

TINTO
wine bar | restauracja



MENU

ALKOHOLE / ALCOHOLS

COGNAC / ARMAGNAC / CALVADOS

Armagnac VSOP 8YO 40 ml	29 zł
Calvados Fine Luis Lauriston 40 ml	28 zł
Larsen Cognac V.S 40 ml	33 zł
Larsen Cognac V.S.O.P. 40 ml	45 zł

GRAPPA

Nonino Friuliana °43 Grappa 20 ml	12 zł
Sessantanni Grappa di Primitivo 20 ml	20 zł

WHISKY / BURBON

Jack Daniel's 40 ml	20 zł
Evan Williams White Bottled-in-Bond Bourbon 40 ml	25 zł
Macleod`s Speyside Single Malt 40 ml	32 zł
Glengoyne 12YO Highland Single Malt 40 ml	42 zł
Smokehead Islay Single Malt 40 ml	31 zł
Tamdhu 12YO Sherry Casks Matured Single Malt 40 ml	40 zł
Jameson Irish Whiskey 40 ml	21 zł
Chivas Regal 12yo 40 ml	32 zł
Macallan 12YO Double Cask 40 ml	43 zł
Glenmorangie 18YO Extremely Rare 40 ml	65 zł

TEQUILA

Lunazul Tequila Blanco 40 ml	25 zł
Lunazul Tequila Reposado 40 ml	25 zł

RUM

Doorly`s 3YO White RJ Searle Barbados Fine Old 40 ml	15 zł
Doorly`s 5YO Gold Barbados Fine Old 40 ml	16 zł

WÓDKA / VODKA

Mamont Vodka butelka 0,5 l	40 ml 20 zł / butelka 0,5 l 220 zł
Okowita z kukurydzy alk. 43% 0,5 l	40 ml 16 zł / butelka 0,5 l 175 zł
Śliwowica 70% 20 ml	20 ml 16 zł
Wyborowa	40 ml 9 zł / butelka 0,5 l 90 zł

LIKIERY I INNE/ LIQUEURS AND OTHERS

Pastis 20 ml	14 zł
Fernet 20 ml	10 zł
Sambuca 20 ml	10 zł
Langley`s No. 8 Distilled London Gin 40 ml	16 zł
Limoncello 20 ml	14 zł
Vermouth 40 ml	9 zł

NALEWKI / FLAVORED LIQUEURS

Malinowa - ekologiczna/Raspberry - organic 40 ml	18 zł
Pigwowcowa - ekologiczna/Quince - organic z40 ml	18 zł

MIÓD PITNY – PASIEKA JAROS/ MEADS FROM JAROS APIARY

Dwójniak Maliniak 40 ml	12 zł
Trójniak Herbowy 40ml	14 zł

NALEWKI / FLAVORED LIQUEURS

Malinowa - ekologiczna/Raspberry - organic 40 ml	18 zł
Pigwowcowa - ekologiczna/Quince - organic z40 ml	18 zł

MIÓD PITNY – PASIEKA JAROS/ MEADS FROM JAROS APIARY

Dwójniak Maliniak 40 ml	12 zł
Trójniak Herbowy 40ml	14 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	18 zł

DRINKI / COCKTAILS

PROSECCO KIR	19 zł
20 ml crème de cassis / 120 ml prosecco	

MIMOZA PROSECCO	19 zł
70 ml świeży sok z pomarańczy / 70 ml prosecco	
70 ml fresh orange juice / 70 ml prosecco	

COSMOPOLITAN	24 zł
40 ml wódka / 20 ml cointreau / 20 ml sok z limonki / 20 ml sok żurawinowy	
40 vodka / 20 ml cointreau / 20 ml lime juice / 20 ml cranberry juice	

NEGRONI	27 zł
30 ml gin / 30 ml vermouth rosso / 30 ml campari / angostura	

OLD FASHIONED	23 zł
60 ml whiskey / cukier trzcinowy / angostura bitters / woda	
60 ml whiskey / sugar cane / angostura bitters / water	

CUBA LIBRE	15 zł
40 ml ciemny rum / limonka / cola	
40 ml dark rum / lime / coke	

APEROL SPRITZ	22 zł
60 ml aperol / 120 ml prosecco / soda	

MARGARITA	29 zł
40 ml tequila / 20ml triple Sec / 20ml soku z limonki	
40ml tequila/20ml triple Sec/ 20ml lime juice	

GIN FIZZ	22 zł
40 ml Gin / 30ml sok z limonki / 10ml syrop cukrowy	
40ml Gin/30ml lime juice/10ml sugar syrup	

LONG ISLAND ICE	39 zł
20 ml tequila / 20 ml Tequila / 20ml Rum / 20ml Gin / 20ml Triple Sec / 20ml sok z limonki/ 20ml syropu cukrowego/cola	
20ml vodka/ 20ml Tequila/ 20ml Rum/20ml Gin/ 20ml Triple Sec/ 20ml lime juice/ 20ml sugar syrup/coke	

NEW YORK SOUR	26 zł
40 ml whiskey / 20ml syrop cukrowy / 30ml sok z cytryny/białko / 15ml czerwone wino	
40ml whiskey/20ml sugar syrup/30ml lime juice/egg white/15ml red wine	

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

