



**MASZ DZIŚ
URODZINY?**

**DO KOŁACJI
DLA MINIMUM
4 OSÓB
OTRZYMASZ
W PREZENCIE
BUTELKĘ WINA!**

.....
**RODZINNE
NIEDZIELNE OBIADY
W GODZINACH
14.00-18.00**

15% RABAT

**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!**

M E N U

www.irishpub.pl



**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 36 zł

Skład:


grillowany bekon, grillowane irlandzkie kiełbaski, 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 | COLD APPETIZERS

 **Mozzarella di Bufala z karmelizowanymi pomidorkami cherry i oliwą tymiankową** 125g. 22 zł
Buffalo mozzarella with caramelised cherry tomatoes and thyme olive oil

 **Bruschetta z fetą i pomidorami** 6 szt. 26 zł
Bruschetta with feta cheese and tomatoes


Befszyk tatarski z polędwicy wołowej 100g 34 zł
Steak tartare made from beef tenderloin


Carpaccio z polędwicy wołowej, rukola, kapary i parmezan 80g 33 zł
Beef tenderloin carpaccio, arugula, capers and parmesan

Śledzie w oleju lub w śmietanie (porcja dla 2 osób) 200g 22 zł
Herrings in oil or sour cream (serving for 2 people)

PRZYSTAWKI CIEPŁE | HOT APPETIZERS

Krażki cebulowe w cieście piwnym z sosem czosnkowym i koktajlowym 10 szt. 19 zł
Beer battered onion rings with cocktail and garlic sauce

 **Tacos z grillowanym kurczakiem i salsą z awokado** 3 szt. 31 zł
Tacos with grilled chicken and avocado salsa


 **Camembert panierowany w sezamie, sałaty z gruszką, melonem i granatem, sos żurawinowy** 1 szt. 32 zł
Breaded camembert coated in sesame seeds, served with pear, melon and pomegranate salad and topped with cranberry sauce


Cukinia zapiekana z parmezanem i mozzarellą 120g 25 zł
Courgettes "au gratin" with roasted parmesan and mozzarella cheese

SAŁATKI | SALADS


Sałatka Cezar | *Caesar salad*

- z pierśią kurczaka (*with chicken*) 130g 29 zł
- z krewetkami (*with shrimp's*) 6 szt. 34 zł


 Sałatka grecka ze świeżym oregano 300g 29 zł
Greek salad with fresh oregano

 Sałatka z zielonego mango, marchewki, imbiru,
orzeszków arachidowych, kolendry i papryczki chili
Green mango salad with carrot, ginger, peanuts, coriander and chilli peppers


- z krewetkami (*with shrimps*) 6 szt. 37 zł
- z polędwicą wołową (*with beef tenderloin*) 80g 39 zł

 Sałatka z grillowanym kurczakiem i melonem,
świeżym ogórkiem, orzeszkami arachidowymi, grejpfrutem i miętą 150g 29 zł
Grilled chicken and melon salad with fresh cucumber, peanuts, grapefruit and mint

ZUPY | SOUPS



 Włoska zupa warzywna z serem 250 ml. 16 zł
Italian vegetable soup with cheese

Tom-Yum – tajaska zupa z krewetkami 250 ml 25 zł
Tom-Yum –Thai bouillon with shrimp's



 Zupa krem ze szparagów z wędzonym łososiem 250 ml 24 zł
Creamy asparagus soup with smoked salmon

- DANIA GŁÓWNE | MAIN DISHES -



MAKARONY | PASTA

-  Tagliatelle z grillowanymi warzywami,
świeżym tymiankiem, rozmarynem i czosnkiem 300g 29 zł
Tagliatelle with grilled vegetables, fresh thyme, rosemary and garlic
- Pappardelle z chorizo, czosnkiem, pomidorami suszonymi
i koktajlowymi z dodatkiem białego wina 300g 32 zł
Pappardelle with chorizo, garlic, cocktail and dried tomatoes in white wine sauce
-  Pierogi z owocami sezonowymi i słodką śmietaną 6 szt. 19 zł
Seasonal fruit's dumplings with sweet cream


RYBY I OWOCE MORZA | FISH & SEAFOOD

- Krewetki smażone na maśle z czosnkiem i zielonym pieprzem 16 szt. 46 zł
Butter fried shrimp's with garlic and green pepper (16 pcs)
- Gambas - krewetki, oliwa z oliwek, czosnek,
natka pietruszki, papryczka chili 16 szt. 46 zł
Gambas - shrimp, olive oil, garlic, parsley and chilli peppers
-  Polędwica z dorsza gotowana na parze ze świeżymi ziołami,
podana z sosem ze szpinaku 150g 49 zł
Steamed cod loin with fresh vegetables, served with spinach sauce
-  Dorada filetowana, smażona soute podana z salsą z papryki,
świeżych pomidorów i szalotki 150g 42 zł
Sautéed bream fillet served with pepper, fresh tomato and scallion salsa

DRÓB | POULTRY

- Panierowane paluszki z kurczaka, frytki, sos czosnkowy, sos koktajlowy 120g . . . 22 zł
Breaded chicken fingers, French fries, garlic sauce, cocktail sauce
-  Grillowana pierś kaczki z karmelizowanym sosem pomarańczowym
i puree pietruszkowym 170g 39 zł
Grilled duck breast with caramelised orange sauce and parsnip puree
-  Pierś z kurczaka, warzywa ratatouille 150g 25 zł
Chicken breast and ratatouille

WIEPRZOWINA | PORK


 **Polędwiczka wieprzowa sous vide, młode ziemniaki,
szparagi, rzodkiewka, cebula, jogurt grecki 170g 39 zł**
Pork tenderloin sous vide, young potatoes, asparagus, radish, onion, greek yoghurt

Grillowany schab z kością i słoniną podany z sałatką ziemniaczaną ok. 320g. 49 zł
Grilled pork chop on the bone with fatback served with potato salad

**Golonka pieczona, pieczywo, musztarda, chrzan
(do wyczerpania zapasów) 1 szt./ok. 1,2kg. 45 zł**
*Roast ham hock, bread, mustard, horseradish
(while stock lasts) 1 pcs/ approx. 1,2 kgs*

WOŁOWINA | BEEF

Big Burger wołowy, frytki stekowe 250g. 38 zł
Beef Big Burger, steak fries

 **Quesadilla z paskami wołowiny, papryką, zielonymi oliwkami,
podana z sosem chili, guacamole i kwaśną śmietaną (porcja dla 2 osób) 150g. . . . 46 zł**
*Quesadilla with beef strips, peppers, green olives served with chilli sauce,
guacamole and sour cream (portion for 2)*

**Stek z polędwicy wołowej, warzywa grillowane,
sos musztardowo-miodowy, sos pieprzowy 170g 67 zł**
Sirloin steak and grilled vegetables, with honey mustard sauce and pepper sauce

**Sheperd's Pie - zapiekanka z polędwicy wołowej
i ziemniaków, ostra musztarda 300g 49 zł**
*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 5 zł
Potatoes - boiled or roasted

Frytki 100g 9 zł
French fries


Szpinak 100g 14 zł
Spinach

Warzywa grillowane (papryka, cukinia, pomidor, cebula, ziemniak) 200g. 14 zł
Grilled vegetables (pepper, courgette, tomato, onion, potato)


Salaty mieszane z sosem winegret 8 zł
Mixed lettuces with vinaigrette sauce


Ogórek małosolny lub ogórek kiszony 100g 7 zł
Semi-pickled cucumber or cucumbers pickled in brine

DESERY | DESSERTS

 NOWE Kruszone bezy z owocami i bitą śmietaną 100g. 18 zł
Crumbled meringue with fruit's and whipped cream

Crème brulée waniliowy 100g 18 zł
Vanilla Crème brulée

 NOWE Lody waniliowe z owocami sezonowymi,
czekoladowym sosem i bitą śmietaną 150g 18 zł
Vanilla ice-cream with seasonal fruits, chocolate sauce and whipped cream

 NOWE Świeży ananas w kolendrowym sosie 0,25 szt. 18 zł
Fresch pineapple and coriander sauce

WINA MUSUJĄCE I SZAMPANY SPARKLING WINES AND CHAMPAGNES

CAVA PICAIRE 750ml - 72zł
Półwytrawne, Hiszpania

PROSECCO DI VICI D.O.C. 750ml - 93zł
Wytrawne, Włochy

PROSECCO PICCOLO 200ml - 29zł
Wytrawne, Włochy

MUMM CORDON ROUGE CHAMPAGNE 750ml - 230zł
Wytrawne, Francja

MUMM CHAMPAGNE BRUT ROSE 750ml - 250zł
Wytrawne, Francja

MUMM CHAMPAGNE DEMI SEC 750ml - 230zł
Półsłodkie, Francja

PERRIER - JOUËT BELLE EPOQUE 750ml - 870zł
Wytrawne, Francja

WINA BIAŁE | WHITE WINES

ARROGANT FROG TUTTI FRUTTI BLANC . . 100ml - 10,00zł 250ml - 25,00zł 750ml - 72zł
Wytrawne, Langwedocja, Francja

CHUCARO CHARDONNAY 100ml - 10,00zł 250ml - 25,00zł 750ml - 72zł
Wytrawne, Chile

QUATTROCCHI TORRONTES 100ml - 11,00zł 250ml - 27,50zł 750ml - 77zł
Wytrawne, Mendoza, Argentyna

SCHMITT SOHNE BLUE
RIESLING SPATLESE / RIESLING KABINETT 100ml - 11,60zł 250ml - 27,50zł 750ml - 81zł
Półsłodkie / Półwytrawne, Mosel-Saar-Ruwer, Niemcy

WAIPARA WEST SAUVIGNON BLANC 750ml - 179zł
Wytrawne, Waipara, Nowa Zelandia

MEYER-FONNE RIESLING RESERVE 750ml - 139zł
Wytrawne, Alzacja, Francja

WINA CZERWONE | RED WINES

ARROGANT FROG TUTTI FRUTTI ROUGE 100ml - 10,00zł 250ml - 25,00zł 750ml - 72zł
Wytrawne, Langwedocja, Francja

CHUCARO MERLOT 100ml - 10,00zł 250ml - 25,00zł 750ml - 72zł
Wytrawne, Chile

MASSERIA CIVITELLO
PRIMITIVO DEL SALENTO 100ml - 12,00zł 250ml - 30,00zł 750ml - 87zł
Wytrawne, Puglia, Włochy

ALLOZO CRIANZA 100ml - 12,00zł 250ml - 27,50zł 750ml - 87zł
Wytrawne, La Mancha, Hiszpania

BROWNSTONE ZINFANDEL 750ml - 115zł
Wytrawne, Kalifornia, USA

CHATEAU LE CALVAIRE A.O.C. 750ml - 115zł
Wytrawne, Bordeaux, Francja

PASCUAL TOSO ALTA MALBEC 750ml - 136zł
Wytrawne, Mendoza, Argentyna

IJALBA GRACIANO D.O.C. 750ml - 141zł
Wytrawne, Rioja, Hiszpania

AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.P. 750ml - 399zł
Wytrawne, Veneto, Włochy

WINA WZMOCNIONE | FORTIFIED WINES

DOMAINE DES SCHISTES MUSCAT DE RIVESALTES 50ml - 9,00zł 750ml - 135zł
Słodkie, Roussillon, Francja

PORTO PORTAL FINE TAWNY 50ml - 10,00zł 750ml - 135zł
Słodkie, Portugalia

PORTO PORTAL FINE RUBY 50ml - 10,00zł 750ml - 135zł
Słodkie, Portugalia

PIWA Z BECZKI | BEERS ON TAP

Grimbergen Blonde	0,33 l - 13 zł
Grimbergen Double	0,33 l - 13 zł
Grimbergen Blanche	0,33 l - 13 zł
Grimbergen deska trialowa: Blonde, Double & Blanche	3 x 0,15 l - 16 zł
Okocim Klasyczna Pszenica	0,5 l - 13 zł
Okocim Jasne Okocimskie	0,3 l - 5,50 zł 0,5 l - 9 zł
Guinness	0,25 l - 9,50 zł 0,5 l - 19 zł

PIWA BUTELKOWE I CYDRY | BOTTLED BEERS AND CIDERS

English Ipa 0,5 l	15 zł
Pszeniczne Ciemne 0,5 l	15 zł
Miody Altaju 0,5 l	15 zł
Carlsberg 0,5 l	9 zł
Carlsberg niskoalkoholowy 0,33 l	9 zł
Dunkel 0,5 l	12 zł
Chmielowy Kwartet 0,5 l	12 zł
Lager Brzeski 0,5 l	12 zł
Okocim Porter 0,5 l	12 zł
Kasztelan Niepasteryzowany 0,5 l	9 zł
Somersby (apple beer drink) 0,4 l	11 zł
Cydr Dobroński z polskich jabłek /z cynamonem/ 0,275 l	11 zł

WÓDKI | VODKA

Absolut Vodka 40 ml / 700 ml	8 zł / 120 zł
Absolut (<i>Lime, Extrakt, Kurant, Pears</i>) 40 ml	8 zł
Absolut Elyx 40 ml	21 zł
Ostoya 40 ml / 700 ml	8 zł / 120 zł
Exquisite Wyborowa 40 ml / 700 ml	14 zł / 230 zł
Luksusowa Wiśniowa 40 ml	7 zł
Finlandia (<i>Redberry, Grapefruit</i>) 40 ml	9 zł
Żubrówka 40 ml	7 zł
Śliwowica 40 ml	15 zł
Becherovka 40 ml	8 zł
Grappa 40 ml	12 zł
J. A. Baczewski 40 ml / 700 ml	9 zł / 130 zł

IRISH WHISKEY

Jameson 40 ml	12 zł
Jameson Caskmates 40 ml	12 zł
Jameson Crested 40 ml	17 zł
Jameson Black Barrel 40 ml	18 zł
Jameson (Distiller's Safe, Blender's Dog, Cooper's Croze) 40 ml	25 zł
Tullamore Dew 40 ml	12 zł
Bushmills Original 40 ml	12 zł
Bushmills Black Bush 40 ml	14 zł
Bushmills Single Malt 10 YO 40 ml	21 zł
Bushmills Single Malt 16 YO 40 ml	35 zł
Bushmills Single Malt 21 YO 40 ml	69 zł
Connemara Single Malt 40 ml	24 zł
Hyde Single Grain Burgundy Finish 40 ml	26 zł
Hyde Single Malt Rum Finish 40 ml	26 zł
Redbreast 12 40 ml	33 zł
Paddy / Paddy Devil's Apple 40 ml	12 zł

AMERICAN WHISKEY

Four Roses Small Batch 40 ml	24 zł
Four Roses Single Barrel 40 ml	28 zł
Jim Beam 40 ml	12 zł
Bulleit 40 ml	17 zł
Jack Daniel's 40 ml	14 zł
Gentleman Jack 40 ml	18 zł
Jack Daniel's Single Barrel 40 ml	26 zł
Jack Daniel's Sinatra Select 40 ml	81 zł
Woodford Reserve 40 ml	25 zł

TAIWAN WHISKY

Kavalan Concertmaster Single Malt 40 ml	48 zł
--	-------

JAPAN WHISKY

Nikka Coffey Malt 40 ml	48 zł
Nikka Coffey Grain Whisky 40 ml	48 zł

SCOTCH BLENDED WHISKY

Ballantine's Finest 40 ml	12 zł
Ballantine's Hard Fired 40 ml	12 zł
Ballantine's 12 YO 40 ml	18 zł
Ballantine's 17 YO 40 ml	35 zł
Ballantine's 21 YO 40 ml	49 zł
Ballantine's 30 YO 40 ml	99 zł
Chivas Regal 12 YO 40 ml	17 zł
Chivas Regal Extra 40 ml	17 zł
Chivas Regal 18 YO 40 ml	35 zł

SCOTCH SINGLE MALT WHISKY

Speyside:

Glenlivet Founder's Reserve 40 ml	23 zł
Glenlivet 12 YO 40 ml	26 zł
Glenlivet 15 YO 40 ml	29 zł
Glenlivet Nadurra 16 YO 40 ml	35 zł
Glenlivet 18 YO 40 ml	43 zł
Glenlivet XXV 40 ml	219 zł
Aberlour 12 YO 40 ml	26 zł
Aberlour A'bunadh 40 ml	49 zł
Macallan Ruby 40 ml	103 zł
Glenfiddich 15 Solera 40 ml	30 zł
Old Ballantruan 40 ml	39 zł

Highland:

AnCnoc Cutter 40 ml	37 zł
Balblair Vintage 40 ml	36 zł
Oban 14 YO 40 ml	33 zł
Royal Lochnagar 12 YO 40 ml	32 zł
Old Pulteney 12 YO 40 ml	27 zł
Glenmorangie Nectar D'or 40 ml	43 zł

Lowland:

Auchentoshan Three Wood 40 ml	36 zł
-------------------------------	-------

Campbeltown:

Springbank 10 YO 40 ml	39 zł
------------------------	-------

Sky:

Talisker 10 YO 40 ml	29 zł
----------------------	-------

Arran:

Arran Sauternes Cask Finish 40 ml	33 zł
Arran Amarone Cask Finish 40 ml	33 zł

Jura:

Jura Superstition 40 ml	28 zł
-------------------------	-------

Mull:

Tobermory 10 YO 40 ml	33 zł
-----------------------	-------

Orkney:

Scapa 40 ml	33 zł
Highland Park 12 YO 40 ml	33 zł

Islay:

Octomore 40 ml	95 zł
Ardbeg 10 YO 40 ml	35 zł
Port Charlotte 40 ml	39 zł
Lagavulin 16 YO 40 ml	45 zł
Laphroaig Quarter Cask 40 ml	33 zł
Caol Ila 12 YO 40 ml	33 zł

KONIAKI

Martell VS 40 ml	19 zł
Martell VSOP 40 ml.	28 zł
Martell XO 40 ml	88 zł
Martell Cohiba 40 ml	199 zł

LIKIERY

Ricard 40 ml.	16 zł
Malibu 40 ml.	12 zł
Baileys 40 ml	12 zł
Jagermeister 40 ml	12 zł
Sambuca Luxardo 40 ml.	15 zł
Kahlua 40 ml	13 zł
Cointreau 40 ml	15 zł
Amaretto 40 ml	12 zł
Blue Curacao 40 ml	10 zł
Grand Marnier 40 ml	17 zł
PeachTree 40 ml.	12 zł
Chambord 40 ml.	14 zł
Parfait Amour 40 ml.	12 zł
Jack Daniel's Honey / Jack Daniel's Fire 40 ml	14 zł
Luxardo Maraschino 40 ml	17 zł
Underberg but. 20 ml.	12 zł

INNE ALKOHOLE

Ballantine's Brasil 40 ml	12 zł
Gin Beefeater 40 ml.	11 zł
Gin Beefeater 24 40 ml	21 zł
Gin Hendrick's 40 ml	23 zł
Gin Tanqueray No.Ten 40 ml	21 zł
Rum Havana Club Anejo 3 Anos 40 ml	12 zł
Rum Havana Club Anejo Especial 40 ml	12 zł
Rum Havana Club Anejo 7 Anos 40 ml	15 zł
Rum Havana Club Seleccion de Maestros 40 ml.	34 zł
Rum Zacapa 23 YO 40 ml	29 zł
Tequila Olmeca 40 ml	13 zł
Tequila Olmeca Altos 40 ml.	18 zł
Olmeca Dark Chocolate 40 ml	13 zł
Pernod Absinthe 40 ml	25 zł
Metaxa 7* 40 ml.	18 zł
Campari 40 ml	9 zł
Aperol 40 ml.	12 zł
Lillet (Blanc, Rouge) 50 ml	14 zł
Martini (Bianco, Exrta Dry, Rosso, Rosato) 100 ml.	12 zł

KOKTAJLE | COCKTAILS

Belfast Carbomb Shot 140 ml **24 zł**

Jameson, Baileys, Guinness

Plaisir d'Amour 230 ml. **31 zł**

*Absolut Kurant, Parfait Amour, Prosecco,
sok porzeczkowy, sok z limonki*

Margarita 120 ml **29 zł**

*Olmecca Silver, Cointreau,
sok z limonki, syrop z agawy, sól*

Rosita 80 ml **27 zł**

*Olmecca Altos Reposado, Campari,
Martini Extra Dry, Martini Rosso, Angostura*

Daiquiri Frozen 170 ml **25 zł**

*Havana 3, owoce do wyboru:
truskawka, malina*

Canchanchara 100 ml **19 zł**

Havana 3, miód, limonka

Mojito 130 ml **25 zł**

Grande Mojito 260 ml. **38 zł**

*Havana 3, mięta, limonka,
syrop cukrowy, woda gazowana*

Moscow Mule 160 ml. **23 zł**

*Absolut, Ginger beer,
limonka*

Caipirinha 60 ml **19 zł**

*Cachaca, limonka,
cukier trzcinowy*

Seventh Floor 140 ml **29 zł**

*Havana 7, Bailey's, Malibu,
Kahlua, ristretto, mleko,
bitters kawowy*

Almond Old Fashioned 70 ml **29 zł**

*Olmecca Altos Reposado,
Amaretto, syrop z agawy,
bitters pomarańczowy*

Old Fashioned 40 ml **22 zł**

*Four Roses Small Batch,
Angostura, cukier*

Mai Tai 100 ml **23 zł**

*Havana 7, Havana 3, Cointreau,
Amaretto, limonka*

International Mango-Tango 130 ml. . **27 zł**

*Havana Especial, Peach Tree, Cointreau,
Riesling Kabinett, sok z cytryny, owoc mango*

Ostoya Violet Martini 100 ml. **28 zł**

*Ostoya, Beefeater, Lillet Blanc,
Parfait Amour, bitters pomarańczowy*

Irish Style Manhattan 60 ml **18 zł**

Jameson, Martini Rosso, Angostura

Cuba Libre 140 ml **22 zł**

Grande Cuba Libre 280 ml **36 zł**

*Havana 3, Coca-Cola,
limonka*

EverGin 140 ml. **21 zł**

*Beefeater, cytryna, zielony ogórek,
syrop arbuzowy, selerowy bitters*

Lynchburg Lemoniade 170 ml **26 zł**

*Jack Daniel's, Cointreau,
sok z cytryny, Sprite*

Long Island Iced Tea 200 ml. **34 zł**

*Absolut, Olmecca Silver, Havana 3,
Beefeater, Cointreau, Coca-Cola,
sok wyciśnięty z pomarańczy, limonki*

Rio de Janeiro 85 ml **24 zł**

*Cachaca, Luxardo Marschino, sok z limonki,
mandarynki w syropie, syrop arbuzowy,
bitters pomarańczowy*

*Karta koktajli autorstwa Marcina Kasprzaka i Marii Podlasek
O kartę shotów zapytaj kelnera.*

GORĄCE NAPOJE

Espresso 30 ml	8 zł
Macchiato 60 ml	8 zł
Doppio 60 ml	10 zł
Americano 160 ml	8 zł
Cappuccino 180 ml.	8 zł
Latte Macchiato 200 ml	11 zł
Herbata 200 ml	7 zł
(czarna, czarna cytrynowa, czarna z leśnymi owocami, zielona, zielona jaśminowa, zielona cytrynowa, róża & francuska wanilia, marokańska mięta, pieprzowa mięta, cynamon, owocowa - jabłko z pomarańczą i dziką różą)	
Czekolada na gorąco 170 ml	12 zł

GORĄCE NAPOJE Z ALKOHOLEM

Kawa irlandzka 160 ml	17 zł
Kawa Baileys 160 ml	17 zł
Kawa Amaretto 160 ml	17 zł
Czekolada irlandzka (z whiskey) 170 ml	15 zł
Czekolada Grand Marnier (z likierem pomarańczowym) 170 ml	19 zł
Wino grzane 150 ml	11 zł

NATURALNE NAPOJE

Virgin koktajl (kiwi, mięta, natka pietruszki, cytryna, miód, Kropla Beskidu) 300 ml	14 zł
Smoothie (truskawka, kiwi, mięta) 200 ml	14 zł
Smoothie (mango, banan, mleczko kokosowe, mleko) 200 ml.	14 zł
Koktajle z jogurtu, owoców i miodu 200 ml	11 zł
Sok marchwiowy z miodem 200 ml	10 zł
Sok marchwiowo-jabłkowy 200 ml	10 zł
Sok z wyciskanych pomarańczy 200 ml	16 zł
Orange juice	
Sok z wyciskanych grejpfrutów 200 ml	16 zł
Grapefruit juice	

NAPOJE ZIMNE

Lemoniada (arbuzowa, mango spice, ogórkowa) 0,2l	8 zł
Coca-Cola but. 0,25l	7 zł
Coca-Cola Zero / Coca-Cola Lime but. 0,25l	7 zł
Fanta pomarańczowa but. 0,25l.	7 zł
Sprite but. 0,25l	7 zł
Tonic Kinley (Virgin Mojito, Ginger Ale, Bitter Lemon) but. 0,25l.	7 zł
Kropla Beskidu - woda niegazowana but. 0,33l	6 zł
Kropla Délice - woda gazowana but. 0,33l	6 zł
Soki Cappy but. 0,25l	7 zł
Fuzetea-Black ice tea: lemon lemongrass / peach hibiscus but. 0,25l	7 zł
Burn 0,25l.	10 zł

Na życzenie podajemy wodę z kranu z cytryną - gratis

Kawa mrożona z bitą śmietaną i sosem czekoladowym 0,3l	14 zł
Ginger beer - napój bezalkoholowy 0,33l.	11 zł
Red Bull 0,25l.	15 zł



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



**RESTAURACJA IRISH PUB
ISTNIEJE OD 1994 ROKU**

ŁÓDŹ, UL. PIOTRKOWSKA 77

TELEFON:

662 153 200

42 632 48 76

pub@irishpub.pl

www.irishpub.pl

Lubię to!

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