

Podziel się swoją
opiniją



Liquid Food

COCKTAIL MENU
VOL. III

Zaobserwuj nas
na instagramie



Przystawki

PICO DE GALLO ▽ 44

TEQUILA 1800 BLANCO | MEZCAL | LIMONKA
ZIEŁONE POMIDORY | SERRANO | KOLENDRA | SÓL

TZATZIKI □ 42

FINLANDIA VODKA | ZIEŁONY OGÓREK | ANYŻ
MOSCADEL | MIĘTA

Zupy

TOM YUM □ 44

PLANTERAY 3 | PASTA TOM YUM | GALANGAL
TRAWA CYTRYNOWA | KAFFIR | KOKOS

BARSZCZ CZERWONY □ 42

FINLANDIA VODKA | CHRZAN | BURAK | POMIDOR
SELER | WORCESTERSHIRE | PIEPRZ CZARNY

Przekąski

POPCORN 9

OLIWKI 17

KRAKERSY RYŻOWE BBQ 12

DESKA SERÓW I WĘDLIN 69

Pozostałe

WODA EVIAN GAZOWANA 28 NIEGAZOWANA 750ML

HERBATA 16

ESPRESSO 8

KAWA CZARNA 12

KAWA BIAŁA 14

Wstęp

W tym autorskim menu koktajlowym czerpiemy inspiracje z dziedziny, która towarzyszy nam nieporównywalnie dłużej i bliżej niż koktajle czy alkohol. Wybraliśmy różne kuchnie, konkretne potrawy i szukaliśmy co jest dla nich charakterystyczne lub niezbędne w ich odbiorze.

Zespół:

Jacek Petry

Paweł Bondzior

Paweł Ciach

Krzysztof Kustra

Katarzyna Białomazur

“Liquid Food” to menu w którym talerze i półmiski zmieniają się w szklanki i kieliszki, szczypty w krople, a kęsy w tyki, ale wrażenia pozostają cały czas niezmiennie.

Legenda

Poniższe kolory przedstawiają główne profile smakowe koktajli

-  Słodki
-  Gorzki
-  Kwaśny
-  Wytrawny

Poniższe kształty przedstawiają szkło, w jakim podawane są koktajle

-  Short style glass
-  Martini style glass
-  Long style glass

Klasyki

GIN BASIL 42

GIN | BAZYLIA | BIAŁY WERMUT | PIEPRZ TIMUR

CIGAR OLD FASHIONED 44

PLANTERAY ORIGINAL DARK | LIŚCIE CYGARA
PEDRO XIMENEZ SHERRY | KAKAO

MOJITO 42

PLANTERAY 3 | MIĘTA | LIMONKA | CO2

PALOMA 44

TEQUILA 1800 BLANCO | LIMONKA | AGAWA | TAJIN
THOMAS HENRY PINK GRAPEFRUIT

CARAJILLO 44

TEQUILA 1800 REPOSADO | LICOR 43
ESPRESSO

SCOTCH & SODA 44

JOHNNIE WALKER BLACK RUBY | MARASCHINO
CREME DE MURE | CO2

RUBY 42

JOHNNIE WALKER BLACK RUBY | KWIAT BZU
APEROL | GREJPFRUT | CYTRYNA | BIAŁKO

BLOOD & SAND 44

SINGLETON 12YO | HEERING CHERRY
CZERWONY WERMUT | POMARAŃCZA | TORF

Bezalkoholowe

PAVLOVA 0% 34

CHARDONNAY 0% | MARAKUJA | MALINA
MIĘTA | BEZA

APPLE PIE 0% 34

JABŁKA | CYNAMON | GAŁKA MUSZKATOŁOWA
MASŁO

TZATZIKI 0% 34

MOSCATEL 0% | ZIELONY OGÓREK | ANYŻ | MIĘTA
THOMAS HENRY TONIC WATER

TOM YUM 0% 34

PASTA TOM YUM | GALANGAL | KAFFIR | KOKOS
TRAWA CYTRYNOWA

NEGRONI 0% 34

TANQUERAY 0% | MARTINI VIBRANTE
GIFFARD APERITIF BITTER

DAIQUIRI 0% 32

CAPTAIN MORGAN 0% | LIMONKA | CUKIER

ESPRESSO MARTINI 0% 34

AMARO LUCANO 0% | ADRIATICO AMARETTO 0%
ESPRESSO | WANILIA

PALOMA 0% 34

GIFFARD SMOKY AGAVE | LIMONKA | AGAWA
THOMAS HENRY PINK GRAPEFRUIT | SÓL

Bestsellery

WABI-SABI

●●□ 44

ROKU GIN | SHISO | SENCHA | JAŚMIN | CHOYA
MATCHA

POZYCJA Z KARTY "SPIRITS OF THE WORLD"

NIESMAK

●●□ 44

GIN | HABANERO | PANDAN | MANGO | COLD BREW
SHITAKE

POZYCJA Z KARTY "ODCZUCIA"

Piwo

CORONA 330ML 18

CORONA CERO 0% 330ML 18

STELLA ARTOIS 330ML 18

LEFFE BRUNE 330ML 18

PAULANER LAGER 500ML 22

PAULANER WEISSBIER 500ML 22

Dania główne

PAELLA

●□ 44

FINLANDIA VODKA | PIECZONE WARZYWA | CAVA
FINO SHERRY | THOMAS HENRY TONIC WATER

MANGO CURRY

●●□ 42

PLANTERAY 3 | KUMIN | MANGO | KURKUMA

BBQ

●●□ 42

BUFFALO TRACE BOURBON | WĘDZONA PAPRYKA
SOS BBQ | BANAN | MIÓD | CO2

GRATIN DE CHAMPIGNONS

●●□ 44

GIN | GRZYBY LEŚNE | CAMPARI | TYMIANEK
CZERWONY WERMUT | GRUYERE

Desery

PAVLOVA

●●▽ 44

CHARDONNAY | MARAKUJA | MALINA | MIĘTA | BEZA

APPLE PIE

●●□ 44

BUFFALO TRACE BOURBON | JABŁKA | CYNAMON
MASŁO | GAŁKA MUSZKATOŁOWA

BAKLAVA

●□ 42

PLANTERAY 3* | ORZECHY WŁOSKIE | PISTACJE
MIÓD | KARDAMON | MASŁO | KWIAT POMARAŃCZY

TIRAMISU

●●□ 44

PLANTERAY ORIGINAL DARK | KAWA | KAKAO
MASCARPONE | BISZKOPTY SAVOIARDI