



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. ORZECZY 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 SO<sub>2</sub> 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

**69 zł**

#### BEEF TARTARE

Tatar wołowy / chleb shokupan / majonez nduja / majonez szczypiorkowy / pikle / tarte żółtko

Beef tartare / shokupan bread / nduja mayonnaise / chive mayonnaise / pickles / grated egg yolk

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

### ŁOSOŚ GRAVLAX

**57 zł**

#### GRAVLAX SALMON

Jabłko / fenkuł / cream fraiche / kawior z gorbusza / koperek

Apple / fennel / cream fraiche / gorbush caviar / dill

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

### DESKA ANTIPASTI

**61 zł**

#### DUTCH HERRING

Marynowane oliwki / pasta z pieczonego bakłażana / karczochy alla Romana / suszone pomidory / cebulki borretane / mozzarella fior di latte / foccacia na zakwasie

Pickled olives / baked eggplant paste / artichokes alla romana / sun-dried tomatoes /

Borretane bulbs / mozzarella fior di latte / sourdough foccacia

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

### DESKA SERÓW I WĘDLIN WŁOSKICH

**79 zł**

#### ITALIAN CHEESE AND CURED MEATS BIG PLATE

Salami ventricina picante / breasola / coppa stagionata / ser nero di sicilia / ser pecorino z oliwkami / ser taleggio / konfitura z cebuli / pieczywo własnego wypieku

Ventricina picante salami / breasola / coppa stagionata / nero di sicilia cheese / pecorino cheese with olives / taleggio cheese / onion jam / homemade bread

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



# PRZYSTAWKI

## APPETIZERS

### MOZZARELLA DI BUFALA

52 zł

#### MOZZARELLA DI BUFALA

Mozzarella di bufala / carpaccio z pomidorów / oliwa extra virgin / figowy ocet  
balsamiczny / miód / sól maldon / foccacia na zakwasie

Mozzarella di bufala / tomato carpaccio / oliwa extra virgin / fig balsamic vinegar /  
honey / maldon salt / sourdough foccacia

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

### FOCCACCIA AL ROSMARINO

23 zł

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

Rosemary / salt / hammered pepper / lemon juice / oil

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

### FOCACCIA AI FORMAGGI

25 zł

Pecorino Romano / Grana Padano / świeży tymianek

Pecorino Romano / Grana Padano / fresh thyme

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

### FOCACCIA GALLINECIO

28 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

# ZUPY I SAŁATKI

## SOUPS & SALADS

### KREM POROWO - ZIEMNIACZANY

29 zł

#### LEEK AND POTATO CREAM SOUP

Konfitura z boczku i jalapeno / czosnek niedźwiedzi

Bacon and jalapeno jam / wild garlic

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

### ZUPA OGÓRKOWA

26 zł

#### CUCUMBER SOUP

Puree ziemniaczane / maślanka / marchew / koperek

Mashed potatoes / buttermilk / carrot / dill

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

### ROSÓŁ DOSTĘPNY TYLKO W WEEKEND

28 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 TUŃCZYKIEM GRILLOWANYM

59 zł

#### GRILLED TUNA SALAD

Grillowany tuńczyk / pomidory koktajlowe / ziemniaki / fasolka szparagowa /

cebula czerwona / oliwki kalamata / sos vinegrett cytrusowy / majonez nduja

Grilled tuna / cherry tomatoes / potatoes / green beans / kalamata olives /

lemon vinegrett sauce / nduja mayonnaise

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

### SAŁATKA CEZAR

56 zł

#### CESAR SALAD

Rzymska sałata / filet grillowany z kurczaka / chrust z pancetty / chleb shokupan / grana

padano / pomidorki koktajlowe

Romaine lettuce / grilled chicken fillet / pancetta crisp / toasted pullman bread / grana

padano / cherry tomatoes

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

# DANIA GŁÓWNE

## MAIN DISHES

### ROLADA WOŁOWA

74 zł

#### SILESIAN BEEF ROULADE

Kluski śląskie / czerwona kapusta z jabłkami i boczkiem / sos pieczeniowy

Silesian noodles / red cabbage with apples and bacon / roast sauce

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

### STEK Z ANTRYKOTU

160 zł

#### RIBEYE STEAK

Cząstki ziemniaczane smażone / masło ziołowe z n'dują / selekcja sałat z warzywami sezonowymi

Fried potato pieces / herb butter with n'duja / selection of lettuce with seasonal vegetables

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

### UDKO Z KRÓLIKA

92 zł

#### RABBIT LEG

Puree ziemniaczane / kalarepa / suszone pomidory / pasta truflowa / białe wino

Mashed potatoes / kohlrabi / sun-dried tomatoes / truffle pasta / white wine

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

### FILET Z LABRAKSA

72 zł

#### SEA BASS FILLET

Puree ziemniaczane / marchewka z groszkiem / tymianek / sos bisque

Mashed potatoes / carrots with peas / thyme / bisque sauce

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

### BURGER Z UDKIEM Z KURCZAKA

53 zł

#### CHICKEN BURGER

Luzowane udko z kurczaka / panierka panko / ser cheddar / sałata rzymska /

konfitura z boczku i jalapeno / ogórek piklowany / sos kentucky gold / frytki

Boneless chicken leg / panko breading / cheddar cheese / romaine lettuce /

bacon and jalapeno jam / pickled cucumber / kentucky gold sauce / french fries

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



# DANIA GŁÓWNE

## MAIN DISHES

### BIODRÓWKA JAGNĘCA

94 zł

#### LAMB HIPSTER

Polenta / puree z topinambura / chips z topinambura / brokuł bimi / sos demi glace z fermentowanym czosnkiem / czosnek niedźwiedzi

Polenta / jerusalem artichoke puree / jerusalem artichoke chips / broccoli bimi / demi glace sauce with fermented garlic / wild garlic

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

### KASZANKA HOISIN

48 zł

#### KASZANKA (BLOOD SAUSAGE) HOISIN

Śliwka / chleb shokupan / ogórki marynowane / piklowana czerwona cebula / szczypiorek / majonez kewpie

Plum / shokupan bread / pickled cucumber / pickled red onion / chives / kewpie mayo

Alergeny: 1,3,5,6,7,9,10,11

### RISOTTO Z OWOCAMI MORZA

77 zł

#### SEAFOOD RISOTTO

Krewetki / małże / kalmary / marchew / seler naciowy

Shrimps / mussels / squids / carrot / celery

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

### PIEROGI Z BRYNDZĄ

46 zł

#### DUMPLINGS WITH BRYNDZA CHEESE

Ziemniaki / boczek / ser bryndza / czosnek niedźwiedzi / szczypiorek / maślanka

Potatoes / bacon / bryndza cheese / wild garlic / chives / buttermilk

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

### WEGAŃSKIE GOŁĄBKI

44 zł

#### VEGAN CABBAGE ROLLS

Sos pomidorowy / ryż / jarmuż / cebula piklowana / oliwa ziołowa

Tomato sauce / kale / herb olive oil

Alergeny: 5,6,9,10

# MAKARONY

## PASTA

### **TAGLIOLINI Z KREWETKAMI**

**70 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

### **CASARECCE Z ŁOSOSIEM**

**59 zł**

#### **SALMON CASARECCE**

Pesto bazyliowe / szpinak / pomidory koktajlowe / śmietanka

Basil pesto / spinach / cherry tomatoes / cream

Alergeny: 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,

### **TAGLIATELLE Z GUANCIALE**

**52 zł**

#### **TAGLIATELLE WITH GUANCIALE**

Guanciale / szpinak / pecorino / kapary smażone / pieprz marynowany / żółtko

Guanciale / spinach / pecorino / fried capers / marinated pepper / egg yolk

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

# PIZZA CLASSIC

## MARGHERITA

**31 zł**

Sos pomidorowy / Mozzarella fior di latte / bazylia

Tomato sauce / Mozzarella fior di latte / basil

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

## PROSCIUTTO E' FUNGHI

**38 zł**

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

Tomato sauce / Mozzarella / mushrooms / Prosciutto Cotto

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

## DIAVOLA

**42 zł**

Sos pomidorowy / Mozzarella fior di latte / salami ventricina 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

**52 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

## BUFALA DI BURRATA

**56 zł**

Sos pomidorowy / buratta / rukola / pomidory koktajlowe / oliwa

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

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

# PIZZA CLASSIC

## NAPOLI

**45 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

## CAPRICIOSA

**40 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

## BOSKA

**50 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

## GUANCIALE

**50 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

# PIZZA SPECIALE

## SPECK

50 zł

Sos pomidorowy / Mozzarella fior di latte / szynka speck alto adige / suszone pomidory / karczochy alla Romana / świeża bazylia

Tomato sauce / Mozzarella fior di latte / scamorza cheese / nduja / pancetta / red onion

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

## NDUJA

46 zł

Sos pomidorowy / Mozzarella fior di latte / nduja / straciatella / oliwki zielone / świeża bazylia

Tomato sauce / Mozzarella fior di latte / scamorza cheese / nduja / pancetta / red onion

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

## MAMMA MIA

58 zł

Sos śmietanowy / Mozzarella fior di latte / gruszka / miód / gorgonzola / migdały / rukola

Cream sauce / Mozzarella fior di latte / pear / honey / gorgonzola / almonds / rucola

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

## TALLEGIO E FUOCO

50 zł

Sos pomidorowy / Mozzarella fior di latte / salami ventricina piccante / ser tallegio / szczypiorek / pomidory suszone

Tomato sauce / Mozzarella fior di latte / salami ventricina piccante / tallegio cheese / dill / sun-dried tomatoes

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

**PIZZA PRZYGOTOWANA NA BAZIE MĄKI WZBOGACONJ O ZARODKI PSZENICY**



# PIZZA SPECIALE

## CAPRA DOLCE

**48 zł**

Mozarella fior di latte / kozi ser / konfitura z cebuli / szynka speck alto adige

Tomato sauce / Mozzarella fior di latte / salami ventricina piccante / tallegio cheese / dill / sun-dried tomatoes

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

## COPPA

**54 zł**

Sos pomidorowy / Mozzarella fior di latte / Coppa di parma / grillowane warzywa / oliwki kalamata

Tomato sauce / mozzarella fior di latte / Coppa di parma / grilled vegetables / calamata olives

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

## BRESAOLA

**58 zł**

Mozarella fior di latte / grana padano / bresaola / kapary / czosnek / rukola / oliwa truflowa

Mozzarella fior di latte / grana padano / bresaola / capers / garlic / rucola / truffle oil

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

## D' ABRUZZO

**46 zł**

Sos pomidorowy / mozzarella fior di latte / grana padano / salami ventricina piccante / czosnek niedźwiedzi

Tomato sauce / mozzarella fior di latte / grana padano / salami ventricina piccante / wild garlic

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

**PIZZA PRZYGOTOWYWANA NA BAZIE MĄKI WZBOGACONJ O ZARODKI PSZENICY**

# DESERY

## DESSERTS

### BEZA RABARBAROWA

**29 zł**

### RHUBARB MERINGUE

Krem na bazie mascarpone i białej czekolady / compote z rabarbaru i hibiskusa /  
sorbet rabarbarowo – malinowy / posypka malinowa

Mascarpone and white chocolate cream / rhubarb and hibiscus compote /

Rhubarb and raspberry sorbet / raspberry sprinkles

Alergeny: 3,5,7,8

### BABKA CYTRYNOWA

**28 zł**

### LEMON POUND CAKE

Jogurt / tymianek / oliwa extra virgin / lody rodzynekowo – rumowe

Yoghurt / thyme / extra virgin olive oil / raisin and rum ice cream

Alergeny: 1,3,5,7,8

### TIRAMISU

**27 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

|                                                                                                                                               |                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| <b>COCA COLA ZERO / COCA COLA</b> 250 ml                                                                                                      | <b>12 zł</b>         |
| <b>FANTA</b> 250 ml                                                                                                                           | <b>12 zł</b>         |
| <b>SPRITE</b> 250 ml                                                                                                                          | <b>12 zł</b>         |
| <b>KINLEY</b> Tonic Water / Bitter Rose 250 ml                                                                                                | <b>12 zł</b>         |
| <b>KROPLA BESKIDU WATER</b> 330 ml<br>Niegazowana / gazowana still water / sparkling water                                                    | <b>10 zł</b>         |
| <b>KARAFKA WODY Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ</b><br><b>WATER CARAFE WITH LEMON AND MINT</b><br>1000 ml                                                   | <b>18 zł</b>         |
| <b>FUZETEA</b> 250 ml                                                                                                                         | <b>12 zł</b>         |
| <b>CAPPY JUICE</b> 250 ml / 1000 ml<br>Jabłko / pomarańcza<br>Apple / orange                                                                  | <b>12 zł / 28 zł</b> |
| <b>BURN</b> 250 ml                                                                                                                            | <b>14 zł</b>         |
| <b>ON LEMON</b> 330 ml<br>Zapytaj o smaki obsługi<br>Ask about service flavors                                                                | <b>16 zł</b>         |
| <b>ON LEMON TONIC</b> 250 ml<br>Rozmaryn / czarny bez / różowy grejpfrut / imbir<br>Rosemary / elderflower / pink grapefruit / ginger         | <b>14 zł</b>         |
| <b>DOMOWA LEMONIADA</b> 330 ml / 1000 ml<br><b>HOMEMADE LEMONADE</b><br>Cytrynowa / Truskawkowa / Brzoskwiniowa<br>Lemon / Strawberry / Peach | <b>18 zł / 36 zł</b> |
| <b>ŚWIEŻO WYCISKANY SOK</b> 350 ml<br><b>FRESH JUICE</b><br>Pomarańcza / grejpfrut<br>orange / grapefruit                                     | <b>26 zł</b>         |

# KAWY I HERBATY MROŻONE

## ICED COFFEE AND TEA

### ICED LATTE 250 ml

Espresso / mleko / syrop 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

#### ORANGE ESPRESSO

Espresso / Fanta  
Espresso / Fanta

22 zł

### HERBATA MROŻONA 300 ml

Herbata zielona / syrop hibiskus / mięta

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

### HERBATA ROZGRZEWAJĄCA

#### WARMING TEA

Czarna herbata / konfitura z owoców / miód / rozmaryn / cynamon  
Black tea / fruit jam / honey / rosemary / cinnamon

26 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

# KOKTAJLE

## COCTAILS

### GIN SOUR PINK

Gin Tessellis London dry / syrop różowy grejpfrut / cytryna / białko jajka / bitters brzoskwiniowy

Gin Tessellis London dry / pink grapefruit syrup / lemon / egg white / peach bitters

35 zł

### LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello / frizzante / woda gazowana

Limoncello / frizzante / sparkling water

30 zł

### STRAWBERRY SPRITZ

Gin pink Tessellis / frizzante / limonka / syrop truskawkowy

Gin pink Tessellis / frizzante / lime/ strawberry syrup

35 zł

### HUGO SPRITZ

Frizzante/ limonka / mięta / woda gazowana / syrop czarny bez

Frizzante / lime / mint / sparkling water / elderflower syrup

32 zł

### APERITIVO SPRITZ

Aperitivo / frizzante / woda gazowana

Aperitivo / frizzante / sparkling water

34 zł

### BELLINI

Frizzante / puree brzoskwiniowe

Frizzante / pureed peaches

34 zł

### CUBA LIBRE

Bacardi Carta Negra / limonka / coca cola / piana limonkowa

Bacardi Carta Negra / lime / coca cola / lime foam

34 zł

### WHISKY SOUR

Jack Daniel's / cytryna / białko jajka / syrop cukrowy / bitters rabarbarowy

Jack Daniel's / lemon / egg white / simple syrup / rhubarb bitters

33 zł

### MOJITO ANANASOWE

Wódka Tessellis ananasowa / limonka / cukier brązowy / mięta

Vodka Tessellis pineapple / lime / brown sugar / mint

30 zł

### PORNSTAR MARTINI

Wódka Tessellis Exquisitus / puree marakuja / Passoa likier / limonka / syrop waniliowy homemade / frizzante

Vodka Tessellis Exquisitus/ passionfruit / Passoa liqueur / lime / homemade vanilla syrup / frizzante

38 zł

### NEGRONI

Gin Tessellis London Dry / Wermut Rosso/ Campari

Gin Tessellis London Dry / Vermouth Rosso/ Campari

37 zł

# KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE 0%

## NON-ALCOHOLIC COCTAILS 0%

### ORANGE SPRITZ 0%

26 zł

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

### HUGO SPRITZ 0%

26 zł

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

### LIMONCCLO SPRITZ 0%

26 zł

Limoncello Pallini 0% / Sprite / mięta  
Limoncello Pallini 0% / Sprite / mint

### KIWIMULE 0%

28 zł

Gordon's gin 0% / tonic imbirowy / limonka / syrop cukrowy / kiwi  
Gordon's gin 0% / tonic kinley / lime / simple syrup / kiwi

### GIN PINK STRAWBERRY 0%

28 zł

Gordon's gin pink 0% / syrop truskawkowy / tonic różowy grejpfrut / limonka  
Gordon's gin pink 0% / strawberry syrup / tonic on lemon pink  
grapefruit / lime

# PIWO BEER

## PIWA BECZKOWE TAP BEERS

|                                       |                 |                      |
|---------------------------------------|-----------------|----------------------|
| <b>KSIAŻĘCE LAGER</b> 5%              | 300 ml / 500 ml | <b>14 zł / 18 zł</b> |
| <b>PILSNER URQUELL</b> 4,4%           | 300 ml / 500 ml | <b>14 zł / 18 zł</b> |
| <b>KSIAŻĘCE ZŁOTE PSZENICZNE</b> 4,9% | 300 ml / 500 ml | <b>14 zł / 18 zł</b> |

## PIWA BUTELKOWE BOTTLED BEERS

|                                     |        |             |
|-------------------------------------|--------|-------------|
| <b>PERONI NASTRO AZURRO</b> 5%      | 330 ml | <b>17zł</b> |
| <b>KSIAŻĘCE IPA</b> 5,4%            | 500 ml | <b>17zł</b> |
| <b>KSIAŻĘCE CHERRY ALE</b> 4,1%     | 500 ml | <b>17zł</b> |
| <b>KSIAŻĘCE CIEMNE ŁAGODNE</b> 4,1% | 500 ml | <b>17zł</b> |

## PIWA SMAKOWE FLAVORED BEER

|                                   |        |              |
|-----------------------------------|--------|--------------|
| <b>HARDMADE YUZU CITRUS</b> 4,5%  | 400 ml | <b>18zł</b>  |
| <b>HARDMADE CHERRY CHOCO</b> 4,5% | 400 ml | <b>18zł</b>  |
| <b>LECH LIME MINT</b> 4%          | 500 ml | <b>17 zł</b> |
| <b>LECH APPLE LEMONGRASS</b> 4%   | 500 ml | <b>17zł</b>  |

# PIWA BEZALKOHOLOWE 0,0%

## ALCOHOL FREE BEERS 0,0%

|                                      |        |              |
|--------------------------------------|--------|--------------|
| <b>LECH FREE LAGER</b>               | 500 ml | <b>16 zł</b> |
| <b>LECH FREE LIME MINT</b>           | 500 ml | <b>16zł</b>  |
| <b>LECH FREE APPLE LEMONGRASS</b>    | 500 ml | <b>16zł</b>  |
| <b>LECH FREE LEMON POMELO</b>        | 500 ml | <b>16zł</b>  |
| <b>HARDMADE CREAMY MANGO 0%</b>      | 400 ml | <b>18zł</b>  |
| <b>KSIAŻĘCE ZŁOTE PSZENICZNE 0 %</b> | 500 ml | <b>16zł</b>  |
| <b>KSIAŻĘCE IPA 0 %</b>              | 500 ml | <b>16zł</b>  |
| <b>KOZEL 0%</b>                      | 500 ml | <b>16zł</b>  |

# WÓDKA

## VODKA

|                                   |              |                       |
|-----------------------------------|--------------|-----------------------|
| <b>FINLANDIA</b> 40%              | 40ml / 700ml | <b>18 zł / 260 zł</b> |
| <b>OSTOYA VODKA</b> 40%           | 40ml / 700ml | <b>18 zł / 260 zł</b> |
| <b>ŻUBRÓWKA BISON GRASS</b> 37,5% | 40ml         | <b>16 zł / 220 zł</b> |

# REGIONALNE ALKOHOLE

## REGIONAL ALCOHOL

|                                                           |              |                       |
|-----------------------------------------------------------|--------------|-----------------------|
| <b>TESSELLIS VODKA GLIWICKA</b> 40%                       | 40ml / 700ml | <b>20 zł / 285 zł</b> |
| <b>TESSELLIS EXQUISITUS VODKA</b> 42%                     | 40ml / 700ml | <b>25 zł / 295 zł</b> |
| <b>TESSELLIS ORANGE &amp; JASMINE VODKA</b> 40%           | 40ml / 700ml | <b>22 zł / 295 zł</b> |
| <b>TESSELLIS DARK CHCOLATE &amp; ORANGE VODKA</b> 40%     | 40ml / 700ml | <b>22 zł / 295 zł</b> |
| <b>TESSELLIS WHITE CHCOLATE &amp; PINEAPPLE VODKA</b> 40% | 40ml / 700ml | <b>22 zł / 295 zł</b> |
| <b>TESSELLIS OAK VODKA</b> 40%                            | 40ml / 700ml | <b>22 zł / 295 zł</b> |
| <b>TESSELLIS LONDON DRY GIN</b> 44%                       | 40ml / 700ml | <b>26 zł / 360 zł</b> |
| <b>TESSELLIS PINK GIN</b> 40%                             | 40ml / 700ml | <b>30 zł / 360 zł</b> |
| <b>TESSELLIS SLOE GIN</b> 35%                             | 40ml / 700ml | <b>24 zł / 360 zł</b> |
| <b>TESSELLIS ABSINTHE VERTE</b> 64%                       | 40ml         | <b>38 zł</b>          |
| <b>TESSELLIS ABSINTHE BIANCHE</b> 54%                     | 40ml         | <b>36 zł</b>          |

**TESSELLIS**  
Distillery



# LIKIERY

## LIQUEURS

|                         |       |              |
|-------------------------|-------|--------------|
| <b>PASSOA</b> 15%       | 40 ml | <b>14 zł</b> |
| <b>COINTREAU</b> 40%    | 40 ml | <b>14 zł</b> |
| <b>LIMONCELLO</b> 26%   | 40 ml | <b>20 zł</b> |
| <b>SAMBUCA</b> 38%      | 40 ml | <b>15 zł</b> |
| <b>JAGERMEISTER</b> 35% | 40 ml | <b>12 zł</b> |
| <b>BAILEYS</b> 17%      | 40 ml | <b>11 zł</b> |
| <b>KAHLUA</b> 16%       | 40 ml | <b>17 zł</b> |
| <b>CHAMBORD</b> 16,5%   | 40 ml | <b>22 zł</b> |

## APERITIF

|                                                             |        |              |
|-------------------------------------------------------------|--------|--------------|
| <b>MARTINI</b> Bianco 16,5% / Extra Dry 16,5% / Fiero 16,5% | 100 ml | <b>16 zł</b> |
| <b>CAMPARI</b> 25%                                          | 40 ml  | <b>20 zł</b> |
| <b>GRAPPA</b> 38%                                           | 40 ml  | <b>18 zł</b> |

## GIN

|                                                    |       |              |
|----------------------------------------------------|-------|--------------|
| <b>GORDON'S</b> 37,5% / <b>GORDON'S PINK</b> 37,5% | 40 ml | <b>20 zł</b> |
| <b>MONKEY 47</b> 47%                               | 40 ml | <b>45 zł</b> |

## TEQUILA

|                                         |       |              |
|-----------------------------------------|-------|--------------|
| <b>JOSE CUERVO</b> 38%<br>Silver / Gold | 40 ml | <b>18 zł</b> |
|-----------------------------------------|-------|--------------|

## RUM

|                                   |       |              |
|-----------------------------------|-------|--------------|
| <b>ZACAPA 23 Y.O.</b> 40%         | 40 ml | <b>60 zł</b> |
| <b>BACARDI CARTA BLANCA</b> 37,5% | 40 ml | <b>19 zł</b> |
| <b>BACARDI CARTA NEGRA</b> 37,5%  | 40 ml | <b>19 zł</b> |

# BRENDY & COGNAC

|                              |       |               |
|------------------------------|-------|---------------|
| <b>MARTELL XO</b> 40%        | 40 ml | <b>160 zł</b> |
| <b>HENNESSY VS</b> 40%       | 40 ml | <b>35 zł</b>  |
| <b>METAXA 12*</b> 40%        | 40 ml | <b>30 zł</b>  |
| <b>METAXA GRAND FINE</b> 40% | 40 ml | <b>45 zł</b>  |

# WHISKY

## IRISH WHISKY

|                    |       |              |
|--------------------|-------|--------------|
| <b>JAMESON</b> 40% | 40 ml | <b>21 zł</b> |
|--------------------|-------|--------------|

## BLENDED SCOTCH

|                                 |       |              |
|---------------------------------|-------|--------------|
| <b>JOHNNIE WALKER GREEN</b> 43% | 40 ml | <b>60 zł</b> |
| <b>JOHNNIE WALKER GOLD</b> 40%  | 40 ml | <b>40 zł</b> |

## SINGLE MALT

|                                      |       |              |
|--------------------------------------|-------|--------------|
| <b>BENRIACH THE ORIGINAL TEN</b> 43% | 40 ml | <b>39 zł</b> |
| <b>BENRIACH TWELVE</b> 46%           | 40 ml | <b>46 zł</b> |
| <b>BENRIACH THE SMOKEY TEN</b> 46%   | 40 ml | <b>42 zł</b> |
| <b>GLENDRONACH 12</b> 43%            | 40 ml | <b>43 zł</b> |
| <b>CAOILLA</b> 43%                   | 40 ml | <b>42 zł</b> |
| <b>ARDBEG 10 Y.O.</b> 46%            | 40 ml | <b>58 zł</b> |

## AMERICAN WHISKY & BURBON

|                                                  |       |              |
|--------------------------------------------------|-------|--------------|
| <b>JACK DANIEL'S SINGLE BARREL</b> 45%           | 40 ml | <b>50 zł</b> |
| <b>JACK DANIEL'S GENTELMAN</b> 40%               | 40 ml | <b>25 zł</b> |
| <b>JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKEY</b> 40%       | 40 ml | <b>22 zł</b> |
| <b>JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKEY RYE</b> 45%   | 40 ml | <b>25 zł</b> |
| <b>JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKEY FIRE</b> 35%  | 40 ml | <b>20 zł</b> |
| <b>JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKEY APPLE</b> 35% | 40 ml | <b>20 zł</b> |
| <b>JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKEY HONEY</b> 35% | 40 ml | <b>20 zł</b> |
| <b>WOODFORD RESERVE</b> 43%                      | 40 ml | <b>38 zł</b> |
| <b>MAKER'S MARK</b> 45%                          | 40 ml | <b>25 zł</b> |

# WINA BIAŁE

## WHITE WINE

### THE NED WAIHOPAI RIVER SAUVIGNON BLANC 13%

750 ml **160 zł**

Region: Marlborough / Nowa Zelandia  
Szczep / grape: Sauvignon blanc  
Smak / taste: wytrawne

### BARISTA CHARDONNAY 12,5%

750 ml **140 zł**

Region: Elgin / RPA  
Szczep/grape: Chardonnay  
Smak / taste: Wytrawne

### FRANZ HAAS - MANNA 13,5%

750 ml **280 zł**

Region: Adyga / Włochy  
Szczep / grape: Riesling  
Smak / taste: Wytrawne

### SUSANA BALBO-CRIOS TORRONTES 13%

750 ml **160 zł**

Region: Mendoza / Argentyna  
Szczep/grape: Torrontes  
Smak / taste: Wytrawne

### DOM CHARBIELIN C SOLARIS 13%

750 ml **170zł**

Region: Opolszczyzna / Polska  
Szczep/grape: Solaris  
Smak / taste: Półwytrawne

### DOM CHARBIELIN C SEYVAL BLANC 13%

750 ml **170 zł**

Region: Opolszczyzna / Polska  
Szczep/grape: Seyval blanc  
Smak / taste: wytrawne

### DOM CHARBIELIN C SOUVIGNIER GRIS

750 ml **170 zł**

Region: Opolszczyzna / Polska  
Szczep/grape: Sauvignier gris  
Smak / taste: wytrawne

**ZAPYTAJ OBSŁUGI, JAKIE WINA MAMY OTWARTE NA KIELISZKI**

**ASK THE STAFF WHAT WINES WE HAVE OPEN FOR GLASSES**

# WINA MUSUJĄCE

## SPARKLING WINES

### WINO FRIZZANTE Z BECZKI

150ml /1L **16zł/75zł**

### CHAMPAGNE CLAUDE PERRARD A ROUVERS-LES-VIGNES BRUT 750 ml **320 zł**

Region: Champagne / Francja

Szczepy / grapes: Pinot noir

### CAVA BRUT DOC VINCENTE GANDIA HOYA DE CADENAS

750 ml **160 zł**

Region:Katalonia

Szczep / grape: Macabeo, Chardonnay

# WINO BEZALKOHOLOWE

## NON-ALCOHOLIC WINE

### WINO BIAŁE

150ml /700ml **20zł/90 zł**

### WINO CZERWONE

150ml /700ml **20zł/90 zł**

### WINO MUSUJĄCE

150ml /700ml **23zł/100 zł**

# WINO DOMU

## WINE OF THE HOUSE

### WINO BIAŁE

150ml /700ml **18zł/70zł**

### WINO CZERWONE

150ml /700ml **18zł/70zł**

### WINO RÓŻOWE

150ml /700ml **18zł/70zł**

# WINA CZERWONE

## RED WINE

**BODEGAS FRANCO-ESPANOLAS - RIOJA BORDON RESERVA** 14% 750 ml **160zł**

Region: Rioja / Hiszpania  
Szczep / grape: Tempranillo  
Smak: Wytrawne

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO** 15% 750 ml **700zł**

Region: Veneto / Włochy  
Szczepy/ grapes: Corvina veronese, Corvinone, Rondinella, Oseleta  
Smak: Wytawne

**TANK II SYRAH APPASSIMENTO** 14% 750 ml **125zł**

Region: Sycylia / Włochy  
Szczepy/ grapes: Syrah  
Smak: Półwytrawne

**DOM BLISKOWICE-MONDAY LISA** 12,5% 750 ml **125zł**

Region: Małopolski przełom Wisły- Polska  
Szczepy / grapes: Regent  
Smak: Wytrawne

**TEZZA - VALPOLICELLA RIPASSO VALPANTENA BIO** 14,5% 750 ml **180zł**

Region: Veneto / Włochy  
Szczep / grape: Corvina  
Smak: Wytrawne

**SUSANA BALBO- CRIOS MALBEC** 14% 750 ml **160zł**

Region: Mendoza/ Argentyna  
szczep / grape: malbec  
smak: wytrawne

**BARISTA PINOTAGE** 13% 750 ml **145zł**

Region: Stellenbosch / RPA  
Szczep / grape: piontage  
Smak: Wytrawne

**CASTEL DI SALVE - LADY KILLER SALENTO IGT** 13,5% 750 ml **210zł**

Region: Puglia / Włochy  
Szczep / grape: Malvasia nera  
Smak: Wytrawne

**PRIMITIVO** 13% 750 ml **120zł**

Region: Puglia  
Szczep / grape: Primitivo  
Smak: Wytrawne

**ZAPYTAJ OBSŁUGI, JAKIE WINA MAMY OTWARTE NA KIELISZKI**

**ASK THE STAFF WHAT WINES WE HAVE OPEN FOR GLASSES**



ZNAJDŹ NAS;



Boska Restauracja



@boska.restauracja