

TINTO
wine bar | restauracja



MENU

ALKOHOLE / ALCOHOLS

COGNAC / ARMAGNAC / CALVADOS

Armagnac VSOP 8YO 40 ml	26 zł
Calvados Fine Luis Lauriston 40 ml	25 zł
Larsen Cognac V.S 40 ml	29 zł
Larsen Cognac V.S.O.P. 40 ml	39 zł

GRAPPA

Nonino Friuliana °43 Grappa 20 ml	10 zł
Sessantanni Grappa di Primitivo 20 ml	18 zł

WHISKY / BURBON

Jack Daniel's 40 ml	18 zł
Evan Williams White Bottled-in-Bond Bourbon 40 ml	23 zł
Macleod's Speyside Single Malt 40 ml	29 zł
Glengoyne 12YO Highland Single Malt 40 ml	39 zł
Smokehead Islay Single Malt 40 ml	28 zł
Tamdhu 12YO Sherry Casks Matured Single Malt 40 ml	36 zł
Jameson Irish Whiskey 40 ml	19 zł
Chivas Regal 12yo 40 ml	29 zł
Macallan 12YO Double Cask 40 ml	39 zł
Glenmorangie 18YO Extremely Rare 40 ml	59 zł

TEQUILA

Lunazul Tequila Blanco 40 ml	21 zł
Lunazul Tequila Reposado 40 ml	21 zł

RUM

Doorly's 3YO White RJ Searle Barbados Fine Old 40 ml	12 zł
Doorly's 5YO Gold Barbados Fine Old 40 ml	14 zł

WÓDKA / VODKA

Mamont Vodka butelka 0,5 l	40 ml 18 zł / butelka 0,5 l 200 zł
Śliwowica 70% 20 ml	20 ml 14 zł
Wyborowa	40 ml 8 zł / butelka 0,5 l 90 zł

LIKIERY I INNE/ LIQUEURS AND OTHERS

Pastis 20 ml	12 zł
Wenneker Likier 20 ml	7 zł
Fernet 20 ml	8 zł
Sambuca 20 ml	8 zł
Langley's No. 8 Distilled London Gin 40 ml	14 zł
Limoncello 20 ml	12 zł
Vermouth 40 ml	8 zł

NALEWKI / FLAVORED LIQUEURS

Wiśniowa/Cherry 40 ml	10 zł
Pigwowa/Quince 40 ml	10 zł

PIWO/ BEER

Beczkowe 0,3 l	7 zł
Beczkowe 0,5 l	9 zł
Butelkowe 0,5 l	10 zł
Kraftowe 0,5 l	16 zł

GRZAŃCE / MULLED ALCOHOL

Grzane wino/Mulled wine 0,15 l	15 zł
--------------------------------------	--------------

ALERGENY / A: 1. Dwutlenek siarki, 2. Jaja, 3. Łubin, 4. Mięczaki,
5. Mleko i produkty mleczne, 6. Musztarda, 7. Orzechy,
8. Orzechy ziemne (arachidowe), 9. Ryby, 10. Seler,
11. Skorupiaki, 12. Soja, 13. Zboża zawierające gluten,
14. Sezam

Składniki potraw zawierają alergeny.
Jeśli potrzebujesz więcej informacji zapytaj obsługę.

ALLERGENS / A: 1. Sulphur Dioxide, 2. Eggs, 3. Lupine, 4. Molluscs,
5. Milk and dairy products, 6. Mustard, 7. Nuts,
8. Peanuts (groundnuts), 9. Fish, 10. Celery,
11. Shellfish, 12. Soya, 13. Grains containing gluten,
14. Sesame

The food ingredients contain allergens.
If you need more information, ask our staff.

TINTO
wine bar | restauracja

PL. Władysława Łokietka 3, Lublin
tel. 570 919 702
 tintolublin

