

ZBIERAJ PUNKTY MARRIOTT BONVOY®!

Jeśli obciążasz rachunek na pokój,
punkty przyznane zostaną automatycznie.

Jeśli płacisz w restauracji, poinformuj
obsługę i podaj numer Marriott BonVoy®.

10 pkt za równowartość 1 USD netto
przy obciążeniu rachunku na pokój,
5 pkt za równowartość 1 USD netto
przy płatności w restauracji.

NIE MASZ KONTA? ZESKANUJ KOD QR I DOŁĄCZ!



EARN MARRIOTT BONVOY® POINTS!

When charging to your room, points will
be automatically added. If paying at the
restaurant, please inform our staff and
provide your Marriott BonVoy® number.

10 pts per the equivalent of 1 USD net
when charging to your room,
5 pts per the equivalent of 1 USD net
when paying at the restaurant.

NOT A MEMBER? SCAN THE QR CODE AND JOIN!

Zeskanuj ten kod i

ZOBACZ ZDJĘCIA NASZYCH POTRAW



Scan this code and

SEE PHOTOS OF OUR DISHES

Drodzy Goście,

nasze menu stworzyłem, opierając się na doświadczeniach, które zdobywałem przez ostatnie lata. Warto wspomnieć tu choćby o dużych bankietach, gdzie komponowałem szerokie wachlarze dań kuchni polskiej, europejskiej i światowej, a także o tworzeniu menu bazującego na tradycyjnej kuchni regionalnej inspirowanej folklorem Karkonoszy.

Większość produktów użytych do naszych dań pochodzi od lokalnych dostawców i osobiście odpowiadam za ich staranną selekcję. Reszta to składniki, które sprowadzamy do kraju z zaufanych źródeł, dbając o każdy detal. Najważniejsza jest świeżość i jakość, która wpływa na ostateczny smak każdej potrawy. Jedną z nich są przepyszne steki wołowe sezonowane na miejscu w naszej restauracji. Dbłość o najwyższą jakość mięsa na każdym etapie jego przygotowania zapewnia mu wyjątkowy i niepowtarzalny smak.

Spotkacie się tutaj z nietypowymi połączeniami tradycji i nowoczesności, czy smaków kuchni z przeciwległych biegunów, które sprawią, że Wasza kulinarna podróż nabierze zupełnie nowego wymiaru.

Zapraszam



Kamil Kubiak, Szef Kuchni

Dear Guests,

I created our menu based on the experience I have gained over the last few years. It is worth mentioning here large banquets, where I had been composing a wide range of dishes from Polish, European, and world cuisine, and creating a menu based on traditional regional cuisine inspired by the folklore of the Karkonosze Mountains.

Most of the products used in our dishes come from local suppliers, and I am personally responsible for their careful selection. The rest are ingredients that we import to the country from trusted sources, taking care of every detail. The most important things are freshness and quality, which influence the final taste of each dish. One of those is delicious beef steaks seasoned on-site in our restaurant. Attention to the highest quality of meat at every stage of its preparation ensures its exceptional and unrepeatable flavor.

Here, you will encounter unusual combinations of tradition and modernity or flavors of cuisine from opposite poles, giving your culinary journey a completely new dimension.

Enjoy



Kamil Kubiak, The Chef

S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

PRZYSTAWKI I SAŁATKI STARTERS AND SALADS

Tatar wołowy z majonezem szczypiorkowym, suszonym żółtkiem, piklowanymi kurkami, sosem demi-glace z musztardą francuską i Gentleman's Relish, podany ze smażoną chałką

Steak tartare with chive mayonnaise, dried egg yolk, pickled chanterelles, demi-glace sauce with French mustard and Gentleman's Relish, served with fried Polish charka

145 g; alergen / allergens: 1, 2, 5, 10 69 PLN

Krewetki w emulsji maślanej z chili i kolendrą
Shrimps in butter emulsion with chili and coriander

180 g; alergen / allergens: 2, 5, 9, 12 75 PLN

Sałatka Cezar z kurczakiem i boczkiem, pudrem z kaparów, serem pecorino romano, grzankami ziołowymi i tradycyjnym sosem Cezar
Caesar salad with chicken and pork belly, caper powder, pecorino romano cheese, herb croutons and traditional Caesar sauce

220 g; alergen / allergens: 1, 2, 3, 5, 10 39 PLN

Sałatka Cezar z serem halloumi, pudrem z kaparów, serem pecorino romano, grzankami ziołowymi i tradycyjnym sosem Cezar

Caesar salad with halloumi cheese, caper powder, pecorino romano cheese, herb croutons and traditional Caesar sauce

210 g; alergen / allergens: 1, 2, 3, 5, 10 41 PLN

Sałatka Cezar z krewetkami, pudrem z kaparów, serem pecorino romano, grzankami ziołowymi i tradycyjnym sosem Cezar

Caesar salad with shrimps, caper powder, pecorino romano cheese, herb croutons and traditional Caesar sauce

200 g; alergen / allergens: 1, 2, 3, 5, 9, 10, 12 46 PLN

Carpaccio z pieczonych buraków i grillowanego tofu z karmelizowanymi orzechami, malinami i chrupiącymi sałatami

Roasted beets and grilled tofu carpaccio with caramelized nuts, raspberries and crispy lettuces

180 g; alergen / allergens: 10, 11, 12, 13 36 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 krem z topinamburu, z pesto z ziaren słonecznika
Cream of Jerusalem artichoke soup with sunflower seed pesto
200 g; alergen / allergens: 5, 6, 12, 13 34 PLN

Flaki wołowe z pulpecikami z kaczęj wątróbki z dodatkowymi flakami
smażonymi w głębokiej fryturze
Polish beef tripe with duck liver meatballs
with additional deep-fried beef tripe
200 g; alergen / allergens: 1, 2, 6, 10 38 PLN

Pikantna zupa rybna z dorszem, małżami, krewetkami i warzywami julienne
Spicy soup with a cod, mussels, clams, shrimps and julienned vegetables
220 g; alergen / allergens: 3, 6, 9, 12 59 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

DANIA GŁÓWNE MAIN DISHES

Schab z kością w posypce z boczku i szczypiorku z purée ziemniaczanym z chrzanem, prażoną cebulą, gołąbkim z kapustą zasmażaną i jusem wieprzowym

Pork loin with bone, topped with pork belly and chives sprinkle, potato purée with horseradish, fried onion, Polish stuffed stewed cabbage rolls and pork gravy

270 g; alergeny / allergens: 2, 5, 6, 10, 12 91 PLN

Konfitowana noga kaczki z gratiną ziemniaczaną, sosem tymiankowym i assiette z gruszką

Duck leg confit with potato gratin, thyme sauce and pear assiette

250 g; alergeny / allergens: 2, 5, 6, 10, 12 88 PLN

Dorsz w cukinii z pianką ze skorupiaków, purée z selera i fasoli tonki, panierowanymi marchewkami, kawiozem z pstrąga i mozaiką z pora

Cod in zucchini with crustacean foam, celery and tonka bean purée, breaded carrots, trout caviar and leek mosaic

250 g; alergeny / allergens: 1, 2, 3, 5, 6, 9, 12 82 PLN

Grillowany halibut z polentą, emulsją cytrynową z mięsem z małż i groszkiem

Grilled halibut with polenta, lemon emulsion, clam and mussel meat and green peas

250 g; alergeny / allergens: 1, 3, 5, 9, 10 86 PLN

Stek z kalafiora z panierowanymi boczniakami, humusem gochujang, salsą verde i sosem curry z mleczkiem kokosowym

Cauliflower steak with breaded oyster mushroom, gochujang hummus, salsa verde and curry sauce with coconut milk

250 g; alergeny / allergens: 2, 7, 8, 11, 13 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

WŁOSKIE SMAKI ITALIAN FLAVORS

Spaghetti aglio e olio

Spaghetti aglio e olio

240 g; alergeny / allergens: 2 35 PLN

Paccheri z ragù z ogonów wołowych, serem pecorino romano i chipsem z szalwii

Paccheri with oxtail ragù, pecorino romano cheese and salvia chips

290 g; alergeny / allergens: 1, 2, 5, 10, 12 65 PLN

Spaghetti carbonara

Pasta carbonara

250 g; alergeny / allergens: 1, 2, 5, 12 45 PLN

Lasagne z sosem ragù z pesto z rukoli i serem Parmigiano Reggiano

Lasagna with ragù sauce, arugula pesto and Parmigiano Reggiano cheese

390 g; alergeny / allergens: 1, 2, 5, 12 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

STEKI STEAKS

Poczuj jakość naszych steków wołowych!

Każdy stek wołowy przygotowany jest z mięsa najwyższej jakości pochodzącego od wyselekcjonowanego bydła rasy simentalskiej. Mięso to jest sezonowane na sucho przez 30 dni w naszej restauracji.

Sezonowanie na sucho polega na przechowywaniu mięsa bez opakowania w ściśle określonej i stałej temperaturze (zazwyczaj od około 2°C do 4°C) i wilgotności (około 80%) przez kilka tygodni (od 2 do 4 lub nawet dłużej). Proces ten powoduje, że mięso traci na swojej wilgotności szczególnie z jego wierzchnich warstw, które są potem odcinane. Tylko wyższe gatunki mięsa mogą być sezonowane na sucho, ponieważ proces ten wymaga mięsa o dużej, ale i równomiernie rozłożonej zawartości tłuszczu. z tego też powodu wołowina sezonowana na sucho jest bardzo rzadko dostępna poza wyspecjalizowanymi sklepami lub restauracjami. Wysoka cena takiego mięsa wynika też z czasu, jaki należy poświęcić na jego sezonowanie oraz z naturalnej utraty jego masy. Jednak mięso, które otrzymamy, jest wyjątkowo kruche i delikatne.

*Nasze steki kupisz również na wynos.
Są one surowe i gotowe do domowego grillowania.*

Feel the quality of our beef steaks!

Each beef steak is prepared from the highest quality meat from highly selected Simmental cattle. This meat is dry aged for 30 days in our restaurant.

Dry aging involves storing meat without packaging at a precisely defined and constant temperature (usually from about 2°C to 4°C) and humidity (about 80%) for several weeks (from 2 to 4 or even longer). This process causes the meat to lose its moisture, especially from its outer layers, which are then cut off. Only higher grades of meat can be dry aged, because the process requires meat with a high but evenly distributed fat content. For this reason, dry aged beef is very rarely available outside of specialist shops or restaurants. The high price of such meat also results from the time it takes to season it and the natural loss of its mass. However, the meat we get is exceptionally tender and delicate.

*You can also buy our steaks to go.
They are raw and ready to grill at home.*

**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

STEKI STEAKS

Przy wyborze dania grillowego jeden dodatek oraz jeden sos w cenie dania.
When choosing a grilled dish, one addition and one sauce included in the price of the dish.

Stek z polędwicy wołowej
Beef tenderloin steak
200 g; 150 PLN

Rib eye - stek z antrykotu
Rib eye - steak of rib
300 - 400 g; 400 PLN

Rostbef
Striploin steak
300 - 400 g; 350 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

DODATKI DO STEKÓW STEAK ADDITIONS

Purée ziemniaczane z aromatyzowanymi truflami,
prażoną cebulą i szczypiorkiem
Potato purée with flavored truffles,
roasted onions and chives
90 g; alergen / allergens: 2, 5 25 PLN

Frytki z sosem serowo-boczkowym
French fries with cheese-pork belly sauce
90 g; alergen / allergens: 1, 5, 10 29 PLN

Chrupiące sałaty z miodowym dressingiem
Crispy lettuces with honey dressing
40 g; alergen / allergens: 7, 10, 11, 13 16 PLN

Warzywa grillowane z balsamicznym dressingiem
Grilled vegetables with balsamic dressing
150 g; 32 PLN

SOSY DO STEKÓW STEAK SAUCES

Sos holenderski
Hollandaise sauce
40 g; alergen / allergens: 1, 5, 10, 11, 12 9 PLN

Sos pieprzowy
Pepper sauce
40 g; alergen / allergens: 5, 6, 10, 12 9 PLN

Sos Café de Paris
Café de Paris sauce
40 g; alergen / allergens: 2, 3, 5, 10, 11, 12 9 PLN

Masło z czosnkiem niedźwiedzim i musztardą francuską
Wild garlic butter and French mustard
40 g; alergen / allergens: 5, 10 9 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

Kremowy sernik pomarańczowy na kruchym spodzie z maślanką

[Creamy cheesecake on shortcrust pastry base with buttermilk](#)

150 g; alergen / allergens: 1, 2, 5 34 PLN

Mus czekoladowy z tymiankiem i czarną porzeczką

[Chocolate mousse with thyme and blackcurrant](#)

150 g; alergen / allergens: 2, 5 35 PLN

Deser migdałowy ze śliwką i palonym masłem

[Almond dessert with plum and brown butter](#)

150 g; alergen / allergens: 1, 2, 5, 13 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 7

Good Food / Crafted Beer

MENU BAROWE BAR MENU

Burger wołowy z grillowanym serem halloumi, chorizo, majonezem z chorizo, marynowaną cebulą, pomidorem, ogórkiem kiszonym podany z surówką z czerwonej kapusty i frytkami

Beef burger with grilled halloumi cheese, chorizo, chorizo mayonnaise, marinated onion, tomato, Polish dill pickles, served with red cabbage salad and fries

350 g; alergeny / allergens: 1, 2, 5, 10, 12 69 PLN

Kanapka filadelfijska z frytkami

Philly cheesesteak with French fries

300 g; alergeny / allergens: 1, 2, 5, 10, 12 62 PLN

Żebro wieprzowe z sosem barbecue, marynowanymi warzywami i frytkami z batatów

Pork rib with barbecue sauce, pickled vegetables and sweet potato fries

450 g; alergeny / allergens: 5, 10, 12 69 PLN

Pieczone bataty z serem feta, sosem chimichurri i granatem

Baked sweet potatoes with feta, chimichurri sauce and pomegranate

180 g; alergeny / allergens: 5, 10, 12, 13 44 PLN

Chałka z kaszanką, gruszką, ndują, konfiturą z czerwonej cebuli i winogronem glazurowanym w Porto

Polish chalka with Polish kaszanka, pear, 'nduja, red onion confiture and Porto-glazed grapes

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

Burrata z salsą z kolorowych pomidorów z pistacjowym pesto, chipsem pomidorowym i pudrem oliwkowym

Burrata with colorful tomato salsa with pistachio pesto, tomato chips and olive powder

280 g; alergeny / allergens: 2, 5, 10, 12, 13 49 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

Zestaw dla 4 osób

Set for 4 persons

345 PLN

Chałka z kaszanką, gruszką, ndują, konfiturą z czerwonej cebuli i winogronem glazurowanym w Porto
Polish chalka with Polish kaszanka, pear, 'nduja, red onion confiture and Porto-glazed grapes
alergeny / allergens: 1, 2, 5, 10, 12

Pieczone bataty z serem feta, sosem chimichurri i granatem
Baked sweet potatoes with feta, chimichurri sauce and pomegranate
alergeny / allergens: 5, 10, 12, 13

Burger wołowy z grillowanym serem halloumi, chorizo, majonezem z chorizo, marynowaną cebulą, pomidorem i ogórkiem kiszonym
Beef burger with grilled halloumi cheese, chorizo, chorizo mayonnaise, marinated onion, tomato, and Polish dill pickles
alergeny / allergens: 1, 2, 5, 10, 12

Żebro wieprzowe z sosem barbecue i marynowanymi warzywami
Pork rib with barbecue sauce and pickled vegetables
alergeny / allergens: 5, 10, 12

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.

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,
poinformuj nasz personel przed złożeniem zamówienia!**

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

S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

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)
21 PLN

Flat white
20 PLN

Latte
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

Kawa po irlandzku
Irish coffee
(Irlandzka whiskey, czarna kawa, bita śmietana)
(Irish whiskey, black coffee, whipped cream)
39 PLN

Gorąca czekolada
Hot chocolate
24 PLN

Herbata
Tea
18 PLN

Herbata zimowa
Winter tea
(czarna herbata, miód, cynamon, anyż, cytryna, pomarańcza)
(black tea, honey, cinnamon, anise, lemon, orange)
29 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

NAPOJE ZIMNE SOFT DRINKS

Woda gazowana / niegazowana

Sparkling / Still water

300 ml / 12 PLN

700 ml / 22 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 / 16 PLN

Lemoniada / Lemonade

Zapytaj obsługę o dostępne smaki

Ask the staff for available flavors

250 ml / 22 PLN

Napoje Thomas Henry / Thomas Henry soft drinks

Zapytaj obsługę o dostępne smaki

Ask the staff for available flavors

200 ml / 20 PLN

Franklin & Sons 1886 Original Cola

200 ml / 24 PLN

Red Bull

250 ml / 22 PLN

Świeżo wyciskany sok

Freshly squeezed juice

200 ml / 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

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 / 27 PLN

0,3 L / 24 PLN

Deska degustacyjna

Flight board

29 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



DRINKI I KOKTAJE MIXED DRINKS AND COCKTAILS

Sakura

(Roku Gin, purée wiśniowe, syrop z herbaty Sencha ze skórką cytryny, suszony hibiskus)
(Roku Gin, cherry purée, Sencha tea syrup with lemon peel, dried hibiscus)
36 PLN

Mizu shōbai

(Roku Gin, likier brzoskwiniowy De Kuyper Peachtree, purée z marakui, bitter ziołowo-owocowy, sok z cytryny, syrop cukrowy)
(Roku Gin, De Kuyper Peachtree peach liqueur, passion fruit purée, herbal and fruit bitters, lemon juice, sugar syrup.)
46 PLN

Hanky Panky

(Roku Gin, wermut Carpano Antica Formula, Fernet Branca)
(Roku Gin, Carpano Antica Formula vermouth, Fernet Branca)
56 PLN

Juggernaut

(Jägermeister, Jack Daniel's Old No.7, sok z cytryny, syrop brzoskwiniowy, bitter ziołowy)
(Jägermeister, Jack Daniel's Old No.7, lemon juice, peach syrup, herbal bitters)
48 PLN

Rum Espresso martini

(Bacardí Carta Negra, likier kawowy, espresso, syrop cukrowy)
(Bacardí Carta Negra, coffee liqueur, espresso, sugar syrup)
40 PLN

Dirty Banana

(Bacardí Añejo Cuatro, likier kawowy, espresso, syrop cukrowy)
(Bacardí Añejo Cuatro, coffee liqueur, espresso, sugar syrup)
44 PLN

Rum punch

(Bacardí Añejo Cuatro, Bacardí Carta Blanca, sok ananasowy, świeżo wyciskany sok pomarańczowy, sok z limonki, grenadyna)
(Bacardí Añejo Cuatro, Bacardí Carta Blanca, pineapple juice, freshly squeezed orange juice, lime juice, grenadine)
39 PLN

Colombian old fashioned

(Dictador 12 Years Old Colombian Rum, bitter ziołowy, cukier pomarańczowy, chips bananowy)
(Dictador 12 Years Old Colombian Rum, herbal bitters, orange sugar, banana chips)
50 PLN

Lucha Libre

(Tequila Rooster Rojo Añejo Smoked Pineapple, tequila silver, sok ananasowy)
(Tequila Rooster Rojo Añejo Smoked Pineapple, silver tequila, pineapple juice)
54 PLN

Matador

(Tequila gold, sok ananasowy, sok z limonki)
(Tequila gold, pineapple juice, lime juice)
26 PLN

Shrek

(Dewar's 8 Year Old Japanese Smooth, blue curaçao, likier melonowy, purée z marakui, sok z cytryny, syrop cukrowy)
(Dewar's 8 Year Old Japanese Smooth, blue curaçao, melon liqueur, passion fruit purée, lemon juice, sugar syrup)
50 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



DRINKI I KOKTAJE MIXED DRINKS AND COCKTAILS

Japanese Whisky Highball

(Nikka Taketsuru Pure Malt, imbir, cytryna, suszona Gruszka, woda gazowana)
(Nikka Taketsuru Pure Malt, ginger, lemon, dried pear, sparkling water)

46 PLN

Whisky Sour

(Dewar's 8 Year Old Japanese Smooth, białko, sok z cytryny, syrop cukrowy, bitter ziołowy)
(Dewar's 8 Year Old Japanese Smooth, egg white, lemon juice, sugar syrup, herbal bitters)

40 PLN

Hugo

(De Kuyper Elderflower, Prosecco, syrop cukrowy, mięta, limonka)
(De Kuyper Elderflower, Prosecco, sugar syrup, mint, lime)

49 PLN

Porn star martini

(wódka Amundsen, Prosecco, syrop waniliowy, purée z marakui, syrop cukrowy, sok z cytryny)
(Amundsen vodka, Prosecco, vanilla syrup, passion fruit purée, sugar syrup, lemon juice)

40 PLN

1-LITROWA KARAFKA KOKTAJLOWA 1-LITER COCKTAIL CARAFE

Mojito

(Biały rum, mięta, limonka, woda gazowana, syrop cukrowy, lód)
(White rum, mint, lime, sparkling water, simple syrup, ice)

1 L / 120 PLN

Sangria

(Białe wino hiszpańskie, cukier, sok pomarańczowy, likier pomarańczowy, brandy, owoce)
(Spanish white wine, sugar, orange juice, orange liqueur, brandy, fruits)

1 L / 139 PLN

Lucha Libre

(Tequila Rooster Rojo Añejo infuzowana ananasem, biała tequila, sok ananasowy,
syrop kokosowy, sok limonkowy, syrop z agawy)

(Rooster Rojo Añejo pineapple infused tequila, white tequila, pineapple juice,
coconut syrup, lime juice, agave syrup)

1 L / 150 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



KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Virgin White Lady

(Gin bezalkoholowy, syrop pomarańczowy, sok cytrynowy)
(Non-alcoholic gin, orange syrup, lemon juice)

38 PLN

Vibrante & Tonic

(Martini Vibrante, tonik Thomas Henry, pomarańcza)
(Martini Vibrante, Thomas Henry tonic, orange)

35 PLN

Virgin G&T grapefruit

(Gin bezalkoholowy, tonik Thomas Henry Pink Grapefruit, cytryna,
syrop z kwiatu czarnego bzu, rozmaryn)

(Non-alcoholic gin, Thomas Henry Pink Grapefruit tonic, lemon,
black elderflower syrup, rosemary)

40 PLN

Virgin New York Sour

(Amerykańska whiskey bezalkoholowa, czerwone wino bezalkoholowe,
białko, syrop cukrowy, sok z cytryny)

(Non-alcoholic American whiskey, non-alcoholic red wine,
egg white, sugar syrup, lemon juice)

45 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

ALKOHOLE SPIRITS

WÓDKA / VODKA
40 ml

Amundsen (40%)
19 PLN

Amundsen (40%)
0,7 L / 249 PLN

Żubrówka Bison Grass (37,5%)
16 PLN

Żołądkowa Gorzka tradycyjna (40%)
Żołądkowa Gorzka traditional (40%)
16 PLN

J.A. Baczewski
Vodka Monopolowa (40%)
20 PLN
240 PLN / 700 ml

Beherovka (38%)
23 PLN

J.A. Baczewski
Piołunówka (35%)
22 PLN

J.A. Baczewski
Suwren (40%)
29 PLN

Orkisz (40%)
28 PLN

Belvedere (40%)
34 PLN

Chopin Vodka
Młody Ziemiak (40%)
36 PLN

Podole Wielkie
Okowita Crazy Mike (42%)
42 PLN

Śliwowica Passover (70%)
Passover Slivovitz (70%)
33 PLN

Chopin Potato (40%)
36 PLN

Grey Goose (40%)
39 PLN

Nalewki
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.

S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

ALKOHOLE SPIRITS

GIN
40 ml

Mad Queen
Millhill's (38%)
19 PLN

Bombay Sapphire (40%)
Dry Gin
29 PLN

Luxardo London Dry Gin (43%)
28 PLN

Roku Japanese Craft (43%)
32 PLN

Tanqueray
London Dry Gin (43,1%)
32 PLN

Tanqueray
No. Ten Gin (47,3%)
37 PLN

Hendrick's Gin (41,4%)
39 PLN

The Botanist Islay Dry Gin (46%)
38 PLN

Monkey 47
Schwarzwald Dry Gin (43%)
49 PLN

Bombay Sapphire Premier Cru Murcian Lemon (47%)
50 PLN

Gin bezalkoholowy (0%)
Non-alcoholic gin (0%)
(zapytaj obsługę o dostępne smaki)
(ask the staff for available flavors)
50 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

ALKOHOLE SPIRITS

TEQUILA
40 ml

Rooster Rojo
Smoked Pineapple (38%)
32 PLN

Rooster Rojo
Añejo (38%)
29 PLN

el Jimador Tequila Silver / Reposado (38%)
29 PLN

Herradura Tequila Silver / Reposado (40%)
39 PLN

Patrón Reposado (40%)
42 PLN

RUM
40 ml

Bacardí Carta Blanca (37,5%)
20 PLN

Bacardí Carta Negra (40%)
20 PLN

Bacardí Añejo Cuatro (40%)
26 PLN

Bacardí Reserva Ocho (40%)
33 PLN

Cachaça (38%)
22 PLN

Appleton Estate
Signature Jamaica Rum (40%)
30 PLN

Dictador
12 Years Colombian Rum (40%)
36 PLN

Dictador
20 Years Colombian Rum (40%)
45 PLN

Eminente Ron de Cuba Aged 7 Years (41,3%)
49 PLN

Ron Zacapa
Centenario 23 Year Old Rum (40%)
49 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

ALKOHOLE SPIRITS

KONIAK i BRANDY / COGNAC and BRANDY

40 ml

Pliska - bułgarska brandy (36%)

Pliska - Bulgarian brandy (36%)

18 PLN

Courvoisier VS (40%)

42 PLN

Hennessy V.S (40%)

44 PLN

Hennessy V.S.O.P (40%)

49 PLN

Hennessy X.O (40%)

129 PLN

APERITIF & DIGESTIF / APÉRITIF & DIGESTIF

40 ml

Cynar (25%)

17 PLN

Martini Dry (18%) / Martini Bianco (14,4%) / Martini Rosso (14,4%) / Martini Fiero (14,4%)

18 PLN / 80 ml

Martini Riserva Speciale Ambrato (18%)

18 PLN

Martini Riserva Speciale Rubino (18%)

18 PLN

Martini Riserva Speciale Bitter (28,5%)

25 PLN

Carpano

Botanic Bitter (28%)

25 PLN

Carpano Antica Formula (16,5%)

26 PLN

Sambuca (42%)

18 PLN

Southern Comfort (35%)

21 PLN

Pimm's No. 1 (28%)

21 PLN

Luxardo Anisette (27%)

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.**

S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

ALKOHOLE SPIRITS

APERITIF & DIGESTIF / APÉRITIF & DIGESTIF

40 ml

Likiery DeKuyper
(zapytaj obsługę o dostępne smaki)
(ask the staff for available flavors)
20 PLN

Luxardo Bitter Bianco (30%)
21 PLN

Luxardo Amaro Abano (30%)
25 PLN

Luxardo Espresso (27%)
25 PLN

Luxardo Maraschino Originale (32%)
25 PLN

Luxardo Fernet Amaro (40%)
26 PLN

Campari (25%)
22 PLN

Pernod Ricard Pastis (45%)
22 PLN

Jägermeister (35%)
24 PLN

Amaro di ANGOSTURA (35%)
23 PLN

Amaro Ramazzotti (30%)
18 PLN

Cointreau (40%)
24 PLN

Amaretto Disaronno Originale (28%)
25 PLN

Midori (20%)
29 PLN

Graham's Fine Ruby Port (19%)
80 ml; 27 PLN

Czerwone, naturalnie słodkie, wzmocnione wino sycylijskie
Red, naturally sweet, fortified Sicilian wine
80 ml; 20 PLN

Limoncello (27%)
22 PLN

St-Germain (20%)
34 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

WHISKY JĘCZMIENNA / SINGLE MALT WHISKY

40 ml

Auchentoshan
American Oak (40%)
34 PLN

Laphroaig (40%)
41 PLN

Glenfiddich 12 YO (40%)
36 PLN

Aberfeldy 12 Year Old (40%)
39 PLN

Aberlour Double Cask Matured 12 Years Old (40%)
39 PLN

Glenglassaugh Evolution (50%)
39 PLN

Talisker 10 Year Old (45,8%)
39 PLN

The Glendronach The Original 12 Years (43%)
43 PLN

Royal Brackla 12 YO Oloroso Sherry Cask Finish (46%)
46 PLN

Glenfiddich 15 YO (40%)
49 PLN

Lagavulin 16 Years (43%)
51 PLN

The Macallan Shery Oak 12 Years Old (40%)
52 PLN

Oban Single Malt 14 Years Old (43%)
54 PLN

Bowmore Islay single malt 18-year old (43%)
85 PLN

S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

ALKOHOLE SPIRITS

WHISKEY IRLANDZKA / IRISH WHISKEY
40ml

Tullamore D.E.W. (40%)
22 PLN

Jameson Irish Whiskey (40%)
23 PLN

The Dubliner (40%)
21 PLN

WHISKY MIESZANA / BLENDED WHISKY
40 ml

Copper Dog Blended Malt Scotch Whisky (40%)
25 PLN

Dewar's 8 Year Old (40%)
(Zapytaj obsługę o dostępne rodzaje)
(Ask the staff for available types)
25 PLN

Dewar's 12 Year Old The Ancestor (40%)
29 PLN

Dewar's 15 Year Old Double Aged (40%)
39 PLN

Lyre's American Malt non-alcoholic (0%)
18 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

ALKOHOLE SPIRITS

WHISKY JAPONSKA / JAPANESE WHISKY
40 ml

Suntory Whisky Kakubin (40%)
34 PLN

Nikka Taketsuru Pure Malt (40%)
40 PLN

Hibiki (43%)
79 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

WHISKEY, BOURBON
40ml

Jim Beam Kentucky Straight Bourbon - White (40%)
23 PLN

Jim Beam Black (43%)
25 PLN

Jim Beam Single Barrel (47,5%)
39 PLN

Bulleit Bourbon / Bulleit Rye (45%)
29 PLN

Elijah Craig Small Batch (47%)
20 PLN

Willett Old Bardstown Kentucky Straight Bourbon Whiskey (45%)
31 PLN

Jack Daniel's Old No.7 (40%)
26 PLN

Jack Daniel's Gentleman Jack (40%)
31 PLN

Jack Daniel's Single Barrel (45%)
49 PLN

Maker's Mark (45%)
34 PLN

Maker's Mark 46 (47%)
39 PLN

Woodford Reserve (43,2%)
36 PLN

Angel's Envy (43,3%)
53 PLN

S U W A K



Zeskanuj ten kod i

**ZOBACZ ZDJĘCIA
NASZYCH POTRAW**



Scan this code and

**SEE PHOTOS OF
OUR DISHES**

Suwak 7 Restaurant & Bar

ul. Suwak 7b, 02-676 Warszawa

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

www.fourpointswarsaw.pl

