



Ilustrowany kwartalnik jesień – zima

WARSZAWA PEŁNĄ GĘBĄ

Pikanteria

MACIEJ NOWAK

maciej.nowak@gazeta.pl

Ciężko mieliśmy początek tego roku. Nieświeży dorsz w Mediterraneo, niejadalne menu w Dom Armand, dziwactwa 11th Fragrance, niespełnione nadzieje na Moliera 6 - to była naprawdę czarna seria. Prawdziwych przyjaciół poznaje się jednak w biedzie, i oto podpowiedziano mi, by udać się do Pikanterii na samym mrocznym końcu Walecznych. Gdyby nie ludzka życzliwość, pewnie nigdy bym tu nie trafił, bo ta osiedlowa knajpka, zagubiona pośród małych uliczek Saskiej Kępy, nie jest w żaden sposób na szlaku. Była w niej przede wszystkim publiczność z sąsiedztwa, piwkujący studenci i znużeni facci w wieku średnim. Nie ulegając jednak zhytnim uogólnieniom i zajrzycie do karty. Czy w wielu lokalach widzieliście tradycyjny kruszon (8 zł), robiony na miejscu podpiwek (6 zł), kwas chlebowy (6 zł) czy domowe wino z czarnego bzu (6 zł)? Pewnie nawet nie pamiętacie, że ten pierwszy to musujący miks wina, wody gazowanej i soku pomarańczowego, a ten drugi to orzeźwiająca napitka ze słodu, drożdży i cukru. Warto sięgnąć do tych



smaków, bo dają wyobrażenie o dawnym świecie, niepoddanym jeszcze terrorowi coca-coli i jej kamratów.

Oskłonności do chodzenia własnymi drogami świadczy całe menu Pikanterii. Nie jest to *haute cuisine* ani żaden z innych modnych kierunków współczesnej gastronomii. Kucharz tułający się w kuchni domowej, ale też nie unika specjalów bardziej egzotycznych. Dystansuje się od gastronomicznych formatów, ale też nie sili się na cuda. Proponuje, ot po prostu, niezobowiązujący i zabawny spacer po potrawach, które lubimy, a jeśli jeszcze nie lubimy, to z pewnością polubimy. Tak jak na przykład

południowo-tajską (21 zł), do której - przynajmniej - podchodziłem jak pies do jeża. Tymczasem na stół wpłynął talerz pełen jasnego, ryżowego makaronu zasmaczony podsmażonymi na chrupko pasemkami polędwicy duszonej w sojowym sosie. Kontrast białych, dziewięćdziesięciu niewinnych klusek z brutalnością czarnej soi godzien był pióra Johna Steinbecka. Moc wrażeń zapewnił też carpaccio z podwędzanej gęsi (17 zł), czyli tradycyjnych półgęsków. Niewielka to filozofia pokroić w cienkie plasterki i ułożyć na talerzu, ale sztuką już prawdziwa jest znaleźć półgęski tak soczyste, tak pełne smaku, tak mięsiste i tak apetycznie różowe. Odkryciem

godnym rozpropagowania na stołach całej Rzeczypospolitej wydaje mi się oscypek w dobrym towarzystwie (12 zł), czyli plasty owoce sera zapieczone na małych plackach ziemniaczanych. Gdy już to zjadłem, gdy już to napisałem, sprawa wydaje się oczywista: jak w ogóle można tolerować placki ziemniaczane bez oscypek? Ale żeby wpaść na pomysł tak oczywisty, tak harmonijny, potrzeba podniebienia naprawdę wyrafinowanego. I takim najwyraźniej Dobry Pan Bóg obdarzył kucharza Pikanterii.

Dowodów na to znajdziemy bez liku. Częstujcie się! Barszcz czerwony jak posoka, słodki od buraków, kwaś-

ny od octu i treściwy od uszek wypełnionych mięsnym farszem z dodatkiem gotowanej marchewki (5 zł). Wypełnione tą samą pyszną masą pierogi (10 zł), kraszone skwarkami ze słoninki. Gęsta zupa z prawdziwków na złocistym rosolu z kluseczkami francuskimi (12 zł). Placki ziemniaczane pomieszczone z mięsnym gulaszem z pomidorami (17 zł). Pokryte chrupką skórką udka kaczki podane na buraczkach i pieczonych jabłkach (27 zł). I w końcu pieczona gołonka (19 zł). Po ostatnich doświadczeniach ze świątecznymi gołonkami straciłem już nadzieję, że kiedykolwiek zjem je jeszcze w Warszawie ze smakiem. W Pikanterii to się udało: mięso było miękkie, tuszyczek apetyczny, a skórka przyjemnie przypieczona.

Z oskoma przyglądałem się jeszcze prosięciu faszzerowanemu kaszą i podrobami oraz szynce pieczonej na 30 osób, ale szczęśliwie potrawy te trzeba zamówić z odpowiednim wyprzedzeniem. Gdyby były dostępne od ręki, prawdopodobnie padłbym z przejedzenia. Za to szalenie przyjemny podróżnik przemierzający przez ostatnie tygodnie pustynne krajobrazy warszawskiej gastronomii, odkryłem w końcu kolejną życiodajną oazę.

Pikanteria

Pikanteria, ul. Walecznych 68a (róg Londyńskiej), można płacić kartą, tel. 022 616 02 02

PIKANTERIA W SIECI

Byliśmy w tym lokalu kilka razy na obiedzie i było wszystko ok. Ostatnio zorganizowaliśmy również komunie córki. Obsługa super, jedzenia dużo oraz bardzo smacznie, i cena za „talerzyk” bardzo konkurencyjna w porównaniu z innymi lokalami w Warszawie. Goście wyszli zadowoleni a to najważniejsze.

Pani Marta www.google.com

Od lat przyjeżdżając do stolicy ze Stargardu obowiązkowo muszę odwiedzić Pikanterię. Naprawdę świetne polskie żarcie. Obsługa znakomita, smak rewelacyjny, ceny jak na Wawę przystępne - żeby nie powiedzieć niskie. Polecam każdemu.

Pan Jakub www.google.com

Z naszej poczty...

Bardzo dziękujemy za organizację przyjęcia z chrzcin. Jedzenie bardzo dobre, atmosfera wspaniała a Pani Jola która nas obsługiwała zasługuje na medal.

Każda kolejna impreza tylko w Pikanterii :) Jesteśmy z mężem bardzo zadowoleni i na pewno będziemy polecać. Pozdrawiamy serdecznie.

pikanteriapoczta@wp.pl



Program Tygodnia

Tuż pod twoim nosem!!! Każdy dzień tygodnia niesie coś nowego.
Jest to niewątpliwie świetny pomysł na spędzenie wolnego czasu.

Oto program tygodnia:

Poniedziałek - Aperolove

Aperol spritz w cenie 17,90zł

Wtorek - dziwny, ale piwny

Wszystkie regionalne piwa w promocyjnej cenie 9,90zł.

Pиво Kozel 5litrów w cenie 99,00zł.

Środa - uczta bawarska

Do każdej golonki litrony kufel piwa - 17,00zł.

Czwartek -

W każdy czwartek specjalnie dla Państwa przygotowujemy flaki.
... flaczki w czwartki w Pikanterii ostra uczta bez histerii...

Piątek - muzyka na żywo

Przegląd kapel – muzyka na żywo

Sobota - muzyka lat 60 - 90

W tle rozbrzmiewa muzyka „Złotych lat”

Niedziela - dzika niedziela

W tym dniu kucharze Pikanterii przygotowują potrawy z dziczyzny,
takie jak rosół z kaczki oraz dziki stek. Wszystkie dania
przyrządzane są według starych receptur.



PYRA / PASTA

Kopytka z wątróbką 39,00

Kopytka, wątróbki, boczek, pieczarki, cebula, wino, masło,
parmezan

Kopytka z kurczakiem 40,00

Kopytka, kurczak, szpinak, podgrzybki, śmietana, parmezan

Kopytka z polędwiczka 41,00

Kopytka, polędwiczka wieprzowa, prawdziwki, cebula,
oliva trusłowa, parmezan

Kopytka sezonowe 42,00

Dodatek do kopytek określa pora roku – proszę pytać obsługę

Zapiekany makaron **Nowość** 42,00

Pappardelle, burrata, bakłażan, suszone pomidory, pesto bazyliowe,
pomidorki cherry

Afrodisiaco 46,00

Tagliatelle czarne, krewetki Tiger, mule, papryka, pomidory,
pietruska, cebula, wino, czosnek, parmezan

PRZEGRYSKA – COŚ NA ZĄB

Dżem ze świni 24,00

Smalec, ogórki kiszane, pieczywo ciemne

Ostry lot 26,00

Pikantne skrzydełka, sos serowy, warzywa

KIEŁBASA POWYBORCZA 26,00

Biała kiełbasa z pieca z sosem nusztardowo-chrzanowym, podana w bułce

Camembert z żurawiną i grzankami **Nowość** 26,00

Camembert panierowany, ciabatta, żurawina, jabłko, masło orzechowe

Zboczne śliwki 28,00

Pieczzone śliwki zawinięte boczkiem

Pyzy gorące pyzy... 28,00

Pyzy podsmażane, boczek, cebula, wędzony twaróg,

Węgiel z dopłatą 3000(groszy)

Ser cheddar + papryczka jalapeno, sos



PRZEKĄSECZKI ☺

Oscypek w dobrym towarzystwie (vege) 30,00

Plastry oscypka zapieczone na plackach ziemniaczanych, żurawina

Bakłażan zapiekany (vege) 34,00

Bakłażan, cukinia, pieczarki, pomidory, cebula, zioła, ser burrata

Śledzik eksportowy 32,00

Śledź, cebula, jabłko, papryka, natka z pietruszki, cytryna, pieczywo

Tatar podany z marynatami 38,00

Najlepsze mięso wołowe, marynaty, musztarda, cebula, żółtko, pieczywo

Wątróbki drobiowe z malinami 39,00

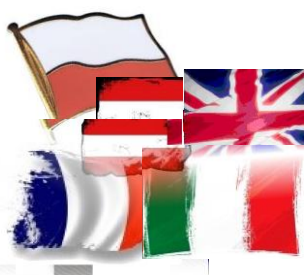
Salaty, wątróbki drobiowe, boczek, cebula, śliwki, winegret malinowy

Salata Cezar z kurczakiem 41,00

Salata rzymska, kurczak, boczek, grzanki, parmezan, sos cezar

Krewetki autorskie 46,00

Krewetki, chilli, masło, wino, czosnek, wacame z sezamem, bagietka



Zapraszamy na śniadanie

Lekkie i zdrowe zestawy na
dobry początek każdego dnia
Oferta śniadaniowa obowiązuje
w godzinach
8:00 - 12:00



ZUPY

Zupa dnia (serwowana pn. - pt.) 10,00

Proszę pytać obsługę

Barszcz czerwony z uszkami 18,00

Gotowany na burakach, podawany z 1/2 tuzina domowych uszek napelnionych miesnym farszem

Rosół domowy z kołdunami 18,00

Rosół z kury i woła podany z 1/2 tuzina domowych kołdunów

Żur po polsku 19,00 w chlebie 25,00

Gotowany na wędzonce i prawdziwkach, podawany z białą kielbasą i jajkiem



DESERY

Szarlotka w destrukcji 17,00

Jabłka, kruszonka, lody waniliowe, sos waniliowy

Sernik kremowy z białą czekoladą 18,00

Kremowy sernik na ciemnym spodzie z sorbetem malinowym

Tiramisu 18,00

Dobry, sprawdzony przepis

Suflet czekoladowy **Nowość** 24,00

Płynący suflet czekoladowy, wiśnie, lody waniliowe

DANIA GŁÓWNE

Domowe pierogi siedem gatunków (50% vege) 35,00

Mięsne, ruskie, z kapustą i grzybami, ze szpinakiem, z soczewicą, kaszanką, szlachcice - **szczególnie polecamy z pieca i okrasą**

Zielony Raj 38,00

Wegańskie gołąbki z kaszą i grzybami, suszone pomidory, sos

Kartacz 40,00

Kartacz z farszem z mięsa i kiszonej kapusty, surówki, okrasa

Stek z kurczaka ze szpinakiem 42,00

Pierś z kurczaka, szpinak, śmietana, czosnek, parmezan, frytki, surówki

Żeberka BBQ 42,00

Żeberka, domowe BBQ, ziemniak z ogniska, cukinia marynowana

Polędwiczki wieprzowe po góralsku 43,00

Polędwiczki, sos góralski, żurawina, placki ziemniaczane, surówki

Pulpety z dzika 44,00

Mięso z dzika, pieczona kiszka ziemniaczana, sos grzybowy, surówki

Schab – owo 43,00

Schab z kością duszony w kapuście z grzybami, puree z ziemniaków

Golonka Pieczona 100g 8,00

Golonka z pieca, sosy, ziemniaki pieczone, sałatka z ogórka kiszzonego

Kaczka pieczona 51,00

Półka kaczki, jabłko, wiśnie, ziemniaki z patelni, buraczki

Zapiekanka pasterska **Nowość** 44,00

Mięso wołowe, masło, ziemniaki, seler, cebula, fasola, czosnek, pomidory, gałka muszkatołowa

Rostbef wołowy 59,00

Wolno pieczony rostbef wołowy, ziemniaki, warzywa, czosnek, ser blue, zsiadłe mleko

Pstrąg z pieca 42,00

Pstrąg, ziemniaki pieczone, warzywa

Towarzysze pomóżcie!!! (2 - 3 osoby) 78,00

Deska naszych najlepszych specjalów



Biesiada w Pikanterii

**Dobry pomysł na spotkanie w gronie rodzinnym lub wśród znajomych.
Szef kuchni specjalnie dla Was przygotuje np.:**

Deska mięs z grilla (porcja od 6 osób) Sześć rodzajów mięs, sałatki, ziemniaki pieczone, frytki, wybór sosów, serwis

Indyk pieczony (porcja dla 12-30 osób) Cały indyk faszzerowany, podawany z domowymi kopytkami, warzywami, płonący serwis

Prosie pieczone (porcja dla 8-20 osób) Prosie marynowane, faszzerowane kaszą i podrobami, sałatki, wybór sosów, płonący serwis

Szynka pieczona (porcja dla 15-30 osób) Szynka wieprzowa peklowana, ziemniaki pieczone, sałatki, wybór sosów, płonący serwis

Napoje rozgrzewające

Herbata Kaszuba 18,00
(Herbata, owoce, miód, cynamon, goździki)

Grzane wino 18,00
(Wino, pomarańcza, miód, mieszanka przypraw)

Grzane piwo 18,00
(Piwo, miód, pomarańcza, cynamon, goździki)

Czeski zdroj 22,00
(Beberovka, sok jabłkowy, jabłka, miód, cynamon, goździki)

Biała Dama 22,00
(Wino białe, miód, jabłka, migdały, kokos, cynamon, goździki)

Czekolada na gorąco 21,00
(Czekolada, bita śmietana)

Napoje gorące

Herbata Sir Willam's (kubek) 9,00
Herbata Rich Mont (dzbanek) 13,00
Kawa bezkofeinowa 8,00
Espresso 8,00
Dubleespresso 14,00
Amerikano - przedłużone espresso 12,00
Cappucino 12,00 XL podwójne espresso 15,00

piKAWAnteria

Espresso Macchiato - espresso, mleczna pianka 10,00
Mocachino - espresso, czekolada Wedel 10,00
Cafe Latte - espresso, spienione mleko 15,00
Cafe Goloso - syrop, mleczna pianka, bita śmietana 15,00
Cafe Granola - miód, kokos, mleko, bita śmietana 15,00
Shekerato - espresso, brązowy cukier, kostki, mleko 16,00

Proponowane syropy (irish cream, czekolada, wanilia, orzech laskowy, kokos, mięta)

Napoje zimne/soki

  0,25l 8,50

   0,25l 8,50

  0,33l 8,50

 herbata mrożona 0,25l 9,00

 napój energetyzujący 0,25l 12,00

Sok świeżo wyciskany 16,00

 0,25l 8,00
Pomarańczowy/grejpfrutowy/jabłkowy z czarnej porzeczki

Dzbanek soku 1l. 16,00

  0,75l 15,00



Poczuj smak Bombilli

Jasność płynie z natury

Cena 12,00pln/but

Piwa beczkowe

Pilsner	0,3l	12,00	0,5l	14,00
Kozel	0,3l	10,00	0,5l	12,00

Piwa butelkowe

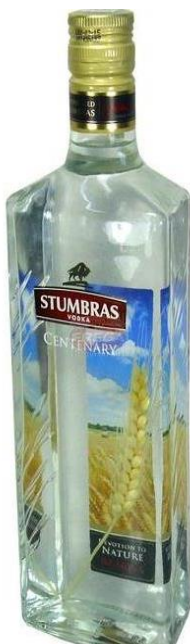
Piwo pszeniczne	0,5l	15,00
Cydr		12,00
Corona	0,33l	12,00
Desperados	0,4l	14,00
Raciborskie	0,5l	od 13,00
Lech free	0,33l	12,00

Szersza oferta piw w oddzielnej karcie



Wódka (40ml)

Cytrynówka (domowa)	9,00
Rokitnik (domowy)	9,00
Krupnik	8,00
Żubrówka (tradycyjna, biała)	8,00
Żołądkowa (gorzka, de luxe)	8,00
Stumbras (różne smaki)	9,00
Stumbras POTATO Nowość	9,00
Luksusowa	9,00
Siwucha	10,00
Ostoja	12,00
Beherovka Nowość	12,00
Finlandia	10,00
Absolut	12,00
Jägermeister Nowość	12,00
Nemiroff (smakowe) Nowość	12,00

Proponujemy

Flaszeczka skąpana w lodzie minus 10% NA ZDROWIE !!!

Aperitif Vermouth

Martini Bianco, Rosso, Extra Dry, Rosato, Bitter	14,00
Martini Prosecco	14,00
Campari (40ml)	14,00

Gin (40ml)

Beefeater	15,00
Puerto De Indias Strawberry Gin	15,00
Bombay sapphire	16,00

Tequila (40ml)

Silver	14,00
Gold	14,00

Whisky (40ml)

Dewar's White Label	15,00
Dewar's YO 12	19,00
Johnnie Walker Red Label	15,00
Johnnie Walker Black Label	19,00
Ballantines	15,00
Jack Daniels	16,00
Chivas Regal 12/18	od 22,00
Jim Beam white 16,00	black 19,00
THE SINGLETON OF DUFFTOWN 15YO	28,00
GLENFIDDICH 18YO	38,00

Cognac (40ml)

Martell	28,00
Hennessy	28,00

Brandy (40ml)

Stock	14,00
Metaxa 5 ☆ 15,00	7 ☆ 18,00

Likiery (40ml)

Amaretto	12,00
Baileys	14,00

Miody pitne (150ml)

Dwójniak	16,00
Trójniak	14,00

Rumy (40ml)

Bacardi Carta Blanca	15,00
Bacardi Carta Oro	15,00
Bacardi Carta Negra	15,00
Bacardi Oakheart	15,00
Malibu	14,00
Amaro di Angostura	15,00
Sailor Jerry Spiced	18,00

Domowa cytrynówka

Cytrynówka to pyszny, wyjątkowy trunek, którym warto uraczyć gości. Kieliszeczek domowej cytrynówki można podać do herbaty z miodem i cytryną, albo zaoferować ją po kolacji, by swym działaniem wspomogła proces trawienia. W upalne dni świetnie smakuje podana z dużą ilością lodu.

Aby przygotować domową cytrynówkę potrzebne jest: pół litra spirytusu, tyle samo wody mineralnej, jedna szklanka cukru, 6 cytryn.

Ten prosty, nie wymagający gotowania przepis na cytrynówkę, pozwala osiągnąć gęsty i naprawdę smaczny trunek. Cytrynówka według powyższej receptury jest mocna i zarazem słodka... Jeśli lubimy, gdy w cytrynówce pływają kawałeczki miąższu cytryny, nie musimy przecedzać jej, a jedynie wyłowić duże kawałki owoców. Gdy zaś wolimy klarowne trunki niezbędne jest przecedzenie cytrynówki przez gęste sito, lub czystą gazę.





Dziewiąte wolne wybory Najlepszej Polskiej Nalewki



OBWIESZCZENIE
Polskiej Komisji Nalewek

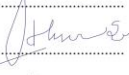
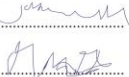
z dnia 23 października 2019 r.

o ogłoszeniu **Wyniki Wyborów Najlepszej Polskiej Nalewki**

Na podstawie art 9812 § ustawy z dnia 5 stycznia 1092 r. - Kodeks nalewek (Dz. U Nr. 2135441, poz. 9814 z późn zm.591). Polska Komisja Nalewek ogłasza wyniki piątych wolnych wyborów na Najlepszą Polską Nalewkę:

Miejsce 1. Pan Mirosław - Nalewka nr 1 - czarna porzeczka
Miejsce 2. Pan Grzegorz - Nalewka nr 3 - wiśniówka
Miejsce 3. Pan Artur - Nalewka nr 9 - aronia

Wszystkim zwycięzcom gratulujemy.

Przewodniczący Polskiej Komisji Nalewek	Zbigniew Wódkowski	
Zastępca Polskiej Komisji Nalewek	Jan Nalewak	
Członkowie Polskiej Komisji Nalewek	Alekander Śliwkowy	
	Tomasz Porzeczki	
	Arkadiusz Cytrynowy	



1) Zmiany wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 10 32 r. Nr 941, poz. 192, Nr 9381, poz. 8371 Nr 341, Nr 1231, poz. 2315, Nr 81234 poz. 9123, Nr 149091423, poz. 92138815, Nr 9123, poz. 231991 Nr 923818231 poz. 912831, Nr 08129438, poz. 129319 Nr 941, poz. 192, Nr 9381, poz. 8371 Nr 341, Nr 1231, poz. 2315, Nr 81234 poz. 12938

Już niebawem bo w terminach 18-19 oraz 25-26 października odbędą się dziewiąte wolne wybory Najlepszej Polskiej Nalewki w Restauracji Pikanteria. Jak poprzednio liczymy na dużą frekwencję zatroskanych obywateli, którzy stanęli do urn wyborczych. Aby kilkugodzinne kolejki, liczne zamieszki oraz tłok przed lokalem wyborczym — nie odstraszyły Was i nie zniechęciły do oddania głosu na Najlepszą Polską Nalewkę. Komisja Nalewkowa zostanie do ostatniej chwili aby zliczyć wszystkie oddane głosy. Niestety jak co roku może to potrwać nawet tydzień.

Zasady zgłoszenia nalewki: **Polski Komitet Nalewkowy przyjmuje zgłoszenia kandydatów z nalewką w ilości 1 litra do 16 października do godz. 24:00.** Spośród zgłoszonych kandydatów komitet pod nadzorem przewodniczącego wybierze 10 nalewek. Listy wyborcze zostaną zamknięte do 17 października, wtedy też przedstawimy kandydatów.

Wybory: Odbývają się co roku w dwa weekendy w październiku. Obywatele do degustacji otrzymują 10 nalewek i za pomocą kart do głosowania oddają głos tylko na jedną z nich.

Laureaci: W 2023 roku liczne grono wyborców, nie dużą różnicą głosów na Najlepszą Polską Nalewkę wybrało ex aequo: „winogronówkę” **Pana Mirka** oraz „żurawinówkę” **Pana Jurka**. Kolejnym laureatem jest **Pan Andrzej**, którego nalewka z pigwy zajęła zaszczytne II miejsce. Natomiast III miejsce również ex aequo przypadło: nalewce z pigwowca, jej twórcą jest **Pan Lech** oraz nalewka z jeżyn pana Krzysztofa. **Wszystkim laureatom gratulujemy!!!**

Już niebawem bo 18-19 października stajemy do dziewiątych wolnych wyborów Najlepszej Polskiej Nalewki. Pamiętajcie, że zgłoszenia przyjmowane są do **16 października do godz. 24:00**, w tym terminie należy osobiście stawić się wraz z nalewką w Restauracji Pikanteria.

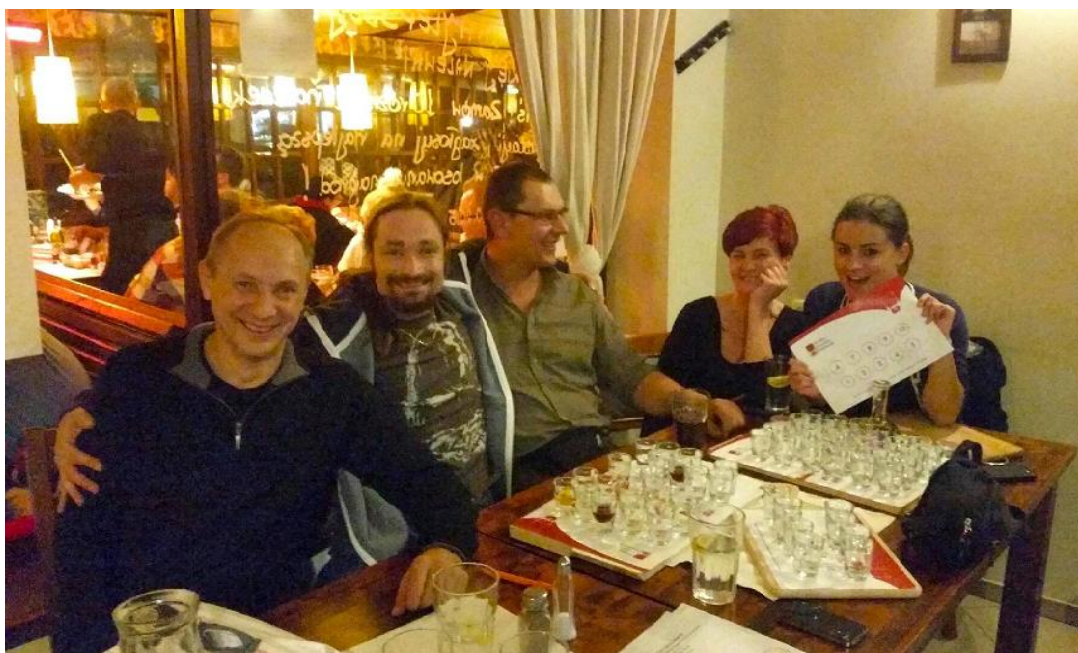
Okręg wyborczy nr 1
Restauracja PIKANTERIA
ul. Walecznych 6A,
03-920 Warszawa

ah1 do 1:

KARTA DO GŁOSOWANIA
w wyborach Najlepszej Polskiej Nalewki w dniach 12-13.10.2018 r.
Lista nr 0
Nalewkowa Partia
Kandydaci do tytułu

1.	☐	Nalewka Pierwsza
2.	☒	Nalewka Druga
3.	☐	Nalewka Trzecia
4.	☒	Nalewka Czwarta
5.	☒	Nalewka Piąta
6.	☐	Nalewka Szósta
7.	☐	Nalewka Siódma
8.	☐	Nalewka Ośma
9.	☐	Nalewka Dziewiąta
10.	☐	Nalewka Dziesiąta

Informacja: Głosować można tylko na jednego kandydata, stawiając znak „x” w kratce z lewej strony obok nazwiska jednego z kandydatów z listy. Jeśli przez co wyrażysz swoje pierwszeństwo do otrzymania mandatu. Postrawienie znaku „x” w kratce obok nazwiska kilku kandydatów lub nie pozostawienie znaku „x” w żadnej kratce powoduje nieważność głosu. Wyrażenie zgody na przetwarzanie moich danych osobowych przez Restaurację PIKANTERIA, oraz otrzymywanie na podstawie...





VIRGIN - ALCOHOL FREE

Mojito	17,00
<i>Limonka, mięta, cukier brązowy, woda gazowana</i>	
Tom Collins	21,00
<i>Wyciąg z jałowca, tonice, cytryna</i>	
Aperol spritz	24,00
<i>Aperol free, prosecco free, pomarańcza</i>	
Prosecco Blue Lagoon	24,00
<i>Prosecco free, blue curacao free, tonice, cukier, cytryna</i>	

SHOT

Wściekły pies (2 kieliszki)	18,00
<i>Wódka, sok malinowy, tabasco</i>	
Kamikadze (4 kieliszki)	24,00
<i>Niebieski lub marakuja</i>	

SHORT DRINK

Wódka sour	26,00
<i>Wódka, angostura, sok z cytryny, sour, białko</i>	
Whisky sour	29,00
<i>Whisky, angostura, sok z cytryny, sour, białko</i>	
Penicylina	29,00
<i>Whisky, angostura, imbir, miód, sour, białko</i>	
Pornstar Martini	34,00
<i>Wódka, marakuja, sok z limonki, wanilia</i>	
Manhatan	29,00
<i>Burbon, vermouth, angostura</i>	

LONG DRINK

Marzyciel	27,00
<i>Aperol, gin lubuski, limonka, sok pomarańczowy, sok grejpfrutowy</i>	
Martini Fiero – Cydr	28,00
<i>Martini Fiero, cydr, owoce</i>	
Sex on the beach	27,00
<i>Wódka, likier brzoskwiniowy, sok pomarańczowy, sok z żurawiny</i>	
Ruby Relaxer	26,00
<i>Wódka, likier brzoskwiniowy, malibu, sok ananasowy, żurawina</i>	
Lemon fresh	27,00
<i>Domowa cytrynowka, sprite, limonka, mięta</i>	
Szalony Zielony Bez	28,00
<i>Prosecco, tonic bitter lemon, wyciąg z kwiatu bzu, owoce</i>	
Bacardi Mojito	25,00
<i>Bacardi carta blanca, limonka, mięta, brązowy cukier, woda gazowana</i>	
Bacardi Cuba Libre	26,00
<i>Bacardi carta oro, limonka, coca cola</i>	
Bombay Tonice	28,00
<i>Bombay sapphire, tonic, limonka</i>	
Blueberry Tonice	28,00
<i>Gin, borówki, tonic bitter lemon, cytryna, lód</i>	
South Side	26,00
<i>Gin, sour, sweet, mięta</i>	
Aperol spritz	29,00
<i>Aperol, prosecco, pomarańcza</i>	
Old Cuban	27,00
<i>Rum black, prosecco, angostura, sweet, sour, mięta</i>	
Long Island	34,00
<i>Bacardi, wódka, gin, tequila, triple sec, coca cola</i>	
Kobieciaz	28,00
<i>Gin truskawkowy, tonice, syrop jagodowy, limonka</i>	



Przyjeżdża studentka do domu i mówi:

- Mam mam chłopaka.
- To świetnie a gdzie studiuje?
- Ależ mam on ma dopiero dwa miesiące.

Wychodzi Jezus z IPN'u:

- Cholera a ja 2000 lat myślałem że to Judasz.

Zapłakana blondynka przychodzi do baru.

Kelner pyta się blondynki:

- Proszę pani czego pani płacze?
- Bo wszystkie głupie kawały są o blondynkach.
- Pokażę pani, że nie.

Kelner zawołał do brunetki:

- Brunetka idź zobacz czy Cię w domu niema.

Brunetka szybkim krokiem wybiegła z bary.

Blondynka patrzy się co się dzieje i zaczyna się śmiać.

- Ale głupia mogła zadzwonić.

Koleś w restauracji pyta się kelnera:

- Te paszteciki z zająca to są naprawdę z zająca?
- Oczywiście, choć z niewielką domieszka koniny dla smaku!
- A ile jest tego dodatku?
- No tak naprawdę to pół na pół: jeden zajac + jeden koń!

Zakonnica to chyba jedyna kobieta, która wie wieczorem co założyć rano.

Spotykają się dwie modelki w Dubaju i jedna mówi do drugiej:

- Zajebista torebka Louis Vitton. Ile kosztowała?
- Parę klocków.



Facet kupił sobie fajny duży telewizor, przyniósł do domu, żona patrzy, a na pudle sporo jakichś znaczków informacyjnych.

- Kochanie co oznacza ten kieliszek na opakowaniu? - pyta żona.
- To znaczy, że zakup trzeba opić.

Wychodzi żona z łazienki i mówi z płaczem:

- 2 kreski.
- A mąż na to:
- U mnie też słaby zasięg.

Kobieta po śmierci trafia do nieba i natychmiast rozpoczyna poszukiwania swego męża. Święty Piotr sprawdza w kartotece, ale w rubrykach: normalni, błogosławieni, święci nie ma nazwiska poszukiwanego. Podejrzewając najgorsze, czyli zsyłkę do konkurencji, św. Piotr pyta ze współczuciem:

- A ile lat byliście państwo małżeństwem?
- Ponad 50 lat! - odpowiada żona pochlipując.
- To trzeba było od razu tak mówić! - uradowany Piotr podrywa się do kartoteki.
- Z pewnością znajdziemy go w dziale "męczennicy"!

Jak nazywa się żona kucharza po siedmiu rozwodach?
Usmażona

Dlaczego MediaMarkt nie jest dla idiotów?
Bo MediaMarkt nie toleruje w tym zakresie konkurencji.

Żona przygotowując wystawną kolację wysłała męża po ślimaki. Mąż posłusznie poszedł ale po drodze spotkał kumpla i poszedł na piwo. Rano wraca, na progu wysypuje ślimaki, otwiera drzwi i głośno woła:

- No, nareszcie doszliśmy do domu!