



LUNCH MENU 39,5 zł

do lunchu zestaw deser z kawą za 19,5 zł*

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

PONIEDZIAŁEK | MONDAY

Rosół z mięsnymi pierożkami, makaronem sojowym i warzywami 200 ml
Wonton soup with soy noodles, shimeji mushrooms, pak choy and mung bean sprouts 200 ml

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

WTOREK | TUESDAY

Suszona karkówka w sezamie, pikantny sos pomidorowy 140 g
Deep fried dried pork with spicy tomato sauce 140 g

Żółte curry z kurczakiem, warzywami i mlekiem kokosowym 200 g 🍲
Yellow curry with chicken, vegetables and coconut milk 200 g

ŚRODA | WEDNESDAY

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

Pad Thai Kai - makaron ryżowy smażony z kurczakiem, 🍲
tofu, jajkiem i orzechami 200 g
Fried rice noodles with chicken, tofu, egg and peanuts

CZWARTEK | THURSDAY

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

Kurczak z woka w sosie chili z warzywami 200 g 🍲
Stir-fried chicken in chilli sauce with vegetables 200 g

PIĄTEK | FRIDAY

Parowane pierożki z farszem krewetkowo-wieprzowym 3 szt.
Steamed wontons with pork and shrimp, sweet and sour soy sauce dip 2 pcs

Kurczak z woka z tajską bazylią, cebulą i zieloną fasolką 200 g 🍲
Stir fried chicken with Thai basil and green beans 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 serwis w wysokości 8%, a do zamówień na wynos koszt opakowań.
We add 8% service charge to every bill. For take out orders we add packaging cost.



LUNCH MENU VEGE 39,5 zł

do lunchu zestaw deser z kawą za 19,5 zł*

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

PONIEDZIAŁEK | MONDAY

Smażone pierożki samosa z warzywami, sos słodko-kwaśny 3 szt.

Fried samosa dumplings with vegetables served with sweet and sour sauce 3 pcs

Tofu z woka z ananasem i warzywami (papryka, cebula, pomidor, ogórek) w sosie słodko-kwaśnym 200 g

Stir fried tofu with vegetables and pineapple in sweet and sour sauce

WTOREK | TUESDAY

Thai Corn - placki z kukurydzy i czerwonej pasty chili, słodki sos chili 140 g 

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

Tofu z woka z orzechami nerkowca, warzywami i cebulą 200 g

Stir fried tofu with vegetables and cashew nuts 200 g

ŚRODA | WEDNESDAY

Smażone spring rolls z warzywami, sos słodko-kwaśny 2 szt.

Fried spring rolls with vegetables served with sweet and sour sauce 2 pcs

Tofu z woka w sosie z czerwonego wina z chili, czosnkiem i kolendrą 200 g 

Stir fried tofu in red wine sauce with chili 200 g

CZWARTEK | THURSDAY

Bulion z makaronem sojowym, tofu, grzybami, kiełkami kolendrą 200 ml

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

Warzywa z woka z cebulą w sosie z tajską bazylią 200 g 

Stir fried vegetables with Thai basil 200 g

PIĄTEK | FRIDAY

Smażone spring rolls z warzywami, sos słodko-kwaśny 2 szt.

Fried spring rolls with vegetables served with sweet and sour sauce 2 pcs

Żółte curry z warzywami i mlekiem kokosowym 200 g 

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 serwis w wysokości 8%, a do zamówień na wynos koszt opakowań.

We add 8% service charge to every bill. For take out orders we add packaging cost.

2 + 1 GRATIS!

od poniedziałku do czwartku zamów 2 drinki do obiadu i odbierz 1 drinka GRATIS!

— BUY 2 GET 1 FREE —

available monday to thursday for selected drinks with every meal



BLOOM SOUR

Rum, syrop z yuzu i osmantusa (owocowy),
białko, sok z limonki

*Rum, yuzu and osmatnhus syrup, egg white,
lime juice | 120 ml*

39,3



ELDELFLOWER & LAVENDER SPRITZ

Frizzante, syrop z kwiatu bzu i lawendy,
woda gazowana, sok z limonki

*Frizzante, elderflower and lavender syrup,
sparkling water, lime juice | 200 ml*

39,3



MATCHA SOUR

Whisky, pigwowiec japoński, matcha, białko,
sok z limonki | 120 ml

Whisky, Japanese quince, matcha, egg white, lime juice

39,3



UME SPRITZ

Frizzante, Ginger Beer, syrop ume

Frizzante, Ginger Beer, ume syrup | 170 ml

39,3



GREEN VELVET

Gin, likier miętowy, syrop pistacjowy, śmietanka

Gin, mint liqueur, pistachio syrup, cream | 120 ml

39,3



MENU



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.

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.

Do każdego rachunku doliczamy serwis w wysokości 8% wartości zamówienia.
We add 8% service charge to every bill.

Chcesz podzielić rachunek? Poinformuj nas przed złożeniem zamówienia.
If you want to split the bill inform us before placing your order.



Wi-Fi: tajska guest | Hasło: taj11
Wi-Fi: tajska guest | Password: taj11


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: 83,8 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 z Krewetkami: 93,8 zł

- Krewetki na makaronie ryżowym 2 szt. z kolendrą, chili, czosnkiem i sosem rybnym
- Fresh Rolls z krewetką i warzywami 4 szt.
- Pierożki z farszem 6 szt. krewetkowo-wieprzowym
- Sosy: mayo, słodki sojowy
- Tajska surówka

Shrimp Set: Shrimps on rice noodles with coriander, chilli, garlic and fish sauce | Fresh Rolls with shrimp and veggies | Pork and shrimp dumplings | Dips: mayo, sweet soy sauce | Thai side salad

Zestaw Wegański: 83,8 zł

- Smażone Spring Rolls z warzywami 2 szt.
- Pierożki 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

Mango Sticky Rice

Tofu z woka w sosie winnym

Tofu z woka słodko-kwaśne



DANIA WEGAŃSKIE | VEGAN FOOD

PRZYSTAWKI I ZUPY | STARTERS AND SOUPS

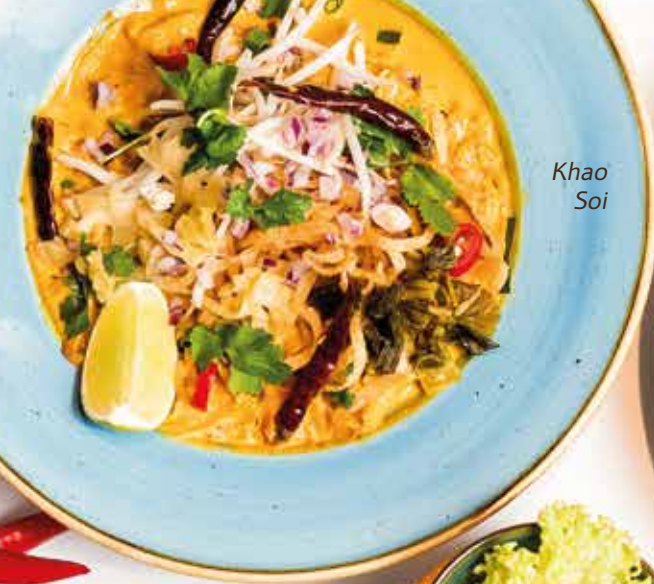
Samosa Phak – smażone pierożki z warzywami, sos słodko kwaśny <i>Samosa Phak – fried dumpling with vegetable filling, sweet and sour sauce</i>	33,5 zł 5 szt.
Spring Rolls – smażone naleśniki wiosenne z warzywami i makaronem sojowym, łagodny sos słodko-kwaśny <i>Spring Rolls – fried spring rolls with vegetables and soy noodles, sweet and sour sauce</i>	33,5 zł 3 szt.
Thai Corn – placki z kukurydzy i czerwonego curry z kaffirem, słodki sos chili <i>Thai Corn – corn and red curry fritters with kaffir lime leaves, sweet chilli sauce</i>	35,5 zł 6 szt.
Tom Kha – zupa na bazie mleka kokosowego, trawy cytrynowej i galangalu z groszkiem cukrowym, pomidorkami, pieczarkami, shimeji, kolendrą i culantro <i>Tom Kha – coconut milk, lemongrass and galangal soup with snap peas, cherry tomatoes, champignons, shimeji, coriander and culantro</i>	33,5 zł 300 ml
Bulion warzywny z kiełkami fasoli mung, makaronem sojowym, tofu, kapustą pak choi, grzybami shimeji i shitake oraz kolendrą <i>Vegetable broth with mung bean sprouts, soy noodles, tofu, pak choy, shimeji, shitake and coriander</i>	33,5 zł 300 ml

DANIA GŁÓWNE | MAIN DISHES

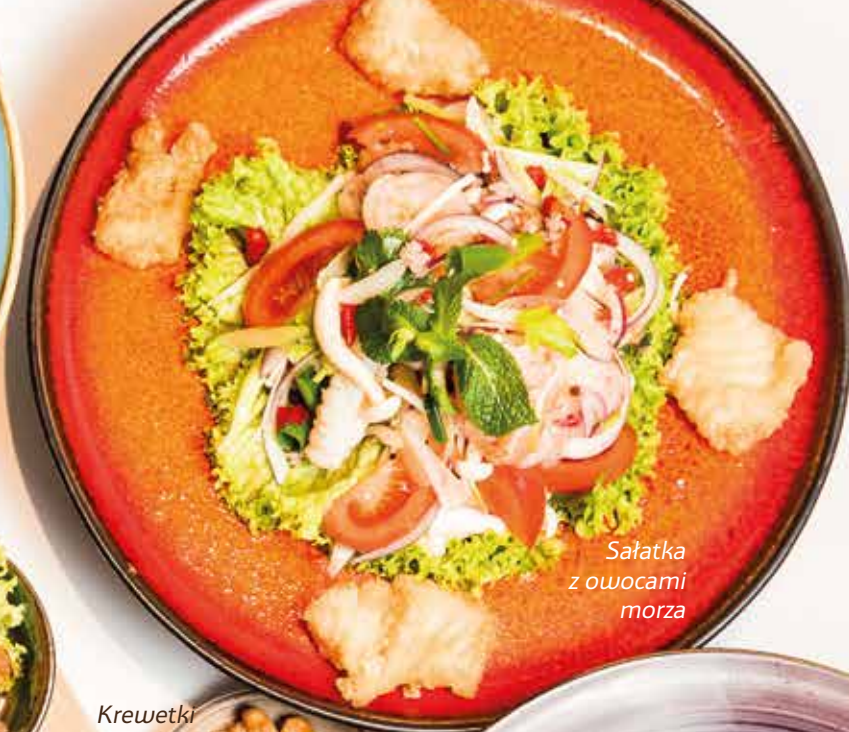
Tofu z woka z orzechami nerkowca i warzywami (papryka, marchew, pieczarki, cebula) <i>Stir fried tofu with cashews and vegetables (bell pepper, carrots, mushrooms, onion)</i>	46,5 zł 280 g
Tofu z woka z ananasem i warzywami (papryka, cebula, pomidor, ogórek) w sosie słodko-kwaśnym <i>Stir fried tofu with pineapple and vegetables (bell pepper, onion, tomato, cucumber) in sweet and sour sauce</i>	46,5 zł 280 g
Tofu z woka w sosie z czerwonego wina z chili, czosnkiem i imbirem, surówka <i>Stir fried tofu in red wine sauce with chilli, garlic and ginger, Thai side salad</i>	46,5 zł 240 g
Żółte curry z warzywami i mlekiem kokosowym <i>Yellow curry with vegetables and coconut milk</i>	46,5 zł 400 ml
Żółte curry z tofu, warzywami, pędami bambusa i mlekiem kokosowym <i>Yellow curry with tofu, vegetables, bamboo shoots and coconut milk</i>	46,5 zł 400 ml
Sałatka z mango i smażonym tofu, pomidorkami, czerwoną cebulą, miętą, orzechami ziemnymi i dressingiem chili na sałacie lodowej <i>Mango and fried tofu salad with cherry tomatoes, red onion, mint, peanuts and chilli dressing on iceberg lettuce</i>	45,5 zł 280 g
Pak Choy na parze w wegańskim sosie ostrygowym z prażonym czosnkiem <i>Steamed pak choy in vegan oyster sauce with fried garlic</i>	43,5 zł 200 g

DESERY | DESSERTS

Mango sticky rice – kleisty ryż gotowany w mleku kokosowym z mango <i>Mango sticky rice – sticky rice cooked in coconut milk and served with mango</i>	23,5 zł 150 g
Smażony banan w cieście podany z sosem kokosowym <i>Banana fried in batter served with coconut sauce</i>	30,5 zł 3 szt.



Khao
Soi



Salatka
z owocami
morza



Som Tum



Krewetki
na makaronie



Tom Yum
Noodles



Tom Yum
Seafood



Fresh
Rolls



Salatka
z kielbaską
Naem

TAJSKIE JEDZENIE ULICZNE | THAI STREET FOOD

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.

PRZYSTAWKI | STARTERS

Krewetki na cienkim makaronie ryżowym z kolendrą, chili,  **NEW!** 35,5 zł
czosnkiem i sosem rybnym 3 szt.

Shrimps on vermicelli rice noodles with coriander, chilli, garlic and fish sauce

Fresh Rolls – naleśniki wiosenne z krewetką, sałatą, marchewką 45,5 zł
i ogórkiem, sos majonezowy 6 szt.

Fresh Rolls with shrimp, lettuce, carrot and cucumber, mayo dip

ZUPY | SOUPS

Tom Yum Seafood - na bazie mleka kokosowego, trawy cytrynowej  **NEW!** 37,5 zł
i galangalu z krewetką, małżą, kalmarem, grzybami słomianymi, 300 ml
pomidorkami koktajlowymi i kolendrą

Tom Yum Seafood - coconut milk, lemongrass and galangal soup with shrimp, mussel, calamari, straw mushrooms, cherry tomatoes and coriander

Tom Yum Noodle - wywar na trawie cytrynowej i galangalu  **NEW!** 52,5 zł
z krewetkami, małżą, kalmarami, siekaną wieprzowiną, makaronem jajecznym, 400 ml
kiełkami mung, selerem naciowym, kolendrą, szczypiorem i czosnkiem

Tom Yum Noodle - lemongrass and galangal soup with shrimps, mussel, calamari, chopped pork, egg noodles, mung bean sprouts, celery, coriander, chives and garlic

Khao Soi – wywar na mleku kokosowym z pastą curry i orzechami ziemnymi  53,5 zł
podany z kurczakiem, chrupiącym i parowanym makaronem, kiełkami mung, 400 ml
marynowanym musztardowcem, czerwoną cebulą, dymką, kolendrą i limonką

Khao Soi – coconut milk, curry and peanuts soup with chicken, fried and steamed noodles, mung bean sprouts, pickled mustard greens, red onion, green onion, coriander and lime

SAŁATKI | SALADS

Som Tum – sałatka z zieloną papają i krewetkami parowanymi  **NEW!** 45,5 zł
i suszonymi, fasolnikiem azjatyckim, pomidorkami, orzeszkami i dressingiem chili 240 g

Som Tum – green papaya and shrimp salad with dried shrimps, asparagus bean, cherry tomatoes, peanuts and chilli dressing

Sałatka z mango i krewetkami, czerwoną cebulą, pomidorkami, miętą,  45,5 zł
orzechami ziemnymi i dressingiem chili na sałacie lodowej 240 g

Mango and shrimp salad, red onion, cherry tomatoes, mint, peanuts and chilli dressing on lettuce

Sałatka z krewetkami, kalmarami i dorszem, drobno siekaną wieprzowiną,  45,5 zł
makaronem sojowym, grzybami shimeji, pomidorem, cebulą, chili i kolendrą 240 g

Seafood salad with shrimps, calamari, cod, fried chopped pork, soy noodles, shimeji, tomato, onion, chilli and coriander

Sałatka z kiełbaską Naem z północnej Tajlandii, ryżem, czerwoną pastą curry,  44,5 zł
orzechami ziemnymi, chili, czerwoną cebulą, dymką i imbirem 240 g

Salad with Thai Naem sausage, rice, red curry, peanuts, chilli, red onion, green onion and ginger

TAJSKIE JEDZENIE ULICZNE



Larb
Chicken



Tajski
omlet



Kung
Phao



Pad Kra Prao



Blanszowany
dorsz



Panang
Curry



TAJSKIE JEDZENIE ULICZNE | THAI STREET FOOD

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.

DANIA GŁÓWE | MAIN DISHES

Tajski omlet jajeczny z drobno siekaną wieprzowiną podany z ryżem i pikantnym sosem pomidorowym 37,5 zł
220 g

Thai egg omelette with chopped pork served with rice and spicy tomato sauce

Larb chicken (na zimno) - siekane udko kurczaka z woka z cebulą,  **NEW!** 44,5 zł
miętą, szczypiorem, chili, kolendrą, liśćmi kaffiru z sosem rybnym 280 g
i świeżymi warzywami (culantro, fasolnik azjatycki, tajska bazylia, ogórek, koper, sałata)

Larb chicken (served cold) - stir-fried chopped chicken thigh with onion, mint, chives, chilli, coriander, kaffir lime leaves, fish sauce and fresh greens (culantro, asparagus bean, Thai basil, cucumber, dill, lettuce)

Pad Kra Prao – drobno siekana wieprzowina z chili i tajską bazylią  55,5 zł
podana z ryżem jaśminowym i jajkiem oraz sosem na bazie octu 350 g

Pad Kra Prao – finely chopped pork stir-fried with chilli and Thai basil served with jasmine rice, fried egg and vinegar based dip

Panang curry z wołowiną – delikatna, kokosowa pasta curry 56,5 zł
z mlekiem kokosowym, liśćmi kaffiru oraz tajską bazylią 280 g

Beef panang curry – mild coconut curry with coconut milk, kaffir lime leaves and Thai basil

Kung Phao – krewetki tygrysie 6/8 lb z woka podane z pikantnym sosem **NEW!** 69,5 zł
limonkowym i szatkowaną kapustą i marchwią 2 szt.

Kung Phao – stir-fried tiger prawns served with spicy lime dip and chopped cabbage and carrots

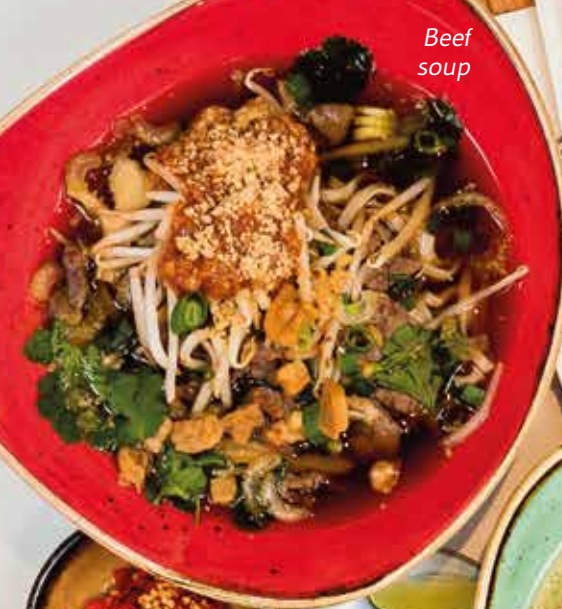
Krewetki tygrysie 8/12 lb w panang curry  **NEW!** 69,5 zł
podane na chrupiącym makaronie ryżowym 3 szt.

Tiger prawns 8/12 lb in panang curry served on crunchy rice noodles

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

Do każdego rachunku doliczamy serwis w wysokości 8% wartości zamówienia.

Side dishes are not included in our prices. We add 8% service charge to every bill.



Beef
soup



Sundried
Pork



Rosół
z pierożkami



Pierogi
na parze



Chicken
satay



Tom Kha
Kai



Spring
Rolls



Tom Yum
Kung

PRZYSTAWKI | STARTERS

Pierozki z farszem krewetkowo-wieprzowym gotowane na parze, słodko-kwaśny sos sojowy <i>Steamed wontons with shrimp and pork filling, sweet and sour soy sauce dip</i>	34,3 zł 6 szt.
Spring Rolls – smażone naleśniki wiosenne z warzywami i makaronem sojowym, łagodny sos słodko-kwaśny <i>Spring Rolls – fried spring rolls with vegetables and soy noodles, sweet and sour sauce</i>	33,5 zł 3 szt.
Chicken satay – szaszłyki z kurczaka polane sosem kokosowym, pikantny sos orzechowy i pikantny sos na bazie octu <i>Chicken satay – chicken skewers with coconut sauce, spicy peanut dip and spicy vinegar based dip</i>	33,5 zł 4 szt.
Sundried Pork – suszona karkówka marynowana w sezamie, pikantny sos pomidorowy <i>Sundried Pork – deep fried dried pork in sesame, spicy tomato dip</i>	33,5 zł 140 g

ZUPY | SOUPS

Tom Yum Kung – na bazie mleka kokosowego, trawy cytrynowej  i galangalu z krewetkami, pieczarkami, shimeji, pomidorkami, kolendrą i culantro <i>Tom Yum Kung – coconut milk, lemongrass and galangal soup with shrimps, champignons, shimeji, cherry tomatoes, coriander and culantro</i>	33,5 zł 300 ml
Tom Kha Kai – na bazie mleka kokosowego, trawy cytrynowej  i galangalu z kurczakiem, pieczarkami, shimeji, pomidorkami, kolendrą i culantro <i>Tom Kha Kai – coconut milk, lemongrass and galangal soup with chicken champignons, shimeji, cherry tomatoes, coriander and culantro</i>	33,5 zł 300 ml
Rosół z pierożkami wonton z farszem krewetkowo-wieprzowym , makaronem sojowym, grzybami shimeji, pak choy i kiełkami fasoli mung <i>Wonton (shrimp and pork) soup with soy noodles, shimeji mushrooms, pak choy and mung bean sprouts</i>	33,5 zł 300 ml
Beef Soup – bulion z wołowiną, skwarkami, flaczkami, selerem naciowym i makaronem ryżowym podany z prażonym czosnkiem, orzechami ziemnymi, dymką, kiełkami i kolendrą <i>Beef Soup with beef, pork scratchings, tripe, celery and rice noodles, served with fried garlic, peanuts, green onions, sprouts and coriander</i>	33,5 zł 300 ml

Ceny dań nie uwzględniają dodatków – możecie zamówić je zgodnie z preferencjami.
Do każdego rachunku doliczamy serwis w wysokości 8% wartości zamówienia.

Side dishes are not included in our prices. We add 8% service charge to every bill.



Zielone curry
z kurczakiem



Kurczak
z nerkowcami



Kurczak
z tajską bazylią



Kurczak
w sosie chili



Żółte curry
z kurczakiem



Kurczak w sosie
słodko-kwaśnym



Pierś kaczki
w panko



Pierś kaczki
w czerwonym curry



DANIA Z DROBIU | CHICKEN AND DUCK

Żółte curry z kurczakiem, fasolką, bakłażanem, pędami bambusa,  tajską bazylią i mlekiem kokosowym <i>Yellow curry with chicken, green beans, aubergine, bamboo shoots, Thai basil and coconut milk</i>	47,8 zł 400 ml
Czerwone albo zielone curry z kurczakiem, fasolką, bakłażanem,  pędami bambusa, tajską bazylią i mlekiem kokosowym <i>Red or green curry with chicken, green beans, aubergine, bamboo shoots, Thai basil and coconut milk</i>	47,8 zł 400 ml
Kurczak z woka z orzechami nerkowca i warzywami (papryka, marchew, pieczarki, cebula) <i>Stir-fried chicken with cashew nuts vegetables (bell pepper, carrots, mushrooms, onion)</i>	47,8 zł 280 g
Kurczak z woka w sosie chili z warzywami  NEW! (papryka, marchew, pieczarki, cebula) <i>Stir-fried chicken in chilli sauce with vegetables (bell pepper, carrots, mushrooms, onion)</i>	47,8 zł 280 g
Kurczak z woka z tajską bazylią, zieloną fasolką, chili i cebulą  <i>Stir fried chicken with Thai basil, green beans, chilli and onion</i>	47,8 zł 280 g
Kurczak z woka z ananasem i warzywami (papryka, cebula, pomidor, ogórek, chili) w sosie słodko-kwaśnym <i>Stir fried chicken with pineapple and vegetables (bell pepper, onion, tomato, cucumber, chilli) in sweet and sour sauce</i>	47,8 zł 280 g
Pierś z kaczki w panko z sosem z czerwonego wina oraz sosem miso podana z marynowanym imbirem <i>Duck breast in panko with red wine dip and miso dip served with pickled ginger</i>	62,8 zł 300 g
Pierś z kaczki w czerwonym curry z liczi, pomidorkami koktajlowymi,  ananasem i mlekiem kokosowym <i>Duck breast in red curry with lychee, cherry tomatoes, pineapple and coconut milk</i>	62,8 zł 400 ml

Ceny dań nie uwzględniają dodatków – możecie zamówić je zgodnie z preferencjami.
Do każdego rachunku doliczamy serwis w wysokości 8% wartości zamówienia.

Side dishes are not included in our prices. We add 8% service charge to every bill.



Wołowina
z tajską
bazylią



Wołowina
z kasztanami



Pad Thai
Kung



Wołowina w sosie
z czerwonego wina



Pad Thai
Kai



Wołowina w sosie
z czarnego pieprzu



Czerwone curry
z wołowiną



Zielone curry
z wołowiną



DANIA Z WOŁOWINY | BEEF DISHES

Czerwone albo zielone curry z wołowiną, fasolką, bakłażanem, pędami bambusa, tajską bazylią i mlekiem kokosowym <i>Red or green curry with beef, green beans, aubergine, bamboo shoots, Thai basil and coconut milk</i>		54,8 zł 400 ml
Wołowina z woka w sosie z czarnego pieprzu z warzywami (papryka, marchew, pieczarki, cebula) <i>Stir-fried beef in black pepper sauce with vegetables (bell pepper, carrot, mushroom, onion)</i>		54,8 zł 280 g
Wołowina z woka z tajską bazylią, chili, zieloną fasolką i cebulą <i>Stir-fried beef with Thai basil, chilli, green beans and onion</i>		54,8 zł 280 g
Wołowina z woka z kasztanami wodnymi, orzechami nerkowca i warzywami (papryka, cebula, marchew, pieczarka) <i>Stir-fried beef with water chestnuts, cashew nuts and vegetables (bell pepper, onion, carrot, mushroom)</i>		54,8 zł 280 g
Wołowina z woka w sosie z czerwonego wina z chili, czosnkiem i imbirem podana z tajską surówką <i>Stir-fried beef in red wine sauce with chilli, garlic and ginger served with Thai side salad</i>		54,8 zł 240 g

PAD THAI – SMAŻONY MAKARON RYŻOWY
FRIED RICE NOODLES

Pad Thai Duck – z kaczką, jajkiem, tajską bazylią, zieloną fasolką, cebulą i chili <i>Pad Thai Duck – egg, Thai basil, green beans, onion and chilli</i>		56,8 zł 350 g
Pad Thai Kung – z krewetkami, tofu, jajkiem, czerwoną cebulą, kiełkami, orzechami ziemnymi i dymką <i>Pad Thai Kung – with shrimps, tofu, egg, red onion, sprouts, peanuts and green onions</i>		55,8 zł 350 g
Pad Thai Tofu – z tofu, z czerwoną cebulą, kiełkami, jajkiem, orzechami ziemnymi i dymką <i>Pad Thai Tofu – with tofu, red onion, sprouts, egg, peanuts and green onions</i>	 NEW!	54,8 zł 350 g
Pad Thai Kai – z kurczakiem, tofu, czerwoną cebulą, kiełkami, jajkiem, orzechami ziemnymi i dymką <i>Pad Thai Kai – with chicken, tofu, red onion, sprouts, egg, peanuts and green onions</i>		54,8 zł 350 g

Ceny dań nie uwzględniają dodatków – możecie zamówić je zgodnie z preferencjami.
Do każdego rachunku doliczamy serwis w wysokości 8% wartości zamówienia.

Side dishes are not included in our prices. We add 8% service charge to every bill.

Parowany
okoń



Owoce morza
w czerwonym curry



Smażony
okoń
z mango



Krewetki
z tajską bazylią



Krewetki
z nerkowcami



Pad Kee
Mao Talay

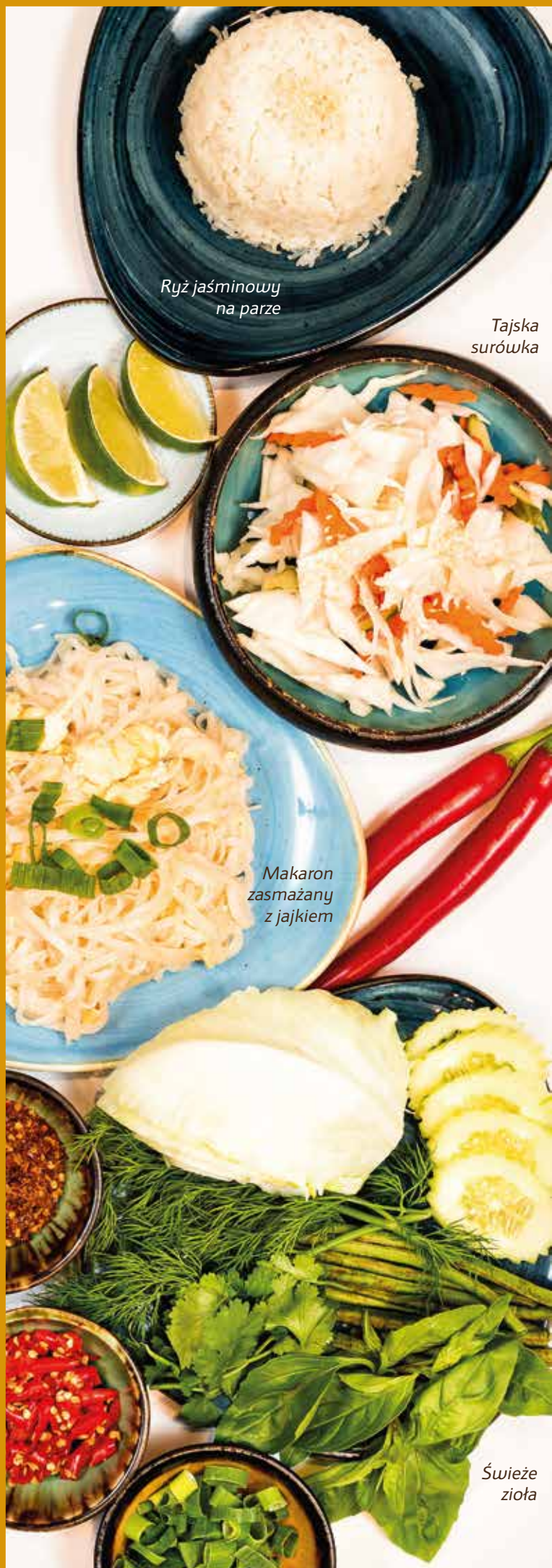


RYBY I OWOCE MORZA | FISH AND SEAFOOD

Krewetki z woka z tajską bazylią, zieloną fasolką, chili i cebulą  NEW! <i>Stir-fried shrimps with Thai basil, green beans, chilli and onion</i>	62,8 zł 330 g
Kung Phak – krewetki z woka z orzechami nerkowca i warzywami  (papryka, marchew, pieczarki, cebula) <i>Kung Phak – stir-fried shrimps with cashew nuts and vegetables (bell pepper, carrot, mushroom, onion)</i>	62,8 zł 330 g
Blanszowany dorsz z prażonym czosnkiem i selerem naciowym NEW! podany z pikantnymi sosami limonkowym i miso <i>Blanched cod with fried garlic and celery served with spicy lime dip and spicy miso dip</i>	62,8 zł 350 g
Parowany okoń morski w cytrynowym rosole z czosnkiem,  chili, kolendrą i limonką <i>Steamed seabass in lemon broth with garlic, chilli, coriander and lime</i>	71,8 zł 350 g
Smażony okoń morski podany z sosem rybnym NEW! i pikantnym limonkowym <i>Fried seabass served with fish sauce and spicy lime sauce</i>	71,8 zł 350 g
Smażony okoń morski z mango, trawą cytrynową, kolendrą,  czerwoną cebulą, orzechami ziemnymi i nerkowca oraz wiórkami kokosowymi <i>Fried seabass with mango, lemongrass, coriander, red onion, peanuts, cashew nuts and coconut shreds</i>	71,8 zł 350 g
Pad Kee Mao Talay – krewetki, kalmary, mule i dorsz z woka  z tajską bazylią, zieloną fasolką, chili i cebulą <i>Pad Kee Mao Talay – stir fried shrimps, calamari, mussels and cod with Thai basil, green beans, chilli and onion</i>	80,8 zł 350 g
Krewetki, kalmary, mule i dorsz z woka w czerwonym curry,  z fasolką, pędami bambusa, mlekiem kokosowym i liśćmi kaffiru <i>Stir fried shrimps, calamari, mussels and cod in red curry with coconut milk, green beans, bamboo shoots and kaffir lime leaves</i>	80,8 zł 350 g

Ceny dań nie uwzględniają dodatków – możecie zamówić je zgodnie z preferencjami.
Do każdego rachunku doliczamy serwis w wysokości 8% wartości zamówienia.

Side dishes are not included in our prices. We add 8% service charge to every bill.



Ryż jaśminowy
na parze

Tajska
surówka

Makaron
zasmażany
z jajkiem

Świeże
zioła

DODATKI | SIDES

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

Ryż jaśminowy na parze	9,8 zł
Steamed jasmine rice	150 g
Makaron ryżowy na parze	9,8 zł
Steamed rice noodles	150 g
Ryż jaśminowy smażony z jajkiem	12,8 zł
Jasmine rice fried with egg	200 g
Makaron ryżowy smażony z jajkiem	12,8 zł
Rice noodles fried with egg	200 g
Tajska surówka	9,8 zł
(kapusta, marchew, rzodkiew, ogórek)	150 g
Thai side salad (cabbage, carrot, radish, cucumber)	
Świeże zioła (tajska bazylia, culantro, ogórek, fasolnik azjatycki, kolendra, sałata lodowa, dymka, mielone chili i czosnek)	14,8 zł
Fresh greens (Thai basil, culantro, cucumber, asparagus bean, coriander, iceberg lettuce, green onions, minced chilli and garlic)	200 g

DESERY | DESSERTS

DO KAŻDEGO DESERU KAWA ZA 1 ZŁ!*

1 ZŁ COFFEE WITH EVERY DESSERT!*

Lody na ciepło – smażone w cieście 30,5 zł
podane z bakaliami 150 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 23,5 zł
Mango pudding with cream 100 g

Mango sticky rice – kleisty ryż 23,5 zł
gotowany w mleku kokosowym 150 g
podany z mango

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

Smażony banan w cieście 30,5 zł
podany z sosem kokosowym 3 szt.
i bitą śmietaną

domów gałkę lodów + 4,5 zł

*Banana fried in batter served with coconut sauce
and whipped cream*

order with a scoop of ice cream + 4,5 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





Dołącz do nas na IG: @taj.krakow FB: @taj.krakow.stare.miasto

Follow us! IG: @taj.krakow FB: @taj.krakow.stare.miasto



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.

HERBATA I KAWA | TEA AND COFFEE

Herbata Ronnefeldt (podawana w filiżance) <i>Ronnefeldt tea (served in a cup)</i>	170 ml	14 zł
Herbata Ronnefeldt (podawana w dzbanku) <i>Ronnefeldt tea (served in a teapot)</i>	450 ml	21 zł
Espresso	30 ml	13 zł
Espresso Doppio	60 ml	16 zł
Americano	150 ml	16 zł
Flat white	170 ml	17 zł
Cappuccino	170 ml	17 zł
Latte Macchiato	220 ml	22 zł
Espresso Asian Ale z Ginger Ale i syropem z kwiatu wiśni (na zimno) <i>Espresso Asian Ale with Ginger Ale and cherry blossom syrup (served cold)</i>	140 ml	18 zł
Thai Latte Mix: matcha / thai tea / klitoria z syropem lawendowym NEW! <i>Thai Latte Mix: matcha / thai tea / clitoria with lavender syrup</i>	3x80 ml	22 zł
Syrop smakowy napój roślinny do kawy	20 ml	3,5 zł

LEMONIADY | LEMONADES

Mango – marakuja <i>Mango - passionfruit</i>	23 zł 47 zł 400 ml 1l
Yuzu – wanilia <i>Yuzu - vanilla</i>	23 zł 47 zł 400 ml 1l
Hibiskus – pure malinowe <i>Hibiscus - raspberry puree</i>	23 zł 47 zł 400 ml 1l
Lawenda – liczi <i>Lavendar - lychee</i>	23 zł 47 zł 400 ml 1l
Poziomka – arbuz <i>Wild strawberry - watermelon</i>	23 zł 47 zł 400 ml 1l
Gruszka – kwiat czarnego bzu – liście mięty <i>Pear - black lilac flower - mint</i>	23 zł 47 zł 400 ml 1l
Cytrynowa <i>Lemon</i>	23 zł 47 zł 400 ml 1l
Ume <i>Ume</i>	23 zł 47 zł 400 ml 1l

Do każdego rachunku doliczamy serwis w wysokości 8% wartości zamówienia.

We add 8% service charge to every bill.

NAPOJE ZIMNE | COLD DRINKS

Thai Tea – mrożona tajska herbata z mlekiem skondensowanym 22,8 zł
Thai ice tea with condensed milk 400 ml

Matcha Green Tea – mrożona matcha jaśminowa z mlekiem skondensowanym 22,8 zł
Thai jasmine matcha ice tea with condensed milk 300 ml

Świeżo wyciskany sok pomarańczowy, grejpfrutowy albo mieszany 23,8 zł
Freshly squeezed juice: orange, grapefruit or mixed 400 ml

Mango lassi 21,8 zł
Mango lassi 400 ml

Woda filtrowana z cytryną, limonką i miętą (gazowana | niegazowana) 12,8 zł | 18,8 zł
Filtered water (sparkling or still) 500 ml | 1l

Cisowianka Perlage (Polska) 19,8 zł
 700 ml

     14,8 zł
 250 ml

  zapytaj o dostępne smaki 14,8 zł
ask your waiter about available flavours 250 ml

 niegazowana 14,8 zł
still water  gazowana 330 ml
sparkling water

 napoje gazowane: ginger beer, mandarynka&bergamotka, 14,8 zł
 pink grapefruit, ananas, wiśnia 200 ml
flavoured sodas: ginger beer, mandarin&bergamot,
pink grapefruit, pineapple, cherry

 17,8 zł
 250 ml

Do każdego rachunku doliczamy serwis w wysokości 8% wartości zamówienia.

We add 8% service charge to every bill.

MOCKTAILE – KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE 0% MOCKTAILS – NON-ALCOHOLIC COCKTAILS 0%



PISTACHIO SOUR

Woda gazowana, syrop pistacjowy, białko,
sok z cytryny
*Sparkling water, pistachio syrup, egg white,
lemon juice | 130 ml*

31



LAVENDAR COLLINS

Gin 0%, syrop lawendowy i różany,
woda gazowana, sok z limonki
*Gin 0%, lavender and rose syrup,
sparkling water, lime juice | 140 ml*

31



THAI BASIL SMASH

Gin 0%, syrop waniliowy i bazyliowy,
sok z limonki
Gin 0%, vanilla and basil syrup, lime juice | 85 ml

31



JIMANGO TEA

Gin 0%, niebieska herbata, syrop mango,
sok pomarańczowy
Gin 0%, blue tea, mango syrup, orange juice | 300 ml

31



PASSION FRUIT & GOOD

Martini Vibrante 0%, puree marakuja,
Three Cents Pink Grapefruit soda
*Martini Vibrante 0%, passion fruit puree,
Three Cents Pink Grapefruit soda | 150 ml*

31



RASPBERRY CLOUD

Gin 0%, puree malinowe, Prosecco 0%
Gin 0%, raspberry puree, Prosecco 0% | 150 ml

31



BLOOMING

Gin 0%, puree gruszkowe, syrop osmantusowy
(owocowy), sok z limonki
*Gin 0%, pear puree, osmanthus syrup (fruit),
lime juice | 100 ml*

31

Do każdego rachunku doliczamy serwis w wysokości 8% wartości zamówienia.

We add 8% service charge to every bill.

KOKTAJLE TAJSKIE PREMIUM | THAI PREMIUM COCKTAILS



SABAI SPRITZ

Oriental Pink Gin, Frizzante, puree malinowe i liczi
Oriental Pink Gin, Frizzante, raspberry and lychee puree | 120 ml

51



SAKARI FIZZ

Sakari Yuzu, Frizzante, woda gazowana
Sakari Yuzu, Frizzante, sparkling water | 180 ml

51



PINK TUK TUK

Oriental Pink Gin Chili, Creme de Cassis, białko, sok z limonki
Oriental Pink Gin Chili, Creme de Cassis, egg white, lime juice | 100 ml

51



KRAPI SIDE

Khao San Gin Chili, kaffir, mięta, sok z limonki
Khao San Gin Chili, kaffir, mint, lime juice | 80 ml

49



KHAOLOMA

Khao San Gin Chili, syrop z agawy, sok z grejpfruta i limonki, woda gazowana
Khao San Gin Chili, agave syrup, grapefruit juice, lime juice and sparkling water | 160 ml

51



YAM YEN

Oriental Pink Gin Chili, puree z pitahaya, sok z limonki
Oriental Pink Gin Chili, pitahaya puree, lime juice | 90 ml

49



KATA BEACH

Oriental Pink Gin Chili, syrop liczi i różany, angostura orange, sok z limonki
Oriental Pink Gin Chili, lychee and rose syrup, angostura orange, lime juice | 75 ml

49

Do każdego rachunku doliczamy serwis w wysokości 8% wartości zamówienia.
We add 8% service charge to every bill.

KOKTAJLE TAJSKIE | THAI COCKTAILS



KOH LANTA

Gin, Creme de Cassis, syrop z kwiatu bzu,
sok z limonki, brokat

*Gin, Creme de Cassis, elderflower syrup,
lime juice, glitter | 120 ml*

39,3



POMAGRANADE PALOMA

Tequila, Three Cents Pink Grejfrut,
syrop z granatu, woda gazowana

*Tequila, Three Cents Pink Grapefruit,
pomegranate syrup, sparkling water | 120 ml*

39,3



UME SPRITZ

Frizzante, Ginger Beer, syrop ume

Frizzante, Ginger Beer, ume syrup | 170 ml

39,3



MATCHA SOUR

Whisky, pigwowiec japoński, matcha, białko,
sok z limonki | 120 ml

Whisky, Japanese quince, matcha, egg white, lime juice

39,3



BLOOM SOUR

Rum, syrop z yuzu i osmantusa (owocowy),
białko, sok z limonki

*Rum, yuzu and osmatnhus syrup, egg white,
lime juice | 120 ml*

39,3



GREEN VELVET

Gin, likier miętowy, syrop pistacjowy, śmietanka

Gin, mint liqueur, pistachio syrup, cream | 120 ml

39,3



ASIAN MARGARITA

Tequila, Choya, syrop z kwiatu wiśni,
sok z limonki

Tequila, Choya, cherry blossom syrup, lime juice | 120 ml

39,3



ELDELFLOWER & LAVENDER SPRITZ

Frizzante, syrop z kwiatu bzu i lawendy,
woda gazowana, sok z limonki

*Frizzante, elderflower and lavender syrup,
sparkling water, lime juice | 200 ml*

39,3

KOKTAJLE KLASYCZNE | CLASSIC COCKTAILS



LONG ISLAND ICED TEA

Wódka, tequila, gin, rum, triple sec, Coca Cola
Vodka, tequila, gin, rum, triple sec, Coca-Cola | 200 ml

42,3



HUGO

Aperitivo di Sambuco, Frizzante, sok z limonki,
woda gazowana
*Aperitivo di Sambuco, Frizzante, lime juice,
sparkling water | 160 ml*

38,3

APERITIVO SPRITZ

Aperitivo, frizzante, woda gazowana
Aperitivo, frizzante, sparkling water | 200 ml



38,3

CHERRY SPRITZ

Gin, Prosecco, tonic cherry soda, sok z cytryny
Gin, Prosecco, cherry soda, lemon juice | 260 ml



NEGRONI

Gin, Vermut, Bitter
Gin, Vermouth, Bitter | 120 ml

38,3

38,3

WHISKY SOUR

Whisky, sok z cytryny, aquafaba
Whisky, lemon juice, aquafaba | 100 ml



Do każdego rachunku doliczamy serwis w wysokości 8% wartości zamówienia.

We add 8% service charge to every bill.

piwa kraftowe TAJ

nasze firmowe
piwo kupisz teraz

NA WYNOS!

zapytaj o szczegóły
naszą obsługę

piwa kraftowe TAJ



PIWA BECZKOWE | DRAUGHT BEERS

Cieszyn Pilsner 4,8%	250 ml 400 ml	15,3 zł 21,3 zł
Litovel Pszeniczny (wheat beer) 4,7%	250 ml 400 ml	16,3 zł 22,3 zł

PIWA BUTELKOWE | BOTTLED BEERS

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.*

PIWA BEZALKOHOLOWE | NON-ALCOHOLIC BEERS

Taj Bezalkoholowe Smakowe – orzeźwiające połączenie brzoskwini, **NEW!** 21,3 zł
marakui, limonki, jabłka i mango 0,0% 0,5l

Taj Non-Alcoholic Flavoured – refreshing with peach, passion fruit, lime, apple and mango aromas

Taj Bezalkoholowe APA – orzeźwiające z dodatkiem herbaty Earl Grey, 21,3 zł
która wniosła rześką nutę bergamotki i wzbogaciła subtelną teksturę piwa 0,5% 0,5l

Taj Non-Alcoholic APA – light and refreshing beer with aromatic Earl Grey tea

PIWA ALKOHOLOWE | ALCOHOLIC BEERS

Taj Fruit Pastry Sour – marakuja, pomarańcza, limonka 4% 21,3 zł
Taj Fruit Pastry Sour – passion fruit, orange, lime 0,5l

Taj IPA – wyczuwalna goryczka i bogaty cytrusowo-tropikalny aromat 7% 21,3 zł
Taj IPA – slight bitterness and rich citrus and tropical aroma 0,5l

Taj APA – lekkie i orzeźwiające z wyczuwalną lecz nienachalną 5,6% 21,3 zł
goryczką oraz cytrusowym aromatem 0,5l
Taj APA – light and refreshing with a slight bitterness and citrus aroma

Taj Pszeniczne – naturalnie mętne o aromacie bananów i goździków 5,6% 21,3 zł
Taj Wheat – naturally cloudy with characteristic banana and cloves aroma 0,5l

Taj Piernikowe – ciemne piwo z aromatami przypraw korzennych 5,6% 21,3 zł
Taj Gingerbread – dark beer with a slight aroma of spices 0,5l

Galicyjskie Flaszowe: APA | Pszeniczne 5,6% 21,3 zł
Polish kraft APA or wheat beer 0,5l

Singha (piwo tajskie) 5% 19,3 zł
Singha (Thai beer) 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.

Do każdego rachunku doliczamy serwis w wysokości 8% wartości zamówienia.

We add 8% service charge to every bill.

WINA | WINES

Wino domu białe 11,5% czerwone 12%	0,5l
<i>House wine white red</i>	58 zł
Choya Original 10%	25 zł 80 zł 114 zł

WINA MUSUJĄCE | SPARKLING WINES

Alita Superior Brut Cuvee, Litwa 11%	125 ml 0,75l
	24 zł 129 zł
Prosecco Spumante Extra Dry, Treviso, Włochy 11%	129 zł

WINA BIAŁE | WHITE WINES

Pinot Grigio, Terrazze Della Luna, Trentino, Włochy 12,5%	125 ml 0,75l
	20 zł 107 zł
Halka Chardonnay, Broner, Muscaris, Dolnośląskie, Polska 12,5%	21 zł 113 zł
Riesling Feinherb, Dr Loosen, Mosel, Niemcy 10%	21 zł 113 zł
Gewurztraminer, Villa Wolf, Pfalz, Niemcy 11,5%	21 zł 113 zł
Sauvignon Blanc 'Mount Vernon', Lawson's Dry Hills, Marlborough, Nowa Zelandia 13%	152 zł
Majątek Drzewce Solaris, Nałęczów, Polska 11,5%	156 zł

WINA CZERWONE | RED WINES

Primitivo 'Il Pumo', San Marzano, Puglia, Włochy 13,5%	125 ml 0,75l
	20 zł 107 zł
Malbec 'Alamos', Catena Zapata, Uco Valley Mendoza, Argentyna 13,5%	21 zł 113 zł
Montepulciano, Villa Diana, Abruzja, Włochy 13%	113 zł
Combeval Grande Reserve, Gaskonia, Francja 12,5%	116 zł

Do każdego rachunku doliczamy serwis w wysokości 8% wartości zamówienia.

We add 8% service charge to every bill.



WÓDKA | VODKA

Finlandia 40%	40 ml 0,7l
Finlandia smakowa (flavoured vodka) 40%	14 zł 149 zł
Belvedere 40%	15 zł 176 zł
J. A. Baczewski 40%	28 zł 430 zł
Cachaca 40%	16 zł 187 zł
	40 ml 16 zł
	40 ml 0,5l
J. A. Baczewski smakowa 38% (o dostępne smaki pytaj obsługę)	17 zł 142 zł
J. A Baczewski flavoured vodka (ask your waiter about available flavours)	

ALKOHOLE (40 ml) | SPIRITS (40 ml)

TEQUILA

Tiscaz Silver 35%

21 zł

Tiscaz Gold 35%

22 zł

GIN

Tarsier Oriental Pink 40%

29 zł

Tarsier Khao San 41,2%

29 zł

Bombay Sapphire Gin 40%

19 zł

BRANDY & COGNAC

Metaxa 7* 40%

20 zł

Remy Martin VSOP 40%

34 zł

WHISKY & WHISKEY

Grant's 40%

16 zł

Ballantines 40%

17 zł

Johnnie Walker Black Label 40%

23 zł

Chivas Regal 12y 40%

26 zł

Jim Beam 40%

19 zł

Jim Beam Red Stag 40%

21 zł

LIKIERY | LIQUEUR

Baileys Irish Cream 17%

16 zł

Jagermeister 35%

18 zł

Tosco Gamondi Bitter 25%

16 zł

Campari 25%

16 zł

WHISKY SINGLE MALT (40 ml)

Balvenie 14y 40%

40 zł

Glenlivet 15y 40%

37 zł

Laphroig 10y 40%

44 zł

Glenmorangie Lasanta 43%

37 zł

Glenmorangie Quinta Ruban 46%

40 zł

Do każdego rachunku doliczamy serwis w wysokości 8% wartości zamówienia.

We add 8% service charge to every bill.



piwa kraftowe TAJ

nasze firmowe
piwo kupisz teraz

NA WYNOS!

zapytaj o szczegóły
naszą obsługę

piwa kraftowe TAJ