

# THE CHEF/HOUSE

RESTAURANT EST. 2015

## MENU

### NA START

#### PRZYSTAWKI:

MELANZANE  41,-

roladki z bakłażana z mozzarellą/ suszony pomidor/ aromatyczny sos puttanesca/ chili/ świeże zioła

BURRATA  48,-

ser burrata/ grillowane warzywa/ grzanka/ pesto rosso/ orzechy

TATAR  49,-

z polędwicy wołowej/ żółtko/ marynaty/ cebula/ oliwa lubczykowa/ chips z topinamburu/  
domowe pieczywo bezglutenowe

KREWETKI   52,-

6szt krewetek w emulsji winno-maślanej/ chili/ pomidory concasse/ natka/ domowe pieczywo bezglutenowe

ANTIPASTI VEGE  42,-

hummus/ masło truflowe/ oliwki kalamata/ domowe pieczywo bezglutenowe

DESKA WĘDLIN I SERÓW  2os 58,-/ 4os 99,-

selekcja wędlin i serów/ domowe pieczywo bezglutenowe



#### ZUPY:

ROSÓŁ Z KACZKI  24,-

z makaronem/ dymką

ZUPA DNIA (dostępna zazwyczaj pon.-pt.) 18,-



#### SAŁATKI:

CEZAR  z grillowaną pierśią kurczaka 48,- / z krewetkami 5szt 58,-

sałata rzymska/ sos Cezar/ bekon/ Pecorino Romano DOP/ kapary/ anchovies/ domowe pieczywo bezglutenowe

KOZIA  48,-

ser kozi/ sałaty/ świeże owoce/ grillowana brzoskwinia/ prażone migdały/ dressing truflowy

### BURGERY

HAMBURGER 38,-

wołowina 200g/ house sos/ sałaty/ pomidor/  
ogórek/ cebula



CHEESEBURGER 42,-

wołowina 200g/ irlandzki cheddar/ house sos/ sałaty/  
pomidor/ ogórek/ cebula

JACK DANIELS BBQ BURGER 46,-

wołowina 200g/ irlandzki cheddar/ bekon/ JD's BBQ sos/  
sałaty/ pomidor/ ogórek/ cebula

HOT BURGER 46,-   

wołowina 200g/ bekon/ salsa Carolina Reaper z  
ananasem/ sałata rzymska/ ogórek konserwowy

wegetariański MASH-BURGER 44,-

panierowany bocznik/ ser kozi/ rukola/ chips z batata  
majonez truflowy/ pomidor/ ogórek/ cebula

FRYTKI  13,-

stekowe łódzkie ze skórką

FRYTKI Z BATATA  17,-



Dania oznaczone  dostępne w wersji BEZGLUTENOWEJ - poinformuj obsługę.



lekko pikantne



pikante



bardzo pikantne

# ZASADNICZO

## PASTY:

AGLIO OLIO VERDURE   40,-

papryka/ cukinia/czosnek/chili/ natka/ oliwa

CARBONARA  42,-

włoskie Guanciale / śmietanka/ Parmezan DOP/ żółtko

ARRABBIATA   42,-

kurczak/ oliwki/ kapary/ sos pomidorowy  
San Marzano z anchois/ Parmezan DOP/ czosnek/ chili

MANZO E FUNGHI  52,-

wołowina/ boczniaki/ suszone pomidory/ śmietanka/  
szalotka/ dymka/ Parmezan DOP



BURRATA e PROSCIUTTO  56,-

burrata/ pieczona papryka/

szynka Prosciutto/ kapary/ rukola/ czosnek

Polecamy również w wersji wegetariańskiej: bez szynki 48,-

GAMBERETTI  58,-

krewetki 6szt/ kalabryjska kiełbasa nduja/ edamame/  
pomidorki cherry/ pinot grigio

FRUTTI DI MARE  62,-


krewetki/ mule/ ośmiorniczki/ seler naciowy/ natka/  
pinot grigio/ sos krewetkowy

Pasty w wersji klasycznej podajemy na świeżym makaronie PSZENNYM: Spaghetti alla Chitarra  
Wszystkie pasty możemy przygotować w wersji BEZGLUTENOWEJ, podajemy je z makaronem kukurydzianym PENNE,  
poinformuj obsługę jeśli chcesz zamówić wersję bezglutenową

## MIĘSA:

Dyniowe RISOTTO z piersią kurczaka zagrodowego Supreme  58,-

dynia/ puder grzybowy/ jarmuż/ Parmezan DOP

BEZGLUTENOWE PIEROGI z mięsem wołowe-wieprzowym  46,-

okrasa z quanciale i cebulki

PANIEROWANY SCHAB Z KOŚCIĄ  58,-

selekcjonowany marynowany schab w panierce bezglutenowej/ pieczone gniecione ziemniaki/  
duszona kiszona kapusta z włoskim quanciale i grzybami

KONFITOWANE UDKO KACZKI  62,-


pieczone bataty z Parmezanem/ mus z buraka i wiśni/ sos pomarańczowy z zielonym pieprzem i brandy/ brokuł

STEK Z POLĘDWICZY WOŁOWEJ 220g  109,-

truflowe puree ziemniaczane/ warzywa sezonowe/ masło z pieczonym szpikiem/  
szalotka/ sos demi glace z zielonym pieprzem



## RYBY I OWOCE MORZA

ŚWIEŻE MULE 450g (dostępne od środy do niedzieli)  54,-

kalabryjska kiełbasa nduja/ białe wino/ por/ czosnek/ śmietanka/ natka/ domowe pieczywo bezglutenowe

FRANCUSKI KOCIOŁEK OWOCÓW MORZA  79,-

krewetki/ mule/ ośmiorniczki/ kalmar/ warzywa julienne/  
wino/ bisque krewetkowy/ śmietanka/ domowe pieczywo bezglutenowe



*Polecamy!*


## NA SŁODKO

FONDANT CZEKOLADOWY  z gałką lodów waniliowych 30,-

SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ  na kruchym spodzie z sosem mango 30,-

MERINGATA mrożona beza z lodami semifreddo i marakuja  32,-



Dania oznaczone  dostępne w wersji BEZGLUTENOWEJ - poinformuj obsługę.



lekko pikantne



pikante



bardzo pikantne

# PIZZA BEZGLUTENOWA

MARGHERITA 38,-

sos pomidorowy/ mozzarella fior di latte / bazylia

CAPRICCIOSA 44,-

sos pomidorowy/ mozzarella fior di latte / szynka Cotto/ pieczarki/ oregano

CAPRESE 46,-

sos pomidorowy/ biała mozzarella/ pomidory/ pesto/ bazylia

HAWAJSKA 46,-

sos pomidorowy/ mozzarella fior di latte / szynka Cotto/ ananas

VERDURE 46,-

sos pomidorowy/ mozzarella fior di latte / bakłażan/ cukinia/ papryka/ cebula

SALAMI NAPOLI 46,-

sos pomidorowy/ mozzarella fior di latte / salami Napoli/ zielone oliwki

SALAMI PICCANTE  46,-

sos pomidorowy/ mozzarella fior di latte / salami piccante/ dymka

POLLO 48,-

sos pomidorowy/ mozzarella fior di latte / kurczak/ suszone pomidory/ feta/ zielone oliwki/ cebula

**NEW!**

BURRATA E FUNGHI 61,-

śmietanowy sos truflowy/ mozzarella fior di latte/ burrata/ chrupki quanciale/ puder grzybowy/ pieczarka/ pieprz

SHRIMPS  61,-

sos pomidorowy/ mozzarella fior di latte/ krewetki/ salami piccante/ grillowana papryka

NDUJA   54,-

sos pomidorowy/ mozzarella fior di latte/ kalabryjska kiełbasa nduja/ ser kozi/ rukola/oliwa truflowa

PROSCIUTTO 58,-

sos pomidorowy/ mozzarella fior di latte/ szynka Prosciutto/ rukola/ pomidorki cherry/ parmesan

QUATTRO FORMAGGI 53,-

sos pomidorowy/ mozzarella fior di latte/ ser kozi/ gorgonzola/ parmesan




wegańska mozzarella (bez glutenu/ bez laktozy/bez orzechów). + 5,-

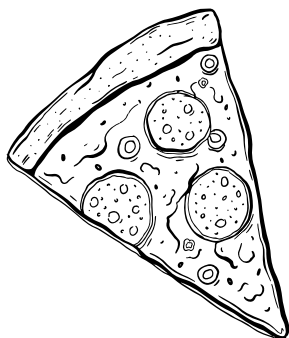
SOSY:

czosnkowy 4,-

pomidorowy 4,-


gorgonzola 6,-

salsa Carolina Reaper z anansem    7,-



Wypiekamy dla Was TYLKO PIZZE BEZGLUTENOWĄ.

Pizza, desery oraz wszystkie dania serwowane w wersji bezglutenowej są certyfikowane przez Polskie Stowarzyszenie Osób z CELIAKIĄ i na Diecie BEZGLUTENOWEJ.

Dania oznaczone  dostępne w wersji BEZGLUTENOWEJ - poinformuj obsługę.

 lekko pikantne

  pikantne

   bardzo pikantne

## DLA DZIECI

POMIDORÓWKA  18,-

GNOCCHI/ SPAGHETTI/ PENNE BEZGLUTENOWE  w maślanym sosie pomidorowym 24,-

SPAGHETTI BOLOGNESE/ PENNE BEZGLUTENOWE BOLOGNESE  28,-

CHRUPIĄCY KURCZAK  w kukurydzianej panierce z owocami i mizerią 28,-

RAVIOLI z ricottą w maśle 28,-




## NAPOJE ZIMNE


|   |   |            |           |
|---|---|------------|-----------|
| Coca-Cola ZERO CUKRU  |    | 0,25l      | 10,-      |
| Coca-Cola ORIGINAL TASTE  |   | 0,25l      | 10,-      |
| Kinley Tonic Water/Pink Aromatic Berry  |   | 0,25l      | 10,-      |
| Kropla Beskidu Woda Niegazowana   |   | 0,3l/0,75l | 8,-/16,-  |
| Kropla Delice Woda Gazowana   |   | 0,3l/0,75l | 8,-/16,-  |
| Fuzetea Cytrynowa/Brzoskwińowa  |   | 0,25l      | 10,-      |
| Sok Pomarańczowy Cappy  |   | 0,25l      | 10,-      |
| Sok Jabłkowy Cappy  |   | 0,25l      | 10,-      |
| Sok Multiwitamina Cappy   |   | 0,25l      | 10,-      |
| Sok Pomidorowy BIG TOM  |  | 0,25l      | 16,-      |
| naturalny sok z portugalskich pomidorów z dodatkiem 21 ziół i przypraw zbieranych z całego świata |   |            |           |
| Burn energy drink   |   | 0,25l      | 12,-      |
| Sok Jabłkowy Tłoczony   |   | 0,25l      | 10,-      |
| Świeży Sok Pomarańczowy   |   | 0,25l      | 16,-      |
| Świeży Sok Grejpfrutowy   |   | 0,25l      | 16,-      |
| Lemoniada cytrynowa z mięta   |   | 0,4l/ 1l   | 16,-/28,- |
| Lemoniada z marakują  |  | 0,4l/ 1l   | 24,-/40,- |

## KAWA / HERBATA

### KAWA HAUSBRANDT:

|   |   |      |
|---|---|------|
| ESPRESSO                                  |  | 10,- |
| ESPRESSO DOPPIO                           |   | 15,- |
| AMERICANO                                 |   | 12,- |
| CAPPUCINO                                 |   | 14,- |
| LATTE                                     |   | 15,- |
| FLAT WHITE                                |   | 18,- |
| AMERICANO + KROPLA BESKIDU 0,3L           |   | 18,- |
| ORANGE ESPRESSO                           |   | 24,- |
| TONIC ESPRESSO                            |   | 18,- |
| KAWA ZIMOWA z bitą śmietaną i przyprawami |   | 28,- |

### HERBATY RONNENFELDT: (Czajniczek 500ml)

|                                      |   |      |
|--------------------------------------|---|------|
| CZARNA (Assam Bari)                  |  | 14,- |
| EARL GREY                            |   | 16,- |
| ZIELONA (BIO)                        |   | 16,- |
| ZIELONA JAŚMINOWA                    |   | 17,- |
| MIĘTOWA                              |   | 17,- |
| MALINOWA                             |   | 18,- |
| SWEET KISS (ananas, truskawka, kiwi) |   | 18,- |
| GREJPFROTOWA                         |   | 18,- |
| HERBATA ZIMOWA rozgrzewająca         |   | 26,- |



## BĄDŹ NA BIEŻĄCO

polub nas na facebook'u @chefhouseobrzezna/ oceń na Google/  
obserwuj na instagramie: thechef\_house

## LUNCH MENU

Dostępne pon-pt od 12:00 do 16:00

ZESTAW 32,-

Dopytaj o szczegóły

 **NA ŻYCZENIE, DANIE MOŻE ZOSTAĆ PRZYGOTOWANE W WERSJI BEZGLUTENOWEJ**

Prosimy zawsze zgłaszać obsłudze informacje o alergiach pokarmowych.

Do grup powyżej 4 osób doliczamy serwis 10%.

# THE CHEF/HOUSE

RESTAURANT EST. 2015

## KARTA ALKOHOLI

### WINA KONESERA

*Nasza kolekcja win wyjątkowych/ na wyjątkowe okazje i nie tylko/ selekcja tradycyjnych szczepów klasy Premium*

#### AOC CHAMPAGNE GOSSET GRAND RESERVE BRUT

*Szampania/ FRANCJA*

*musujące/ mineralne/ orzeźwiające/ cytrusowe/ czarna porzeczka/ rumianek*

0,75l/ 399,-

#### PINOT GRIGIO DOC/ DE STEFANI

*2022/ Veneto/ WŁOCHY*

*eleganckie/ krągłe/ zaskakujące/ bogate/ owocowe/ akcent prażonych orzechów*

0,75l/ 159,-

#### AOC CHABLIS 1ER CRU MONT DE MILIEU/ DOMAINE VRIGNAUD

*2022/ Burgundia/ FRANCJA*

*dojrzałe/ pełne/ długi finisz/ białe owoce i kwiaty*

0,75l/ 289,-

#### AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG/ CASA GIONA

*2019/ Veneto/ WŁOCHY*

*czerwone owoce/ truskawki w czekoladzie/ pieprz/ gęste/ długie*

0,75l/ 229,-

#### MUGA RESERVA RIOJA DOCa/ BODEGAS MUGA

*2019/ Rioja/ HISZPANIA*

*dobrze ułożone/ wanilia/ czerwone owoce/ jedwabiste/ złożone*

0,75l/

#### AOC MERCUREY 1ER CRU PINOT NOIR/ PROSPER MAUFOUX

*2022/ Burgundia/ FRANCJA*

*rubinowe/ finezujne/ dojrzałe wiśnie/ maliny/ piwonie*

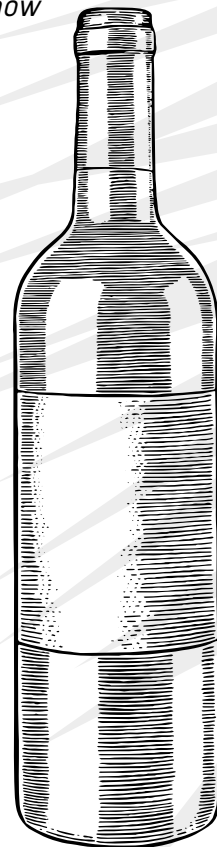
0,75l/ 269,-

#### BAROLO del Comune di Serralunga d'Alba DOCG/ ANGELO NEGRO

*2017/ Piemont/ Włochy*

*harmonijne/ mocne taniny/ długie/ porzeczka/ aromat drewna cedrowego/ róże*

0,75l/ 329,-



### MIODY PITNE

*Nie każdy miód pitny musi być bardzo słodki, dlatego wybraliśmy trójniki od THE BIG FELLOW. Niezwykłe, dopieszczone, z nastawów o małym nakładzie, tworzone przez młodego miodosytnika w podwarszawskim Duchnowie. Dla miłośników wina, miody są propozycją o pół tonu mocniejszą, delikatnie słodsza. Dla amatorów mocnych alkoholi będą doskonałym początkiem długiego wieczoru.*

**SAMBUCUS NIGRA**  
trójniak z kwiatem bzu

100ml/ 26,-

**RUBUS IDAEUS**  
trójniak malinowy

100ml/ 26,-

SPRÓBUJ TAKŻE SPRITZA NASZEGO AUTORSKIEGO

# THE CHEF/HOUSE

RESTAURANT EST. 2015

## KARTA ALKOHOLI

### WINA

#### WINA MUSUJĄCE

PROSECCO CINZANO/ WŁOCHY 125ml/ 15,-

PROSECCO BRUT ROMEO&JULIET/ WŁOCHY 0,75l 84,-  
subtelne/ cytrusowe/perliste/ brzoskwinia

CAVA Cami De Flors Metode TRADITIONAL/ HISZPANIA 0,75l/ 84,-  
kremowe/ świeże/ białe owoce



WINO RÓŻOWE: LA CURIA/ SANGIOVESE, SYRAH/ 1L

PALAZZO/ WŁOCHY

125ml/ 24,- 0,75l/ 129,-

lekkie/ świeże/ granat/ grejpfrut

WINO SŁODKIE: MARSALA FINE RUBINO DOLCE

DOC/ SYCYLIA

100ml/ 18,-

słodkie przyprawę/ orzechy/ czekolada/ dojrzałe owoce

#### WINA BIAŁE

Domowe: CHARDONNAY CANTINA DI CUSTOZA

125ml/ 15,- karafka 500ml/ 46,-

aksamitne/ przyjemne/ kwiatowe

CHARDONNAY/GEWURZTRAMINER DO/

SALTO DE BIERGE/ HISZPANIA

125ml/ 15,- 0,75l/ 78,-

aromatyczne/ świeże/ owocowe

PINOT GRIGIO DOC CONCILIO/ WŁOCHY

125ml/ 15,- 0,75l/ 78,-

mineralne/ rześkie/ akacja/ gruszka

GARGANEGA DOC/ CANTINA DI CUSTOZA/ WŁOCHY

125ml/ 18,- 0,75l/ 89,-

harmonijne/ intensywne/ bez/ limonka

RIESLING TROCKEN/ AUGUST ESER/ NIEMCY

125ml/ 19,- 0,75l/ 99,-

cytrusowy/ delikatny/ świeży/ marakuja

SAUVIGNON BLANC MARLBOROUGH SUN/ NOWA ZELANDIA

125ml/ 20,- 0,75l/ 119,-

orzeźwiająca/ zrównoważona kwasowość/ eleganckie

SCAIA IGT/ WŁOCHY

125ml/ 20,- 0,75l/ 119,-

solidne/ skórka pomarańczowa/ rodzynki

SOLARIS TURNAU/ POLSKA

0,75l/ 149,-

krągłe/ zbalansowane/ gruszka/ banan

#### WINA CZERWONE

Domowe: MERLOT CANTINA DI CUSTOZA

125ml/ 15,- karafka 500ml/ 46,-

owocowe/ aromatyczne/ czereśnie/ kwiaty

CARMENERE RESERVE/DON SILVESTRE/  
OCHAGAVIA/CHILE

125ml/ 15,- 0,75l/ 78,-

dojrzałe owoce/ harmonijne/ malina/ śliwka

NERO D'AVOLA E SYRAH/ WŁOCHY

125ml/ 17,- 0,75l/ 82,-

aksamitne/ fiołki/ czekolada

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC/ BORGO DEI/ WŁOCHY

125ml/ 19,- 0,75l/ 99,-

krągłe/ owoce z beczką/ gładkie

CHIANTI CHINQUANTINA SUPERIORE/ WŁOCHY

125ml/ 19,- 0,75l/ 99,-

rubinowe/ owocowe/ aromatyczne

MALBEC RESERVE/ TRAPICHE/ ARGENTYNA

125ml/ 20,- 0,75l/ 119,-

wiśnia/ beczka dębowa/ długi finisz/ intensywne

VALPOLICELLA/ WŁOCHY

125ml/ 20,- 0,75l/ 119,-

wyważone/ intensywne/ migdały/ konfitury



# THE CHEF/HOUSE

RESTAURANT EST. 2015

## KARTA ALKOHOLI

### WINA BEZALKOHOLOWE

|                                      |             |
|--------------------------------------|-------------|
| MERLOT 0% alk. VIVA LA VIE           | 125ml/ 12,- |
| SAUVIGNON BLANC 0% alk. VIVA LA VIE  | 125ml/ 12,- |
| PROSECCO VILLA BELLUCCI FREE 0% alk. | 125ml/14,-  |

ALCOHOL  
FREE

### PIWO

#### PIWO BECZKOWE

|                           |
|---------------------------|
| PILSNER URQUELL 4,4% alk. |
| 0,3l/ 16,-    0,5l/ 19,-  |



#### PIWA BUTELKOWE

|  |             |
|--|-------------|
| PERONI NASTRO AZZURRO 5% alk.                  | 0,33l/ 16,- |
| KSIAŻĘCE ZŁOTE PSZENICZNE 4,9% alk.            | 0,5l/ 18,-  |
| KSIAŻĘCE IPA 5,4% alk.                         | 0,5l/ 18,-  |
| KSIAŻĘCE CZERWONY LAGER 5,0% alk.              | 0,5l/ 18,-  |
| PORTER BAŁTYCKI 180 10,2% alk.                 | 0,5l/ 22,-  |
| LINDEMANS CASSIS (czarna porzeczka) 3,5% alk.  | 0,25l/ 19,- |
| LINDEMANS KRIEK (wiśnia) 3,5% alk.             | 0,25l/ 19,- |
| KORMORAN (BEZGLUTENOWE) 5,2% alk.              | 0,5l/ 18,-  |
| BLONDE BRUNEHAUT (BEZGLUTENOWE) 5,5% alk.      | 0,33l/ 19,- |
| HARDMADE YUZU CRUSH (cytryna i yuzu) 4,5% alk. | 0,4l/ 15,-  |



#### PIWA BEZALKOHOLOWE

|                                     |            |
|-------------------------------------|------------|
| PERONI NASTRO AZZURRO 0.0% alk.     | 0,3l/ 16,- |
| KSIAŻĘCE ZŁOTE PSZENICZNE 0.0% alk. | 0,5l/ 18,- |
| KSIAŻĘCE IPA 0.0% alk.              | 0,5l/ 18,- |

ALCOHOL  
FREE

# THE CHEF HOUSE

RESTAURANT EST. 2015

## KOKTAJLE

**WHISKY SOUR 32,-**

Jim Bim RYE/ Sour/ Sweet/ Angostura/ Białko

**WÓDKA SOUR 24,-**

Finlandia/ Sour/ Sweet/ Angostura/ Białko

**NEGRONI 28,-**

Bulldog gin/ Martini Rosso/ Campari



**MARGARITA 28,-**

Tequila/ Grand Marnier/ Sok z limonki/ Sweet

**SOUR CASSIS\* 26,-**

Finlandia/ Creme De Cassis/ Sour/ Sweet

\*do wyboru 3x shot, lub 1x koktajl



**MOJITO 30,-**

Rum Bacardi/ Limonka/ Mięta/ Cukier Brązowy/  
Woda Gazowana

**LONG ISLAND ICE TEA 48,-**

Finlandia/ Rum/ Tequila/ Gin/ Cointreau/  
Sweet/ Sour/ Coca-Cola Original Taste



**APEROL SPRITZ 30,-**

Aperol/ Prosecco/ Woda Gazowana/ Pomarańcza

**ROSE GIN&TONIC 28,-**

Glendalough Rose Gin/ Kinley Pink Aromatic Berry/  
Mięta

**MARTINI&TONIC 26,-**

Martini Extra Dry/ Kinley Tonic/ Limonka

**HUGO HONEY SPRITZ 34,-**

Miód Pitny Sambucus Nigra/ Prosecco/ Sour/  
Syrop z Czarneego Bzu/ Mięta/ Woda gazowana



**FIERO SPRITZ 30,-**

Martini Fiero/ Prosecco/ Woda Gazowana/ Pomarańcza

**ROYAL KISS 36,-**

Finlandia/ Chambord/ Cordial grejpfrutowy/  
Syrop waniliowy/ Sok z limonki/ Białko

**MARTINI PORN STAR 36,-**

Finlandia/ Passoa/ Puree z Marakui/ Sok z Limonki/  
Syrop Waniliowy/ Prosecco/ Białko

**BAILEYS COFFEE DELIGHT 32,-**

Baileys/ Kahlua/ Rum Carta Blanca/  
Espresso/ Bitka śmietana/ Czekolada



## MOKTAJLE 0%

**GIN SOUR 26,-**

Gin 0%/ Sour/ Sweet/ Italian Bitter 0%/  
Białko

**WHISKY SOUR 26,-**

Whisky 0%/ Sour/ Sweet/ Italian Bitter 0%/ Białko

**NEW YORK SOUR 28,-**

Merlot 0%/ Whisky 0%/ Sweet/ Sour/ Białko

**PORN STAR VIRGIN 30,-**

Sok Pomarańczowy/ Puree z Marakui/ Cordial Grejpfrutowy/  
Sok z limonki/ Syrop Waniliowy/ Prosecco 0%/ Białko

**MOJITO VIRGIN 24,-**

Woda Gazowana/ Limonka/ Cukier brązowy/ Mięta

**APEROL FREE 24,-**

Italian Bitter 0%/ Prosecco 0%/ Woda gazowana/  
Pomarańcza

**ALCOHOL  
FREE**



# THE CHEF/HOUSE

RESTAURANT EST. 2015

## KARTA ALKOHOLI



### ALKOHOLE MOCNE

|                                       |            |             |                             |            |
|---------------------------------------|------------|-------------|-----------------------------|------------|
| Wódka FINLANDIA:                      | 4cl/ 12,-  | 50cl/ 129,- | Likier MALIBU               | 4cl/ 12,-  |
| Wódka CHOPIN POTATO                   |            | 4cl/ 20,-   | Rum BARCELO BLANCO          | 4cl/ 16,-  |
| Wódka Młody Ziemniak                  |            | 4cl/ 28,-   | Rum CACHAÇA CANARIO         | 4cl/ 14,-  |
| Wódka J.A. BACZEWSKI WIŚNIOŹKA        |            | 4cl/ 16,-   | Rum HAVANA ANEJO EXTRA 7 40 | 4cl/ 18,-  |
| Whiskey JACK DANIEL'S:                | 4cl/ 17,-  | 50cl/ 199,- | Tequila EL JIMADOR BLANCO   | 4cl/ 18,-  |
| Whiskey GENTELMAN JACK                |            | 4cl/ 20,-   | Tequila EL PATRON REPOSADO  | 4cl/ 28,-  |
| Whisky DEWAR'S CARIBBEAN SMOOTH       | 4 cl/ 15,- |             | Tequila EL PATRON SILVER    | 4cl/ 26,-  |
| Whisky JAMESON                        |            | 4cl/ 16,-   | Gin GLENDALOUGH ROSE        | 4cl/ 17,-  |
| Whisky JIM BIM RYE                    |            | 4cl/ 18,-   | Gin BULLDOG                 | 4cl/ 16,-  |
| Whisky CHIVAS REGAL 12 40             |            | 4cl/ 19,-   | MARTINI                     | 10cl/ 18,- |
| Whiskey WOODFORD RESERVE              |            | 4cl/ 22,-   | PASSOA                      | 4cl/ 10,-  |
| Whisky ARDBEG 10 40                   |            | 4cl/ 28,-   | PIRCHER LIMONCELLO          | 4cl/ 12,-  |
| Whisky TOKI SUNTORY WHISKY            |            | 4cl/ 26,-   | COINTREAU                   | 4cl/ 14,-  |
| Whisky THE MACALLAN 12 40 SINGLE MALT | 4cl/42,-   |             | BAILEYS                     | 4cl/ 12,-  |
| Whisky TOMINTOUL 16 40 SINGLE MALT    | 4cl/50,-   |             | JÄGERMEISTER                | 4cl/ 16,-  |
| Brandy VERAGULA SOLERA                |            | 4cl/ 22,-   | COURVOISIER V.S.O.P. COGNAC | 4cl/ 30,-  |
|                                       |            |             | SEREGO ALIGHIERI GRAPPA     | 4cl/ 32,-  |
|                                       |            |             | Śliwowica z MANUFAKTURY     | 4cl/ 14,-  |
|                                       |            |             | Piołunówka                  | 4cl/14,-   |



### BĄDŹ NA BIEŻĄCO

polub nas na facebook'u @chefhouseobrzezna/ oceń na google/  
obserwuj na instagramie: thechef\_house

### LUNCH MENU

Dostępne pon-pt od 12.00 do 16.00

ZESTAW 32,-

Dopytaj o szczegóły

 NA ŻYCZENIE, DANIE MOŻE ZOSTAĆ PRZYGOTOWANE W WERSJI BEZGLUTENOWEJ

Prosimy zawsze zgłaszać obsłudze informacje o alergiach pokarmowych.

Do grup powyżej 4 osób doliczamy serwis 10%.