

How
BAR



Menu drinków wiosennych *Spring drink's menu*

Herbata mrożona 19 PLN
Passion fruit iced tea

Lemoniada klasyczna 19/45
Sok z cytryny, syrop cukrowy, woda gazowana PLN
Classic Lemonade
Lemon juice, sugar, sparkling water

Lemoniada smakowa
Syrop truskawkowy, sok z cytryny, syrop cukrowy, woda gazowana 21/49
Flavored lemonade PLN
Strawberry syrup, lemon juice, sugar, sparkling water

Lemoniada brazylijska 29 PLN
Limonka, mleko skondensowane słodzone, syrop cukrowy
Brasilian lemonade
Lime, condensed milk, sugar

Jagermeister iced tea 33 PLN

Violet Spritz 39 PLN

Pink Gin, syrop fioletowy, sok z limonki, prosecco, woda gazowana
Pink Gin, violet syrup, lime juice, prosecco, sparklig water



M E N U

NAPOJE GORĄCE | HOT BEVERAGES

KAWA | COFFEE

*Jedyny w południowej Polsce ekspres ciśnieniowy podblatowy typu MOD Bar.
Pozwalający wizjonerom zamienić to, co zwykajne w niezwykle, jednocześnie
przekształcając przestrzeń w coś wyjątkowego, co zapewnia doskonałość
w gościnności, kawie i nie tylko...*

*The only Mod Bar espresso machine in southern Poland.
Allowing visionaries to make the ordinary into the extraordinary while
transforming a space into something unique that delivers excellence in
hospitality, coffee, and beyond...*

Espresso	13 PLN
Espresso Macchiato	15 PLN
Espresso Doppio	19 PLN
Americano	16 PLN
Cappuccino	18 PLN
Caffé Latte	18 PLN
Flat White	23 PLN
Irish Coffee	27 PLN
French Press	25 PLN
Gorąca czekolada Hot chocolate	18 PLN



HERBATY | TEA

Earl Grey Blossom	13 PLN
English Breakfast	13 PLN
Green Jasmine Chung Hao	13 PLN
Green Pineapple & Mango	13 PLN
White Earl Grey & Cucumber	13 PLN
Cherry & Pomegranate	13 PLN
Apple Strudel	13 PLN
Refreshing Mint	13 PLN



KOKTAJLE | COCKTAILS

KLASYKI

Daiquiri

29 PLN

rum, sok z limonki , syrop cukrowy
rum, lime juice, sugar syrup

Negroni

33 PLN

gin, vermouth, Campari
gin, vermouth, Campari

Cosmopolitan

33 PLN

wódka cytrynowa, triple sec, cytryna, sok żurawinowy
lemon vodka, triple sec, lemon juice, cranberry juice

Mojito

35 PLN

rum, limonka, cukier, mięta, woda gazowana
white rum, lime , brown sugar, sparkling water

Whisky Sour

33 PLN

whisky, cytryna, cukier, białko, Angostura bitters
whisky, lemon juice, sugar, egg white, Angostura bitters

Aperol Spritz

35 PLN

Aperol, prosecco, woda gazowana
Aperol, prosecco, sparkling water

Margarita

37 PLN

tequila, cointreau, cytryna
tequila, cointreau, lemon juice



KOKTAJLE | COCKTAILS

AUTORSKIE

Aperol sour 35 PLN

Aperol, sok z cytryny, cukier, białko
Aperol, lemon juice, sugar, egg white

Prune daiquiri 35 PLN

suszone śliwki w ciemnym rumie, syrop z marakui,
sok z limonki
prune infused dark rum, lime juice, passion fruit syrup

Alexander 38 PLN

Wódka, syrop malinowy, syrop z białej czekolady, syrop
vaniliowy, śmietana
vodka, raspberry syrup, white chocolate syrup, vanilla
syrup, double cream

Cognac Kiss 44 PLN

cognac, syrop malinowy, sok z limonki, białko
cognac, raspberry syrup, lime juice, egg white

Hibiscus Heat 39 PLN

Tequila infuzowana hibiskusem, syrop imbirowy, sok
z cytryny, białko
Tequila infused with hibiscus, ginger syrup, lemon
juice, egg white

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE NON ALCOHOLIC COCKTAILS

Laguna 23 PLN

syrop blue curacao, sprite, sok z cytryny
syrop blue curacao, sprite, lemon juice

Virgin Mojito 23 PLN

limonka, cukier, mięta, sprite
lime, sugar, mint, sprite

Tropical 23 PLN

syrop kokosowy, sok ananasowy, sok pomarańczowy
coconut syrup, pineapple juice, orange juice



REGIONALNE SPECJAŁY

LOCAL SPECIALTIES

Poniższe produkty powstają lokalnie w oparciu o tradycje sięgające 1888 roku oraz współczesne innowacje. Od 1888 roku wiele pokoleń budowało receptury na bazie których dzisiaj produkowane są lokalne trunki. Patrząc w przyszłość, zawsze szanujemy wyjątkowe dziedzictwo, jakie posiadamy.

The products are made locally based on traditions and innovations. The traditions go back to 1888. Since 1888, many generations have been building recipes on the basis of which the following products are produced today. Looking to the future, we always respect the unique heritage we have.

40 ml

Likiery Góralskie Polowaca

20 PLN

Cytrynówka, Bimber, Wiśniówka , Orzechówka
Lemon, Moonshine, Cherry , Nut

Soplica Staropolska

23 PLN

Śliwowica Podbeskidzka 50%

23 PLN

Śliwowica Passover 70%

31 PLN

Miodula Prezydencka

27 PLN

Miodula Szczyrkowska

33 PLN

Nalewka pigwowa "Potok Wysoki"

21 PLN

Quince liqueur "Potok Wysoki"

Nalewka dereniowa "Potok Wysoki"

21 PLN

Dogwood liqueur "Potok Wysoki"

Nalewka malinowa "Potok Wysoki"

21 PLN

Raspberry liqueur "Potok Wysoki"

Nalewka owoce lasu "Potok Wysoki"

21 PLN

Wild berries liqueur "Potok Wysoki"

Nalewka żurawinowa "Potok Wysoki"

21 PLN

Cranberry liqueur "Potok Wysoki"



APERITIF

80 ml

Martini

Bianco, Rosso, Extra Dry

23 PLN

40 ml

Aperol

22 PLN

Campari

22 PLN

Pernod absinthe

23 PLN

Pernod

23 PLN



WÓDKA | VODKA

WÓDKA CZYSTA | PURE VODKA

40 ml

Finlandia	21 PLN
Absolut	21 PLN
Chopin rye	29 PLN
Ketel One	31 PLN
Pravda	31 PLN
Belvedere	37 PLN
Cîroc	37 PLN
Chopin potato	37 PLN

WÓDKA SMAKOWA | FLAVOURED VODKA

40 ml

Żołądkowa Gorzka	17 PLN
Żubrówka Bison Grass	19 PLN
Finlandia <i>Coconut, Lime, Cranberry, Mango, Blackcurrant, Redberry, Grapefruit</i>	23 PLN
Tessellis Botanical Orange & Jasmine	37 PLN
Tessellis Pineapple & White Chocolate	37 PLN

WHISKY

40 ml

Scotch blended:

Ballantines	23 PLN
Johnnie Walker Black Label	27 PLN
Chivas Regal 12YO	29 PLN
Dewar's 8 YO	33 PLN



WHISKY

40 ml

Irish:

Jameson 25 PLN

Bushmills 21YO 99 PLN

Highland single malt:

Glenmorangie Lasanta 12 YO 55 PLN

Oban 14 YO 63 PLN

Dalmore 12 YO 67 PLN

The Macallan 12 YO 69 PLN

Speyside single malt:

The Glenlivet 12 YO 45 PLN

Aberlour 12 YO 45 PLN

The Balvenie 55 PLN

Glenfiddich 15 YO 57 PLN

The Isle of Skye:

Talisker 10 YO 47 PLN

Islay single malt:

Lagavulin 16 YO 71 PLN

Ardbeg 10 YO 59 PLN

Laphroaig 10 YO 57 PLN

Campbeltown single malt

Glen Scotia 10 YO 65 PLN

Japanese

Fujimi Blended 45 PLN

Hibiki Harmony Suntory 105 PLN



WHISKEY / BOURBON

40 ml

Jim Beam	23 PLN
Jack Daniel's	29 PLN
Maker's Mark	35 PLN
Woodford Reserve	46 PLN
Jack Daniel's Gentleman Jack	37 PLN
KNOB Creek Rye	55 PLN

BRANDY / COGNAC / CALVADOS

20 ml

Ararat 3*	25 PLN
Metaxa 7*	27 PLN
Courvoisier VS	37 PLN
Martell VS	37 PLN
Martell VSOP	43 PLN
Calvados Boulard VSOP	37 PLN
Remy martin VSOP	43 PLN
Hennessy XO	115 PLN

GIN

40 ml

Beefeater's	21 PLN
Beefeater's Pink Strawberry	21 PLN
Bombay Sapphire	29 PLN
Tanqueray	31 PLN
Hendrick's	39 PLN
Tessellis London Dry Gin	45 PLN



RUM & CACHAÇA

40 ml

Cachaça	21 PLN
Havana Club 3YO	23 PLN
Havana Club 7YO	29 PLN
Bumbu	35 PLN
Dictador 12 YO	43 PLN
Zacapa 23 YO	55 PLN
Don Papa Baroko	63 PLN

TEQUILA

40 ml

1800 silver	29 PLN
1800 reposado	31 PLN
1800 anejo	33 PLN

LIKIERY | LIQUEURS

40 ml

Passoã	20 PLN
Advocaat	20 PLN
Amaretto	20 PLN
Malibu	20 PLN
Sambuca	20 PLN
Archers Schnapps	22 PLN
Kahlua	22 PLN
Baileys	22 PLN
Cointreau	26 PLN



LIKIERY | LIQUEURS

Galliano	26 PLN
Grand Marnier	28 PLN
Drambuie	28 PLN
Chambord	30 PLN

DIGESTIVES

40 ml

Jägermeister	26 PLN
Fernet Branca	27 PLN
Grappa	37 PLN



PIWO I CYDR | BEER AND CIDER

PIWO BECZKOWE | DRAFT BEER

	0,3 l	0,5 l
Żywiec Lager	17 PLN	22 PLN
Żywiec Biały	17 PLN	22 PLN

PIWO BUTELKOWE | BOTTLED BEER

Corona 0,33 l	21 PLN
Żywiec Jasne Pełne 0,5 l	23 PLN
Żywiec APA 0,5 l	23 PLN
Żywiec Porter 0,5 l	23 PLN
Heineken 0,5 l	23 PLN
Desperados Original 0,4 l	23 PLN
Cydr 0,5 l	19 PLN



PIWO REGIONALNE BROWAR DZIEDZICE / But.
REGIONAL CRAFT BEER / BTL.

Dziedzice Marcowe 0,5 l	24 PLN
Dziedzice AlPA 0,5 l	24 PLN
Dziedzice Pils 0,5 l	24 PLN
Dziedzice Grejpfrutowe 0,5 l	24 PLN

PIWO BEZALKOHOLOWE / But.
NON ALCOHOLIC BEER / BTL.

Heineken 0,0% 0,5 l	19 PLN
Żywiec Białe 0,0% 0,5 l	19 PLN
Żywiec Lemonż 0,0% 0,5 l	19 PLN

WINA MUSUJĄCE SPARKLING WINES

	But. BTL	but. BTL
	200 ml	750 ml
Cava Brut Rose Mas Fi		127 PLN
Prosecco Casa Pecunia	39 PLN	133 PLN

SZAMPANY CHAMPAGNES

Jean Pernet Brut	449 PLN
G.H Mumm Grand Cordon Brut	549 PLN
Moët & Chandon Rosé Impérial	990 PLN



WINA BIAŁE | WHITE WINES

	Kiel. GLASS	But. BTL
	150 ml	750 ml
Chardonnay Envyfol-Lavau / France PLN	33 PLN	149 PLN
Pinot Grigio Villa San Martino / Italy	29 PLN	125 PLN
Sauvignon Blanc Kingfisher / New Zealand	35 PLN	161 PLN

WINA CZERWONE | RED WINES

	Kiel. GLASS	But. BTL
	150 ml	750 ml
Burbero Montepulciano d`Abruzzo / Italy	25 PLN	115 PLN
Little Hills Cabernet Sauvignon / South Africa	29 PLN	125 PLN
Malbec UKO Estate / Argentina	33 PLN	149 PLN

WINA DESEROWE | DESSERT WINE

	Kiel. GLASS	But. BTL
	150 ml	750 ml
Tokaji Furmint / Hungary	29 PLN	125 PLN
Schmitt Sohne Spätlese / Germany	33 PLN	149 PLN

WINA BEZALKOHOLOWE ALCOHOL FREE WINE

	Kiel. GLASS	But. BTL
	150 ml	750 ml
Chardonnay Light Live / Germany	29 PLN	129 PLN



SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE FRESHLY SQUEEZED JUICES

250 ml

Pomarańczowy | Orange

29 PLN

Grejpfrutowy | Grapefruit

29 PLN

NAPOJE BEZALKOHOLOWE I SOKI SOFT DRINKS AND JUICES

250 ml

Coca-Cola, Coca-Cola Zero

12 PLN

Fanta, Sprite, Kinley Tonic

12 PLN

Fuze Tea

12 PLN

Brzoskwiniowa, Cytrynowa
Peach, Lemon

Soki Cappy / Juices

12 PLN

Pomarańczowa, Jabłko, Grejpfrut
Orange, Apple, Grapefruit

Red Bull

18 PLN

WODA MINERALNA | MINERAL WATER

Kropla Beskidu

330 ml

750 ml

Niegazowana | Still Water

9 PLN

13 PLN

Gazowana | Sparkling Water

9 PLN

13 PLN

Kinga Pienińska

330 ml

750 ml

Niegazowana | Still Water

9 PLN

15 PLN

Gazowana | Sparkling Water

9 PLN

15 PLN

Acqua Panna

27 PLN

San Pellegrino

27 PLN



WOW BAR MENU | FOOD MENU

12.00 – 24.00

SALATKI | SALADS

BURRATA

41 PLN

burrata/ dojrzałe pomidory/ oliwa
burrata/ ripe tomatoes/ olive oil
A/7

FLAME

45 PLN

mozzarella/ mix sałat/ pomidory marynowane/ pieczona papryka
karmelizowane winogrono/ orzechy/ vinaigrette /
mozzarella/ salad mix/ pickled tomatoes/ roasted pepper
/ caramelized grape/ peanuts/ vinaigrette
A/6,7,8,9,10

PIZZA 32CM

PIZZA REGIONALNA

51 PLN

wędzony brisket wołowy/ kiełbasa home made/ ser/pomidory
/ papryka/ ogórek
smoked beef brisket/ home made sausage/ cheese/ tomatoes
/pepper/cucumber
A/1,7,9,10,12

PIZZA CAPRICIOSA

47 PLN

szynka/ ser/ pieczarki
ham/ cheese/ mushrooms
A/1,6,7,10

PIZZA MARGARITTA

45 PLN

ser/ sos pomidorowy
cheese /tomato sauce
A/1,7



KANAPKI | SANDWICHES

PHILLY CHEESESTEAK

69 PLN

bagietka / polędwica wołowa / cebula/papryka/ser
cheddar

baguette /beef tenderlion/onion/pepper/ cheddar cheese

A/1, 9, 10, 11

BURGER

63 PLN

wołowina / cebula / cheddar / sałata / frytki
beef / onion / cheddar / lettuce / french fries

A/1,7, 9, 10

DESERY | DESSERTS

PANNA COTTA

25

PLN

A/ 3,7,12

TIRAMISU

27

PLN

A/1,3,7,12



ALERGENY | ALLERGENS

1. GLUTEN
2. SKORUPIAKI i produkty pochodne
3. JAJA i produkty pochodne
4. RYBY i produkty pochodne
5. ORZESZKI ZIEMNE (arachidowe) i produkty pochodne
6. SOJA i produkty pochodne
7. MLEKO i produkty pochodne (łącznie z laktozą)
8. ORZECY
9. SELER i produkty pochodne
10. GORCZYCA i produkty pochodne
11. NASIONA SEZAMU i produkty pochodne
12. DWUTLENEK SIARKI
13. ŁUBIN i produkty pochodne
14. MIĘCZAKI i produkty pochodne

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz prawdziwy i ziółowy, majeranek, oregano, bazylija, tymianek, zioła prowansalskie, cukier waniliowy. Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorczycy.