



Goldwasser

Top Menu

I

**ŁOSOŚ MARYNOWANY NA ZIMNO Z KAROTKĄ I ŚWIEŻYM KOPREM, SOS WASABI
Z CYTRUSAMI 50G**

SALMON MARINATED WITH CARROT AND FRESH DILL, WASABI SAUCE WITH CITRUS 50G

II

**WYKWINTNY KREM Z HOMARA Z PIEROŻKIEM ZE SKORUPIAKÓW I ŚMIETANKĄ 200ML
EXQUISITE LOBSTER CREAM-SOUP SERVED WITH SHELLFISH DUMPLING AND CREAM 200ML**

III

SORBET 40g

SORBET 40g

IV

**POŁĘDWICA WOŁOWA Z ARGENTYŃSKIEGO „BLACK ANGUSA”, PIECZONE WARZYWA,
GROSZEK, MARYNOWANE CEBULKI, WOŁOWY SOS DEMI GLACE**

(DANIE Z DODATKIEM 23- KARATOWEGO ZŁOTA) 200G

ARGENTINIAN “BLACK ANGUS” BEEF TENDERLOIN STEAK, ROASTED VEGETABLES, PEAS,
MARINATED ONIONS, BEEF DEMI GLACE SAUCE

(DISH SERVED WITH 23- CARAT GOLD) 200G

V

**MUS MANGO-MARAKUJA Z WŁOSKĄ BEZĄ I GANACHE Z BIAŁEJ CZEKOLADY
NA KRUCHYM CZEKOLADOWYM CIASTKU 100G**

MANGO-PASSION FRUIT MOUSSE WITH ITALIAN MERINGUE AND WHITE CHOCOLATE
GANACHE ON CRISPY CHOCOLATE BISCUIT 100G

CENA ZESTAWU | SET PRICE

- 354ZŁ -

WINE PAIRING 237ZŁ

TOMA 6, WINNICE CZAJKOWSKI, SAUVIGNON BLANC | 125ML

LA CREMA MONTEREY CHARDONNAY, CHARDONNAY | 125ML

TOMA 24, WINNICE CZAJKOWSKI, MERLOT, CABERNET FRANC | 125ML

EISWEIN, WEINGUT HANS TSCHIDA, GRÜNER VELTLINER | 75ML

**Do końcowego rachunku doliczane jest 10% opłaty serwisowej.
We add 10% of service charge to the final bill.**



Goldwasser

Goldwasser Menu

I

**CARPACCIO Z OŚMIORNICY Z RUKOLĄ, PARMEZANEM, KAPARAMI, OLIWĄ
PIETRUSZKOWĄ, MAJONEZEM ESTRAGONOWYM 10G**

OCTOPUS CARPACCIO WITH RUKOLA, PARMESAN CHEESE, PARSLEY OLIVE,
TARRAGON MAYONNAISE 10G

II

WYKWINTNY KREM Z HOMARA Z PIEROŻKIEM ZE SKORUPIAKÓW 200ML

EXQUISITE LOBSTER CREAM-SOUP SERVED WITH SHELLFISH DUMPLING 200ML

III

SORBET 40g

SORBET 40g

IV

**STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ A'LA „CHATEAUBRIAND”, MASŁO TRUFLOWE,
SOS BÉARNAISE, PIKLOWANA CZERWONA CEBULA, ZIEMNIAK HASSELBACK PIECZONY
Z ZIOŁAMI 200G**

BEEF TENDERLOIN STEAK A'LA "CHATEAUBRIAND", TRUFFLE BUTTER, BÉARNAISE SAUCE,
MARINATED RED ONION, HASSLEBACK POTATO BAKED WITH HERBS 200G

V

**KULA Z BIAŁEJ CZEKOLADY Z LIKIEREM „GOLDWASSER” PODANA NA CIASTKU
CZEKOLADOWYM, KONFITURA Z ANANASA, RABARBAR 50G**

WHITE CHOCOLATE BALL WITH "GOLDWASSER" LIQUEUR SERVED ON CHOCOLATE COOKIE,
PINEAPPLE JAM, RHUBARB 50G

CENA ZESTAWU | SET PRICE

- 256ZŁ -

WINE PAIRING 199ZŁ

TE MATA ESTATE 1896, TE MATA, SAUVIGNON BLANC | 125ML

SELECCIÓN DE AUTOR, BODEGAS ÓSCAR TOBIA, CHARDONNAY, TEMPRANILLO BLANCO | 125ML

CHÂTEAU SAINT VALENTIN, MERLOT, CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON | 125ML

EISWEIN, WEINGUT HANS TSCHIDA, GRÜNER VELTLINER | 75ML

Do końcowego rachunku doliczane jest 10% opłaty serwisowej.

We add 10% of service charge to the final bill.



Goldwasser

Przystawki | Starters

ŚWIEŻE OSTRYGI „GILLARDEAU”, CYTRYNA

1SZT. | 34ZŁ / 6SZT. | 170ZŁ

FRESH OYSTERS "GILLARDEAU", LEMON

1PC | 34ZŁ / 6PCS | 170ZŁ

**KREWETKI KRÓLEWSKIE Z CZOSNKIEM I CHILLI, PIECZONE WARZYWA, TRAWA CYTRYNOWA
W MLEKU KOKOSOWYM 5SZT. | 67ZŁ**

KING PRAWNS WITH GARLIC AND CHILLI, ROASTED VEGETABLES, LEMONGRASS IN COCONUT MILK
5PCS | 67ZŁ

**ŁOSOŚ MARYNOWANY NA ZIMNO Z KAROTKĄ I ŚWIEŻYM KOPREM, FENNEL, SOS WASABI
Z CYTRUSAMI 50G | 46ZŁ**

COLD MARINATED SALMON WITH CARROTS AND FRESH DILL, FENNEL, WASABI SAUCE WITH CITRUS
50G | 46ZŁ

**TATAR Z JELENIA Z DODATKAMI: ŻÓŁTKO SOUS VIDE, KORNISZONY, CEBULKA, GORCZYCA,
MAJONEZ ESTRAGONOWY, CHRZAN, TAPIOKA 70G | 49ZŁ**

DEER TARTARE WITH ADDITIONS: SOUS VIDE YOLK, GHERKINS, ONION, MUSTARD, TARRAGON
MAYONNAISE, HORSERADISH, TAPIOCA 70G | 49ZŁ

SYBERYJSKI KAWIOR Z JESIOTRA

**PODANY Z CRÈME FRAICHE, SZALOTKĄ, JAJKAMI PRZEPIÓRCZYMI ORAZ BLINAMI GRYCZANYMI
30G | 300ZŁ**

SIBERIAN STURGEON CAVIAR

SERVED WITH CRÈME FRAICHE, SHALLOT, QUAIL EGGS, BUCKWHEAT PANCAKES 30G | 300ZŁ

TALERZ WĘDLIN | ANTIPASTI DLA 3-4 OS.

**PROSCIUTTO, CHORIZO, DOJRZEWAJĄCA BIAŁA KIEŁBASA, PAPRYCZKI NADZIEWANE SEREM,
KORNISZONY, MARYNOWANE OLIWKI, MARYNOWANE MAŚLAKI, SŁONE KRAKERSY,
PIECZYWO, MASŁO 650G | 175ZŁ**

ANTIPASTI FOR 3-4

PROSCIUTTO, CHORIZO, RIPENED WHITE SAUSAGE, PEPPERS STUFFED WITH CHEESE,
GHERKINS, MARINATED OLIVES, MARINATED SLIPPERY JACK MUSHROOM,
SALTINE CRACKERS, BREAD, BUTTER 650G | 175ZŁ

Do końcowego rachunku doliczane jest 10% opłaty serwisowej.

We add 10% of service charge to the final bill.



Goldwasser

Zupy | Soups

**TRADYCYJNY ŻUREK STAROPOLSKI Z WĘDZONKĄ, BIAŁĄ KIEŁBASĄ, PRZEPIÓRCZYM JAJKIEM I
TARTYM CHRZANEM**

200ML | 32ZŁ

**TRADITIONAL OLD POLISH SOUR RYE SOUP WITH SMOKED BACON, WHITE SAUSAGE, QUAIL EGG
AND GRATED HORSERADISH**

200ML | 32ZŁ

WYKWINTNY KREM Z HOMARA Z PIEROŻKIEM ZE SKORUPIAKÓW

200ML | 35ZŁ

EXQUISITE LOBSTER CREAM-SOUP SERVED WITH SHELLFISH DUMPLING

200ML | 35ZŁ

Do końcowego rachunku doliczane jest 10% opłaty serwisowej.

We add 10% of service charge to the final bill.



Goldwasser

Sałatka | Salad

SALAŃKA Z GRILLOWANĄ PIERSIĄ Z KURCZAKA, SOSEM ANCHOIS, MIESZANYMI SAŁATAMI, POMIDORKAMI CHERRY I WŁOSKIM EMILIGRANA, CHRUPIĄCA FOCACCIA 300G | 45ZŁ
SALAD WITH GRILLED CHICKEN FILLET, ANCHOIS SAUCE, MIXED SALADS, CHERRY TOMATOES AND ITALIAN EMILIGRANA, CRISPY FOCACCIA 300G | 45ZŁ

Makaron | Pierogi Pasta | Dumplings

MAKARON GARGANELLI AGLIO OLIO E PEPERONCINO, SUSZONE POMIDORY, POMIDORKI CHERRY, SZPINAK BABY, ORZECHY NERKOWCA PRAŻONE W CHILLI, ŚWIEŻO TARTEGY WŁOSKI EMILIGRANA 300G | 46ZŁ
GARGANELLI AGLIO OLIO E PEPERONCINO, DRIED TOMATOES, CHERRY TOMATOES, BABY SPINACH, CASHEWS ROASTED WITH CHILLI, FRESHLY GRATED ITALIAN EMILIGRANA 300G | 46ZŁ

DOMOWE PIEROGI Z MIĘSEM, SOS Z BOCZNIKIEM KRÓLEWSKIM I TYMIANKIEM 7SZT. | 48ZŁ
HOMEMADE DUMPLINGS WITH MEAT, SAUCE WITH KING OYSTER MUSHROOM AND THYME 7PC. | 48ZŁ

DO MAKARONU POLECAMY DODATKOWO PORCJĘ WŁOSKIEJ TRUFLI OK. 4G | 35ZŁ
WE RECOMMEND A PORTION OF ITALIAN TRUFFLE WITH THE PASTA APPROX. 4G | 35ZŁ

Do końcowego rachunku doliczane jest 10% opłaty serwisowej.
We add 10% of service charge to the final bill.



Goldwasser

Dania Główne | Main Courses

**KANADYJSKI HOMAR (PODANY W CAŁOŚCI),
MASŁO CZOSNKOWO-ZIOŁOWE, SOS KOKTAJLOWY NA BAZIE KONIAKU, SOS BÉARNAISE, BAGIETKA
CZOSNKOWA, MIX SAŁAT Z SOSEM WINEGRET 100G | 70ZŁ
(FINALNA WARTOŚĆ DANIA UZALEŻNIONA OD WAGI HOMARA)**
CANADIAN LOBSTER, GARLIC AND HERB BUTTER, COGNAC BASED COCKTAIL SAUCE, BÉARNAISE SAUCE, GARLIC
BAGUETTE, MIX SALAD WITH VINAIGRETTE SAUCE 100G | 70ZŁ
(FINAL VALUE OF THE DISH DEPENDS ON THE WEIGHT OF THE LOBSTER)

**GICZ JAGNIĘCA Z KOŚCIĄ, WOLNO PIECZONA Z WINEM I WARZYWAMI, SOS DEMI GLACE,
PUREE ZIEMNIACZANE Z PASTERNAKIEM I OLIWA TRUFLOWĄ,
ZIEŁONE SZPARAGI, MAŚLANY BÓB Z CHORIZO 300G | 140ZŁ**
LAMB SHANK WITH BONE, SLOW ROASTED WITH WINE AND VEGETABLES, DEMI GLACE SAUCE,
MASHED POTATOES WITH PARSNIP AND TRUFFLE OIL,
GREEN ASPARAGUS, BUTTER BROAD BEANS WITH CHORIZO 300G | 140ZŁ

**PIERŚ Z KACZKI MARYNOWANA W ANYŻU I W ZIOŁACH, SOS DEMI GLACE Z PIECZONYM POMIDORAMI,
PIKLOWANE BURAKI I TARTY CHRZAN, PUREE Z BIAŁYCH WARZEW I PASTERNAKU
Z PALONYM MASŁEM I OLIWĄ Z ESTRAGONU, GORCZYCA, CHIPSY Z KASZY GRZYCZANEJ
150G | 79ZŁ**
DUCK BREAST MARINATED IN ANISE AND HERBS, DEMI GLACE SAUCE WITH ROASTED TOMATOES, PICKLED BEETROOT
AND GRATED HORSERADISH, WHITE VEGETABLES AND PARSNIP PUREE WITH BURNED BUTTER AND ESTRAGON OIL,
MUSTARD, BUCKWHEAT CHIPS
150G | 79ZŁ

**PIECZONY STEK Z HALIBUTA MARYNOWANY W ESTRAGONIE,
KARMELIZOWANA MARCHEWKA, ZIEŁONE SZPARAGI, SOS BEURRE BLANC Z POMIDORAMI, PIANA
TRUFLOWA 150G | 79ZŁ**
BAKED HALIBUT STEAK MARINATED IN TARRAGON,
CARMELISED CARROTS, GREEN ASPARAGUS, BEURRE BLANC SAUCE WITH TOMATOES, TRUFFLE FOAM
150G | 79ZŁ

**KARCZEK Z DZIKA DUSZONY W LOKALNYM PIWIE TYPU PORTER Z ROZMARYNEM,
SOS Z RYDZAMI Z DODATKIEM SUSZONEJ ŚLIWKI, PIKLOWANY SELER, MARYNOWANA CZERWONA
KAPUSTA, KREM Z PASTERNAKU, DROŻDŻOWE KLUSKI NA PARZE,
KARMELIZOWANE NERKOWCE 150G | 88ZŁ**
WILD BOAR NECK STEWED IN LOCAL PORTER TYPE BEER WITH ROSEMARY, SAFFRON MILK CAP SAUCE WITH DRIED
PLUM, PICKLED CELERY, MARINATED RED CABBAGE PARSNIP CREAM, STEAMED YEAST DUMPLINGS, CARMELISED
CASHEWNUTS 150G | 88ZŁ

**POŁĘDWICA A'LA BBQ PODANA NA GORAĆEJ PATELNI W SOSIE WHISKEY „JACK DANIEL'S”, PIECZONE
WARZYWA, FRYTKI (WOŁOWINA PODAWANA JEST W MAŁYCH KAWAŁKACH) 150G | 89ZŁ**
BEEF TENDERLOIN A'LA BBQ SERVED ON A HOT PAN IN WHISKEY SAUCE "JACK DANIEL'S", BAKED VEGETABLES,
FRENCH FRIES (THE BEEF IS SERVED IN SMALL PIECES) 150G | 89ZŁ

**Do końcowego rachunku doliczane jest 10% opłaty serwisowej.
We add 10% of service charge to the final bill.**



Goldwasser

Najlepsze steki w mieście

The best steaks in town

KUCHNIA RESTAURACJI GOLDWASSER ZNANA JEST Z KULINARNEJ FANTAZJI.
NIEKTÓRZY MÓWIĄ ŻE NASZ SZEFE KUCHNI PRZYRZĄDZA
NAJLEPSZE STEKI W MIEŚCIE.

GOLDWASSER RESTAURANT'S KITCHEN IS WELL-KNOWN
FOR ITS CULINARY FANTASY.
SOME SAY OUR CHEF MAKES THE BEST STEAKS IN TOWN.

**STEK Z POŁĘDWICY WAGYU A5 - PREFEKTURA KAGOSHIMA,
OPIEKANY ZIEMNIAK HASSELBACK, CYKORIA, PIKLOWANE WARZYWA, SOS DEMI GLACE,
SOS PIEPRZOWY, SOS BÉARNAISE, ŚWIEŻA TRUFLA, PŁATKI SOLI**

(DANIE Z DODATKIEM 23- KARATOWEGO ZŁOTA) 100G | 300ZŁ

(FINALNA WARTOŚĆ DANIA UZALEŻNIONA OD WAGI STEKA)

BEEF TENDERLOIN STEAK WAGYU A5 - KAGOSHIMA,
BAKED HASSELBACK POTATO, CHICORY, MARINATED VEGETABLES, DEMI GLACE SAUCE,
PEPPER SAUCE, BÉARNAISE SAUCE, FRESH TRUFFLE, SALT FLAKES

(DISH SERVED WITH 23- CARAT GOLD) 100G | 300ZŁ

(FINAL VALUE OF THE DISH DEPENDS ON THE WEIGHT OF THE STEAK)

**STEK „COWBOY” Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ, MASŁO CZOSNKOWE, SOS PIEPRZOWY, OPIEKANE
MINI ZIEMNIAKI, CYKORIA, KREM Z PASTERNAKU, PIKLOWANE WARZYWA 200G | 134ZŁ**

“COWBOY” BEEF TENDERLOIN STEAK, GARLIC BUTTER, PEPPER SAUCE, BAKED MINI POTATOES,
CHICORIES, PARSNIP CREAM, PICKLED VEGETABLES 200G | 134ZŁ

**STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ A’LA „CHATEAUBRIAND”, MASŁO TRUFLOWE, SOS BÉARNAISE,
PIKLOWANA CZERWONA CEBULA, ZIEMNIAK HASSELBACK PIECZONY Z ZIOŁAMI 200G | 144ZŁ**

BEEF TENDERLOIN STEAK A’LA “CHATEAUBRIAND”, TRUFFLE BUTTER, BÉARNAISE SAUCE,

MARINATED RED ONION, HASSLEBACK POTATO BAKED WITH HERBS 200G | 144ZŁ

**POŁĘDWICA WOŁOWA Z ARGENTYŃSKIEGO „BLACK ANGUSA” , PIECZONE WARZYWA,
GROSZEK, MARYNOWANE CEBULKI, WOŁOWY SOS DEMI GLACE**

(DANIE Z DODATKIEM 23- KARATOWEGO ZŁOTA) 200G | 225ZŁ

ARGENTINIAN “BLACK ANGUS” BEEF TENDERLOIN STEAK, ROASTED VEGETABLES, PEAS, MARINATED ONIONS,
BEEF DEMI GLACE SAUCE (DISH SERVED WITH 23- CARAT GOLD) 200G | 225ZŁ

**DO KAŻDEGO STEKA POLECAMY DODATKOWO PORCJĘ WŁOSKIEJ TRUFLI OK. 4G | 35ZŁ
WE RECOMMEND A PORTION OF ITALIAN TRUFFLE WITH EACH STEAK APPROX. 4G | 35ZŁ**

Do końcowego rachunku doliczane jest 10% opłaty serwisowej.
We add 10% of service charge to the final bill.



Goldwasser

Surf & Turf dla 2 osób

Surf & Turf for 2

I

**CARPACCIO Z OŚMIORNICY Z RUKOŁĄ, PARMEZANEM, KAPARAMI, OLIWĄ PIETRUSZKOWĄ,
MAJONEZEM ESTRAGONOWYM 10G**

**OCTOPUS CARPACCIO WITH ROCKET, PARMESAN CHEESE, PARSLEY OLIVE,
TARRAGON MAYONNAISE 10G**

II

SORBET 40g

SORBET 40g

III

ŚWIEŻE OSTRYGI „GILLARDEAU” 2SZT

FRESH OYSTERS „GILLARDEAU” 2PC

KANADYJSKI HOMAR PODANY W CAŁOŚCI 1SZT | 450G

CANADIAN LOBSTER 1PC | 450G

KREWETKI KRÓLEWSKIE Z CZOSNKIEM I CHILLI 6SZT

KING PRAWNS WITH GARLIC AND CHILLI 6PC

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ A'LA „CHATEAUBRIAND” 200G

BEEF TENDERLOIN STEAK A'LA "CHATEAUBRIAND" 200G

GICZ JAGNIĘCA Z KOŚCIĄ, WOLNO PIECZONA Z WINEM I WARYWAMI 300G

LAMB SHANK WITH BONE, SLOW ROASTED WITH WINE AND VEGETABLES 300G

OPIEKANE MINI ZIEMNIAKI, ZIEMNIAK HASSELBACK 200G

BAKED MINI POTATOES, HASSELBACK POTATO 200G

SOS DEMI GLACE, SOS PIEPRZOWY, SOS BÉARNAISE 90G

DEMI GLACE SAUCE, PEPPER SAUCE, BÉARNAISE SAUCE 90G

CZOSNKOWE I TRUFLOWE MASŁO 40G

GARLIC AND TRUFFLE BUTTER 40G

OPIEKANE WARZYWA 150G

BAKED VEGETABLES 150G

MIX SAŁAT Z SOSEM WINEGRET 150G

MIX SALAD WITH VINAIGRETTE SAUCE 150G

WŁOSKA ŚWIEŻA TRUFLA 6G

FRESH ITALIAN TRUFFLE 6G

CENA ZESTAWU | SET PRICE

- 990ZŁ -

Do końcowego rachunku doliczane jest 10% opłaty serwisowej.

We add 10% of service charge to the final bill.



Goldwasser

Desery | Desserts

MUS MANGO-MARAKUJA Z WŁOSKĄ BEZĄ I GANACHE Z BIAŁEJ CZEKOLADY NA KRUCHYM CZEKOLADOWYM CIASTKU 100G | 33ZŁ

MANGO-PASSION FRUIT MOUSSE WITH ITALIAN MERINGUE AND WHITE CHOCOLATE GANACHE ON CRISPY CHOCOLATE BISCUIT 100G | 33ZŁ

KULA Z BIAŁEJ CZEKOLADY Z LIKIEREM „GOLDWASSER” PODANA NA CIASTKU CZEKOLADOWYM, KONFITURA Z ANANASA, RABARBAR 50G | 33ZŁ

WHITE CHOCOLATE BALL WITH “GOLDWASSER” LIQUEUR SERVED ON CHOCOLATE COOKIE, PINEAPPLE JAM, RHUBARB 50G | 33ZŁ

WYTRAWNY SORBET CYTRYNOWY PODANY Z SZAMPANEM POMMERY APANAGE BRUT NV ORAZ PŁATKAMI 23- KARATOWEGO ZŁOTA 45G+80ML | 55ZŁ

DRY LEMON SORBET SERVED WITH CHAMPAGNE POMMERY APANAGE BRUT NV AND 23- CARAT GOLD FLAKES 45G + 80ML | 55 ZŁ

DESKA SERÓW: POLSKIE SERY REGIONALNE, WINOGRONA, MIÓD, KONFITURA Z CZARNEJ PORZECZKI, ORZECHY WŁOSKIE, SOLONE KRAKERSY 160G | 87ZŁ

CHEESEPLATE: POLISH REGIONAL CHEESES, GRAPES, HONEY, BLACKCURRANT JAM, WALNUTS, SALTED CRACKERS 160G | 87ZŁ

Dodatki | Sides

WŁOSKA FOCACCIA 50G | 15ZŁ

ITALIAN FOCACCIA 50G | 15ZŁ

PIECZYWO BEZGLUTENOWE 9ZŁ

GLUTENFREE BREAD 9ZŁ

**Do końcowego rachunku doliczane jest 10% opłaty serwisowej.
We add 10% of service charge to the final bill.**



Goldwasser

Napoje gorące | Hot drinks

CZARNA BIAŁA KAWA BLACK WHITE COFFEE	120ml	13zł
CAPPUCCINO	250ml	15zł
CAFFÈ LATTE / LATTE MACCHIATO	180ml	15zł
ESPRSSO / ESPRESSO MACCHIATO	40ml	13zł
PODWÓJNE ESPRESSO DOUBLE ESPRESSO	80ml	18zł
KAWA PO IRLANDZKU IRISH COFFEE 40ml Jameson Coffee Brown Sugar Creme	160ml	38zł
KAWA PO GALICYJSKU GAELIC COFFEE 40ml Martell VS Coffee Creme	160ml	46zł
KAWA Z BAILEYS BAILEYS COFFEE 40ml Baileys Coffee Creme	160ml	38zł
KAWA Z KURFÜRSTEN KURFÜRSTEN COFFEE 40ml Kurfürsten Coffee Creme	160ml	38zł
CAFFÈ CORRETTO 40ml Coffee 10ml Grappa Le Dic'Otto Lune	50ml	28zł
GOLDEN CALIMERO 100ml Advocaat Double espresso Creme	160ml	39zł
HERBATA TEA	350ml	19zł
<i>ENGLISH BREAKFAST, EARL GREY, GUNPOWDER GREEN, WHITE PEARL OF FUJIAN, YERBA MATE, ROOIBOS SUNRISE, MEXICAN DREAM, FOREST FRUIT, MANGO MAUI, GINGER PARADISE</i>		
ROZGRZEWAJĄCA HERBATA WARMING UP TEA (HOMEMADE)	200ml	22zł
<i>HOT MEXICAN DREAM, GINGER & HONEY, WAKE UP YERBA MATE</i>		

Napoje zimne | Cold drinks

SAN PELLEGRINO ACQUA PANNA	750ml	21zł
SAN PELLEGRINO ACQUA PANNA	250ml	12zł
PEPSI PEPSI MAX 7UP SCHWEPPE'S TONIC	200ml	13zł
FEVER TREE INDIAN TONIC WATER GINGER BEER	200ml	22zł
RED BULL	250ml	20zł
SOK POMARAŃCZOWY / JABŁKOWY (TŁOCZONY)		
ORANGE / APPLE JUICE	200ml	13zł
SOK ŚWIEŻOWYCISKANY FRESH SQUEEZED JUICE	150ml	22zł
MROŻONA HERBATA ICE TEA (HOMEMADE)	200ml	22zł
<i>FEFRESHING YERBA MATE LEMON, FROZEN MANGO MAUI, FRESH & FUN FOREST FRUIT</i>		
VIRGIN MOJITO Lime Brown Sugar Mint Soda	100ml	28zł

Do końcowego rachunku doliczane jest 10% opłaty serwisowej.
We add 10% of service charge to the final bill.



Goldwasser

Piwa | Beer

REGIONALNY BROWAR „AMBER” | REGIONAL „AMBER” BREVERY

ZŁOTE LWY LAGER	500ml	19zł
ZŁOTE LWY LAGER	300ml	16zł
JOHANNES LAGER	500ml	19zł
KOŹLAK BOCK	500ml	20zł
GRAND IMPERIAL PORTER	500ml	21zł
PSZENICZNIK WHEAT BEER	500ml	20zł
APA AMERICAN PALE ALE	500ml	20zł
IPA BEZALKOHOLOWE ALCOHOL FREE INDIAN PALE ALE	500ml	20zł
CYDR LUBELSKI CIDER	400ml	20zł

Gin

MONKEY 47	40ml	44zł
HENDRICK'S	40ml	37zł
TANQUERAY NO. TEN	40ml	37zł
HOXTON PINK	40ml	35zł
SATURDAY	40ml	35zł
BOMBAY	40ml	25zł

Do końcowego rachunku doliczane jest 10% opłaty serwisowej.
We add 10% of service charge to the final bill.



Goldwasser

Drinki | Cocktails

LILLET SPRITZ BLANC 40ml Lillet Blanc 150ml Tonic Mint Cucumber Strawberry	200ml	32zł
HOXTON PINK SPRITZ 30ml Hoxton Pink Gin 75ml Wine 60ml Lemonade Thyme	165ml	42zł
APEROL SPRITZ 60ml Aperol 100ml Prosecco Orange 40ml Soda	200ml	38zł
HUGO 40ml Elderflower 80ml Prosecco 40ml Soda Mint	160ml	35zł
TWINKLE 40ml Belvedere Pure 40ml Elderflower 80ml Prosecco 40ml Soda Mint	160ml	62zł
KIR ROYAL 100ml Pommery Champagne Brut 20ml Crème de Cassis	120ml	69zł
BLUE SWIFT OLD FASHIONED 60ml Martell Blue Swift Angostura Bitters Brown Sugar	70ml	84zł
LONG ISLAND ICE TEA 20ml Havana Club 3 Años 20ml Belvedere Pure 20ml Tequila Volcan de mi Tierra Blanco 20ml Cointreau 20ml Bombay 150ml Pepsi	250ml	64zł
CUBA LIBRE 40ml Eminente 7yo 150ml Pepsi Lime	190ml	55zł
GLENMORANGIE 10 YO SOUR 40ml Glenmorangie 10yo 20ml Sour 10ml Sweet 30ml Egg White Angostura Bitters	100ml	57zł
HENNESSY VS SOUR 40ml Hennessy VS 20ml Sour 10ml Sweet 30ml Egg White Angostura Bitters	100ml	57zł
KURFÜRSTEN SOUR 40ml Kurfürsten 20ml Sour 10ml Sweet 30ml Egg White Angostura Bitters	40ml	46zł
DAIQUIRI 40ml Havana Club 3 Años 20ml Sour 20ml Lime 10ml Sweet	90ml	38zł
MOJITO 40ml Havana Club 3 Años Lime Brown Sugar Mint 60ml Soda	100ml	38zł
STRAWBERRY MOJITO 40ml Havana Club 3 Años Brown Sugar 60ml Strawberry Mousse 40ml Soda Mint	140ml	40zł
MARGHERITA 40ml Tequila Volcan de mi Tierra Blanco 20ml Cointreau Salt Lime	60ml	38zł
"GOLDWASSER NEGRONI" 40ml Machandel 40ml Martini Rosso 40ml Kurfürsten Angostura Bitters → SPECJALNOŚĆ RESTAURACJI "GOLDWASSER"	120ml	56zł
DRY MARTINI 60ml Bombay 20ml Martini Extra Dry Olives	80ml	44zł
GOLD MARTINI 60ml Saturday Gin 20ml Goldwasser 20ml Martini Bianco	100ml	57zł
ESPRESSO MARTINI 40ml Belvedere Pure 40ml Kahlua 40ml Espresso	120ml	55zł
WARSAW MULE 40ml Belvedere Pure 150ml Ginger Beer 20ml Lime Juice	210ml	56zł
EMINENTE OLD CUBAN 40ml Eminente Reserva 7yo 60ml Pommery 20ml Sour 20ml Sweet	140ml	67zł
SUMMER HIGH 40ml Hennessy VS 30ml Sour 80ml Frozen White And Mango Tea	150ml	69zł
VESPER MARTINI 60ml Bombay 20ml Belvedere Pure 10ml Lillet Blanc	90ml	55zł
BLOODY ROB ROY 40ml Ardbeg Wee Beastie 5yo 20ml Martini Rosso 10ml Luxardo Angostura Bitters Orange Zest Cocktail Cherry	75ml	65zł

Do końcowego rachunku doliczane jest 10% opłaty serwisowej.
We add 10% of service charge to the final bill.



Goldwasser

Wódka i Tequila | Vodka and Tequila

BELVEDERE LAKE BARTĄŻEK	40ml	39zł
BELVEDERE SMOGÓRY FOREST	40ml	39zł
BELVEDERE PURE (RYE VODKA)	40ml	31zł
CHOPIN RED (RYE VODKA)	40ml	31zł
CHOPIN BLACK (POTATO VODKA)	40ml	39zł
WIŚNIÓWKA (CHERRY VODKA)	40ml	19zł
ŻOŁĄDKOWA GORZKA (BITTER HERBAL VODKA)	40ml	26zł
ŻUBRÓWKA (BISON GRASS VODKA)	40ml	26zł
TEQUILA VOLCAN DE MI TIERRA BLANCO	40ml	31zł
TEQUILA PATRON ANEJO	40ml	38zł

Rum

EMINETE CUBA 7YO	40ml	42zł
HAVANA CLUB 3 AÑOS	40ml	25zł
HAVANA CLUB 7 AÑOS	40ml	29zł
HAVANA CLUB ESPECIAL	40ml	27zł
ZACAPA 23YO	40ml	49zł

Do końcowego rachunku doliczane jest 10% opłaty serwisowej.
We add 10% of service charge to the final bill.



Goldwasser

Koniak | Cognac

MARTELL XO	40ml	160zł
MARTELL VSOP	40ml	69zł
MARTELL VS	40ml	55zł
HENNESSEY PARADIS	40ml	490zł
HENNESSEY XO	40ml	240zł
HENNESSEY VS	40ml	76zł
HENNESSEY VSOP	40ml	84zł

Brandy

BARON GASTON LEGRAND 1987 BAS-ARMAGNAC	40ml	87zł
MARTELL BLUE SWIFT SPIRIT DRINK COGNAC VSOP	40ml	66zł
GRAPPA LE GIARE AMARONE	40ml	59zł
GRAPPA LE GIARE CHARDONNAY	40ml	59zł
GRAPPA LE GIARE GEWÜRZTRAMINER	40ml	59zł
CALVADOS BOULARD GRAND SOLAGE	40ml	45zł
METAXA 12*	40ml	39zł
ŚLIWOWICA PODBESKIDZKA 72% (PLUM BRANDY)	40ml	29zł
WOODFORD RESERVE	40ml	39zł

Do końcowego rachunku doliczane jest 10% opłaty serwisowej.
We add 10% of service charge to the final bill.



Goldwasser

Whisky • Whiskey • Bourbon

CHIVAS REGAL ROYAL SALUTE THE SIGNATURE BLEND 21YO	40ml	99zł
CHIVAS REGAL 18YO	40ml	54zł
CHIVAS REGAL MIZUNARA SPECIAL EDITION	40ml	50zł
CHIVAS REGAL XV GOLDEN BOTTLE	40ml	48zł
CHIVAS REGAL 12YO	40ml	35zł
JACK DANIEL'S	40ml	29zł
JAMESON	40ml	26zł

Single Malt Scotch Whisky

GLENMORANGIE SIGNET EST 1843	40ml	149zł
GLENMORANGIE NECTAR D'OR 12YO	40ml	52zł
GLENMORANGIE QUINTA RUBAN 14YO	40ml	58zł
GLENMORANGIE LASANTA 12YO	40ml	55zł
GLENMORANGIE ORIGINAL 10YO	40ml	40zł
ARBEG TEN	40ml	56zł
ARBEG 5 YO WEE BEASTIE	40ml	46zł
GLENFIDDICH 12YO	40ml	44zł
OBAN 14YO	40ml	71zł
MACALLAN 12 DOUBLE CASK	40ml	67zł

Do końcowego rachunku doliczane jest 10% opłaty serwisowej.
We add 10% of service charge to the final bill.



Goldwasser

Likiery | Liqueur

GOLDWASSER	40ml	24zł
COINTREAU	40ml	26zł
AMARETTO	40ml	26zł
SAMBUCA	40ml	28zł
SOUTHERN COMFORT	40ml	19zł
KRUPNIK	40ml	19zł
BAILEYS	40ml	19zł
KAHLUA	40ml	19zł
MIDORI	40ml	19zł
CREME DE CASSIS	40ml	19zł
LUXARDO MARASCHINO	40ml	19zł

Digestif

KURFÜRSTEN	40ml	24zł
MACHANDEL	40ml	24zł
JÄGERMEISTER	40ml	29zł

Do końcowego rachunku doliczane jest 10% opłaty serwisowej.
We add 10% of service charge to the final bill.



Goldwasser

Do końcowego rachunku doliczane jest 10% opłaty serwisowej.
We add 10% of service charge to the final bill.