

**TIFFI POLECA**

**Tatar z polędwicy wołowej**

Polędwica wołowa / szalotka / pietruszka / lody musztardowe

Beef sirloin / shallot / parsley / mustard ice cream

69 PLN

**Chłodnik z botwinki**

Botwina / jogurt naturalny / jajko przepiórcze / szyki rakowe /  
koper / ogórek / rzodkiewka

Beetroot / natural yoghurt / quail egg / crayfish necks / dill /  
cucumber / radish

29 PLN

**Polędwica z dorsza**

Dorsz / risotto / chorizo / groszek zielony / świeży szpinak

Cod / risotto / chorizo / green peas / fresh spinach

89 PLN

**Francuska napoleonka**

Ciasto francuskie / konfitura rabarbarowa / mus waniliowy /  
świeże owoce

Puff pastry / rhubarb jam / vanilla mousse / fresh fruit

35 PLN

**TIFFI APERITIVO**

**Tosti Extra Dry Prosecco DOC**

Kiel. (100ml) 17 PLN / But. 99 PLN

**Aperol Spritz**

39 PLN

Aperol / Prosecco / woda gazowana / pomarańcza

**Hugo**

35 PLN

Prosecco / limonka / mięta / syrop z czarnego bzu / woda gazowana

# BRASSERIE TIFFI

AUTENTYCZNA KUCHNIA TAJSKA / AUTHENTIC THAI CUISINE

## ZUPY / SOUP

### TOM YUM GAI / KUNG

Kurczak lub krewetka / galangal / liście kafiru / trawa cytrynowa /  
grzyby słomkowe / kolendra / szczypior

Chicken or schrimps / galangal / kaffir leaves / lemongrass /  
straw mushrooms / coriander / chives

39 PLN / 45 PLN

### TOM KHA GAI / KUNG

Kurczak lub krewetki / mleko kokosowe / trawa cytrynowa / galangal /  
limonka / grzyby słomkowe / kolendra

Chicken or shrimps / galangal / kaffir leaves / lemongrass /  
mushrooms / coriander

42 PLN / 45 PLN

## DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE

### PAD - THAI TOFU

Tofu / makaron ryżowy / jajko / kiełki fasoli / orzeszki ziemne /  
sos tamaryndowy / szczypior

Tofu / rice noodles / egg / bean sprouts / peanuts / tamarind sauce / chives

59 PLN

### PAD - THAI GAI / KUNG

Kurczak lub krewetka / tofu / makaron ryżowy / jajko /

Chicken or schrimp / tofu / rice noodles / egg /  
bean sprouts / peanuts / tamarind sauce / chives

69 PLN / 79 PLN

### PHA PAD - KING

Dorsz / warzywa / ryż jaśminowy / chilli / imbir /  
cukier palmowy / sos rybny / kolendra

Cod / vegetables / jasmine rice / chilli / ginger / palm sugar /  
fish sauce / coriander

79 PLN

### NENA PAT PRIK TAI - DAM

Smażona wołowina / warzywa / ryż jaśminowy / chilli /  
czosnek / sos pieprzowy / kolendra

Beef / vegetables / jasmine rice / chilli / garlic / pepper sauce / coriander

89 PLN

**PRZYSTAWKI / STARTERS**

**Tatar z polędwicy wołowej**

Polędwica wołowa / szalotka / pietruszka / lody musztardowe

Beef sirloin / shallot / parsley / mustard ice cream

69 PLN

**Tatar z tuńczyka**

Polędwica z tuńczyka / guacamole / czerwona cebula / kolendra /  
cytrusowy sos sweet chilli

Tuna tenderloin / guacamole / red onion / coriander / citrus sweet chilli sauce

59 PLN

**Carpaccio wołowe**

Polędwica wołowa / rukola / parmezan / oliwa truflowa / kapary

Beef sirloin / arugula / parmesan / truffle oil / capers

59 PLN

**Krewetki smażone**

Krewetki / czosnek / chilli / masło / białe wino / grzanki / natka pietruszki

Fried shrimps / garlic / chilli / butter / white wine / croutons / parsley

59 PLN

**Antipasti (dla 2 os.)**

Salami piccante / salami napoli / szynka parmeńska / camembert /

parmezan / ser lazur / oliwki / cebulka perłowa / suszone pomidory /

chutney dyniowy

Salame piccante / salame napoli / parma ham / camembert / parmesan /

blue cheese / olives / pearl onion / dried tomatoes / pumpkin chutney

89 PLN

**SALAŁY / SALAD**

**Carpaccio z buraka**

Pieczony burak / dressing chałwowy / ser solankowy / owoce /  
karmelizowane orzechy

Roasted beetroot / halva dressing / brine cheese / fruits / caramelized nuts

49 PLN

**Salała z kozim serem**

Zapiekany kozi ser / chutney dyniowy / grzanka / mix salałat /  
coulis porzeczkowe / melon / maliny / vinaigrette

Baked goat cheese / pumpkin chutney / toast / salad mix / currant coulis /  
melon / raspberries / vinaigrette

59 PLN

**Salała Cezar z kurczakiem**

Pierś z kurczaka / salała rzymska / bekon / grzanki / parmezan / sos Cezar

Chicken breast / romaine lettuce / bacon / croutons /  
parmesan cheese / Caesar sauce

59 PLN

**Salała Cezar z krewetkami**

Krewetki / salała rzymska / grzanki / parmezan / sos Cezar

Shrimps / romaine lettuce / croutons / parmesan cheese / Caesar sauce

65 PLN

**ZUPY / SOUPS**

**Consome z perliczki**

Consome / pierożki z perliczką / warzywa julienne / tymianek  
Consome / dumplings with guinea fowl / julienne vegetables / thyme  
25 PLN

**Krem z pomidorów**

Pomidory świeże / pomidory pelati / mascarpone / bazylija / oliwa ziołowa  
Fresh tomatoes / pelati tomatoes / mascarpone / basil / herbal oil  
29 PLN

**Zupa rybna**

Bisque z homara / sandacz / vongole / mule / kawior / ziemniaki /  
oliwa chilli / oliwa ziołowa / piana z mleka  
Lobster bisque / zander / vongols / mussels / caviar / potatoes /  
chilli oil / herbal oil / milk foam  
39 PLN

**MAKARONY / PASTA**

**Gnocchi buraczane**

Gnocchi / karmelizowana gruszka / sos serowy / orzechy nerkowca / rukola  
Gnocchi / caramelized pear / cheese sauce / cashews / arugula  
49 PLN

**Penne z polędwiczką**

Polędwiczka wieprzowa / cukinia / cebula / żubrówka / chilli / rukola /  
sos śmietanowy / parmezan  
Pork tenderloin / zucchini / onion / bison grass / chilli / arugula /  
cream sauce / parmesan  
55 PLN

**Tagliatelle z owocami morza**

Krewetki / mule / vongole / katsuobushi / czosnek / cebula / białe wino /  
sos homarowy / pietruszka  
Shrimps / mussels / vongols / katsuobushi / garlic / onion / white wine /  
lobster sauce / parsley  
59 PLN

**PIZZA / PIZZA**

**Margherita**

Sos pomidorowy / mozzarella / oregano / bazylia  
Tomato sauce / mozzarella / oregano / basil  
49 PLN

**Capricciosa**

Sos pomidorowy / mozzarella / szynka cotto / pieczarki  
Tomato sauce / mozzarella / cotto ham / mushrooms  
65 PLN

**Salami**

Sos pomidorowy / mozzarella / salami łagodne  
Tomato sauce / mozzarella / salami  
65 PLN

**Diavola**

Sos pomidorowy / mozzarella / salami piccante  
Tomato sauce / mozzarella / salami piccante  
65 PLN

**Hawajska**

Sos pomidorowy / mozzarella / szynka cotto / ananas  
Tomato sauce / mozzarella / cotto ham / pineapple  
65 PLN

**Roma**

Sos pomidorowy / mozzarella / ser kozi / pomidor / rukola  
Tomato sauce / mozzarella / goat cheese / tomato / arugula  
65 PLN

**Parma**

Sos pomidorowy / mozzarella / szynka parmeńska / rukola / parmezan  
Tomato sauce / mozzarella / parma ham / arugula / parmesan  
69 PLN

**Gamberi**

Sos pomidorowy / mozzarella / krewetki / karczochy / świeży czosnek / natka pietruszki  
Tomato sauce / mozzarella / prawns / artichokes / fresh garlic / parsley  
69 PLN

**RYBY / FISH**

**Filet z sandacza**

Sandacz / puree dyniowo-marchwiowe / pak choi / czosnek / chilli / sos homarowy

Zander fillet / pumpkin and carrot puree / pak choi / garlic / chilli / lobster sauce

79 PLN

**Polędwica z dorsza**

Dorsz / risotto / chorizo / groszek zielony / świeży szpinak

Cod / risotto / chorizo / green peas / fresh spinach

89 PLN

**MIĘSO / MEAT**

**Tiffi Burger**

Mięso wołowe / bułka brioche / pikle / pomidor / sałata / sos z karmelizowanej cebuli / cheddar / frytki

Beef / brioche / pickles / tomato / lettuce / caramelized onion sauce / cheddar / fries

59 PLN

**Policzki wieprzowe**

Policzki / sos własny / puree ziemniaczane / warzywa korzeniowe / brokuł

Cheeks / gravy / mashed potatoes / root vegetables / broccoli

75 PLN

**Udko z kaczki**

Konfitowane udko / kapusta modra / jabłko / puree z pietruszki / sos z żurawiną

Duck leg confit / red cabbage / apple / parsley puree / cranberry sauce

75 PLN

**Stek z rostbefu**

Rostbief / puree ziemniaczane / kukurydza / brokuł / sos pieprzowy

Beef loin / mashed potatoes / corn / broccoli / pepper sauce

99 PLN

**DODATKI / SIDE DISHES**

**Focaccia**

Rozmaryn / oliwa z oliwek / sól morską  
Rosemary / olive oil / sea salt  
16 PLN

**Frytki**

French fries  
16 PLN

**Puree ziemniaczane**

Mashed potatoes  
16 PLN

**Mix sałat**

Sałaty / pomidorki cherry / pestki dyni / vinaigrette  
Mix of salads / cherry tomatoes / pumpkin seeds / vinaigrette  
17 PLN

**Rukola z dresingiem francuskim**

Arugula / french dressing  
17 PLN

**Gnocchi z parmezanem**

Gnocchi / parmesan cheese  
19 PLN

**Frytki z batatów**

Sweet potato fries  
19 PLN

**Warzywa grillowane**

Grilled vegetables  
19 PLN



**DESERY / DESSERTS**

**Chia z musem mango**

Chia / mleko kokosowe / puree mango

Chia / coconut milk / mango puree

29 PLN

**Beza Tiffi**

Beza / krem mascarpone / migdały / orzechy / świeże owoce / sos malinowy

Meringue cake / mascarpone cream / almond / raspberry sauce

35 PLN

**Brownie**

Czekolada / orzechami karmelizowane / lody waniliowe

Chocolate / caramelized nuts / vanilla ice cream

35 PLN

**Sernik Tiffi**

Kremowy sernik / Bailey's / biała czekolada / mus czekoladowy

Cheesecake / Bailey's / white chocolate / chocolate mousse

35 PLN

**Francuska szarlotka**

Jabłka karmelizowane / ciasto francuskie / lody waniliowe / sos karmelowy

Caramelized apples / puff pastry / vanilla ice cream / caramel sauce

35 PLN

**Francuska napoleonka**

Ciasto francuskie / konfitura rabarbarowa / mus waniliowy /

świeże owoce

Puff pastry / rhubarb jam / vanilla mousse / fresh fruit

35 PLN

**Wybór lodów i sorbetów**

Selection of sorbets and ice cream

8 PLN / 1 gałka / 1 scoop

## KOKTAJLE / COCTAILS

## TIFFI CLASSIC

**Vodka sour** 29 PLN  
*Wódka / Angostura Bitters /  
sok z cytryny / syrop cukrowy / białko*

**Whisky Sour** 35 PLN  
*Jack Daniels's No. 7 / Angostura Bitters /  
sok z cytryny / syrop cukrowy / białko*

**Old Fashioned** 42 PLN  
*Bourbon / Angostura Bitters /  
cukier trzcinowy / pomarańcza*

**Daiquiri** 35 PLN  
*Havana Club 3 YO / sok z limonki /  
syrop cukrowy*

**Mojito** 35 PLN  
*Havana Club 3 YO / limonka / mięta /  
cukier trzcinowy / woda gazowana*

**Hugo** 35 PLN  
*Prosecco / limonka / mięta /  
syrop z czarnego bzu / woda gazowana*

**Aperol Spritz** 39 PLN  
*Aperol / Prosecco / woda gazowana /  
pomarańcza*

**Espresso Martini** 36 PLN  
*Wódka infuzowana wanilią / Kahlua /  
syrop waniliowy / espresso*

**Long Island Iced Tea** 42 PLN  
*Wódka / gin / tequila / rum /  
Cointreau / Coca-Cola / limonka*

## TIFFI FUSION

**Margarita truskawkowa** 39 PLN  
*Tequila / Cointreau / Truskawki /  
sok z limonki*

**Mango Passion Vodka** 32 PLN  
*Wódka infuzowana mango / sok z cytryny /  
puree z marakui / syrop cukrowy*

**Mojito truskawkowe** 35 PLN  
*Havana Club 3 YO / cukier trzcinowy /  
truskawki / limonka / mięta / woda gazowana*

**Lynchburg lemonade** 39 PLN  
*Jack Daniels's No. 7 / Cointreau /  
sok z limonki / syrop cukrowy / Sprite)*

**Negroni** 35 PLN  
*Beefeater / Martini Rosso / Campari*

**Passionfruit Collins** 29 PLN  
*Wódka / sok z cytryny / puree z marakui /  
woda gazowana*

**Bombay basil** 35 PLN  
*Bombay / sok z cytryny /  
syrop cukrowy / bazylia*

**Pornstar Martini** 39 PLN  
*Wódka infuzowana wanilią / Prosecco /  
puree z marakui / syrop waniliowy /  
sok z limonki*

**Grapefruit Gin Spritz** 34 PLN  
*Różowy gin / grejfrut / sok z cytryny /  
tonic infuzowany hibiskuse*

**SZAMPANY / CHAMPAGNE**

<b>Moët &amp; Chandon Imperial</b>	Kiel. (100ml) 69 PLN / But. 499 PLN
<b>Moët &amp; Chandon Imperial Ice</b>	But. 499 PLN
<b>Moët &amp; Chandon Nectar Imperial</b>	But. 499 PLN
<b>Moët &amp; Chandon Rose Imperial</b>	But. 499 PLN
<b>Ruinart Brut</b>	But. 599 PLN
<b>Ruinart Brut Blanc de Blancs</b>	But. 599 PLN
<b>Ruinart Rose</b>	But. 599 PLN
<b>Louis Roederer Brut Natur</b>	But. 599 PLN
<b>Dom Perignon Brut</b>	But. 1399 PLN
<b>Louis Roederer Cristal 2012</b>	But. 1599 PLN
<b>Krug Grand Cuvee 167 Eme Edition</b>	But. 1699 PLN

**WINA MUSUJĄCE / SPARKLING WINES**

<b>Tosti Extra Dry Prosecco DOC</b>	Kiel. (100ml) 17 PLN / But. 99 PLN
<b>Adami Bosco Valdobbiadene Prosecco Superiore</b>	But. 179 PLN
<b>Ca del Bosco Franciacorta Cuvee Prestig</b>	But. 399 PLN
<b>Ca del Bosco Franciacorta Cuvee Vintage Brut DOCG</b>	But. 499 PLN

**WINA BIAŁE / WHITE WINES**

<b>Nos Racines Sauvignon Blanc IGP d'Oc 2020/Langwedocja – Francja</b>	But. 99 PLN / Kiel. 19 PLN
<b>Preiss – Zimmer Reserve Riesling 2019/Alzacja – Francja</b>	But. 129 PLN / Kiel. 26 PLN
<b>Tiffi Wine Selection Sauvignon 2020/Alto Adige DOC - Włochy</b>	But. 139 PLN / Kiel. 29 PLN
<b>Tiffi Wine Selection Chardonnay 2020/Alto Adige DOC - Włochy</b>	But. 139 PLN / Kiel. 29 PLN
<b>Lawson's Dry Hills Reserve Sauv-Blanc 2020/Marlborough – Nowa Zelandia</b>	But. 179 PLN / Kiel. 34 PLN
<b>Terlan Gewurztraminer Alto Adige DOC 2020/Górna Adyga – Włochy</b>	But. 179 PLN
<b>Wino Raoul Gautherin Petit Chablis 2020/Burgundia – Francja</b>	But. 249 PLN
<b>Chablis Louis Jadot 2020/Burgundia – Francja</b>	But. 349 PLN
<b>La Chablisienne Chablis 1<sup>er</sup> Cru Cote De Lechet 2019/Burgundia – Francja</b>	But. 399 PLN
<b>Domaines Ott Clos Mireille 2018/Prowansja – Francja</b>	But. 399 PLN
<b>Pouilly - Fuisse Louis Jadot 2020/Burgundia – Francja</b>	But. 399 PLN

**WINA RÓŻOWE / ROSE WINES**

<b>Minuty rose cotes de provance 2020/Prowansja – Francja</b>	But. 189 PLN / Kiel. 39 PLN
<b>BY. O T T 2020/ Prowansja – Francja</b>	But. 199 PLN
<b>Whispering Angel/ Prowansja 2021 – Francja</b>	But. 249 PLN
<b>Domaines Ott Clos Mireille Rose 2018/Prowansja – Francja</b>	But. 399 PLN

**WINA CZERWONE / RED WINES**

<b>Nos Racines Merlot IGP d'Oc 2019/Langwedocja – Francja</b>	But. 99 PLN / Kiel. 19 PLN
<b>Tiffi Wine Selection Pinot Nero 2020/Alto Adige DOC - Włochy</b>	But. 139 PLN / Kiel. 29 PLN
<b>Chateau Bonnet Reserve A.O.C./Bordeaux – Francja</b>	But. 189 PLN
<b>Pinot Noir Louis Latour 2020/Burgundia - Francja</b>	But. 199 PLN
<b>Lawson Dry Hills Pinot Noir 2018/Marlborough – Nowa Zelandia</b>	But. 259 PLN
<b>Cerro Anon Gran Reserva Rioja DOCa 2015/Rioja – Hiszpania</b>	But. 249 PLN
<b>Primitivo Di Manduria Sessantanni DOP 2016/Apulia – Włochy</b>	But. 249 PLN / Kiel. 49 PLN
<b>Catena Alta Malbec Mendoza 2019/Argentyna</b>	But. 349 PLN
<b>Gigondas Michel Chapoutier 2018/Dolina Rodanu – Francja</b>	But. 349 PLN
<b>Il GrigioChiantiClassicoRiserva 2017 /Toskania – Włochy</b>	But. 399 PLN
<b>Geografico Brunello di Montalcino 2016/Toskania – Włochy</b>	But. 399 PLN
<b>Marques De Murrieta Reserva Finca Ygay 2016/Rioja – Hiszpania</b>	But. 399 PLN
<b>Amarone Monte Zovo DOCG 2016/Venetto – Włochy</b>	But. 399 PLN
<b>Le Difese IGT 2019/Toskania – Włochy</b>	But. 449 PLN
<b>Sassicaia DOC 2017/Toskania – Włochy</b>	But. 1500 PLN

**NAPOJE ZIMNE / COLD BEVERAGES**

Cisowianka Perlage / Classic	300ml 9 PLN / 700ml 16 PLN
San Pellegrino / Acqua Panna	750ml 19 PLN
Coca-Cola / Coca – Cola Zero / Fanta / Sprite / Tonic Kinley	250ml 12 PLN
Fuze tea	250ml 12 PLN
Soki owocowe Cappy / Fruit juices Cappy	250ml 12 PLN
Burn / Red bull / Red bull Zero	250ml 19 PLN
Tłoczony sok jabłkowy	250ml 14 PLN

**TIFFI FRESH**

Sok świeżo wyciskany / freshly squeezed juice – pomarańczowy / grejpfrutowy / mix	21 PLN
<b>GREEN</b> – mięta / melon / sok z cytryny / sok z pomarańczy	23 PLN
<b>ORANGE</b> – marchew / ananas / seler naciowy / sok z pomarańczy	23 PLN
<b>RED</b> – burak / nać pietruszki / jabłko / sok z pomarańczy	23 PLN

**NAPOJE CIEPŁE / HOT BEVERAGES**

Espresso	12 PLN
Espresso Doppio	15 PLN
Café Crème / Americano	12 PLN
Cappuccino	15 PLN
Latte Macchiato	15 PLN
Café Latte	19 PLN
Kawa bezkofeinowa / Decaffeinated coffee	14 PLN
Herbata Ronnefeldt / Tea "Ronnefeldt"	14 PLN
(English Breakfast / Green Dragon / Earl Grey / Morgentau / Cream Orange / Sweet Berries / Jasmine Gold / Refreshing Mint)	

**NAPOJE BEZALKOHOLOWE / NON – ALCOHOLIC BEVERAGES**

<b>Espresso Tonic</b>	18 PLN
Tonic / espresso / pomarańcza	
<b>Napar imbirowo-cytrynowy</b>	19 PLN
Imbir / cytryna / miód / rozmaryn / goździki	
<b>Herbata rozgrzewająca</b>	21 PLN
Herbata czarna / miód / pomarańcza / cynamon / goździki / rozmaryn	
<b>Lemoniada cytrynowa / truskawkowo-miętowa 0,3 L / 1 L</b>	18 PLN / 26 PLN

**APERITIF & VERMOUTH – 40 ml**

Ouzo	10 PLN
Aperol	12 PLN
Jagermeister	14 PLN
Campari	15 PLN
Martini	16 PLN

**RUM – 40 ml**

Havana Club Anejo 3 Anos	14 PLN
Havana Club Anejo 7 Anos	18 PLN
Dictador 12 YO	32 PLN

**GIN – 40 ml**

Beefeater	17 PLN
Bulldog	23 PLN
Bombay Sapphire	23 PLN
Hendricks	32 PLN
Monkey 47	45 PLN

**TEQUILA – 40 ml**

El Jimador Blanco	19 PLN
El Jimador Reposado	19 PLN
Herradura Plata	32 PLN
Don Julio Blaco	32 PLN
Patron Reposado	32 PLN

**LIKIERY / LIQUEURS – 40 ml**

Malibu	11 PLN
Sambuca	11 PLN
Passoa	12 PLN
Baileys	14 PLN
Kahlua	15 PLN
Amaretto	15 PLN
Cointreau	15 PLN
Limoncello	17 PLN
Chambord	21 PLN

**BRANDY – 40 ml**

Grappa	18 PLN
Metaxa Grande Fine	29 PLN
Calvados Boulard	29 PLN

**KONIAK / COGNAC – 40 ml**

Henessy VS	29 PLN
Remy Martin VSOP	33 PLN
Martell VSOP	35 PLN
Remy Martin XO	98 PLN

**BLENDED WHISKY – 40 ml**

Ballantine's	18 PLN
Tullamore Dew	18 PLN
Jameson	18 PLN
Dewar's 12 YO	23 PLN
Chivas 12 YO	23 PLN
J. Walker Black	23 PLN
J. Walker Gold	37 PLN
J. Walker Blue	89 PLN

**TENNESSEE WHISKEY – 40 ml**

Jack Daniel's NO.7	19 PLN
Jack Daniel's Honey	19 PLN
Jack Daniel's Fire	19 PLN
Jack Daniel's Rye	19 PLN
Jack Daniel's Gentleman	26 PLN
Jack Daniel's Single Barrel	39 PLN
Jack Daniel's Sinatra Select	72 PLN
Woodford Reserve	39 PLN

**SINGLE MALT WHISKY – 40 ml**

Glenmorangie The Original	29 PLN
Glenmorangie Lasanta	34 PLN
The GlenDronach 12 YO	36 PLN
The GlenDronach 18 YO	81 PLN
The GlenDronach 21 YO	92 PLN
Aultmore 12 YO	49 PLN
The BenRiach 10 YO	31 PLN
The BenRiach Curiositas	34 PLN
GlenGlassaugh Torfa	32 PLN
GlenGlassaugh Revival	32 PLN
GlenGlassaugh Evolution	32 PLN
Craigellachie 13 YO	49 PLN

**WÓDKA / VODKA – 40 ml**

Soplica nalewka	12 PLN
Wyborowa	12 PLN
Finlandia	14 PLN
Finlandia smakowa	14 PLN
Absolut	14 PLN
Ostoya	19 PLN
Belvedere	25 PLN
Chopin	25 PLN
Potocki	25 PLN
Grey Goose	28 PLN

**PIWO / BEER**

Pilsner Urquel 0,25l / 0,4l	11/16 PLN
Browar Kormoran	16 PLN
Świeże, Miodne, 1/100	
Warmińskie rewolucje	
Browar Kormoran	19 PLN
Witbier, Gorzka pomarańcza	
Waszczukowe kraftowe	19 PLN
Pszeniczne, Świeży Lager, Zero Ale,	
Citra Single, Orange Witbier,	
Czeski Pils	
Lech free 0,33l	11 PLN