



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

BRZOSKWINIE KARMELIZOWANE

42 zł

CARAMELIZED PEACHES

Burrata di bufala / pomidory / ocet balsamiczny / sos chimichurri / focaccia

Burrata di bufala / tomatoes / balsamic vinegar / chimichurri sauce / focaccia

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

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 Z GRZYBÓW LEŚNYCH

23 zł

FOREST MUSHROOMS CREAM SOUP

Ziemniaki palone w sianie / wędzona kwaśna śmietana / oliwa ziołowa

Hay-roasted potatoes / smoked sour cream / herb olive oil

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

KREM Z ZIELONEGO GROSZKU

23 zł

GREEN PEAS CREAM SOUP

Palony groszek zielony / lody migdałowe / kruche ciastko maślane

Roasted green peas / almond ice cream / chips with

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

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 SEREM HALLOUMI

39zł

SALAD WITH HALLOUMI CHEESE

Kompozycja sałat / gruszka / granat / burak / awokado / kolendra

Salad composition / pear / pomegranate / beetroot / avocado / coriander

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

SAŁATKA Z PASTRAMI

55zł

PASTRAMI SALAD

Kompozycja sałat / pomidory koktajlowe / grzanki / czerwona cebula / ser grana padano / sos bekonowy

Salad composition / cherry tomatoes / croutons / red onion / grana padano cheese / bacon sauce

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

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

ROLADA WOŁOWA

65 zł

SILESIA BEEF ROULADE

Kluski śląskie / czerwona kapusta / sos pieczeniowy

Silesian dumplings / red cabbage / roasting sauce

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

BURGER WOŁOWY

55zł

BEEF BURGER

Wołowina 200g / bułka maślana / ser cheddar / piklowane ogórki / pomidor /
sałata lodowa / czerwona cebula / sos bekonowy / frytki

Beef 200g / butter roll / cheddar cheese / pickled cucumbers / tomato / iceberg
lettuce / red onion / bacon sauce / fries

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

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

SCHAB Z KOŚCIĄ SEZONOWANY

125zł

PORK LOIN WITH BONE SEASONED

schab sezonowany na sucho 21dni (500g) /młode ziemniaki grillowane /
kapusta młoda z pomidorami i koperkiem / grzyby / sos demi glace

Pork loin dry aged 21 days (500g) / new grilled potatoes / young cabbage with
tomatoes and dill / mushrooms / demi glace sauce

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

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

SALATA RZYMSKA GRILLOWANA

45zł

GRILLED ROMAINE LETTUCE

Marynowane pomidory / jogurt grecki / sos orzechowy / orzechy laskowe

pickled tomatoes / greek yogurt / peanut sauce / hazelnuts

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

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

150zł

BEEF TENDERLOIN

Gratin ziemniaczany ze szpinakiem / warzywa sezonowe / sos demi glace

Potato gratin with spinach / seasonal vegetables / demi glace sauce

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

KOTLET DE VOLAILLE

48zł

CUTLET DE VOLAILLE

Puree ziemniaczane z pastą truflową / sałata masłowa / kwaśna śmietana / sos demi glace

Mashed potatoes with truffle paste / butter lettuce / sour cream / demi glace sauce

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

DORADA PIECZONA W CAŁOŚCI

89zł

WHOLE BAKED SEA BREAM

Młode ziemniaki grillowane / puree z pieczonych pomidorów / sos chimichurri / kompozycja sałat

Early grilled potatoes / roasted tomato puree / chimichurri sauce / lettuce composition

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

PIEROGI Z KACZKĄ

45zł

DUMPLINGS WITH DUCK

Sos z grzybów leśnych / konfitura z porzeczki / chips z jarmużu

Forest mushroom sauce / currant jam / kale chips

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

MAKARONY

PASTA

CASARECCE Z NDUJĄ

58 zł

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

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

TAGLIOLINI Z KURKAMI

48 zł

TAGLIOLINI WITH CHANTERELLES

Bób / pancetta / sos śmietanowy / pietruszka / grana padano

Broad beans / pancetta / cream sauce / parsley / grana padano

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

PACCHERI ALLA NORMA

35 zł

PACCHERI ALLA NORMA

Bakłażan / ricotta / pomidory / bazylia

Gggplant / ricotta / tomatoes / basil

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

PIZZA STARTERS

FOCCACCIA AL ROSMARINO

21 zł

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

Rosemary / salt / hammered pepper / lemon juice / oil

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

FOCCACCIA AI FORMAGGI

23 zł

Pecorino Romano / Grana Padano / świeży tymianek

Pecorino Romano / Grana Padano / fresh thyme

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

FOCCACCIA 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 / bazylika / 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 / taleggio / Pancetta / czerwona cebula / szczypiorek

Cream sauce / Mozzarella fior di latte / taleggio / 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

Cream sauce / Mozzarella fior di latte / Salami spianata / garlic / onion jam

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

38 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

48 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

SERNIK BASKIJSKI

35 zł

BASKA CHEESECAKE

Lody pistacjowe / espuma słony karmel / frużelina porzeczkowa
Pistachio ice cream / Espuma salted caramel / currant jelly
Alergeny: 1,3,6,7,8,9,10,5

TIRAMISU

24 zł

Mascarpone / biszkopt / Tessellis czekolada z pomarańczą
Mascarpone / biscuit / Tessellis chocolate with orange
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	16 zł
ON LEMON TONIC 250 ml Rozmaryn / czarny bez / różowy grejfrut Rosemary / elderflower / pink grapefruit	14 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

ICED LATTE 250 ml **22 zł**

Espresso / mleko / syrop smakowy

Espresso / milk / flavoured syrup

TONIC ROZMARYN ESPRESSO 250 ml **22 zł**

TONIC ROSEMARY ESPRESSO

Espresso / On lemon rozmaryn

Espresso / On lemon rosemary

ORANGE ESPRESSO 250 ml **22 zł**

ORANGE ESPRESSO

Espresso / Fanta

Espresso / Fanta

NAPOJE GORAĄCE

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 **16 zł**

Ceylon /Earl Grey / Gunpowder Green / Jasmine Green /
Peppermint Green / Forest Fruits / Yerba Mate Lemon / Rooibos
Sunrise / Peach Lemon Star / White pearl / Mexican dream

HERBATA ROZGRZEWAJĄCA 330 ml **26 zł**

WARMING TEA

Czarna herbata / konfitura z owoców / miód / rozmaryn / cynamon

Black tea / fruit jam / honey / rosemary / cinnamon

KOKTAJLE

COCTAILS

HUGO SPRITZ **32 zł**

Frizzante / limonka / mięta / woda gazowana / syrop czarny bez
Frizzante / lime / mint / sparkling water / elderflower syrup

APERITIVO SPRITZ **34 zł**

Aperitivo / frizzante / woda gazowana
Aperitivo / frizzante / sparkling water

ROSE SPRITZ **35 zł**

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

CAMPARI SPRITZ **38 zł**

Campari / frizzante / woda gazowana
Campari / frizzante / sparkling water

CUCUMBER SPRITZ **34 zł**

Finlandia cucumber & mint / kinley tonic / limonka / syrop ogórkowy
Finlandia cucumber & mint / kinley tonic / lime / cucumber syrup

LIMONCELLO SPRITZ **38 zł**

Limoncello Pallini / frizzante / woda gazowana
Limoncello Pallini / frizzante / sparkling water

FIERO SPRITZ **26 zł**

Martini Fiero / frizzante
Martini Fiero / frizzante

PINK SPRITZ **38 zł**

Tessellis pink gin / frizzante / woda gazowana / syrop czarny bez
Tessellis pink gin / frizzante / sparkling water / elderflower syrup

CHAMBORD SPRITZ **36 zł**

Likier Chambord / frizzante / woda gazowana
Liqueur Chambord / frizzante / sparkling water

KOKTAJLE

COCTAILS

NEGRONI

37zł

Gin Tessellis London Dry / Torino Rosso/ Campari
Gin Tessellis London Dry / Torino Rosso/ Campari

WHISKEY SOUR

30zł

Jameson Whiskey/ cytryna / białko jajka / syrop cukrowy / bitters
Jameson Whiskey / lemon / egg whites / sugar syrup / bitters

MOJITO FRUITS

33zł

Rum Bacardi Blanco / limonka / cukier brązowy / puree owocowe / mięta
Rum Bacardi Blanco / lime / brown sugar / fruit puree / mint

CUBA LIBRE

32zł

Rum Bacardi Carta Negra / limonka / coca cola
Rum Bacardi Carta Negra / limonka / coca cola

ESPRESSO MARTINI

36zł

Tessellis Dark Chocolate & Orange Vodka / likier kawowy / espresso / syrop karmelowy
Tessellis Dark chocolate & Orange Vodka / coffee liqueur / espresso / caramel syrup

PINA COLADA TESSELLIS

28zł

Wódka Tessellis White Chocolate & Pineapple Vodka / śmietanka kokosowa / sok ananasowy
Vodka Tessellis White Chocolate & Pineapple Vodka / coconut cream / pineapple juice

JASMINE COLLINS

34zł

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

BRAMBLE

35zł

Gin Tessellis London Dry / likier Chambord / cytryna / syrop cukrowy
Gin Tessellis London Dry / liqueur Chambord / lemon / sugar syrup

PORNSTAR MARTINI

36zł

Wódka Tessellis Exquisitus / puree marakuja / Passoa likier / limonka / syrop waniliowy homemade / frizzante
Vodka Tessellis Exquisitus/ passionfruit / Passoa liqueur / lime / homemade vanilla syrup / frizzante

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

LIMONCELLO TONIC 0% **26 zł**

Limoncello Pallini 0% / Kinley tonic / herbata earl grey
Limoncello Pallini 0% / Kinley tonic / earl grey tea

GIN PINK 0% **28 zł**

Gordon's gin 0% / tonic różowy grejpfrut / limonka
Gordon's gin 0% / tonic pink grapefruit / lime

PIWO BEER

PIWA BECZKOWE TAP BEERS

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

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

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

PIWA BUTELKOWE BOTTLED BEERS

KSIAŻĘCE CHERRY ALE 500 ml **17zł**

PERONINASTRO AZURRO 330 ml **17zł**

KOZEL CERNY 500 ml **17zł**

PIWA SMAKOWE FLAVORED BEERS

HARDMADE YUZU CITRUS 400 ml **18zł**

HARDMADE BLACKBERRY VANILLA 400 ml **18zł**

PIWA BEZALKOHOLOWE 0,0%

ALCOHOL FREE BEERS 0,0%

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

WÓDKA

VODKA

FINLANDIA 40ml / 700ml	16 zł / 220 zł
FINLANDIA BOTANICAL CUCUMBER & MINT 40ml	16 zł
FINLANDIA BOTANICAL ROSE & WILDBERRY 40ml	16 zł
FINLANDIA SMAKOWA 40ml Lime / Blackcurrant / Grapefruit / Coconut / Redberry / Cranberry / Mango	16 zł
OSTOYA VODKA 40ml / 700ml	16 zł / 220 zł
ŻUBRÓWKA BISON GRASS 40ml	16 zł / 220 zł

REGIONALNE ALKOHOLE

REGIONAL ALCOHOL

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

LIKIERY

LIQUEURS

PASSOA 40 ml	14 zł
COINTREAU 40 ml	14 zł
LIMONCELLO 40 ml	20 zł
SAMBUCA 40 ml	15 zł
JEGERMEISTER 40 ml	12 zł
BAILEYS 40 ml	11 zł
KAHLUA 40 ml	17 zł
CHAMBORD 40 ml	22 zł

APERITIF

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

GIN

GORDON'S / GORDON'S PINK 40 ml	18 zł
MONKEY 47 40 ml	45 zł

TEQUILA

JOSE CUERVO 40 ml Silver / Gold	45 zł
---	--------------

RUM

ZACAPA 23 Y.O. 40 ml	60 zł
BACARDI CARTA BLANCA 40 ml	19 zł
BACARDI CARTA NEGRA 40 ml	19 zł
PLANTATION OFTD OVERPROOF 40 ml	30 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

IRISH WHISKY 40 ml	
JAMESON	21 zł
BLENDED SCOTCH 40 ml	
JOHNNIE WALKER GREEN	60 zł
JOHNNIE WALKER GOLD	40 zł
SINGLE MALT 40 ml	
BENRIACH THE ORIGINAL TEN	39 zł
BENRIACH TWELVE	46 zł
BENRIACH THE SMOKEY TEN	42 zł
GLENGLISSAUGH	42 zł
CAOILÀ	42 zł
ARDBEG 10 Y.O.	58 zł
AMERICAN WHISKY & BURBON 40 ml	
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	50 zł
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 **140 zł**

REGION: VENETO / WŁOCHY
SZCZEP / GRAPE / GLERA

WINO FRIZZANTE Z BECZKI 150ml/1000ml **16zł/75zł**

WINA BIAŁE

WHITE WINE

150+1 LANGHE BIANCO 750 ml / 150 ml **150 zł / 33 zł**

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

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE BIOLOGICO 750 ml **140 zł / 30zł**

REGION: VENETO / WŁOCHY
SZCZEP/GRAPE: PINOT GRIGIO

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

REGION: KASTYLIA / HISZPANIA
SZCZEP/GRAPE: VERDEJO

DOM CHARBIELIN C SAUVIGNIER GRIS 2023 750 ml / 150 ml **140 zł / 30 zł**

REGION: OPOLSKO / POLSKA
SZCZEP/GRAPE: SAUVIGNIER GRIS

DOM CHARBIELIN C SOLARIS 750 ml **170 zł / 36zł**

REGION: OPOLSKO / POLSKA
SZCZEP/GRAPE: SOLARIS

RIESLING! TROCKEN 750 ml **160zł**

REGION: RHEINHESSEN / NIEMCY
SZCZEP/GRAPE: RIESLING

WINA CZERWONE

RED WINE

150+1 BARBERA PIEMONTE 750 ml / 150 ml **150 zł / 33 zł**

REGION: PIEMONT / WŁOCHY
SZCZEPY/GRAPES: BARBERA, NEBBIOLO

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