

S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

PRZYSTAWKI STARTERS

Antipasti

(oliwki i papryczki nadziewane serem, hummus, tapenada, grissini)

Antipasti

(olives and peppers stuffed with cheese, hummus, tapenade, grissini)

240 g; alergen / allergens: 2, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 13; 42 PLN

Bliny z łososiem (120 g), kwaśną śmietaną oraz kawiozem z jesiotra

Blinis with salmon (120 g), sour cream and sturgeon caviar

180 g; alergen / allergens: 1, 2, 3, 5; 53 PLN

Krewetki (120 g) w emulsji maślanej z awokado i podsuszonymi pomidorami

Shrimps (120 g) in butter emulsion with avocado and pre-dried tomatoes

180 g; alergen / allergens: 2, 5, 8, 9, 12; 53 PLN

Deska wędlin z piklami i musztardą

(Zestaw wędlin dojrzewających - 4 rodzaje)

Cold cuts board with pickles and mustard

(Set of ripening cold cuts – 4 types)

240 g; alergen / allergens: 2, 6, 10; 55 PLN

Deska serów z bakaliami i żurawiną

(Zestaw serów zagrodowych - 4 rodzaje)

Ripening cheese board with nuts and dried fruits and cranberries

(Set of farmstead cheeses – 4 types)

240 g; alergen / allergens: 2, 5, 7, 13; 59 PLN

Tatar wołowy (120 g) z salsą z suszonych pomidorów, marynowaną czerwoną
cebulą, majonezem truflowym oraz smażonymi kaparami

Steak tartare (120 g) with salsa of sun-dried tomatoes, marinated red onion,
truffle mayonnaise and fried capers

160 g; alergen / allergens: 1, 2, 10; 62 PLN

Przy rezerwacjach od 4 osób wwyż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.

S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

ZUPY SOUPS

Zupa Dnia
(zapytaj obsługę o Zupę Dnia)
Soup of the Day
(ask personnel about the Soup of the Day)
250 ml; 25 PLN

Zupa krem z malinowych pomidorów
Cream soup with raspberry tomatoes
250 ml; alergeny / allergens: 5, 6, 10; 26zł

Bulion rybny z kluskami lanymi i warzywami
Fish broth with Polish drop noodles and vegetables
250 ml; alergeny / allergens: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10; 28 PLN

Przy rezerwacjach od 4 osób wwyż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.

SAŁATKI SALADS

Sałatka z podsuszonymi, kolorowymi pomidorami,
serem korycińskim i chrupiącymi sałatami

Salad with pre-dried, colorful tomatoes,
koryciński cheese and crispy lettuces

300 g; alergen / allergens: 2, 5, 6, 13; 45 PLN

Sałatka Cezar z jajkiem przepiórczym

Caesar salad with quail egg

100 g; alergen / allergens: 1, 2, 3, 5, 8, 10; 47 PLN

Sałatka Cezar z kurczakiem i boczkiem

Caesar salad with chicken and pork belly

100 g; alergen / allergens: 1, 2, 3, 5, 8, 10; 49 PLN

Sałatka Cezar z grillowaną ośmiornicą

Caesar salad with grilled octopus

120 g; alergen / allergens: 1, 2, 3, 4, 5, 8, 10; 59 PLN

S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

Filet z kurczaka (150 g) z grillowanymi warzywami i chrupiącą polentą
Chicken fillet (150 g) with grilled vegetables and crispy polenta
320 g; alergen / allergens: 5, 6, 8, 10, 12; 59 PLN

Sznyceł cielęcy (130 g) z sadzonym jajkiem, chrupiącymi sałatami
i pieczonymi ziemniakami
Veal schnitzel (130 g) with fried egg, crispy lettuces
and baked potatoes
300 g; alergen / allergens: 1, 2, 5, 6, 10, 12; 69 PLN

Comber jagnięcy (140 g) z salsą verde i minibrzošką
Saddle of lamb (140 g) with salsa verde and mini brioche
280 g; alergen / allergens: 2, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13; 89 PLN

Stek z polędwicy wołowej (200 g) z ziemniakami Ratte
i szalotką duszoną w cydrze
Beef tenderloin steak (200 g) with Ratte potatoes
and shallot stewed in cider
350 g; alergen / allergens: 5, 6, 8, 10, 12; 125 PLN

Przy rezerwacjach od 4 osób wżwż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.

RYBY I OWOCE MORZA FISH AND SEAFOOD

Grillowany halibut (150 g) z kremową kaszą kukurydzianą,
emulsją cytrynową i z małżami

Grilled halibut (150 g) with creamy cornmeal,
lemon emulsion and mussels

280 g; alergeny / allergens: 3, 4, 5, 6, 9, 10, 12; 79 PLN

Pieczona dorada (350 g) z sałatką z kopru włoskiego i pomarańczy

Baked gilthead bream (350 g) with fennel and orange salad

450 g; alergeny / allergens: 2, 3, 5, 6, 8, 10, 12, 13; 82 PLN

Krewetki argentyńskie (250 g) zapiekane z ziołowym masłem

Argentine shrimps (250 g) baked with herb butter

350 g; alergeny / allergens: 2, 5, 6, 9, 12; 89 PLN

MAKARONY PASTAS

Makaron udon z warzywami i tofu

[Udon noodles with vegetables and tofu](#)

300 g; alergeny / allergens: 2, 6, 7, 8, 10, 11; 44 PLN

Makaron garganelli z pesto i grillowanym kurczakiem (100 g)

[Garganelli pasta with pesto and grilled chicken \(100 g\)](#)

280 g; alergeny / allergens: 1, 2, 5, 6, 10, 12; 49 PLN

Spaghetti aglio e olio z krewetkami (120 g)

[Spaghetti aglio e olio with shrimps \(120 g\)](#)

280 g; alergeny / allergens: 1, 2, 5, 9, 12; 55 PLN



S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

DANIA KUCHNI POLSKIEJ POLISH CUISINE DISHES

Żurek z białą kielbasą, purée ziemniaczanym i chrzanem
Polish żurek soup with white sausage, potatoe purée and horseradish
250 ml; alergeny / allergens: 2, 5, 6, 10; 28 PLN

Pierogi z cielęciną
Pierogi with veal
350 ml; alergeny / allergens: 1, 2, 5, 6, 10; 59 PLN

Pieczona kaczka (250 g) z kluskami śląskimi, modrą kapustą
i karmelizowanymi jabłkami
Roasted duck (250 g) with Silesian kluski, red cabbage
and caramelized apples
390 ml; alergeny / allergens: 1, 2, 5, 6, 10, 12; 69 PLN

Schab (200 g) panierowany z młodymi ziemniakami
i marynowanym zielonym ogórkiem
Breaded loin (200 g) with with baby potatoes
and marinated cucumber
380 ml; alergeny / allergens: 1, 2, 5, 6, 8, 10; 72 PLN

Przy rezerwacjach od 4 osób wwyż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.

S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

MENU BAROWE BAR MENU

Frytki z batata z dipem truflowym
Sweet potato fries with truffle dipping sauce
200 g; alergen / allergens: 1; 23 PLN

Precel z grillowaną cukinią, kozim serem i pesto bazyliowym
Pretzel with grilled zucchini, goat cheese and basil pesto
180 g; alergen / allergens: 1, 2, 5, 7, 13; 25 PLN

Skrzydółka z kurczaka (500 g) w sosie teriyaki z sałatką z glonów wakame
Chicken wings (500 g) in teriyaki sauce with wakame seaweed salad
650 g; alergen / allergens: 2, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12; 46 PLN

Kanapka klubowa z awokado, jajkiem sadzonym i warzywami
Club sandwich with avocado, fried egg and vegetables
320 g; alergen / allergens: 1, 2, 5, 6, 10; 49 PLN

Tacos wołowe z guacamole, salsą pomidorową, chili i kolendrą
Beef tacos with guacamole, tomatoe salsa, chili and coriander
320 g; alergen / allergens: 5, 6, 7, 8, 10, 11; 52 PLN

Burger wołowy (175 g) z grillowanym serem halloumi, chorizo, piklowanymi warzywami, surówką coleslaw z czerwonej kapusty oraz frytkami z batata
Beef burger (175 g) with grilled halloumi cheese, chorizo, pickled vegetables, red cabbage coleslaw and sweet potatoe fries
400 g; alergen / allergens: 1, 2, 5, 6, 7, 8, 10, 12; 53 PLN

Żeberka wieprzowe (300 g) duszone w piwie, frytki z batata oraz surówka coleslaw z czerwonej kapusty
Pork ribs (300 g) stewed in beer, sweet potatoe fries and red cabbage coleslaw
320 g; alergen / allergens: 1, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12; 59 PLN

Wegańskie przekąski do piwa

(tempura warzywna, falafel, panierowane papryczki jalapeño, panierowane krążki cebulowe, frytki)

Vegan beer snacks

(vegetable tempura, falafel, breaded jalapeño peppers, breaded fried onion rings, French fries)

450 g; alergen / allergens: 1, 2, 5, 6, 7, 8, 10, 12; 69 PLN

Przekąski do piwa

(2 x miniburgery, 2 x skrzydółka z kurczaka, 2 x panierowane papryczki jalapeño, frytki, panierowane krążki cebulowe)

Beer snacks

(2 x mini burgers, 2 x chicken wings, 2 x breaded jalapeño peppers, French fries, breaded fried onion rings)

550 g; alergen / allergens: 1, 2, 5, 6, 7, 8, 10, 12; 75 PLN

Przy rezerwacjach od 4 osób wwyż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.

S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

DESERY DESSERTS

Wybór lodów rzemieślniczych
Choice of homemade ice cream
3 gałki / 3 scoops; alerdeny / allergens: 1, 5, 13; 24 PLN

Sernik krakowski z rodzynkami
Krakow-style cheesecake with raisins
140 g; alerdeny / allergens: 1, 2, 5; 25 PLN

Szarlotka z lodami cynamonowymi
Polish apple pie with cinnamon ice cream
160 g; alerdeny / allergens: 1, 2, 5; 26 PLN

Napoleonka z kremem waniliowym
Napoleonka vanilla cream cake
140 g; alerdeny / allergens: 1, 2, 5; 26 PLN

Przy rezerwacjach od 4 osób wżwyż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.

INFORMACJE O ALERGENACH ALLERGEN STATEMENT



Dania serwowane w naszej restauracji mogą zawierać
następujące składniki
Food served in our restaurant may contain
the following ingredients

- [1]- jaja / eggs
- [2]- gluten / gluten
- [3]- ryby / fish
- [4]- mięczaki / molluscs
- [5]- laktozę / lactose
- [6]- seler / celery
- [7]- orzechy ziemne / peanuts
- [8]- sezam / sesame
- [9]- skorupiaki / crustaceans
- [10]- gorczycę / mustard
- [11]- soję / soy
- [12]- siarczyny / sulfites
- [13]- orzechy / nuts
- [14]- łubin / lupine

W przypadku wątpliwości dotyczących alergii pokarmowych,
powiadom nasz personel przed złożeniem zamówienia!

If you have any concerns on food allergies,
please notify our staff before placing your order!

NAPOJE ZIMNE SOFT DRINKS

Woda gazowana / niegazowana

Sparkling / Still water

300 ml / 11 PLN

700 ml / 18 PLN

Pepsi, Pepsi Max, 7-Up, Tonic Schweppes, Mirinda

200 ml / 12 PLN

Sok: pomarańczowy / jabłkowy / czarna porzeczka

Juice: orange / apple / black currant

200 ml / 14 PLN

Lemoniada / Lemonade

Zapytaj obsługę o dostępne smaki

Ask the staff for available flavors

250 ml / 20 PLN

Napoje Thomas Henry / Thomas Henry soft drinks

Zapytaj obsługę o dostępne smaki

Ask the staff for available flavors

200 ml / 20 PLN

Domowa Ice Tea

Homemade Ice Tea

250 ml / 22 PLN

Red Bull

250 ml / 22 PLN

Świeżo wyciskany sok

Freshly squeezed juice

200 ml / 24 PLN

KAWA I HERBATA COFFEE AND TEA

Espresso
12 PLN

Espresso macchiato
15 PLN

Espresso doppio
16 PLN

Americano
16 PLN

Cappuccino
18 PLN

Caffè marocchino
(cappuccino, świeżo tarty cynamon)
(cappuccino, freshly grated cinnamon)
19 PLN

Flat white
20 PLN

Latte
20 PLN

Kawa mrożona
Iced coffee
20 PLN

Caffè affogato
(espresso doppio, lody waniliowe)
(espresso doppio, vanilla ice cream)
25 PLN

Caffè corretto
(kawa z dodatkiem likieru kawowego lub likieru anyżowego
lub Fernet-Branca lub Amaretto Disaronno Originale)
(coffee with addition of coffee liqueur or anise liqueur
or Fernet-Branca or Amaretto Disaronno Originale)
27 PLN

Gorąca czekolada
Hot chocolate
22 PLN

Herbata
Tea
18 PLN

S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

KLASYCZNE PIWO LANE CLASSIC DRAFT BEER

Lager

0,5 L / 25 PLN

0,3 L / 21 PLN

Pilzner

Pilsner

0,5 L / 25 PLN

0,3 L / 21 PLN

Pszenica

Wheat

0,5 L / 25 PLN

0,3 L / 21 PLN

Kraftowe Piwo Miesiąca

Craft Beer of the Month

0,5 L / 25 PLN

0,3 L / 21 PLN

PIWO BUTELKOWE BOTTLED BEER

Zapytaj obsługę o dostępne rodzaje.

Ask the staff for available types.

0,5 L / 27 PLN

Przy rezerwacjach od 4 osób wzwyż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.

S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

ALKOHOLE SPIRITS

WÓDKA / VODKA
40 ml

Żubrówka Bison Grass
16 PLN

J.A. Baczewski
Vodka Monopolowa
17 PLN
240 PLN / 700 ml

Beherovka
18 PLN

Finlandia
18 PLN

J.A. Baczewski
Piołunówka
20 PLN

Orkisz
26 PLN

Belvedere
31 PLN
479 PLN / 700 ml

Podole Wielkie
Okowita Ziemniak
31 PLN

Podole Wielkie
Okowita Crazy Mike
42 PLN

Śliwowica Passover
Passover Slivovitz
31 PLN

Chopin Potato
35 PLN

Grey Goose
37 PLN

Nalewki Staropolskie
Old Polish tinctures
(zapytaj obsługę o dostępne smaki)
(ask the staff for available flavors)
31 PLN

Przy rezerwacjach od 4 osób wwyż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.

ALKOHOLE SPIRITS

GIN
40 ml

Mad Queen Dry Gin
18 PLN

Millhill's
19 PLN

Bombay Sapphire
Dry Gin
28 PLN

Luxardo London Dry Gin
28 PLN

Luxardo Sour Cherry Gin
30 PLN

Roku Japanese Craft
32 PLN

Tanqueray
London Dry Gin
37 PLN

Hendrick's Gin
39 PLN

The Botanist Islay Dry Gin
41 PLN

Monkey 47
Schwarzwald Dry Gin
49 PLN

Gordon's 0.0%
18 PLN

ALKOHOLE SPIRITS

TEQUILA
40 ml

Salitos Tequila Silver
25 PLN

Salitos Tequila Gold
27 PLN

el Jimador Tequila Silver / Reposado
29 PLN

Herradura Tequila Silver / Reposado
39 PLN

Patrón Reposado
42 PLN

RUM
40 ml

Bacardí Carta Blanca
20 PLN

Bacardí Carta Negra
20 PLN

Bacardí Añejo Cuatro
26 PLN

Bacardí Reserva Ocho
32 PLN

Cachaça
22 PLN

Dictador
12 Years Colombian Rum
36 PLN

Dictador
20 Years Colombian Rum
45 PLN

Eminente Ron de Cuba
(7 YO)
49 PLN

Ron Zacapa
Centenario 23 Year Old Rum
49 PLN

ALKOHOLE SPIRITS

KONIAK i BRANDY / COGNAC and BRANDY
40 ml

Pliska – bułgarska brandy
Pliska – Bulgarian brandy
17 PLN

Courvoisier VS
39 PLN

Hennessy V.S
41 PLN

Hennessy V.S.O.P
49 PLN

Hennessy X.O
129 PLN

APERITIF & DIGESTIF / APÉRITIF & DIGESTIF
40 ml

Cynar
17 PLN

Martini Dry / Martini Bianco / Martini Rosso / Martini Fiero
18 PLN / 80 ml

Martini Riserva Speciale Ambrato
18 PLN

Martini Riserva Speciale Rubino
18 PLN

Martini Riserva Speciale Bitter
25 PLN

Sambuca
18 PLN

Southern Comfort
19 PLN

Pimm's No. 1
21 PLN

Luxardo Anisette
21 PLN

Przy rezerwacjach od 4 osób wwyż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.

ALKOHOLE SPIRITS

APERITIF & DIGESTIF / APÉRITIF & DIGESTIF

40 ml

Luxardo Bitter Bianco
21 PLN

Luxardo Amaro Abano
25 PLN

Luxardo Espresso
25 PLN

Luxardo Maraschino Originale
25 PLN

Luxardo Fernet Amaro
26 PLN

Campari
22 PLN

Pernod Ricard Pastis
22 PLN

Jägermeister
22 PLN

Amaro di ANGOSTURA
23 PLN

Cointreau
24 PLN

Amaretto Disaronno Originale
25 PLN

De Kuyper
Zapytaj obsługę o dostępne smaki
[Ask the staff for available flavors](#)
25 PLN

Graham's Fine Ruby Port
27 PLN

Limoncello
28 PLN

St-Germain
32 PLN

S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

ALKOHOLE SPIRITS

WHISKY JEŹZMIENNA / SINGLE MALT WHISKY

40 ml

Auchentoshan 12 YO

32 PLN

Laphroaig

34 PLN

Glenfiddich 12 YO

35 PLN

Aberfeldy 12 Year Old

39 PLN

Aberlour Double Cask Matured 12 Years Old

39 PLN

Glenglassaugh Evolution

39 PLN

Talisker Scotch

Zapytaj obsługę o dostępną whisky

[Ask the staff for available whisky](#)

39 PLN

GlenDronach The Original 12 Years

41 PLN

Royal Brackla 12 YO Oloroso Sherry Cask Finish

46 PLN

Glenfiddich 15 YO

49 PLN

Lagavulin 16 Years

51 PLN

The Macallan Shery Oak 12 Years Old

54 PLN

WHISKEY IRLANDZKA / IRISH WHISKEY

40ml

Tullamore D.E.W.

22 PLN

Jameson Irish Whiskey

23 PLN

The Dubliner

24 PLN

Przy rezerwacjach od 4 osób wzwyż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.

S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

ALKOHOLE SPIRITS

WHISKY MIESZANA / BLENDED WHISKY

40 ml

Dewar's 8 Year Old Caribbean

Zapytaj obsługę o dostępne rodzaje

[Ask the staff for available types](#)

20 PLN

Dewar's 12 Year Old The Ancestor

28 PLN

Dewar's 15 Year Old Double Aged

36 PLN

Suntory Whisky Kakubin

34 PLN

Hibiki

Zapytaj obsługę o dostępną whisky

[Ask the staff for available whisky](#)

79 PLN

Przy rezerwacjach od 4 osób wzwyż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.

ALKOHOLE SPIRITS

WHISKEY, BOURBON
40ml

Jim Beam
24 PLN

Bulleit Bourbon / Bulleit Rye
28 PLN

Jack Daniel's Old No.7
26 PLN

Jack Daniel's Gentleman Jack
31 PLN

Jack Daniel's Single Barrel
49 PLN

Jim Beam Black
18 PLN

Jim Beam Rye
23 PLN

Jim Beam Single Barrel
39 PLN

Maker's Mark
34 PLN

Maker's Mark 46
39 PLN

Woodford Reserve
36 PLN

Angel's Envy
53 PLN

S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

DRINKI I KOKTAJE MIXED DRINKS AND COCKTAILS

Peach Brandy Mint Julep

(Brandy, Midori - likier melonowy, kandyzowana brzoskwinia, mięta, syrop cukrowy)
(Brandy, Midori melon liqueur, candied peach, mint, sugar syrup)
28 PLN

Poławiacz perel

Pearl Diver

(Bacardí Carta Blanca, creme de cacao, blue curaçao, słodka śmietanka, esencja bitter orange)
(Bacardí Carta Blanca, creme de cacao, blue curaçao, sweet cream, bitter orange essence)
35 PLN

H.M.S.

(Southern Comfort, Pimm's No. 1, syrop z liczi,
białko kurze, Creole Bitters)

(Southern Comfort, Pimm's No. 1, lichee syrup,
chicken egg white, Creole Bitters)

36 PLN

Padovano

(Luxardo Amaro Abano, amaretto, espresso, Chocolate Bitters)

(Luxardo Amaro Abano, amaretto, espresso, Chocolate Bitters)

38 PLN

Medicine

(Gin - The Bombay Sapphire, Cynar, amaretto,
sok z limonki, podpalana gałązka rozmarynu)

(Gin - The Bombay Sapphire, Cynar, amaretto,
lime juice, smoked rosemary)

38 PLN

Limoncello Reale

(Limoncello, syrop malinowy, przecier z marakui, sok z cytryny, Prosecco, dekoracja z kwiatu)

(Limoncello, raspberry syrup, passion fruit purée, lemon juice, Prosecco, flower garnish)

42 PLN

Yellow Jacket

(Grey Goose, likier brzoskwinowy, sok ananasowy, ANGOSTURA)

(Grey Goose, peach liqueur, pineapple juice, ANGOSTURA)

42 PLN

Love.Ya

(Tequila Reposado, Southern Comfort, syrop Karkadè z hibiskusa,
przecier malinowy, sok z limonki)

(Tequila Reposado, Southern Comfort, Karkadè hibiscus syrup,
raspberry purée, lime juice)

45 PLN

Hornet

(Piołunówka, Fernet Branca, sok z cytryny, Franklin & Sons Original Cola)

(Piołunówka, Fernet Branca, lemon juice, Franklin & Sons Original Cola)

45 PLN

Negroni sbragiatto

(Martini bitter, Martini Rosso, Prosecco)

(Martini bitter, Martini Rosso, Prosecco)

48 PLN

Cobra Fang

(Bacardí Reserva Ocho, Bacardí Carta Blanca, świeży sok z pomarańczy, sok z limonki,
przecier z marakui, falernum, ANGOSTURA, likier anyżowy)

(Bacardí Reserva Ocho, Bacardí Carta Blanca, fresh orange juice, lime juice,
passion fruit purée, falernum, ANGOSTURA, anise liqueur)

52 PLN

Przy rezerwacjach od 4 osób wwyż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.

S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

MOKTAJLE MOCKTAILS

Virgin Aperitivo

(Martini Vibrante - 0%, tonik, owoce sezonowe)
(Martini Vibrante - 0%, tonic water, seasonal fruits)
31 PLN

London Mule

(Gordon's Alcohol Free gin - 0%, musujący napój imbirowy ginger ale – 0%,
plasterki limonki, paseczki zielonego ogórka)
(Gordon's Alcohol Free gin - 0%, ginger ale soft drink – 0%,
lime slices, cucumber strips)
32 PLN

Virgin Hugo

(Syrop z bzu, wino musujące – 0%, mięta, owoce sezonowe)
(Elderberry syrup, sparkling wine – 0%, mint, seasonal fruits)
35 PLN

Przy rezerwacjach od 4 osób wwyż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.

S U W A K



Zeskanuj ten kod i trzymaj nasze menu

ZAWSZE POD RĘKĄ



Scan this code and keep our menu

ALWAYS AT HAND

Suwak 7 Restaurant & Bar

ul. Suwak 7b, 02-676 Warszawa

Rezerwacje: +48 22 263 66 40 oraz restauracja@fourpointswarsaw.com

www.fourpointswarsaw.pl