TAWERNA

PEPE·VERDE

MENU

WITAMY W TAWERNIE

W przypadku grup liczących 6 osób lub więcej, do rachunku doliczamy serwis w wysokości 10% wartości zamówienia.

For the groups of 6 or more guests we add 10% service charge to the bill.

Nie dzielimy rachunków.

We don't split bills.

Chcesz fakturę? Poinformuj nas przed wystawieniem rachunku.

If you need an invoice please inform your waiter before billing.

Spis alergenów dostępny jest u obsługi.
Poinformuj nas o alergiach pokarmowych podczas składania zamówienia.

Ask your waiter for the full list of allergens in our dishes.

Wi-Fi: tawerna | Hasło: pepeverde

Wi-Fi: Tawerna | Password: pepeverde

KARTA STAŁEGO GOŚCIA

Naszym stałym Gościom oferujemy wyjątkową kartę upoważaniającą do **13% rabatu na całe menu**. Aby ją zdobyć, wystarczy zebrać 8 paragonów wystawionych przez restaurację Tawerna Pepe Verde, z różnych dni na kwotę 159 zł każdy.

Karta upoważnia do rabatu również w Restauracji Galicja, Tajskiej Hot Spoon i Al Dente Pasta & Bąble Bar w Manufakturze oraz w restauracjach TAJ w Krakowie na Kazimierzu i Starym Mieście i restauracji TAJ w Katowicach.

OUR LOYALTY CARD

As our frequent guest you can apply for the Loyalty Card which gives you 13% constant discount at our restaurant. To get your personal Loyalty Card you need to collect 8 receipts issued by our restaurant on different days for at least 159 zł each (after discounts) and show them to our staff.

Our Loyalty Card also entitles you to the 13% discount at Galicja Restaurant, Hot Spoon Restaurant and Al Dente Pasta & Bąble Bar in Manufaktura and in TAJ restaurants in Krakow and Katowice.

MENU SEZONOWE | SEASONAL MENU

Carpaccio z ośmiornicy z kaparami, pomidorkami, rukolą i sosem czosnkowo-cytrynowym z natką pietruszki i chili — 54 zł / 150 g

Octopus carpaccio with capers, cherry tomatoes and rocket served with garlic and lemon sauce with parsley and chili

Papaya Fresca – sałatka ze świeżą papają, speckiem, serem stracciatella di bufala, rukolą, pesto, szczypiorkiem, sezonowymi warzywami (rzodkiewka, ogórek, pomidorki), sezamem i winegretem na sałacie lodowej — 49,8 zł / 420 g

Salad with fresh papaya, speck, stracciatella di bufala, rocket, pesto, chives, seasonal vegetables (radish, cucumber, cherry tomatoes) sesame and vinaigrette on iceberg salad

Mafaldine Al Limone – makaron mafaldine w cytrynowo-maślanym sosie z łososiem, zielonym pieprzem, świeżymi ziołami (tymianek, rozmaryn, bazylia, mięta) i chilli — 53,9 zł / 450 g

Mafaldine pasta in lemon and butter sauce with salmon, green pepper, fresh herbs (thyme, rosemary, basil, mint) and chilli

Occhio di Mare – okoń z pieca w sosie słodko-kwaśnym, na kuskusie perłowym z groszkiem, cukinią i cebulą, podany z sałatką wakame — 58,9 zł / 460 g

Baked seabass in sweet and sour sauce served on pearl couscous with vegetables (green peas, zucchini and onion) and wakame salad

Pizza Verde Bianca – crème fraiche, mozzarella, łosoś, kapary, por, pomidorki koktajlowe, zielony pieprz, świeża bazylia — 57,8 zł / 29 cm

Pizza Verde Bianca – crème fraiche, mozzarella, salmon, capers, leek, cherry tomatoes, green pepper, fresh basil

Tarta Lemon Curd – z maślanym kremem cytrynowym lemon curd, kremem z mascarpone z białą czekoladą i owocami sezonowymi — 29,9 zł / 170 g

Tart with lemon curd, mascarpone cream with white chocolate and seasonal fruit

MENU SEZONOWE

AGLIO OLIO VEGE
SAŁATKA Z FALAFELEM
WEGAŃSKI KOTLET
VIRGIN PRIMAVERA
PIZZA VEGE
VEGE MUCHOMOR

MENU WEGAŃSKIE | VEGAN MENU

Krem z pomidorów z dodatkiem wegańskiej mozzarelli Tomato cream soup with vegan mozzarella	25,8 zł 350 ml
Bułeczki z pieca opalanego drewnem z wegańską mozzarellą, roślinnym kurczakiem, suszonymi pomidorami, oliwkami, cebulą i rukolą | 2 szt. Homemade pita with vegan mozzarella, faux chicken, dried tomatoes, olives, onion and rocket; 2 pcs	34,5 zł 300 g
Sałatka grecka – pomidory, ogórki, oliwki, wegańska mozzarella, czerwona cebula, kiełki i winegret na sałacie lodowej Greek salad with tomatoes, cucumber, olives, vegan mozzarella, red onion, sprouts and vinaigrette on iceberg lettuce	43,5 zł 350 g
Sałatka z falafelem – falafel buraczany, pomidorki, ogórek, rzodkiewka, szczypiorek, migdały i sos bazyliowy na sałacie lodowej i rukoli Salad with beetroot falafel, cherry tomatoes, cucumber, radishes, chives, almonds and basil dressing on iceberg lettuce and rocket	46,5 zł 360 g
Virgin Muchomor – spaghetti z roślinnym kurczakiem, podgrzybkami i z sosem na bazie oliwy i czosnku z natką pietruszki i czuszką Spaghetti with faux chicken and wild mushrooms in olive oil, garlic, chilli and parsley sauce	47,8 zł 450 g
Virgin Primavera – spaghetti z roślinnym kurczakiem, grillowanymi warzywami (cukinią, bakłażanem, papryką i pomidorkami) oraz czuszką i ziołami Spaghetti with faux chicken, grilled zucchini, eggplant, bell pepper and cherry tomatoes with chilli and herbs	49,5 zł 450 g
Spaghetti Aglio Olio Vege – sos na bazie oliwy z czosnkiem, natką pietruszki, pomidorkami koktajlowymi i czuszką Spaghetti with olive oil based sauce with garlic, parsley, chilli and cherry tomatoes	45,5 zł 400 g
Wegański kotlet z kalafiora podany z pieczonym ziemniakiem, pomidorem, ogórkiem, rzodkiewką, cebulką, szczypiorkiem i kiełkami na sałacie lodowej i rukoli z sosem majonezowo-pomidorowym z czosnkiem i czuszką Vegan cauliflower patty served on iceberg lettuce and rocket with baked potato, tomato, cucumber, radish, onion, chives and sprouts with mayo-tomato sauce with garlic and chilli	45,8 zł 300 g
Pizza Vege z ostrą oliwą, wegańską mozzarellą, papryką, cukinią, cebulą, oliwkami, kaparami, pomidorkami koktajlowymi, świeżą bazylią, świeżo mielonym pieprzem i solą Pizza with spicy olive oil, vegan mozzarella, bell pepper, zucchini, onion, olives, capers, cherry tomatoes, fresh basil, freshly ground pepper and salt	50,5 zł 29 cm
Lody marakuja z musem mango i świeżymi owocami Passion fruit ice cream with mango sauce and fresh fruit	29,9 zł 230 g

MENU WEGAŃSKIE

BUŁECZKI Z PIECA
BRUSCHETTA Z POMIDORAMI
CARPACCIO
KREM Z POMIDORÓW
KANAPKA Z PASTRAMI
ZUPA RYBNA
BRUSCHETTA Z PESTO

PRZYSTAWKI | STARTERS

Bułeczki z pieca opalanego drewnem, z masłem czosnkowym | 2 szt. Homemade pita with garlic butter; 2 pcs	29,5 zł 250 g
Bułeczki z pieca opalanego drewnem, z salami, mozzarellą i pomidorem albo z bekonem, mozzarellą i pomidorem | 2 szt. Homemade pita with salami, mozzarella and tomato or with bacon, mozzarella and tomato; 2 pcs	34,5 zł 320 g
Bułeczki z pieca opalanego drewnem, z sosem BBQ, kurczakiem pieczonym, jalapeno, świeżym ogórkiem, cebulą czerwoną i mozzarellą | 2 szt. Homemade pita with BBQ sauce, roasted chicken, jalapeno, cucumber, red onion and mozzarella; 2 pcs	36,5 zł 450 g
Bruschetta z mozzarellą, pomidorkami koktajlowymi, bazylią i czosnkiem Bruschetta with mozzarella, cherry tomatoes, garlic and fresh basil	35,5 zł 350 g
Bruschetta z pesto, mozzarellą, pomidorkami koktajlowymi, rukolą i suszonymi pomidorami w zalewie z czosnkiem i jalapeno Bruschetta with pesto, mozzarella, cherry tomatoes, rocket and dried tomatoes in garlic and jalapeno brine	40,8 zł 350 g
Kanapka z pastrami, konfiturą z czerwonej cebuli i sosem musztardowym Pastrami sandwich with red onion jam and mustard sauce	46,8 zł 430 g
Carpaccio z polędwicy wołowej podane z kaparami i rukolą posypane serem Gran Regale Beef carpaccio with capers, rocket and grated Gran Regale	49,8 zł 135 g
Talerz wędlin włoskich (salami łagodne, salami pikantne, prosciutto crudo, speck, oliwki zielone) Italian cured meats platter (classic salami, salami piccante, prosciutto crudo, speck, green olives)	65,5 zł 300 g
Talerz serów (mozzarella, camembert, parmezan, rzemieślniczy ser kozi, gorgonzola, oliwki zielone, pomidorki koktajlowe, orzechy włoskie) Cheese platter (mozzarella, camembert, parmesan, gorgonzola, craft goat cheese, green olives, cherry tomatoes, walnuts)	65,5 zł 300 g

ZUPY | SOUPS

Rosół Chicken soup	23,5 zł 400 ml
Krem z pomidorów FIT bez śmietany i sera – ok. 120 kcal FIT creamy tomato soup (clear, without cream and cheese) – circa 120 kcal	24,5 zł 350 ml
Krem z pomidorów z kleksem śmietany i mozzarellą Creamy tomato soup with sour cream and mozzarella	25,5 zł 400 ml
Pikantna zupa rybna przygotowana z trzech rodzajów ryby (łososia, dorsza i sandacza), podana z ryżem Spicy fish soup with salmon, cod and zander served with rice	36,5 zł 390 ml

PRZYSTAWKI ZUPY

SAŁATKA ZĘZA
SAŁATKA ADMIRALSKA
SPAGHETTI DI PARMA
AGLIO OLIO
MUCHOMOR
SAŁATKA FIT
PRIMAVERA
SAŁATKA DLA PACANÓW

SAŁATKI MAKARONY

SAŁATKI | SALADS

Sałatka FIT (ok. 320 kcal) – kurczak gotowany na parze, pomidorki, ogórki, rzodkiewki, kiełki, ser sałatkowy, mango, szczypiorek i winegret na sałacie lodowej — 45,5 zł / 400 g

FIT salad (ca. 320 kcal) - steamed chicken, cherry tomatoes, cucumber, radish, sprouts, salad cheese, mango and chive with vinaigrette

Admiralska – prosciutto crudo, pomidory, ogórki, rukola, mozzarella, suszone pomidory w zalewie z czosnkiem i jalapeno, winegret i sosem balsamico na sałacie lodowej — 45,5 zł / 360 g

Admiral – prosciutto crudo, tomato, cucumber, rocket, mozzarella, dried tomatoes in garlic and jalapeno brine, balsamic sauce and vinaigrette

dla Pacanów – grillowane kawałki kurczaka, ogórki, rzemieślniczy ser kozi z Koziej Farmy, maliny, orzechy włoskie i sos jogurtowy na sałacie lodowej — 47,5 zł / 360 g

Pacanów - grilled chicken, cucumber, goat cheese, raspberries, walnuts, yoghurt sauce

Zęza – pomidory, ogórki, kiełki, trzy sery (ser sałatkowy, mozzarella, smażony camembert), winegret i sos balsamico na sałacie lodowej — 45,5 zł / 360 g

Zenza - tomato, cucumber, sprouts, salad cheese, mozzarella, fried camembert, balsamic sauce andvinaigrette

Polecamy sałatkę Zęza z kawałkami grillowanego kurczaka — 49,8 zł / 450 g

We recommend Zenza salad with grilled chicken

PASTY | PASTA

Spaghetti Bolońskie – mięso wieprzowe i wołowe mielone na miejscu, z sosem z pomidorów i serem Gran Regale — 45,5 zł / 450 g

Spaghetti Bolognese – ground beef and pork in tomato sauce with Gran Regale

Spaghetti di Parma – sos śmietanowy z boczkiem, szynką serrano, czosnkiem, natką pietruszki, czuszką i serem Gran Regale — 47,5 zł / 450 g

Spaghetti di Parma – cream, bacon, serrano ham, garlic, chilli, parsley and Gran Regale

Tagliatelle „Muchomor" – sos na bazie oliwy i czosnku z polędwiczką wieprzową, podgrzybkami, natką pietruszki, czuszką i serem Gran Regale — 47,3 zł / 450 g

Tagliatelle with pork and wild mushrooms in olive oil sauce with chilli, garlic, parsley and Gran Regale

Spaghetti Aglio Olio – 4 krewetki 16-20 lb w sosie na bazie oliwy z czosnkiem, natką pietruszki, czuszką i serem Gran Regale — 49,8 zł / 400 g

Spaghetti Aglio Olio – 4 prawns (16-20 lb), olive oil, garlic, chilli, parsley and Gran Regale

Tagliatelle Primavera z polędwiczką wieprzową, grillowanymi warzywami, czuszką, ziołami i serem Gran Regale — 49,5 zł / 450 g

Tagliatelle with pork sirloin, grilled vegetables, chilli, herbs and Gran Regale

KREWETKI Z HAJFY
DORSZ W SOSIE MIODOWO-MUSZTARDOWYM
POLĘDWICZKI Z KURAKA
SZASZŁYK
KREWETKI AGLIO OLIO
POLĘDWICZKI PO TAJSKU
MULE KOKOSERO
ŁOSOŚ POPEYE

RYBY MIĘSA DODATKI

RYBY I OWOCE MORZA | FISH AND SEAFOOD

Dorsz w sosie miodowo-musztardowym z majonezem i cebulą — 47,8 zł
Cod in honey-mustard sauce with mayonnaise and onion — 200 g

Krewetki z Hajfy – 6 krewetek 16-20 lb, sos maślano-cytrynowy, płatki migdałów i physalis, sałata lodowa, rukola, sos balsamiczny — 53,8 zł — 200 g
Haifa prawns – 6 prawns (16-20 lb) in lemon and butter sauce, almond flakes, physalis, balsamic sauce

Mule kokosero – mule w mleczku kokosowym z winem, imbirem, chilli, czosnkiem i kolendrą — 59,5 zł — 500 g
Steamed mussels in coconut milk with wine, ginger, chilli, garlic and coriander

Krewetki Aglio Olio – 8 krewetek 16-20 lb z oliwą z oliwek, czosnkiem, czuszką i natką pietruszki — 59,8 zł — 150 g
Aglio Olio prawns – 8 prawns (16-20 lb) in olive oil with garlic, chilli and parsley

Łosoś Popeye – łosoś na parze ze szpinakiem i sosem serowym — 64,8 zł — 270 g
Popeye Salmon – steamed salmon served with spinach and cheese sauce

MIĘSA | MEATS

Polędwiczki wieprzowe pieczone w ziołach FIT (ok. 220 kcal) podane na rukoli i sałacie lodowej — 48,3 zł — 200 g
FIT pork sirloin roasted with herbs (ca. 220 kcal) served on rocket and iceberg lettuce

Polędwiczki z kuraka w sosie jogurtowym z ziołami, chilli i tzatziki z kolendrą — 46,8 zł — 250 g
Chicken tenders in yoghurt sauce with herbs and chilli served with tzatziki and cilantro

Polędwiczki po tajsku – polędwiczki wieprzowe z sosem karmelowym podane na rukoli i sałacie lodowej — 50,5 zł — 210 g
Thai style pork sirloin with caramel sauce served on rocket and iceberg lettuce

Szaszłyk z polędwiczek wieprzowych — 53,3 zł — 350 g
Pork sirloin skewer

DODATKI | SIDES

(podawane tylko do dań głównych | served with main courses)

Frytki — 14,5 zł — 180 g
Chips | French fries

Ziemniaki opiekane w ziołach — 14,5 zł — 200 g
Potatoes roasted in herbs

Ryż — 9,8 zł — 175 g
Rice

Surówka z warzyw sezonowych — 9,8 zł — 150 g
Seasonal side salad

Sałata lodowa z pomidorem, ogórkiem i winegretem — 14,5 zł — 180 g
Lettuce with tomatoes, cucumber and vinaigrette

Warzywa gotowane na parze (brokuł, fasolka, marchewka) — 14,5 zł — 200 g
Steamed broccoli, green beans and carrot

DI CARNE
ITALIANA VERA
ŁOSOŚ
SYCYLIJSKA
PICCANTE
ITALIANA

PIZZA WŁOSKA NA CIENKIM CIEŚCIE
ITALIAN STYLE PIZZA (29 CM)

Naszą pizzę wypiekamy z ciasta na zakwasie.
We make our pizza with sourdough crust.

Pizza i dania z kuchni wydawane są oddzielnie – czas oczekiwania może być różny.
Na pizzy można wymienić do 2 składników, nie można łączyć różnych połówek pizzy.
Pizze podajemy z oliwami – sos pomidorowy i czosnkowy dostępne w cenie 3 zł szt.
You can substitute no more than 2 ingredients on your pizza. We serve our pizzas with olive oil but you can also order tomato or garlic sauce (+ 3 zł each). Waiting time for pizza and other dishes may vary.

Hawajska – sos pomidorowy, mozzarella, szynka, ananas — 46,3 zł
Tomato sauce, mozzarella, ham, pineapple

Capricciosa – sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki, oregano — 45,3 zł
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, oregano

Sycylijska – sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki, pomidory, czosnek, oregano — 50,5 zł
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, tomatoes, garlic

Łosoś – oliwa z oliwek, wędzony łosoś, mozzarella, ricotta, pomidorki, szczypiorek, świeżo mielony pieprz — 50,5 zł
Olive oil, smoked salmon, mozzarella, ricotta, cherry tomatoes, chives, freshly ground pepper

Italiana Vera – sos pomidorowy, mozzarella, mozzarella di bufala, pomidory, świeża bazylia, oregano — 50,5 zł
Tomato sauce, mozzarella, mozzarella di bufala, tomatoes, basil, oregano

Di Carne – sos pomidorowy, mozzarella, szynka, kabanosy, salami, bekon, oregano — 50,5 zł
Tomato sauce, mozzarella, ham, Polish smoked sausage, salami, bacon, oregano

Piccante – sos pomidorowy, mozzarella, pikantne salami, papryka jalapeno, ostra oliwa (z chilli, rozmarynem, czosnkiem i tymiankiem), oregano — 50,5 zł
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, jalapeno, spicy olive oil (with chilli, rosemary, garlic and thyme), oregano

Formaggi – sos pomidorowy, mozzarella di bufala, różne sery, świeżo mielony pieprz — 55,3 zł
Tomato sauce, mozzarella di bufala, different types of cheese, freshly ground pepper

Italiana – sos pomidorowy, mozzarella, gorgonzola, pomidorki, prosciutto crudo, świeża bazylia, płatki sera Gran Regale, oregano — 53,8 zł
Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, cherry tomatoes, prosciutto crudo, basil, Gran Regale, oregano

WŁOSKA PIZZA

MADALLO
Z OSTRĄ OLIWĄ
LA KOZA
TRUFLOWA
ZRÓB TO SAM
KAPITAŃSKA

PIZZA WŁOSKA NA CIENKIM CIEŚCIE
ITALIAN STYLE PIZZA (29 CM)

Madallo – sos pomidorowy, mozzarella, prosciutto crudo, pomidorki, suszone pomidory w zalewie z czosnkiem i jalapeno, rukola, oregano — 53,3 zł

Tomato sauce, mozzarella, prosciutto crudo, dried tomatoes in garlic and jalapeno brine, cherry tomatoes, rocket, oreagno

Kapitańska – pasta truflowa, mozzarella, salami piccante, serek mascarpone, jalapeno, pomidorki, oregano — 54,3 zł

Truffle paste, mozzarella, salami piccante, mascarpone, jalapeno, cherry tomatoes, oregano

Truflowa – pasta truflowa, mozzarella, speck, pomidorki, rukola, płatki sera Gran Regale, oregano — 57,8 zł

Truffle paste, mozzarella, speck, cherry tomatoes, rocket, Gran Regale flakes, oregano

La Koza – bazyliowe pesto, 6 krewetek 31-40 lb, mozzarella di bufala, rzemieślniczy ser kozi z Koziej Farmy, suszone pomidory w zalewie z czosnkiem i jalapeno, oregano — 57,3 zł

Basil pesto, 6 prawns (31-40 lb), mozzarella di bufala, goat cheese, dried tomatoes in garlic and jalapeno brine, oregano

Pizza z ostrą oliwą (z chilli, rozmarynem, czosnkiem i tymiankiem), mozzarellą, cukinią, papryką, kaparami, cebulą, oliwkami, pomidorkami, świeżą bazylią, świeżo mielonym pieprzem i solą — 50,5 zł

Pizza with spicy olive oli, mozzarella, zucchini, bell pepper, capers, onion, olives, cherry tomatoes, fresh basil, freshly ground pepper and salt

Zrób to sam – Margherita (sos pomidorowy, mozzarella) i do 5 wybranych dodatków — 39,8 zł + koszt dodatków wg cennika

DIY pizza – Margherita (tomato sauce, mozzarella) with up to 5 toppings — + cost of added toppings

Dodatki do wyboru:

Available toppings:

Ananas, świeża bazylia, cebula, cukinia, czosnek, oliwki, papryka, jalapeno, pieczarki, pomidory, pomidorki, krewetka 1 szt. — 6,5 zł każdy

Pineapple, basil, onion, zucchini, garlic, olives, bell pepper, jalapeno, mushrooms, tomatoes, cherry tomatoes, prawn

Pesto, suszone pomidory w zalewie z czosnkiem i jalapeno, ricotta, gorgonzola, chorizo, kindziuk, mozzarella, rukola, szynka serrano, ser Gran Regale, boczek, salami, szynka, speck, kiełbasa podsuszana, kiełbasa z pieprzem — 12 zł każdy

Pesto, dried tomatoes in garlic and jalapeno brine, ricotta, goat cheese, gorgonzola, chorizo, serrano ham, rocket, mozzarella, Gran Regale, bacon, salami, ham, skilandis (kindziukas), dried sausage, speck, sausage with pepper

Wędzony łosoś, mozzarella di bufala, ser kozi — 17 zł

Smoked salmon, mozzarella di bufala — każdy

WŁOSKA PIZZA

MERINGATA
SERNIK KOKOSOWY
CZARODZIEJSKI WIECZÓR
MERINGATA Z KAJMAKIEM

DESERY | DESSERTS

Meringata – mrożony torcik bezowo-migdałowy, bita śmietana, maliny Meringue-almond ice cream dessert, whipped cream, raspberries	29,9 zł 110 g
Czarodziejski wieczór – prawdziwe włoskie lody waniliowe, bita śmietana, maliny Magical evening – real Italian vanilla ice cream, whipped cream, raspberries	29,9 zł 200 g
Lody marakuja z musem mango, świeżym mango i bitą śmietaną Passion fruit ice cream with mango sauce, fresh mango and whipped cream	29,9 zł 230 g
Sernik kokosowy z prawdziwymi włoskimi lodami i musem mango Coconut cheesecake with real Italian ice cream and mango puree	29,9 zł 350 g
Meringata (mrożony torcik bezowo-migdałowy) z kajmakiem, orzeszkami ziemnymi i malinami Meringue-almond ice cream dessert with dulce de leche, peanuts and raspberries	29,9 zł 110 g

DESERY

tawerna.com.pl
poczta@tawerna.com.pl

TAWERNA

PEPE·VERDE

NAPOJE I KOKTAJLE

NAPOJE ZIMNE

NAPOJE SEZONOWE | SEASONAL DRINKS

Herbata mrożona liczi-marakuja — 300 ml — 26 zł
zielona herbata, puree liczi, syrop marakuja, limonka, pomarańcza
Lychee-passion fruit iced tea – green tea, lychee puree, passion fruit syrup, lime, orange

Lemoniada bazylia-ogórek — 350 ml | 1l — 24 zł | 36,9 zł
własnej produkcji syrop ogórkowo-bazyliowy, sour, woda gazowana, bazylia, ogórek
Basil-cucumber lemonade – homemade basil and cucumber syrup, sour, sprakling water, basil, cucumber

Lemoniada arbuzowa — 350 ml | 1l — 25 zł | 37,9 zł
syrop arbuz, sour, woda gazowana, arbuz, mięta
Watermelon lemonade – watermelon syrup, sour, sparkling water, watermelon, mint

Świeżo wyciskany sok (jarmuż, ananas, jabłko, pomarańcza) — 200 ml | 400 ml — 21 zł | 27 zł
Freshly squeezed juice - kale, pineapple, apple, orange

Kawa mrożona – espresso, mleko, bita śmietana — 300 ml — 22 zł
Iced coffee – espresso, milk, whipped cream

Kawa mrożona kokos — 300 ml — 24 zł
espresso, syrop kokosowy, mleko, bita śmietana, sos czekoladowy, wiórki kokosowe
Iced coconut coffee – espresso, coconut syrup, milk, whipped cream, chocolate sauce, coconut shreds

Kawa mrożona karmel — 300 ml — 24 zł
espresso, syrop karmelowy, mleko, bita śmietana, sos toffie
Iced coconut coffee – espresso, caramel syrup, milk, whipped cream, toffie sauce

Lillet Spritz – Lillet Rose, Kinley Tonic, woda gazowana — 250 ml — 36 zł
Lillet Rose, Kinley Tonic, sparkling water

NAPOJE ZIMNE | COLD BEVERAGES

Coca-Cola, Coca-Cola ZERO CUKRU, Fanta, Sprite — 250 ml — 12,9 zł

Kinley Tonic Water, Pink Berry
Tonic Water, Pink Berry

Cappy jabłko, pomarańcza
apple, orange
250 ml — 12,9 zł

fuze tea czarna cytrynowa, czarna brzoskwiniowa z hibiskusem
black with lemon, black with peach and hibiscus
250 ml — 12,9 zł

Kropla Beskidu niegazowana
still water

Kropla délice gazowana
sparkling water
330 ml | 750 ml — 12,9 zł | 20,2 zł

BURN ENERGY DRINK — 250 ml — 17,9 zł

Cisowianka Perlage gazowana (sparkling water) — 700 ml — 20,9 zł

Woda filtrowana niegazowana | gazowana — 425 ml | 1l — 10,5 zł | 21,5 zł
Filtered water (still or sparkling)

Soki Vero tłoczone na zimno – różne smaki — 300 ml | 1l — 17,5 zł | 35,9 zł
Vero – local cold pressed juices (various flavours)

Świeżo wyciskany sok: pomarańcza, grejpfrut, mix — 200 ml | 400 ml — 21,3 zł | 26,3 zł
Freshly squeezed juice: orange | grapefruit | mixed

Lemoniada cytrynowa — 350 ml | 1l — 21,5 zł | 35,9 zł
Classic lemonade

NAPOJE GORĄCE

KAWY | COFFEES

Nasza kawa to Caffe Vergnano – 60% arabica i 40% robusta.
Kawa pochodzi z najstarszej włoskiej palarni kawy Vergnano znajdującej się w Turynie.

Espresso | Espresso doppio (podwójne) Espresso | Double espresso	30 ml | 60 ml	9,9 zł | 14,5 zł
Americano na podwójnym espresso Americano	130 ml	14,5 zł
Flat white na podwójnym espresso Flat white	130 ml	17,9 zł
Cappuccino	120 ml	15,9 zł
Kawa z dużą ilością mleka Coffee with extra milk	300 ml	19,9 zł
Latte Macchiato	250 ml	19,9 zł
Zamiana mleka zwykłego na roślinne w dowolnej kawie Plant-based milk with any coffee from our menu	50 ml	5 zł

HERBATY | TEAS

Herbata Ronnefeldt podawana w dzbanku Tea served in a teapot	450 ml	20,9 zł

- Assam Bari – czarna (black)
- Earl Grey
- Morgentau – zielona z mango(green with mango)
- Green Dragon – zielona chińska (green Chinese tea)
- Jaśminowa (jasmine tea)
- Rooibos
- Sweet Berries – owocowa z hibiskusem (fruity with hibiscus)

PIWO Z MIASTA ŁODZI
BEZALKO
PIWO Z MIASTA ŁODZI
PIWO Z MIASTA ŁODZI
PSZENICA
PARK ŚLEDZIA
PIWO Z MIASTA ŁODZI

PIWA

PIWA BECZKOWE | DRAUGHT BEER

Bud	Bud Lager Premium (USA) 5%	0,3l | 0,5l	17 zł | 20 zł
Hoegaarden	Hoegaarden Pszeniczne (Belgia) 4,9% Wheat beer	0,3l | 0,5l	17 zł | 20 zł
Guinness	Guinness (Irlandia) 4,2%	0,5l	29,8 zł

PIWA BUTELKOWE | BOTTLED BEER

Piwo z Miasta Łodzi – nasze firmowe piwo kraftowe: 0,5l 21,9 zł
Piwo z Miasta Łodzi – our private label craft beer:

- Belgian IPA 7%
  Belgian IPA
- Fruit Pastry Sour 4%
  Fruit Pastry Sour
- Pszenica 5,6%
  Wheat beer
- Orientalna Pomarańcza 5,6%
  Oriental Orange light beer
- Bezalko 0,5%
  Non-Alcoholic 0,5%
- Bezalkoholowe Tropikalne 0,5%
  Non-Alcoholic Tropical 0,5%

KUP PIWO Z MIASTA ŁODZI NA WYNOS!

Nasze firmowe piwa kraftowe są teraz dostępne do kupienia na wynos.

KARTA WIN

WINO DOMU | HOUSE WINE

	125 ml | 750 ml
Wino domu białe 12% | czerwone 12% House wine – white or red	19,8 zł | 74 zł

BĄBLE | SPARKLING WINE

	100 ml | 500 ml
Wino musujące typu Prosecco z nalewaka 10,5% Draught sparkling white wine	17 zł | 65 zł

	750 ml
La La La Bianco Spumante Dry (Włochy) 10,5% Lekkie, soczyste i orzeźwiające z dominującą nutą białych owoców pestkowych i ananasa.	95 zł
La La La Rose Spumante Dry (Włochy) 10,5% Lekkie, soczyste i orzeźwiające z dominującą nutą malin, porzeczek i rabarbaru.	95 zł

SZAMPAN | CHAMPAGNE

	750 ml
Gosset Excellence Extra Brut (Francja) 12% Aromaty akacji, głogu i gruszek dopełniają akcenty brzoskwiń i mirabelek. W smaku soczyście wytrawne, intensywnie owocowe, napięte i purystyczne.	359 zł

WINO DESEROWE | DESSERT WINE

	750 ml
Detunda Frizzante Rose (Hiszpania) 5,5% Świeże, różowe, lekko musujące wino, nos przywołuje skojarzenia z zapachem brzoskwiń, truskawek z nutą białych kwiatów. Usta leciutkie, subtelnie słodkie i przyjemnie odświeżające.	95 zł

WINO BEZALKOHOLOWE | ALCOHOL-FREE WINE

	125 ml | 750 ml
Kendermanns Sparkling – musujące (Niemcy) 0,05% Akcenty jabłka, cytryny i limonki idealnie współgrają z subtelną słodyczą i soczystą, odświeżającą kwasowością.	89 zł
Vive la Vie Sauvignon Blanc – białe (Francja) 0,05% Orzeźwiające i lekkie wino o intensywnych aromatach ananasa, jabłka, cytrusów i ziół.	18 zł | 89 zł
Vive la Vie Merlot – czerwone (Francja) 0,05% Harmonijne, delikatne i przyjemne o aromatach wiśni, czereśni i czerwonej porzeczki.	18 zł | 89 zł

KARTA WIN

WINO BIAŁE | WHITE WINE

125 ml | 750 ml

Grifone Pinot Grigio Organic (Włochy) 12% — 21 zł | 95 zł

Eleganckie, wytrawne z nutami kwiatowymi, jabłek i grapefruita i orzeźwiającym, lekko pikantnym zakończeniem.

Peter & Peter Riesling Trocken (Niemcy) 12,5% — 29 zł | 115 zł

Połączenie delikatnych aromatów cytrusów i dojrzałych owoców pestkowych, takich jak brzoskwinie i morele, z przyjemną kruchą wytrawnością.

Torre de Lapela Vinho Verde (Portugalia) 12% — 95 zł

Lekkie, rześkie i odświeżające. Pełne cytrusowych, gruszkowych oraz brzoskwiniowych aromatów i smaków. Subtelnie perliste, niezobowiązujące, doskonale skrojone Vinho Verde.

Woodhaven Chardonnay (USA) 13% — 115 zł

Aromaty ananasa, wanilii, toffi, słodkich jabłek i cytryn, łagodne i przyjemne w posmaku.

Salto de Bierge Chardonnay/Gewurztraminer (Hiszpania) 13% — 23 zł | 105 zł

Eteryczne i orzeźwiające. Bogate w aromaty owoców tropikalnych, kwiatów i przypraw. Intensywne i pełne w smaku z wyrazistym i trwałym zakończeniem.

WINO CZERWONE | RED WINE

125 ml | 750 ml

Octavo Arte Merlot (Hiszpania) 13% — 21 zł | 95 zł

Atrakcyjne nuty dojrzałej śliwki, wiśni i jagód. Na palecie intensywnie owocowe i gładkie.

Conte di Campiano Primitivo Di Manduria (Włochy) 14,5% — 149 zł

Gęste, dobrze zbudowane, o miękkich taninach i śliwkowo-czereśniowym stylu oraz słodkawym posmaku.

Parthenium Nero d'Avola (Włochy) 13% — 22 zł | 95 zł

Owocowe, nieskomplikowane, przyjazne i użyteczne przy codziennym posiłku.

Poggio al Casone 'Cinquantina' Chianti Superiore (Włochy) 12,5% — 125 zł

Intensywne, typowe dla gatunku wina nuty wiśni i fiołków, lekko pieprzne, gładkie i orzeźwiające.

Ventisquero Reserva Cabernet Sauvignon (Chile) 13,5% — 23 zł | 105 zł

W zapachu uderzenie słodkich truskawek, malin, jagód i czarnych porzeczek, zaakcentowany czarny pieprz, karmel, tytoń i czekolada, w ustach dobrze zbudowane z dojrzałymi taninami i owocowym zakończeniem.

KOKTAJLE 0% I KLASYCZNE

APEROL SPRITZ 0% 33 zł
Aperitivo Bitter 0%, wino musujące 0%, woda gazowana, pomarańcza 280 ml
Aperitivo Bitter 0%, sparkling wine 0%, sparkling water, orange

HUGO SPRITZ 0% 33 zł
bezalkoholowe Prosecco, syrop czarny bez, woda gazowana, mięta, limonka 250 ml
non-alcoholic sparkling wine, elderflower syrup, lime, mint, sparkling water

MOJITO KLASYCZNE 39 zł
Havana 3YO, limonka, brązowy cukier, mięta, woda gazowana 100 ml
Havana 3yo, lime, brown sugar, mint, sparkling water

NEGRONI 0% 30 zł
Martini Vibrante 0%, gin 0%, pomarańcza 90 ml
Martini Vibrante 0%, gin 0%, orange

KOKTAJLE 0% I KLASYCZNE

CLOVER CLUB 0% 31 zł
gin 0%, syrop malinowy, sok z cytryny, wegańskie białko Vegg White 95 ml
gin 0%, raspberry syrup, lemon juice, Vegg White

PORN STAR MARTINI 40 zł
wódka waniliowa, miód marakuja, limonka, wegańskie białko Vegg White, shot wina musującego 180 ml
vanilla vodka, passion fruit honey, lime, Vegg White, shot of sparkling wine

WHISKEY SOUR 40 zł
Jameson whiskey, cytryna, syrop cukrowy, wegańskie białko Vegg White, Jerry Thomas bitter, sól 115 ml
Jameson whiskey, lemon, sugar syrup, Vegg White, Jerry Thomas bitter, salt

PINA COLADA 39 zł
Havana 3YO, mleko kokosowe, ananas 130 ml
Havana 3yo, coconut milk, pineapple

CUBA LIBRE 36 zł | GIN & TONIC 39 zł | O inne klasyczne koktajle zapytaj naszą obsługę.

KOKTAJLE AUTORSKIE I SPRITZE

BERMUDIAN SPRITZ — 38 zł

Aperol, puree mango, syrop marakuja, Prosecco, cytryna, pomarańcza — 200 ml

Aperol, mango puree, passion fruit syrup, Prosecco, lemon, orange

musujący, egzotyczny, słodki

APEROL SPRITZ — 38 zł

Aperol, wino musujące, woda gazowana — 250 ml

Aperol, spakrling wine, sparklign water

KARAIBSKA CZEKOLADA — 42 zł

Rum Bumbu, mleko, syrop kokos, syrop czekolada — 190 ml

Bumbu rum, milk, coconut syrup, chocolate syrup

deserowy, słodki, kremowy

TROPICAL SOUR — 42 zł

Chivas 12yo, syrop marakuja, sour, syrop ogórek, wegańskie białko Vegg White — 120 ml

Chivas Regal 12 YO, passion fruit syrup, cucumber syrup, sour, Vegg White

kwaśny, tropikalny, delikatny

KOKTAJLE AUTORSKIE I SPRITZE

HUGO SPRITZ 43 zł

likier i syrop z kwiatów czarnego bzu, wino musujące, limonka, mięta, woda gazowana 240 ml

elderflower liqueur and syrup, sparkling wine, lime, mint, sparkling water

DŻONKA 38 zł

Havana 3YO, likier liczi Kwaifeh, syrop yuzu, syrop marakuja, tonic Gingerbeer 150 ml

Havana 3YO rum, lychee liqueur, passion fruit syrup, yuzu syrup, gingerbread tonic

pikantny, orzeźwiający, zrównoważony

MELO'N RUM 35 zł

Havana 3YO, Havana 7YO, likier melon, angostura, grenadyna, Prosecco 130 ml

Havana 3YO rum, Havana 7YO, melon liqueur, angostura, grenadine, Prosecco

wytrawny, mocny, pełny

COCOPUNCH 34 zł

Havana 3YO, syropy marakuja, yuzu i kokos, sour, wegańskie białko Vegg White 100 ml

Havana 3YO rum, passion fruit, yuzu and coconut syrup, sour, Vegg White

zrównoważony, delikatny, orzechowy

TAWERNA
PEPE·VERDE
Wielokrotna filtracja
CZYSTA
40% vol.
500 ml
TAWERNA
PEPE·VERDE
Wielokrotna filtracja
ZIEMNIAK
50% vol.
500 ml
TAWERNA
PEPE·VERDE
MALINA Z CHILLI
500 ml
32% vol.
TAWERNA
PEPE·VERDE
BIMBER
40% vol. 500 ml

ALKOHOLE | ALCOHOLIC BEVERAGES

WÓDKI CZYSTE | CLASSIC VODKA

	40 ml	0,5l
Wódka Tawerna – czysta 40% | bimber 40% Private label Tawerna vodka: classic | commercial moonshine	13,9 zł	153 zł
Wódka Tawerna – ziemniak 50% Private label Tawerna potato vodka	14,9 zł	168 zł

WÓDKI PREMIUM | PREMIUM VODKA

	40 ml	0,7l
Ostoya Black The Charcoal Filtered Edition 40%	19 zł	240 zł
Chopin Rye 40%	22 zł	285 zł
J.A. Baczewski 40%	16,9 zł	199 zł
Stumbras Premium Organic 40%	16,9 zł	224 zł

WÓDKI SMAKOWE | FLAVOURED VODKA

	40 ml	0,5l
Wódka Tawerna – malina z chili 32% Private label Tawerna vodka: raspberry and chilli	13,9 zł	153 zł
Tawerna Wiśniówka 32% Private label Tawerna cherry vodka	13,9 zł	153 zł
Tawerna cytrynówka na miodzie (własnej produkcji) 25% Homemade lemon and honey vodka	12,5 zł	130 zł
	40 ml	0,7 l
Śliwowica Passover 70% Passover Slivovitz	25 zł	259 zł
Wódka Jabłkowa Ima Distillery 40% Apple vodka	16,9 zł	239 zł

GIN

	40 ml
Beefeater 40%	17 zł
Beefeater Pink 37,5%	17 zł
Bombay Sapphire 40%	24,5 zł
Malfy G.Q.D.I. 41% włoski gin smakowy – zapytaj o dostępne smaki Italian flavoured gin - ask us about available flavours	26,5 zł
Hayman's Sloe Gin 26%	24,5 zł

TEQUILA

	40 ml
El Jimador blanco 38%	23 zł
El Jimador reposado 38%	26 zł

ALKOHOLE

ALKOHOLE

RUM

40 ml

Havana Club 3 yo 37,5% | Havana Club Especial 37,5% — 18 zł
Havana Club 7 yo 40% — 23 zł
Bumbu 40% — 31,5 zł
Dead Man's Finger (o dostępne smaki zapytaj obsugę) 40% — 24 zł
Angostura 1919 40% — 27,5 zł
Tiki Lovers Pineapple Carribean Dark 45% — 24,5 zł

WHISKY & WHISKEY

40 ml

Chivas Regal Extra 12 YO 40% — 24 zł
Chivas Regal 15 40% — 29 zł
Chivas Regal 18 40% — 46 zł
Ballantine's 7 YO 40% — 20 zł
Jameson 40% — 21 zł
Buffalo Trace 40% — 20 zł
Blanton's Original Single Barrel 46,5% — 49,5 zł
Jack Daniel's Gentleman Jack 40% — 29 zł
Jack Daniel's 40% — 22 zł

WHISKY SINGLE MALT

40 ml

Glen Moray {glen-mori} w beczce po porto 40% — 30 zł
The Glenlivet 12 YO {glen-lyw-yt} 40% — 36 zł
The Glenlivet 15 YO {glen-lyw-yt} 40% — 43 zł
Glenlivet 18 YO {glen-lyw-yt} 40% — 59 zł
Aberlour 12 YO {aber-loter} 40% — 36 zł
Laphroaig 10 YO {la-frojg} 40% — 39 zł
Glenmorangie 10 YO {glen-mor-endżi} 40% — 36 zł
Glenmorangie Quinta Ruban {glen-mor-endżi} 46% — 48 zł
Glenmorangie Lasanta {glen-mor-endżi} 43% — 46 zł
Glenmorangie Nectar d'Or {glen-mor-endżi} 46% — 51 zł
Tamnavulin Sherry Cask{tam-na-wa-lyn} 40% — 32 zł

ALKOHOLE

KONIAK, BRANDY, GRAPPA | COGNAC, BRANDY, GRAPPA

		40 ml
Martell V.S. 40%		29 zł
Metaxa 7* 40%		24 zł
Metaxa 12* 40%		38 zł
Metaxa Private Reserve 40%		75 zł
Grappa Giare Gewurztraminer 41%		41 zł

ΑΠΟ ΤΟ 1888
METAXA®
THE ORIGINAL GREEK SPIRIT

ALKOHOLE 0% | NON-ALCOHOLIC SPIRITS

		40 ml
Gin Gordon's 0%		17 zł
Capitan Morgan Spiced Gold 0%		17 zł
Pallini Limonzero 0%		17 zł
Alita Livi Medium Dry 0%	125 ml	19,8 zł
Martini Vibrante | Floreale 0%	100 ml	21 zł

WERMUTY | VERMOUTH

	100 ml
Benini Vermouth Bianco 16%	21 zł
Benini Vermouth Rosso 16%	21 zł

LIKIERY | LIQUEURS

	40 ml
Baileys Irish Cream 17%	17 zł
Jagermeister 35%	18 zł
Limoncello Pallini 26%	17,5 zł
Paesano (Pistacja) 17%	24 zł
St. Germain Elderflower 20%	32 zł
Kawai Feh Lychee 20%	20 zł
Viola & Fumo 20%	21 zł
Fireball Cinamon Whisky 33%	18 zł
Likier brzoskwiniowy Peachtree 20%	19 zł
Cointreau 40%	21 zł

Hoegaarden
Bud
KING OF BEERS
ANHEUSER-BUSCH, INC
SINCE 1876