



**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 GRYCZANEJ  
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 PARSINP 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

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

## Napoje zimne | Cold drinks

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

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

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.*