

Wow  
BAR



**NA CHŁODNE JESIENNE  
I ZIMOWE DNI | FOR COLD  
AUTUMN AND WINTER DAYS**

<b>Herbata zimowa</b> Winter tea	25 PLN
<b>Herbata Zbója</b> Highlander tea herbata zimowa + wiśniówka winter tea + cherry liquor	31 PLN
<b>Grzane białe wino</b> Mulled white wine białe wino, gin, pomarańcz, goździki, cynamon white wine, gin, orange, pine, cloves, cinamon	33 PLN
<b>Grzane czerwone wino</b> Mulled red wine czerwone wino, wiśniówka, pomarańcz, goździki, cynamon red wine, cherry liquor, pine, orange, cloves, cinamon	33 PLN
<b>Shot odpornościowy 40 ml</b> Immunity shot kurkuma, imbir, pomarańcz, cytryna turmeric, ginger, orange, lemon	13 PLN



# 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 zwyczajne 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	12 PLN
Espresso Macchiato	14 PLN
Espresso Doppio	18 PLN
Americano	15 PLN
Cappuccino	17 PLN
Caffé Latte	17 PLN
Flat White	22 PLN
Irish Coffee	25 PLN
French Press	25 PLN
Gorąca czekolada   Hot chocolate	18 PLN



## HERBATY | TEA

Earl Grey Blossom	12 PLN
English Breakfast	12 PLN
Green Jasmine Chung Hao	12 PLN
Green Pineapple & Mango	12 PLN
White Earl Grey & Cucumber	12 PLN
Cherry & Pomegranate	12 PLN
Apple Strudel	12 PLN
Refreshing Mint	12 PLN



## KOKTAJLE | COCKTAILS

### KLASYKI

<b>Daiquiri</b> rum, sok z limonki , syrop cukrowy rum, lime juice, sugar syrup	27 PLN
<b>Negroni</b> gin, vermouth, Campari gin, vermouth, Campari	31 PLN
<b>Cosmopolitan</b> wódka cytrynowa, triple sec, cytryna, sok żurawinowy lemon vodka, triple sec, lemon juice, cranberry juice	31 PLN
<b>Mojito</b> rum, limonka, cukier, mięta, woda gazowana white rum, lime , brown sugar, sparkling water	32 PLN
<b>Whisky Sour</b> whisky, cytryna, cukier, białko, Angostura bitters whisky, lemon juice, sugar, egg white, Angostura bitters	33 PLN
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, prosecco, woda gazowana Aperol, prosecco, sparkling water	34 PLN
<b>Margarita</b> tequila, cointreau, cytryna tequila, cointreau, lemon juice	36 PLN



## 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 waniliowy, śmietana  
vodka, raspberry syrup, white chocolate syrup, vanilla  
syrup, duple cream

**Cognac kiss** 44 PLN

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

**Hibiscus heat** 39 PLN

tequila infuzowana hibiskusem, syrop imbirowy,  
białko, sok cytrynowy,  
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  
syrup 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**

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

17 PLN

### **Soplica Staropolska**

21 PLN

### **Śliwowica Podbeskidzka 50%**

21 PLN

### **Śliwowica Passover 70%**

29 PLN

### **Miodula Prezydencka**

24 PLN

### **Miodula Szczyrkowska**

31 PLN

### **Nalewka pigwowa "Potok Wysoki"**

Quince liqueur "Potok Wysoki"

18 PLN

### **Nalewka dereniowa "Potok Wysoki"**

Dogwood liqueur "Potok Wysoki"

18 PLN

### **Nalewka malinowa "Potok Wysoki"**

Raspberry liqueur "Potok Wysoki"

18 PLN

### **Nalewka owoce lasu "Potok Wysoki"**

Wild berries liqueur "Potok Wysoki"

18 PLN

### **Nalewka żurawinowa "Potok Wysoki"**

Cranberry liqueur "Potok Wysoki"

18 PLN



## **APERITIF**

**80 ml**

### **Martini**

*Bianco, Rosso, Extra Dry*

21 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	19 PLN
Absolut	19 PLN
Chopin rye	26 PLN
Ketel One	28 PLN
Pravda	28 PLN
Belvedere	35 PLN
Cîroc	35 PLN
Chopin potato	37 PLN

### WÓDKA SMAKOWA | FLAVOURED VODKA **40 ml**

Żołądkowa Gorzka	15 PLN
Żubrówka Bison Grass	16 PLN
Finlandia <i>Coconut, Lime, Cranberry, Mango, Blackcurrant, Redberry, Grapefruit</i>	21 PLN
Tessellis Botanical Orange & Jasmine	34 PLN
Tessellis Pineapple & White Chocolate	34 PLN

## WHISKY **40 ml**

### *Scotch blended:*

Ballantines	22 PLN
Johnnie Walker Black Label	26 PLN
Chivas Regal 12YO	28 PLN
Dewar's 15 YO	32 PLN



## WHISKY

40 ml

### *Irish:*

Jameson	23 PLN
Bushmills 21Yo	99 PLN

### *Highland single malt:*

Glenmorangie Lasanta 12 YO	52 PLN
Dalmore 12 YO	65 PLN
The Macallan 12 YO	66 PLN

### *Speyside single malt:*

Aberlour 12 YO	42 PLN
The Glenlivet 12 YO	42 PLN
The Balvenie 12 YO	55 PLN
Glenfiddich 15 YO	57 PLN

### *The Isle of Skye:*

Talisker 10 YO	45 PLN
----------------	--------

### *Islay single malt:*

Lagavulin 16 YO	69 PLN
Ardbeg 10 YO	58 PLN
Laphroaig 10 YO	53 PLN

### *Campbeltown single malt*

Glen Scotia 10 YO	62 PLN
-------------------	--------

### *Japanese*

Fujimi Blended	42 PLN
Hibiki Harmony Suntory	105 PLN



## **WHISKEY / BOURBON**

**40 ml**

Jim Beam	22 PLN
Jack Daniel's	27 PLN
Maker's Mark	33 PLN
Rittenhouse Rye	35 PLN
Jack Daniel's Gentleman Jack	36 PLN
KNOB Creek Rye	54 PLN

## **BRANDY / COGNAC / CALVADOS**

**20 ml**

Ararat 3*	24 PLN
Metaxa 7*	25 PLN
Courvoisier VS	34 PLN
Martell VS	35 PLN
Martell VSOP	40 PLN
Calvados Boulard VSOP	36 PLN
Remy martin VSOP	41 PLN
Hennessy XO	110 PLN

## **GIN**

**40 ml**

Beefeater's	18 PLN
Beefeater's Pink Strawberry	18 PLN
Bombay Sapphire	28 PLN
Tanqueray	29 PLN
Hendrick's	37 PLN
Tessellis London Dry Gin	43 PLN



## RUM & CACHAÇA

40 ml

Cachaça	18 PLN
Havana Club 3YO	21 PLN
Havana Club 7YO	26 PLN
Bumbu	33 PLN
Dictador 12 YO	40 PLN
Zacapa 23 YO	52 PLN
Don Papa Baroko	61 PLN

## TEQUILA

40 ml

1800 silver	27 PLN
1800 reposado	29 PLN
1800 anejo	30 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	24 PLN
Fernet Branca	25 PLN
Grappa	37 PLN



## PIWO I CYDR | BEER AND CIDER

### PIWO BECZKOWE | DRAFT BEER

	0,3 l	0,5 l
Żywiec Lager	15 PLN	19 PLN
Żywiec Biały	15 PLN	19 PLN

### PIWO BUTELKOWE | BOTTLED BEER

Corona 0,33 l	18 PLN
Żywiec Jasne Pełne 0,5 l	20 PLN
Żywiec APA 0,5 l	20 PLN
Żywiec Porter 0,5 l	20 PLN
Heineken 0,5 l	20 PLN
Desperados Original 0,4 l	20 PLN
Cydr 0,5 l	19 PLN



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

Dziedzice Marcowe 0,5 l	22 PLN
Dziedzice AIPA 0,5 l	22 PLN
Dziedzice Pils 0,5 l	22 PLN
Dziedzice Grejpfrutowe 0,5 l	22 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 Grejpfruż 0,0% 0,5 l	19 PLN



## WINA MUSUJĄCE SPARKLING WINES

	But.   BTL	but.  BTL
	200 ml	750 ml
Cava Brut Rose Mas Fi		121 PLN
Prosecco Casa Pecunia	35 PLN	127 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

27 PLN

Grejpfrutowy | Grapefruit

27 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

*Brzoskwińowa, Cytrynowa*  
*Peach, Lemon*

Soki Cappy / Juices

12 PLN

*Pomarańcza, Jabłko, Grejfrut*  
*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

### NACHOSY NACHOS



40 PLN

salsa pomidorowa / humus / guacamole  
tomato salsa / hummus / guacamole

### SKRZYDEŁKA BUFFALO BUFFALO WINGS

49 PLN

Tacos / musztarda BBQ / blue cheese sos  
tacos / BBQ mustard / blue cheese sauce  
A/1,6,7,9



## PRZEKĄSKI | KANAPKI

### TATAR WOŁOWY

69 PLN

#### BEEF TARTARE

wołowina / masło Gentleman's Relish z anchois /  
żółtko sous vide / pieczarka portobello / sos Flame  
BBQ / domowy chleb

beef / Gentleman's Relish with anchois / sous vide egg  
yolk / portobello mushroom / Flame BBQ sauce /  
homemade bread

A/2, 3, 4, 7, 9, 10

### PASTRAMI

55 PLN

pastrami / sos rosyjski / cheddar / kiszona kapusta /  
chleb / frytki

pastrami / russian sauce / cheddar / sauerkraut / bread /  
french fries

A/1,7 9, 10

### 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

### CLUB SANDWICH

65 PLN

Chleb tostowy/indyk / jajko / bekon / sos tatarski/  
sałata

Toast bread / turkey / fried eggs / bacon /tartare sauce  
/ lettuce

A/1, 3, 7, 10



## SAŁATKI | SALADS

Sałatka z sosem cezar / kurczak / parmezan 59 PLN  
salad with caesar dressing / chicken / parmesan  
A/1, 3, 7, 9, 10

## ZUPY | SOUPS

krem pomidorowy / migdały / chorizo 25 PLN  
tomato cream / almonds / chorizo  
A/7, 8, 9

## DESERY | DESSERTS

sernik/ krem śmietanowy 29 PLN  
cheesecake / whiped cream  
A/1, 3, 5, 7, 8

szarlotka z polskich jabłek 27 PLN  
Apple pie from polish apples  
A/1, 3, 7, 8

ciastko czekoladowe 29 PLN  
brownie  
A/1, 3, 7, 8

Po więcej deserów zajrzyj do naszej witryny.  
For more desserts, check out our cooler display  
cabinet



## 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. ORZECHY
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 ziołowy, majeranek, oregano, bazylia, tymianek, zioła prowansalskie, cukier waniliowy. Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorzycy.