kuchnia

ŻOLIBORZ

BAR MENU

NAPOJE

Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite / Kinley	10zł
Cappy Pomarańcza / Jabłko	10zł
Fever Tree Indian Tonic Water	15zł
Fever Tree Mediterranean Tonic	15zł
Fever Tree Ginger Beer	15zł
Sok tłoczony jabłko / jabłko-malina	14zł

SOKI WYCISKANE

Pomarańczowy	19zł
Grejpfrutowy	19zł
Mieszany	19zł

LEMONIADY

	0,3l / 1l
Cytrynowa	16zł/38zł
Śliwka	16zł/38zł
Rokitnik	16zł/38zł
Tropikalna	16zł/38zł
Imbirowa	16zł/38zł

WODA

	0,3l / 0,7l
Cisowianka Perlage (gazowana)	10zł/16zł
Cisowianka niegazowana	10zł/16zł

kuchnia
ŻOLIBORZ

SOFT DRINKS

Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite / Tonic Kinley	10pln
Cappy orange / apple	10pln
Fever Tree Indian Tonic Water	15pln
Fever Tree Mediterranean Tonic	15pln
Fever Tree Ginger Beer	15pln
Pressed juice apple / apple-raspberry	14pln

FRESHLY SQUEEZED JUICES

Orange	19pln
Grapefruit	19pln
Mixed	19pln

LEMONADES

	0,3l / 1l
Lemon	16pln/38pln
Plum	16pln/38pln
Sea Buckthorn	16pln/38pln
Tropical	16pln/38pln
Ginger	16pln/38pln

WATER

	0,3l / 0,7l
Cisowianka Perlage (sparkling)	10pln/16pln
Cisowianka still	10pln/16pln

kuchnia
ŻOLIBORZ

KAWA

Espresso / Esspresso Doppio	8zł/12zł
Americano	10zł
Flat White	15zł
Cortado	12zł
Latte	15zł
Pumpkin Spice Latte	20zł
Pumpkin Spice Cappucino	17zł
Ice Latte / Americano	17zł
Orange espresso	19zł
Espresso tonic	19zł

HERBATA
PIAG

Czarna	16zł
Zielona	16zł
Owocowa	16zł
Earl Grey	16zł
Jaśminowa	16zł
Milky Oolong	16zł
Orange espresso	16zł
Pomarańczowy rooibos	16zł

Zimowa 25zł
Czarna herbata z domowym syropem malinowym, korzennymi przyprawami, imbirem i miodem, podawana z ciastkiem korzennym.

Grzane wino 30 zł
Aromatyczne czerwone wino z nutą pomarańczy, cynamonu i goździków, delikatnie słodzone miodem

DODATKI

Napój roślinny	3zł
Syrop	2zł

kuchnia
ŻOLIBORZ

COFFEE

Espresso / Esspresso Doppio	8pln/12pln
Americano	10pln
Flat White	15pln
Cortado	12pln
Latte	15pln
Pumpkin Spice Latte	20pln
Pumpkin Spice Cappucino	17pln
Ice Latte / Americano	17pln
Orange espresso	19pln
Espresso tonic	19pln

PIAG TEA

Black	16pln
Green	16pln
Fruit	16pln
Earl Grey	16pln
Jasmine	16pln
Milky Oolong	16pln
Orange espresso	16pln
Orange rooibos	16pln

Winter Tea 25pln
Black tea with homemade raspberry syrup, warming spices, ginger, and honey, served with a spiced cookie.

Mulled wine 30pln
Aromatic red wine infused with orange, cinnamon, and cloves, lightly sweetened with honey

EXTRAS

Plant-based milk	2pln
Syrup	1pln

kuchnia
ŻOLIBORZ

PIWO LANE
DRAFT BEER

	0,3l/0,5l
Czas Surferów (Pils) 4.2% *Lekki pils w czeskim stylu. Doskonały w swojej prostocie.*	15zł/18zł

PIWO KRAFTOWE
CRAFT BEER

	0,5l
Summertime Madness (Fruit ALE) 4% *Sour Ale doprawione polską odmianą chmielu Marynka, wypełnione dodatkiem soku z marakui oraz pulpy z soczystych owoców mango.*	28zł
Unagi (Session IPA) 4.7% *Sesyjna Hazy IPA doprawiona amerykańskimi odmianami chmielu Sabro oraz Citra. Lekkie piwo z charakterem i sznytem.*	28zł
DerWeizen (ALE) 5% *Klasyczne, pszeniczne piwo. Niska goryczka i mocne aromaty owoców, banana i słodu pochodzące od słodu pszenicznego i pilzneńskiego. Lekkie i orzeźwiające*	28zł

PIWO BEZALKOHOLOWE
NON-ALCOHOLIC BEER

	0,5l
Heineken	17zł
Run, Forrest Run (Forest IPA) *Alternatywa dla kierowców. Dzięki połączeniu nowofalowych chmieli oraz pędów sosnowych udało się uzyskać piwo bezalkoholowe, które smakuje tak jak powinna smakować dobra IPA.*	28zł

kuchnia
ŻOLIBORZ

PIWO LANE
DRAFT BEER

	0,3l/0,5l
Czas Surferów (Pils) 4.2% *Light pilsner in Czech style.* *Perfect in its simplicity.*	15pln/18pln

PIWO KRAFTOWE
CRAFT BEER

	0,5l
Summertime Madness (Fruit ALE) 4% *Sour ale seasoned with the Polish hop variety Marynka, enriched with passion fruit juice and pulp from juicy mangoes.*	28pln
Unagi (Session IPA) 4.7% *Session Hazy IPA seasoned with American hops Sabro and Citra. A light beer with character and flair.*	28pln
DerWeizen (ALE) 5% *Classic wheat beer. Low bitterness with strong fruit, banana, and malt aromas from wheat and pilsner malts. Light and refreshing.*	28pln

PIWO BEZALKOHOLOWE
NON-ALCOHOLIC BEER

	0,5l
Heineken	17pln
Run, Forrest Run (Forest IPA) *Perfect alternative for drivers. Combining new wave hops with pine shoots resulted in a non-alcoholic beer that tastes just like a good IPA should.*	28pln

kuchnia
ŻOLIBORZ

KOKTAJLE

COCKTAILS

kuchnia
ŻOLIBORZ

KOKTAJLE AUTORSKIE

Pumpkin Velvet - rum / dynia / albumina / sour 32zł

Gładkie połączenie rumu i korzennej słodyczy syropu z grillowanej dyni. Delikatne nuty cynamonu, goździków i imbiru tworzą ciepły, jesienny smak.

Żoli Smash - gin / marakuja / bazylia / sour / ginger beer 33zł

To orzeźwiający jesienny spacer pośród żoliborskich drzew – gin z marakują i bazylią przywołuje wspomnienie lata, a pikantne domowe piwo imbirowe dodaje ciepła każdemu chłodnemu wieczorowi.

*Dostępna opcja bezalkoholowa

Smoky elixir - whisky / Jägermeister / miód / woda różana / sour / angostura 36zł

Dumny koktajl łączący intensywną głębię whisky z wytrawnością Jägermeistera, słodyczą miodu i świeżością cytryny. Wędzony aromat dodaje tajemniczości, a jego harmonijne smaki działają niczym eliksir, ożywiając zmysły i pobudzając wyobraźnię.

Zimowy Spritz - Prosecco / rokitnik / śliwka / woda różana / soda 31zł

Słodycz dojrzałych śliwek spotyka się z orzeźwiającą, kwaskowatą nutą rokitnika, dopełnioną musującym prosecco, tworząc koktajl idealny na chłodne wieczory. Każdy łyk przywołuje kolory złotych liści i otula ciepłem, jak jesienne słońce przed zmrokiem.

*Dostępna opcja bezalkoholowa

kuchnia
ŻOLIBORZ

SIGNATURE COCKTAILS

Pumpkin Velvet - rum / dynia / albumina / sour 32pln

Gładkie połączenie rumu i korzennej słodyczy syropu z grillowanej dyni. Delikatne nuty cynamonu, goździków i imbiru tworzą ciepły, jesienny smak.

Żoli Smash - gin / passion fruit / basil / sour / ginger beer 33pln

An invigorating autumn walk among Żoliborz trees – gin with passion fruit and basil recalls summer memories, while the spicy homemade ginger beer adds warmth to any chilly evening.

*Non-alcoholic option available

Smoky elixir - whisky / Jägermeister / honey / rose water / sour / angostura 36pln

A proud cocktail blending the intense depth of whisky with the dryness of Jägermeister, honey sweetness, and lemon freshness. The smoky aroma adds mystery, and its harmonious flavors work like an elixir, awakening the senses and sparking the imagination.

Winter Spritz - Prosecco / sea buckthorn / plum / rose water / soda 31pln

The sweetness of ripe plums meets the refreshing tartness of sea buckthorn, complemented by sparkling Prosecco, creating a cocktail perfect for cool evenings. Each sip evokes the colors of golden leaves, wrapping you in warmth like autumn sunlight before dusk.

*Non-alcoholic option available

kuchnia
ŻOLIBORZ

KOKTAJLE KLASYCZNE

Negroni - gin / Campari / Martini Rosso 33zł

Elegancka, gorzka harmonia trzech ginów, campari i czerwonego wermutu.

Aperol Spritz - Aperol / Prosecco / woda gazowana 31 zł

Orzeźwiający koktajl przywodzący wspomnienie włoskiego lata, lekko gorzki, musujący i pełen cytrusowej świeżości.

Whisky Sour - whisky / sweet & sour / albumina /angostura 33zł

Kremowy koktajl w którym cytrynowa świeżość spotyka się ze słodyczą, dopełniona nutą angostury dodającą subtelnej goryczki, a całość spaja głęboki, dymny charakter whisky.

Pornstar Martini - wódka / marakuja / sour / Prosecco 33zł

Egzotyczna słodycz marakui kontrastuje z orzeźwiającą limonką i kremową wanilią, a wszystko wibruje dopełnione bąbelkami prosecco.

*Dostępna opcja bezalkoholowa

Mojito - rum / limonka / mięta / cukier trzcinowy / woda gazowana 32zł

Orzeźwiająca eksplozja aromatycznej mięty i limonki, delikatnie słodzona cukrem trzcinowym i otulona lekkim, tropikalnym aromatem rumu.

*Dostępna opcja bezalkoholowa

Warsaw Mule - wódka / limonka / piwo imbirowe 30zł

Energetyzujące połączenie pikantnego imbiru, świeżej limonki i mocy wódki.

Long Island Iced Tea - wódka / gin / rum / tequilla / Triple Sec / limonka / Coca Cola 39zł

Potężne uderzenie pięciu alkoholi ukryte pod słodko-cytrusową maską, z subtelnym muśnięciem coli, które wprowadza pozorną niewinność.

kuchnia
ŻOLIBORZ

CLASSIC COCKTAILS

Negroni - gin / Campari / Martini Rosso 33pln

An elegant, bitter harmony of gin, Campari, and red vermouth.

Aperol Spritz - Aperol / Prosecco / soda water 31pln

A refreshing cocktail evoking memories of Italian summer – slightly bitter, sparkling, and full of citrus freshness.

Whisky Sour - whisky / sweet & sour / albumin / angostura 33pln

A creamy cocktail where lemon freshness meets sweetness, enhanced by a hint of angostura's subtle bitterness, all brought together by the deep, smoky character of whisky.

Pornstar Martini - vodka / passion fruit / sour / Prosecco 33pln

Exotic sweetness of passion fruit contrasts with refreshing lime and creamy vanilla, all enlivened by the bubbles of Prosecco.

*Non-alcoholic option available

Mojito - rum / lime / mint / cane sugar / soda water 32pln

A refreshing explosion of aromatic mint and lime, lightly sweetened with cane sugar and embraced by the tropical aroma of rum.

*Non-alcoholic option available

Warsaw Mule - vodka / lime / ginger beer 30pln

An energizing blend of spicy ginger, fresh lime, and the strength of vodka.

Long Island Iced Tea - vodka / gin / rum / tequila / Triple Sec / lime / Coca Cola 39pln

A powerful hit of five spirits hidden beneath a sweet-citrus mask, with a subtle hint of cola that adds a touch of deceptive innocence.

kuchnia
ŻOLIBORZ

WINA MUSUJĄCE I SZAMPAN
SPARKLING WINES & CHAMPAGNE

VENETO

Tenuta San Giorgio Prosecco FLUMEN Italy	149zł
Botter Prosecco Botter ROSE Italy	159zł

CHAMPAGNE

Cattier Champagne Cattier Brut Icone France	600zł

WINA MUSUJĄCE 120ML
SPARKLING WINE 120ML

Tenuta San Giorgio Prosecco FLUMEN Italy	25zł

kuchnia
ŻOLIBORZ

WINA BIAŁE
WHITE WINE

SYCYLIA

0,15l / 0,75l

Tenute Orestiadi Orestiadi Molino A Vento Inzolia — 25zł/149zł

KASTYLIA I LEÓN

Alvarez Y Diez Bento Verdejo Organico — 25zł/149zł

LANGWEDOCJA

Paul Mas Arrogant Frog Chardonnay — 140zł

VENETO

De Stefani Redentore Pinot Grigio — 170zł

kuchnia
ŻOLIBORZ

WINA BIAŁE
WHITE WINE

STELLENBOSCH

0,15l / 0,75l

Kleine Zalze Vineyard Selection Chenin Blanc 190zł

RIAS BAIXAS

Paco & Lola Paco & Lola Lolo Albarino 210zł

MARLBOROUGH

Babich Sauvignon Blanc 230zł

JURA KRAKOWSKO-CZĘSTOCHOWSKA

Winnica Białe Skały Solaris 230zł

BURGUNDIA

Famille Savary Chablis Selection Vieille Vignes 350zł

kuchnia
ŻOLIBORZ

WINA CZERWONE
RED WINE

SYCYLIA

0,15l / 0,75l

Tenute Orestiadi Orestiadi Molino A Vento Nero D'Avola — 25zł/149zł

LANGWEDOCJA

Paul Mas Arrogant Frog Cabernet Sauvignon — 25zł/149zł

DOLINA MAULE

Casas Patronales Reserva Carmenere — 160zł

RIBERA DEL DUERO

Pradorey Pradorey Cuvee Premium — 170zł

DOLINA CALCHAQUÍ

Don David Reserve Malbec — 190zł

MARCHE

Il Conte Villa Prandone Il Conte Donello Marche Sangiovese — 200zł

RIOJA

Bodegas Navajas Navajas Crianza — 200zł

kuchnia
ŻOLIBORZ

WINA CZERWONE
RED WINE

PUGLIA

Collezione Primitivo di Manduria	210zł

MARLBOROUGH

Babich Pinot Noir	310zł

KALIFORNIA

Rodney Strong Rodney Strong Zinfandel Old Vines	330zł

BURGUNDIA

Maison Albert Bichot Chateau de Dracy Pinot Noir	390zł

kuchnia
ŻOLIBORZ

ALKOHOLE MOCNE
STRONG ALKOHOL

WÓDKA / VODKA

	40ml/0,5l
Żubrówka Czarna	14zł/155zł
Maxym Wheat	24zł/250zł
Maxym Potato	28zł/265zł

	40ml/0,7l
Żubrówka Czarna	14zł/195zł
Belvedere Smogóry	39zł/595zł
Belvedere Lake Bartążek	45zł/690zł

WHISKY SZKOCJA / SCOTLAND

	40ml/0,7l
Dewar's 8YO Caribbean Smooth	15zł/220zł
Dewar's 15YO The Monarch	24zł
Chivas Regal	20zł
Chivas XV	34zł
The Glenlivet 12YO Single Malt	31zł

WHISKY IRLANDIA / IRELAND

	40ml/0,7l
Jameson	17zł/249zł
Jameson Black Barrel	22zł
The Sexton Single Malt	22zł

kuchnia
ŻOLIBORZ

ALKOHOLE MOCNE
STRONG ALKOHOL

BOURBON USA

	40ml/0,7l
Jack Daniel's No.7	19zł/300zł
Bulleit	21zł
Blanton's Gold Edition	79zł

GIN

	40ml/0,7l
Two Trees Dry Gin	15zł/210zł
Bombay Sapohire	20zł
Hendrick's	29zł
Malfy Con Arancia	23zł

RUM

	40ml/0,7l
Havana Club Orginal	17zł/225zł
Havana Club Especial	18zł
Bumbu	29zł
Zacapa 23YO	47zł
Zacapa XO	78zł

kuchnia
ŻOLIBORZ

ALKOHOLE MOCNE
STRONG ALKOHOL

TEQUILA

	40ml/0,7l
Sip&Sip Silver	18zł/240zł
Sip&Sip Gold	19zł
Don Julio Reposado	49zł
Herencia De Café	39zł

KONIAK / COGNAC

	40ml
Hennessy VS	38zł
Martell Cordon Bleu	115zł

LIKIER/ LIQUEUR

	40ml
Sambuca	13zł
Chambord	27zł
Grand Marnier	27zł
Briottet Liquere de Violette	17zł
Jägermeister	18zł
Fernet-Branca	21zł
Galliano Ristretto	22zł

APERITIF & VERMOUTH

	40ml
Aperol	19zł
Campari	19zł
Martini	14zł

kuchnia
ŻOLIBORZ

Do grup od 5 osób doliczane jest 10% serwisu

For groups of 5 or more, a 10% service charge is added

kuchnia
ŻOLIBORZ

FACEBOOK

PODZIEL SIĘ
SWOJĄ OPINĄ

INSTAGRAM

WWW.KUCHNIAZOLIBORZ.COM