

KARCZMA MŁYN

Trochę historii...

A bit of history... / Ein bisschen Geschichte...

Witamy w Karczmie Młyn!

Nasza restauracja, mieszcząca się w historycznym młynie wodnym w Górznie, ma korzenie sięgające XIX wieku. Niegdyś należał do Franciszka Szukalskiego i pełnił kluczową rolę w lokalnej gospodarce, produkując mąkę przy pomocy napędu wodnego. Po upaństwowieniu w 1946 roku młyn popadł w zapomnienie. Dziś, po renowacji, staliśmy się Karczmą Młyn, łączącą tradycję z nowoczesną kuchnią.

Naszą dumą jest **pstrągownia** – jedyna w okolicy, gdzie Goście mogą delektować się świeżo złowionymi pstrągami, a wszystko to w malowniczej scenerii nad jeziorem. Każde danie to hołd dla naszej przeszłości, stworzone z myślą o współczesnych smakoszach. Życzymy smacznego i zapraszamy w podróż po smakach staropolskiej gościnności, które przeniosą Was w czasie!

Welcome to Karczma Młyn!

Our restaurant is located in a historic watermill in Górzno, with roots dating back to the 19th century. It was once owned by Franciszek Szukalski and played a key role in the local economy, producing flour powered by water. After being nationalized in 1946, the mill fell into neglect. Today, after renovation, we have transformed it into Karczma Młyn, combining tradition with modern cuisine.

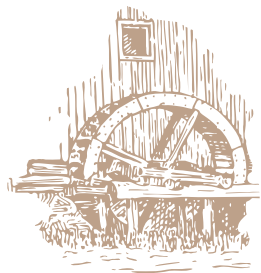
Our pride is the **trout farm** – the only one in the area, where guests can enjoy freshly caught trout, all set in the picturesque surroundings by the lake. Every dish is a tribute to our past, created with today's gourmets in mind. We wish you a pleasant meal and invite you on a journey through the flavors of old Polish hospitality, which will take you back in time!

Willkommen in der Karczma Młyn!

Unser Restaurant befindet sich in einer historischen Wassermühle in Górzno und hat seine Wurzeln im 19. Jahrhundert. Früher gehörte es Franciszek Szukalski und spielte eine Schlüsselrolle in der lokalen Wirtschaft, indem es Mehl mit Wasserkraft produzierte. Nach der Verstaatlichung im Jahr 1946 geriet die Mühle in Vergessenheit. Heute, nach einer Renovierung, haben wir sie in die Karczma Młyn verwandelt, die Tradition mit moderner Küche verbindet.

Unser Stolz ist die **Forellenzucht** – die einzige in der Gegend, wo Gäste frisch gefangene Forellen genießen können, alles in einer malerischen Umgebung am See. Jedes Gericht ist ein Tribut an unsere Vergangenheit, zubereitet mit Blick auf die heutigen Gourmets. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und laden Sie ein, auf eine Reise durch die Aromen der alten polnischen Gastfreundschaft zu gehen, die Sie in der Zeit zurückführt!
Tartar of trout / Tatar vom Forellenfilet





Przystawki

Appetizers / Vorspeisen

„Smarowidło” z Pstrąga

Trout spread / „Streichaufstrich“ aus Forelle

(100g) 35,00zł

-  Harmonijne połączenie surowego oraz wędzonego pstrąga, na grzance nasączonej szczypiorkową oliwą.
-  Harmonious combination of raw and smoked trout, served on toast soaked in chive oil.
-  Harmonische Kombination aus roher und geräucherter Forelle auf einem Toast, getränkt mit Schnittlauchöl.

Tatar z Pstrąga z Naszej Pstrągowni

Trout tartare from our trout farm / Forellen-Tatar aus unserer Forellenfarm

(100g) 35,00 zł

-  Z chrupiącymi, świeżymi warzywami, delikatną grzanką oraz aksamitnym majonezem z awokado i limonki.
-  Served with crispy, fresh vegetables, tender toast, and smooth avocado-lime mayonnaise.
-  Mit frischem Gemüse, zarten Toaststücken und cremiger Avocado-Limetten-Mayonnaise.

Jesiotr Syberyjski

Smoked Sturgeon / Sibirischer Stör

(100g) 35,00 zł

-  Wędzony po staropolsku filet z czosnkiem niedźwiedzim
-  Fillet in the old Polish style with wild garlic
-  Räucherfilet nach altpolnischer Art mit Bärlauch

Carpaccio Wołowe

Beef carpaccio / Rindercarpaccio

(100g) 35,00 zł

-  Cieniutkie plasterki soczystej wołowiny, zanurzone w oliwie ziołowo-czosnkowej, z parmezanem, kaparami i rukolą, podane z chrupiącą grzanką.
-  Thin slices of tender beef marinated in aromatic herb-garlic oil, with parmesan cheese, capers and arugula, served with crispy toast.
-  Dünne Scheiben saftigen Rindfleischs, in Kräuter-Knoblauch-Öl mariniert, mit Parmesan, Kapern und Rucola, serviert mit knusprigem Toast

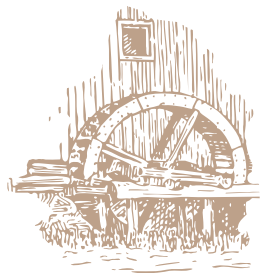
Tatar z Jelenia

Venison tartare / Hirsch-Tatar

(100g) 39,00 zł

-  W połączeniu z warzywami i borowikami, z kremowym masłem czosnkowym oraz domowym pieczywem.
-  A taste of forest paired with vegetables and porcini mushrooms, served with creamy garlic butter and homemade bread.
-  Mit Gemüse und Steinpilzen, mit cremiger Knoblauchbutter und hausgemachtem Brot.





Zupy Soups / Suppen

Zupa z Pstrąga Trout soup / Forellensuppe

(300ml) 29,00 zł

-  Wyrazista, pełna warzyw z koprem, z grillowanym filetem z pstrąga.
-  Rich, aromatic soup filled with vegetables, dill and a grilled trout fillet.
-  Würzig und voller Gemüse mit Dill, dazu gegrilltes Forellenfilet.

Rosół Wołowo-Drobiowy Beef and chicken Broth / Rinder-Hühnerbrühe

(300ml) 17,00 zł

-  Bulion o głębokim smaku, z makaronem, kawałkami mięsa i marchewką.
-  Rich broth with noodles, meat chunks, and carrots.
-  Tiefer Geschmack, mit Nudeln, Fleischstücken und Karotten.

Cappuccino z Borowików Porcini mushroom Cappuccino / Steinpilz-Cappuccino

(300ml) 29,00 zł

-  Leśne borowiki w kremowym wydaniu, z dodatkiem śmietany i ziołowo-czosnkowych grzanek.
-  Creamy porcini mushrooms with cream and herb garlic croutons.
-  Waldsteinpilze in einer cremigen Variante, mit Sahne und Kräuter-Knoblauch-Toast.

Tradycyjny Żurek Traditional Żurek / Traditionelle Sauerampfersuppe

(300ml) 29,00 zł

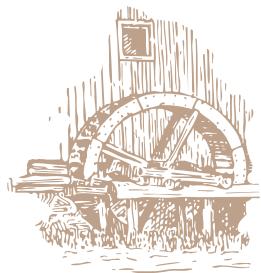
-  Kwaśny i aromatyczny, na białej kiełbasie, z jajkiem i kremowym puree ziemniaczanym.
-  Sour and fragrant soup with white sausage, egg and creamy mashed potatoes.
-  Sauer und aromatisch, mit Weißwurst, Ei und cremigem Kartoffelpüree.

Flaki Wołowe Beef tripe soup / Rinderfladen

(300ml) 25,00 zł

-  Wyraziste, przygotowane według starej, sprawdzonej receptury.
-  Distinctive, prepared according to time-tested recipe.
-  Würzig, nach einem alten, bewährten Rezept zubereitet.





Dania mięsne

Meat dishes / Fleischgerichte

Tradycyjny Kotlet Schabowy z Kością

Traditional bone-in pork chop / Traditionelles Schnitzel mit Knochen (220g) **49,00 zł**



Z kapustą zasmażaną i delikatnymi ziemniakami, posypyany świeżym koperkiem.



Served with fried cabbage, tender potatoes and fresh dill.



Mit gebratener Sauerkraut und zarten Kartoffeln, bestreut mit frischem Dill.

Polędwiczki Wieprzowe / Pork Tenderloins / Schweinefilet

(220g) **49,00 zł**



Wolno gotowane, z grzybami leśnymi w białym winie i śmietanie.
Towarzyszą im ziemniaki smażone w mundurkach oraz sałatka ze świeżych warzyw.



Slow cooked with wild mushrooms in white wine and cream,
served with fried jacket potatoes and a fresh vegetable salad.



Langsam gegart, mit Waldpilzen in Weißwein und Sahne.
Dazu Bratkartoffeln in der Schale und ein frischer Gemüsesalat.

Kurczakowe Łajby / Chicken Boats / Geflügel-Lajby

(220g) **39,00 zł**



Wypełnione serem, z chrupiącymi, smażonymi ziemniakami oraz sałatką ze świeżych warzyw.



Filled with cheese, served with crispy fried potatoes and a fresh vegetable salad.



Mit Käse gefüllte Hähnchenstücke, dazu knusprige, gebratene Kartoffeln und ein frischer Gemüsesalat.

Kaczka Dworku / Manor Duck / Entenbraten

(500g) **64,00 zł**



Pieczona, na modrej kapuście, z delikatnymi kluskami śląskimi i buraczkami w sosie winno-rodzynkowym.



Roasted, served on red cabbage, with soft Silesian dumplings and beets in a raisin-wine sauce.



Gebraten, mit Blaukraut, zarten schlesischen Klößen und Rote Bete in einem Wein-Rosinen-Sauce.

Bitki z Jelenia / Venison cutlets / Hirschbrate

(220g) **64,00zł**



Duszone w sosie borowikowym, z gładkim puree ziemniaczanym i buraczkami w zasmażce.



Tender pieces braised in a porcini mushroom sauce, served with creamy mashed potatoes and sautéed beets.



Geschmort in einer Steinpilzsauce, mit glattem Kartoffelpüree und Rote Bete in einer Mehlschwitze.

Żeberka BBQ / BBQ Ribs / BBQ Rippchen

(450g) **49,00 zł**



Soczyste, zanurzone w gęstym sosie barbecue, z ziemniakami smażonymi oraz lekką sałatką z vinegretem.

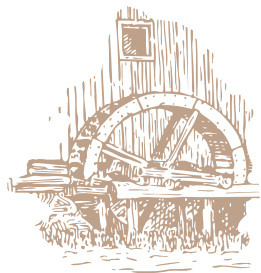


Juicy ribs coated in a thick barbecue sauce, served with fried potatoes and a light salad with vinaigrette dressing.



Saftig, in dicke Barbecuesauce getaucht, mit Bratkartoffeln und einem leichten Salat mit Vinaigrette.





Dania rybne

Fish dishes / Fischgerichte

Filet z Pstrąga / Trout Fillet / Forellenfilet

(350g) 57,00 zł

-  Faszerowany borowikami i pieczarkami, zapiekany w delikatnym, kremowym sosie śmietanowym, z chrupiącymi frytkami oraz świeżą sałatką.
-  Stuffed with chanterelles and porcini mushrooms, baked in a creamy sauce, served with crispy fries and fresh salad.
-  Gefüllt mit Eierschwämmen und Steinpilzen, überbacken in einer zarten Sahnesauce, dazu knusprige Pommes frites und frischer Salat.

Pstrąg Młynarza / Miller's Trout / Müllerforelle

(350g) 57,00 zł

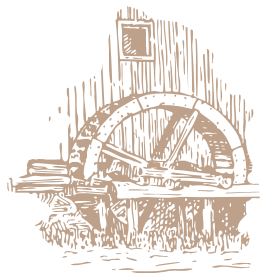
-  Soczysty pstrąg z naszej pstrągarni, z duszoną cebulką, z ziemniakami opiekany i lekką sałatką z vinegretem.
-  Juicy trout from our fish farm, with braised onions, served with roasted potatoes, and a light salad with vinaigrette dressing.
-  Saftige Forelle aus unserer Forellenfarm, mit gedünsteten Zwiebeln, gebratenen Kartoffeln und einem leichten Salat mit Vinaigrette.

Filet z Sandacza / Pikeperch Fillet / Zanderfilet

(180g) 65,00 zł

-  Smażony, z winno-porowym sosem, kremowym puree ziemniaczanym i surówką z kapusty kiszzonej.
-  Fried, served with a wine and leek sauce, creamy mashed potatoes and sauerkraut salad.
-  Gebraten, mit einem Wein-Lauch-Sauce, cremigem Kartoffelpüree und einem Sauerkrautsalat.





Dania mączne - ręcznie lepione

Handmade dumpling dishes / Teigwaren - Handgefüllt



Kopytka z kawałkami pstrąga

Potato dumplings with trout / Kopytka mit Forellenstücken

(200g) 37,00 zł



Miękkie i delikatne, w sosie borowikowo-śmietanowym.



Tender and soft, served with a creamy porcini mushroom sauce.



Zart und weich, in einer Steinpilz-Sahnesauce.

(dostępna wersja wegetariańskiej)

Pierogi z Mięsiwem

Dumplings stuffed with meat / Teigtaschen mit Fleischfüllung

(8szt) 35,00 zł



Klasyka w najlepszym wydaniu, z kapustą zasmażaną oraz okrasą z boczku i prażonej cebuli.



A classic, served with fried cabbage, bacon, and crispy onions.



Ein Klassiker in bester Ausführung, mit gebratener Sauerkraut und einer Sauce aus Speck und gerösteten Zwiebeln.



Pierogi Wapionkowe

Wapionka dumplings / Limonen-Pierogi

(8szt) 31,00 zł



Wypełnione aksamitnym farszem z ziemniaków i twarogu, z okrasą z duszonej cebulki.



Filled with a creamy potato and cheese filling, topped with braised onions.



Gefüllt mit einem samtigen Kartoffel-Quark-Füllung, dazu gedünstete Zwiebeln.

Salaty

Salads / Salate

Pstrąg spod Koła Młyńskiego

Miller's Wheel Trout / Forelle aus der Mühle

39,00 zł



Salatka à la Cezar z wędzonym pstrągiem, dipem szczypiorkowym i jajkiem poché.



Caesar salad with smoked trout, served with chive dip and poached egg



Caesar-Salat mit geräucherter Forelle, Schnittlauchdip und pochiertem Ei.

Kurczakowy Chrup

Crunchy Chicken / Knuspriger Hähnchen-Salat

39,00 zł



Soczysty kurczak w towarzystwie chrupiącego bekonu, ziołowych grzanek i prażonej cebuli, skropiony sosem czosnkowym.

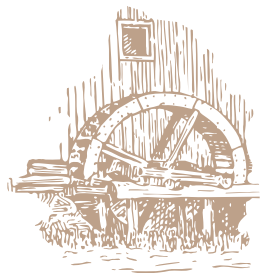


Juicy chicken with crispy bacon, herb croutons and roasted onions, topped with garlic sauce.



Saftiges Hähnchen mit knusprigem Speck, Kräuter-Toast und gerösteten Zwiebeln, beträufelt mit Knoblauchsoße.





Desery

Deserts / Desserts

Deser Młyna / Mill's Dessert/ Mühlen-Dessert

25,00 zł



Konfitura z agrestu i wiśni na serku twarogowym z kruchą bezą.



Gooseberry and cherry jam on cream cheese with a crispy meringue.



Johannisbeer- und Stachelbeer-Marmelade auf Frischkäse mit knusprigem Baiser.

Czekoladowa Lawa / Chocolate Lava Cake/ Schokoladenlava

25,00zł



Fondant z płynnym środkiem, z dodatkiem gałki lodów i czerwonych owoców.



Cake with a molten center served with a scoop of ice cream and red fruit.



Schokoladen-Fondant mit flüssigem Kern, serviert mit einer Kugel Eis und roten Beeren.

Specjał Młynarki / Miller's Special / Mühlen-Spezialität

25,00zł



Ciasto niespodzianka.



A surprise cake.



Überraschungskuchen.

Lodowe Ochłodzenie / Icy Refreshment / Eisiger Genuss

25,00 zł



Pucharek lodowy ze śmietaną oraz wiśniami.

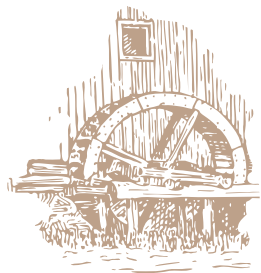


an ice cream sundae with whipped cream and cherries.



Eisschale mit Sahne und Kirschen.





KARCZMA MŁYN

Menu dziecięce

Kids menu / Kindermenu

Domowy Rosółek / Homemade broth / Hausgemachte Hühnersuppe (200g) 12,00 zł



Wywar drobiowo-wołowy z marchewką i makaronem, bez pietruszki.



Aromatic beef and chicken broth with carrots and noodles, without parsley



Brühe aus Geflügel und Rindfleisch mit Karotten und Nudeln, ohne Petersilie.

Chrupiące Nuggetsy / Crispy Nuggets / Knusprige Nuggets (100g) 22,00 zł



Delikatne kawałki kurczaka w towarzystwie frytek i ketchupu.



Tender pieces of chicken served with fries and ketchup.



Zarte Hähnchenteile mit Pommes frites und Ketchup.

Paluszki Rybne / Fish Sticks / Fischstäbchen (100g) 28,00 zł



Panierowane filety rybne z frytkami i ketchupem



Breaded fish fillets served with fries and ketchup.



Panierte Fischfilets mit Pommes frites und Ketchup.



Naleśniki z Nutellą / Nutella pancakes / Pfannkuchen mit Nutella (2szt) 22,00 zł



Złociste placki z kremem czekoladowym.

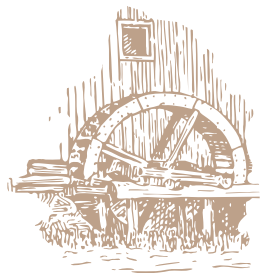


Golden pancakes with chocolate cream.



Goldbraune Pfannkuchen mit Schokoladencreme.





Napoje

Drinks / Getränke

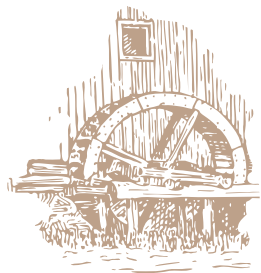
Napoje ciepłe / Hot drinks / Heiße Getränke

Espresso	40ml	9,00 zł
Espresso Doppio	80ml	14,00 zł
Cafe Creme	150 ml	10,00 zł
Americano	150ml	14,00 zł
Cappuccino	150ml	14,00 zł
Caffe latte	180ml	16,00 zł
Caffe latte Macchiato	150ml	17,00 zł
Kawa parzona / Brewed Coffee / Brühkaffee	150ml	9,00 zł
Mleko do kawy / Milk for Coffee / Milch für Kaffee	50ml	1,00 zł
Mleko do kawy roślinne / Plant-based mik / Pflanzliche Milch	50ml	3,00 zł
Herbata w imbryku / Tea in pot / Tee im Kännchen	400ml	16,00 zł

Napoje zimne / Cold drinks / Kalte Getränke

Woda / Water / Wasser <i>butelka / bottle / Flasche</i>	300ml	8,00 zł
Woda <i>karafka / carafe / Karaffe</i>	1000ml	12,00 zł
Pepsi / Mirinda / 7-up, Tonic	200ml	8,00 zł
Lipton Ice Tea	500ml	10,00 zł
Oranżada / Orangeade / Orangenlimonade	330ml	7,00 zł
Sok owocowy / Fruit juice / Fruchtsaft	200ml	8,00 zł





Alkohole

Alcohols / Alkohole

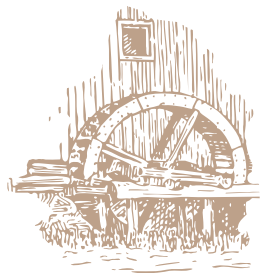
Piwo / Beer / Bier

Żywiec (z beczki / on tap / vom Fass)	300ml	10,00 zł
Żywiec (z beczki / on tap / vom Fass)	500ml	12,00 zł
Żywiec 0% (bezalkoholowy / non-alcoholic / Alkoholfrei)	330ml	12,00 zł
Żywiec 0% (różne smaki / various Flavors / verschiedene Geschmacksrichtungen)	500ml	14,00 zł
Warka	500ml	12,00 zł
Warka Radler 0%	500ml	12,00 zł
Heineken	500ml	14,00 zł
Piwo Rzemieślnicze / Craft Beer	500ml	16,00 zł
Paulaner	500ml	16,00 zł
Sok do piwa / Beer juice / Biersaft	50ml	1,00 zł

Wódka / Vodka / Wodka

Żubrówka biała	40ml	14,00 zł
Żubrówka Bison Grass	80ml	14,00 zł
Bols	40ml	12,00 zł
Pan Tadeusz	40ml	12,00 zł
Finlandia	40ml	14,00 zł
J.A. Baczewski	40ml	20,00 zł
Belvedere	40ml	30,00 zł
Śliwowica	40ml	28,00 zł
Soplica Smakowa (smakowa / flavoured / Geschmack)	40ml	14,00 zł





Napoje jesiennie-zimowe

Autumn and winter drinks / Herbst-Winter-Getränke

Herbaty / Teas / Tees:

Imbir Malina / Ginger Raspberry / Ingwer-Himbeere (Herbata zielona, maliny, imbir, syrop z malin, cytryna) (Green tea, raspberries, ginger, raspberry syrup, lemon) (Grüner Tee, Himbeeren, Ingwer, Himbeersirup, Zitrone)	300ml	16,90 zł
Cherry Lady (Herbata earl grey, wiśnie, imbir, kora cynamonu, pomarańcza, cytryna, goździki) (Earl Grey tea, cherries, ginger, cinnamon bark, orange, lemon, cloves) (Earl Grey Tee, Kirschen, Ingwer, Zimtstange, Orange, Zitrone, Nelken)	300ml	16,90 zł
Gorąca Reneta / Hot Renetta / Heiße Renetta (Herbata jabłkowa, plasterki suszonego jabłka, kora cynamonu, cytryna, goździki) (Apple tea, dried apple slices, cinnamon bark, lemon, cloves) (Apfeltee, getrocknete Apfelscheiben, Zimtstange, Zitrone, Nelken)	300ml	16,90 zł
Biały Bez / White Elderberry / Weißer Holunder (Herbata zielona, suszona żurawina, syrop z kwiatu białego bzu, miód, cytryna, pomarańcza) (Green tea, dried cranberries, elderflower syrup, honey, lemon, orange – 200ml) (Grüner Tee, getrocknete Cranberries, Holunderblütensirup, Honig, Zitrone, Orange)	300ml	16,90 zł

Szarlotka-lemoniada na gorąco /

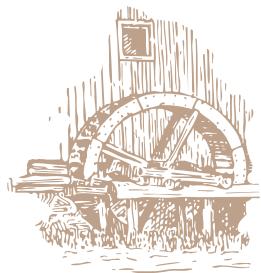
Apple Pie (Hot Lemonade) / Apfelstrudel (Heiße Limonade)	300ml	15,90 zł
--	-------	----------

Gorąca czekolada / Hot Chocolate / Heiße Schokolade	250ml	15,00 zł
---	-------	----------

Grzaniec / Mulled wine / Glühwein	250ml	18,00 zł
-----------------------------------	-------	----------

Grzaniec 0% / Non-Alcoholic Mulled Wine / Alkoholfreier Glühwein	250ml	18,00 zł
--	-------	----------





Alkohole

Alcohols / Alkohole

Whisky i koniak / Whisky & Cognac

Ballantine's	40ml	16,00 zł
Chivas Regal 12	40ml	26,00 zł
Chivas Regal 18	40ml	48,00 zł
Glenfiddich 12	40ml	28,00 zł
Glenfiddich 15	40ml	36,00 zł
Glenfiddich 18	40ml	54,00 zł
Jameson	40ml	20,00 zł
Jack Daniel's	40ml	22,00 zł
Jim Bean	40ml	19,00 zł
Johnnie Walker Black	40ml	28,00 zł
Johnnie Walker Blue	40ml	110,00 zł
Hennessy V.S	40ml	30,00 zł
Hennessy X.O	40ml	110,00 zł
Martel X.O.	40ml	110,00 zł
Metaxa 7*	40ml	26,00 zł
Remy Martin X.O.	40ml	99,00 zł

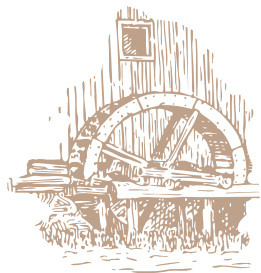
Rum

Bacardi White	40ml	18,00 zł
Bacardi Black	40ml	18,00 zł

Likiery i inne / Liqueurs & Others / Liköre und Sonstiges

Amaretto	40ml	12,00 zł
Baileys	40ml	16,00 zł
Blue Curacao	40ml	14,00 zł
Campari	40ml	18,00 zł
Cointreau	40ml	20,00 zł
Malibu	40ml	16,00 zł
Jagermeister	40ml	18,00 zł





Drinki

Drinks / Getränke

Młyn Smaków Wapionki / Mill of Wapionka's delights / Geschmack der Mühle	26,00 zł
<i>Żubrówka biała, sok z cytryny, syrop z kwiatu białego bzu, woda gazowana kruszony lód</i>	
<i>Żubrówka Biała, lemon juice, elderflower syrup, sparkling water, crushed ice</i>	
<i>Żubrówka Biała, Zitronensaft, Holunderblütensirup, Sprudelwasser, zerstoßenes Eis</i>	
Tequila Sunrise	32,00 zł
<i>Tequila Sierra Silver, grenadyna syrop, sok pomarańczowy</i>	
<i>Sierra Silver Tequila, grenadine syrup, orange juice</i>	
<i>Sierra Silver Tequila, Grenadinesirup, Orangensaft</i>	
Cuba Libre	32,00 zł
<i>Bacardi Black, sok z limonki, limonka, pepsi</i>	
<i>Bacardi Black, lime juice, lime, Pepsi</i>	
<i>Bacardi Black, Limettensaft, Limette, Pepsi</i>	
Margarita	32,00 zł
<i>Tequila Sierra Silver, Cointreau, sok z cytryny</i>	
<i>Sierra Silver Tequila, Cointreau, lemon juice</i>	
<i>Sierra Silver Tequila, Cointreau, Zitronensaft</i>	
Blue Lagoon	26,00 zł
<i>Żubrówka biała, Blue Curacao, 7up</i>	
<i>Żubrówka Biała, Blue Curacao, 7up</i>	
<i>Żubrówka Biała, Blue Curacao, 7up</i>	
Aperol Spritz	29,00 zł
<i>Wino musujące, Aperol, woda gazowana, pomarańcza</i>	
<i>Sparkling wine, Aperol, sparkling water, orange</i>	
<i>Sekt, Aperol, Sprudelwasser, Orange</i>	
Krwawa Mary	24,00 zł
<i>Żubrówka biała, sok pomidorowy, sok z cytryny, tabasco, sól, pieprz</i>	
<i>Żubrówka Biała, tomato juice, lemon juice, Tabasco, salt, pepper</i>	
<i>Żubrówka Biała, Tomatensaft, Zitronensaft, Tabasco, Salz, Pfeffer</i>	
Long Island Iced Tea	42,00 zł
<i>Żubrówka biała, Gin, Bacardi White, Tequila Sierra Silver, Cointreau, sok z limonki, sok z cytryny, syrop cukrowy, pepsi</i>	
<i>Żubrówka Biała, Gin, Bacardi White, Sierra Silver Tequila, Cointreau, lime juice, lemon juice, sugar syrup, Pepsi</i>	
<i>Żubrówka Biała, Gin, Bacardi White, Sierra Silver Tequila, Cointreau, Limettensaft, Zitronensaft, Zuckersirup, Pepsi</i>	
Mojito	32,00 zł
<i>Bacardi White, woda gazowana, cukier trzcinowy, sok z limonki, mięta, kruszony lód</i>	
<i>Bacardi White, sparkling water, brown sugar, lime juice, mint, crushed ice</i>	
<i>Bacardi White, Sprudelwasser, Rohrzucker, Limettensaft, Minze, zerstoßenes Eis</i>	
Virgin Mojito	26,00 zł
<i>Woda gazowana, cukier trzcinowy, sok z limonki, mięta, kruszony lód</i>	
<i>Sprudelwasser, Rohrzucker, Limettensaft, Minze, zerstoßenes Eis</i>	

