



amar BEIRUT
Lebanese Fusion

FOOD MENU

Authentically Lebanese, Enchantingly Polish!



Celebracja życia w orientalnym stylu, dedykowana spragnionym magicznych wrażeń. Obszerne menu wypełnione tradycyjnymi libańskimi daniami przygotowywanymi przez doświadczonych kucharzy.

Ciesz się smakami i aromatami środkowo-wschodniej kuchni w egzotycznej atmosferze, która przeniesie Cię w świat peten czarów. Codziennie będziesz miał ochotę doświadczać więcej...

WITAJ W DOMU, WITAJ W AMAR BEIRUT.

A vibrant celebration of life, with a dedication to deliver magical gourmet experiences in an oriental fairytale setting. With an extensive menu of traditional Lebanese dishes, prepared by our experienced chefs, Amar Beirut promises a truly unique dining experience.

Enjoy the scrumptious flavors and aromas of the Middle East, coupled with an exotic atmosphere that will transport you to a world of enchantment.

WELCOME HOME, WELCOME TO AMAR BEIRUT.



SAŁATKI / SALADS

TABBOULEH • 41 ZŁ

Natka pietruszki, bulgur, pomidor, cebula, liście mięty, dressing z oliwy i cytryny.

Parsley, bulgur, tomatoes, onions, mint leaves, lemon oil dressing.

FATTOUCH • 46 ZŁ

Sałata rzymska, pomidor, ogórek, rzodkiewka, rukola, liście mięty, zielone liście tymianku, portulaka, chrupiąca pita. Dressing z melasy granatu, cytryny i oliwy z oliwek.

Romaine Lettuce, tomato, cucumbers, radish, arugula, mint leaves, green thyme leaves, purslane, fried pita. Pomegranate molasses dressing, lemon & olive oil.

FALAFEL QUINOA • 46 ZŁ

Mini falafel, jarmuż, pomidory, białe i czerwone nasiona quinoa, granat, pomidorki cherry. Dressing z melasy granatu, cytryny & oliwy z oliwek.

Mini falafel, kale, tomatoes, white and red quinoa seeds, pomegranate, cherry tomatoes. Pomegranate molasses dressing, lemon & olive oil.

EGGPLANT AL RAHEB • 43 ZŁ

Pieczony bakłażan, zielona papryczka chili, papryka, czosnek, mix sałat, tymianek i granat, biała cebula, dressing z melasy granatu.

Roasted eggplant, chili green pepper, bell pepper, garlic, leafy greens, thyme and pomegranate, white onions, pomegranate molasses dressing.

LOUBYEH • 33 ZŁ

Zielona fasola zwana «Loubyeh», mix cebul, czosnek, pasta pomidorowa i plastry pomidora.

Green beans called 'Loubyeh', onion mix, garlic, tomato paste & tomato slices.

BEMYEH • 33 ZŁ

Blanszowana okra, oliwa z oliwek, pasta pomidorowa, plastry pomidora, czosnek, świeża kolendra i cebula.

Blanched okra, olive oil, tomato paste, tomato slices, garlic, fresh coriander & onions.

Poinformuj personel restauracji o swoich alergiach. Nie wszystkie składniki są zawarte w menu.

Please alert your server of any food allergies, as not all ingredients are listed on the menu.

MEZZA NA ZIMNO / COLD MEZZA

LABNEH • 23 ZŁ

Kremowy jogurt, pomidorki cherry i oliwa z oliwek.

Creamy yogurt, cherry tomatoes & olive oil.

HUMMUS • 29 ZŁ

Pasta z ciecierzycy i tahini i oliwą z oliwek.

Chickpea paste with tahini & olive oil.

BEETROOT HUMMUS • 30 ZŁ

Pasta z buraków i tahini, z pistacje i oliwą z oliwek.

Beetroot paste with tahini, topped with pistachio & olive oil.

PESTO HUMMUS • 33 ZŁ

Pasta z ciecierzycy, mix pesto, bazylia, orzeszki pini i oliwa z oliwek.

Chickpea paste, pesto mix, basil, pine nuts & olive oil.

TRIO HUMMUS • 39 ZŁ

Trzy rodzaje hummusu: klasyczny, z buraków, pesto.

Selection of classic, beetroot, and pesto hummus.

MOUTABAL BATENJEN • 32 ZŁ

Pieczony bakłażan z tahini i oliwą z oliwek.

Roasted eggplant with tahini & olive oil.

TAHINI FISH • 37 ZŁ

Grillowana ryba, tahini, smażona cebula, chrupiąca pita, orzechy.

Grilled fish, tahini, fried onions, crispy pita, nuts.

Poinformuj personel restauracji o swoich alergiach. Nie wszystkie składniki są zawarte w menu.

Please alert your server of any food allergies, as not all ingredients are listed on the menu.

MEZZA NA CIEPŁO / HOT MEZZA

HUMMUS BEEF • 40 ZŁ

Hummus, wołowina saute, orzeszki pinii.
Hummus topped with sautéed beef, pine nuts.

SAMBOUSEK • 25 ZŁ

Smażone libańskie pierożki z mieloną wołowiną, cebulą i orzeszkami pinii.
Lebanese crispy fried stuffed pie with ground beef, onions and pine nuts.

BATATA HARRA • 23 ZŁ

Smażone kostki ziemniaków z kolendrą, czosnkiem, papryką.
Fried potato cubes with coriander, garlic, paprika.

FOKHARA HALLOUMI • 43 ZŁ

Ser Halloumi pieczony w glinianym naczyniu.
Baked Halloumi in hot pot.

FRIES • 19 ZŁ

Frytki

KEBBEH • 37 ZŁ

Smażone kulki mięsne z bulgur nadziewane mieloną wołowiną.
Fried meatballs with bulgur stuffed with ground beef.

FALAFEL • 30 ZŁ

Falafel, sos tahini.
Falafel & tahini sauce on the side.

ASBET DJEIJ • 38 ZŁ

Wątróbka z kurczaka, dressing z melasy granatu i cytryny.
Chicken liver, pomegranate molasses and lemon dressing.

RAS ASSFOUR • 46 ZŁ

Siekana polędwica wołowa, bazylia, oliwa z oliwek, orzechy.
Small-cut beef, basil, olive oil, nuts.

CHICKEN WINGS PROVENCAL • 31 ZŁ

Skrzydółka z kurczaka z czosnkiem, kolendrą i cytryną.
Fried chicken wings with garlic, coriander, olive oil and lemon.

CHICKEN SHAWARMA • 75 ZŁ

Cienko krojony kurczak, krem czosnkowy, libańska pita.
Thinly sliced chicken, garlic cream, Lebanese pita.

BEEF SHAWARMA • 81 ZŁ

Polędwica wołowa, tahini, libańska pita.
Tenderloin beef, tahini sauce, Lebanese pita.

Poinformuj personel restauracji o swoich alergiach. Nie wszystkie składniki są zawarte w menu.

Please alert your server of any food allergies, as not all ingredients are listed on the menu.



FORN (libański chleb z pieca) / FORN (Lebanese oven-baked dough)

Składniki poniżej serwujemy na naszym świeżo upieczonym chlebie.

All items down below are served on our freshly baked dough.

KHEBEZ SOKHEN • 17 ZŁ

Świeża pita libańska.

Fresh lebanese pita.

MANOUSHE ZAATAR • 25 ZŁ

tymianek, sezam, oliwa z oliwek.

Thyme, sesame seeds, olive oil.

MANOUSHE CHEESE • 29 ZŁ

Ser Akawi, Mozzarella.

Akawi, Mozzarella Cheese.

MANOUSHE CHEESE WITH ZAATAR • 29 ZŁ

Ser Akawi, tymianek.

Akawi Cheese, thyme.

Poinformuj personel restauracji o swoich alergiach. Nie wszystkie składniki są zawarte w menu.

Please alert your server of any food allergies, as not all ingredients are listed on the menu.

CHARCOAL GRILL

TAWOUK • 46 ZŁ

Szaszłyk z marynowanej piersi z kurczaka, krem czosnkowy.
Marinated chicken breast skewers, garlic cream.

KAFTA HALABI • 56 ZŁ

Mięso mielone, natka pietruszki, cebula, sałatka.
Ground meat, parsley, onions, bewaz and grilled tomatoes.

CHUNKS MEAT SKEWERS • 67 ZŁ

Szaszłyk z wołowiny.
Beef brochette, bewaz and grilled tomatoes.

LAMB CHOPS • 96 ZŁ

Kotlety jagnięce z sumakiem, sałatka.
Lamb chops with bewaz and grilled onions.

MIX GRILL PLATTER • 96 ZŁ

Mix: kafta, tawouk, szaszłyk mięsny, sałatka, krem czosnkowy.
1 skewer of kafta, tawouk, meat brochette, garlic cream, bewaz and grilled tomatoes.

ARAYESS • 48 ZŁ

Mielona jagnięcina, natka pietruszki, pomidor, cebula, jogurt.
Ground lamb, parsley, tomatoes, onions, yogurt.



DESERTY / DESSERTS

KNEFEH • 36 ZŁ

Mini ciastko z Fariny z serem, polane syropem cukrowym, sezam.

Mini Farina cake with melted cheese, topped with sugar syrup, sesame.

KARABIJ • 40 ZŁ

Ciasteczka z semoliny z nadzieniem pistacjowym, słodki biały krem znany jako Natef.

Semolina cookies with pistachio filling, sweet white cream known as Natef.

GHAZAL BEIRUT • 39 ZŁ

Wata cukrowa z nadzieniem Bohsalino z pasty pistacjowej i słodkiego sztywnego kremu, znanego jako Kashta.

Cotton candy with Bohsalino filling made of pistachio paste & sweet stiff cream, known as Kashta.

Poinformuj personel restauracji o swoich alergiach. Nie wszystkie składniki są zawarte w menu.

Please alert your server of any food allergies, as not all ingredients are listed on the menu.



NAPOJE ZIMNE / COLD BEVERAGES

PEPSI, PEPSI MAX, MIRINDA, 7UP • 12 ZŁ

SCHWEEPE'S TONIC WATER • 12 ZŁ

THOMAS HENRY: SPICY GINGER, GRAPEFRUIT SODA, CHERRY BLOSSOM SODA • 14 ZŁ

THOMAS HENRY TONIC • 14 ZŁ

FENTIMAN'S ROSE LEMONADE • 16 ZŁ

REDBULL • 20 ZŁ

REDBULL SUGAR FREE • 20 ZŁ

SOKI OWOCOWE 200ML / JUICES

SOK POMARAŃCZOWY / ORANGE JUICE • 12 ZŁ

SOK JABŁKOWY / APPLE JUICE • 12 ZŁ

SOK Z CZARNEJ PORZECZKI / BLACKCURRANT JUICE • 12 ZŁ

WODA / WATER

CISOWIANKA NIEGAZOWANA 0,33L • 14 ZŁ

CISOWIANKA GAZOWANA 0,33L • 14 ZŁ

CISOWIANKA PERLAGE 0,7L • 22 ZŁ

CISOWIANKA NIEGAZOWANA PERLAGE 0,7L • 22 ZŁ

NAPOJE CIEPŁE / HOT BEVERAGES

ESPRESSO • 12 ZŁ

DOPPIO • 14 ZŁ

AMERICANO • 14 ZŁ

CAFFÉ LATTE • 17 ZŁ

CAPPUCINO • 16 ZŁ

Poinformuj personel restauracji o swoich alergiach. Nie wszystkie składniki są zawarte w menu.

Please alert your server of any food allergies, as not all ingredients are listed on the menu.

AMAR SIGNATURE COCKTAILS

AMAR 32 zł

SŁODKO KWAŚNY - CYTRUSOWY - WHISKY SOUR 2.0.
CHIVAS REGAL 12 YO - GRANAT - FIGA - CYTRUSY - SUMAC - BIAŁKO JAJECZNE
(DOSTĘPNA WERSJA Z ZALEWĄ Z CIECIORKI - AQUAFABA)

SWEET SOUR - CITRUS - WHISKY SOUR 2.0.
CHIVAS REGAL 12 YO - POMEGRANATE - FIG - CITRUS - SUMAC - EGG WHITE
VERSION WITH CHICKPEA MARINADE - AQUAFABA AVAILABLE)

BEIRUT COOLER 31 zł

ORZEŻWIAJĄCY - OWOCOWY - ORZECHOWE NUTY
BOMBAY SAPPHIRE - THOMAS HENRY SPICY GINGER - MORELA - MARCHEWKA - MIGDAŁ -
CYTRUSY POMARAŃCZA

REFRESHING - FRUITY - NUTTY NOTES
BOMBAY SAPPHIRE - THOMAS HENRY SPICY GINGER - APRICOT - CARROT - ALMOND - CITRUS
ORANGE

BAKLAVA 31 zł

DESEROWY - GŁADKI - BŁOGI
LIKIER CZEKOLADOWY - LIKIER ZIOŁOWO WANILIOWY - OWIEC - PISTACJA - TAHINI - BIAŁKO
JAJECZNE (DOSTĘPNA WERSJA Z ZALEWĄ Z CIECIORKI - AQUAFABA)

DESSERT - SMOOTH - BLISSFUL
CHOCOLATE LIQUEUR - HERB AND VANILLA LIQUEUR - SHEEP - PISTACHIO - TAHINI - EGG WHITE
(AVAILABLE VERSION WITH CHICKPEA WATER - AQUAFABA)

OLD LEBANI 31 zł

WYTRAWNY - SŁODKIE NUTY - MOCNY
BOURBON - CYNAR - DAKTYL - KAKAO - SHERRY - SEZAM - SÓL

DRY - SWEET NOTES - STRONG
BOURBON - CYNAR - DATE - COCOA - SHERRY - SESAME - SALT

DIZI 41 zł

PÓŁWYTRAWNY - MOCNY - MENTOLOWE TŁO
TEQUILA PATRON SILVER - MASTICHA - GREJPFROT - FRANCUSKI, WYTRAWNY WERMUT -
KARDAMON ZA'ATAR

SEMI-DRY - STRONG - MENTHOL BACKGROUND
TEQUILA PATRON SILVER - MASTICHA - GRAPEFRUIT - FRENCH DRY VERMOUTH - CARDAMOM
ZA'ATAR

WARDA 31 zł

KWIATOWY - ORZEŻWIAJĄCY - CUDOWNY SPRITZ'ER
MARTINI PROSECCO - ROSOLIS RÓŻANY - BRZOSKWINIA - TRAWA CYTRYNOWA

REFRESHING - WONDERFUL SPRITZ'ER
MARTINI PROSECCO - ROSE ROSOLIS - PEACH - LEMONGRASS



ARABICA 33 zŁ

POBUDZAJĄCY - KAWOWY - GŁĘBOKI
WÓDKA OSTOYA - BANAN - ORZECH LASKOWY - ESPRESSO - FERNET

STIMULATING - COFFEE - DEEP
OSTOYA VODKA - BANANA - HAZELNUT - ESPRESSO - FERNET

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

BEIRUT COOLER 23 zŁ

ORZEŻWIAJĄCY - OWOCOWY - ORZECHOWE NUTY
GIN 0% - THOMAS HENRY SPISY GINGER - MORELA - MARCHEWKA - MIGDAŁ - CYTRUSY
POMARAŃCZA

REFRESHING - FRUITY - NUTTY NOTES
GIN 0% - THOMAS HENRY CENSUSES GINGER - APRICOT - CARROT - ALMOND - CITRUS ORANGE

WARDA 23 zŁ

KWIATOWY - ORZEŻWIAJĄCY - CUDOWNY SPRITZER
BRZOSKWINIA - TRAWA CYTRYNOWA - RÓŻA - BEZALKOHOWE WINO MUSUJĄCE

FLORAL - REFRESHING - A WONDERFUL SPRITZER

HIBISCUS NEGRONI 23 zŁ

PÓŁ WYTRAWNY - KWIATOWY - ZIOŁOWY
MARTINI VIBRANTE %0 - GORYCZKOWY SYROP - GIN %0 - HIBISKUS

LEMONADES & OTHER

ROSE LEMONADE 21 zŁ

CUKIER - LIMONKA - GREJPFRUT - RÓŻA

PISTACHIO MILKSHAKE 22 zŁ

PISTACJA - TAHINI - OWIEC - WANILIA

KARTA WIN / WINE LIST

WINA MUSUAJCE & SZAMPANY SPARKLING & CHAMPAGNE

Martini Prosecco • **24 ZŁ** glass • **120 ZŁ** btl
Canella Prosecco Superiore Valdiobiadenne • **37 ZŁ** glass • **200 ZŁ** btl
G.H. Mumm Grand Cordon • **60 ZŁ** glass • **400 ZŁ** btl 0.75L
G.H. Mumm Grand Cordon • **990 ZŁ** btl 1.5L
G.H. Mumm Grand Cordon • **1790 ZŁ** btl 3L
G.H. Mumm Grand Cordon • **3,600 ZŁ** btl 6L
G.H. Mumm Grand Cordon Rose • **85 ZŁ** glass • **550 ZŁ**
G.H. Mumm Ice Extra • **400 ZŁ**
Perrier-Jouet Grand Brut • **460 ZŁ**
Perrier-Jouet Blason Rose • **550 ZŁ**
Perrier-Jouet Belle Epoque • **1650 ZŁ**
Perrier-Jouet Belle Epoque Rose • **1800 ZŁ**

WINA CZERWONE / RED WINES

Il Bugiardo Superiore Valpolicella Ripasso Classico, **Veneto, Italy** • **400 ZŁ** btl 0.75L
Bocca Della Primitivo IGP Salento, **Puglia, Italy** • **30 ZŁ** glass • **160 ZŁ** btl
Dolcetto D'Alba Doc Fenocchio, **Piedmont, Italy** • **42 ZŁ** glass • **240 ZŁ** btl
Ségla Margaux Ac • **950 ZŁ** btl
Château Du Pape Du Baron De Montfaucon Ap, **France** • **480 ZŁ** btl
Pinot Noir AOC, Jean Bouchard, Bourgogne, **France** • **340 ZŁ** btl
Mega Spileo Cuvee III Red, PGI Achaia, **Greece** • **39 ZŁ** glass • **200 ZŁ** btl

WINA SŁODKIE / SWEET WINE

Arione, Moscato D'Asti DOCG, Moscato, Piedmont, **Italy** • **30 ZŁ** glass • **160 ZŁ** btl
Brachetto D'Acqui DOCG, Piedmont, **Italy** • **45 ZŁ** glass • **220 ZŁ** btl

WINA BIAŁE / WHITE WINES

Pinot Grigio Fantinel, Friuli- Veneia Gilia, **Italy/Włochy** • **30 ZŁ** glass • **160 ZŁ** btl
Roero Arneis, Piedmont, **Italy/Włochy** • **39 ZŁ** glass • **220 ZŁ** btl
Alpha Estate Malagouzia, PGI Florina, **Greece/Grecja** • **36 ZŁ** glass • **200 ZŁ** btl
Sancerre Silex AOP, Sauvignon Blanc, Val de Loire, **France/Francja** • **360 ZŁ**
Pecorino Ulisse, Pecorino, Abruzzo, **Italy/Włochy** • **200 ZŁ**
Raoul Gautherin, Chablis Premier Cru AOC, Chardonnay, Chablis, **France/Francja** • **450 ZŁ**
Tinpot Hut, Sauvignon Blanc, **New Zeland/Nowa Zelandia** • **42 ZŁ** glass • **240 ZŁ** btl
Aufwind Riesling Durkheimer Stenberg QW, Pfalz, **Germany/Niemcy** • **260 ZŁ**

WINA RÓŻOWE / ROSE WINES

Alpha Estate Rose, PGI Florina, **Greece/Grecja** • **220 ZŁ**
Cerasuolo D'abruzzo Orsetto Oro, **Italy/Włochy** • **32 ZŁ** glass • **180 ZŁ** btl

PIWO / BEER

Inne Beczki Pilsner 0.5L • **19 ZŁ**
Inne Beczki Topaz 0.5L • **19 ZŁ**
Inne Beczki IPA FREE 0.5L • **19 ZŁ**

WODKA / VODKA 40 ML

Ostoya • **14 ZŁ** Shot • **240 ZŁ** btl
Ostoya Charcoal Filtered • **16 ZŁ** Shot • **260 ZŁ** btl
Ostoya Night Edition 1,5L • **750 ZŁ** btl
Absolut Elyx • **26 ZŁ** Shot • **440 ZŁ** btl
Grey Goose • **28 ZŁ** Shot • **470 ZŁ** btl
Chopin Młody Ziemniak • **38 ZŁ** Shot • **540 ZŁ** btl
Podole A'la Maison • **22 ZŁ** Shot • **360 ZŁ** btl
Podole Żyto • **24 ZŁ** Shot • **380 ZŁ** btl
Belvedere Pure Vodka • **26 ZŁ** Shot • **450 ZŁ** btl

GIN

Bombay Sapphire • **21 ZŁ**
Beefeater • **19 ZŁ**
Beefeater 24 • **19 ZŁ**
Beefeater Blood Orange • **21 ZŁ**
Beefeater Pink • **21 ZŁ**
Oxley • **34 ZŁ**
Bobby's Schiedam Genever • **37 ZŁ**
Barekstein • **38 ZŁ**
1689 Queen Mary Pink Gin • **36 ZŁ**
Monkey 47 Sloe Gin • **42 ZŁ**
Hayman's Sloe Gin • **42 ZŁ**
Hayman's Old Tom • **31 ZŁ**
Sava Gin • **38 ZŁ**
Isle of Harriis • **45 ZŁ**
Hendrick's • **34 ZŁ**
Malfy Gin Originale • **26 ZŁ**
Malfy Gin Rosa • **26 ZŁ**
Malfy Gin Con Limone • **26 ZŁ**
Malfy Gin Con Arancia • **26 ZŁ**
Ki No Bi Kyoto Dry Gin • **32 ZŁ**



RUM / CACHACA / PISCO

- Bacardi Carta Blanca • **18 ZŁ**
- Bacardi Carta Negra • **18 ZŁ**
- Bacardi Spiced • **18 ZŁ**
- Bacardi Carta Oro • **18 ZŁ**
- Bacardi 4 Anejo Cuatro • **24 ZŁ**
- Bacardi 8 Ocho Anos • **29 ZŁ**
- Bacardi Diez 10 r • **34 ZŁ**
- Santa Teresa • **39 ZŁ**
- Banks 5 YO • **32 ZŁ**
- Pyrat X.O. • **34 ZŁ**
- Havana 3 YO • **18 ZŁ**
- Havana 7 YO • **26 ZŁ**
- Havana Seleccion de Maestros • **42 ZŁ**
- Bumbu • **32 ZŁ**
- Bumbu XO • **36 ZŁ**
- Bumbu Cream • **32 ZŁ**
- Smith & Cross • **28 ZŁ**
- RumBar Overproof • **26 ZŁ**
- Neisson Blanc • **29 ZŁ**
- Gunpowder Spiced • **36 ZŁ**
- Flor de Cana 12YO • **34 ZŁ**
- Veritas • **27 ZŁ**
- Worthy Park 109 • **36 ZŁ**
- Gold of Mauritius Dark Rum Solera 5 • **44 ZŁ**
- Leblon Cachaca • **42 ZŁ**
- Pisco Porton La Caravedo Quebranta • **32 ZŁ**
- World's End Falernum • **32 ZŁ**

TEQUILA & MEZCAL

- Cimarron • **32 ZŁ**
- Derrumbes Durango • **46 ZŁ**
- Ojo de Tigre Espadin Mezcal • **29 ZŁ**
- Ojo de Tigre Reposado Mezcal • **29 ZŁ**
- Patron Silver • **36 ZŁ**
- Patron Anejo • **44 ZŁ**
- Olmecca Altos Plata • **24 ZŁ**
- Olmecca Altos Reposado • **26 ZŁ**

WHISKY / BOURBON / WHISKEY

BLENDED & IRISH

Chivas 12YO • **22 ZŁ** Shot • **370 ZŁ** btl

Chivas XV • **36 ZŁ**

Chivas Mizunara • **42 ZŁ**

Chivas Regal 18YO • **45 ZŁ**

Chivas Ultis • **125 ZŁ**

Chivas 25YO • **245 ZŁ**

Jameson • **21 ZŁ** Shot • **340 ZŁ** btl

Jameson Black Barrel • **23 ZŁ**

Dewar's 8 Caribbean Smooth • **22 ZŁ** Shot • **370 ZŁ** btl

Dewar's 8 Portuguese Smooth • **22 ZŁ** Shot • **370 ZŁ** btl

Dewar's 8 Japanese Smooth • **22 ZŁ** Shot • **370 ZŁ** btl

Dewar's 15 YO • **25 ZŁ**

Dewar's 18 YO • **50 ZŁ**

Dewar's 21 YO • **75 ZŁ**

SINGLE MALT

Aberfeldy 12YO • **34 ZŁ**

Aultmore 12YO • **65 ZŁ**

Craigellachie 13YO • **42 ZŁ**

Royal Brackla 12YO • **65 ZŁ**

The Glenlivet 12YO • **28 ZŁ** Shot • **470 ZŁ** btl

The Glenlivet 15YO • **44 ZŁ** Shot • **720 ZŁ** btl

The Glenlivet 18 YO • **87 ZŁ** Shot

Aberlour 12YO • **36 ZŁ**

Aberlour Casg Anamh • **48 ZŁ**

Longmorn 16YO • **55 ZŁ**

Ardbeg Wee Beastie • **32 ZŁ**

Ardbeg An Oa • **44 ZŁ**

BOURBON

Benchmark Old No. 8 Brand • **22 ZŁ** Shot • **370 ZŁ** btl

Bulleit Rye • **24 ZŁ** Shot

Jack Daniels's Gentleman Jack • **28 ZŁ** Shot • **470 ZŁ** btl

The Walking Dead Kentucky Straight • **44 ZŁ** Shot

COGNAC & CALVADOS & ARMAGNAC

Martell VS • **31 ZŁ** Shot

Martell Cordon Bleu • **54 ZŁ** Shot

Martell X.O. • **150 ZŁ** Shot

Calvados Papidoux X.O. • **29 ZŁ** Shot

Armagnac Comte De Lauvia Hors D'Age • **46 ZŁ** Shot

APERITIF

Ricard • **23 ZŁ**

Amaro Nonino • **29 ZŁ**

Amaro Montenegro • **21 ZŁ**

Amaro Di Angostura • **25 ZŁ**

Carpano Antica Formula • **25 ZŁ**

Martini Riserva Rubino • **22 ZŁ**

Martini Ambrato • **22 ZŁ**

Martini Bianco • **22 ZŁ**

Martini Rosso • **22 ZŁ**

Martini Rosato • **22 ZŁ**

Martini Extra Dry • **22 ZŁ**

Martini Bitter • **23 ZŁ**

Martini Fierro • **18 ZŁ**

Lillet Blanc • **22 ZŁ**

Lillet Rose • **22 ZŁ**

Campari • **22 ZŁ**

By The Dutch Batavia Arrack • 25 ZŁ

LIKIERY / LIQUEUR

Galliano Espresso • **24 ZŁ**

Galliano L'Autentico • **27 ZŁ**

Galliano Amretto • **26 ZŁ**

Galliano Vanilla • **24 ZŁ**

D.O.M. Benedictine • **26 ZŁ**

Cheery Heering • **23 ZŁ**

Kahlua • **19 ZŁ**

St. Germain • **32 ZŁ**

Mastiha • **19 ZŁ**

amarbeirut.pl

