# NIEDZIELA

SARP RESTO KLUB

## ZUPA

**Tradycyjny Rosół** / 2, 4, 7 / 200 ml — 17,-
Aromatyczny rosół / domowy makaron
marchewka / pietruszka

## DANIE GŁÓWNE:

**Konfitowane udko z kaczki** / 7 / 300 g — 59,-
Delikatne, wolno konfitowane udko / kluski śląskie
czerwona kapusta z żurawiną

## DESER

**Pistacjowe Semifreddo** / 5, 6 / 150 g — 18,-
Domowe semifreddo z pistacjami
mus z malin / kruszonka z brownie

## ZESTAW — 69,-

**Zupa + danie główne**

# KLASYCZNY NIEDZIELNY ZESTAW OBIADOWY

# GRILL / OGIEŃ & SMAK

SARP RESTO KLUB

## Grill rozumiemy w kilku słowach: wysoka jakość, smak i aromat, które zaczynają się od produktu.

W naszym menu żaden składnik nie jest przypadkowy.

Pracujemy na świeżych produktach od lokalnych dostawców, wybierając m.in. polską wołowinę i mięso sezonowane przez 45 dni.

Dbamy o dobrze skomponowane smaki i detale, które mają znaczenie. Chcemy, żebyś czuł/a się u nas dobrze - od pierwszego kęsa.

## BURGER

| | | |
|---|---|---|
| **Smash Burger** / 2, 5, 7, 8 <br>Sezonowana przez 45 dni wołowina , podwójny cheddar, czerwona cebula, sos chipotle mayo | 210 g | 47,- |
| **Classic Burger** / 2, 5, 7, 8, 10<br>Wołowina, pomidor, ogórek kiszony, cheddar, sałata, sos klasyczny | 250 g | 48,- |
| **Dodatki:** / 5, 7<br>boczek / jalapeño / podwójny ser gorgonzola / colesław | 5 g / 2 g / 3 g 4 g / 120 g | 6,- |

**ALERGENY: 1. VEGE, 2. GLUTEN, 3. RYBY, 4. SELER, 5. MLEKO, 6. ORZECHY, 7. JAJA, 8. SEZAM, 9. SKORUPIAKI, 10. GORCZYCA**

## GRILL / OGIEŃ & SMAK

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Antrykot** / 5<br>Sezonowany przez 45 dni, masło czosnkowe, sos z zielonego pieprzu | 200 g | 89,- | + |
| **Stek z polędwicy wołowej** / 5<br>Polędwica wołowa, sezonowana przez 45 dni, masło czosnkowe, sos z zielonego pieprzu | 200 g | 77,- | + |
| **Dorada z grilla** / 3, 5<br>Świeża dorada, czosnek, koperek, tymianek, oliwa, masło czosnkowe | 250 g | 67,- | + |

## Wino i jedzenie od zawsze idą w parze, tworząc coś więcej niż sam posiłek.

Poniżej znajdziesz wina, które najlepiej uzupełniają smak naszych dań z grilla, tworząc harmonijne wrażenia kulinarne.

## DODATKI

| | | |
|---|---|---|
| **Autorska focaccia** / 2<br>Wypiekana na miejscu, zapytaj obsługę o dzisiejszą wersję | 160 g | 9,- |
| **Ziemniak z pieca z masłem czosnkowym** / 2, 5<br>Pieczony ziemniak, masło czosnkowe | 130 g | 14,- |
| **Warzywa z grilla**<br>Sezonowe warzywa grillowane | 210 g | 28,- |
| **Mix sałat**<br>Świeże sałaty, lekki dressing | 210 g | 19,- |
| **Pieczone bataty** / 5<br>Podawane z sosem jogurtowo-ziołowym | 150 g | 18,- |
| **Łódeczki ziemniaczane**<br>Chrupiące łódeczki z ziemniaków, podawane z keczupem | 150 g | 15,- |

## WINO

| | | |
|---|---|---|
| **Purcari Nocturne**<br>Cabernet sauvignon, wytrawne, Mołdawia, 14% | 750 ml | 120,- |
| **Primitivo Di Manduria DOC**<br>Primitivo, wytrawne, Włochy, 14,5% | 750 ml | 180,- |
| **Tonno**<br>Chardonnay, Cataratto, wytrawne, Włochy, 12,5% | 750 ml | 150,- |

# MENU

SARP RESTO KLUB

## PRZYSTAWKI

**Krewetki na patelni w sosie z prosecco** / 9, 5, 2 — 150 g — 44,-
Krewetki smażone na maśle, sos z prosecco, podawane z autorską focaccią

**Tatar wołowy** / 7, 2, 5, 10 — 120 g — 55,-
Sezonowana przez 45 dni wołowina, żółtko, ogórek konserwowy, masło, musztarda Dijon, marynowane kurki, biała cebula, podawane z autorską focaccią

**Arancini z kaszanki** / 2, 5 — 180 g — 25,-
Kaszanka w chrupiącej panierce panko podawana z sosem tatarskim

**Papryka opalana à la vitello tonnato** / 1, 2, 5, 7, 10 — 170 g — 27,-
Opalana papryka, kremowy sos tuńczykowy, kapary, podawana z autorską focaccią

**Nachosy** / 1, 2, 5 — 150 g — 23,-
Chrupiące nachosy zapiekane z mozzarellą, salsa meksykańska, sos serowy

## ZUPY

**Krem pomidorowy z Stracciatellą** / 1, 2, 4, 5 — 200 ml — 19,-
Aksamitny krem pomidorowy, z serem Stracciatella, wędzona papryka, oliwa bazyliowa, podawany z autorską focaccią

**Zupa dnia** / 1 — 200 ml — 15,-
Zapytaj obsługę o dzisiejszą propozycję

## SAŁATKI

**Sałatka Black Tiger** / 2, 5, 9 — 220 g — 52,-
Krewetki na maśle, czosnku i białym winie, sałata rzymska, papryczka chilli, pomidorki koktajlowe, parmezan, podawana z autorską focaccią

**Sałatka Cezar z kurczakiem** / 2, 3, 5, 7 — 220 g — 46,-
Grillowana pierś z kurczaka, sałata rzymska, jajko, boczek, sos anchois, grzanki z focaccii, parmezan

**Carpaccio à la chef** / 2, 5, 6 — 150 g — 43,-
Cienko krojony burak i kalarepa, sos chimichurri, burrata w pistacjach, owoce sezonowe, orzechy, podawane z autorską focaccią

## ALERGENY

1. VEGE
2. GLUTEN
3. RYBY
4. SELER
5. MLEKO
6. ORZECHY
7. JAJA
8. SEZAM
9. SKORUPIAKI
10. GORCZYCA

## MAKARONY

**Carbonara** / 2, 5, 7 — 250 g — 49,-
spaghetti, Guanciale, pecorino romano, żółtko, pieprz

**Tagliatelle z krewetkami (black tiger)** / 2, 5, 9 — 300 g — 59,-
Krewetki tygrysie na maśle, czosnku i białym winie, natka pietruszki, papryczka chilli, pomidorki koktajlowe, parmezan

**Spaghetti rukola** / 2, 5, 6 — 200 g — 36,-
Pesto z rukoli, kremowa Stracciatella, migdały, parmezan

**Tagliatelle z kurczakiem** / 2, 5, 7 — 300 g — 51,-
grillowana pierś z kurczaka, sos marinara, pomidorki koktajlowe, parmezan, gorgonzola, rukola

## TALERZ DLA 2 OSÓB

**Talerz wędlin dojrzewających** / 2, 5 — 300 g — 75,-
Selekcja 4 wędlin, oliwki, papryczki faszerowane, autorska focaccia

**Talerz serów** / 2, 5, 6 — 300 g — 78,-
Selekcja 4 serów, konfitura z figi, żurawina, winogrona, orzechy włoskie, autorska focaccia

## DESERY

**Fondant czekoladowy** / 2, 5, 7 — 150 g — 35,-
Gorące ciasto z płynną czekoladą, sorbet malinowy, owoce leśne, mus malinowy

**Sernik limonkowo -rozmarynowy** / 1, 2, 5 — 140 g — 32,-
Kremowy sernik na zimno z limonką, spód z kruszonką z nutą rozmarynu, mus mango i malina, owoce

## PIZZA / 32 cm

**Margherita ROVESCIO (odwrócona)** / 1, 2, 5 — 270 g — 33,-
Sos pomidorowy Marinara, mozzarella, oliwa bazyliowa

**Diavola Miele Piccante** / 2, 5 — 310 g — 48,-
Sos pomidorowy Marinara, mozzarella, spianata piccante, jalapeño, mascarpone, miód

**Parma di crudo** / 2, 5 — 300 g — 49,-
Sos pomidorowy Marinara, rukola mozzarella, szynka parmeńska, pomidorki koktajlowe, parmezan

**Capriciosa** / 2, 5 — 300 g — 47,-
Sos pomidorowy Marinara, mozzarella, prosciutto cotto boczniaki, marynowane

**Quattro Formaggi** / 2, 5 — 300 g — 48,-
Sos pomidorowy Marinara, mozzarella, parmezan, gorgonzola, lazur błękitny

# WINO

SZARP RESTO KLUB

150 ml 750 ml

## SZAMPAN / PROSECCO

**Moët & Chandon** 500,-
Szampan, wytrawny, Francja, 12,5%
Kupaż doskonałych szczepów: Pinot Noir, Chardonnay oraz Pinot Meunier. Smak przepełnia owocowa świeżość z nutami jabłka, gruszek i cytrusów.

**Palmer La Réserve Demi Sec** 400,-
Szampan, półwytrawny, Francja, 12%
Aromaty moreli i gruszek z nutami mango i ananasa, wzbogacone nutą skórki pomarańczy i cytrusów. Dojrzewa na osadzie 3 lata.

**Taittinger Brut Reserve** 500,-
Szampan, wytrawny, Francja, 12,5%
Kupaż Chardonnay, Pinot Noir i Pinot Meunier.
Lekkie, świeże, złociste, subtelne musowanie.
Białe kwiaty, brzoskwinia, wanilia, nuty miodu.

**Lamia Prosecco** 20 / 130,-
Glera, lekko wytrawne, Włochy, 11%
Musujące wino o delikatnym, jasnożółtym kolorze.
Bukiet z owocowymi nutami gruszki i zielonego jabłka.

## CZERWONE

**Primitivo Di Manduria DOC** 180,-
Primitivo, wytrawne, Włochy, 14,5%
Aromat czerwonych jagód, wanilii, prażonych przypraw.
Solidna struktura; miękkie taniny, dobra kwasowość.

**Spier Signature** 120,-
Syrah, wytrawne, RPA, 14,5%
Wyczuwalne aromaty przypominające dojrzałe śliwki, nuty przypraw oraz karmelizowany cukier w tle.

**Purcari Nocturne** 120,-
Cabernet sauvignon, wytrawne, Mołdawia, 14%
W aromacie nuty czarnych owoców: porzeczek, jeżyn, śliwek, uzupełnione żywymi taninami i lekkimi akcentami przypraw.

**Casa Solis** 18 / 90,-
Carmenere, wytrawne, wegańskie, Chile, 13%
Delikatne w nosie, a jednocześnie lekko pikantne z nutami ciemnych owoców leśnych oraz wiśni.
Wyczuwalne mocne taniny i nuty jeżyny.

**Canyon Road** 18 / 90,-
Merlot, lekko wytrawne, USA, Kalifornia, 12,5%
Pełne aromatów czarnych owoców: śliwki i czarnej porzeczki połączonych z delikatną nutą wanilii.

## BIAŁE

**Tonno** 150,-
Chardonnay, Cataratto, wytrawne, Włochy, 12,5%
Jasnożółte wino o świeżym aromacie grejpfruta, melona i jabłka. W smaku owoce tropikalne i przyjemna kwasowość.
Powstaje z kupaży odmian krajowych i międzynarodowych.

**Crabo** 130,-
Riesling, wytrawne, Włochy, 12%
Wino z aromatami białych kwiatów, jabłek, brzoskwiń i cytrusów.
W smaku kwiatowe, z mineralnymi oraz cytrynowymi nutami.

**Purcari Nocturne** 25 / 120,-
Viorica, wytrawne, Mołdawia, 14%
W aromacie białe kwiaty: jaśminu i pomarańczy, wzbogacone nutami marakui i ananasa. Lekkie w ustach z drobną strukturą.

**Pulpo** 23 / 110,-
Sauvignon Blanc, lekko wytrawne, RPA, 12,5%
Wyczuwalne aromaty cytrusów i owoców tropikalnych.
Intensywne smaki kwiatowe i ziołowe akcenty.

**Canyon Road** 18 / 90,-
Pinot Grigio, lekko wytrawne, USA, Kalifornia, 11,5%
Wino pełne delikatnych aromatów owoców cytrusowych, jabłek i brzoskwini.

## 0,0%

**Lamia 0,0%** 100,-
Moscato, półwytrawne, Włochy, 0,0%
Wyczuwalne aromaty zielonego jabłka, soczystej gruszki i akcenty czarnego bzu.

**Raisin 0,0%** 18 / 90,-
Sauvignon Blanc, wytrawne, Francja, 0,0%
W aromacie wyczuwalne nuty marakui, mango i tony białych owoców, brzoskwini i nektarynki.

# BAR

SARP RESTO KLUB

## KAWA

| | | |
|---|---|---|
| Espresso | 30ml | 8,- |
| Espresso Doppio | 60ml | 13,- |
| Kawa Czarna | 150ml | 12,- |
| Kawa Biała | 150ml | 14,- |
| Flat White | 150ml | 15,- |
| Cappucino | 250ml | 15,- |
| Caffe Latte | 300ml | 16,- |
| Kawa Mrożona | 300ml | 20,- |

## HERBATA / ZAPYTAJ O SMAKI

| | | |
|---|---|---|
| Wybór Herbat | 300ml | 15,- |
| Herbata Zimowa | 300ml | 25,- |
| Herbata Zimowa z Rumem (40ml Planteray 3 Stars) | 500ml | 38,- |

## NAPOJE

| | | |
|---|---|---|
| Sok z wyciskanych pomarańczy | 200 ml | 25,- |
| Pepsi | 200 ml | 11,- |
| Pepsi | 1 l | 30,- |
| Pepsi Zero Cukru | 200 ml | 11,- |
| Pepsi Zero Cukru | 1 l | 30,- |
| Mirinda Pomarańczowa | 200 ml | 11,- |
| Schweppes | 200 ml | 11,- |
| Sok Toma | 200 ml | 12,- |
| Sok Toma | 1 l | 35,- |
| Woda niegazowana/gazowana | 250 ml | 8,- |
| Woda niegazowana/gazowana | 1 l | 18,- |
| Lemoniada | 1 l | 28,- |
| Red Bull Energy Drink | 250 ml | 17,- |
| Red Bull Sugarfree | 250 ml | 17,- |
| Red Bull Tropical Edition | 250 ml | 17,- |

## PIWA BECZKOWE

| | | | |
|---|---|---|---|
| Peroni Nastro Azzurro | 5% | 0,4 l | 15,- |
| Pilsner Urquell | 4,4% | 0,5 l | 17,- |

## PIWA BUTELKOWE

| | | | |
|---|---|---|---|
| Peroni Nastro Azzurro | 5,1% | 0,33 l | 15,- |
| Książęce Złote Pszeniczne | 4,9% | 0,5 l | 15,- |
| Książęce Miodowy Lager | 4,5% | 0,5 l | 15,- |
| Książęce IPA | 5,4% | 0,5 l | 15,- |
| Książęce Wiedeński Lager | 4,2% | 0,5 l | 15,- |

## PIWA SMAKOWE

| | | | |
|---|---|---|---|
| Captain Jack Original | 6% | 0,4 l | 15,- |
| Captain Jack Citrus Tonic | 6% | 0,4 l | 15,- |
| Captain Jack Watermelon Margarita | 6% | 0,4 l | 15,- |
| Captain Jack Tropical Sunset | 6% | 0,4 l | 15,- |
| Captain Jack Blue Pineapple | 6% | 0,4 l | 15,- |

## PIWA / BEZALKOHOLOWE 0,0%

| | | |
|---|---|---|
| Peroni Nastro Azzurro 0,0% | 0,33 l | 15,- |
| Lech Free Lager | 0,33 l | 12,- |
| Lech Free Lime Mint | 0,33 l | 12,- |
| Lech Free Elderflower Lemon | 0,33 l | 13,- |
| Książęce Złote Pszeniczne | 0,5 l | 15,- |
| Książęce IPA | 0,5 l | 15,- |

## KOKTAJLE

**OLD CUBAN** 100 ml 39,-
30 ml Rum Botucal Mantuano, 15 ml sok z limonki, 10 ml syrop cukrowy, Angostura, mięta, Prosecco

**PORN STAR MARTINI** 120 ml 39,-
40 ml wódka waniliowa, puree z marakui, 15 ml Passoa, 15 ml sok z limonki, Prosecco

**MOJITO** 100 ml 30,-
40 ml Rum Planteray 3 Stars, brązowy cukier, limonka, mięta, kruszony lód

**LONG ISLAND ICED TEA** 200 ml 48,-
20 ml Finlandia Vodka, 20 ml Tequila El Jimador Silver, 20 ml Planteray 3 Stars, 20 ml Fords Gin, 20 ml triple sec, 20 ml sok z cytryny, Pepsi

**NEGRONI** 90 ml 35,-
30 ml Gunpowder Irish Gin, 30 ml Martini Rosso, 30 ml Campari

**MARGARITA** 80 ml 35,-
40 ml Tequila Jose Cuervo Silver, 20 ml triple sec, 20 ml sok z limonki, 5 g sól

**JACK SOUR** 85 ml 32,-
40 ml Jack Daniel's Tennessee Whiskey, 25 ml sok z limonki, 10 ml syrop cukrowy, białko jajka, Angostura

**OLD FASHIONED** 45 ml 40,-
40 ml Woodford Reserve, cukier, Angostura

**RED BULL & JAGERMEISTER** 290 ml 36,-
40 ml Jagermeister, sok z cytryny, 250 ml Red Bull Energy Drink

**BRAMBLE** 90 ml 36,-
40 ml Fords Gin, 20 ml likier jeżynowy, 20 ml sok z limonki, 10 ml syrop cukrowy

**GIMLET** 90 ml 34,-
60 ml Gin Mare, 20 ml sok z limonki, 10 ml syrop cukrowy

**TOM COLLINS** 100 ml 31,-
40 ml Gunpowder Irish Gin, 20 ml sok z cytryny, 5 ml syrop cukrowy, woda gazowana

**HELSINKI MULE** 160 ml 34,-
40 ml Finlandia Vodka, 20 ml sok z limonki, 150 ml Three Cents Ginger Beer

**MINT SPRITZ** 160 ml 25,-
40 ml Finlandia Botanical Cucumber & Mint, 120 ml tonik

**ROSE SPRITZ** 160 ml 25,-
40 ml Finlandia Botanical Wildberry & Rose, 120 ml lemoniada

**STRAWBERRY MARGARITA** 100 ml 37,-
40 ml El Jimador Blanco, 20 ml Cointreau, 10 ml sok z limonki, 20 ml puree truskawkowe

**COCONUT DAIQUIRI** 70 ml 30,-
40 ml Planteray Cut & Dry Coconut, 20 ml sok z limonki, 10 ml syrop cukrowy

**LYNCHBURG LEMONADE** 150 ml 39,-
40 ml Jack Daniel's Tennessee Whiskey, 20 ml triple sec, sok z cytryny, cukier, 80 ml lemoniada

**MANHATTAN** 120 ml 39,-
40 ml Gentleman's Jack, 40 ml słodki wermut, 40 ml wytrawny wermut, pomarańcza

**TROPICAL SPRITZ** 260 ml 30,-
80 ml Prosecco, puree z marakui, Red Bull Tropical Edition

**PALOMA** 150 ml 40,-
40 ml Tequila Patron, limonka, Three Cents Pink Grapefruit Soda

**DARK'N STORMY** 150 ml 40,-
40 ml Bacardi Caribbean Spiced, limonka, Three Cents Ginger Beer

**FINACOLADA** 140 ml 30,-
40 ml Finlandia Coconut, Three Cents Pineapple

**BOMBAY & TONIC** 140 ml 40,-
40 ml Bombay Sapphire, Three Cents Aegean Tonic

**BETON** 240 ml 28,-
40 ml Becherovka, 200 ml tonik

## MOKTAJLE / 0,0%

**Crodino bezalkoholowy** 175 ml 24,-
Crodino, splash woda gazowana, pomarańcza

**Mohito bezalkoholowe** 300 ml 20,-
Cukier trzcinowy, limonka, mięta, lód, Sprite

**Raspberry & Mint** 300 ml 20,-
Mus malinowy, żurawina, limonka, mięta, lód

## MENU SPRITZ

**Aperol Spritz** 220 ml 32,-
120 ml Prosecco, 80 ml Aperol, woda gazowana

**Campari Spritz** 220 ml 32,-
120 ml Prosecco, 40 ml Campari, woda gazowana

**Sarti Spritz** 220 ml 32,-
120 ml Prosecco, 80 ml Sarti, woda gazowana

# BAR

SARP RESTO KLUB

## APERITIF / WERMUT

| | | | |
|---|---|---|---|
| Aperol | 40 ml | 11% | 15,- |
| Campari | 40 ml | 25% | 15,- |
| Sarti | 40 ml | 14% | 15,- |
| Martini Bianco / Dry | 100 ml | 14,4% | 15,- |
| Martini Rosso | 100 ml | 14,5% | 15,- |
| Martini Fiero | 100 ml | 14,5% | 15,- |

## SINGLE MALT WHISKY / 40 ml

| | | |
|---|---|---|
| Glendronach Original 12YO | 46% | 29,- |
| Glendronach Allardice 18YO | 46% | 38,- |
| Glendronach Parliament 21YO | 48% | 72,- |
| Benriach The Original Ten | 43% | 22,- |
| Benriach The Smoky Ten | 46% | 24,- |
| Benriach The Twelve | 46% | 26,- |
| The Macallan 12YO | 40% | 40,- |
| The Macallan 15YO | 43% | 75,- |
| Highland Park 12YO | 40% | 30,- |
| Bushmills 10YO | 40% | 24,- |
| Bushmills 12YO | 40% | 26,- |
| Bushmills 14YO | 40% | 28,- |
| Bushmills 16YO | 40% | 32,- |
| The Sexton | 40% | 25,- |
| Ardbeg Ten | 46% | 25,- |
| Glenglassaugh Torfa | 50% | 30,- |

## WHISKY / WHISKEY / BOURBON / 40 ml

| | | |
|---|---|---|
| Jack Daniel's Single Barrel | 40% | 29,- |
| Jack Daniel's Single Barrel Rye | 45% | 29,- |
| Jack Daniel's Gentleman Jack | 40% | 25,- |
| Jack Daniel's Tennessee Whiskey | 40% | 20,- |
| Jack Daniel's Tennessee Honey | 35% | 20,- |
| Jack Daniel's Tennessee Fire | 35% | 20,- |
| Jack Daniel's Tennessee Apple | 35% | 20,- |
| Jack Daniel's Bonded | 50% | 26,- |
| Jack Daniel's Triple Mash | 50% | 26,- |
| Jack Daniel's Gold No. 27 | 40% | 45,- |
| Woodford Reserve Kentucky Bourbon | 43,5% | 27,- |
| Woodford Reserve Double Oaked | 43,5% | 27,- |
| Woodford Reserve Rye | 43,5% | 27,- |
| Bushmills Original | 40% | 19,- |
| Bushmills Black Bush | 40% | 22,- |
| Nikka Days | 40% | 25,- |
| Nikka From The Barrel | 40% | 27,- |
| Elijah Craig | 40% | 24,- |
| Monkey Shoulder | 40% | 24,- |

## GIN / 40 ml

| | | |
|---|---|---|
| Gunpowder Irish Gin | 43% | 24,- |
| Gunpowder with Sardinian Citrus | 43% | 24,- |
| Gunpowder California Orange Citrus | 43% | 24,- |
| Gunpowder with Italian Fig & Laurel | 43% | 24,- |
| No 3 London Dry | 43% | 27,- |
| The London No 1 | 37,5% | 20,- |
| Gibson's | 37,5% | 19,- |
| Gin Mare Mediterranean | 42,7% | 32,- |
| Fords London Dry | 45% | 24,- |
| Bombay Sapphire | 40% | 28,- |
| Tanqueray No 10 | 43,1% | 27,- |
| Hendrick's | 41,4% | 32,- |

## TEQUILA / 40 ml

| | | |
|---|---|---|
| 1800 Blanco | 38% | 25,- |
| 1800 Reposado | 38% | 25,- |
| 1800 Anejo | 38% | 25,- |
| 1800 Cristalino | 35% | 30,- |
| Jose Cuervo Silver | 38% | 22,- |
| Jose Cuervo Reposado | 38% | 22,- |
| El Jimador Blanco | 38% | 22,- |
| El Jimador Reposado | 38% | 22,- |
| Herradura Plata | 40% | 33,- |
| Herradura Reposado | 40% | 33,- |
| Herradura Anejo | 40% | 33,- |
| Patron Silver | 40% | 33,- |
| Patron Reposado | 40% | 33,- |
| Patron Anejo | 40% | 33,- |

## RUM / 40 ml

| | | |
|---|---|---|
| Planteray 3 Stars | 41,2% | 20,- |
| Planteray Original Dark | 40% | 20,- |
| Planteray Stiggins Fancy Pineapple | 40% | 24,- |
| Planteray Cut & Dry Coconut | 40% | 24,- |
| Planteray Isle of Fiji | 40% | 24,- |
| Canerock Jamaica | 40% | 30,- |
| Brugal 1888 | 38% | 32,- |
| Kraken Black Spiced | 40% | 25,- |
| Zacapa 23yo | 40% | 34,- |
| Botucal Mantuano | 40% | 22,- |
| Botucal Reserva Exclusiva | 40% | 24,- |

## BRANDY / 40 ml

| | | |
|---|---|---|
| Metaxa 12* | 40% | 24,- |
| Metaxa 7* | 40% | 20,- |
| Hennessy Very Special Cognac | 40% | 25,- |

## WÓDKA / 40 ml

| | | |
|---|---|---|
| Finlandia Vodka | 40% | 16,- |
| Finlandia Lime | 37,5% | 16,- |
| Finlandia Grapefruit | 37,5% | 16,- |
| Finlandia Mango | 37,5% | 16,- |
| Finlandia Cranberry | 37,5% | 16,- |
| Finlandia Blackcurrant | 37,5% | 16,- |
| Finlandia Redberry | 37,5% | 16,- |
| Finlandia Coconut | 37,5% | 16,- |
| Finlandia Raspberry | 37,5% | 16,- |
| Finlandia Botanical Cucumber & Mint | 37,5% | 16,- |
| Finlandia Botanical Wildberry & Rose | 37,5% | 16,- |
| Grey Goose | 40% | 25,- |
| Belvedere | 40% | 25,- |
| Ciroc | 40% | 25,- |
| Chopin | 40% | 25,- |
| Żubrówka Bison Grass | 32% | 16,- |
| Żołądkowa Gorzka Tradycyjna / Miętowa | 32% | 15,- |
| Soplica Wiśniowa / Pigwa | 28% | 15,- |

## WÓDKA / WHISKY 0,5 l

| | | |
|---|---|---|
| Finlandia | 40% | 180,- |
| Belvedere | 40% | 280,- |
| Chopin | 40% | 280,- |
| Jack Daniel's Tennessee Whiskey | 40% | 220,- |
| Bushmills Original | 40% | 210,- |

## LIKIERY / 40 ml

| | | |
|---|---|---|
| Becherovka | 38% | 17,- |
| Jägermeister | 35% | 19,- |
| Cointreau | 40% | 15,- |
| Grand Marnier | 40% | 17,- |
| Kahlua | 16% | 15,- |
| Baileys | 17% | 18,- |
| Malibu | 18% | 15,- |
| Passoa | 15% | 15,- |
| Archer's | 18% | 15,- |
| Amaretto Disaronno | 28% | 15,- |
| Sambuca Molinari | 40% | 16,- |
| Sambuca Fire | 40% | 32,- |
| Fernet Branca | 39% | 16,- |
| Apsinthion | 55% | 22,- |
| Cachaca | 38% | 18,- |
| Bottega Limoncino | 30% | 18,- |
| Southern Comfort | 35% | 18,- |
| Chambord | 16,5% | 16,- |
| St-germain | 40% | 20,- |

Jack Daniel's Old No.7 · Finlandia Vodka of Finland · Drumshanbo Gunpowder Irish Gin · Peroni Nastro Azzurro 0.0% · Peroni Nastro Azzurro · Pepsi · Pepsi Zero Cukru · Mirinda · 7up · Schweppes · Toma

# INFO

## Miło, że jesteś!

Zacznijmy razem spokojnie dzień od lunchu, a skończmy go dużo później, niż planowaliśmy, przy muzyce i tańcu.

## Są okazje, które zasługują na własną przestrzeń.

D9 space (część SARP) to miejsce na urodziny, kolacje, spotkania, szkolenia i wszystko, co chcesz zorganizować po swojemu.

## WAŻNE INFORMACJE

Od 22:30 kończy się obsługa kelnerska – zamówienia składamy przy barze. Jeśli było Ci u nas dobrze i smacznie, napiwek możesz dodać do płatności kartą – trafia do zespołu.

Godziny pracy kuchni:
wt–czw do 21:30 / śr, pt, sob do 22:30 / nd do 19:30
Do tej godziny przyjmujemy zamówienia.

Aby otrzymać fakturę VAT lub paragon z NIP-em, podaj NIP przed złożeniem zamówienia.

Dla zamówień od 8 osób nie dzielimy rachunku.
Do rachunków od 8 osób doliczamy 10% serwisu.
Do zamówień na wynos doliczamy 2,50 zł za opakowanie jednorazowe. W kwocie zawarta jest również ustawowa opłata SUP (0,25 zł), odprowadzana zgodnie z obowiązującymi przepisami.

SARP RESTO KLUB

D9 space

VISA BLIK mastercard Diners Club INTERNATIONAL

LOGIN:
SARPRESTOKLUB

HASŁO:
sarp1234

## REZERWACJE

+48 793 864 994
+48 32 611 19 16
manager@sarprestoklub.pl
www.sarprestoklub.pl

Katowice
Dyrekcyjna 9
sarp_resto_klub
sarprestoklub