



LUNCH
Pon - Pt 12:00 - 16:00
Mon - Fr

42/os

sieć/network: restauracja
hasło/password: ZielonoMi



Zapytaj obsługę, co może Ci dziś zaproponować. Aktualną ofertę możesz zawsze sprawdzić na FB: @zielonymdogorykrk
Ask the staff what they can offer you today. You can always check the current menu at our FB profile @zielonymdogorykrk

Witaj w Zielonym do Góry! Spróbuj jednej z naszych sezonowych propozycji, w których warzywa zawsze grają pierwsze skrzypce.
Welcome to Zielonym do Góry (Green Up)! Try one of our seasonal dishes, in which the vegetables are always the star.

ŚNIADANIA | codziennie
08:00 - 12:00

Do każdej pozycji do wyboru:
kawa Americano / Espresso / Cappuccino lub herbata w cenie 3 zł

Słodki poranek

- Pancakes** | sos angielski | bakalie | karmelizowana gruszka | konfitura żurawinowa | owoce sezonowe 38
- Owsianka** | bakalie | granola owocowa | kakao | owoce sezonowe 34
DO WYBORU
 - na mleku krowim
 - napoju sojowym
 - mleku bez laktozy

Kanapki

- Grillowana chałka** | salsa pomidorowa | blanszowany szpinak | jajko poché | sos holenderski | mix sałat 39
- Burger śniadaniowy** | bułka maślana | jajko sadzone | bekon | grillowana cukinia | ser mimolette | sos kurkowy | majonez | mix sałat 43
- Monte Cristo** | tost francuski | szynka z indyka | ser szwajcarski | konfitura żurawinowa | mix sałat 41

danie wegetariańskie | danie wegańskie
**możliwość wymiany pieczywa na bezglutenowe

Śniadanie z jajem

- Jajecznica** z 3 jaj lub omlet masło | mix sałat | pieczywo ** 33
- 1 DODATEK DO WYBORU W CENIE
 - Boczek 8
 - Pomidor 5
 - Cebula 5
 - Szczypiorek 5
 - Szynka 7
 - Szpinak 6
- Szakszuka** | 2 jajka | pieczywo ** masło | 1 tapa do wyboru: oliwki zielone, oliwki czarne, szynka Prosciutto Crudo, papryczka jalapeño 38
- Cilbir** - czyli jajka po turecku jajka w koszulce | jogurt czosnkowy | granat | koperek | masło paprykowe | pieczywo ** 33
- Omlet Hiszpański** młode ziemniaki | boczek | oliwki | cebula czerwona | ser 37

- Śniadanie angielskie** bekon | 2 jajka sadzone | pieczarki | grillowany pomidor | fasolka w sosie | 2 frankfuterki | mix sałat | pieczywo ** | masło 52
- Bowl wegański** komosa ryżowa | grillowany batat | pieczona dynia | marynowana rzepa | awokado | granat | oliwa cytrynowa | czarnuszka 39
- DODATKI
 - Jajko sadzone
 - Jajko w koszulce
 - Bekon
 - Kurki
 - Pieczywo bezglutenowe8

BREAKFAST | Mon - Sun
08:00 - 12:00

For each order drink of your choice:
Americano / Espresso / Cappuccino or tea for 3 zł

Sweet morning

- Pancakes** | English sauce | dried fruit | caramelized pear | cranberry confiture | seasonal fruits 38
- Oatmeal** | dried fruit and nuts | fruit granola | cocoa | seasonal fruits 34
CHOICE OF
 - cow's milk
 - soya drink
 - lactose-free milk

Sandwiches

- Grilled challah** | tomato salsa | blanched spinach | poached egg | hollandaise sauce | salad mix 39
- Breakfast burger** | butter roll | fried egg | grilled courgette | Mimolette cheese | chanterelle sauce | mayonnaise | salad mix 43
- Monte Cristo** | French toast | turkey ham | Swiss cheese | cranberry jam | salad mix 41

vegetarian dish | Vegan dish
**possibility to change bread for gluten free

Egg breakfast

- Scrambled eggs** (3 pcs) or omelette butter | salad mix | bread ** 33
- 1 SIDE TO CHOOSE
 - Bacon 8
 - Tomato 5
 - Onion 5
 - Chives 5
 - Ham 7
 - Spinach 6
- Shakshuka** | 2 eggs | bread ** butter | 1 side to choose: green olives, black olives, Prosciutto Crudo, Jalapeño pepper 38
- Cilbir** - Turkish style eggs poached eggs | garlic yoghurt | bread ** | pomegranate | dill | paprika butter 33
- Spanish omelette** young potatoes | bacon | olives | red onion | cheese 37

- English breakfast** bacon | 2 fried eggs | mushrooms | grilled tomato | beans in sauce | butter | 2 frankfurters | salad mix | bread ** 52
- Vegan Bowl** quinoa | grilled sweet potato | roasted pumpkin | marinated turnip | avocado | pomegranate | lemon olive oil | black cumin 39
- SIDES
 - Fried egg
 - Poached egg
 - Bacon
 - Chanterelles
 - Gluten-free bread8

zielonymdogorykrk

@zielonymdogory



Obsługa nie jest wliczona w cenę. Przy grupach od 6 osób doliczamy serwis 10%.W grupach od 6 osób nie rozdzielamy rachunku.
Service fee or tips are not included. For groups more than 6 people we add 10% extra charge to the bill. For groups more than 6 people we do not split the bill.





Herbata / Tea

Czarna / Black	14
Zielona / Green	14
Earl grey	14
Zielona jaśminowa / Green jasmine	14
Owocowa / Fruit	17
Herbata Zimowa / Winter tea	19
• Earl grey	
pomarańcza miód cynamon goździki	
orange honey cinnamon cloves	
• Malinowa / Raspberry	
jabłko żurawina rozmaryn	
apple cranberry rosemary	

Koktajle / Cocktails 39,-

VELVET ALMOND 13,93%	
Amaretto Baileys Ogiński Kahlua mleko migdałowe śmietanka	
Amaretto Baileys Ogiński Kahlua almond milk cream	
MAPLE JACK 20,47%	
Jack Daniel's Fire Jack Daniel's sour syrop klonowy	
Jack Daniel's Fire Jack Daniel's sour maple syrup	
CINNAMON MULE 5,61%	
Likier cynamonowy cydr jabłkowy ginger beer limonka	
Cinnamon liqueur apple cider ginger beer lime	
CURRENT BRUMBLE 13,13%	
Bacardi Carta Oro Dictador 12 Chambord purée z czarnej porzeczki sour	
Bacardi Carta Oro Dictador 12 Chambord blackcurrant purée sour	
LEAFYPLANE 19,92%	
Jack Daniel's Campari Fernet Branca likier śliwkowy	
Jack Daniel's Campari Fernet Branca plum liqueur	
LAVENDER BLOOM 3,75%	
Gordon's sour syrop lawendowy prosecco	
Gordon's sour lavender syrup prosecco	
DILL-Y MARTINI 20,27%	
Ogiński infuzowany czosnkiem Martini Bianco infuzowane koperkiem	
Garlic-infused Ogiński Dill-infused Martini Bianco	
SPICED OLD STAGER 9,56%	
Bacardi Spiced likier pomarańczowy syrop imbirowy miód sour	
Martini Fiero	
Bacardi Spiced orange liqueur ginger syrup honey sour	
Martini Fiero	

Jeśli masz swój ulubiony klasyk, zapytaj obsługę o jego dostępność - chętnie go przygotujemy!
If you have a favourite classic, ask the staff about its availability - we'll be happy to prepare it!

Moktajle / Mocktails 25,-

GINGER TWILIGHT	
purée z czarnej porzeczki ginger beer sour	
blackcurrant purée ginger beer sour	
COBBLER TONIC	
syrop klonowy sok jabłko tonic	
maple syrup apple juice tonic	
PEAR GREY	
syrop gruszkowy sour napar z herbaty earl grey woda gazowana	
pear syrup sour earl grey tea infusion sparkling water	
MARTINI VIBRANTE TONIC	
Martini Vibrante tonic	

Kawa / Coffee

Espresso	9
Espresso doppio	12
Americano	14
Flat white	17
Cappuccino	14
Latte macchiato	15
Orange freshpresso	19
Espresso tonic	18
Espresso extra shot	3
Mleko do wyboru	19
bez laktozy 1,- sojowe 2,- owsiane 2,-	
Milk to choose from	
lactose-free 1,- soy 2,- oat 2,-	



Napoje zimne / Cold drinks

Woda cisowianka 0.3l / 0.7l	10 / 14
gazowana niegazowana / sparkling still	
Lemoniada / Lemonade 0.3l / 1.0l	19 / 33
- Cytryna&Limonka / Lemon&Lime	
- Mango&Marakuja / Mango&Passion fruit	
- Malina&Porzeczka / Raspberry&Currant	
Sok owocowy / Fruit juice 0.25l	13
jabłko pomarańcza / apple orange	
Napoje gazowane / Sparkling drinks 0.25l	13
Coca-Cola Coca-Cola Zero Sprite Tonic Fanta	
Świeżo wyciskany sok owocowy 0.25l	19
pomarańcza grapefruit mix	
Freshly squeezed fruit juice	
orange grapefruit mix	

Piwo butelkowe
Bottled Beer 0.5l

Regionalny browar rzemieślniczy
Regional craft brewery



Trzech Kumpli Lager 5.5%	24
Trzech Kumpli IPA 6.4%	26
Trzech Kumpli Weizen 5%	24
Trzech Kumpli Oaty 5.5%	26
Trzech Kumpli Gose Mango&Marakuja 4.9%	26
Trzech Kumpli Imperial Berliner Weisse Malina 5.1%	26
Trzech Kumpli IPA Unplugged B/A <0.5%	26
Trzech Kumpli Citrus APA Unplugged 0.0%	26

Piwo lane
Draught beer

Trzy Korony 0.3l / 0.5l	19/22
Marcowe (6%) / Pils (5%)	



Wódka / vodka
40ml

Ogiński 40%	16
Baczewski 40%	18
Ostoya 40%	20
Żubrówka Bison Grass 40%	16

Whiskey / Bourbon
40ml

Jameson 40%	21
Jack Daniels 40%	22
Woodford Reserve 43.2%	35
Glenfiddich 12 40%	36
Glenlivet 12 48%	34
Ardbeg 10 YO 46%	48

Likiery / Liqueurs
40ml

Miodula Prezydencka 40%	33
Cointreau 40%	24
Baileys 17%	16
Archers 18%	20
Malibu 18%	17
Jägermeister 35%	17
Kahlúa 16%	29
Amaretto 21%	18
Chambord 16,5%	29
Fernet Branca 25%	29

Cognac / Brandy
40ml

Hennessy VS 40%	37
-----------------	----

Tequila 40ml

Salitos Silver 38%	19
Rooster Rojo Blanco 38%	35
Rooster Rojo Reposado 38%	38

Gin 40ml

Gordon's 37,5%	16
Bombay Sapphire 40%	25
Hendrick's 41,4%	35

Rum 40ml

Bumbu Original 40%	37
Bacardi Carta Blanca 37.5%	16
Bacardi Carta Oro 37,5%	22
Bacardi Spiced 35%	18
Dictador 12 40 %	40

Aperitif / Bitter

Martini Rosso 100ml 14,4%	17
Martini Fiero 100ml 14,4%	17
Campari 40ml 25%	17
Martini Bianco 14,4%	18

Rozgrzewające
Warming

Grog pomarańczowy / Orange grog	25
Jameson miód sok pomarańczowy	
Jameson honey orange juice	
Grzaniec (biały / czerwony)	25
pomarańcza miód goździki jabłko	
orange honey cloves apple	

.....

Nazwa podmiotu odpowiedzialnego oraz wykaz składników i gramatur wchodzących w skład naszych potraw i napojów
(z uwzględnieniem substancji powodujących reakcje nietolerancji i/lub alergii) znajdują się u obsługi restauracji.
The name of the responsible party and a list of ingredients and weights included in our food and beverages
(including substances that cause intolerance and/or allergy reactions) can be found with the restaurant staff.

zielonymdogorykrk



Obsługa nie jest wliczona w cenę. Przy grupach od 6 osób doliczamy serwis 10%.W grupach od 6 osób nie rozdzielamy rachunku.
Service fee or tips are not included. For groups more than 6 people we add 10% extra charge to the bill. For groups more than 6 people we do not split the bill.

zielonymdogory





LUNCH

Pon - Pt 12:00 - 16:00
Mon - Fr



sieć/network: restauracja
hasło/password: ZielonoMi



Zapytaj obsługę, co może Ci dziś zaproponować. Aktualną ofertę możesz zawsze sprawdzić na FB: @zielonymdogorykrk
Ask the staff what they can offer you today. You can always check the current menu at our FB profile @zielonymdogorykrk

Witaj w Zielonym do Góry! Spróbuj jednej z naszych sezonowych propozycji, w których warzywa zawsze grają pierwsze skrzypce.
Welcome to Zielonym do Góry (Green Up)! Try one of our seasonal dishes, in which the vegetables are always the star.

MENU GŁÓWNE | codziennie
12:00 - 21:30

Przystawki

- Tatar z polędwicy wołowej | cebula biała | ogórek konserwowy | anchois | kapary | marynowane pieczarki | grzyby shimeji | musztarda dijon | majonez lubczykowy | pieczywo ** 53
- Włoski plater | zielone oliwki faszerowane cytryną | ser Pecorino Romano | ser Taleggio | Prosciutto Crudo | Salsiccia picante | krewetki w panko z sosem aioli | focaccia 79
- Arancini (3szt) | grzyby | ser mozzarella | konfitowane pomidorki koktajlowe | pesto bazyliowe 37

Zupy

- Krem z dyni i batatów | smażony jarmuż | pestki dyni 29
- Rosół z domowym makaronem | mięso z kaczki | warzywa julienne 31
- Barszcz ukraiński na żeberku wędzonym | kwaśna śmietana 30

Salatki

- Salatka z pieczoną dynią | mix sałat | marynowany burak | ser kozi orzechy włoskie | granat | sos winegret | pieczywo ** 49
- Salatka Cezar | sałata rzymska | grillowany filet z kurczaka | grillowany boczek | pomidorki koktajlowe | parmezan | sos anchois | grzanki 49

danie wegetariańskie | danie wegańskie
**możliwość wymiany pieczywa na bezglutenowe

MAIN MENU | Mon - Sun
12:00 - 21:30

Appetizers

- Beef tenderloin tartare | white onion | pickled cucumber | anchois | capers | pickled mushrooms | shimeji mushrooms | dijon mustard | lovage mayonnaise bread ** 53
- Italian platter | green olives stuffed with lemon | Pecorino Romano cheese | Taleggio cheese | Prosciutto Crudo | Salsiccia picante | panko-crusted shrimp with aioli sauce | focaccia 79
- Arancini (3 pcs) | mushrooms | mozzarella cheese | confit cherry tomatoes | basil pesto 37

Soups

- Pumpkin and sweet potato cream | fried kale | pumpkin seeds 29
- Broth with homemade noodles | duck meat | julienned vegetables 31
- Ukrainian borscht with smoked ribs | sour cream 30

Salads

- Roasted pumpkin salad | mixed salad | pickled beetroot | goat cheese | walnuts | pomegranate | vinaigrette dressing | bread ** 49
- Caesar salad | romaine lettuce | grilled chicken fillet | grilled bacon | cherry tomatoes | parmesan | anchovy dressing | croutons 49

vegetarian dish | Vegan dish
**possibility to change bread for gluten free

Kanapki

- Burger wołowy z antrykotu (200g) | bułka maślana ** | sałata | pomidor | ogórek | konserwowy | konfitura z czerwonej cebuli | ser mimolette | sos bbq | frytki domowe 60
- Burger z grillowanym serem halloumi | bułka maślana ** | rukola | burak | marynowany | pomidor | majonez truflowy | frytki domowe | sos do frytek 57
- Maczanka po krakowsku | bułka maślana** | szarpana wieprzowina | frytki | czerwona kapusta | papryczka jalapeño | sos duński 52

Dania główne

- Pieczony batat | mini mozzarella | konfitowane pomidorki koktajlowe | granat | pesto bazyliowe | mix sałat 49
- Tagliatelle z grzybami leśnymi | kasztany | natka pietruszki | wegańska śmietana | parmezan wegański 49
- Stek z polędwicy wołowej (200g) | sos porto | ziemniak Hasselback | pieczone warzywa 119
- Pierogi z pieczoną gołonką | sos chrzanowy | cebulka prażona 39
- Kotlet z kurczaka w panierce panko | purée ziemniaczane z gorczycą | sałatka z fenkuła i pomarańczy | smażone kapary 54
- Grillowany filet z okonia morskiego | masło musztardowe | pieczone warzywa | z pesto bazyliowym | ziemniak Hasselback 68
- Gołąbki z kapusty włoskiej | mięso wieprzowo-wołowe | sos grzybowy | chrust z pora 49

Desery

- Sernik nowojorski | orzechy karmelizowane | konfitura jeżynowa 34
- Suflet czekoladowy | domowe lody dyniowe | karmelizowana gruszka | chrupka z białej czekolady 34
- Eton mess | krem śmietankowo-waniliowy | kruszona beza | mus truskawkowy | owoce sezonowe 29

Sandwiches

- Beef entrée burger (200g) | buttered bun** | lettuce | tomato | pickled cucumber | red onion confiture | mimolette cheese | BBQ sauce | homemade fries | fries sauce 60
- Burger with grilled halloumi cheese | buttered bun** | rocket | pickled beet | tomato | truffle mayonnaise | homemade fries | sauce for fries | Hasselback potato 57
- Maczanka po krakowsku | buttered bun** | pulled pork | homemade fries | red cabbage | jalapeño pepper 52

Main courses

- Baked sweet potato | mini mozzarella | confit cherry tomatoes | pomegranate | basil pesto | mixed salad 49
- Tagliatelle with wild mushrooms | chestnuts | parsley | vegan cream | vegan parmesan 49
- Beef tenderloin steak (200g) | porto sauce | roasted vegetables | Hasselback potato 119
- Polish dumplings with roasted pork knuckle | horseradish sauce | fried onion 39
- Panko-crusted chicken cutlet | potato purée with mustard seeds | fennel | and orange salad | fried capers 54
- Grilled sea bass fillet | mustard butter | roasted vegetables with basil pesto | Hasselback potato 68
- Savoy cabbage rolls | pork and beef | mushroom sauce | leek brushwood 49

Desserts

- New York cheesecake | caramelised nuts | blackberry jam 34
- Chocolate soufflé | homemade pumpkin ice cream | caramelised pear | white chocolate crisp 34
- Eton mess | vanilla cream | crushed meringue | strawberry mousse | seasonal fruits 29

zielonymdogorykrk



Obsługa nie jest wliczona w cenę. Przy grupach od 6 osób doliczamy serwis 10%.W grupach od 6 osób nie rozdzielamy rachunku.
Service fee or tips are not included. For groups more than 6 people we add 10% extra charge to the bill. For groups more than 6 people we do not split the bill.

@zielonymdogory





Herbata / Tea

Czarna / Black	14
Zielona / Green	14
Earl grey	14
Zielona jaśminowa / Green jasmine	14
Owocowa / Fruit	17

Herbata Zimowa / Winter tea	19
• Earl grey	
pomarańcza miód cynamon goździki	
orange honey cinnamon cloves	
• Malinowa / Raspberry	
jabłko żurawina rozmaryn	
apple cranberry rosemary	

Koktajle / Cocktails 39,-

VELVET ALMOND 13,93%	
Amaretto Baileys Ogiński Kahlua mleko migdałowe śmietanka	
Amaretto Baileys Ogiński Kahlua almond milk cream	
MAPLE JACK 20,47%	
Jack Daniel's Fire Jack Daniel's sour syrop klonowy	
Jack Daniel's Fire Jack Daniel's sour maple syrup	
CINNAMON MULE 5,61%	
Likier cynamonowy cydr jabłkowy ginger beer limonka	
Cinnamon liqueur apple cider ginger beer lime	
CURRENT BrUMBLE 13,13%	
Bacardi Carta Oro Dictador 12 Chambord purée z czarnej porzeczki sour	
Bacardi Carta Oro Dictador 12 Chambord blackcurrant purée sour	
LEAFYPLANE 19,92%	
Jack Daniel's Campari Fernet Branca likier śliwkowy	
Jack Daniel's Campari Fernet Branca plum liqueur	
LAVENDER BLOOM 3,75%	
Gordon's sour syrop lawendowy prosecco	
Gordon's sour lavender syrup prosecco	
DILL-Y MARTINI 20,27%	
Ogiński infuzowany czosnkiem Martini Bianco infuzowane koperkiem	
Garlic-infused Ogiński Dill-infused Martini Bianco	
SPICED OLD STAGER 9,56%	
Bacardi Spiced likier pomarańczowy syrop imbirowy miód sour	
Martini Fiero	
Bacardi Spiced orange liqueur ginger syrup honey sour	
Martini Fiero	

Jeśli masz swój ulubiony klasyk, zapytaj obsługę o jego dostępność - chętnie go przygotujemy!
If you have a favourite classic, ask the staff about its availability - we'll be happy to prepare it!

Moktajle / Mocktails 25,-

GINGER TWILIGHT	
purée z czarnej porzeczki ginger beer sour	
blackcurrant purée ginger beer sour	
COBBLER TONIC	
syrop klonowy sok jabłko tonic	
maple syrup apple juice tonic	
PEAR GREY	
syrop gruszkowy sour napar z herbaty earl grey woda gazowana	
pear syrup sour earl grey tea infusion sparkling water	
MARTINI VIBRANTE TONIC	
Martini Vibrante tonic	

Kawa / Coffee

Espresso	9
Espresso doppio	12
Americano	14
Flat white	17
Cappuccino	14
Latte macchiato	15
Orange freshpresso	19
Espresso tonic	18
Espresso extra shot	3
Mleko do wyboru	19
bez laktozy 1,- sojowe 2,- owsiane 2,-	
Milk to choose from	
lactose-free 1,- soy 2,- oat 2,-	



Napoje zimne / Cold drinks

Woda cisowianka 0.3l / 0.7l	10 / 14
gazowana niegazowana / sparkling still	
Lemoniada / Lemonade 0.3l / 1.0l	19 / 33
- Cytryna&Limonka / Lemon&Lime	
- Mango&Marakuja / Mango&Passion fruit	
- Malina&Porzeczka / Raspberry&Currant	
Sok owocowy / Fruit juice 0.25l	13
jabłko pomarańcza / apple orange	
Napoje gazowane / Sparkling drinks 0.25l	13
Coca-Cola Coca-Cola Zero Sprite Tonic Fanta	

Piwo butelkowe
Bottled Beer 0.5l

Regionalny browar rzemieślniczy
Regional craft brewery



Trzech Kumpli Lager 5.5%	24
Trzech Kumpli IPA 6.4%	26
Trzech Kumpli Weizen 5%	24
Trzech Kumpli Oaty 5.5%	26
Trzech Kumpli Gose Mango&Marakuja 4.9%	26
Trzech Kumpli Imperial Berliner Weisse Malina 5.1%	26
Trzech Kumpli IPA Unplugged B/A <0.5%	26
Trzech Kumpli Citrus APA Unplugged 0.0%	26

Piwo lane
Draught beer

Trzy Korony 0.3l / 0.5l	19/22
Marcowe (6%) / Pils (5%)	



TRZY KORONY
BROWAR KIDWOSADECKI

Wódka / vodka
40ml

Ogiński 40%	16
Baczewski 40%	18
Ostoya 40%	20
Żubrówka Bison Grass 40%	16

Whiskey / Bourbon
40ml

Jameson 40%	21
Jack Daniels 40%	22
Woodford Reserve 43.2%	35
Glenfiddich 12 40%	36
Glenlivet 12 48%	34
Ardbeg 10 YO 46%	48

Likiery / Liqueurs
40ml

Miodula Prezydencka 40%	33
Cointreau 40%	24
Baileys 17%	16
Archers 18%	20
Malibu 18%	17
Jägermeister 35%	17
Kahlúa 16%	29
Amaretto 21%	18
Chambord 16,5%	29
Fernet Branca 25%	29

Cognac / Brandy
40ml

Hennessy VS 40%	37
-----------------	----

Tequila 40ml

Salitos Silver 38%	19
Rooster Rojo Blanco 38%	35
Rooster Rojo Reposado 38%	38

Gin 40ml

Gordon's 37,5%	16
Bombay Sapphire 40%	25
Hendrick's 41,4%	35

Rum 40ml

Bumbu Original 40%	37
Bacardi Carta Blanca 37.5%	16
Bacardi Carta Oro 37,5%	22
Bacardi Spiced 35%	18
Dictador 12 40 %	40

Aperitif / Bitter

Martini Rosso 100ml 14,4%	17
Martini Fiero 100ml 14,4%	17
Campari 40ml 25%	17
Martini Bianco 14,4%	18

Rozgrzewające
Warming

Grog pomarańczowy / Orange grog	25
Jameson miód sok pomarańczowy	
Jameson honey orange juice	
Grzaniec (biały / czerwony)	25
pomarańcza miód goździki jabłko	
orange honey cloves apple	

