

TINTO
wine bar restauracja



MENU

ALKOHOLE / ALCOHOLS

COGNAC / ARMAGNAC / CALVADOS

Armagnac VSOP 8YO 40 ml	34 zł
Calvados Fine Luis Lauriston 40 ml	33 zł
H by Hine Cognac VSOP 40 ml	52 zł

GRAPPA

Nonino Friuliana °43 Grappa 20 ml	14 zł
Sessantanni Grappa di Primitivo 20 ml	22 zł

WHISKY / BURBON

Jack Daniel's 40 ml	25 zł
Evan Williams White Bottled-in-Bond Bourbon 40 ml	35 zł
Macleod's Speyside Single Malt 40 ml	50 zł
Glengoyne 12YO Highland Single Malt 40 ml	50 zł
Smokehead Islay Single Malt 40 ml	54 zł
Tamdhu 12YO Sherry Casks Matured Single Malt 40 ml	59 zł
Jameson Irish Whiskey 40 ml	25 zł
Chivas Regal 12yo 40 ml	42 zł
Macallan 12YO Double Cask 40 ml	59 zł
Glenmorangie 18YO Extremely Rare 40 ml	84 zł

TEQUILA

Lunazul Tequila Blanco 40 ml	30 zł
Lunazul Tequila Reposado 40 ml	30 zł

RUM

Doorly's 3YO White RJ Searle Barbados Fine Old 40 ml	18 zł
Doorly's 5YO Gold Barbados Fine Old 40 ml	19 zł

WÓDKA / VODKA

Wódka Belvedere alk. 40%	40 ml	28 zł / butelka 0,5 l	240 zł
Wolf & Oak Wódka żytnia alk. 43%	40 ml	26 zł / butelka 0,7 l	240 zł
Okowita z kukurydzy alk. 43%	40 ml	18 zł / butelka 0,5 l	185 zł
Okowita z ziemniaka alk. 43%	40 ml	22 zł / butelka 0,5 l	230 zł
Śliwowica 70% 20 ml	20 ml	18 zł	
Wyborowa	40 ml	14 zł / butelka 0,5 l	99 zł

LIKIERY I INNE/ LIQUEURS AND OTHERS

Pastis 20 ml	14 zł
Fernet 20 ml	12 zł
Sambuca 20 ml	12 zł
Langley's No. 8 Distilled London Gin 40 ml	20 zł
Limoncello 20 ml	14 zł
Vermouth 40 ml	11 zł

NALEWKI / FLAVORED LIQUEURS

Malinowa - ekologiczna/Raspberry - organic 40 ml	19 zł
Pigwowcowa - ekologiczna/Quince - organic 40 ml	19 zł

MIÓD PITNY – PASIEKA JAROS/ MEADS FROM JAROS APIARY

Dwójniak Maliniak 40 ml	18 zł
Trójniak Herbowy 40ml	20 zł

PIWO/ BEER

Beczkowe 0,3 l	9 zł
Beczkowe 0,5 l	12 zł
Butelkowe 0,5 l	14 zł
Kraftowe 0,5 l	22 zł

DRINKI / COCKTAILS

PROSECCO KIR	25 zł
20 ml crème de cassis / 120 ml prosecco	
MIMOZA PROSECCO	25 zł
70 ml świeży sok z pomarańczy / 70 ml prosecco	
70 ml fresh orange juice / 70 ml prosecco	
COSMOPOLITAN	32 zł
40 ml wódka / 20 ml cointreau / 20 ml sok z limonki / 20 ml sok żurawinowy	
40 ml vodka / 20 ml cointreau / 20 ml lime juice / 20 ml cranberry juice	
NEGRONI	29 zł
30 ml gin / 30 ml vermouth rosso / 30 ml campari / angostura	
OLD FASHIONED	30 zł
60 ml whiskey / cukier trzciniowy / angostura bitters / woda	
60 ml whiskey / sugar cane / angostura bitters / water	
CUBA LIBRE	25 zł
40 ml rum / limonka / cola	
40 ml rum / lime / coke	
APEROL SPRITZ	32 zł
60 ml aperol / 120 ml prosecco / soda	
MARGARITA	34 zł
40 ml tequila / 20 ml triple Sec / 20 ml soku z limonki	
40 ml tequila / 20 ml triple Sec / 20 ml lime juice	
GIN FIZZ	28 zł
40 ml Gin / 30 ml sok z limonki / 10 ml syrop cukrowy	
40 ml Gin / 30 ml lime juice / 10 ml sugar syrup	
LONG ISLAND ICED TEA	45 zł
20 ml wódka / 20 ml Tequila / 20 ml Rum / 20 ml Gin / 20 ml Triple Sec / 20 ml sok z limonki / 20 ml syrop cukrowy / Cola	
20 ml vodka / 20 ml Tequila / 20 ml Rum / 20 ml Gin / 20 ml Triple Sec / 20 ml lime juice / 20 ml sugar syrup / coke	
NEW YORK SOUR	30 zł
40 ml whiskey / 20 ml syrop cukrowy / 30 ml sok z cytryny / białko / 15 ml czerwone wino	
40 ml whiskey / 20 ml sugar syrup / 30 ml lime juice / egg white / 15 ml 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

