



# LUNCH MENU 38,5 zł

do lunchu zestaw deser z kawą za 19 zł\*

PON - PT 12:00 - 16:00 | MON - FRI 12:00 PM - 4:00 PM

## PONIEDZIAŁEK | MONDAY

Smażone spring rolls z warzywami i cebulą, sos słodko-kwaśny  
*Fried spring rolls with vegetables served with sweet and sour sauce* | 2 szt.

Siekana wieprzowina w curry z jajkiem, mlekiem kokosowym i masłem orzechowym z groszkiem cukrowym i kiełkami na makaronie ryżowym  
*Chopped pork in curry with coconut milk and peanut butter on rice noodles* | 200 g

## WTOREK | TUESDAY

Tom Kha Kai z kurczakiem, pieczarkami, kolendrą i mlekiem kokosowym  
*Tom Kha Kai with chicken, mushrooms and coconut milk* | 200 ml

Kurczak z woka z tajską bazylią, zieloną fasolką i cebulą  
*Stir fried chicken with basil and green beans* | 200 g

## ŚRODA | WEDNESDAY

Chicken satay - szaszłyki z kurczaka, dip orzechowy i na bazie octu  
*Chicken satay served with peanut sauce and vinegar based dip* | 3 szt.

Kurczak z woka z warzywami, cebulą i orzechami nerkowca  
*Stir fried chicken with vegetables and cashew nuts* | 200 g

## CZWARTEK | THURSDAY

Sundried Pork - suszona karkówka w sezamie, ostry sos pomidorowy  
*Sundried pork with spicy tomato sauce* | 120 g

Pad Thai Kai - makaron ryżowy z kurczakiem, cebulą, tofu, jajkiem, orzechami  
*Fried rice noodles with chicken, onion, tofu, egg and peanuts* | 200 g

## PIĄTEK | FRIDAY

Zupa z wołowiną, skwarkami, flaczkami, makaronem ryżowym, rzodkwią, prażonym czosnkiem, orzechami, dymką, kiełkami i kolendrą  
*Beef soup with pork scratchings, tripe, rice noodles, radish, fried garlic, peanuts, coriander* | 200 ml

Kurczak z woka z papryką w trzech kolorach w sosie słodko-kwaśnym  
*Stir-fried chicken with bell pepper in sweet and sour sauce* | 200 g

Lunche podajemy z wodą GRATIS albo lemoniadą za 3,5 zł (200 ml)  
smaki: klasyczna | mango-marakuja | poziomka-arbuz

*Lunch is served with free water or lemonade for just 3,5 zł (200 ml)*  
flavours: classic | mango-passion fruit | wild strawberry-watermelon

\*Deser i kawa do wyboru: mango pudding albo smażone banany | espresso, z mlekiem albo czarna  
\*Choose your dessert: mango pudding or fried banana and coffee: espresso, black or white

Doliczamy koszt opakowań na wynos. | We add packaging cost for take-outs.



# LUNCH MENU VEGE 38,5 zł

do lunchu zestaw deser z kawą za 19 zł\*

PON - PT 12:00 - 16:00 | MON - FRI 12:00 PM - 4:00 PM

## PONIEDZIAŁEK | MONDAY

Tom Kha z groszkiem cukrowym, pomidorkami, grzybami enoki, kolendrą i mlekiem kokosowym

*Tom Kha with sweet peas, tomatoes, enoki mushrooms, coriander and coconut milk | 200 ml*

Tofu z woka z warzywami, cebulą i orzechami nerkowca

*Stir fried tofu with vegetables and cashew nuts | 200 g*

## WTOREK | TUESDAY

Smażone spring rolls z warzywami i cebulą, sos słodko-kwaśny

*Fried spring rolls with vegetables served with sweet and sour sauce | 2 szt.*

Tofu z woka z groszkiem cukrowym, fasolką szparagową i grzybami shimeji

*Stir-fried tofu with sugar peas, green beans and shimeji mushrooms | 200 g*

## ŚRODA | WEDNESDAY

Smażone pierożki samosa z warzywami, sos słodko-kwaśny

*Fried samosa dumplings with vegetables served with sweet and sour sauce | 3 szt.*

Żółte curry z tofu i mlekiem kokosowym

*Yellow curry with tofu and coconut milk | 200 g*

## CZWARTEK | THURSDAY

Bulion z kiełkami mung, makaronem sojowym, tofu, pak choi, grzybami shimeji i shiitake

*Broth with mung bean sprouts, soy noodles, tofu, pak choy, shimeji and shiitake 200 ml*

Tofu z woka w sosie z czerwonego wina z chili i kolendrą

*Stir fried tofu in red wine sauce with chili | 200 g*

## PIĄTEK | FRIDAY

Thai Corn - placki z kukurydzy i czerwonej pasty curry, słodki sos chili

*Corn fritters with red curry paste served with sweet chili sauce | 140 g*

Żółte curry z warzywami i mlekiem kokosowym

*Yellow curry with vegetables and coconut milk | 200 g*

Lunche podajemy z wodą GRATIS albo lemoniadą za 3,5 zł (200 ml)  
smaki: klasyczna | mango-marakuja | poziomka-arbuz

*Lunch is served with free water or lemonade for just 3,5 zł (200 ml)*

*flavours: classic | mango-passion fruit | wild strawberry-watermelon*

\*Deser i kawa do wyboru: mango pudding albo smażone banany | espresso, z mlekiem albo czarna

*\*Choose your dessert: mango pudding or fried banana and coffee: espresso, black or white*

Doliczamy koszt opakowań na wynos. | *We add packaging cost for take-outs.*





# MENU

Fest dobry Taj - tukej dobrze zjysz!



**O potrzebie otrzymania faktury prosimy poinformować przed wystawieniem rachunku.**

*If you need an invoice you need to inform your waiter before billing.*



## TAJ – autentyczna kuchnia tajska

Specjalnością naszej restauracji jest klasyczna kuchnia tajska. Nasz szef kuchni i cały jego zespół pochodzą z Tajlandii. To oni dbają o autentyczność dań i receptur.

### TAJ – authentic Thai cuisine

*We specialize in classic Thai cuisine. Our chef and his team are all from Thailand. On our menu you'll find Thai street food and traditional home cooking.*

### TAJ – naprowda tajski jodło

*W naszej restauracji warzymy naprowda po tajsku: wszystko po tajsku smakuje i wonio. Nasz szef i kuchorze rodzyli sie we Tajlandii!*

## Karta Stałego Gościa

Naszym stałym Gościom oferujemy kartę upoważniającą do 13% stałego rabatu. Aby ją zdobyć, wystarczy zebrać 8 paragonów z różnych dni, na kwotę minimum 139 zł każdy (po rabatach) i przedstawić je naszej obsłudze.

### Our Loyalty Card

*You can apply for the Loyalty Card which gives you 13% constant discount at our restaurant. You just need to collect 8 receipts issued on different days for at least 139 zł each (after discounts).*

**Chcesz fakturę? Poinformuj nas przed wystawieniem rachunku.**  
***If you need an invoice, inform us before billing.***

Lista alergenów dostępna jest u obsługi.  
*Full list of allergens is available at the bar.*

Dla grup od 6 osób do rachunku doliczamy serwis – 10% wartości zamówienia.  
*For groups of 6 or more people we add 10% service charge to the bill.*

Jeśli chcecie podzielić rachunek, poinformujcie nas przed złożeniem zamówienia.  
*If you want to split the bill inform your waiter before placing your order.*



lekko pikantne  
*slightly spicy*



średnio pikantne  
*medium spicy*



ostre  
*spicy*



ostrość Thai style  
*Thai style spicy*



## ZESTAWY PRZYSTAWEK STARTER SETS

(dla 2 osób | for 2 people)

Zestaw Klasyczny: 79,8 zł

- Smażone Spring Rolls z warzywami 2 szt.
- Chicken Satay - szaszłyki z kurczaka 4 szt.
- Sundried Pork 80 g
- Sosy: słodko-kwaśny, orzechowy, pikantny pomidorowy
- Tajska surówka

*Classic Set: Fried Spring Rolls with vegetables | Chicken Satay | Sundried Pork | Dips: sweet and sour, peanut, spicy tomato | Thai side salad*

Zestaw Mieszany: 89,8 zł

- Smażone Spring Rolls z warzywami 2 szt.
- Fresh Rolls z krewetką i warzywami 4 szt.
- Chicken Satay - szaszłyki z kurczaka 4 szt.
- Sosy: słodko-kwaśny, orzechowy, kwaśny na bazie sosu rybnego i orzechów ziemnych
- Tajska surówka

*Mixed Set: Fried Spring Rolls with veggies | Fresh Rolls with shrimp and veggies | Chicken Satay | Dips: sweet and sour, peanut, sour fish sauce and peanuts | Thai side salad*

Zestaw Wegański: 79,8 zł

- Smażone Spring Rolls z warzywami 2 szt.
- Pierožki Samosa Phak z warzywami 4 szt.
- Thai Corn - plackuszki z kukurydzy 4 szt.
- Sosy: słodko-kwaśny, słodki chili
- Tajska surówka

*Vegan Set: Fried Spring Rolls with veggies | Fried samosas with veggies | Corn and red curry fritters | Dips: sweet and sour, sweet chilli | Thai side salad*





Żółte  
curry

Spring  
Rolls

Tofu z woka  
z nerkowcami

Thai  
Corn

Tom Kha  
Vege

Mango  
Sticky  
Rice

Tofu z woka  
w sosie winnym

Bulion  
warzywny





# DANIA WEGAŃSKIE | VEGAN DISHES | JODŁO BEZ MIYNSA

## PRZYSTAWKI | STARTERS

Kuleczki z masła orzechowego i mielonych orzechów ziemnych 24,5 zł  
z kolendrą i papryką peperoni, podane na pomarańczy i ananasie 6 szt.  
*Peanut butter balls with peanuts, coriander and peperoni pepper, served on oranges and pineapple*

Samosa Phak – smażone pierożki z warzywami, sos słodko-kwaśny 32,5 zł  
*Samosa Phak – fried dumpling with vegetable filling, sweet and sour dip* 5 szt.

Spring Rolls – smażone naleśniki wiosenne z warzywami 32,5 zł  
i makaronem sojowym, łagodny sos słodko-kwaśny 3 szt.  
*Spring Rolls – fried spring rolls with vegetables and soy noodles, sweet and sour dip*

Thai Corn – placki z kukurydzy i czerwonego curry z kaffirem, słodki sos chili 34,5 zł  
*Thai Corn – corn and red curry fritters with kaffir lime leaves, sweet chilli dip* 6 szt.

## ZUPY | SOUPS

Tom Kha – na bazie mleka kokosowego, trawy cytrynowej i galangalu 32,5 zł  
z groszkiem cukrowym, pomidorkami, pieczarkami, shimeji i kolendrą 300 ml  
*Tom Kha – coconut milk, lemongrass and galangal soup with snap peas, cherry tomatoes, mushrooms, shimeji, coriander and culantro*

Bulion warzywny z kiełkami fasoli mung, makaronem sojowym, tofu, 32,5 zł  
kapustą pak choi, grzybami shimeji i shitake oraz kolendrą 300 ml  
*Vegetable broth with mung bean sprouts, soy noodles, tofu, pak choy, shimeji, shitake and coriander*

## DANIA GŁÓWNE | MAIN DISHES

Morning Glory – popularny w Tajlandii „szpinak wodny” z woka 44,5 zł  
w sosie sojowym z dodatkiem czosnku i chili (dostępne sezonowo) 200 g  
*Stir-fried Morning Glory with soy sauce, garlic and chilli (seasonal)*

Tofu z woka z nerkowcami i warzywami (papryka, marchew, pieczarki, cebula) 46,5 zł  
*Stir-fried tofu with cashew nuts and vegetables (bell pepper, carrot, mushroom, onion)* 240 g

Tofu z woka w sosie z czerwonego wina z chili, czosnkiem i imbirem, surówka 45,5 zł  
*Stir-fried tofu in red wine sauce with chilli, garlic and ginger, side salad* 240 g

Żółte curry z warzywami, pędami bambusa i mlekiem kokosowym 45,5 zł  
*Yellow curry with vegetables and coconut milk* 280 g

Żółte curry z tofu, warzywami, pędami bambusa i mlekiem kokosowym 45,5 zł  
*Yellow curry with tofu, vegetables, bamboo shoots and coconut milk* 280 g

Salatka z mango i smażonym tofu, pomidorkami, czerwoną cebulą, 45,5 zł  
miętą, orzechami ziemnymi, sałatą lodową i dressingiem pikantnym 350 g  
*Mango and fried tofu salad with cherry tomatoes, red onion, mint, peanuts and spicy dressing*

## DESERY | DESSERTS

Mango sticky rice – kleisty ryż gotowany w mleku kokosowym z mango 22,3 zł  
*Mango sticky rice – sticky rice cooked in coconut milk with mango* 150 g

Smażony banan w cieście podany z sosem kokosowym 28,3 zł  
*Banana fried in batter served with coconut sauce* 3 pcs

DANIA WEGAŃSKIE





Fresh  
Rolls



Salatka  
z kiéfbaską  
Naem



Pad Kra  
Prao



Som Tum



Salatka  
z owocami morza



Panang  
Curry





# TAJSKIE JEDZENIE ULICZNE | THAI STREET FOOD

## TAJSKI JODŁO, KIERE TAM IDZIE KUPIĆ WELE DROGI

Tradycyjne potrawy tajskiej kuchni ulicznej. Dania nie podlegają żadnym modyfikacjom.

*Traditional Thai street food prepared according to authentic recipes. We don't customize these dishes.*

*Taki jodło je szykowane podług ichnich przepisow. Jodło zawdy szykuje sie tak samo.*

Morning Glory – popularny w Tajlandi „szpinak wodny” z woka  44,5 zł  
w sosie sojowym z dodatkiem czosnku i chili (dostępne sezonowo) 200 g  
*Morning Glory – popular Thai „water spinach” stir-fried in soy sauce with garlic and chilli (seasonal)*

Som Tum – sałatka z zieloną papają i krewetkami parowanymi  **NEW!** 44,3 zł  
i suszonymi, fasolnikiem azjatyckim, pomidorkami, orzeszkami i dressingiem chili 200 g  
*Som Tum – green papaya salad with steamed shrimps, dried shrimps, asparagus beans, cherry tomatoes, peanuts and chilli dressing*

Sałatka z krewetkami, kalmarami i kawałkami smażonego dorsza,  44,3 zł  
siekaną wieprzowiną, makaronem sojowym, grzybami enoki, 200 g  
pomidorem, czerwoną cebulą, chili i kolendrą  
*Seafood salad with shrimps, calamari and fried cod, chopped pork, soy noodles, enoki, tomato, red onion, chilli and coriander*

Sałatka z kiełbaską Naem tradycyjną w północnej Tajlandii, ryżem,  43,3 zł  
czerwoną pastą curry, orzechami ziemnymi, chili, czerwoną cebulą, 200 g  
dymką i imbirem  
*Salad with Thai Naem sausage, rice, red curry, peanuts, chilli, red onions, green onions, ginger*

Fresh Rolls – naleśniki wiosenne z krewetkami, sałatą, marchewką, ogórkiem 44,3 zł  
i dymką z kwaśnym sosem na bazie sosu rybnego i orzechów ziemnych 3 szt.  
*Fresh Rolls – spring rolls with shrimp, lettuce, carrot, cucumber and green onions, served with sour fish sauce and peanuts dip*

Smażony boczek w ostrym sosie chili z tajską bazylią z ryżem jaśminowym  53,3 zł  
*Fried pork belly in hot chilli sauce with Thai basil served with jasmine rice* 400 g

Pad Kra Prao – drobno siekana wieprzowina z chili i tajską bazylią  53,3 zł  
podana z ryżem jaśminowym i jajkiem 400 g  
*Pad Kra Prao – finely chopped pork with chilli and Thai basil, served with jasmine rice and fried egg*

Migati – drobno siekana wieprzowina w curry z mlekiem kokosowym  **NEW!** 55,3 zł  
i masłem orzechowym z groszkiem cukrowym i kiełkami mung, 400 g  
podana z makaronem ryżowym (zawiera jajko)  
*Chopped pork in curry with coconut milk and peanut butter served with sugar peas, mung bean sprouts on rice noodles (contains egg)*

Panang curry z wołowiną – delikatna, kokosowa pasta curry  55,3 zł  
z mlekiem kokosowym, liśćmi kaffiru oraz tajską bazylią 280 g  
*Beef panang curry – mild curry with coconut milk, kaffir lime leaves and Thai basil*

Ceny dań nie uwzględniają dodatków – możecie zamówić je zgodnie z preferencjami.

Dzięki temu jesteśmy „less waste” i nie marnujemy ogromnych ilości jedzenia.

*Side dishes are not included in our prices. You can order them separately.*

*Dodatkowe rzeczy proszemy zamawiać jak je macie radzi. Skuli tego nie bydymy wyciepować jodła.*

TAJSKIE JEDZENIE ULICZNE



Beef  
soup



Sundried  
Pork



Tom Yum  
Talay



Tom Kha  
Kai



Chicken  
Satay



Tom Yum  
Kung



Spring  
Rolls





## PRZYSTAWKI | STARTERS | COŚ NA ZOMB

|                                                                                                                            |                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Spring Rolls – smażone naleśniki wiosenne z warzywami i makaronem sojowym, sos słodko-kwaśny, tajska surówka               | 32,5 zł<br>3 szt. |
| <i>Spring Rolls – fried spring rolls with vegetables and soy noodles, sweet and sour sauce, Thai salad</i>                 |                   |
| Chicken satay – szaszłyki z kurczaka, pikantny sos orzechowy, pikantny sos na bazie sosu rybnego, tajska surówka           | 32,5 zł<br>4 szt. |
| <i>Chicken satay – chicken skewers, spicy peanut dip, spicy fish sauce based dip, Thai salad</i>                           |                   |
| Sundried Pork – suszona karkówka marynowana w sezamie, pikantny sos pomidorowy, tajska surówka                             | 32,5 zł<br>140 g  |
| <i>Sundried Pork – deep fried sundried pork in sesame, spicy tomato sauce, Thai salad</i>                                  |                   |
| Krewetki (2 szt.) i warzywa (cebula, fasolka, brokuł, marchew, sałata) <b>NEW!</b> w tempurze podane z sosem słodkim chili | 32,5 zł<br>220 g  |
| <i>Shrimps and vegetables tempura (onion, green beans, broccoli, carrot, lettuce) served with sweet chilli sauce</i>       |                   |

## ZUPY | SOUPS

|                                                                                                                                                                                          |                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Tom Yum Kung – na bazie mleka kokosowego, trawy cytrynowej i galangalu z krewetkami, pieczarkami, pomidorkami i kolendrą                                                                 | 32,5 zł<br>300 ml |
| <i>Tom Yum Kung – coconut milk, lemongrass and galangal soup with shrimps, mushroom, cherry tomatoes and coriander</i>                                                                   |                   |
| Tom Kha Kai – na bazie mleka kokosowego, trawy cytrynowej i galangalu z kurczakiem, pieczarkami i kolendrą                                                                               | 32,5 zł<br>300 ml |
| <i>Tom Kha Kai – coconut milk, lemongrass and galangal soup with chicken, mushroom and coriander</i>                                                                                     |                   |
| Beef Soup – bulion z wołowiną, skwarkami, flaczkami, rzodkwią i makaronem ryżowym podany z prażonym czosnkiem, orzechami ziemnymi, dymką, kiełkami i kolendrą                            | 32,5 zł<br>300 ml |
| <i>Beef Soup – broth with beef, pork scratchings, tripe, rice noodles and radish, served with fried garlic, peanuts, green onions, sprouts and coriander</i>                             |                   |
| Tom Yum Talay – bulion z krewetkami, małżami, kalmarami, drobno siekaną wieprzowiną, kiełkami fasoli mung, makaronem ryżowym, sosem orzechowym, skwarkami, prażonym czosnkiem i kolendrą | 34,5 zł<br>300 ml |
| <i>Tom Yum Talay – broth with shrimps, mussels, calamari, chopped pork, mung bean sprouts, rice noodles, peanut sauce, pork scratchings, fried garlic and coriander</i>                  |                   |
| Rosół z kurczakiem, tofu, makaronem ryżowym „nitki”, grzybami shitake, pędami bambusa, gotowanym jajkiem i kolendrą                                                                      | 35,5 zł<br>450 ml |
| <i>Chicken soup with chicken, tofu, vermicelli rice noodles, shitake mushrooms, bamboo shoots, boiled egg and coriander</i>                                                              |                   |

Ceny dań nie uwzględniają dodatków – możecie zamówić je zgodnie z preferencjami. Dzięki temu jesteśmy „less waste” i nie marnujemy ogromnych ilości jedzenia.

*Side dishes are not included in our prices. You can order them separately.*

*Dodatkowe rzeczy proszemy zamawiać jak je macie radzi. Skuli tego nie byśmy wyciepować jodła.*





Salatka  
z mango  
i krewetkami



Pad Thai  
Kai



Pad Thai  
Kung



Salatka  
z kurczakiem



Salatka  
z wołowiną





## SAŁATKI | SALADS | SZĄLOTY

Dressing do sałatki możesz zamówić podany osobno

*You can order dressing on the side*

Sałatka z grillowanym kurczakiem, pomidorem, ogórkiem,  38,3 zł  
cebulą białą i czerwoną, dymką, kolendrą i dressingiem chili na sałacie lodowej 220 g  
*Grilled chicken salad with tomato, cucumber, red and white onion, green onion, coriander and chilli dressing on iceberg lettuce*

Sałatka z mango i krewetkami, czerwoną cebulą, pomidorkami, ogórkiem,  44,3 zł  
miętą, orzechami ziemnymi i dressingiem chili na sałacie lodowej 220 g  
*Mango and shrimps salad with red onion, cherry tomatoes, cucumber, mint, peanuts and chilli dressing on iceberg lettuce*

Sałatka z wołowiną, pomidorem, trawą cytrynową, czerwoną cebulą,  44,3 zł  
liśćmi kaffiru, miętą i dressingiem chili 220 g  
*Beef salad with tomato, lemongrass, red onion, kaffir lime leaves, mint and chilli dressing*

## MAKARONY | NOODLES | NUDLE

Pad Thai Kung – smażony makaron ryżowy z krewetkami, tofu, 54,3 zł  
czerwoną cebulą, kiełkami, jajkiem, orzechami ziemnymi i dymką 350 g  
*Pad Thai Kung – with shrimps, tofu, red onion, sprouts, egg, peanuts and green onions*

Udon Pad Kee Mao Kung – makaron udon z woka z krewetkami,  **NEW!** 54,3 zł  
tajską bazylią, fasolką, jajkiem, liśćmi kaffiru, cebulą, czosnkiem i chili 350 g  
*Stir fried udon noodles with shrimps, Thai basil, green beans, egg, kaffir, onion, garlic and chilli*

Pad Thai Duck – smażony makaron ryżowy z kaczką, jajkiem,  54,3 zł  
tajską bazylią, zieloną fasolką, cebulą i chili 350 g  
*Pad Thai Duck – with duck, egg, Thai basil, green beans, onion and chilli*

Pad Thai Kai – smażony makaron ryżowy z kurczakiem, tofu,  53,3 zł  
czerwoną cebulą, kiełkami, jajkiem, orzechami ziemnymi i dymką 350 g  
*Pad Thai Kai – with chicken, tofu, red onion, sprouts, egg, peanuts and green onions*

Pad Thai Tofu – smażony makaron ryżowy z tofu, czerwoną cebulą,  53,3 zł  
kiełkami, jajkiem, orzechami ziemnymi i dymką 350 g  
*Pad Thai Tofu – with tofu, red onion, sprouts, egg, peanuts and green onions*

Udon Neua – makaron udon z wołowiną, kiełkami, marchewką i jajkiem **NEW!** 53,3 zł  
*Udon Neua – udon noodles with beef, sprouts, carrot and egg* 350 g

Ceny dań nie uwzględniają dodatków – możecie zamówić je zgodnie z preferencjami.

Dzięki temu jesteśmy „less waste” i nie marnujemy ogromnych ilości jedzenia.

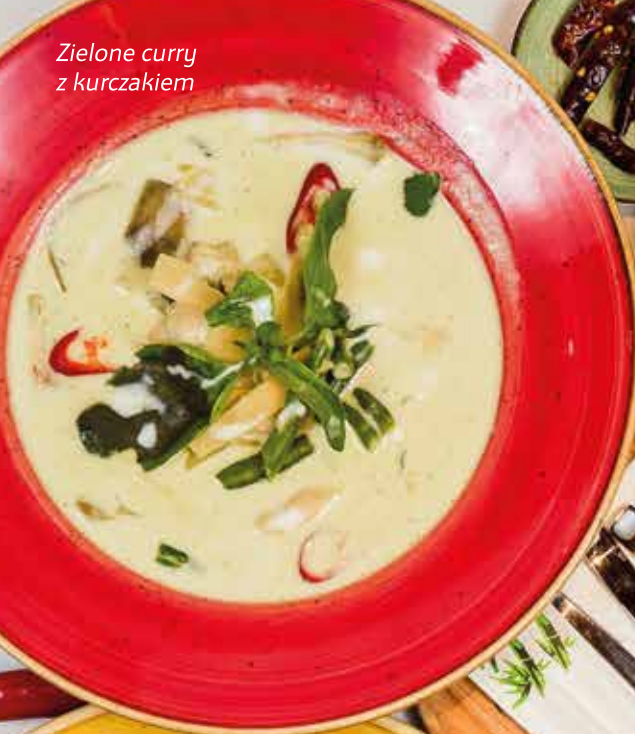
*Side dishes are not included in our prices. You can order them separately.*

*Dodatkowe rzeczy proszemy zamawiać jak je macie radzi. Skuli tego nie bydymy wyciepować jodła.*

# SAŁATKI | MAKARONY



Zielone curry  
z kurczakiem



Kurczak w sosie  
z nerkowcami



Kurczak w sosie  
z tajską bazylią



Czerwone curry  
z kurczakiem



Żółte curry  
z kurczakiem



Pierś kaczk  
w czerwonym curry





## DANIA Z DROBIU | CHICKEN AND DUCK | JODŁO Z KOKOCINY

Żółte curry z kurczakiem, zieloną fasolką, bakłażanem, pędami bambusa,  46,8 zł  
tajską bazylią i mlekiem kokosowym 280 g

*Yellow curry with chicken, green beans, aubergine, bamboo shoots, Thai basil and coconut milk*

Czerwone albo zielone curry z kurczakiem, zieloną fasolką, bakłażanem,  46,8 zł  
pędami bambusa, tajską bazylią i mlekiem kokosowym 280 g

*Red or green curry with chicken, green beans, aubergine, bamboo shoots, Thai basil and coconut milk*

Kurczak z woka z orzechami nerkowca i warzywami 47,8 zł  
(papryka, marchew, pieczarki, cebula) 240 g

*Stir-fried chicken with cashew nuts and vegetables (bell pepper, carrot, mushroom, onion)*

Kurczak z woka z papryką w trzech kolorach w sosie słodko-kwaśnym  **NEW!** 46,8 zł  
*Stir-fried chicken with bell pepper in sweet and sour sauce* 350 g

Kurczak z woka z tajską bazylią, zieloną fasolką, chili i cebulą  46,8 zł  
*Stir-fried chicken with Thai basil, green beans, chilli and onion* 240 g

Pierś z kaczki w czerwonym curry z liczi, pomidorkami,  61,8 zł  
ananasem i mlekiem kokosowym 280 g

*Duck breast in red curry with lychee, cherry tomatoes, pineapple and coconut milk*

Pierś z kaczki w tajskim sosie BBQ na smażonym na chrupko 61,8 zł  
makaronie ryżowym i smażonej tajskiej bazylii 340 g

*Duck breast in Thai BBQ sauce served on crunchy fried rice noodles and fried Thai basil*

Ceny dań nie uwzględniają dodatków – możecie zamówić je zgodnie z preferencjami.  
Dzięki temu jesteśmy „less waste” i nie marnujemy ogromnych ilości jedzenia.

*Side dishes are not included in our prices. You can order them separately.*

*Dodatkowe rzeczy proszemy zamawiać jak je macie radzi. Skuli tego nie byśmy wyciepować jodła.*





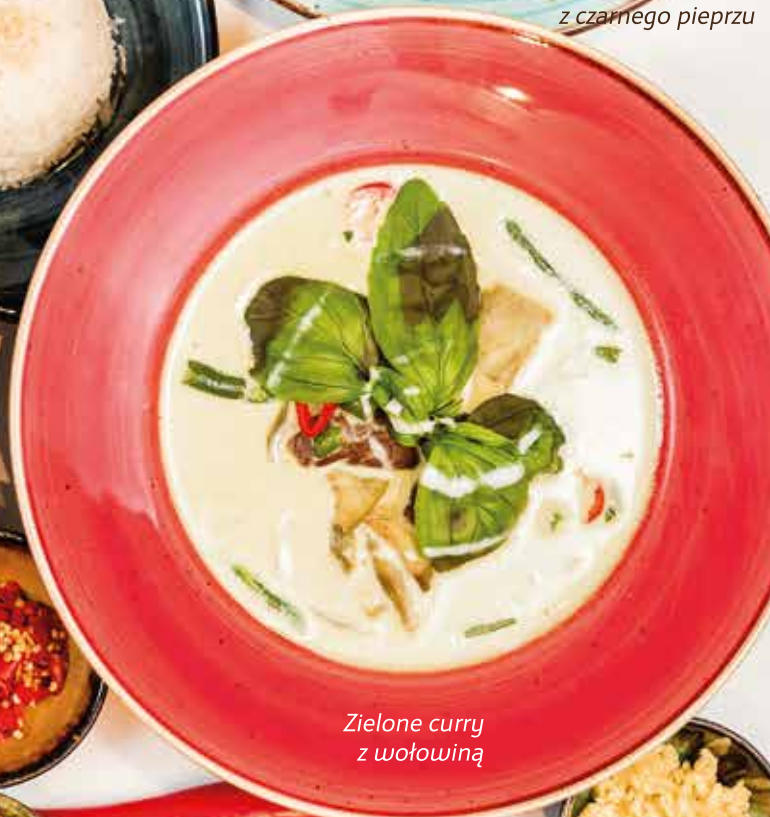
Wołowina w sosie  
z tajską bazylią



Wołowina w sosie  
z czarnego pieprzu



Czerwone curry  
z wołowiną



Zielone curry  
z wołowiną



Wołowina w sosie  
winnym



Wołowina w sosie  
czosnkowym



## DANIA Z WOŁOWINY | BEEF DISHES | JODŁO Z OWIYNZINY

|                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                      |                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Czerwone albo zielone curry z wołowiną, zieloną fasolką, bakłażanem, pędami bambusa, tajską bazylią i mlekiem kokosowym<br><i>Red or green curry with beef, green beans, aubergine, bamboo shoots, Thai basil and coconut milk</i> |   | 53,5 zł<br>280 g |
| Wołowina z woka w sosie z czarnego pieprzu z warzywami (papryka, marchew, pieczarki, cebula)<br><i>Stir-fried beef in black pepper sauce with vegetables (bell pepper, carrot, mushroom, onion)</i>                                |     | 53,5 zł<br>280 g |
| Wołowina z woka z tajską bazylią, zieloną fasolką, chili i cebulą<br><i>Stir-fried beef with Thai basil, green beans, chilli and onion</i>                                                                                         |  | 53,5 zł<br>250 g |
| Wołowina z woka w sosie czosnkowym podana z pomidorem i ogórkiem<br><i>Stir-fried beef in garlic sauce served with tomato and cucumber</i>                                                                                         |                                                                                      | 53,5 zł<br>250 g |
| Wołowina z woka w sosie z czerwonego wina z chili, czosnkiem i imbirem podana z tajską surówką<br><i>Stir-fried beef in red wine sauce with chilli, garlic and ginger served with Thai side salad</i>                              |  | 53,5 zł<br>280 g |

Ceny dań nie uwzględniają dodatków – możecie zamówić je zgodnie z preferencjami. Dzięki temu jesteśmy „less waste” i nie marnujemy ogromnych ilości jedzenia.

*Side dishes are not included in our prices. You can order them separately.*

*Dodatkowe rzeczy proszemy zamawiać jak je macie radzi. Skuli tego nie bydymy wyciepować jodła.*





Owoce morza  
w czerwonym curry



Smażony  
okoń  
z mango



Pad Kee  
Mao Talay



Parowany  
okoń



Krewetki  
z nerkowcami



Okoń  
w panang  
curry





## RYBY I OWOCE MORZA | FISH AND SEAFOOD

## RYBY I INKSZE RZECZY Z MORZA

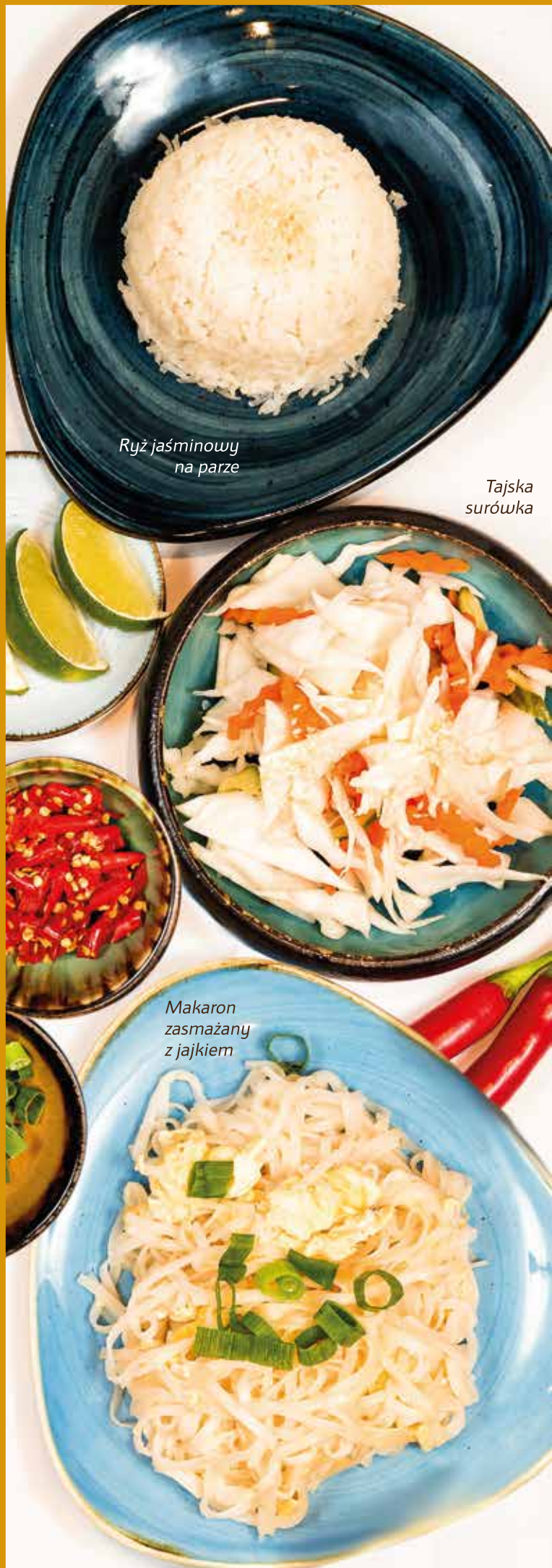
|                                                                                                                                                             |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Krewetki z woka z orzechami nerkowca i warzywami                           | 61,3 zł |
| (papryka, marchew, pieczarki, cebula)                                                                                                                       | 250 g   |
| <i>Stir-fried shrimps with cashew nuts and vegetables (bell pepper, carrot, mushroom, onion)</i>                                                            |         |
| Żółte curry z krewetkami, zieloną fasolką, bakłażanem,  <b>NEW!</b>        | 61,3 zł |
| pędami bambusa, tajską bazylią i chili                                                                                                                      | 330 g   |
| <i>Yellow curry with shrimps, green beans, aubergine, bamboo shoots, Thai basil and chilli</i>                                                              |         |
| Parowany okoń morski w cytrynowym rosole z czosnkiem,                      | 69,3 zł |
| chili, kolendrą i limonką                                                                                                                                   | 330 g   |
| <i>Steamed seabass in lemon broth with garlic, chilli, coriander and lime</i>                                                                               |         |
| Smażony okoń morski w panang curry z mlekiem kokosowym i liśćmi kaffiru  | 69,3 zł |
|                                                                                                                                                             | 330 g   |
| <i>Fried seabass in panang curry with coconut milk and kaffir lime leaves</i>                                                                               |         |
| Smażony okoń morski z mango, trawą cytrynową, czerwoną cebulą,          | 69,3 zł |
| kolendrą, orzechami ziemnymi i nerkowca oraz wiórkami kokosowymi                                                                                            | 330 g   |
| <i>Fried seabass with mango, lemongrass, red onion, coriander, peanuts, cashew nuts and coconut shreds</i>                                                  |         |
| Smażony okoń morski z siekaną wieprzowiną, mlekiem kokosowym,                                                                                               | 69,3 zł |
| papryką peperoni, selerem naciowym, dymką, prażonym czosnkiem i imbirem                                                                                     | 330 g   |
| <i>Fried seabass with chopped pork, coconut milk, peperoni pepper, celery, green onions, fried garlic and ginger</i>                                        |         |
| Pad Kee Mao Talay – krewetki, kalmari, mule i dorsz z woka               | 78,3 zł |
| z tajską bazylią, zieloną fasolką, chili i cebulą                                                                                                           | 350 g   |
| <i>Pad Kee Mao Talay – stir-fried shrimps, calamari, mussels and cod with Thai basil, green beans, chilli and onion</i>                                     |         |
| Krewetki, kalmari, mule i dorsz z woka w czerwonym curry                 | 78,3 zł |
| z mlekiem kokosowym, zieloną fasolką, pędami bambusa i liśćmi kaffiru                                                                                       | 350 g   |
| <i>Stir-fried shrimps, calamari, mussels and cod in red curry green beans, bamboo shoots and kaffir lime leaves</i>                                         |         |

Ceny dań nie uwzględniają dodatków – możecie zamówić je zgodnie z preferencjami. Dzięki temu jesteśmy „less waste” i nie marnujemy ogromnych ilości jedzenia.

*Side dishes are not included in our prices. You can order them separately.*

*Dodatkowe rzeczy proszemy zamawiać jak je macie radzi. Skuli tego nie bydyśmy wyciepować jodła.*





## DLA DZIECI | KIDS MENU DLO DZIECEK

Smażone kawałki piersi kurczaka z frytkami 22,8 zł  
150 g  
*Fried chicken bites with fries*

## DODATKI | SIDES | PRZIDATKI

(podawane tylko do dań głównych  
| served with main courses)

(podowomyy yno do zamówionego jodła)

Ryż jaśminowy na parze 9,8 zł  
150 g  
*Steamed jasmine rice*

Makaron ryżowy na parze 9,8 zł  
150 g  
*Steamed rice noodles*

Ryż jaśminowy smażony z jajkiem 11,8 zł  
200 g  
*Jasmine rice fried with egg*

Makaron ryżowy smażony z jajkiem 11,8 zł  
200 g  
*Rice noodles fried with egg*

Tajska surówka 8,8 zł  
(kapusta, marchew, rzodkiew, ogórek) 150 g  
*Thai side salad (cabbage, carrot, radish, cucumber)*

Świeże zioła (tajska bazylia, kolendra, dymka, mielone chili i czosnek) 8,8 zł  
100 g  
*Fresh herbs (Thai basil, coriander, green onions, minced chilli and garlic)*



## DESERY | DESSERTS MASZKIETY

### DO KAŻDEGO DESERU KAWA ZA 1 ZŁ!\*

#### 1 ZŁ COFFEE WITH EVERY DESSERT!\*

Lody na ciepło – smażone w cieście 28,3 zł  
z wiórkami kokosowymi i bakaliami 120 g  
(o dostępne smaki zapytaj obsługę)

*Ice cream deep fried in batter with dried fruit and  
nuts (ask us about available flavours)*

Pudding mango ze śmietanką 22,3 zł  
*Mango pudding with cream* 100 g

Mango sticky rice – kleisty ryż 22,3 zł  
gotowany w mleku kokosowym 150 g  
podany z mango i sezamem

*Mango sticky rice – sticky rice cooked  
in coconut milk served with mango and sesame*

Smażony banan w cieście 28,3 zł  
podany z sosem kokosowym 3 szt.  
i bitą śmietaną

domów gałkę lodów +4 zł  
*Banana fried in batter served with coconut sauce  
and whipped cream*  
order with a scoop of ice cream + 4 zł

\*Oferta dotyczy kaw: espresso, americano albo flat white.  
*Offer applies to: espresso, americano or flat white.*

Mango  
Sticky  
Rice

Lody  
na ciepło

Mango  
pudding

Smażony  
banan







Wi-Fi: tajska guest Hasło: Taj11  
Wi-Fi: tajska guest Password: Taj11

---



Dołącz do nas na IG: @taj.katowice FB: @tajkatowice  
Follow us on IG: @taj.katowice and FB: @tajkatowice





# MENU BAROWE

## BAR MENU

Kup piwa TAJ na wynos!  
Buy our TAJ kraft beers to go!



poniedziałek - czwartek  
wybrane  
drinki alkoholowe

**2 + 1 GRATIS!**

do posiłku  
bez dni świątecznych  
szczegóły u obsługi  
trzeci drink GRATIS!

**Teraz nasze piwa kraftowe TAJ kupisz także na wynos! O szczegóły zapytaj obsługę.**

*Our TAJ kraft beers are now available to go! Ask your waiter for details.*



piwa kraftowe TAJ

nasze firmowe  
piwo kupisz teraz

**NA WYNOS!**

zapytaj o szczegóły  
naszą obsługę

piwa kraftowe TAJ





## Wina | Wines

### WINA MUSUJĄCE | SPARKLING WINE

125 ml | 0,75l

|                                                  |     |                |
|--------------------------------------------------|-----|----------------|
| Prosecco Extra Dry Cabert – Italy, Veneto, Glera | 11% | 149 zł         |
| Frizzante – Włochy                               | 11% | 24 zł   114 zł |

### WINA BIAŁE | WHITE WINES

125 ml | 0,75l

|                                                      |       |                |
|------------------------------------------------------|-------|----------------|
| Pecorino Villa Adami – Italy, Abruzzo, Vegan         | 12,5% | 26 zł   109 zł |
| Pinot Grigio Casa Roncali Cabert – Italy, Friuli     | 13%   | 156 zł         |
| Riesling Trocken Wachtenburg Winzer – Germany, Pfalz | 11,5% | 31 zł   136 zł |
| Chardonnay Envyfol Lavau – France, Languedoc         | 13%   | 114 zł         |
| Sauvignon Blanc Stoneburn – New Zealand, Marlborough | 12%   | 199 zł         |

### WINA CZERWONE | RED WINES

125 ml | 0,75l

|                                                    |       |                |
|----------------------------------------------------|-------|----------------|
| Montepulciano Villa Adami – Italy, Abruzzo, Vegan  | 13%   | 109 zł         |
| Primitivo Villa Schinosa – Italy, Puglia           | 14%   | 35 zł   164 zł |
| Malbec Moncagua - Argentina, Mendoza               | 15%   | 136 zł         |
| Cabernet Sauvignon Evidence – France, Languedoc    | 14%   | 26 zł   109 zł |
| Pinot Noir Cartagena Casa Marin – Chile, Aconcagua | 13,5% | 199 zł         |

### WINO BEZALKOHOLOWE | NON-ALCOHOLIC WINE

125 ml | 0,75l

|                                                         |    |                |
|---------------------------------------------------------|----|----------------|
| Sauvignon Blanc Cepages de Vintense Neobulles – Belgium | 0% | 31 zł   136 zł |
|---------------------------------------------------------|----|----------------|

### WINO DESEROWE | DESSERT WINE

125 ml | 0,5l

|                                          |     |               |
|------------------------------------------|-----|---------------|
| Choya Original – Japan, plum Ume - sweet | 10% | 27 zł   77 zł |
|------------------------------------------|-----|---------------|

### WINA DOMOWE | HOUSEWINE

0,5l

|                                                         |     |       |
|---------------------------------------------------------|-----|-------|
| Stradalta Bianco La Cantina di Bertolio – Italy, Friuli | 12% | 59 zł |
| Merlot La Cantina di Bertolio – Italy, Friuli           | 12% | 59 zł |



## Piwa beczkowe | Draught beers

### *Piwa z faski*

|                                |                 |
|--------------------------------|-----------------|
| Holba Premium 5,2%             | 14 zł   20 zł   |
| <i>Holba beer</i>              | 250 ml   400 ml |
| Grodziska White IPA 5,8%       | 15 zł   21 zł   |
| <i>Polish craft IPA beer</i>   | 250 ml   400 ml |
| ReCraft Polska Pszenica 4,6%   | 15 zł   21 zł   |
| <i>Polish craft wheat beer</i> | 250 ml   400 ml |

## Piwa butelkowe | Bottled beers

### *Piwa z flaszki*

Piwa TAJ – kolekcja piw, która łączy pasję do kuchni tajskiej z zamiłowaniem do piw kraftowych. Stworzona specjalnie dla nas przez browar Jan Olbracht z Piotrkowa Trybunalskiego. Tego w sklepie nie kupisz! Taj? Must try!

*TAJ beer - collection of beers combining our passion for Thai cuisine with our love of craft beer. Created in Jan Olbracht craft brewery especially for our restaurant.*

|                                                                                                                                                                         |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Taj Fruit Pastry Sour 4% – marakuja, pomarańcza, limonka                                                                                                                | 21 zł   |
| <i>Taj Fruit Pastry Sour – passion fruit, orange, lime</i>                                                                                                              | 500 ml  |
| Taj IPA 7% – wyczuwalna goryczka i bogaty cytrusowo-tropikalny aromat                                                                                                   | 21 zł   |
| <i>Taj IPA – slight bitterness and rich citrus and tropical aroma</i>                                                                                                   | 500 ml  |
| Taj Pszeniczne 5,6% – naturalnie mętne o charakterystycznym aromacie bananów i goździków                                                                                | 19,5 zł |
| <i>Taj Wheat – naturally cloudy with characteristic banana and cloves aroma</i>                                                                                         | 500 ml  |
| Taj APA 5,6% – lekkie i orzeźwiające z wyczuwalną lecz nienachalną goryczką oraz cytrusowym aromatem                                                                    | 19,5 zł |
| <i>Taj APA – light and refreshing with a slight bitterness and citrus aroma</i>                                                                                         | 500 ml  |
| Taj Piernikowe 5,6% – ciemne piwo z aromatami przypraw korzennych                                                                                                       | 19,5 zł |
| <i>Taj Gingerbread – dark beer with a slight aroma of spices</i>                                                                                                        | 500 ml  |
| Taj Bezalkoholowe APA 0,5% – lekkie i orzeźwiające z aromatycznym dodatkiem herbaty Earl Grey, która wniosła rześką nutę bergamotki i wzbogaciła subtelną teksturę piwa | 19 zł   |
| <i>Taj Non-Alcoholic APA – light and refreshing beer with aromatic Earl Grey tea</i>                                                                                    | 500 ml  |
| Singha 5% (piwo tajskie   Thai beer)                                                                                                                                    | 19 zł   |
|                                                                                                                                                                         | 330 ml  |

**Piwa TAJ możesz kupić także na wynos! O szczegóły zapytaj obsługę.**

*TAJ beers are available to go! Ask your waiter for offers details.*



## Koktajle w promocji 2 + 1 GRATIS! | Buy Two Get One Free!

Wybierz trzy z poniższych koktajli do posiłku, a jeden z nich otrzymasz gratis!  
Oferta ważna od poniedziałku do czwartku z wyłączeniem dni świątecznych.

Zamów od piątku do niedzieli poniższe koktajle w regularnej cenie.

Buy three of these cocktails and get the cheapest one for free! Offer available from Monday to Thursday (holidays excluded). Friday to Sunday the cocktails are available at regular prices.



### COCONUT ESPRESSO MARTINI

Finlandia kokosowa, espresso, Kahlua  
Coconut vodka, espresso, Kahlua | 100 ml

36,5



### SURIN BEACH

Finlandia grejpfrutowa, Three Cents  
Tonic Lemon, puree liczi  
Grapefruit vodka, lemon tonic, lychee puree | 150 ml

36,5



### BANGKOK TRIP

Finlandia mango, Three Cents Mandarynka  
& Bergamotka soda, puree marakuja  
Mango vodka, tangerine & bergamot soda,  
passion fruit puree | 120 ml

36,5



### INTRO TO APEROL

Gin, Aperol, angostura  
Gin, Aperol, angostura | 70 ml

36,5



### SOUR PLEASURE

Finlandia limonka, Three Cents Grejpfrut soda,  
puree malinowe  
Lime vodka, grapefruit soda, raspberry puree | 150 ml

36,5



### MONKEY TOUCH

Finlandia kokosowa, Three Cents Tonic Water,  
puree ananasowe  
Coconut vodka, tonic water, pineapple puree | 150 ml

36,5



### PALOMA

Tequila, Three Cents Grejpfrut soda, syrop z agawy  
Tequila, grapefruit soda, agave syrup | 130 ml



## Koktajle autorskie | Signature cocktails



### MAI TAI

rum biały i ciemny, syrop migdałowy,  
triple sec, limonka  
*White and dark rum, almond syrup,  
triple sec, lime | 130 ml*

36,5



### CUCUMBER COOLER

gin, mięta, limonka, ogórek, woda gazowana  
*Gin, mint, lime, cucumber, sparkling water | 250 ml*

35,5

### MANGO DAIQUIRI

rum, triple sec, puree mango, sok z cytryny  
*Rum, triple sec, mango puree, lemon juice | 80 ml*



35,5

### MARGARITA TRUSKAWKOWA

tequila, triple sec, puree truskawkowe,  
sok z cytryny  
*Strawberry Margarita - tequila, triple sec,  
strawberry puree, lemon juice | 100 ml*

35,5

### PORN STAR MARTINI

wódka waniliowa, wino musujące, Passoa,  
syrop marakuja, sok z cytryny  
*Vanilla vodka, sparkling wine, passion fruit syrup,  
Passoa, lemon juice | 160 ml*



34,5

### RED FOREST

tequila silver, syrop poziomkowy,  
Kinley Pink, sok z cytryny  
*Tequila silver, wild strawberry syrup,  
Kinley Pink, lemon juice | 240 ml*

34,5



### FRIZZANTE SMAKOWE

z owocami i watą cukrową:  
brzoskwiniowe | arbuzowe | poziomkowe  
*Flavoured Frizzante with cotton candy:  
peach | watermelon | wild strawberry | 150 ml*

33,5





## Koktajle klasyczne | Classic cocktails



### APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, woda gazowana  
*Aperol, Prosecco, sparkling water | 220 ml*

35,5



### HUGO

Prosecco, syrop z kwiatów bzu, mięta,  
sok z cytryny, woda gazowana  
*Prosecco, lilac syrup, mint, lemon juice,  
sparkling water | 200 ml*

35,5



### NEGRONI

Campari, Martini Rosso, gin  
*Campari, Martini Rosso, gin | 120 ml*

34,5



### LONG ISLAND ICED TEA

wódka, tequila, gin, rum, triple sec,  
sok z cytryny, Coca Cola  
*Vodka, tequila, gin, rum, triple sec,  
lemon juice, Coca Cola | 300 ml*

33,5



### WHISKY SOUR

whisky, Angostura, sok z cytryny,  
syrop cukrowy, białko jajka  
*Whisky, Angostura, lemon juice,  
sugar syrup, egg white | 100 ml*

39,5



### MOJITO SMAKOWE

z puree owocowym (truskawka, mango, marakuja),  
rum, limonka, mięta, woda gazowana  
*Mojito flavoured with fruit puree  
(strawberry, mango, passion fruit) | 260 ml*

37,5



### MOJITO

rum, limonka, mięta, cukier brązowy,  
woda gazowana  
*Rum, lime, mint, brown sugar, sparkling water | 240 ml*



## Mocktaile – koktajle bezalkoholowe | Mocktails



### HUGO VIRGIN

Tonik, syrop z kwiatów bzu, sok z cytryny, mięta  
*Tonic, lilac syrup, lemon juice, mint* | 160 ml

24,5



### APEROL VIRGIN

Tonik, syrop Orange Spritz, pomarańcza  
*Tonic, orange spritz syrup, orange* | 180 ml

24,5



### MOJITO VIRGIN SMAKOWE

(truskawka, mango albo marakuja)  
*Flavoured virgin mojito (strawberry,  
mango or passion fruit)* | 240 ml

25,5



### NEGRONI VIRGIN

Martini Floreale 0%, syrop Orange Spritz, tonik  
*Martini Floreale 0%, Orange Spritz syrup, tonic* | 120 ml

24,5



### MOJITO VIRGIN

Sprite, mięta, limonka  
*Sprite, mint, lime* | 240 ml

24,5



## Napoje gorące | Hot drinks

*Pici ciepłe*

|                                                                               |                        |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Herbata Ronnefeldt (w filiżance   w dzbanku)                                  | 12 zł   18 zł          |
| <i>Ronnefeldt tea (cup   teapot)</i>                                          | <i>200 ml   450 ml</i> |
| Espresso   Espresso doppio                                                    | 9 zł   11 zł           |
|                                                                               | <i>30 ml   60 ml</i>   |
| Kawa czarna                                                                   | 11 zł                  |
| <i>Black coffee</i>                                                           | <i>150 ml</i>          |
| Flat white na podwójnym espresso (dostępne również z napojem roślinnym)       | 13 zł                  |
| <i>Flat white on double espresso (also available with plant-based milk)</i>   | <i>200 ml</i>          |
| Kawa biała na pojedynczym espresso (dostępne również z napojem roślinnym)     | 13 zł                  |
| <i>White coffee on single espresso (also available with plant-based milk)</i> | <i>200 ml</i>          |
| Cappuccino (dostępne również z napojem roślinnym)                             | 13 zł                  |
| <i>Cappuccino (also available with plant-based milk)</i>                      | <i>200 ml</i>          |
| Latte Macchiato (dostępne również z napojem roślinnym)                        | 15 zł                  |
| <i>Latte Macchiato (also available with plant-based milk)</i>                 | <i>220 ml</i>          |
| Syrop smakowy   Napój roślinny                                                | 2 zł                   |
| <i>Flavoured syrup   Plant-based milk</i>                                     | <i>20 ml</i>           |



## Napoje zimne | Cold drinks

### Pici zimne

Thai Tea – mrożona tajska herbata z mlekiem skondensowanym 20,5 zł  
*Thai ice tea with condensed milk* 400 ml

Thai Tea Green – mrożona zielona herbata tajska 20,5 zł  
z mlekiem skondensowanym 400 ml  
*Iced Thai green tea with condensed milk*

Lemoniada: cytrynowa | lawendowa | mango-marakuja | poziomka-arbuz 21,5 zł | 43 zł  
gruszka-kwiat czarnego bzu-mięta | trawa cytrynowa-mango-chili 400 ml | 1 l  
*Lemonades: classic | lavender | mango-passion fruit | wild strawberry-watermelon  
pear-black lilac-mint | lemongrass-mango-fresh chilli*

Mogu-mogu - napój z galaretką kokosową (o dostępne smaki pytaj obsługę) 17,5 zł  
*Cold drink with coconut jellies (ask your waiter about available flavours)* 320 ml

Koktajl mleczny z mango i bananem 19,5 zł  
*Mango and banana milk cocktail* 400 ml

Aloe drink 15 zł  
*Aloe drink* 250 ml

Świeżo wyciskany sok pomarańczowy, grejpfrutowy albo mieszany 20,5 zł  
*Freshly squeezed juice: orange, grapefruit or mixed* 400 ml

Cisowianka Perlage 22 zł  
*Sparkling water* 700 ml

Woda filtrowana z cytryną, limonką i mięta (gazowana | niegazowana) 11 zł | 17,5 zł  
*Filtered water with lemon (sparkling or still)* 500 ml | 1 l



13 zł  
250 ml



zapytaj o dostępne smaki  
*ask your waiter about available flavours*

13 zł  
250 ml



niegazowana  
*still water*



gazowana  
*sparkling water*

13 zł | 19 zł  
330 ml | 750 ml



napoje gazowane: ginger beer, mandarynka&bergamotka, 13 zł  
grejpfrut, tonic water, lemoniada 200 ml  
*flavoured sodas: ginger beer, mandarin&bergamot,  
grapefruit, tonic water, lemonade*



16,5 zł  
250 ml



## Wódka | Vodka

### Gorzołka



|                                         |  |                |
|-----------------------------------------|--|----------------|
|                                         |  | 40 ml   0,7l   |
| Finlandia 40%                           |  | 13 zł   137 zł |
| Finlandia smakowa (flavoured vodka) 40% |  | 14 zł   164 zł |
| J.A. Baczewski 40%                      |  | 16 zł   187 zł |
| Belvedere 40%                           |  | 25 zł   364 zł |

40 ml | 0,5l

|                                                                     |  |                |
|---------------------------------------------------------------------|--|----------------|
| Żołądkowa Gorzka 34%                                                |  | 13 zł   99 zł  |
| J.A. Baczewski smakowa 38% (o dostępne smaki zapytaj obsługę)       |  | 17 zł   142 zł |
| <i>J.A Baczewski flavoured vodka (ask about available flavours)</i> |  |                |

## Alkohole (40 ml) | Spirits (40 ml)

### Inkszo gorzołka

|                              |       |                                   |       |
|------------------------------|-------|-----------------------------------|-------|
| Grant's 40%                  | 15 zł | Bombay Sapphire Gin 40%           | 19 zł |
| Ballantines 40%              | 17 zł | Tequila Olmeca Blanco 35%         | 21 zł |
| Chivas Regal 12 y 40%        | 26 zł | Tequila Olmeca Gold 35%           | 22 zł |
| Jim Beam 40%                 | 19 zł | Baileys Irish Cream 17%           | 15 zł |
| Jim Beam Red Stag 40%        | 21 zł | Jagermeister 35%                  | 17 zł |
| Metaxa 7* 40%                | 20 zł | Campari 25%                       | 15 zł |
| J. A Baczewski Dry Gin 43,5% | 15 zł | Frangelico (likier orzechowy) 20% | 22 zł |

## Whisky Single Malt (40 ml)

### Blank inkszo gorzołka

|                                  |       |                               |       |
|----------------------------------|-------|-------------------------------|-------|
| Balvenie 40%                     | 34 zł | Glenmorangie Lasanta 12 y 43% | 36 zł |
| Bruichladdich Laddie Classic 50% | 34 zł | Glenmorangie Quinta Ruban 46% | 38 zł |
| Glenlivet 18 y 40%               | 36 zł |                               |       |

Istnieje możliwość zakupu całej butelki z 25% rabatem od ceny jednostkowej.

*You can buy a bottle of any spirit or single malt whisky 25% off.*





piwa kraftowe TAJ

nasze firmowe  
piwo kupisz teraz

**NA WYNOS!**

zapytaj o szczegóły  
naszą obsługę

piwa kraftowe TAJ