



Ilustrowany kwartalnik wiosna - lato

WARSZAWA PEŁNĄ GĘBĄ

Pikanteria

MACIEJ NOWAK

maciej.nowak@gazeta.pl



Ciężki mieliśmy początek tego roku. Nieświeży dorsz w Mediterraneo, niejadalne menu w Dom Armano, dziwaństwo 11th France, niespełnione nadzieje na Moliera 6 - to była naprawdę czarna seria. Prawdziwych przyjaciół poznaje się jednak w biedzie, i oto podpowiedziano mi, by udać się do Pikanterii na samym mrocznym końcu Walecznych. Gdyby nie ludzka życzliwość, pewnie nigdy bym tu nie trafił, bo ta osiedlowa knajpka, zagubiona pośród małych uliczek Saskiej Kępy, nie jest w żaden sposób na szlaku. Bywa w niej przede wszystkim publiczność z sąsiedztwa, piwkujący studenci i zmudzeni faceci w wieku średnim. Nie ulegajcie jednak zbyt uogólnieniom i zajrzyjcie do karty. Czy w wielu lokalach widzieliście tradycyjny kruszon (8 zł), robiony na miejscu podpiwek (6 zł), kwas chlebowy (6 zł) czy domowe wino z czarnego bzu (6 zł)? Pewnie nawet nie pamiętacie, że ten pierwszy to musujący miks wina, wody gazowanej i soku pomarańczowego, a ten drugi to orzeźwiająca napitka ze słodu, drożdży i cukru. Warto sięgnąć do tych



smaków, bo dają wyobrażenie o dawnym świecie, niepoddanym jeszcze terrorowi coca-coli i jej kamratów.

Oskłonności do chodzenia własnymi drogami świadczy całe menu Pikanterii. Nie jest to *haute cuisine* ani żaden z innych modnych kierunków współczesnej gastronomii. Kucharz tułszy czerpie inspiracje z kuchni domowej, ale też nie unika specjalów bardziej egzotycznych. Dystansuje się od gastronomicznych formatów, ale też nie sili się na cuda. Proponuje, ot po prostu, niezobowiązujący i zabawny spacer po potrawach, które lubimy, a jeśli jeszcze nie lubimy, to z pewnością polubimy. Tak jak na przykład

południowo-tajską (21 zł), do której - przynajmniej - podchodziłem jak pies do jeża. Tymczasem na stół wpłynął talerz pełen jasnego, ryżowego makaronu zasmaczony podsmażonymi na chrupko pasemkami poledwicy duszonej w sojowym sosie. Kontrast białych, dziewięcioletnich kłusek z brutalnością czarnej soi godzien był pióra Johna Steinbecka. Moc wrażeń zapewnia też carpaccio z podwędzanej gęsi (17 zł), czyli tradycyjnych półgęsków. Niewielka to filozofia pokroju w cienkie plasterki i ułożyć na talerzu, ale sztuka już prawdziwa jest znaleźć półgęski tak soczyste, tak pełne smaku, tak mięsiste i tak apetycznie różowe. Odkryciem

godnym rozpropagowania na stołach całej Rzeczypospolitej wydaje mi się oscypek w dobrym towarzystwie (12 zł), czyli plasty owoce sera zapieczone na małych plackach ziemniaczanych. Gdy już to zjadłem, gdy już to napisałem, sprawa wydaje się oczywista: jak w ogóle można tolerować placki ziemniaczane bez oscypeka? Ale żeby wpaść na pomysł tak oczywisty, tak harmonijny, potrzeba podniebienia naprawdę wyrafinowanego. I takim najwyraźniej Dobry Pan Bóg obdarzył kucharza Pikanterii.

Dowodów na to znajdziemy bezliku. Częstujcie się! Barszcz czerwony jak posoka, słodki od buraków, kwaś-

ny od octu i treściwy od uszek wypełnionych mięsny farszem z dodatkiem gotowanej marchewki (5 zł). Wypełnione tą samą pyszną masą pierogi (10 zł), kraszone skwarkami ze słoninki. Gęsta zupa z prawdziwków na złocistym rosolu z kluseczkami francuskimi (12 zł). Placki ziemniaczane pomęksykańska z mięsny gulaszem z pomidorami (17 zł). Pokryte chrupką skórką udka kacze podane na buraczku i pieczonych jabłkach (27 zł). I w końcu pieczona gołonka (19 zł). Po ostatnich doświadczeniach ze świątecznymi gołonkami straciłem już nadzieję, że kiedykolwiek zjem je jeszcze w Warszawie ze smakiem. W Pikanterii to się udało: mięsko było miękkie, tuszyczek apetyczny, a skórka przyjemnie przypieczona.

Z oskorną przyglądałem się jeszcze prosięciu faszerowanemu kaszą i podrobiami oraz szynce pieczonej na 30 osób, ale szczęśliwie potrawy te trzeba zamówić z odpowiednim wyprzedzeniem. Gdyby były dostępne od ręki, prawdopodobnie padłbym z przejedzenia. Za to szczęśliwy. Bo niczym podróżnik przemierzający przez ostatnie tygodnie pustynne krajobrazy warszawskiej gastronomii, odkryłem w końcu kolejną żywiącą nas oazę.

Pikanteria

Pikanteria, ul. Walecznych 68a (róg Londyńskiej), można płacić kartą, tel. 022 616 02 02

PIKANTERIA W SIECI

Byliśmy w tym lokalu kilka razy na obiedzie i było wszystko ok. Ostatnio zorganizowaliśmy również komunię córki. Obsługa super, jedzenia dużo oraz bardzo smacznie, i cena za „talerzyk” bardzo konkurencyjna w porównaniu z innym lokalami w Warszawie. Goście wyszli zadowoleni a to najważniejsze.

Pani Marta www.google.com

Od lat przyjeżdżając do stolicy ze Stargardu obowiązkowo muszę odwiedzić Pikanterię. Naprawdę świetne polskie żarcie. Obsługa znakomita, smak rewelacyjny, ceny jak na Wawę przystępne - żeby nie powiedzieć niskie. Polecam każdemu.

Pan Jakub www.google.com

Z naszej poczty...

Bardzo dziękujemy za organizację przyjęcia z chrzcin. Jedzenie bardzo dobre, atmosfera wspaniała a Pani Jola która nas obsługiwała zasługuje na medal.

Każda kolejna impreza tylko w Pikanterii :) Jesteśmy z mężem bardzo zadowoleni i na pewno będziemy polecać. Pozdrawiamy serdecznie.

kontakt@pikanteria.waw.pl

Ilustrowany kwartalnik wiosna - lato

Do grup od 6 osób doliczany jest serwis 10%



Program Tygodnia

Tuż pod twoim nosem!!! Każdy dzień tygodnia niesie coś nowego. Jest to niewątpliwie świetny pomysł na spędzenie wolnego czasu.

Oto program tygodnia:

(Promocja nie obowiązuje w dni świąteczne!!!)

Poniedziałek - Aperolove

Promocja-Aperol spritz w cenie 17,90zł

Wtorek - dziwny, ale piwny

Wszystkie regionalne piwa w promocyjnej cenie 10,90zł.

Środa - uczta bawarska

Promocja - Do każdej golonki litrony kufel piwa - 20,00zł.

Czwartek - flaki

W każdy czwartek specjalnie dla Państwa przygotowujemy flaki. ... flaczki w czwartki w Pikanterii ostra uczta bez historii...

Piątek - muzyka na żywo

Przeгляд kapel – muzyka na żywo

Sobota - muzyka lat 60 - 90

W tle rozbrzmiewa muzyka „Złotych lat”

Niedziela - dzika niedziela

W tym dniu kucharze Pikanterii przygotowują potrawy z dziczyzny, takie jak rosół z kaczką. Wszystkie dania przyrządzane są według starych receptur.



PYRA / PASTA

Kopytka z wątróbką 41,00

Kopytka, wątróbki, boczek, pieczarki, cebula, wino, masło, parmezan

Kopytka z kurczakiem 43,00

Kopytka, kurczak, szpinak, podgrzybki, śmietana, parmezan

Kopytka z polędwiczką 44,00

Kopytka, polędwiczka wieprzowa, prawdziwki, cebula, oliwa trufflewa, parmezan

Kopytka sezonowe 45,00

Dodatek do kopytek określa pora roku – proszę pytać obsługę

Zapiekaną makaron 44,00

Pappardelle, burrata, bakłażan, suszone pomidory, pesto bazyliowe, pomidorki cherry

Afrodisiaco 46,00

Tagliatelle czarne, krewetki Tiger, mule, papryka, pomidory, pietruszka, cebula, wino, czosnek, parmezan



Zapraszamy na śniadanie

*Lekkie i zdrowe zestawy na dobry początek każdego dnia
Oferta śniadaniowa obowiązuje
w godzinach
8:00 - 12:00*

BOMBELKOWE ŚNIADANIE!!!

SOBOTA/NIEDZIELA DO ŚNIADANIA BUTELKA BOMBLI za 49,00PLN

PRZEGRYSKA – COŚ NA ZĄB

Dżem ze świni 24,00

Smalec, ogórki kiszane, pieczywo ciemne

Fit appetit 26,00

Frytki, boczek, sos aioli, parmezan

Kiełbasa wyborcza 29,00

Biała kiełbasa zapieczona z nusztardą i chrzanem, pieczywo

Pyzy gorące pyzy... 31,00

Pyzy podsmażane, boczek, cebula, wędzony twaróg

Zboczone śliwki 32,00

Pieczzone śliwki zawinięte boczkiem

Burrata z chutney Nowość 34,00

Burrata, chutney pomidorowy, rukola, pestki słonecznika, grzanka



PRZEKĄSKI

Oscypek w dobrym towarzystwie (vege) 34,00

Plastry oscypka zapieczone na plackach ziemniaczanych, żurawina

Potrąka z bakłażana z cieciorą (vege) 34,00

Bakłażan, cukinia, pomidory, cebula, ciecierzycy, ziola, ser, pestki słonecznika

Tatar podany z marynatami 41,00

Najlepsze mięso wołowe, marynaty, musztarda, cebula, żółtko, pieczywo

Wątróbki drobiowe z malinami 41,00

Salaty, wątróbki drobiowe, boczek, cebula, śliwki, winegret malinowy

Salata Cezar z kurczakiem 42,00

Salata rzymska, kurczak, boczek, grzanki, parmezan, sos cezar

Krewetki autorskie 46,00

Krewetki, chilli, masło, wino, czosnek, wacame z sezamem, bagietka

ZUPY

Zupa dnia (serwowana pn. - pt.)	12,00
Proszę pytać obsługę	
Chłodnik (od maja do października)	24,00
Chłodnik na botwince z jajkiem	
Barszcz czerwony z uszkami	19,00
Gotowany na burakach, podawany z 1/2 tuzina domowych uszek napełnionych mięsnym farszem	
Rosół domowy z kołdunami	19,00
Rosół z kury i woła podany z 1/2 tuzina domowych kołdunów	
Żur po polsku 19,00	w chlebie 27,00
Gotowany na wędzonce i prawdziwkach, podawany z białą kiełbasą i jajkiem	

DESERY

Szarlotka w destrukcji	18,00
Jabłko, kruszonka, lody waniliowe, sos waniliowy	
Tiramisu	19,00
Dobry, sprawdzony przepis	
Sernik kremowy z białą czekoladą	19,00
Kremowy sernik na ciemnym spodzie z sorbetem malinowym	
Suflet czekoladowy Nowość	24,00
Płynący suflet czekoladowy, wiśnie, lody waniliowe	

DANIA GŁÓWNE

Domowe pierogi siedem gatunków (50% vege)	39,00
Mięsne, ruskie, z kapustą i grzybami, ze szpinakiem, z soczewicą, kaszanką, szlachcice - szczególnie polecamy z pieca i okrasą	
Zielony Raj (vege)	40,00
Goląbki z kaszą i grzybami, suszone pomidory, sos, puree z ziemniaków	
Kartacz	42,00
Kartacz z farszem z mięsa i kiszzonej kapusty, surówki, okrasa	
Stek z kurczaka ze szpinakiem	44,00
Pierś z kurczaka, szpinak, śmietana, czosnek, parmezan, frytki, surówki	
Żeberka BBQ	46,00
Żeberka, domowe BBQ, ziemniak z ogniska, cukinia marynowana	
Polędwiczki wieprzowe po góralsku	46,00
Polędwiczki, sos góralski, żurawina, placki ziemniaczane, surówki	
Pulpety z dzika	48,00
Mięso z dzika, pieczona kiszka ziemniaczana, sos grzybowy, surówki	
Schab – owo	46,00
Schab z kością duszony w kapusie z grzybami, puree z ziemniaków	
Golonka Pieczona 100g	8,90
Golonka z pieca, sosy, ziemniaki pieczone, sałatka z ogórka kiszzonego	
Kaczka pieczona	54,00
Połowa kaczki, jabłko, wiśnie, gnocchi, buraczki	
Rostbef wołowy	64,00
Wolno pieczony rostbef wołowy, ziemniaki, warzywa, czosnek, ser blue, zsiadłe mleko	
Pstrąg z pieca	48,00
Pstrąg, ziemniaki pieczone, warzywa	
Towarzysze pomóżcie!!! (2 - 3 osoby)	92,00
Deska naszych najlepszych specjalów	

Biesiada w Pikanterii**Dania zamawiane z wyprzedzeniem!!!**

**Dobry pomysł na spotkanie w gronie rodzinnym lub wśród znajomych.
Szeff kuchni specjalnie dla Was przygotowuje np.:**

- Deska mięs z grilla** (porcja od 6 osób) Sześć rodzajów mięs, sałatki, ziemniaki pieczone, frytki, wybór sosów, serwis
- Indyk pieczony** (porcja dla 12-30 osób) Cały indyk faszzerowany, podawany z domowymi kopytkami, warzywami, płonący serwis
- Prosie pieczone** (porcja dla 8-20 osób) Prosie marynowane, faszzerowane kaszą i podrobami, sałatki, wybór sosów, płonący serwis
- Szynka pieczona** (porcja dla 15-30 osób) Szynka wieprzowa peklowana, ziemniaki pieczone, sałatki, wybór sosów, płonący serwis

**NAPOJE CHŁODZĄCE**

Kruszon	21,00
<i>Białe wino, sok pomarańczowy, cukier, woda sodowa, lód</i>	
Kawa mrożona	19,00
<i>Shake z espresso, lodów i mleka</i>	
Mojito free	21,00
<i>Limonka, cukier, mięta, woda gazowana, lód</i>	
Lemoniada cytryna dzban 1l/34,00	400ml/ 18,00
<i>Orzeźwiająca, podawana z cytryną i lodem</i>	
Lemoniada marakuja dzban 1l/38,00	400ml/ 20,00
<i>Orzeźwiająca, podawana z cytryną i lodem</i>	
Herbata mrożona dzban	1l/ 33,00
<i>Herbata, owoce, mięta, cukier, lód</i>	
Woda sodowa z syfonu	23,00
<i>Woda podana w syfonie świeżo nagażowana</i>	
Sangria dzban 1l/63,00	400ml/ 28,00
<i>Wino Sangria, owoce, lód, mięta</i>	

Napoje gorące

Herbata Sir Willam's (kubek)	9,00
Herbata Rich Mont (dzbanek)	14,00
Kawa bezkofeinowa	8,00
Espresso	8,00
Doublespresso	14,00
Amerikano - przedłużone espresso	12,00
Cappucino 12,00 XL podwójne espresso	18,00

piKAWAnteria

Espresso Macchiato - espresso, mleczna pianka	12,00
Mocachino - espresso, czekolada Wedel	12,00
Cafe Latte - espresso, spienione mleko	15,00
Cafe Goloso - syrop, mleczna pianka, bita śmietana	15,00
Cafe Granola - miód, kokos, mleko, bita śmietana	15,00
Shekerato - espresso, brązowy cukier, kostki, mleko	18,00

Proponowane syropy (irish cream, czekolada, wanilia, orzech laskowy, kokos, mięta)

Napoje zimne / soki

		0,25l	9,00
			0,25l 9,00
		0,33l	9,00
	herbata mrożona	0,25l	9,00
	napój energetyzujący	0,25l	12,00

Sok świeżo wyciskany 16,00

	0,25l	9,00
Pomarańczowy/grejpfrutowy/jablkowy z czarnej porzeczki		

Dzbanek soku 1l 18,00

		0,75l	16,00
--	--	-------	-------



Poczuj smak Bombilli

Jasność płynie z natury

Cena 12,00pln/but

**Piwa beczkowe**

Pilsner	0,3l	12,00	0,5l	16,00
Kozel	0,3l	11,00	0,5l	14,00

Piwa butelkowe

Piwo pszeniczne	0,5l	16,00
Cydr		14,00
Corona	0,33l	14,00
Desperados klasyczny i zero %	0,4l	16,00
Raciborskie	0,5l	od 14,00
Lech free	0,33l	14,00

Szersza oferta piw w oddzielnej karcie

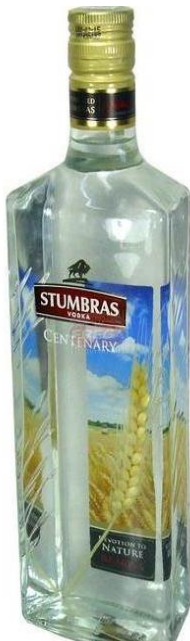


Ilustrowany kwartalnik wiosna - lato

Do grup od 6 osób doliczany jest serwis 10%

Wódka (40ml)

Cytrynówka (domowa)	11,00
Rokitnik (domowy)	11,00
Krupnik	10,00
Żubrówka (tradycyjna, biała)	11,00
Żołądkowa (gorzka, de luxe)	11,00
Stumbras (różne smaki)	11,00
Stumbras POTATO Nowość	11,00
Luksusowa	12,00
Ostoya	14,00
Beherovka Nowość	14,00
Finlandia	14,00
Absolut	14,00
Jägermeister Nowość	14,00
Dębowa	14,00
Belvedere Nowość	18,00

Proponujemy

Flaszeczka skąpana w lodzie minus 10% NA ZDROWIE !!!

Aperitif Vermouth

Martini Bianco, Rosso, Extra Dry, Rosato, Bitter	16,00
Campari (40ml)	16,00

Gin (40ml)

Beefeater	16,00
Puerto De Indias Strawberry Gin	16,00
Bombay sapphire	17,00

Tequila (40ml)

Silver	15,00
Gold	15,00

Whisky (40ml)

Dewar's White Label	16,00
Dewar's YO 12	19,00
Johnnie Walker Red Label	16,00
Johnnie Walker Black Label	19,00
Ballantines	16,00
Jack Daniels	17,00
Chivas Regal 12/18	od 22,00
Jim Beam white	16,00
Jim Beam black	19,00
THE SINGLETON OF DUFFTOWN 15YO	32,00
GLENFIDDICH 18YO	44,00

Cognac (40ml)

Martell	28,00
Hennessy	28,00

Brandy (40ml)

Stock	15,00
Metaxa 5 ☆	15,00
Metaxa 7 ☆	18,00

Likiery (40ml)

Amaretto	12,00
Baileys	14,00

Miody pitne (150ml)

Dwójniak	18,00
Trójniak	16,00

Rumy (40ml)

Bacardi Carta Blanca	15,00
Bacardi Carta Oro	15,00
Bacardi Carta Negra	15,00
Malibu	14,00
Amaro di Angostura	15,00
Sailor Jerry Spiced	18,00

Domowa cytrynówka

Cytrynówka to pyszny, wyjątkowy trunek, którym warto uraczyć gości. Kieliszeczek domowej cytrynówki można podać do herbaty z miodem i cytryną, albo zaoferować ją po kolacji, by swym działaniem wspomogła proces trawienia. W upalne dni świetnie smakuje podana z dużą ilością lodu.

Aby przygotować domową cytrynówkę potrzebne jest: pół litra spirytusu, tyle samo wody mineralnej, jedna szklanka cukru, 6 cytryn.

Ten prosty, nie wymagający gotowania przepis na cytrynówkę, pozwala osiągnąć gęsty i naprawdę smaczny trunek. Cytrynówka według powyższej receptury jest mocna i zarazem słodka... Jeśli lubimy, gdy w cytrynówce płyną kawałeczki miąższu cytryny, nie musimy precedzać jej, a jedynie wyłowić duże kawałki owoców. Gdy zaś wolimy klarowne trunki niezbędne jest precedzenie cytrynówki przez gęste sito, lub czystą gazę.





Wyniki dziesiątych wolnych wyborów Najlepszej Polskiej Nalewki



Polska Komisja Nalewek

OBWIESZCZENIE Polskiej Komisji Nalewek

z dnia 23 października 2019 r.

o ogłoszeniu Wyniki Wyborów Najlepszej Polskiej Nalewki

Na podstawie art 9812 § ustawy z dnia 5 stycznia 1092 r. - Kodeks nalewek (Dz. U Nr. 2135441, poz. 9814 z późn zm.591). Polska Komisja Nalewek ogłasza wyniki piątych wolnych wyborów na Najlepszą Polską Nalewkę:

- Miejsce 1. Pan Mirosław - Nalewka nr 1 - czarna porzeczką
- Miejsce 2. Pan Grzegorz - Nalewka nr 3 - wiśniówka
- Miejsce 3. Pan Artur - Nalewka nr 9 - aronia

Wszystkim zwycięzcom gratulujemy.

Przewodniczący Polskiej Komisji Nalewek	Zbigniew Wódkowski	
Zastępca Polskiej Komisji Nalewek	Jan Nalewak	
Członkowie Polskiej Komisji Nalewek	Alekander Śliwkowy	
	Tomasz Porzeczkowy	
	Arkadiusz Cytrynowy	



1) Zmiany wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 10 32 r. Nr 941, poz. 192, Nr 9381, poz 8371 Nr. 341, Nr 1231, poz 2315, Nr 81234 poz 9123, Nr 149091423, poz 92138115, Nr 9123, poz 231991 Nr 923818231 poz 912831, Nr 08129438, poz 129219 Nr 941, poz. 192, Nr 9381, poz 8371 Nr. 341, Nr 1231, poz 2315, Nr 81234 poz 12938

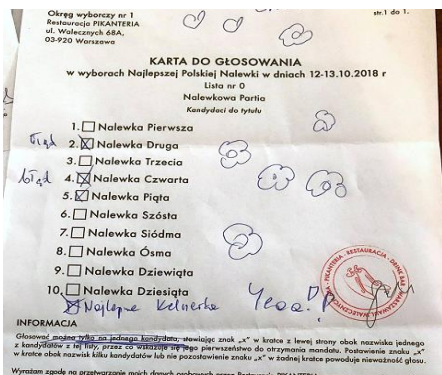
Już za rok w październiku odbędą się jedenaste wolne wybory Najlepszej Polskiej Nalewki w Restauracji Pikanteria. Jak poprzednio liczymy na dużą frekwencję zatroskanych obywateli, którzy stanęli do urn wyborczych. Aby kilkugodzinne kolejki, liczne zamieszki oraz tłok przed lokalem wyborczym — nie odstraszyły Was i nie zniechęciły do oddania głosu na Najlepszą Polską Nalewkę. Komisja Nalewkowa zostanie do ostatniej chwili aby zliczyć wszystkie oddane głosy. Niestety jak co roku może to potrwać nawet tydzień.

Zasady zgłoszenia nalewki: Polski Komitet Nalewkowy przyjmuje zgłoszenia kandydatów z nalewką w ilości 1 litra do 15 października do godz. 24:00. Spośród zgłoszonych kandydatów komitet pod nadzorem przewodniczącego wybierze 10 nalewek. Listy wyborcze zostaną zamknięte do 16 października, wtedy też przedstawimy kandydatów.

Wybory: Odbývają się co roku w dwa weekendy w październiku. Obywatele do degustacji otrzymują 10 nalewek i za pomocą kart do głosowania oddają głos tylko na jedną z nich.

Laureaci: W 2025 roku liczne grono wyborców, nie dużą różnicą głosów na Najlepszą Polską Nalewkę wybrało „Pigwowca” **Pana Lecha**. Kolejnym laureatem jest **Pan Mirek**, którego nalewka „Mirabelkówka” zajęła zaszczytne II miejsce. Natomiast III miejsce przypadło Ex aequo: nalewce z jagody z laską wanilii, jej twórcą jest **Pan Karol**, oraz „Pigwowcówce” Pana Grzegorza. **Wszystkim laureatom gratulujemy!!!**

Już za rok w październiku stajemy do jedenastych wolnych wyborów Najlepszej Polskiej Nalewki. Pamiętajcie, że zgłoszenia przyjmowane są do **15 października do godz. 24:00**, w tym terminie należy osobiście stawić się wraz z nalewką w Restauracji Pikanteria.



**VIRGIN - ALCOHOL FREE**

Mojito	21,00
<i>Limonka, mięta, cukier brązowy, woda gazowana</i>	
Tom Collins	23,00
<i>Wyciąg z jałowca, tonice, cytryna</i>	
Aperol spritz	27,00
<i>Aperol free, prosecco free, pomarańcza</i>	
Prosecco Blue Lagoon	25,00
<i>Prosecco free, blue curacao free, tonice, cukier, cytryna</i>	
Zielony Bez	29,00
<i>Prosecco free, tonic bitter lemon, wyciąg z kwiatu bzu, owoce</i>	

SHOT

Wściekły pies (2 kieliszki)	19,00
<i>Wódka, sok malinowy, tabasco</i>	
Kamikadze (4 kieliszki)	26,00
<i>Niebieski lub marakuja</i>	

SHORT DRINK

Wódka sour	27,00
<i>Wódka, angostura, sok z cytryny, sour, białko</i>	
Whisky sour	30,00
<i>Whisky, angostura, sok z cytryny, sour, białko</i>	
Pornstar Martini	37,00
<i>Wódka, marakuja, sok z limonki, wanilia</i>	
Manhatan	30,00
<i>Burbon, vermouth, angostura</i>	

LONG DRINK

Marzyciel	28,00
<i>Aperol, gin lubuski, limonka, sok pomarańczowy, sok grejpfrutowy</i>	
Martini Fiero – Cydr	29,00
<i>Martini Fiero, cydr, owoce</i>	
Sex on the beach	28,00
<i>Wódka, likier brzoskwiniowy, sok pomarańczowy, sok z żurawiny</i>	
Ruby Relaxer	27,00
<i>Wódka, likier brzoskwiniowy, malibu, sok ananasowy, żurawina</i>	
Lemon fresh	28,00
<i>Domowa cytrynowka, sprite, limonka, mięta</i>	
Szalony Zielony Bez	29,00
<i>Prosecco, tonic bitter lemon, wyciąg z kwiatu bzu, owoce</i>	
Bacardi Mojito	28,00
<i>Bacardi carta blanca, limonka, mięta, brązowy cukier, woda gazowana</i>	
Bacardi Cuba Libre	27,00
<i>Bacardi carta oro, limonka, coca cola</i>	
Bombay Tonice	29,00
<i>Bombay sapphire, tonic, limonka</i>	
Blueberry Tonice	29,00
<i>Gin, borówki, tonic bitter lemon, cytryna, lód</i>	
South Side	27,00
<i>Gin, sour, sweet, mięta</i>	
Aperol spritz	32,00
<i>Aperol, prosecco, pomarańcza</i>	
Old Cuban	28,00
<i>Rum black, prosecco, angostura, sweet, sour, mięta</i>	
Long Island	36,00
<i>Bacardi, wódka, gin, tequila, triple sec, coca cola</i>	
Kobieciaz	29,00
<i>Gin truskawkowy, tonice, syrop jagodowy, limonka</i>	



- Czego szukasz, Piękna Kobieto?
- Chcę żyć z kimś, kto odmieni moje życie!
- Moje życie, mojego życia, mojemu życiu..
- Nie rozumiem, Hela, jak możecie tak żyć! Przecież śpicie w oddzielnych sypialniach!
- No i co z tego? Jak się jemu zachce, to cichutko gwizdże.
- A jak się zachce tobie?
- Wtedy głośno wołam: Zygmunt, czy ty przypadkiem nie gwizdałeś?

Jeśli nie wolno jeść w nocy, to dlaczego w lodówce jest światło?

Jaka jest różnica między wczasami w górach a wczasami nad morzem?

- W górach ceny są wysokie, a nad morzem słone.
- Panie dlaczego dałeś ludziom uszy, skoro oni i tak cię nie słuchają? - zapytał Jezusa uczeń.
- W 2020 roku będzie pandemia odpowiedział Jezus.
- I co wtedy, zaczną cię słuchać?
- Nie. Ale będą mieli o co zaczepić maseczki.

W USA za Trumpa jest tak źle jak w Polsce za komuny, że też im papieża z ich kraju na pocieszenie wybrali.

- Której kobiecie najlepiej wychodzi taniec?
- Dance

Właśnie syn mi się urodził. Jest super!

- Pierwsze dni ojcostwa są najlepsze. Potem żonę wypisują ze szpitala.

- Jakie jest ulubione danie prezydenta?
- Danie w mordę.

- Panie ministrze, gdzie Pan zdobywał wiedzę i doświadczenie w rolnictwie?

- Przy korycie...



- Mój najlepszy przyjaciel ma 2 metry.
- Koszykarz?
- Nie, lodówka.
- Mój mąż bez przerwy opowiada o swojej poprzedniej żonie.
- Ciesz się, mój opowiada o swojej następnej.

Przychodzi do sklepu facet i prosi o dobry alkohol na 25. rocznicę ślubu.

Sprzedawca patrzy na półki, potem na klienta i pyta:

- A pan chce świętować czy raczej zapomnieć?

Boisz się sztucznej inteligencji?

- Bardziej się boję prawdziwej głupoty.

Wspominają dwaj starzy Polacy:

- W czterdziestym piątym ściągnąłem niemieckiego pilota na ziemię lopatą!

- Z nieba?!

- Nie, z siostry.

Za oknem zmierzchało. Ona leżała na plecach doskonale goła. Jej blada pierś w ostatnich promieniach zorzy wieczornej pomalowała się w róż. A całość dopełniały delikatnie opalone i wygięte nogi... Marian patrzył na nią, zamyślony głęboko... I było nad czym myśleć - jedna kura na tyłu gości...

Mąż klóci się z żoną. Dochodzi do ostrej wymiany zdań:

- Masz się mnie słuchać! Byłem w wojsku podporucznikiem!

- A ja byłem pod generałem!

Teraz jest jasne, dlaczego Trump obciął finansowanie wszystkich agencji, których celem jest promocja amerykańskich wpływów na świecie.

Po co wydawać pieniądze na kwiaty i szampana, skoro jesteś zdecydowany na gwałt?

