



**MASZ DZIŚ
URODZINY?**

**DO KOLACJI
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 34 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

 Łosoś wędzony z chrzanowym twarogiem podany na pumperniku 120g 28 zł
Smoked salmon and horseradish cottage cheese, served on pumpernickel bread

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

Talerz wędlin (pieczony rostbef, chorizo, szynka parmeńska),
zielone oliwki, rukola 220g 45 zł
A plate of cold meats (roast beef, chorizo, parma ham), green olives and arugula



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



Deska serów - polskie sery dojrzewające, ser własnego wyrobu, orzechy włoskie,
marmolada z truskawek, zielonego pieprzu i rozmarynu (porcja dla 2 osób) 300g . . . 39 zł
Cheese platter - Polish ripened cheeses, homemade cheese, walnuts, strawberry jam, green pepper and rosemary (serving for 2 people)


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

PRZYSTAWKI CIEPŁE | HOT APPETIZERS

Cukinia zapiekana z parmezanem i mozzarellą 120g. 24 zł
Courgettes "au gratin" with roasted parmesan and mozzarella cheese

 Camembert panierowany w pistacjach
 podany z salsa z mango i melona oraz malinowym sosem 1 szt. 29 zł
Breaded Camembert coated in pistachios, served with mango and melon salsa and raspberry sauce


 Kurki z boczkiem i cebulą, smażone w białym winie
 podane na plackach ziemniaczanych 200g. 28 zł
Bacon and onion chanterelles in white wine, served on potato pancakes


 Bruschetta z grzybami leśnymi, zapieczona mozzarellą 6 szt. 25 zł
Forest mushrooms bruschetta roasted with mozzarella cheese

SALATKI | SALADS

Sałatka Cezar z piersią kurczaka 130g lub krewetkami 6 szt. - do wyboru 29 zł
Caesar salad with chicken breast or shrimps (optional)


Salaty z rostbefem pieczonym w niskiej temperaturze,
pomidor, cebula i sos miodowo-musztardowy 100g 29 zł
Salad with roast beef, tomato, onion and honey mustard sauce


 NOWE Paski polędwicy wołowej w orientalnej marynacie na sałatach,
sos miodowo-musztardowy, chipsy z parmezanu 80g 32 zł
*Slices of beef sirloin in oriental marinade with salads,
honey and mustard sauce, parmesan crisps*


 NOWE 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*

Sałatka z rukoli z trzema serami i sosem winegret 150g 29 zł
Three cheese salad with arugula and vinaigrette sauce

ZUPY | SOUPS


 NOWE Zupa krem z pora ze świeżym lubczykiem,
suszonymi pomidorami i wędzonym łososiem 250g 16 zł
Creamy leek soup with smoked salmon, dried tomatoes and fresh lovage


 NOWE Zupa gulaszowa 250g 19 zł
Goulash soup

 NOWE Słoneczna zupa indyjska z kurczakiem 250g 16 zł
Indian style Sunshine soup with chicken


- DANIA GŁÓWNE | MAIN DISHES -

MAKARONY I PIEROGI | PASTA & DUMPLINGS


 **Orkiszowe Tagliatelle z grillowanymi warzywami,
świeżym tymiankiem, rozmarynem i czosnkiem 250g 29 zł**
Spelt Tagliatelle with grilled vegetables, fresh thyme, rosemary and garlic

 **Penne z szynką parmeńską, grzybami,
suszonymi pomidorami i szpinakiem 300g. 33 zł**
Penne with Parma ham, mushrooms, dried tomatoes and spinach


**Pappardelle z chorizo, czosnkiem, pomidorami suszonymi
i koktajlowymi z dodatkiem białego wina 300g 32 zł**
Pappardelle with chorizo, garlic, cocktail and dried tomatoes with white wine


 **Pierogi ze szpinakiem w sosie serowym 6 szt. 19 zł**
Dumplings with spinach in cheese sauce


RYBY I OWOCE MORZA | FISH & SEAFOOD

 **Kalmary w chrupiącej panierce z sosem czosnkowym i chili 110g 31 zł**
Crunchy breaded calamari with garlic sauce and chili

Łosoś grillowany, kasza bulgur, soliród, cytrynowa śmietana 120g 46 zł
Grilled salmon with bulgur grains, samphire and lemon cream


 **Polędwica z dorsza soute w sosie maślano-winnym z borowikami 130g 48 zł**
Sauteed cod in wine and butter sauce with porcini mushrooms


 **Krewetki z imbirem, trawą cytrynową,
mleczkiem kokosowym, papryczką chili i świeżą kolendrą 16 szt. 46 zł**
Shrimps in ginger and lemongrass coconut milk with fresh coriander and chilli peppers

 **Krewetki ze szpinakiem z sosem beszamelowym
i szafranowym podane na patelni 16 szt. 46 zł**
Shrimps and spinach in béchamel and saffron sauce, served in a pan

Krewetki smażone na maśle z czosnkiem i zielonym pieprzem 16 szt. 43 zł
Butter fried shrimps with garlic and green pepper (16 pcs)


DRÓB | POULTRY


 **Indyjskie Curry z piersią kurczaka podane z chlebkiem naan 120g 26 zł**
Indian curry with chicken breast. Served with naan bread

 **Grillowana pierś kaczki z puree pietruszkowym
i sosem pomarańczowo-anyżowym 150g 43 zł**
Grilled duck breast with parsley puree in orange and anise sauce

Panierowane paluszki z kurczaka, frytki, sos czosnkowy, sos koktajlowy 120g . . . 18 zł
Breaded chicken fingers, French fries, garlic sauce, cocktail sauce

WIEPRZOWINA | PORK


 **Schab zapiekany serem Brie, salsa z mango, banan zapieczony w boczku 200g . . . 37 zł**
Pork chop roasted in Brie cheese, mango salsa, bacon-wrapped roasted banana

 **Grillowana polędwiczka wieprzowa w sosie z wina Marsala
ze szparagami i puree ziemniaczanym z dodatkiem białego wina i czosnku 180g . . . 45 zł**
*Grilled pork loin in Marsala wine sauce with asparagus
and mashed potatoes with a bit of white wine and garlic*

**Golonka pieczona, pieczywo, musztarda, chrzan
(do wyczerpania zapasów) 1 szt./ok. 1,2kg. 39 zł**
*Roast ham hock, bread, mustard, horseradish
(while stock lasts) 1 pcs/ approx. 1,2 kgs*

WOŁOWINA | BEEF

Big Burger wołowy, frytki stekowe 220g. 36 zł
Beef Big Burger, steak fries

 **Czarny Burger z szarpaną wołowiną, frytki stekowe 120g 36 zł**
Pulled beef burger in a black bun, steak fries

**Stek z polędwicy wołowej, warzywa grillowane,
sos musztardowo-miodowy, sos pieprzowy 170g 63 zł**
Sirloin steak and grilled vegetables, with honey mustard 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 - roasted or boiled

Frytki 100g 8 zł
French fries


Szpinak 100g 12 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 kiszony 100g 5 zł
Cucumbers pickled in brine

DESERY | DESSERTS

 NOWE Czekoladowy mus z malinowym sosem 100g 14 zł
Chocolate mousse with raspberry sauce

 NOWE Gruszka z karmelem, gorącą czekoladą
i sorbetem cytrynowym 1 szt. 18 zł
Caramel and hot chocolate sauce pear with lemon sorbet

Crème brûlée 100g. 18 zł
Crème brûlée

 NOWE Lody waniliowe z gorącymi wiśniami 180g. 14 zł
Vanilla ice cream with hot cherries

WINA MUSUJĄCE I SZAMPANY SPARKLING WINES AND CHAMPAGNES

CAVA PICAIRE	750ml - 71zł
Półwytrawne, Hiszpania	
PROSECCO DI VICI D.O.C.	750ml - 89zł
Wytrawne, Włochy	
PROSECCO PICCOLO	200ml - 29zł
Wytrawne, Włochy	
MUMM CORDON ROUGE CHAMPAGNE	750ml - 280zł
Wytrawne, Francja	
MUMM CHAMPAGNE BRUT ROSE	750ml - 300zł
Wytrawne, Francja	
MUMM CHAMPAGNE DEMI SEC	750ml - 280zł
Półsłodkie, Francja	
PERRIER - JOUËT BELLE EPOQUE	750ml - 870zł
Wytrawne, Francja	

WINA BIAŁE | WHITE WINES

ARROGANT FROG TUTTI FRUTTI BLANC	100ml - 9,50zł	250ml - 22,50zł	750ml - 67zł
Wytrawne, Langwedocja, Francja			
CHUCARO CHARDONNAY	100ml - 9,50zł	250ml - 22,50zł	750ml - 67zł
Wytrawne, Chile			
QUATTROCCHI TORRONTES	100ml - 10,40zł	250ml - 25,00zł	750ml - 74zł
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			
SREBRNA GÓRA CUVEE	750ml - 129zł		
Półwytrawne, Kraków, Polska			
MEYER-FONNE RIESLING RESERVE	750ml - 139zł		
Wytrawne, Alzacja, Francja			

WINA CZERWONE | RED WINES

ARROGANT FROG TUTTI FRUTTI ROUGE 100ml - 9,50zł 250ml - 22,50zł 750ml - 67zł
Wytrawne, Langwedocja, Francja

CHUCARO MERLOT 100ml - 9,50zł 250ml - 22,50zł 750ml - 67zł
Wytrawne, Chile

MASSERIA CIVITELLO
PRIMITIVO DEL SALENTO 100ml - 11,00zł 250ml - 25,00zł 750ml - 77zł
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 - 9,00zł 750ml - 135zł
Słodkie, Portugalia

PORTO PORTAL FINE RUBY 50ml - 9,00zł 750ml - 135zł
Słodkie, Portugalia

PIWA Z BECZKI | BEERS ON TAP

Grimbergen Blonde	0,33 l - 12 zł
Grimbergen Double	0,33 l - 12 zł
Grimbergen Blanche	0,33 l - 12 zł
Grimbergen deska trialowa:	
Blonde, Double & Blanche	3 x 0,15 l - 14 zł
Browar Okocim Sezonowe - Ciemne Bursztynowe	0,4 l - 9 zł
Okocim Jasne Pełne	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	13 zł
Pszeniczne Ciemne 0,5 l	13 zł
Miody Altaju 0,5 l	13 zł
Carlsberg 0,5 l	9 zł
Carlsberg niskokoalkoholowy 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 Mocne 0,5 l	10 zł
Okocim Pszeniczne 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 / perry 0,275 l	12 zł

WÓDKI | VODKA

Absolut Vodka 40 ml / 700 ml	8 zł / 120 zł
Absolut (Vanilia, Citron, Kurant, Pears) 40 ml	8 zł
Absolut Elyx 40 ml	21 zł
Ostoya 40 ml / 700 ml	10 zł / 150 zł
Exquisite Wyborowa 40 ml	18 zł
Luksusowa Wiśniowa 40 ml	7 zł
Finlandia (Redberry, Grapefruit) 40 ml	9 zł
Finlandia Platinum 40 ml	11 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	8 zł / 120 zł
Amber Inside Vodka (polska wódka z bursztynem) 40 ml	18 zł

IRISH WHISKEY

Jameson 40 ml	12 zł
Jameson Select Reserve 40 ml	17 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	99 zł
Connemara Single Malt 40 ml	24 zł
Greenore 40 ml	24 zł
Redbreast 12 40 ml	28 zł
Paddy 40 ml	12 zł
Paddy Devil's Apple 40 ml	12 zł

AMERICAN WHISKEY

Four Roses Small Batch 40 ml	20 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	71 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
-------------------------	-------

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	18 zł
Chivas Regal Extra 40 ml	23 zł
Chivas Regal 18 YO 40 ml	42 zł

SCOTCH SINGLE MALT WHISKY

Speyside:

Glenlivet Founder's Reserve 40 ml	25 zł
Glenlivet 15 YO 40 ml	25 zł
Glenlivet Nadurra 16 YO 40 ml	35 zł
Glenlivet 18 YO 40 ml	39 zł
Glenlivet XXV 40 ml	219 zł
Aberlour 12 YO 40 ml	22 zł
Aberlour A'bunadh 40 ml	49 zł
Macallan Ruby 40 ml	99 zł
Glenfiddich 15 Solera 40 ml	30 zł
Old Ballantruan 40 ml	27 zł

Highland:

AnCnoc Cutter 40 ml	35 zł
Balblair Vintage 40 ml	30 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	37 zł

Lowland:

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

Campbeltown:

Springbank 10 YO 40 ml	36 zł
------------------------	-------

Sky:

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

Arran:

Arran Sauternes Cask Finish 40 ml	28 zł
Arran Amarone Cask Finish 40 ml	30 zł

Jura:

Jura Superstition 40 ml	22 zł
-------------------------	-------

Mull:

Tobermory 10 YO 40 ml	29 zł
-----------------------	-------

Orkney:

Scapa 40 ml	29 zł
Highland Park 12 YO 40 ml	21 zł

Islay:

Octomore 40 ml	86 zł
Ardbeg 10 YO 40 ml	31 zł
Port Charlotte 40 ml	29 zł
Lagavulin 16 YO 40 ml	38 zł
Laphroaig Quoter Cask 40 ml	28 zł
Caol Ila 40 ml	31 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 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

Canchanchara 100 ml **19 zł**
Havana 3, miód, limonka

Margarita 120 ml **29 zł**
*Olmecca Silver, Cointreau,
sok z limonki, syrop z agawy, sól*

Canadian Daiquiri 65 ml **22 zł**
Havana 7, sok z limonki, syrop klonowy

Plaisir d'Amour 230 ml. **31 zł**
*Absolut Kurant, Parfait Amour, Prosecco,
sok porzeczkowy, sok z limonki*

Moscow Mule 160 ml. **23 zł**
Absolut, Ginger beer, limonka

Vesper 45 ml. **21 zł**
Beefeater 24, Wyborowa Exquisite, Lillet

Chateau de Chambord 150 ml **36 zł**
*Martell VS, Chambord, Porto Ruby,
sok z cytryny, sok z pomarańczy,
bitters pomarańczowy*

Mojito 130 ml **22 zł**
*Havana 3, mięta, limonka,
syrop cukrowy, woda gazowana*

Seventh Floor 140 ml **29 zł**
*Havana 7, Bailey's, Malibu, Kahlua,
ristretto, mleko, bitters kawowy*

Cherry Darling 110 ml **24 zł**
*Beefeater, Olmecca Silver, Lillet Rouge,
Petro Tawny, sok z wiśni, bitters czekoladowy*

Almond Old Fashioned 70 ml **29 zł**
*Olmecca Altos Reposado,
Amaretto, syrop z agawy,
bitters pomarańczowy*

Cuba Libre 140 ml **21 zł**
Havana 3, Coca-Cola, limonka

Mai Tai 100 ml **23 zł**
*Havana 7, Havana 3, Cointreau,
Amaretto, limonka*

Hot JJ 80 ml **15 zł**
Jameson, miód, sok z cytryny

Snowstorm in Dublin 170 ml **20 zł**
*Jameson, Grimbergen Double,
sok z cytryny, syrop kasztanowy*

Old Fashioned 40 ml **22 zł**
Four Roses Small Batch, Angoustura, cukier

Irish Style Manhattan 60 ml **18 zł**
Jameson, Martini Rosso, Angostura

Slivovitz Obsession 150 ml. **33 zł**
*Śliwowica, Jameson Select Reserve,
Amaretto, sok z cytryny, sok jabłkowy,
powidła śliwkowe, bitters miodowy*

Caipirinha 60 ml **19 zł**
*Cachaca, limonka,
cukier trzciny*

Lynchburg Lemoniade 170 ml **26 zł**
*Jack Daniel's, Cointreau,
sok z cytryny, Sprite*

EverGin 140 ml **21 zł**
*Beefeater, cytryna, zielony ogórek,
syrop arbuzowy, selerowy bitters*

Long Island Iced Tea 200 ml. **34 zł**
*Absolut, Olmecca Silver, Havana 3,
Beefeater, Cointreau, Coca-Cola,
sok wyciśnięty z pomarańczy, limonki*

*Karta koktajli autorstwa Marcina Kasprzaka i Arkadiusza Starzykowskiego
O kartę shotów zapytaj kelnera.*

GORĄCE NAPOJE

Espresso 30 ml	8 zł
Macchiatto 60 ml	8 zł
Doppio 60 ml	10 zł
Americano 160 ml	8 zł
Cappuccino 180 ml.	8 zł
Latte Macchiatto 200 ml	10 zł
Herbata 200 ml	7 zł
(czarna, czarna cytrynowa, czarna z leśnymi owocami, zielona, zielona jaśminowa, zielona cytrusowa, róża & francuska wanilia, marokańska mięta, pieprzowa mięta, cynamon, owocowa - jabłko z pomarańczą i dziką różą)	
Herbata biała 200 ml	20 zł
Czekolada na gorąco 170 ml	12 zł

GORĄCE NAPOJE Z ALKOHOLEM

Cherrybomb 170 ml	13 zł
(Herbata Red Orange, Luksusowa Wiśniowa, Porto Ruby, Maraschino, bitters czekoladowy)	
Citrus Kick 170 ml.	13 zł
(Herbata Cytrynowa, Absolut Citron, Gin Beefeater, syrop cukrowy, bitters cytrynowy)	
Petal Dance 170 ml	13 zł
(Herbata Rose&French Vanilia, Absolut Vanilia, Parfait Amour, bitters z kwiatu pomarańczy)	
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	9 zł

NATURALNE NAPOJE

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

Soki Cappy but. 0,25 l	6 zł
Coca-Cola but. 0,2 l.	6 zł
Coca-Cola Zero but. 0,2 l	6 zł
Fanta pomarańczowa but. 0,2 l	6 zł
Sprite but. 0,2 l	6 zł
Tonic Kinley but. 0,2 l	6 zł
Kropla Beskidu - woda niegazowana but. 0,33 l	5 zł
Kropla Délice - woda gazowana but. 0,33 l	5 zł

Na życzenie podajemy wodę z kranu z cytryną - gratis

Nestea cytrynowa lub brzoskwiniowa but. 0,25 l.	6 zł
Burn 0,25 l.	10 zł
Ginger beer - napój bezalkoholowy 0,33 l.	11 zł
Red Bull (sugar free / tropical) 0,25 l	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