



Julia

RESTAURACJA

Nazwa restauracji odnosi się do historycznej nazwy huty szkła w Szklarskiej Porębie, która zapoczątkowała w 1842 r. jako Huta „Josephine”, zmieniając swoją nazwę w 1958 r. na Hutę „Julia”

Inspirując się historią Huty Szkła „Julia” wykorzystaliśmy wnętrze restauracji do opowiedzenia historii Naszego Miasta. Na ścianach znajdują się autentyczne zdjęcia i ryciny Szklarskiej Poręby.

Zapraszamy codziennie od godz. 11.00 do 21.00

Szanowni Goście,

Dania znajdujące się w naszej karcie menu przygotowywane są ze świeżych produktów, w związku z czym, czas oczekiwania na potrawy wynieść może nawet do 40 minut. Stawiamy na jakość produktów oraz dbałość o każdy detal, bazując często na produktach regionalnych.

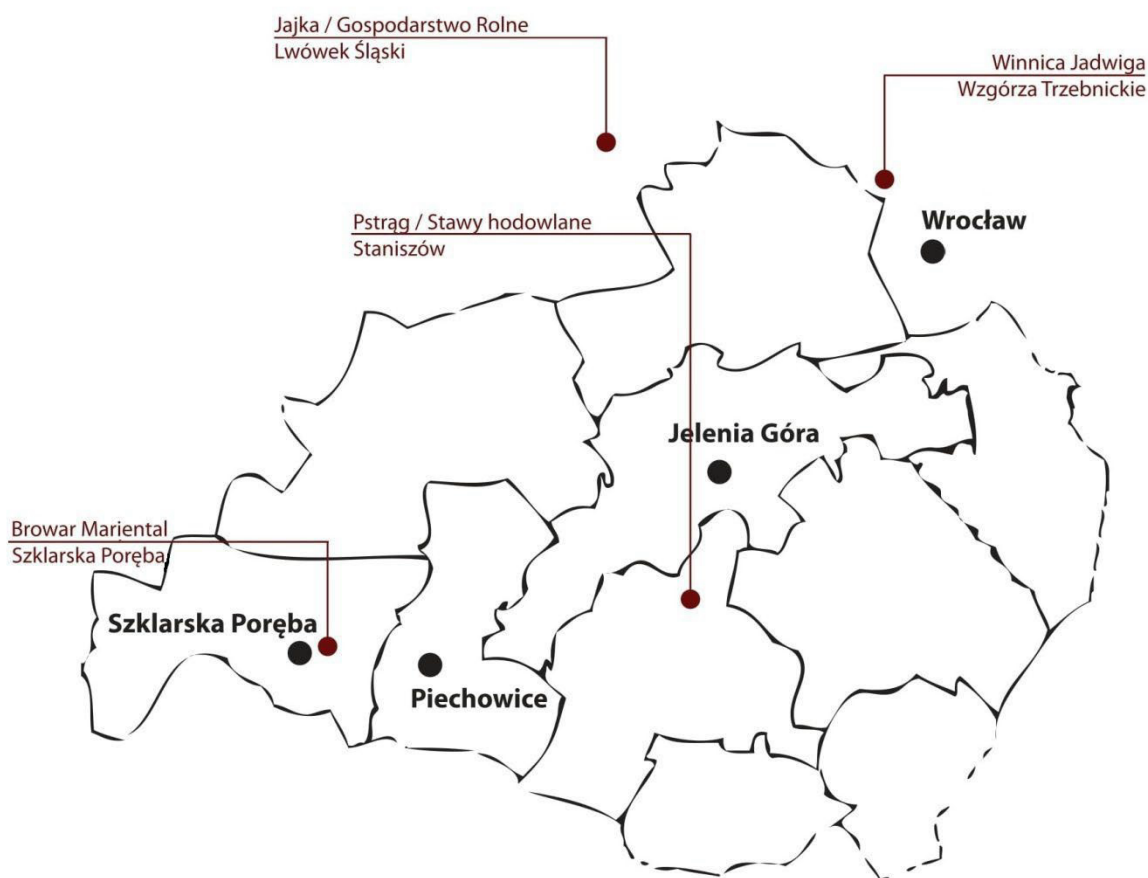
Życzymy Państwu niezapomnianych doznań kulinarnych.

Dear Guests,

The dishes on our menu are prepared using fresh ingredients, which means that the waiting time for your meal may be up to 40 minutes. We prioritize the quality of our products and pay attention to every detail, often relying on regional ingredients. We wish you an unforgettable culinary experience.

Sehr geehrte Gäste,

Die Gerichte auf unserer Speisekarte werden aus frischen Zutaten zubereitet, weshalb die Wartezeit auf Ihr Essen bis zu 40 Minuten betragen kann. Wir legen großen Wert auf die Qualität unserer Produkte und achten auf jedes Detail, wobei wir häufig regionale Zutaten verwenden. Wir wünschen Ihnen unvergessliche kulinarische Erlebnisse.



- dania z produktów regionalnych
meals using regionale products
Gerichte mit regionalen Produkten



- dania wegańskie
vegan dishes
veganes Gericht



- dania wegetariańskie
vegetarian dishes
vegetarische gerichte



- dania bezglutenowe
begluten dishes
begluten Gerichte

SZEF KUCHNI POLECA

REGIONALNE SMAKI

CHEF RECOMMENDS
REGIONAL TASTES

EMPFEHLUNGEN DES KUCHENCHEF
REGIONALE GESCHMÄCKE

Zupa (Soups, Suppen) (1,2, 5, 6, 12):

Zupa z borowików aromatyzowana tymiankiem podana z kluskami półfrancuskimi (1,2,5,6,12)

Porcini soup with thyme and half puff pastry dumplings

Steinpilzsuppe mit aromatischem Thymian und Spätzlen serviert



Danie główne (Main course, Hauptgericht) (1,3,5,9,12):

Udko z kaczki duszone w miodzie i soku ze świeżych jabłek, podane z kapustą modrą, kluskami śląskimi i jabłkiem pieczonym z żurawiną.

Duck leg braised in honey and fresh apple juice, served with red cabbage, Silesian dumplings and baked apple with cranberries.

In Honig und frischem Apfelsaft geschmorte Entenkeule, serviert mit Rotkohl, schlesischen Knödeln und Bratäpfel mit Preiselbeeren.

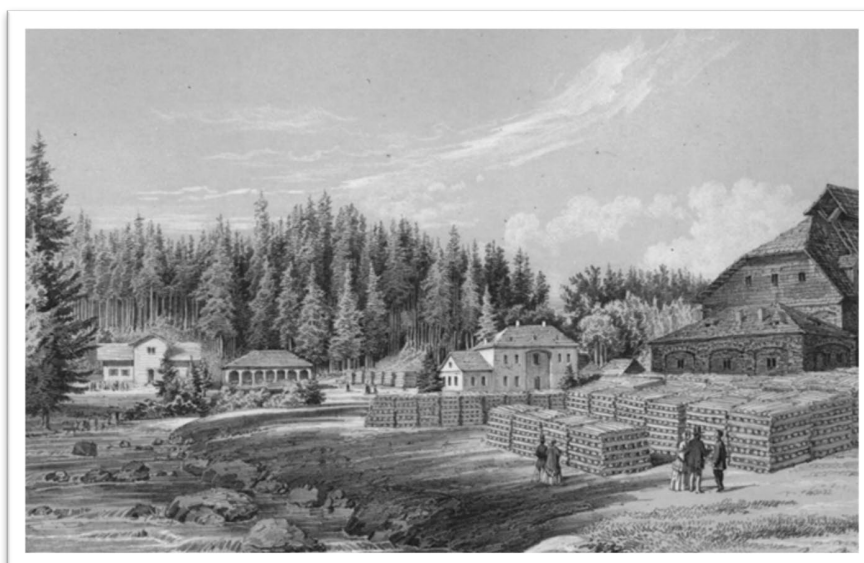
Deser (Dessert, Dessert) (1,2,5):

Fondant czekoladowy z gałką lodów

Chocolate fondant with ice cream

Schokoladen-Fondant mit einer Kugel Eis

- 119 PLN -



Alergeny / Allergens / Allergene:

1-gluten- pszenica, 2-mleko, 3-orzechy, 4-skorupiaki, 5-jaja, 6-seler, 7-ryby, 8-lubin, 9-soja, 10-sezam, 11-gorczyca, 12-czosnek

1-gluten-wheat, 2-milk, 3-nuts, 4-shellfish, 5-eggs, 6-celery, 7-fish, 8-lupin, 9-soybean, 10-sesame, 11-garlic

1-Gluten-Weizen, 2-Milch, 3-Nüsse, 4-Krustentiere, 5-Eier, 6-Sellerie, 7-Fisch, 8-Lupine, 9-Soja, 10-Sesam, 11-Meerrettich, 12-Knoblauch

PRZYSTAWKI

STARTERS

VORSPEISEN

Krewetki duszone w maśle z białym winem, czosnkiem, cebulą i chili, podane z ziołowymi grzankami (1,4,12)

Shrimps stewed in butter with white wine, garlic, onion and chili, served with herbal croutons

In Butter gedünstete Garnelen mit Weißwein, Knoblauch, Zwiebeln und Chili, serviert mit Kräutercroutons

- 6szt/150g, 59 PLN -

Świeżo siekany tatar wołowy z piklami oraz majonezem z filecików anchois (1,5,7)

Freshly chopped beef tartare with pickles and mayonnaise with anchovy fillets

Frisch gehacktes Rindertartar mit Essiggurken und Sardellenfiletmayonnaise

- 150g, 56 PLN -

Domowy podpłomyk podany z humusem w dwóch smakach (1,10,12)

Homemade flatbread with hummus in two variety

Hausgemachte Fladenbrot mit Hummus in zwei Geschmacksrichtungen



- 150g, 34 PLN -

Głazurowany miodem i chilli śledź ze śmietaną, cebulą oraz jabłkiem podany z grzankami i rzymską sałatą (1,2,7)

Honey and chilli glazed herring with cream, onion and apple served with toast and romaine lettuce

Mit Honig und Chili glasierter Hering mit Sahne, Zwiebeln und Apfel, serviert mit überbackenem Toast und Römersalat

- 200g, 34 PLN -



Alergeny / Allergens / Allergene:

1-gluten- pszenica, 2-mleko, 3-orzechy, 4-skorupiaki, 5-jaja, 6-seler, 7-ryby, 8-lubin, 9-soja, 10-sezam, 11-gorczyca, 12-czosnek

1-gluten-wheat, 2-milk, 3-nuts, 4- shellfish, 5-eggs, 6-celery, 7-fish, 8-lupin, 9-soybean, 10-sesame, 11- goric, 12-garlic

1-Gluten-Weizen, 2-Milch, 3-Nüsse, 4-Krustentiere, 5-Eier, 6-Sellerie, 7-Fisch, 8-Lupine, 9-Soja, 10- Sesam, 11-Meerrettich, 12-Knoblauch

ZUPY
SOUPS
SUPPEN

Rybna zupa z karpia Podgórzeńskiego ze szczyptą szafranu i pulpecikami rybnymi (1,5,6, 7, 9,12)
Local Carp Fish Soup with a hint of saffron and fish meatballs
Lokale Karpfenfischsuppe mit einer Prise Safran und Fischklößchen

- 300 ml, 35 PLN -



Górska kwaśnica na wędzonych żeberkach podana z wkładką i chlebem (6,12)
Sauerkraut soup served with smoked rib and bread
Sauerkrautsuppe auf geräucherten Rippchen, serviert mit Rippchen und Brot

- 300 ml, 31 PLN -

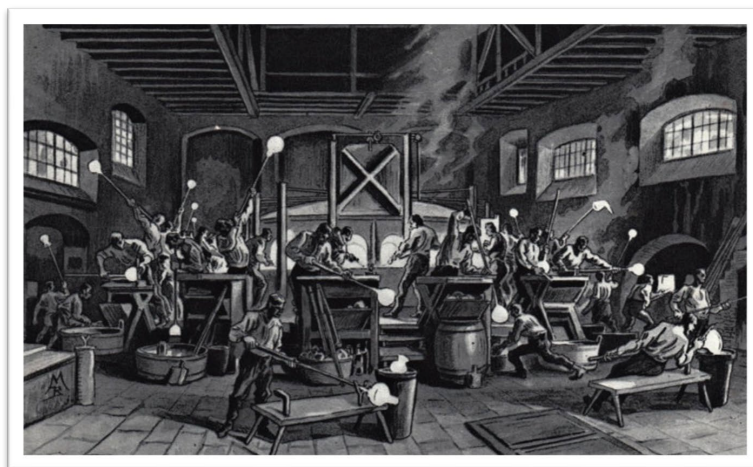
Zupa z borowików aromatyzowana tymiankiem podana z kluskami półfrancuskimi (1,2,5,6,12)
Porcini soup with thyme and half puff pastry dumplings
Steinpilzsuppe mit aromatischem Thymian und Spätzlen serviert



- 300 ml, 31 PLN -

Rosół drobiowo-wołowy z makaronem własnego wyrobu z dodatkiem lubczyku (1,5,6)
Chicken and beef broth with homemade noodles and lovage
Hühner- und Rinderbrüh mit hausgemachten Nudeln und Liebstöckel

- 300 ml, 22 PLN -



Alergeny / Allergens / Allergene:

1-gluten- pszenica, 2-mleko, 3-orzechy, 4-skorupiaki, 5-jaja, 6-seler, 7-ryby, 8-lubin, 9-soja,10-sezam,
11-gorczyca, 12-czosnek

1-gluten-wheat, 2-milk, 3-nuts, 4- shellfish, 5-eggs, 6-celery, 7-fish, 8-lupin, 9-soybean, 10-sesame, 11- goric, 12-garlic

1-Gluten-Weizen, 2-Milch, 3-Nüsse, 4-Krustentiere, 5-Eier, 6-Sellerie, 7-Fisch, 8-Lupine, 9-Soja, 10- Sesam, 11-Meerrettich, 12-Knoblauch

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

HAUPTGERICHTE

Stek z polędwicy wołowej zapieczony z serem pleśniowym podany na konfiturze z czerwonej cebuli z frytkami i surówką colesław (1,2,12)

Marbled entrecote steak, wet seasoned, served with fried potato, coleslaw and pepper sauce

Marmoriertes Entrecote-Steak, nass gewürzt, serviert mit Pommes Frites, Krautsalat und Pfeffersosse

- 450g, 139 PLN -

Gulasz z dziczyzny z jałowcem i borowikami podany na karkonoskich sejkorach z buraczkami (1,2,3,6,12)

Goulash of wild meat with juniper and porcini served on "Karkonoskie sejkory" with beets

Wildragout mit Wacholder und Steinpilzen, serviert auf "Karkonoskie Sejkory" mit Roter Bete

- 600 g, 84 PLN -

Dziki burger z jelenia i dzika w maślanej bułce z sezamem, serem cheddar, piklami i świeżymi warzywami oraz sosem majonezowo-miodowym (1,2,5,11,12) z frytkami

Wild burger from deer meat and wild boar in a buttery bun with sesame, cheddar cheese, pickles and fresh vegetables and honey mayonnaise sauce with french fries

Burger vom Hirsch und Wildschwein im Butterbrötchen mit Sesam, Cheddar-Käse, Essiggurken und frischem Gemüse und Honig-Mayo-Sauce mit Pommes frites

- 500 g, 69 PLN -

Pieczony lub smażony pstrąg z lokalnej hodowli podany z ziemniakami gotowanymi z koperkiem oraz sałatką ze świeżych warzyw (6,7,9,10,11)

Local rainbow trout, either baked in the oven or pan-fried with potatoes and fresh vegetable salad

Im Ofen gebratene oder gebackene lokale Regenbogenforelle serviert mit Kartoffeln sowie Gemüsesalat



- 500g, 65 PLN -

Burger z szarpanej wołowiny podany w maślanej bułce z sosem mango jalapeno, serem cheddar, papryczką jalapeno oraz piklowaną czerwoną cebulą podany z frytkami (1,2,5,11,12)

Pulled beef burger served on a brioche bun with mango jalapeno sauce, cheddar cheese, jalapeno pepper, and pickled red onion, served with fries

Pulled Beef Burger in einem Brioche-Brötchen mit Mango-Jalapeno-Soße, Cheddar-Käse, Jalapeno-Paprika und eingelegten roten Zwiebeln, serviert mit Pommes Frites.

- 500g, 62 PLN -

Alergeny / Allergens / Allergene:

1-gluten- pszenica, 2-mleko, 3-orzechy, 4-skorupiaki, 5-jaja, 6-seler, 7-ryby, 8-lubin, 9-soja, 10-sezam, 11-gorczyca, 12-czosnek

1-gluten-wheat, 2-milk, 3-nuts, 4- shellfish, 5-eggs, 6-celery, 7-fish, 8-lupin, 9-soybean, 10-sesame, 11- goric, 12-garlic

1-Gluten-Weizen, 2-Milch, 3-Nüsse, 4-Krustentiere, 5-Eier, 6-Sellerie, 7-Fisch, 8-Lupine, 9-Soja, 10- Sesam, 11-Meerrettich, 12-Knoblauch

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

HAUPTGERICHTE

Udko z kaczki duszone w miodzie i soku ze świeżych jabłek, podane z kapustą modrą, kluskami śląskimi i jabłkiem pieczonym z żurawiną (1,3,5,9,12)

Duck leg stewed in honey and fresh apple juice, served with red cabbage, Silesian dumplings and apple baked with cranberries

Entenkeule geschmort in Honig und frischem Apfelsaft, serviert mit Rotkohl, schlesischen Klößen und Bratapfel mit Preiselbeeren

- 400g, 62 PLN -

Sznicel wieprzowy z kością podany na ziemniakach smażonych z boczkiem i cebulą w towarzystwie zasmażanej kapusty z koperkiem (1,3,5)

Pork schnitzel on the bone served with potatoes roasted with bacon and onion, with stewed cabbage and dill

Schweinsschnitzel mit Knochen auf Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebel in Begleitung von Gebratenes Kraut mit Dille serviert

- 400g, 62 PLN -

Filet drobiowy przyprawiony suszonymi ziołami w panierce Panco podany z frytkami i sałatką ze świeżych warzyw (1,5,12)

Poultry fillet with dried herbs in Panco coating, served with french fries and fresh mix salad

Geflügelfilet gewürzt mit getrockneten Kräutern im Pancomantel mit Pommes frites und frischem Gemüsesalat

- 400g, 51 PLN -

Pierogi z mięsem baranim i czosnkiem, podane z sosem jogurtowo-miętowym (1,2,5,6,12)

Dumplings with lamb and garlic, served with yogurt and mint sauce.

Maultaschen (or Piroggen) mit Lammfleisch und Knoblauch, serviert mit Joghurt-Minz-Soße.

- 6szt, 49 PLN -

Smażona na maśle wątróbka drobiowa z cebulą, glazurowana kremem balsamicznym podana na kremowym selerze z puree ziemniaczanym i mini sałatką ze świeżych warzyw (1,2,6,12)

Chicken liver fried in butter with onion, glazed with balsamic cream, served on creamy celery with mashed potatoes and mini fresh mix salad

In Butter gebratene Hühnerleber mit Zwiebeln, glasiert Balsamico-Creme, serviert auf cremigem Sellerie mit Kartoffelpüree und Mini-Salat aus frischem Gemüse

- 400g, 48 PLN -

Domowe pierogi ruskie (1,2,5)

Homemade cheese and potato dumplings/

Hausgemachte Piroggen mit Quark (russisch)

- 6szt, 36 PLN -

Alergeny / Allergens / Allergene:

1-gluten- pszenica, 2-mleko, 3-orzechy, 4-skorupiaki, 5-jaja, 6-seler, 7-ryby, 8-lubin, 9-soja, 10-sezam, 11-gorczyca, 12-czosnek

1-gluten-wheat, 2-milk, 3-nuts, 4-shellfish, 5-eggs, 6-celery, 7-fish, 8-lupin, 9-soybean, 10-sesame, 11-garlic

1-Gluten-Weizen, 2-Milch, 3-Nüsse, 4-Krustentiere, 5-Eier, 6-Sellerie, 7-Fisch, 8-Lupine, 9-Soja, 10-Sesam, 11-Meerrettich, 12-Knoblauch

DLA WEGETARIAN

VEGETARIAN DISHES

FÜR VEGETARIER

Wegetariański burger z ciecierzycy i panierowanego w panco sera brie podany z rukolą, kielkami, żurawiną oraz czosnkowym sosem vege z frytkami (1,2,5,10,12)

Vegetarian burger made of chickpeas and panko breaded brie cheese served with arugula, sprouts, cranberries and garlic vege sauce with fries

Veggie-Burger aus Kichererbsen und paniertem Brie-Käse, serviert mit Rucola, Sprossen, Preiselbeeren und Knoblauch-Gemüsesauce mit Pommes frites

- 500g, 56 PLN -



Wegańskie kotleciki z ciecierzycy podane na bukietcie sałat z prażonym słonecznikiem i sosem jogurtowo-czosnkowym (12)

Vegan chickpeas chops served on a salad bouquet with roasted sunflower seeds with yoghurt and garlic sauce

Vegane Koteletts aus Kichererbsen serviert auf einem Salatbouquet mit gerösteten Sonnenblumen und Joghurt und Knoblauchsauce

- 350g, 43 PLN -



Gołąbki wegetariańskie faszerowane kaszą gryczaną z twarogiem i suszonymi pomidorami podane z mixem świeżych sałat i sosem pomidorowym (2,6,12)

Cabbage rolls with buckwheat, cottage cheese and dried tomatoes with a mix of fresh lettuce and tomato sauce

Kohlrouladen mit Buchweizen, Topfen und getrocknete Tomaten mit einer Mischung aus frischen Salaten und Tomatensauce

- 2szt, 41 PLN -



Domowe pierogi ruskie (1,5)

Homemade Pierogi Russian style / Hausgemachte Russische Piroggen

- 6szt, 36 PLN -



Domowy podpłomyk podany z humusem w dwóch smakach (1,10,12)

Homemade flatbread with hummus in two flavors

Hausgemachtes Fladenbrot mit Hummus in zwei Geschmacksrichtungen

- 150g, 34 PLN -



Alergeny / Allergens / Allergene:

1-gluten- pszenica, 2-mleko, 3-orzechy, 4-skorupiaki, 5-jaja, 6-seler, 7-ryby, 8-lubin, 9-soja, 10-sezam, 11-gorczyca, 12-czosnek

1-gluten-wheat, 2-milk, 3-nuts, 4-shellfish, 5-eggs, 6-celery, 7-fish, 8-lupin, 9-soybean, 10-sesame, 11- goric, 12-garlic

1-Gluten-Weizen, 2-Milch, 3-Nüsse, 4-Krustentiere, 5-Eier, 6-Sellerie, 7-Fisch, 8-Lupine, 9-Soja, 10- Sesam, 11-Meerrettich, 12-Knoblauch

SAŁATY

SALADS

SALATE

Klasyczna sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem, sałatą rzymską i sosem anchois (1,5,6,9,11,12)

Classic Caesar salad with grilled chicken, romaine lettuce and anchovy sauce

Klassischer Caesar Salad mit gegrilltem Hähnchen, Römersalat und Sardellensauce

- 300g, 49 PLN -

Mix świeżych sałat z serem kozim oraz karmelizowaną gruszką (1,2,3)

A fresh lettuce mix with goat cheese and caramelized pear

Salatmischung mit Ziegenkäse und karamellisierter Birne



- 300g, 48 PLN -

MAKARONY

PASTA

NUDELGERICHTE

Klasyczna carbonara w sosie na bazie sera Parmigiano Reggiano, guanciale oraz żółtek (1,2,5,6,9,10,11)

Classic carbonara in a sauce based on Parmigiano Reggiano cheese, guanciale and egg yolks

Klassische Carbonara in einer Sauce auf der Basis von Parmigiano Reggiano, Guanciale und Eigelb

- 350g, 47 PLN -

Alergeny / Allergens / Allergene:

1-gluten- pszenica, 2-mleko, 3-orzechy, 4-skorupiaki, 5-jaja, 6-seler, 7-ryby, 8-lubin, 9-soja, 10-sezam, 11-gorczyca, 12-czosnek

1-gluten-wheat, 2-milk, 3-nuts, 4-shellfish, 5-eggs, 6-celery, 7-fish, 8-lupin, 9-soybean, 10-sesame, 11-garlic, 12-garlic

1-Gluten-Weizen, 2-Milch, 3-Nüsse, 4-Krustentiere, 5-Eier, 6-Sellerie, 7-Fisch, 8-Lupine, 9-Soja, 10-Sesam, 11-Meerrettich, 12-Knoblauch

DLA DZIECI FOR KIDS / FÜR KINDER

Mini filety drobiowe „nuggets” z frytkami i mizerią (1,2,3) <i>Mini chicken fillets "nuggets" with chips and cucumber salad</i> <i>Mini-Hühnernuggets mit Pommes Frites und Gurkensalat</i>	- 250g,	32 PLN	-
Super naleśniki z serem lub dżemem i polewą (1,2,5) <i>Superb pancakes with cheese or marmalade and glaze</i> <i>Super-Pfannkuchen mit Käse oder Marmelade und Überguss</i>	- 200g,	31 PLN	-
Pierogi ruskie (1,2,5) <i>Pierogi Russian style /Russische Piroggen</i>	- 4szt,	28 PLN	-
Domowy rosół z makaronem (1,6) <i>Homemade chicken broth with noodles / Hausgemachte Nudelsuppe</i>	- 200g,	19 PLN	-

DODATKI EXTRAS / BEILAGEN

Mix świeżych sałat z sosem vinegret <i>A fresh lettuce mix with sauce vinaigrette/ Salatmischung mit Sosse Vianigrette</i>	- 200g,	19 PLN	-
Frytki <i>Chips/ Pommes Frites</i>	- 200g,	16 PLN	-
Sos czosnkowy wege <i>Garlic sauce / Knoblauchsosse</i>	- 50g,	4 PLN	-
Ketchup / Musztarda / Majonez <i>Ketchup / mustard / mayonnaise / Ketchup / Senf / Mayonnaise</i>	- 50g,	3 PLN	-

Alergeny / Allergens / Allergene:

1-gluten- pszenica, 2-mleko, 3-orzechy, 4-skorupiaki, 5-jaja, 6-seler, 7-ryby, 8-lubin, 9-soja, 10-sezam, 11-gorczyca, 12-czosnek

1-gluten-wheat, 2-milk, 3-nuts, 4- shellfish, 5-eggs, 6-celery, 7-fish, 8-lupin, 9-soybean, 10-sesame, 11- goric, 12-garlic

1-Gluten-Weizen, 2-Milch, 3-Nüsse, 4-Krustentiere, 5-Eier, 6-Sellerie, 7-Fisch, 8-Lupine, 9-Soja, 10- Sesam, 11-Meerrettich, 12-Knoblauch

HERBATA / NAPARY

TEA / INFUSION

TEE / INFUSION



Richmont Gunpowder Green - 400ml, 19 PLN -

Chińska zielona herbata o wytrawnym smaku i ziołowym aromacie. Młode listki zwinięte w drobne kuleczki rozwijają się podczas zaparzania, dając zielonożółte napary o świeżym smaku i subtelnej nucie goryczki.

Chinese green tea with mature flavour and herbal aroma. Fresh leaves rolled up into tiny pellets unravel during infusion with the result of greenish golden brew of refreshing taste and subtle bitter aftertaste.

Richmont Earl Grey Blue - 400ml, 19 PLN -

Mieszanka czarnych herbat podkreślona cytrusowym aromatem bergamotki.

Blend of black teas with a distinctive touch of bergamot aroma. Amber colour brew is rich in tastes thanks to a mixture of high quality Ceylon and Assam teas and bluebottle petals.

Richmont Mexican Dream - 400ml, 19 PLN -

Kompozycja owoców, hibiskusa, płatków dzikiej róży i korzennych przypraw. Daje napary o bogatym, owocowym smaku. Dobrze wyczuwalna cynamonowa nuta dodaje mieszance oryginalności.

Brilliant blend of fruits, hibiscus, wild rose petals and spices. Brew has the beautiful ruby colour and rich, fruit taste. Distinct cinnamon tone adds to its originality.

Richmont Forest Fruits - 400ml, 19 PLN -

Aromatyczna kompozycja słodkich owoców leśnych z hibiskusem. Napar ma piękną fioletowo-czerwoną barwę i soczyste owocowy smak ananasów, rodzynek i malin.

Sophisticated, aromatic blend of sweet forest fruits and hibiscus. Brew of beautiful violet reddish colour and juicy, fruit taste of pineapple, raisins and raspberry.

Richmont White Pearl of Fujian - 400ml, 19 PLN -

Wykwintna cesarska odmiana Pai Mu Tan o kwiatowym aromacie, znana jako Biała Piwonia z Fujian. Mieszanka białej herbaty wzbogacona nutami truskawki i kwiatów malwy.

Refined Imperial Pai Mu Tan tea, of an unusual floral aroma, known as the White Peony of Fujian. A blend of white tea, enriched with notes of strawberry and hibiscus.

Dilmah Tea - 200ml, 12 PLN -

NAPOJE ZIMNE
SOFT DRINKS
ALKOHOLFREI W GETRANKE

Dzban wody niegazowanej <i>Still water / Stilles Wasser</i>	- 1l,	16 PLN	-
Woda niegazowana <i>Still water / Wasser ohne Kohlensäure</i>	- 300ml,	10 PLN	-
Woda gazowana <i>Sparkling water / Wasser mit Kohlensäure</i>	- 300ml,	10 PLN	-
Pepsi	- 200ml,	11 PLN	-
Schweppes	- 200ml,	11 PLN	-
Mirinda	- 200ml,	11 PLN	-
7UP	- 200ml,	11 PLN	-
Ice tea brzoskwinia <i>Ice tea pears/ Icea tea Pfirsich</i>	- 200ml,	11 PLN	-
Soki – porzeczkowy, pomarańczowy, jabłkowy <i>Juices – currant, orange, apple, Johannisbeerensaft, Orangensaft, Apfelsaft,</i>	- 200ml,	11 PLN	-
Soki 100% naturalne, tłoczone na zimno <i>Natural, cold pressed Juice Natürlicher, kaltgepresster Saft</i>	- 300ml,	16 PLN	-

KAWA
COFFEE
KAFFEE



Espresso	14 PLN	-
Americano	15 PLN	-
Americano z mlekiem	16 PLN	-
Cappuccino	17 PLN	-
Doppio	19 PLN	-
Latte Macchiato	20 PLN	-

NAPOJE ALKOHOLOWE

ALCOHOLIC BEVERAGES / ALKOHOLISCHE

Piwo

Browar Mariental – lokalny ze Szklarskiej Poręby

Orle Pils / Mariental
Orle Pils / Mariental
Orle Pils / Mariental / but.
Szreniczne Przeniczne/ Mariental / but.
Wysoki Kamień Koźlak/ Mariental / but.
Kamieńczyk APA/ Mariental / but.

Piwo bezalkoholowe Żywiec / but.
Sok do piwa



-keg 1l	5%	34 PLN-
-keg 0,4l	5%	17 PLN-
-500 ml,	5%	19 PLN-
-500 ml	5%	19 PLN-
-500 ml,	6%	19 PLN-
-500 ml,	5%	19 PLN-
-500 ml,	0%	16 PLN-
		3 PLN-

Aperitif, Wermut

Campari
Martini

-40 ml,	21%	26 PLN-
-100 ml	14,4%	21 PLN-

Wódki

Wyborowa
Finlandia
Baczewski

-40 ml,	40%	13 PLN-
-40 ml,	40%	15 PLN-
-40 ml,	40%	17 PLN-

Wódki smakowe

Soplica Wiśniowa
Baczewski (*Wiśnia, Pomarańcz, Morela, Jeżyna*)
Ziołowa Baczewski (*Piołunówka*)

-40 ml,	28%	13 PLN-
-40 ml,	38%	18 PLN-
-40 ml,	35%	18 PLN-

Whisky, Bourbon

Ballantines
Jameson
Jack Daniel's

-40 ml,	40%	19 PLN-
-40 ml,	40%	18 PLN-
-40 ml,	40%	24 PLN-

Rum

Bacardi (*White, Black*)
Havana Club 3 Anos
Dictador 12YO

-40 ml,	37,5%	18 PLN-
-40 ml,	37,5%	19 PLN-
-40 ml,	40%	42 PLN-

Tequila

El Jimador (*Bianco, Reposado*)

-40 ml,	38%	28 PLN-
---------	-----	---------

Koniak, Brandy

Stock
Metaxa 5
Metaxa 7
Hennessy VS

-40 ml,	38%	19 PLN-
-40 ml,	38%	21 PLN-
-40 ml,	38%	26 PLN-
-40ml,	40%	43 PLN-

Gin

Seagram's
Gordon's
Bombay

-40 ml,	37,5%	16 PLN-
-40 ml,	37,5%	18 PLN-
-40 ml,	40%	29 PLN-

Likiery

Bailey's
Amaretto
Chambord

-40 ml,	17%	21 PLN-
-20 ml,	21%	15 PLN-
-40 ml,	16,5%	31 PLN-