Napoje & Bar

Na ciepło

Espresso	9,-
Espresso Doppio	13,-
Espresso Macchiato	10,-
Americano	13,-
Kawa domowa (parzona)	13,-
Cappuccino	15,-
Caffè Latte	15,-
Flat White	15,-

Mleko owsiane/kokosowe
+2,-

Pumpkin Spice Latte 25,-
Podwójne espresso, mleko, domowe puree z dyni z syropem klonowym, kompozycja zimowych przypraw.

„Lotus" Latte 25,-
Espresso, mleko, bita śmietana, syrop Lotus, ciastko Lotus Biscoff.

SŁONY KARMEL Latte 25,-
Espresso, mleko, bita śmietana, syrop słony karmel, Caramel Popcorn.

Włoska czekolada na gorąco 25,-
Bita śmietana, cynamon, posypka z prażonych orzechów.

Matcha
Dostępna na ciepło i zimno - menu na stoliku.

Herbata liściasta w dzbanku Sir William's 0,35 l 19,-
Czarna, zielona, biała, malinowa, miętowa, cynamonowa, owoce leśne.

Herbaty rozgrzewające
Lemoniady na ciepło
menu na stoliku

Na zimno

Świeżo wyciskany sok pomarańczowy — 0,25 l 23 ,-

Lemoniada mango-imbir — 0,35 l 19 ,- / 1 l 39 ,-

Bubble Tea

Love Marakuja — 23 ,-
Zielona herbata, lód, syrop marakuja, kulki marakuja.

Truskawkowy Twist — 23 ,-
Zielona herbata, lód, syrop poziomka, kulki truskawka.

Butelkowe

Pepsi | Pepsi ZERO CUKRU | 7Up | Mirinda | Schweppes Indian Tonic — 0,20 l 9 ,-

Lipton Ice Tea — 0,20 l 12 ,-
Brzoskwinia, zielona herbata.

Sok Toma — 0,22 l 9 ,-
Pomarańcza, jabłko, czarna porzeczka.

RIVERENCI woda — 0,35 l 7 ,-
Delikatnie gazowana (Frizzante)
Łagodna bez gazu (Naturale)

RIVERENCI woda — 0,70 l 12 ,-
Delikatnie gazowana (Frizzante)
Łagodna bez gazu (Naturale)

Red Bull Energy Drink — 0,25 l 18 ,-

Grzańce

Grzane wino klasyczne — 0,15 l 23 ,-
Wino czerwone, laska cynamonu, pomarańcza, goździki, anyż.

Grzane wino sezonowe — 0,15 l 25 ,-
Wino czerwone, puree malinowe, pomarańcza, goździki, anyż, syrop kasztanowy.

Mocktaile

Aperol Spritz 0% 0,30l 27,-
Aperol 0%, tonik, 7Up, pomarańcza.

Mojito 0% 0,33l 27,-
Limonka, mięta, cukier brązowy, woda gazowana.

Hugo 0% 0,33l 27,-
Czarny bez, Prosecco 0%, limonka, mięta.

Porn Star 0% 0,20l 27,-
Pulpa marakuja, sok cytrynowy, wanilia, Prosecco 0% - podawane osobno.

Koktajle

Mojito 0,33l 29,-
Bacardi Carta Blanca Rum, mięta, limonka, cukier trzcinowy.

Spiced Strawberry Mojito 0,33l 33,-
Bacardi Carta Blanca Rum, mięta, limonka, purée truskawka, nuty imbiru i goździka.

Porn Star Martini 0,20l 35,-
Wódka waniliowa, puree z marakui, sok z limonki, białko vege, Prosecco podawane osobno.

Sex on the Beach 0,33l 29,-
Wódka, puree ananasowe, sok z limonki, sok jabłkowy, sok pomarańczowy, poziomka.

Pink Lady Twist 0,22l 32,-
Seagram's Gin, sok z limonki, syrop smoczy owoc, białko wegańskie.

Pink Bath 0,3 l 37,-
Wódka waniliowa, purée z marakui, syrop poziomkowy, lemoniada różana.

Gotowa na najbardziej spektakularny koktajl w karcie, który uwielbia „być na Instagramie"?

Baczewski Sour 0,25l 29,-
Wódka Baczewski, puree malinowe, sok z cytryny, białko wegańskie.

Nasza wersja klasycznego Vodka Sour, gdzie głównym alkoholem jest J. A. Baczewski Vodka, która nadaje charakteru temu koktajlowi. Słodka malina wykończona pianką balansuje wszystko.

Cuba Libre 0,25l 29,-
Bacardi Carta Blanca Rum, limonka, cola.

Amaretto Sour 0,25 l 32,-
Likier Amaretto, sok z limonki, białko wegańskie, syrop kasztanowy.

2 litry 189,-

Spritze

Aperol Spritz 0,30 l 29 ,-
Aperol, Prosecco, pomarańcza, woda gazowana

Martini Spritz 0,30 l 29 ,-
Martini Fiero, Prosecco, pomarańcza

Limoncello Spritz 0,30 l 29 ,-
Limoncello, Prosecco, cytryna, woda gazowana, cytryna

Shoty
40 ml

Wściekły Pies 1 szt 1 szt. 13 ,-
Wódka, syrop malinowy, tabasco

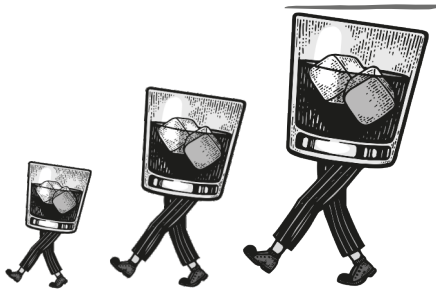
Kamikadze 1 szt. 7 ,-
Wódka, Blue Curacao, sok z limonki 10 szt. 60 ,-

„Mam Ochotę Na...” 4 szt. 4 szt. 29 ,-
Wódka, sok z cytryny
Syrop do wyboru: poziomka, marakuja, imbir, malina

Wódki

	40 ml	0,5 l
Wódka Wyborowa	9 ,-	90 ,-
Amundsen	11 ,-	120 ,-
Stumbras	11 ,-	120 ,-
Baczewski	13 ,-	150 ,-

Whisky & Bourbon & Likier



	40 ml	0,7 l
Ballantine’s	15 ,-	150 ,-
Jameson	15 ,-	170 ,-
Jack Daniel’s	17 ,-	220 ,-
Jim Beam Red Stag	15 ,-	180 ,-
Jägermeister	15 ,-	180 ,-

Piwo beczkowe

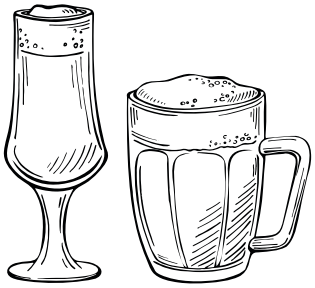
Książęce Lager 0,5 l 17,-

Sok do piwa:

- *malina, imbir* 2,-
- *marakuja, poziomka* 4,-

Piwo butelkowe

Książęce pszeniczne	0,5 l	17,-
Książęce IPA	0,5 l	17,-
Peroni Nastro Azzurro	0,33 l	15,-
Książęce pszeniczne 0%	0,5 l	17,-
Książęce IPA 0%	0,5 l	17,-
Peroni Nastro Azzurro 0%	0,33 l	15,-
Bavaria Smalt 0% mango	0,33 l	15,-
Bavaria Smalt 0% truskawka	0,33 l	15,-



Piwo rzemieślnicze

„Jurajskie Mojito” 0,5 l 24,-

To orzeźwiający, słodko-kwaśno-miętowy smak. Szlachetną goryczkę lekkiego jasnego piwa dolnej fermentacji połączyliśmy z aromatyczną miętą, limonką i cukrem trzcinowym. Alk. 3,5% obj.

„Rycząca Czterdziestka” 0,5 l 24,-

Rycząca Czterdziestka ma w sobie wszystko co powinna mieć w sobie dojrzała kobieta: moc, owocową słodycz, wyraźną goryczkę i piękny zapach. Mocne piwo, solidnie nachmielone amerykańskimi i australijskimi chmielami, wzbogacone świeżo wyciśniętym sokiem z melona i cytryny. Alk. 9,5% obj.

„Ju-rajska Pomarańcza” 0,5 l 24,-

Pszeniczne piwo przyprawione chmielami o cytrusowym charakterze, przełamane smakiem maliny i pomarańczy, osłodzone naturalnym miodem. Ta synergia smaków na pewno Cię zaskoczy. Alk. 4,7% obj.

„Ju-rajska Pomarańcza” 0% 0,5 l 24,-

Wermuty

	100 ml
Martini Bianco	15 ,-
Martini Fiero	15 ,-
Martini Rosso	15 ,-
Martini Rosato	15 ,-
Martini Extra Dry	15 ,-

Rum & Gin

	40 ml
Bacardi Carta Blanca	10 ,-
Bacardi Carta Negra	10 ,-
Bacardi Spiced	10 ,-
Seagram's	12 ,-

Tequila

	40 ml
Olmeca Blanco	15 ,-
Olmeca Gold	17 ,-

WARSZTAT BOX&PARTY SMAKÓW

Zapomnij o staniu w kuchni !

Odkryj Box & Party od Warsztatu Smaków

Profesjonalny catering
w formie stylowych boxów,
gotowy do postawienia na stół!

ZESKANUJ KOD I ODKRYJ PEŁNE MENU

 # ZAMÓW, ODBIERZ, IMPREZUJ!

www.warsztatsmakow.pl

607 777 525

WARSZTAT SMAKÓW

Godziny otwarcia restauracji:

pon. - nieczynne

wt. - czw. 12 - 20

kuchnia czynna do godziny 19.00

pt. - sob. 12 - 24

kuchnia czynna do godziny 22.00

ndz. 12 - 22

kuchnia czynna do godziny 21.00

692 192 000

*Pamiętaj, że Twoja rezerwacja stolika jest na **dwie godziny**.*
Jeśli chciałbyś zostać u nas dłużej, zapytaj obsługę, czy stolik nie jest później zarezerwowany.

*Rezerwacja jest ważna przez **15 minut** od ustalonej godziny.*
Po upływie tego czasu stolik zostaje zwolniony.

*Jeśli potrzebujesz **fakturę VAT** lub paragon z numerem NIP – poinformuj obsługę wcześniej!*
Po zamknięciu rachunku nie mamy możliwości wystawienia faktury..

Zgodnie z art. 106e ust. 5 pkt 3 ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług
Zgodnie z art. 106b ust. 5-7 ustawy

*Jeśli chcesz **podzielić rachunek** lub rozliczyć go VOUCHEREM poinformuj*
o tym obsługę przed rozliczeniem zamówienia.

Zapraszamy do organizacji imprez okolicznościowych w naszej restauracji.
Pietro wyżej znajduje się sala bankietowa, która pomieści 100 osób.

Jeśli planujesz zorganizować:
-Chrzciny -Urodziny -Komunie -Bierzmowanie -Imprezę firmowa -Wesele
-Spotkanie rodzinne -Szkolenie -Bankiet -Spotkanie ze znajomymi -Wieczór kawalerski
bądź panieński

*Dzwoń pod numer telefonu: **607-777-525** i zapytaj o wolny termin!*

Wi-Fi: w@s
hasło: warsztat