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 — 210 g — 47,-
Sezonowana przez 45 dni wołowina, podwójny cheddar, czerwona cebula, sos chipotle mayo

Classic Burger / 2, 5, 7, 8, 10 — 250 g — 48,-
Wołowina, pomidor, ogórek kiszony, cheddar, czerwona cebula, sałata, sos klasyczny

Dodatki: / 5, 7 — 5 g / 2 g / 3 g 4 g / 120 g — 6,-
boczek / jalapeño / podwójny ser gorgonzola / colesław

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 — *PORCJA 200-350 g — 100 g — 42,- +
Sezonowany przez 45 dni, masło czosnkowe, sos z zielonego pieprzu

Stek z polędwicy wołowej / 5 — 200 g — 89,- +
Polędwica wołowa, sezonowana przez 45 dni, masło czosnkowe, sos z zielonego pieprzu

Dorada z grilla / 3, 5 — 250 g — 67,- +
Świeża dorada, czosnek, koperek, tymianek, oliwa, masło czosnkowe

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 — 160 g — 9,-
Wypiekana na miejscu, zapytaj obsługę o dzisiejszą wersję

Ziemniak z pieca z masłem czosnkowym / 2, 5 — 130 g — 14,-
Pieczony ziemniak, masło czosnkowe

Warzywa z grilla — 210 g — 28,-
Sezonowe warzywa grillowane

Mix sałat — 210 g — 19,-
Świeże sałaty, lekki dressing

Pieczone bataty / 5 — 150 g — 18,-
Podawane z sosem jogurtowo-ziołowym

Łódeczki ziemniaczane — 150 g — 15,-
Chrupiące łódeczki z ziemniaków, podawane z keczupem

WINO

Purcari Nocturne — 750 ml — 120,-
Cabernet sauvignon, wytrawne, Mołdawia, 14%

Primitivo Di Manduria DOC — 750 ml — 180,-
Primitivo, wytrawne, Włochy, 14,5%

Tonno — 750 ml — 150,-
Chardonnay, Cataratto, wytrawne, Włochy, 12,5%

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

Krewetki w tempurze / 2, 3, 5, 7 — 150 g — 40,-
Krewetki, tempura, sos chipotle mayo

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

Polski sernik królewski z białą czekoladą / 2, 5, 7 — 130 g — 27,-
Klasyczny sernik, biała czekolada, mus z mango, owoce sezonowe

PIZZA / 32 cm

Margherita / 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

SARP 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:
pon–czw do 21:30 / śr, pt, sob do 22:30
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