



MENU



**Masz dziś urodziny? Do kolacji dla minimum 4 osób
otrzymasz w prezencie butelkę wina!**

**Lubisz Irish Pub? Chcesz korzystać z rabatów?
Zbierz 6 paragonów z sześciu różnych kolacji, każdy na minimum 100 zł,
a wymienimy je na kartę rabatową!**



**Informujemy, że do espresso oraz na życzenie
Gości podajemy Łódzką Wodę GRATIS!**

**DANIA DOSTĘPNE W NASZEJ RESTAURACJI
MOGĄ ZAWIERAĆ ALERGENY**

INFORMACJA U KIEROWNIKA



NOWE

Tak oznaczone są nowe dania w karcie
Dishes marked with this symbol are new in our menu

ŚNIADANIE / BREAKFAST

Oryginalne irlandzkie śniadanie

Skład:

grillowany bekon, grillowane irlandzkie kielbaski, 2 jajka sadzone, pomidor, smażone pieczarki, fasola w sosie pomidorowym, pieczywo, musztarda Colman's

All day irish breakfast

Ingredients:

grilled bacon, grilled Irish style sausages, 2 fried eggs, tomato, fried mushrooms, baked beans, bread, Colman's mustard

PRZYSTAWKI ZIMNE / APPETIZERS COLD

Śledzie w oleju lub w śmietanie (porcja dla 2 osób) 200g

Herrings in oil or sour cream (serving for 2 people)

Bruschetta z fetą i pomidorami 7 szt.

Bruschetta with feta cheese and tomatoes

Befszyk tatarski z polędwicy wołowej 75g

Steak tartare made from beef tenderloin

Carpaccio z polędwicy wołowej, rukola, kapary i parmezan 80g

Beef tenderloin carpaccio, arugula, capers and parmesan

Bule z łososia marynowanego w soli morskiej nadziane wędzonym łososiem, kaparami i zielonym pesto podane z tostem 80 g

Cured Salmon Balls - Salmon marinated in sea salt stuffed with smoked salmon, capers and green pesto served with toast



NOWE

PRZYSTAWKI CIEPŁE / APPETIZERS WARM

Borowiki w śmietanie podane z bagietką 150g

Boletus edulis in cream served with a baguette

Kurczak w sosie sojowym z guacamole podany w avocado 80g

Chicken in soy sauce with guacamole served in avocado

Zielony naleśnik ze szpinakiem, smażonymi na maśle warzywami, mozzarellą i czarnym sezamem 120g

Green pancake with spinach, butter-fried vegetables, mozzarella and black sesame

Cukinia zapiekana z parmezanem i mozzarellą 120g

Courgettes "au gratin" with roasted parmesan and mozzarella cheese

Krażki cebulowe w cieście piwnym z sosem czosnkowym i koktajlowym 10 szt. . . .

Beer battered onion rings with cocktail and garlic sauce



NOWE



NOWE



NOWE

SALATKI / SALADS

Sałatka Cezar | *Caesar salad*

- z piersią kurczaka (*with chicken*) 130g
- z krewetkami (*with shrimps*) 6 szt.



Sałatka z kaczką, kozim serem, karmelizowaną gruszką,
chipsami z jabłek i rukolą z sosem malinowym i orzechowym
*Salad with duck, goat cheese, caramelized pear, apple chips and arugula
with raspberry and nut sauce*



Sałatka z paskami polędwicy wołowej, sos miodowo-musztardowy,
chipsy z parmezanu 80g
Salad with beef tenderloin, honey-mustard sauce and parmesan crisps

ZUPY / SOUPS



Krem buraczany z bezami chrzanowymi 250ml
beetroot soup with horseradish meringues

Tom-Yum – tajska zupa z krewetkami 250 ml
Tom-Yum –Thai bouillon with shrimps



Zupa cebulowa z grzanką serową 250ml
Onion soup with cheese toast

- DANIA GŁÓWNE | MAIN DISHES -

MAKARONY I PIEROGI / PASTA & DUMPLINGS

 Pappardelle z grillowanymi paprykami, cebulą i pastą z tamaryndowca 300g (vegan).
Pappardelle with grilled vegetables, tamarind paste (vegan)
- dodatkowo z piersią kurczaka (with chicken) 100g

 Pappardelle z chorizo podlane cydrem, parmezan 300g
Pappardelle with chorizo with cider sauce and parmesan cheese

 Penne ze szpinakiem, grzybami leśnymi i suszonymi pomidorami 300g
Penne with forest mushrooms, dried tomatoes and spinach

 Pierogi z mięsem, podane z kapustą zasmażaną 6szt.
Meat dumplings served with pan-fried sauerkraut

Pierogi ze szpinakiem z sosem serowym 6 sztuk (wege).
Dumplings with spinach in cheese sauce (wege)

Pierogi z owocami sezonowymi i słodką śmietaną 6 szt (wege).
Seasonal fruit's dumplings with sweet cream (wege)

RYBY I OWOCE MORZA / FISH & SEAFOOD

 Gambas - krewetki (16/20), oliwa z oliwek, czosnek,
natka pietruszki, papryczka chili 8 szt.
Gambas - shrimps, olive oil, garlic, parsley and chilli peppers (8 pcs)

 Krewetki (16/20) smażone na maśle z czosnkiem i zielonym pieprzem 8 szt.
Butter fried shrimps with garlic and green pepper (8 pcs)

 Dorada pieczona w soli podana z bagietką i oliwą rozmarynową 1 szt.
Salt crust baked wild sea bream, baguette, olive oil with rosemary

 Łosoś smażony z chrupiącą skórką podany na puree cytrynowym
oraz puree z selera naciowego 200g
*Salmon with crispy crust served on lemon taste celery-root and
potato puree and mashed ribbed celery*

DRÓB / POULTRY

Panierowane paluszki z kurczaka, frytki, sos czosnkowy, sos koktajlowy 120g
Breaded chicken fingers, French fries, garlic sauce, cocktail sauce

 Grillowana pierś kaczki z karmelizowanym sosem pomarańczowo - anyżowym,
puree selerowe 170g
Grilled duck breast in orange and anise sauce with celery puree

 Pierś z kurczaka duszona w jabłkach z cebulką w sosie musztardowo-miodowym
podane z puree kalafiorowo-porowym z miętową nutą 200 g
*Chicken breast stewed in apples with onion in mustard and honey sauce
served with Cauliflower-Leek Puree with a mint*

WIEPRZOWINA / PORK

 Pieczona polędwiczka wieprzowa marynowana w czosnku i musztardzie,
grzyby leśne w śmietanie, ziemniaki z boczkiem i jarmużem 170g
*Roasted pork tenderloin in garlic and mustard marinade, creamy forest mushrooms,
mashed potatoes with bacon and kale*

 Grillowany schab z kością i słoniną podany z kapustą zasmażaną ok. 350g
Grilled pork chop on the bone with fatback served with pan-fried sauerkraut

 Golonka pieczona podana z kapustą zasmażaną, pieczywo, musztarda,
chrzan (do wyczerpania zapasów) 1 szt./ok. 700g.
Roasted ham hock, bread, mustard, horseradish while stock lasts) 1 pcs/approx. 0,7 kgs

WOŁOWINA / BEEF

Big Burger wołowy, frytki stekowe 200g.
Beef Big Burger, steak fries

Stek z polędwicy wołowej, warzywa grillowane,
sos musztardowo-miodowy, sos pieprzowy 170g
Sirloin steak and grilled vegetables, with honey mustard sauce and pepper sauce

Shepherd's Pie - zapiekanka z polędwicy wołowej
i ziemniaków, ostra musztarda 300g
*Shepherd's pie-a ground beef tenderloin casserole with a crust
of mashed potatoes, served with spicy mustard*

DODATKI DO DAŃ / ADDITIONS TO THE DISHES

Ziemniaki gotowane lub pieczone 200g
Potatoes - boiled or roasted

Frytki 100g
French fries

Frytki stekowe 100g
French fries

Szpinak 100g (wege)
Spinach

Warzywa grillowane (papryka, cukinia, pomidor, cebula, ziemniak, czosnek) 250g
Grilled vegetables (pepper, courgette, tomato, onion, potato) (vegan)

Salaty mieszane z sosem winegret 50g (vegan)
Mixed lettuces with vinaigrette sauce

Ogórek kiszony 100g
Cucumbers pickled in brine

DESERY / DESSERTS

Crème brûlée waniliowy 80g (wege)
Vanilla Creme brulee

 Lody waniliowe z gorącą czarną porzeczką i karmelem 180g
Vanilla ice cream with hot blackcurrant and caramel

Gorąca domowa szarlotka pani Uli z lodami waniliowymi 200g (wege)
Hot home-made Ula's apple pie with vanilla ice-cream

 Czekoladowy mus z malinowym sosem 100g
Chocolate mousse with raspberry sauce

WINA MUSUJĄCE I SZAMPANY SPARKLING WINES AND CHAMPAGNES

CAVA PICAIRE	750ml
Półwytrawne, Hiszpania / <i>Semi-dry, Spain</i>	
PROSECCO DI VICI D.O.C.	750ml
Wytrawne, Włochy / <i>Dry, Italy</i>	
PROSECCO PICCOLO	200ml
Wytrawne, Włochy / <i>Dry, Italy</i>	
MUMM CORDON ROUGE CHAMPAGNE	750ml
Wytrawne, Francja / <i>Dry, France</i>	
MUMM CHAMPAGNE BRUT ROSE	750ml
Wytrawne, Francja / <i>Dry France</i>	
MUMM CHAMPAGNE DEMI SEC	750ml
Półsłodkie, Francja / <i>Semi-sweet, France</i>	
PERRIER - JOUËT BELLE EPOQUE	750ml
Wytrawne, Francja / <i>Dry, France</i>	

WINA BIAŁE / WHITE WINES

ARROGANT FROG TUTTI FRUTTI BLANC . . 100ml	250ml	750ml
Wytrawne, Langwedocja, Francja		
<i>Dry, Languedoc, France</i>		
CHUCARO CHARDONNAY 100ml	250ml	750ml
Wytrawne, Chile		
<i>Dry, Chile</i>		
QUATTROCCHI TORRONTES 100ml	250ml	750ml
Wytrawne, Mendoza, Argentyna		
<i>Dry, Mendoca, Argentina</i>		
SCHMITT SOHNE BLUE RIESLING SPATLESE / RIESLING KABINETT 100ml	250ml	750ml
Półsłodkie / Półwytrawne, Mosel-Saar-Ruwer, Niemcy		
<i>Semi-sweet/Semi-dry, Mosel Saar Ruwer, Germany</i>		
WAIPARA WEST SAUVIGNON BLANC	750ml	
Wytrawne, Waipara, Nowa Zelandia		
<i>Dry, Waipara, New Zeland</i>		
MEYER-FONNE RIESLING RESERVE	750ml	
Wytrawne, Alzacja, Francja		
<i>Dry, Alsace, France</i>		

WINA CZERWONE / RED WINES

ARROGANT FROG TUTTI FRUTTI ROUGE	100ml	250ml	750ml
Wytrawne, Langwedocja, Francja <i>Dry, Landguedoc, France</i>			
CHUCARO MERLOT	100ml	250ml	750ml
Wytrawne, Chile <i>Dry, Chile</i>			
ALLOZO CRIANZA	100ml	250ml	750ml
Wytrawne, La Mancha, Hiszpania <i>Dry, La Mancha, Spain</i>			
MASSERIA CIVITELLO PRIMITIVO DEL SALENTO	100ml	250ml	750ml
Wytrawne, Puglia, Włochy <i>Dry, Puglia, Italy</i>			
KANGAROO RIDGE SHIRAZ	100ml	250ml	750ml
Wytrawne, Barossa Valley, Australia <i>Dry, Barossa Vallery, Australia</i>			
BORDEAUX AUTHENTA BIO RED			750ml
Wytrawne, Cheval Quancard, Francja - wino organiczne <i>Dry, Cheval Quancard, France - organic wine</i>			
BROWNSTONE ZINFANDEL			750ml
Wytrawne, Kalifornia, USA <i>Dry, California, USA</i>			
PASCUAL TOSO ALTA MALBEC			750ml
Wytrawne, Mendoza, Argentyna <i>Dry, Mendoza, Argentina</i>			
AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.P.			750ml
Wytrawne, Veneto, Włochy <i>Dry, Veneto, Italy</i>			

WINA WZMOCNIONE / FORTIFIED WINES

DOMAINE DES SCHISTES MUSCAT DE RIVESALTES	50ml	750ml
Słodkie, Roussillon, Francja <i>Sweet, Roussillon, France</i>		
PORTO PORTAL FINE TAWNY	50ml	750ml
Słodkie, Portugalia <i>Sweet, Portugal</i>		
PORTO PORTAL FINE RUBY	50ml	750ml
Słodkie, Portugalia <i>Sweet, Portugal</i>		

KONIAKI / COGNAKS

Martell VS 40 ml
Martell VSOP 40 ml.
Martell XO 40 ml
Martell Cohiba 40 ml

LIKIERY / LIQUEURS

Ricard 40 ml.
Malibu 40 ml.
Baileys 40 ml
Jagermeister 40 ml
Sambuca Luxardo 40 ml.
Kahlua 40 ml
Cointreau 40 ml
Amaretto 40 ml
Blue Curacao 40 ml
PeachTree 40 ml.
Chambord 40 ml.
Parfait Amour 40 ml.
Jack Daniel's Honey / Jack Daniel's Fire 40 ml
Luxardo Maraschino 40 ml
Underberg but. 20 ml.

INNE ALKOHOLE / OTHERS ALCOHOLS

Ballantine's Brasil 40 ml
Gin Beefeater 40 ml.
Gin Beefeater 24 40 ml
Gin Hendrick's 40 ml
Gin Tanqueray No.Ten 40 ml
Rum Havana Club Anejo 3 Anos 40 ml
Rum Havana Club Anejo Especial 40 ml
Rum Havana Club Anejo 7 Anos 40 ml
Rum Havana Club Seleccion de Maestros 40 ml.
Rum Zacapa 23 YO 40 ml
Tequila Olmeca 40 ml
Tequila Olmeca Altos 40 ml.
Olmeca Dark Chocolate 40 ml
Pernod Absinthe 40 ml
Metaxa 7* 40 ml.
Campari 40 ml.
Aperol 40 ml.
Lillet (Blanc, Rose) 50 ml
Martini (Bianco, Exrta Dry, Rosso, Rosato) 100 ml.

IRISH WHISKEY

Jameson 40 ml
Jameson Caskmates 40 ml
Jameson Caskmates Ipa 40 ml
Jameson Crested 40 ml
Jameson Black Barrel 40 ml
Jameson (Distiller's Safe, Blender's Dog, Cooper's Croze) 40 ml
Tullamore Dew 40 ml
Bushmills Original 40 ml
Bushmills Black Bush 40 ml
Bushmills Single Malt 10 YO 40 ml
Bushmills Single Malt 16 YO 40 ml
Bushmills Single Malt 21 YO 40 ml
Connemara Single Malt 40 ml
Hyde Single Grain Burgundy Finish 40 ml
Hyde Single Malt Rum Finish 40 ml
Redbreast 12 40 ml

AMERICAN WHISKEY

Four Roses Small Batch 40 ml
Four Roses Single Barrel 40 ml
Jim Beam 40 ml
Bulleit 40 ml
Jack Daniel's 40 ml
Jack Daniel's Rye 40 ml
Gentleman Jack 40 ml
Jack Daniel's Single Barrel 40 ml
Jack Daniel's Sinatra Select 40 ml
Woodford Reserve 40 ml

TAIWAN WHISKY

Kavalan Concertmaster
Single Malt 40 ml

JAPAN WHISKY

Nikka Coffey Malt 40 ml
Nikka Coffey Grain Whisky 40 ml

SCOTCH BLENDED WHISKY

Ballantine's Finest 40 ml
Ballantine's Hard Fired 40 ml
Ballantine's 12 YO 40 ml
Ballantine's 17 YO 40 ml
Ballantine's 21 YO 40 ml
Ballantine's 30 YO 40 ml
Chivas Regal 12 YO 40 ml
Chivas Regal Extra 40 ml
Chivas Regal 18 YO 40 ml

SCOTCH SINGLE MALT WHISKY

Speyside:

Glenlivet Founder's Reserve 40 ml
Glenlivet 12 YO 40 ml
Glenlivet 15 YO 40 ml
Glenlivet 18 YO 40 ml
Glenlivet XXV 40 ml
Aberlour 12 YO 40 ml
Aberlour A'bunadh 40 ml
Macallan Sienna 40 ml
Glenfiddich 15 Solera 40 ml
Old Ballantruan 40 ml

Highland:

AnCnoc Cutter 40 ml
Balblair Vintage 40 ml
Oban 14 YO 40 ml
Royal Lochnagar 12 YO 40 ml
Old Pulteney 12 YO 40 ml
Glenmorangie Nectar D'or 40 ml

Lowland:

Auchentoshan Three Wood 40 ml

Campbeltown:

Springbank 10 YO 40 ml

Skye:

Talisker 10 YO 40 ml

Arran:

Arran Sauternes Cask Finish 40 ml
Arran Madeira Cask Finish 40 ml

Jura:

Jura Superstition 40 ml

Mull:

Tobermory 10 YO 40 ml

Orkney:

Scapa 40 ml
Highland Park 12 YO 40 ml

Islay:

Octomore 40 ml
Ardbeg 10 YO 40 ml
Port Charlotte 40 ml
Lagavulin 16 YO 40 ml
Laphroaig Quarter Cask 40 ml
Caol Ila 12 YO 40 ml

KONIAKI / COGNAKS

Martell VS 40 ml
Martell VSOP 40 ml.
Martell XO 40 ml
Martell Cohiba 40 ml

LIKIERY / LIQUEURS

Ricard 40 ml.
Malibu 40 ml.
Baileys 40 ml
Jagermeister 40 ml
Sambuca Luxardo 40 ml.
Kahlua 40 ml
Cointreau 40 ml
Amaretto 40 ml
Blue Curacao 40 ml
Grand Marnier 40 ml
PeachTree 40 ml.
Chambord 40 ml.
Parfait Amour 40 ml.
Jack Daniel's Honey / Jack Daniel's Fire 40 ml / Jack Daniel's Rye 40 ml
Luxardo Maraschino 40 ml
Underberg but. 20 ml.

INNE ALKOHOLE / OTHERS ALCOHOLS

Ballantine's Brasil 40 ml
Gin Beefeater 40 ml
Gin Beefeater 24 40 ml
Gin Hendrick's 40 ml
Gin Tanqueray No.Ten 40 ml
Rum Havana Club Anejo 3 Anos 40 ml
Rum Havana Club Anejo Especial 40 ml
Rum Havana Club Anejo 7 Anos 40 ml
Rum Havana Club Seleccion de Maestros 40 ml
Rum Zacapa 23 YO 40 ml
Tequila Olmeca 40 ml
Tequila Olmeca Altos 40 ml.
Olmeca Dark Chocolate 40 ml
Pernod Absinthe 40 ml
Metaxa 7* 40 ml.
Campari 40 ml.
Aperol 40 ml.
Lillet (Blanc, Rose) 50 ml.
Martini (Bianco, Exrta Dry, Rosso, Rosato) 100 ml.

KOKTAJLE | COCKTAILS

Hot JJ 80 ml
Jameson, miód,
sok z cytryny / lemon juice

Belfast Carbomb Shot 140 ml.
Jameson, Baileys, Guinness

Plaisir d'Amour 230 ml.
Absolut Kurant, Parfait Amour, Prosecco,
sok porzeczkowy / currant juice
sok z limonki / lime juice

Margarita 120 ml
Olmeca Silver, Cointreau,
sok z limonki / lime juice
syrop z agawy / agave syrup, sól / salt

Snowstorm in Dublin 170 ml
Jameson, Grimbergen Double,
sok z cytryny / lemon juice
syrop kasztanowy / chestnut syrup

Mojito 130 ml
Grande Mojito 260 ml
Havana 3, mięta / mint, limonka/ lime
syrop cukrowy / sugar syrup
woda gazowana / sparkling water

Canchanchara 100 ml
Havana 3, miód / honey, limonka/ lime

Moscow Mule 160 ml.
Absolut, Ginger beer, limonka / lime

Caipirinha 60 ml
Cachaca, limonka / lime
cukier trzcinowy / sugar cane

Seventh Floor 140 ml
Havana 7, Bailey's, Malibu,
Kahlua, ristretto, mleko/ milk
bitters kawowy / coffee bitters

Black Caskmates 190 ml.
Guinness, Jameson Caskmates,
syrop imbirowy / ginger syrup

Old Fashioned 40 ml
Four Roses Small Batch,
Angostura, cukier / sugar

Mai Tai 100 ml
Havana 7, Havana 3, Cointreau,
Amaretto, limonka / lime

Ostoya Violet Martini 100 ml
Ostoya, Beefeater, Lillet Blanc,
Parfait Amour, bitters pomarańczowy,
orange bitters

Irish Style Manhattan 60 ml
Jameson, Martini Rosso,
Angostura

Cuba Libre 140 ml
Grande Cuba Libre 280 ml
Havana 3, Coca-Cola,
limonka / lime

Canadian Daiquiri 65 ml
Havana 7, sok z limonki / lime syrup
syrop klonowy / maple syrup

EverGin 140 ml
Beefeater, cytryna / lemon
zielony ogórek / green cucumber.
syrop arbuzowy / watermelon syrup
selerowy bitters/ celery bitters

Lynchburg Lemoniade 170 ml
Jack Daniel's, Cointreau,
sok z cytryny / lemon juice, Sprite

Long Island Iced Tea 200 ml.
Absolut, Olmeca Silver, Havana 3,
Beefeater, Cointreau, Coca-Cola,
sok wyciśnięty z pomarańczy, limonki

GORĄCE NAPOJE / HOT DRINKS

Espresso 30 ml	
Macchiatto 60 ml	
Doppio 60 ml	
Americano 160 ml	
Cappuccino 180 ml	
Latte Macchiatto 200 ml	
Herbata Richmond 350 ml / <i>Richmont Tea</i>	
(Ceylon Gold, English Breakfast, Earl Grey Blue, Rooibos Sunrise-bezkofeinowa, Gunpowder Green, Green Jasmine, Peppermint Green, White Pearl Of Fujian, Forest Fruits, Mexican Dream, Peach Lemon Star, Yerba Mate Lemon)	
Czekolada na gorąco 170 ml / <i>Hot chocolate</i>	

GORĄCE NAPOJE Z ALKOHOLEM / HOT DRINKS WITH ALCOHOL

Cherrybomb 170 ml	
(Herbata Red Orange, Luksusowa Wiśniowa, Porto Ruby, Maraschino, bitters czokoladowy)	
Citrus Kick 170 ml	
(Herbata Cytrynowa, Absolut Lime, Gin Beekeeper, syrop cukrowy, bitters cytrynowy)	
Only in Lviv 150 ml	
(Wino grzane, wódka jeżynowa, syrop mandarynkowy)	
Kawa irlandzka 160 ml / <i>Irish coffee</i>	
Kawa Baileys 160 ml / <i>Baileys coffee</i>	
Kawa Amaretto 160 ml / <i>Amaretto coffee</i>	
Czekolada irlandzka (z whiskey) 170 ml / <i>Chocolate with whiskey</i>	
Czekolada Grand Marnier (z likierem pomarańczowym) 170 ml	
<i>Chocolate Grand Marnier with orange liqueur</i>	
Wino grzane 150 ml	

NATURALNE NAPOJE / NATURAL DRINKS

Virgin koktajl (kiwi, mięta, natka pietruszki, cytryna, miód, Kropla Beskidu) 300 ml	
<i>Kiwi, mint, parsley, lemon, honey, water "Kropla Beskidu</i>	
Koktajle z jogurtu, owoców i miodu 200 ml / <i>Coctail of yoghurt, fruits and honey</i>	
Sok marchwiowy z miodem 200 ml / <i>Carrot juice with honey.</i>	
Sok marchwiowo-jabłkowy 200 ml / <i>Carrot apple juice.</i>	
Sok z wyciskanych pomarańczy 200 ml / <i>Orange juice.</i>	
Sok z wyciskanych grejpfrutów 200 ml / <i>Grapefruit juice</i>	

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Coca-Cola but. 0,25 l	
Coca-Cola Zero / Coca-Cola Lime but. 0,25 l	
Fanta pomarańczowa (<i>orange</i>) but. 0,25 l	
Sprite but. 0,25 l	
Tonic Kinley (Virgin Mojito, Ginger Ale, Bitter Lemon) but. 0,25 l	
Kropla Beskidu - woda niegazowana (<i>still water</i>) but. 0,33 l	
Kropla Délice - woda gazowana (<i>sparkling water</i>) but. 0,33 l	
Soki Cappi but. 0,25 l / <i>Capp's juice.</i>	
Fuzetea-Black ice tea: lemon lemongrass / peach hibiscus but. 0,25 l	
Burn 0,25 l	

Na życzenie podajemy wodę z kranu z cytryną - **gratis**
On your request, we serve water with lemon for **free**

Ginger beer - napój bezalkoholowy / <i>alcohol free drink</i> 0,33 l	
Red Bull 0,25 l	



Wszystkie dania przygotowujemy na bieżąco ze świeżych produktów.
W związku z tym czas oczekiwania na ciepłe potrawy wynosi 30 min.
Serwis nie jest doliczony do rachunku.

*All dishes are prepared to order.
Preparation time is about 30 min.
Service not included.*



ŻYCZYMY SMACZNEGO
ENJOY YOUR MEAL



Lubię to!

DOŁĄCZ DO NAS NA FACEBOOKU
www.facebook.com/IrishPUB77

ŁÓDŹ, UL. PIOTRKOWSKA 77
TELEFON: 662 153 200, 42 632 48 76
pub@irishpub.pl - www.irishpub.pl