i żurawiną

**Dumplings filled with game meat
and wild cranberry**

49 zł

sos borowikowy, wino bianco, Parmezan, rukola

boletus sauce, white wine, Parmesan, arugula



- - - - -
- danie wegetariańskie / vegetarian dish

DESERY / DESSERTS

Polska szarlotka / Polish apple pie 32 zł

kruszonka, sos angielski, lody waniliowe
crumble topping, custard sauce, vanilla ice cream

Brownie z malinami
Warm brownie with raspberries 32 zł

lody waniliowe, mięta / vanilla ice cream, mint

Rurki z kremem cytrynowym
Pastry tubes with lemon cream 26 zł

biała czekolada, lody bakaliowe / white chocolate, dried fruit and nuts ice 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

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 twarogiem i czekoladą
Pancakes with cottage cheese and chocolate 29 zł

owoce sezonowe, bita śmietana / seasonal fruits, whipped cream

Frytki steakowe / Steak fries 26 zł

ketchup

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS



0,25 l 13 zł



0,25 l 13 zł



TONIC THOMAS HENRY
PREMIUM



0,25 l 13 zł

Tonic water 0,2 l 20 zł

Dry tonic 0,2 l 20 zł



0,33 l 10 zł

Botanical 0,2 l 20 zł

Cherry blossom 0,2 l 20 zł



0,75 l 10 zł

Ginger Ale 0,2 l 20 zł

Spiced ginger beer 0,2 l 20 zł

Mystic mango 0,2 l 20 zł

Bitter lemon 0,2 l 20 zł



0,25 l 13 zł



0,25 l 13 zł

Herbata mrożona
brzoskwiniowo - cytrynowa
Peach and Lemon Iced Tea

0,5 l 29 zł



0,25 l 18 zł

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



0,25 l 18 zł

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 / 0,5 l

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

RZEMIEŚLNICZE KRAFT

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

BUTELKOWE BOTTLE

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

Cydr Lubelski ^{0,4 l} 22 zł

BEZALKOHOŁOWE NON-ALCOHOLIC BEER

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



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 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

Bombay Sapphire Gin, Tonic, limonka
Bombay Sapphire Gin, Tonic, lime

Martini Fiero & Tonic 33 zł

Martini Fiero, Tonic
Martini Fiero, Tonic

Martini Fiero Spritz 32 zł

Martini Fiero, Stock Prosecco Treviso, pomarańcza
Martini Fiero, Stock Prosecco Treviso, orange

Martini Negroni Rubino 44 zł

Martini Riserva Rubino, Martini Bitter, Bombay Sapphire Gin
Martini Riserva Rubino, Martini Bitter, Bombay Sapphire Gin

Dewar's Sour 37 zł

Dewar's 8YO, cytryna, syrop cukrowy, białko
Dewar's 8YO, lemon, sugar syrup, egg white

Dewar's Highball 36 zł

Dewar's 8 YO, sok kokosowy, sok z cytryny, woda gazowana
Dewar's 8 YO, coconut juice, lemon juice, sparkling water

Lynchburg Lemonade 40 zł

Jim Beam White, Triple sec, sok z cytryny, syrop cukrowy, Sprite
Jim Beam White, Triple sec, lemon juice, sugar syrup, Sprite

Jim Beam Black sour 40 zł

Jim Beam Black, syrop cukrowy, sok z limonki, białko
Jim Beam Black, sugar syrup, lime juice, egg white

Caipiroska 36 zł

wódka Amundsen, sok z limonki, syrop cukrowy
Amundsen vodka, lime juice, sugar syrup

Amundsen Oaks Lily 36 zł

wódka Amundsen, De Kuyper Triple sec, sok żurawinowy, sok z cytryny, skórka z cytryny
Amundsen vodka, De Kuyper Triple sec, cranberry juice, lemon juice, lemon peel

Amundsen Mule 32 zł

wódka Amundsen, sok z limonki, ginger beer, świeża mięta
Amundsen vodka, lime juice, ginger beer, fresh mint

Sex on the Beach 40 zł

wódka Amundsen, likier Archers, sok pomarańczowy i żurawinowy
Amundsen vodka, Archers liqueur, orange and cranberry juice

Amundsen Cucumber Gimlet 30 zł

wódka Amundsen, sok z limonki, syrop cukrowy, bazylia, ogórek
Amundsen vodka, lime juice, sugar syrup, basil, cucumber

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 39 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

Limonce, Stock Prosecco Treviso, cytryna
Limonce, Stock Prosecco Treviso, lemon

Jim Beam Highball 34 zł

Jim Beam White, tonik, cząstka limonki
Jim Beam White, tonic, lime particle

Jager Tea 34 zł

Jagermeister, herbata brzoskwiowa,
sok jabłkowy, sok z cytryny
Jagermeister, peach tea, apple juice,
lemon juice

Old Fashioned 47 zł

Maker's Mark, Angostura Bitters, woda
Maker's Mark, Angostura Bitters, water

Gorzka mięta sour 34 zł

Żółdkowa Tradycyjna Miętowa,
sok z cytryny, sok jabłkowy, białko
Żółdkowa Tradycyjna Miętowa,
lemon juice, apple juice, egg white

Piña colada 44 zł

Bacardi Coconut, Malibu, sok ananas.,
syrop kokos., mleko, bita śmietana
Bacardi Coconut, Malibu, pineapple
juice, coconut syrup, milk, whipped cream

Amundsen Bramble 37 zł

wódka Amundsen, Saska Czerwona Porzeczka,
sok z limonki, syrop cukrowy
Amundsen vodka, Saska Czerwona Porzeczka
vodka, lime juice, sugar syrup

Cosmopolitan 32 zł

wódka Amundsen, sok z cytryny,
sok żurawinowy, Cointreau
Amundsen vodka, lemon juice,
cranberry juice, Cointreau

Blue Lagoon 34 zł

wódka Amundsen, Blue Curaçao,
Sprite, sok z cytryny
Amundsen vodka, Blue Curaçao,
Sprite, lemon juice

Tom Collins 36 zł

Gin Bombay Sapphire, sok z cytryny,
syrop cukrowy, woda gazowana
Bombay Sapphire Gin, lemon juice,
sugar syrup, sparkling water

Tequila Sunrise 36 zł

Tequila Sierra Blanco, sok pomarańczowy,
Grenadina
Tequila Sierra Blanco, orange juice,
Grenadina

Gorzka sour 34 zł

Żółdkowa Tradycyjna Gorzka, sok z cytryny,
sok pomarańczowy, białko
Żółdkowa Tradycyjna Gorzka, orange juice,
apple juice, egg white

Carpano Spritz 36 zł

Carpano Bitter, Stock Prosecco Treviso,
woda gazowana
Carpano Bitter, Stock Prosecco Treviso,
sparkling water

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