

SZKLARNIA

Poniedziałek – Niedziela 09:00-12:00

ŚNIADANIA

jajecznicza / jajka sadzone / pieczywo ① ② ③ ⑥ ⑪	21
pomidorki cherry	6
kiszonki	6
muhammara	6
oliwki	6
3 kanapki - pasty do wyboru 	
muhammara ① ④ ⑦ ⑩ papryka / orzechy włoskie / chili / pieczywo / oliwa / czosnek	11
guacamole ⑩ awokado / kolendra / limonka / cebula czerwona	14
baba ganoush ⑦ ⑨ ⑩ bakłażan / tahina / czosnek / oliwa	11
twaróg ze szczypiorkiem ② ⑩ twarożek / szczypiorek / śmietana	8
hummus ⑦ ⑨ ⑩ ciecierzycza / czosnek / tahina	8
omlet na słońcu ① ② ③ ⑩	39
omlet z trzech jajek / papryka / czerwona cebula / ser cheddar / pomidorki cherry / masło / boczniak / mleko / szpinak / migdał y / sałata / dressing limonkowy / pieczywo	
śniadanie tureckie ① ② ③	36
kremowy jogurt z czosnkiem / 2 jaja poche / koperek / masło klarowane z papryką wędzoną i płatkami chili / pieczywo	
jajka poche na awokado ① ② ③ ⑥ ⑩	38
2 jajka poche / chałka maślana / guacamole / chutney pomidorowy / oliwa / chili	
chałka maślana na słodko ① ② ③ ⑥ ⑩	32
kremowy twarożek z miodem / sos malinowy / owoce / pistacje	
wegański placuszki z guacamole  ① ⑥ ⑦ ⑧ ⑩	36
tofu / orzechy nerkowca / guacamole / owoce / oliwki / majo sriracha / rzepa kiszona / sałata	
shakshuka z jajkiem ① ③ ⑦ ⑨ ⑩	36
papryka / cebula / czosnek / kmin rzymski / pomidory / chilli / kolendra / hummus klasyczny / oliwki / placek pszenny	
wegańska shakshuka z „chorizo”  ① ③ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩	36
papryka / bakłażan / chorizo no meat / cebula / kmin rzymski / pomidory / chili / kolendra / hummus klasyk / oliwki / placek pszenny	

Dodatki:

jajko poche - 6 / masło - 6 / guacamole - 16 / twarożek ze szczypiorkiem - 12 / oliwki - 12 / muhammara - 16 / pieczywo - 6 / placek kukurydziany - 6 / kurki - 7

 - danie wegańskie

Do grup od 6 osób doliczamy serwis 10 %

①-⑭ dotyczy wskazania alergenów żywieniowych, lista alergenów na ostatniej stronie menu

SZKLARNIA

Poniedziałek – Niedziela 12:00-22:00

NA START

zupa dnia	27
krem borowikowy ① ② ⑧ ⑩ cebula / czosnek / śmietana / natka pietruszki / masło / bagietka korzenna	31
smażony kozi ser ① ② ⑥ ⑦ ⑨ ⑩ rukola / szpinak / roszponka / orzechy pekan / maliny / granat / arbuz / bagietka	48
mini mezze szklarnia  ① ② ⑥ ⑦ ⑨ ⑩ hummus / muhammara / oliwki mix / pieczywo	32
burrata ① ② ③ ⑩ pomidorki cherry / bazylia, oliwa extra virgin / sól maldon / pistacje / grzanka	46
maślane brioche z kurkami ① ② ③ ⑩ kurki / pomidory / czosnek / bazylia / oliwa / parmezan	43
szklarnia mezze (dla 2.osób)  ① ② ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ muhammara / hummus klasyczny / pieczony bakłażan / baba ganoush / oliwki / marynowana marchew z sezamem / owoce / hummus warzywny / kiszonki / koszyk pieczywa	76
tatar ① ③ ⑧ ⑩ ryż / soja / musztarda / ogórki kiszone / cebula cukrowa / pasta pomidorowa / marynowane pieczarki / kapary / oliwa pietruszkowa / pieczywo / żółtko (możliwa opcja wegańska bez żółtka)	42
chrupiace halloumi ① ② ③ ⑧ ⑨ ⑩ mix sałat / kiszona rzepa / owoce / majonez wegański / marynowana marchewka / oliwki / bagietka	36



- danie wegańskie

Do grup od 6 osób doliczamy serwis 10 %

①-⑭ dotyczy wskazania alergenów żywieniowych, lista alergenów na ostatniej stronie menu

SZKLARNIA

Poniedziałek – Niedziela 12:00-22:00

DANIA GŁÓWNE

tofu teriyaki  ① ⑧ ⑨ ⑩	49
ryż / oliwa sezamowa / chili / liść bananowca / ananas / żółta rzepa / sezam / szczypior	
rosti ① ② ③ ⑩	52
rosti ziemniaczane / kurki smażone z czosnkiem / kwasna śmietana / konfitowane pomidorki cherry z ziołami / piklowane ogórki	
tagliatelle z kurkami – ręcznie robiony makaron ① ② ③ ⑩	49
kurki / oliwa / czosnek / pomidory / szpinak / bazylia / pieprz kruszony / śmietana / parmezan	
szaszłyk halloumi ② ⑦ ⑧ ⑩	64
halloumi / cukinia / czerwona cebula / pieczarka brunatna / papryka / oliwa / bazylia / pieczony ziemniak / pomidorki cherry / pieprz kruszony / tzatziki	
pieczony bakłażan ① ② ⑥ ⑧ ⑩	64
chrupiąca focaccia / jogurt grecki z czosnkiem / pomidorki cherry / granat / migdały / rzepa żółta / kolendra	
wegańska kaszanka  ② ⑦ ⑧ ⑩	54
ryż / pieczarki / ogórek kiszony / musztarda francuska	
sałata z kozim serem ① ② ⑥ ⑦ ⑩	58
rukola / roszponka / szpinak / orzechy pekan / pomarańcza / maliny / pieczone śliwki / granat / bagietka	
skrzydełka  ① ⑧ ⑩	56
boczniki / chili / szczypior / sos bbq / majonez wegański / frytki / ketchup	
tacos ① ② ⑧ ⑩	56
szarpany bocznik / cebula / sos worcestershire / soja / guacamole / salsa pomidorowa / kolendra / kwaśna śmietana / limonka	
burger ① ② ③ ⑧ ⑩ ⑪	58
bułka maślana / kotlet „nie mięso” / cebula czerwona / ser cheddar / pomidor / sałata / mayo sriracha / sojonez / ketchup / frytki lub sałatka	



- danie wegańskie

Do grup od 6 osób doliczamy serwis 10 %

①-⑭ dotyczy wskazania alergenów żywieniowych, lista alergenów na ostatniej stronie menu

SZKLARNIA

Poniedziałek – Niedziela 12:00-22:00

PIZZA

margherita 	34
pomidory san marzano / bazylia / oliwa extra virgin / mozzarella	
spianata  	49
vegan salami spianata / pomidory san marzano/ rukola / oliwa extra virgin / mozzarella / chili	
koza della vita	48
kozi ser / pomidory san marzano / gruszka / rukola / mozzarella / świeżo mielony pieprz	
bianca	52
kurki / sos śmietanowy / jajko / czosnek / mascarpone / szpinak	
melanzana 	46
bakłażan / pieczarka brunatna / pomidory san marzano / pomidorki cherry / mozzarella / rukola / oliwa truflowa	
zakręt 8	52
burrata / mozzarella / pomidory san marzano / bazylia / pistacje	
calabria  	49
grillowana cukinia / pomidory san marzano / ser mozzarella / „nie mięso” / rukola / chili	

TWOJA PIZZA –STWÓRZ JĄ SAM !

Baza: Margherita 34

czerwone chili	6	mozzarella	6	rukola	6
czerwona cebula	6	oliwa biała trufla	6	szpinak	6
gruszka	6	papryka czerwona	6	oliwki kalamata	8
jajko	6	brązowa pieczarka	6	gorgonzola	9
karczochy	6	wegańskie salami	6	pomidor /cherry	6
kozi ser	6	mozzarella wegańska	6	burrata	18
kurki	15				



- Bardzo ostre



- Ostre



- Pizza również w wersji wegańskiej



- danie wegańskie

Do grup od 6 osób doliczamy serwis 10 %

①-⑭ dotyczy wskazania alergenów żywieniowych, lista alergenów na ostatniej stronie menu

SZKLARNIA

Poniedziałek – Niedziela 12:00-22:00

DESERY

tiramisu ① ② ③ ⑥ ⑦ ⑩ mascarpone / biskopt / kawa / kakao / amaretto	29
sernik z białą czekoladą ① ② ③ ⑩ korzenny spód / maliny	29
tarta śliwkowa ① ② ③ ⑩ kruszonka / sos angielski / masło / wanilia	29



- danie wegańskie

Do grup od 6 osób doliczamy serwis 10 %

①-⑭ dotyczy wskazania alergenów żywieniowych, lista alergenów na ostatniej stronie menu

SZKLARNIA

Poniedziałek – Niedziela 09:00-22:00

KAWA

espresso / doppio	12 / 15
espresso macchiato	14
americano	16
cappuccino	18
flat white	18
cortado	16
latte	18
matcha latte	18
mleko: bez laktozy / migdałowe / owsiane	3
domowy syrop dyniowy	4
likier pistacjowy 20ml	8

HERBATY 350 ML / 600 ML

czarna kenijska	17 / 23
earl grey	17 / 23
zielona sencha bezkofeinowa	17 / 23
zielona genmaicha z prażonym ryżem	17 / 23
rooibos waniliowa	17 / 23
czerwona pu-erh z pistacją	17 / 23
zielona jaśminowa	17 / 23
honeybush (miodokrzew)	17 / 23
wiśnie w rumie	17 / 23
mandarynka z bergamotką	17 / 23
egzotyczne mango	17 / 23

dodatek do herbaty: ⑩

jesienne wieczory	9
pomarańcza / cytryna / imbir / goździki / cynamon / miód	

poranny świt	9
cytryna / grapefruit / szalwia / kardamon / konfitura sezonowa	

mimozami jesień się zaczyna	9
pomarańcza / rozmaryn goździki / syrop dyniowy	

dodatek dla dorosłych:	9
domowa nalewka 40ml	

Do grup od 6 osób doliczamy serwis 10 %

①-⑭ dotyczy wskazania alergenów żywieniowych, lista alergenów na ostatniej stronie menu

SZKLARNIA

Poniedziałek – Niedziela 09:00-22:00

NAPARY ZIOŁOWE 350 ML / 600 ML

ten z kocimiętą ⑩	17 / 23
kocimiętka / melisa / sarsaparilla indyjska / skórka pomarańczy	
ten z pokrzywą	17 / 23
pokrzywa / mięta nana / chaber / nagietek	
wspomnienie lata	17 / 23
imbir / miód / kurkuma / cytryna	

SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE 300 ML

pomarańczowy	21
grejpfrutowy	21
mieszany	21

LEMONIADY

klasyczna cytrynowa 4000 ml / 1L ⑩	17 / 41
lemoniada sezonowa 400 ml / 1L ⑩	17 / 41
lemoniada lawendowa 4000 ml / 1L ⑩	17 / 41

NAPOJE ZIMNE

Szklarnianka 500 ml / 1 L	11 / 19
woda gazowana / niegazowana	
cola fritz 250ml	18
cola fritz zero 250ml	18

Do grup od 6 osób doliczamy serwis 10 %

①-⑭ dotyczy wskazania alergenów żywieniowych, lista alergenów na ostatniej stronie menu

SZKLARNIA

Poniedziałek – Niedziela 09:00-22:00

KOKTAJE NA CIEPŁO

Grzane Białe Wino ⑩	32
białe wino / miód / limonka / rozmaryn / cynamon	
Grzane Czerwone Wino ⑩	32
czerwone wino / cukier / przyprawy korzenne / pomarańcza	
Grzany Aperol ⑩	43
aperol / campari / sok pomarańczowy / miód / aquafaba	
Dyniowy Chai Rum Latte ⑩	43
bacardi spiced / mleko / syrop dyniowy / przyprawy korzenne	
Wiśnia Z Cynamonem ⑩	43
whisky / konfitura z wiśni z cynamonem / pomarańcza / przyprawy korzenne	

KOKTAJE NA CIEPŁO ZERO%

Dyniowe Chai Latte ⑩	43
capitan morgan spiced gold 0% / mleko / syrop dyniowy / przyprawy korzenne	
Różany Ogród ⑩	43
mocny napar z hibiskusa i dzikiej róży / konfitura z żurawiny / sok pomarańczowy / przyprawy korzenne	
Wiśnia Z Cynamonem ⑩	43
mocny napar z czarnej herbaty z aronią, chili i anyżem / konfitura z wiśni z cynamonu / pomarańcza	

Do grup od 6 osób doliczamy serwis 10 %

①-⑭ dotyczy wskazania alergenów żywieniowych, lista alergenów na ostatniej stronie menu

SZKLARNIA

Poniedziałek – Niedziela 09:00-22:00

KOKTAJL AUTORSKI „TAJEMNICA SZKLARNI” 48
Kwiatowy, cytrusowy, ziołowy, dymiony

Domowa Nalewka Szklarni 40ml / 3x40ml 12 / 33
Do wyboru: wiśniówka / żurawinówka z rozmarynem / cytrynówka

SZKLARNIOWY TWIST - KOKTAJLE

Jeżynowy Gin&Tonic ⑩ 48
gin / mus jeżynowy / sour / tonic / rozmaryn

Rokitnik Sour ⑩ 48
bacardi carta oro / syrop z rokitnika i kurkumy / sour / szałwia

Żurawinowy Aperol Spritz ⑩ 48
aperol / syrop żurawinowy / prosecco / woda gazowana / żurawina / rozmaryn

Dyniowe Old Fashioned ⑩ 48
Bourbon / syrop dyniowy / bitters pomarańczowy / cynamon

SZKLARNIOWY TWIST - KOKTAJLE ZERO%

Jażynowy Gin&Tonic ⑩ 48
Gin 0% / mus jeżynowy / sour / tonic / rozmaryn

Rokitnik Sour ⑩ 48
capitan morgan spiced gold 0% / syrop z rokitnika i kurkumy / sour / szałwia

Żurawinowy Martini ⑩ 48
martini vibrante / syrop żurawinowy / prosecco 0% / woda gazowana / żurawina / rozmaryn

Dyniowe Spiced Tea ⑩ 48
mocny napar z czarnej herbaty z aronią, chili i anyżem / syrop dyniowy / bitters pomarańczowy / cynamon

Do grup od 6 osób doliczamy serwis 10 %

①-⑭ dotyczy wskazania alergenów żywieniowych, lista alergenów na ostatniej stronie menu

SZKLARNIA

Poniedziałek – Niedziela 09:00-22:00

POLSKIE WINA

MUSUJĄCE 750ml

Winnica Equus Sekt Brut Rose *pinot noir / tauberschwarz / zweigelt* 12,5% 345
Lubuskie

BIAŁE 150ml / 750ml

Winnica Jadwiga Johanniter *Johanniter* 13% 175
Dolnośląskie

Winnica Silesian Cuvée *seyval blanc / johanniter / riesling* 12,5% 40 / 200
Dolnośląskie

Winnica Equus Baskil *traminer / pinot gris / solaris / muscateller / kerling* 11,5% 210
Lubuskie



Winnica Miłosz Pandemiczna Biel *solaris / pinot blanc / traminer* 13% 230
Lubuskie

RÓŻOWE 750ml



Winnica Miłosz Pandemiczny Róż *zweigelt* 12,5% 220
Lubuskie

SZKLARNIA

Poniedziałek – Niedziela 09:00-22:00

POLSKIE WINA

POMARAŃCZOWE 750ml

Winnica Miłosz Pandemiczna Pomarańcza 12% 280



pinot blanc / traminer / sauvignon blanc / mueller thurgau / devin
Lubuskie

CZERWONE 150ml / 750ml

Winnica Equus Cabernetis 11,5% 42 / 210

cabernet dorsa / cabernet cortis / cabernet franc
Lubuskie

Winnica Turnau Pinot Noir *pinot noir* 13% 370

Lubuskie

Szampan

750 ml

Veuve Clicquot Brut *pinot noir / meunier / chardonnay* 12% 420

Montagne de Reims / Szampania / Francja

Veuve Clicquot Rose *pinot noir / meunier / chardonnay* 12,5% 460

Montagne de Reims / Szampania / Francja



Pierre Gerbais 'Grains De Celles' Extra Brut 12% 550

pinot noir / chardonnay / pinot blanc
Côte des Bars / Szampania / Francja

SZKLARNIA

Poniedziałek – Niedziela 09:00-22:00

WINO MUSUJĄCE 125 ml / 750 ml

Belstar Prosecco Brut *glera* 11% 26 / 155
Wenecja Euganejska - Veneto / Włochy

Dignitat Cava Brut 12% 26 / 155
xarel-lo / macabeo / parellada
Katalonia / Hiszpania

Dignitat Cava Rosat 12% 26 / 155
trepas, garnacha, monastrell
Katalonia / Hiszpania

 **Filipa Pato 3B Rosé Brut Nature** *baga / bical* 11% 210
Bairrada / Portugalia

WINA POMARAŃCZOWE 150ML / 750ML

 **Fattoria di Vaira Vincenzo Bianco** *fanghina* 12% 42 / 210
Molise / Włochy

WINA RÓŻOWE 150ML / 750ML

Borgodei Primitivo Rosato *primitivo* 12,5% 28 / 140
Apulia / Włochy

Talmonci Cerasuolo D'Abruzzo *montepulciano d'abruzzo* 13,5% 30 / 150
Abruzja / Włochy

Barón de Ley Rosado de Lágrima *garnacha* 12,5% 160
Rioja / Hiszpania

Rémy Pannier Rosé d'Anjou *grolleau / gamay / cabernet franc* 11% 185
Dolina Loary / Francja

José Pariente Victoria rosé *garnacha, tempranillo, viognier* 11% 240
Rueda / Hiszpania

SZKLARNIA

Poniedziałek – Niedziela 09:00-22:00

WINA BIAŁE 150ML / 750ML

Le Bon Côté Blanc <i>vermentino / terret</i> 12,5% Langwedocja / Francja	28 / 140
Norfolk Rise Estate Pinot Grigio <i>pinot grigio</i> 13,5% Mount Benson / Australia	32 / 160
Markus Molitor 'Universal' Riesling <i>riesling</i> 11,5% Mozela / Niemcy	37 / 185
Spy Valley Satellite Sauvignon Blanc <i>sauvignon blanc</i> 12,5% Marlborough / Nowa Zelandia	38 / 190
Weingut Gmeinböck Gelber Muskateller <i>gelber muskateller</i> 11,5% Weinviertel / Austria	170
Herència Altés Garnatxa Blanca <i>garnatxa blanca</i> 13% Katalonia / Hiszpania	175
Wine Hooligans Cycles Gladiator Chardonnay <i>chardonnay</i> 14,5% Kalifornia / USA	195
José Pariente Verdejo <i>verdejo</i> 13% Rueda / Hiszpania	210
Bründlmayer Grüner Veltliner Terrassen <i>grüner veltliner</i> 12,5% Kamptal / Austria	290
Famille Hugel Gewürztraminer Classic <i>gewürztraminer</i> 13% Alzacja / Francja	310
 Oremus Mandolás Furmint <i>furmint</i> 13% Tokaj / Węgry	370
Julien Baillard Chablis 1er Cru Montmains <i>chardonnay</i> 12,5% Chablis / Burgundia / Francja	550

SZKLARNIA

Poniedziałek – Niedziela 09:00-22:00

WINA CZERWONE 150ML / 750ML

Le Bon Côté Rouge *grenache / syrah / cabernet sauvignon* 12% 28 / 140
Langwedocja / Francja

Emiliana Birds of Paradise Pinot Noir Gran Reserva *pinot noir* 13,5% 30 / 150
Casablanca / Chile

Norfolk Rise Estate Merlot *merlot* 14% 175
Mount Benson / Australia

Wine Hooligans Cycles Gladiator Zinfandel *zinfandel* 14% 38 / 190
Kalifornia / USA

Campo Marina Primitivo Di Manduria *primitivo* 14% 40 / 220
Apulia / Włochy

Herència Altés Garnatxa Negra *garnatxa negra* 14% 175
Katalonia / Hiszpania

López de Heredia Viña Cubillo Crianza 13,5% 310
tempranillo / Garnacha / mazuelo / graciano
Rioja / Hiszpania



Conti Capponi "Piegaia" Chianti Classico *sangiovese* 14% 225
Chianti Classico / Toskania / Włochy

Puklavec Estate Selection *cabernet sauvignon / merlot* 12% 160
Tikveš / Słowenia



Planet Mouraz Chibu *field blend* 13,5% 260
Dão / Portugalia

Château Desmirail *cabernet sauvignon / merlot / petit verdot* 13% 550
Margaux / Bordeaux / Francja

Emilio Moro 1,5L *tempranillo* 14,5% 700
Ribera del Duero / Hiszpania

WINA DESEROWE 75ml

Alvear Moscatel *moscatel* 15% 30 / 150
Montilla-Moriles / Hiszpania

Dow's 20 y.o. Tawny Port *tinta barroca / touriga nacional / tinta roiz / touriga franca* 20% 48
Douro / Portugalia

SZKLARNIA

Poniedziałek – Niedziela 09:00-22:00

PIWA 500ML

miami 4,6% ①	22
lager / dolna fermentacja / stód pilzneński / stód pszeniczny	
pilzner 4,8% ①	22
bohemian pils / dolna fermentacja / stód pilzneński / stód żytni	
great wheat 5% ①	22
pszeniczne / stód pszeniczny / stód jęczmienny	
jungle ipa 6% ①	22
indian pale ale / stód pilzneński / stód monachijski / stód cara rye	
mango jerry 5% ①	22
pszeniczne / stód jęczmienny / stód pszeniczny / górna fermentacja / sok z mango / niefiltrowane	

PIWO BEZALKOHOLOWE 500 ml

rak'n'rollowe z marakują ①	22
apa / stód jęczmienny	
zero to hero ①	22
lager bezalkoholowy / stód jęczmienny / bezalkoholowy izotonik	

SZKLARNIA

Poniedziałek – Niedziela 09:00-22:00

NALEWKI I LIKIERY

Saturday wiśniowy 40ml 19%	22
Saturday limoncello 40ml 30%	22
Tessellis sloe gin 20ml 35%	15
Bombardino 40ml 17%	23
Baczewski likier jajeczny 40ml 16%	22

VERMOUTH / APERITIF

Martini Extra Dry 100ml 14,4%	18
Martini Rosato 100ml 14,4%	18
Martini Rosso 100ml 14,4%	18
Martini Fiero 100ml 14,4%	18
Aperol 80ml 11%	20
Campari 40ml 25%	20
Jägermeister 40ml 35%	20
Fernet Branca 40ml 39%	20

RUM 40ML

Bacardi Carta Blanca 37,5%	18
Bacardi Spiced 37,5%	18
Bacardi Carta Oro 37,5%	18
Bacardi Carta Negra 37,5%	18
Bacardi Reserva Ocho 8 y.o. 40%	24
Kraken Spiced 40%	22
Cachaca Leblon 40%	26
Zacapa 23 y.o. 40%	59

GIN 40ML

Bombay Sapphire 40%	20
Bombay Sunset 43%	22
Tanqueray London Dry 43,1%	24
Tanqueray De Sevilla 41,3%	24
Saturday Gin 43%	25

TEQUILA 40ML

Olmeca Blanco 35%	23
Olmeca Gold 35%	23
Patron Silver 40%	34

SZKLARNIA

Poniedziałek – Niedziela 09:00-22:00

COGNAC 40ML

Hennesy V.S. 40%	26
Martell X.O. 40%	96

VODKA 40ML

J.A. Baczewski 40%	21
Grey Goose 40%	30
Ciroc Coconut 37,5%	30
Ciroc Peach 37,5%	30
Ciroc Redberry 37,5%	30
Ciroc Pineapple 37,5%	30
Tessellis czysta Gliwicka 40%	25
Tessellis orange & jasmin 40%	27
Tessellis ananas i biała czekolada 40%	27
Tessellis pomarańcze i ciemna czekolada 40%	27

WHISKY / BOURBON 40ML

Jack Daniel's Tennessee Whiskey 40%	20
Dewar's Caribbean Smooth 8 y.o. 40%	20
Dewar's Portuguese Cask 8 y.o. 40%	20
Aberfeldy Single Malt 12 y.o. 40%	26
Gentleman Jack Rare Tennessee Whiskey 40%	28
Jack Daniel's Single Barrel Tennessee Whiskey 45%	28
Bulleit Bourbon 45%	24
Bulleit Rye 45%	26
Woodford Reserve 43,2%	28
Singleton Of Dufftown 12 y.o. 40%	30
Benriach 10 y.o. 43,3%	36
Glendronach Original 12 y.o. 43%	36
Glenglassaugh Evolution 50%	36
Johnnie Walker Black Label	29
Johnnie Walker Gold Label	51
Johnnie Walker Blue Label 40%	98
Talisker 45,8%	44
Ardbeg 10 y.o. 46%	50

SZKLARNIA

Poniedziałek – Niedziela 09:00-22:00

ALERGENY ŻYWIENIOWE*

- ① zawiera zboża / gluten
- ② zawiera białka mleka krowiego
- ③ zawiera jaja
- ④ zawiera ryby
- ⑤ zawiera skorupiaki
- ⑥ zawiera orzechy
- ⑦ zawiera orzechy ziemne (arachidowe)
- ⑧ zawiera soję
- ⑨ zawiera sezam
- ⑩ zawiera dwutlenek węgla i siarczyny
- ⑪ zawiera gorczycę
- ⑫ zawiera łubin
- ⑬ zawiera seler
- ⑭ zawiera mięczaki

*Szczegółowe informacje dotyczące alergenów otrzymają Państwo u obsługi



- danie wegańskie

Do grup od 6 osób doliczamy serwis 10 %

①-⑭ dotyczy wskazania alergenów żywieniowych, lista alergenów na ostatniej stronie menu