



BOSKA
RESTAURACJA

ALERGENY

ALLERGENS



1. Ziarna zbóż zawierające GLUTEN tzn. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, czy też pszenica kamut, a także ziarna odmian hybrydowych powyższych zbóż oraz produkty przygotowane na ich bazie.



2. SKORUPIAKI i produkty pochodne.



3. JAJA i produkty pochodne.



4. RYBY i produkty pochodne.



5. ORZESZKI ZIEMNE (arachidowe) i produkty pochodne.



6. SOJA i produkty pochodne.



7. MLEKO i produkty pochodne (łącznie z laktozą)



8. ORZECHY tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pekan, orzechy brazylijskie, pistacje, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia, orzechy Queensland, a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych.



9. SELER i produkty pochodne.



10. GORCZYCA i produkty pochodne.



11. NASIONA SEZAMU i produkty pochodne.



12. DWUTLENEK SIARKI i siarczany w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców



13. ŁUBIN i produkty pochodne.



14. MIĘCZAKI i produkty pochodne.

PRZYSTAWKI

APPETIZERS

TATAR WOŁOWY

65 zł

BEEF TARTARE

polędwica wołowa/ żółtko/ majonez lubczykowy/ kapary/ borowik/
ogórek/ cebula/ musztarda francuska

Beef tenderloin/ egg yolk/ lovage mayonnaise/ capers/ boletus/ cucumber
onion/ French mustard

Alergeny : 1,3,4,5,6,7,9,10

FAGOTTINI Z KREWETKAMI

32 zł

FAGOTTINI WITH SHRIMPS

sos bouillabaisse/ emulsja z atramentu kałamarnicy

bouillabaisse sauce/ squid ink emulsion

Alergeny: 1,2,3,4,5,6,7,9,10,14

DESKA SERÓW I WĘDLIN WŁOSKICH

65 zł

ITALIAN CHEESE AND CURED MEATS BOARD

szynka crudo/ salami spianata/ pancetta/ ser nero di sicilia/ ser
pecorino z oliwkami/ ser taleggio/ marynowane oliwki/ konfitura z
cebuli/ pieczywo własnego wypieku

crudo ham/ salami spianata/ pancetta/ nero di sicilia cheese/ pecorino
cheese with olives/ taleggio cheese/ marinated olives/ onion jam/
homemade bread

Alergeny: 1,3,6,7,8,9,10,12

ZUPY I SAŁATKI

SOUPS & SALADS

KREM SZCZAWIOWO-SZPINAKOWY

24 zł

SORREL AND SPINACH CREAM

Puree ziemniaczane z boczkiem i prażoną cebulą / jajko / chips z jarmużu

Mashed potatoes with bacon and roasted onion/ egg/ kale chips

Alergeny: 3,6,7,8,9,10,12

KREM Z MARCHWI

24 zł

CARROT CREAM

Czarna soczewica / olej z fermentowanej marchewki / sorbet mango marakuja / chips ziemniaczany z czarnuszką

Black lentils / fermented carrot oil / mango passion fruit sorbet / potato chips with black cumin

Alergeny: 3,6,7,8,9,10,12

ROSÓŁ DOSTĘPNY TYLKO W WEEKEND

24 zł

CHICKEN BROTH (ONLY AVAILABLE ON THE WEEKEND)

Domowy makaron / pietruszka / marchewka

Homemade pasta / parsley / carrot

Alergeny: 1,3,5,6,7,9,10

SAŁATKA Z ŁOSOSIEM

65 zł

SALAMON SALAD

Kompozycja sałat / pomidory koktajlowe / czerwona cebula / konfitura z

ananasa z chili / krwista pomarańcza / granat / pistacje / dressing ziołowy

Lettuce composition / cherry tomatoes / red onion / pineapple jam with chili /

blood orange / pomegranate / pistachios / herb dressing

Alergeny: 3,4,5,6,7,8,9,10

SAŁATKA Z SZYNKĄ CRUDO I OWCZYM SEREM

55 zł

CRUDO AND SHEEP'S CHEESE

Kompozycja sałat / pomidory koktajlowe / oliwki kalamata / cebula czerwona / orzechy laskowe / dressing cytrusowy / foccacia

Salad composition / cherry tomatoes / kalamata olives / red onion / hazelnuts / citrus dressing / foccacia

Alergeny: 1,3,4,5,6,7,8,9,10,12

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

ROLADA WOŁOWA

65 zł

SILESIA BEEF ROULADE

Kluski śląskie / czerwona kapusta z porzeczką / sos pieczeniowy

Silesian dumplings / red cabbage and currants / roasting sauce

Alergeny: 1,3,5,6,7,9,10

BURGER WOŁOWY

55zł

BEEF BURGER

Wołowina 200g / bułka maślana / karmelizowana cebula / konfitura z pomidorów / gorgonzola / rukola / ogórki kiszzone marynowane w sosie musztardowo-miodowym/ frytki

Beef 200g / butter roll / caramelized onion / tomato jam / gorgonzola / arugula / pickled cucumbers marinated in mustard and honey sauce / french fries

Alergeny: 1,3,5,6,7,9,10,12

VEGEAN FISH AND CHIPS

45 zł

VEGEAN FISH AND CHIPS

Bocznik / frytki / cytryna / sos tatarski vegan / kompozycja sałat z pomidorem i sosem winegret

Oyster mushroom / french fries / lemon / vegan tartar sauce / salad composition with tomato and vinaigrette sauce

Alergeny: 1,3,5,6,7,9,10,12

ŻEBRO WIEPRZOWE BEZ KOŚCI

55zł

BONELESS PORK RIB

Puree ziemniaczane z boczkiem i cebulą prażoną / marchew/ bób/ rzodkiewka / sos demi glace

Mashed potatoes with bacon and roasted onion / carrots / broad beans / radish / kale chips / demi glace sauce

Alergeny: 3,6,7,8,9,10,12

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

FILET Z KURCZAKA W SZYNCE CRUDO

65 zł

CHICKEN FILLET IN CRUDO HAM

Puree marchewkowe z imbirem / fasolka szparagowa / dziki brokuł / kroiety ziemniaczane /
bułka tarta z migdałami / oliwa estragonowa z chili i czosnkiem / sos demi glace

Carrot puree with ginger / green beans / wild broccoli / potato croquettes / breadcrumbs with
almonds / tarragon oil with chili and garlic / demi glace sauce

Alergeny: 1,3,6,7,8,9,10,12

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

165zł

BEEF TENDERLOIN

Grillowane warzywa / ziemniaki z czosnkiem i ziołami / masło czosnkowe / colesław z czerwonej kapusty
Grilled vegetables / potatoes with garlic and herbs / garlic butter / red cabbage coleslaw

Alergeny: 3,6,7,8,9,10,12

PIOTROSZ

76 zł

JOHN DORY

Flan z batata / beurre blanc ze szczypiorkiem i czarną soczewicą / sałatka z grejpfrutem,
koprem włoskim, czarnym bzem / puree z pieczonych pomidorów

Sweet potato flan / beurre blanc with chives and black lentils / salad with grapefruit,
fennel, elderberry / roasted tomato puree

Alergeny: 3,4,6,7,8,9,10,12

BUCHTA Z SZARPANYM ŻEBREM WIEPRZOWYM

55zł

PULLED PORK RIB STEAMED BUN

Colesław z czerwonej kapusty / kolendra / granat / bbq morelowy / rukola
Red cabbage coleslaw / coriander / pomegranate / apricot bbq / arugula

Alergeny: 1,3,5,6,7,8,9,10,12

MAKARONY

PASTA

TAGLIOLINI Z NDUJĄ

58 zł

Włoskie wędliny / nduja / sos pomidorowy / pesto bazyliowe / burrata di bufalą

Italian cold cuts / nduja / tomato sauce / basil pesto / burrata di bufala

Alergeny: 1,3,5,6,7,9,10

TAGLIOLINI Z KREWETKAMI

58 zł

SHRIMPS TAGLIOLINI

Crudo / chilli / czosnek / białe wino / natka pietruszki / pomidory koktajlowe / ser grana padano

Crudo / chilli / garlic / white wine / parsley / cherry tomatoes / grana padano cheese

Alergeny: 1,2,3,5,6,7,9,10,12

GNOCCHI ALFREDO

42 zł

GNOCCHI ALFREDO

Sos śmietanowy / fasolka szparagowa / szpiank / suszone pomidory koktajlowe / grana padano

Cream sauce / green beans / spinach / sun-dried cherry tomatoes / grana padano

Alergeny: 1,3,5,6,7,8,9,10,12

AGNOLOTTI Z BOBEM

38 zł

AGNOLOTTI WITH BROAD BEANS

Ricotta / grana padano / sos maślany z miętą i migdałami / pomidory koktajlowe

Ricotta / grana padano / butter sauce with mint and almonds / cherry tomatoes

Alergeny: 1,3,5,6,7,8,9,10,12

PIZZA STARTERS

FOCCACIA AL ROSMARINO

21 zł

Rozmaryn / sól / pieprz młotkowany / sok z cytryny / oliwa parmezanowa

Rosemary / salt / hammered pepper / lemon juice / Parmesan oil

Alergeny: 1,3,5,6,7,9,10

FOCACCIA AI FORMAGGI

23 zł

Pecorino Romano / Grana Padano / świeży tymianek / cytryna

Pecorino Romano / Grana Padano / fresh thyme / lemon

Alergeny: 1,3,5,6,7,9,10

FOCACCIA GALLINECIO

26 zł

Kurki marynowane / sos śmietanowy / pasta truflowa / czosnek / pietruszka

Marinated chanterelles / cream sauce / truffle paste / garlic / parsley

Alergeny: 1,3,5,6,7,9,10

PIZZA BIANCA

QUATTRO FORMAGGI

49 zł

Sos śmietanowy / Mozzarella fior di latte / Taleggio / Pecorino Romano / gorgonzola / bazylia / pieprz

Cream sauce / mozzarella fior di latte / Taleggio / Pecorino Romano / gorgonzola / basil / pepper

Alergeny: 1,3,5,6,7,9,10

BOSKA

48 zł

Sos śmietanowy / Mozzarella fior di latte / taleggio / Prosciutto Crudo / konfitura z żurawiny / szpinak baby

Cream sauce / mozzarella / taleggio / Prosciutto Crudo / cranberry jam / baby spinach

Alergeny: 1,3,5,6,7,9,10

PANCETTA

45 zł

Sos śmietanowy / Mozzarella fior di latte / tallegio / Pancetta / czerwona cebula / szczypiorek

Cream sauce / Mozzarella fior di latte / tallegio / Pancetta / red onion / chives

Alergeny: 1,3,5,6,7,9,10

MARMELLATA

43 zł

Sos śmietanowy / Mozzarella fior di latte / Salami spianata / czosnek / konfitura z cebuli i pomidorów z chilli

Cream sauce / Mozzarella fior di latte / Salami spianata / garlic / onion and tomato jam with chilli

Alergeny: 1,3,5,6,7,9,10

PIZZA ROSSA

MARINARA

26 zł

Sos pomidorowy / oliwa z oliwek / czosnek / bazylia

Tomato sauce / olive oil / garlic / basil

Alergeny: 1,3,5,6,7,9,10

MARGHERITA

29 zł

Sos pomidorowy / Mozzarella fior di latte / bazylia

Tomato sauce / mozzarella fior di latte / basil

Alergeny: 1,3,5,6,7,9,10

PIANETTO

29 zł

Sos pomidorowy / Mozzarella fior di latte / N'duja / ziemniak / rukola

Tomato sauce / mozzarella fior di latte / N'duja / potato / arugula

Alergeny: 1,3,5,6,7,9,10

GUANCIALE

29 zł

Sos pomidorowy / Mozzarella fior di latte / Guanciale / czosnek /
peperoncino / grana padano / bazylia

Tomato sauce / mozzarella fior di latte / Guanciale / garlic / peperoncino /
grana padano / basil

Alergeny: 1,3,5,6,7,9,10

PROSCIUTTO E' FUNGHI

36 zł

Sos pomidorowy / Mozzarella fior di latte / pieczarki / Prosciutto Cotto

Tomato sauce / mozzarella / mushrooms / Prosciutto Cotto

Alergeny: 1,3,5,6,7,9,10

CAPRICIOSA

38 zł

Sos pomidorowy / Mozzarella fior di latte / pieczarki / kapary /
karczochy / Prosciutto Cotto / cebula czerwona

Tomato sauce / mozzarella / mushrooms / capers / artichokes /

Prosciutto Cotto / garlic / red onion

Alergeny: 1,3,5,6,7,9,10

PIZZA ROSSA

DIAVOLA

40 zł

Sos pomidorowy / Mozzarella fior di latte / salami spianata picante / jalapeno / oliwki / pieczarki

Tomato sauce / mozzarella fior di latte / salami spianata picante / jalapeno / olives / mushrooms

Alergeny: 1,3,5,6,7,9,10

CRUDO DI PARMA

50 zł

Sos pomidorowy / Mozzarella fior di latte / Prosciutto Crudo / Grana Padano / pomidory koktajlowe / rukola / oliwa

Tomato sauce / mozzarella fior di latte / Prosciutto Crudo / Grana Padano / cherry tomatoes / arugula / oil

Alergeny: 1,3,5,6,7,9,10

TARTUFO

51 zł

Sos pomidorowy / Mozzarella fior di latte / pasta truflowa / suszone pomidory / pancetta

Tomato sauce / mozzarella fior di latte / truffle paste / sun-dried tomatoes / pancetta

Alergeny: 1,3,5,6,7,9,10

BUFALA DI BURRATA

51 zł

Sos pomidorowy / buratta / rukola / pomidory koktajlowe / oliwa

Tomato sauce / buratta / arugula / cherry tomatoes / olive oil

Alergeny: 1,3,5,6,7,9,10

NAPOLI

43 zł

Sos pomidorowy / Mozzarella fior di latte / Salami Napoli / oliwki kalamata

Tomato sauce / mozzarella fior di latte / Salami Napoli / Kalamata olives

Alergeny: 1,3,5,6,7,9,10

DESERY

DESSERTS

PTYŚ

34zł

CREAMPUFF

Krem mango / krem malibu / strzelająca czekolada / sorbet mango marakuja
Mango cream / malibu cream / popping chocolate / mango passion fruit sorbet
Alergeny: 1,3,6,7,8,9,10

KREM MIGDAŁOWY Z VANILIĄ

42 zł

ALMOND VANILLA CREAM

Ganashe z czekolady ruby / plastyczna galaretka malinowa / crumble z białej czekolady /
sorbet poziomkowo malinowy
Ruby chocolate ganashe / plastic raspberry jelly / white chocolate crumble / strawberry
raspberry sorbet
Alergeny: 1,3,6,7,8,9,10

TIRAMISU

24 zł

Mascarpone / biszkopt / Grappa
Mascarpone / biscuit / Grappa
Alergeny: 1,3,5,6,7,9,10

SŁODKA GABLOTA

SWEET CABINET

Zapytaj obsługi o aktualne desery w gablocie
Ask the staff about the current desserts in the sweet cabinet

NAPOJE ZIMNE

COLD DRINKS

COCA COLA ZERO / COCA COLA 250 ml	12 zł
FANTA 250 ml	12 zł
SPRITE 250 ml	12 zł
KINLEY Tonic Water / Bitter Rose 250 ml	12 zł
KROPLA BESKIDU WATER 330 ml Niegazowana / gazowana still water / sparkling water	10 zł
KARAFKA WODY Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ WATER CARAFE WITH LEMON AND MINT 1000 ml	18 zł
FUZETEA 250 ml	12 zł
CAPPY JUICE 250 ml / 1000 ml Jabłko / pomarańcza Apple / orange	12 zł / 28 zł
BURN 250 ml	14 zł
ON LEMON 330 ml Zapytaj o smaki obsługi Ask about service flavors	14 zł
ON LEMON TONIC 250 ml Rozmaryn / czarny bez / różowy grejfrut Rosemary / elderflower / pink grapefruit	12 zł
DOMOWA LEMONIADA 330 ml / 1000 ml HOMEMADE LEMONADE Cytrynowa / Truskawkowa / Rabarbar z fiołkiem / Limonka z różowym grejfrutem Lemon / Strawberry / Rhubarb with violet / Lime with pink grapefruit	18 zł / 36 zł
ŚWIEŻO WYCISKANY SOK 350 ml FRESH JUICE Pomarańcza / grejfrut orange / grapefruit	26 zł

KAWY MROŻONE

ICED COFFEE

ICE LATTE 250 ml Espresso / mleko / sryop smakowy Espresso / milk / flavoured syrup	22 zł
TONIC ROZMARYN ESPRESSO 250 ml TONIC ROSEMARY ESPRESSO Espresso / On lemon rozmaryn Espresso / On lemon rosemary	22 zł
ORANGE ESPRESSO 250 ml TONIC ROSEMARY ESPRESSO Espresso / On lemon pomarańcza Espresso / On lemon orange	22 zł
TONIC LEMON ESPRESSO 250 ml TONIC LEMON ESPRESSO Espresso / Tonic cytrynowy Espresso / Lemon tonic	22 zł

NAPOJE GORĄCE

HOT DRINKS

ESPRESSO / ESPRESSO MACCHIATO 80 ml	10 zł
ESPRESSO DOPPIO 120 ml	14 zł
KAWA CZARNA BLACK COFFEE 140 ml	12 zł
KAWA BIAŁA WHITE COFFEE 140 ml	13 zł
FLAT WHITE 225 ml	18 zł
LATTE 225 ml	16 zł
CAPPUCCINO 140 ml	14 zł
HERBATY RICHMONT TEA 330 ml Ceylon /Earl Grey / Gunpowder Green / Jasmine Green / Peppermint Green / Forest Fruits / Yerba Mate Lemon / Rooibos Sunrise / Peach Lemon Star / White pearl / Mexican dream	16 zł
HERBATA ROZGRZEWAJĄCA 330 ml WARMING TEA Czarna herbata / konfitura z owoców / miód / rozmaryn / cynamon Black tea / fruit jam / honey / rosemary / cinnamon	26 zł

REGIONALNE ALKOHOLE

REGIONAL ALCOHOL

TESSELLIS VODKA GLIWICKA 40 ml	20 zł
TESSELLIS EXQUISITUS VODKA 40 ml	25 zł
TESSELLIS DARK CHCOLATE & ORANGE VODKA 40 ml	22 zł
TESSELLIS ORANGE & JASMINE VODKA 40 ml	22 zł
TESSELLIS LONDON DRY GIN 40 ml	25 zł
TESSELLIS PINK GIN 40 ml	30 zł
TESSELLIS VODKA OAK 40 ml	22 zł
TESSELLIS VODKA WHITE CHCOLATE & PINEAPPLE 40 ml	22 zł

KOKTAJLE COCTAILS

NEGRONI Gin Tessellis London Dry / Martini Rosso/ Campari Gin Tessellis London Dry / Martini Rosso/ Campari	37 zł
WHISKEY SOUR Jameson Whiskey/ cytryna / białko jajka / syrop cukrowy / bitters Jameson whiskey / lemon / egg whites / sugar syrup / bitters	32 zł
MOJITO FRUITS Rum Bacardi Blanco/ limonka / cukier brązowy / puree owocowe / mięta Rum Bacardi Blanco / lime / brown sugar / fruit puree / mint	33 zł
PORNSTAR MARTINI Wódka Tessellis Exquisitus / puree marakuja / Passoa likier / limonka / syrop waniliowy homemade / Prosecco Vodka Tessellis Exquisitus/ passionfruit / Passoa liqueur / lime / homemade vanilla syrup / Prosecco	36zł
HUGO SPRITZ Prosecco / limonka / mięta / woda gazowana / syrop czarny bez Prosecco / lime / mint / sparkling water / eldelflower syrup	32zł

KOKTAJLE

COCTAILS

APERITIVO SPRITZ

35zł

Aperitivo / Prosecco / woda gazowana
Aperitivo / prosecco / sparkling water

ROSE SPRITZ

34zł

Finlandia wildberry & rose / prosecco / kinley rose / syrop różany
Finlandia wildberry & rose / prosecco / kinley rose / rose syrup

CUBA LIBRE

28zł

Rum Brugal Anejo / limonka / coca cola
Rum Brugal Anejo / limonka / coca cola

ESPRESSO MARTINI

34zł

Tessellis Dark Chcolatte & Orange Vodka / likier kawowy / espresso / syrop karmelowy
Tessellis Dark chcolatte & Orange Vodka / coffe liqueur / espresso / carmel syrup

BOSKA SOUR

34zł

Tessellis White Chcolatte & Pineapple Vodka / białko jajka / cytryna / syrop czekoladowy / bitters
Tessellis White Chcolatte & Pineapple Vodka / egg whites / lemon / chcolatte syrup / bitters

JASMINE COLLINS

34zł

Tessellis Orange&Jasmine Vodka / limonka/ cytryna / syrop fiołkowy / woda gazowana
Tessellis Orange & Jasmine Vodka / lime / lemon / violet syrup / sparking water

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE 0%

NON-ALCOHOLIC COCTAILS 0%

ORANGE SPRITZ 0% **26 zł**

syrop orange spritz / pomarańcza / kinley tonic
orange spritz syrup / orange / kinley tonic

MOJITO FRUITS 0% **26 zł**

Sprite / puree owocowe / limonka / mięta / cukier brązowy
Sprite / fruit puree / lime / mint / brown sugar

HUGO SPRITZ 0% **26 zł**

Sprite / syrop czarny bez / limonka / mięta
Sprite / elderflower syrup / lime / mint

FLOREALE 0% **26 zł**

Martini Floreale / on lemon ananas / limonka
Martini floreale / pineapple on lemon / lime

VIBRANTE SPRITZ 0% **26 zł**

Martini Vibrante / tonic czarny bez / limonka
Martini floreale / pineapple on lemon / lime

PIWO BEER

PIWA BECZKOWE TAP BEERS

KSIĄŻĘCE LAGER 300 ml / 500 ml **14 zł / 18 zł**

PILSNER URQUELL 300 ml / 500 ml **14 zł / 18 zł**

KSIĄŻĘCE ŻŁOTE PSZENICZNE 300 ml / 500 ml **14 zł / 18 zł**

PIWA BUTELKOWE BOTTLED BEERS

KSIĄŻĘCE CHERRY ALE 500 ml **17 zł**

PERONINASTRO AZURRO 330 ml **17 zł**

KOZEL CERNY 500 ml **17 zł**

PIWA SMAKOWE FLAVORED BEERS

HARDMADE YUZU CITRUS 400 ml **18 zł**

HARDMADE BLACKBERRY VANILLA 400 ml **18 zł**

PIWA BEZALKOHOLOWE 0,0%

ALCOHOL FREE BEERS 0,0%

LECHFREE 330 ml Lager / limonka z miętą / smoczy owoc Lager / lime with mint / dragon fruit	13 zł
KSIĄŻĘCE ŻŁOTE PSZENICZNE 0% 500 ml	16 zł
KSIĄŻĘCE IPA 0% 500 ml	16 zł
KOZEL 0% 500 ml	16 zł
HARDMADE CITRUS ICE TEA 0%	16 zł

WÓDKA

VODKA

FINLANDIA BOTANICAL CUCUMBER MINT 40ml	16 zł
FINLANDIA ROSE & WILDBERRY 40ml	16 zł
FINLANDIA 40ml / 700 ml	16 zł / 200 zł
FINLANDIA SMAKOWA 40 ml Lime / Blackcurrant / Grapefruit / Coconut / Redberry / Cranberry / Mango	16 zł
ŻUBRÓWKA BISON GRASS 40 ml / 700 ml	16 zł / 165 zł

GIN

GORDON'S / GORDON'S PINK 40 ml	15 zł
MONKEY 47 40 ml	45 zł

TEQUILA

JOSE CUERVO 40 ml Gold / silver	15 zł
-------------------------------------------	--------------

LIKIERY

LIQUEURS

PASSOA 40 ml	14 zł
COINTREAU 40 ml	14 zł
LIMONCELLO 40 ml	15 zł
SAMBUCA 40 ml	15 zł
JEGERMEISTER 40 ml	12 zł
BAILEYS 40 ml	11 zł
KAHLUA 40 ml	17 zł
APERITIVO 40 ml	14 zł

RUM

ZACAPA 23 Y.O. 40 ml	60 zł
BRUGAL BLANCO 40 ml	19 zł
BRUGAL ANEJO 40 ml	19 zł
PLANTATION OFTD OVERPROOF 40 ml	30 zł

APERITIF

MARTINI 100 ml Bianco / Rosso / Extra Dry / Fiero	16 zł
CAMPARI 40 ml	20 zł
GRAPPA 40 ml	18 zł

BRENDY & COGNAC

MARTELL XO 40 ml	160 zł
HENNESSY VS 40 ml	35 zł
METAXA 12* 40 ml	30 zł
METAXA GRAND FINE 40 ml	45 zł

WHISKY

BLENDDED SCOTCH 40 ml

JOHNNIE WALKER GREEN 60 zł

JOHNNIE WALKER GOLD 40 zł

IRISH WHISKY 40 ml

JAMESON 21 zł

SINGLE MALT 40 ml

BENRIACH THE ORIGINAL TEN 39 zł

BENRIACH TWELVE 46 zł

BENRIACH THE SMOKEY TEN 42 zł

GLENGLISSAUGH 42 zł

CAOILIA 42 zł

ARDBEG 10 Y.O. 58zł

AMERICAN WHISKY & BURBON 40 ml

JACK DANIEL'S SINGLE BARREL 50zł

JACK DANIEL'S GENTELMAN 25 zł

JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKEY 22 zł

JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKEY RYE 25 zł

JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKEY FIRE 20 zł

JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKEY APPLE 20 zł

JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKEY HONEY 20 zł

WOODFORD RESERVE 38 zł

MAKER'S MARK 25 zł

WINA MUSUJĄCE

SPARKLING WINES

CHAMPAGNE GRANDE CUVÉE VEUVE DOUSSOT 750 ml **500 zł**

REGION: CHAMPAGNE / FRANCJA
SZCZEPY / GRAPES: PINOT NOIR, CHARDONNAY

BACIO DELLA LUNA PROSECCO EXTRA DRY 750 ml / 150 ml **120 zł / 24 zł**

REGION: VENETO / WŁOCHY
SZCZEP / GRAPE / GLERA

WINA BIAŁE

WHITE WINE

150+1 LANGHE BIANCO 750 ml / 150 ml **140 zł / 30 zł**

REGION: PIEMONTE / WŁOCHY
SZCZEPY/GRAPES: CHARDONNAY, ARNEIS

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE BIOLOGICO 750 ml **150 zł**

REGION: VENETO / WŁOCHY
SZCZEP/GRAPE: PINOT GRIGIO

ESTACIONES VERDEJO 750 ml / 150 ml **80 zł / 20 zł**

REGION: KASTYLIA / HISZPANIA
SZCZEP/GRAPE: VERDEJO

DOM CHARBIELIN C SAUVIGNIER GRIS 2023 750 ml / 150 ml **150 zł / 32 zł**

REGION: OPOLSZCZYŻNA / POLSKA
SZCZEP/GRAPE: SAUVIGNIER GRIS

DOM CHARBIELIN C SOLARIS 750 ml **180 zł**

REGION: OPOLSZCZYŻNA / POLSKA
SZCZEP/GRAPE: SOLARIS

RIESLING! TROCKEN 750 ml **160 zł**

REGION: RHEINHESSEN / NIEMCY
SZCZEP/GRAPE: RIESLING

WINA CZERWONE

RED WINE

150+1 BARBERA PIEMONTE	750 ml / 150 ml	150 zł / 30 zł
REGION: PIEMONT / WŁOCHY SZCZEPY/GRAPES: BARBERA, NEBBIOLO		
PORTOBELLO VINO DA TAVOLA RED SEMI-SWEET	750 ml / 150 ml	80 zł / 16 zł
REGION: APULIA / WŁOCHY SZCZEP / GRAPE: SANGIOVESE		
CHIANTI VERNAILOLO	750 ml	160 zł
REGION: TOSKANIA / WŁOCHY SZCZEPY/ GRAPES: CANAIOLO, MERLOT, SANGIOVESE		
HERACLES PRIMITIVO MASSERIA SURANI	750 ml	160zł
REGION: APULIA / WŁOCHY SZCZEP/ GRAPE: PRIMITIVO		
DOM BLISKOWICE-MONDAY LISA 2018	750 ml / 150 ml	130zł / 26 zł
REGION: MAŁOPOLSKI PRZEŁOM WISŁY- POLSKA SZCZEPY/ GRAPES:REGENT		
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO	750 ml	700 zł
REGION: VENETO / WŁOCHY SZCZEPY/ GRAPES: CORVINA VERONESE, CORVINONE, RONDINELLA, OSELETA		
ESTACIONES TEMPRANILLO	750 ml / 150 ml	80 zł/20 zł
REGION: HISZPANIA SZCZEP / GRAPE: TEMPRANILLIO		
ONTANÓN RESERVA	750 ml	280zł
REGION: HISZPANIA SZCZEPY/ GRAPES: TEMPRANILLO, GRACIANO		

ZAPYTAJ OBSŁUGI O WINA BEZALKOHOLOWE
ASK THE STAFF ABOUT NON-ALCOHOLIC WINES

ZNAJDŹ NAS;



Boska Restauracja



@boska.restauracja