



## KOKTAJLE INNOWATORSKIE

Inspiracje na poniższe koktajle nasi wykwalifikowani barmani czerpali z najnowszych światowych trendów. Każda z poniższych propozycji zawiera nietypowe marki alkoholi, część z nich jest sprowadzana do Polski wyłącznie na zamówienie Panoramy, a niektóre składniki szykujemy sami - wszystkie infuze przygotowujemy w specjalnym laboratorium na 40. piętrze.

### BERGAMO

51

TANQUERAY NO.TEN GIN INFUZOWANY PIEPRZEM RÓŻOWYM, LILLET BLANC, SAVIGNON BLANC, ST. GERMAIN LIKIER Z DZIKIEGO BZU, DOMOWA OLIWA GREJFRUTOWA, AROMAT BERGAMOTKI

### BOTANICAL GARDEN

50

WYBOROWA INFUZOWANA JAŁOWCEM, ARCYDZIĘGLEM, KOLENDRA I RUMIANKIEM, MARAKUJA, ANANAS, LIMONKA, TAJSKA BAZYLIA, TONIK

### BEAUTIFUL TO SEE

49

BELVEDERE CITRUS POLISH VODKA, SUZE GENTIANE APERITIF, LILLET BLANC, MALINY, CYTRYNA, BIAŁKO JAJ, AROMAT KWIATU POMARAŃCZY

### CANDY SKY

43

WILD TURKEY BOURBON WHISKEY INFUZOWANY PRAŻONYMI ZIARNAMI KAKAOWCA, WERMUT MARTINI RISERVA SPECIALE RUBINO, FRANGELICO LIKIER Z ORZECHÓW WŁOSKICH, WIŚNIOWY OCET BALSAMICZNY

### SILKY

45

WYBOROWA INFUZOWANA CYNAMONEM Z MADAGASKARU I CEJLOŃSKĄ WANILIĄ, MARAKUJA, LIMONKA, BIAŁKO JAJ, PUDER Z MALIN DOMOWEJ ROBOTY

### KICKER

45

WYBOROWA INFUZOWANA CEJLOŃSKĄ WANILIĄ, CRÈME DE CACAO BLANC, CHAMBORD LIKIER JEŻYNOWY, ESPRESSO, TRADYCYJNY POLSKI MIÓD PITNY I PIANKA Z MLEKA SOJOWEGO

### HEAVEN

45

ŻUBRÓWKA BISON GRASS INFUZOWANA RUMIANKOWĄ HERBATĄ, SOK WYCIŚNIĘTY Z POLSKICH JABŁEK, CYTRYNA, IMBIR, MIĘTA PIEPRZOWA, GALANGAL

### PRIMAVERA

47

G.H.MUMM CORDON ROUGE BRUT CHAMPAGNE, CHAMBORD LIKIER JEŻYNOWY, CYTRYNA, DOMOWY BITTERS CYTRUSOWY

### ROYAL

69

G.H.MUMM CORDON ROUGE BLANC CHAMPAGNE, CHAMBORD BLACK RASPBERRY LIQUEUR, LEMON, HOME-MADE CITRUS BITTERS

## KLASYCZNE

Niektóre kompozycje koktajli, tworzone przez barmanów na całym świecie od lat, są tak uniwersalne, że nie trzeba ich poprawiać. Poniżej propozycje naszych ulubionych klasyków, ale możemy przygotować dla Państwa każdy koktajl na zamówienie.

### MAI TAI

46

PLANTATION ORIGINAL CIEMNY RUM, COINTREAU LIKIER POMARAŃCZOWY, DOMOWY KORDIAŁ MIGDAŁOWY, LIMONKA

### COSMOPOLITAN

49

BELVEDERE CITRUS, COINTREAU LIKIER POMARAŃCZOWY, LIMONKA, SOK ŻURAWINOWY

### MOJITO

48

BACARDI BIAŁY RUM, LIMONKA, MIĘTA, CUKIER TRZCINOWY, WODA SODOWA

### CLOVER CLUB

38

BEEFEATER GIN, MALINY, CYTRYNA, BIAŁKO JAJ

### WHISKEY SOUR

46

WILD TURKEY BOURBON WHISKEY, LIMONKA, CYTRYNA, CUKIER TRZCINOWY, BIAŁKO JAJ, BITTERS

### BLOODY MARY

42

WYBOROWA, SOK POMIDOROWY, SÓL SELEROWA, PIEPRZ SARAWAK, TABASCO, WORCESTERSHIRE SOS, CYTRYNA

### MOSCOW MULE

45

WYBOROWA, LIMONKA, IMBIR, WODA SODOWA

### PIÑA COLADA

43

BACARDI BIAŁY RUM, PLANTATION ORIGINAL CIEMNY RUM, KOKOS, ANANAS, ŚMIETANKA

### MARTINI COCKTAIL

54

BELVEDERE POLISH VODKA LUB TANQUERAY NO. TEN GIN, NOILLY PRAT WYTRAWNY WERMUT, OLIWKI LUB SKÓRKA CYTRYNY

## BEZ ALKOHOLU

Jeśli dzisiaj wieczorem nie masz ochoty na promile, to idealna propozycja. Poniższe propozycje to innowacyjne połączenia napoi bezalkoholowych skomponowanych tak, by Goście nie pijący alkoholu nie czuli się poszkodowani.

### VANILLA SKY

36

MALINY, JEŻYNY, SOK ŻURAWINOWY, LIMONKA, MADAGASKARSKA WANILIA, PIWO IMBIROWE

### GINGER SPARKLER

36

KOKOS, ANANAS, JABŁKO, IMBIR, TRAWA CYTRYNOWA, PIWO IMBIROWE

### PASSION FRUIT EMOTIONS

34

MARAKUJA, ANANAS, LIMONKA, TAJSKA BAZYLIA, BIAŁKO JAJ

### MR. TONICOFF

32

KAWA PARZONA NA ZIMNO, FENTIMANS TONIK, WIŚNIOWY OCET BALSAMICZNY





## PRZEKĄSKI

Na 40. piętrze wszystko smakuje wybornie. Poniższe dania zostały przygotowane w taki sposób by wydobyć z każdego ze składników maksimum smaku i aromatu. Kategorie odzwierciedlają temperatury, w których przygotowano dla Państwa każda z pozycji.

### 7 °C

- CEVICHE Z ŁOSOSIA / SOK YUZU / WÓDKA / ZIOŁA SHISO 38
- GRILLOWANY TUŃCZYK / SOS PONZU / CHRUPIĄCY LOTOS / PŁATKI Z TUŃCZYKA / MAJONEZ Z BIAŁEK 39
- TATAR Z SARNY / POLSKI KAWIOR / MAJONEZ Z ŻUBRÓWKA / DODATKI 42
- CARPACCIO Z WOŁOWINY BLACK ANGUS / PIEPRZ SANSHO / PIKLE / KREM VADOUVAN 38
- PIANKA KOKOSOWA TOM YAM / CHRUPIĄCE WARZYWA (V) 29

### 52 °C

- FILET Z DORSZA / PASTA MISO / DYNIA / KREM Z JAJKA / MIKRO ZIOŁA 34
- POŁĘDWICA Z WOŁOWINY BLACK ANGUS / BURAK / WASABI / ZIARNA SEZAMU 45
- ŁOSOŚ W SOSIE TERIYAKI / OGÓREK / BIAŁA RZODKIEW / SAŁATKA WAKAME 39

### 72 °C

- FOIE GRAS / PUDER Z PANCETTY / DŻEM Z JABŁKA I IMBIRU / MIKRO ZIOŁA 39
- WONTON Z KACZKI / CZERWONA KAPUSTA / GRZYBY SHITAKE / BAKŁAŻAN / ZUPA DASHI 39
- KURCZAK W SOSIE YAKITORI / ZIARNA SEZAMU / KAPUSTA BOK CHOY / SMAŻONY POR 34

### 173°C

- TEMPURA / WARZYWA / KREWETKI (V) 44

### 8 °C

- CIASTO PANDAN / OWOCE LEŚNE / SOS BALSAMICZNY 27
- PAVLOVA / KREM LIMONKOWY / OWOCE EGZOTYCZNE 28

### -12 °C

- LODY WASABI / IMBIR / YUZU / TARTA CZEKOLADOWA 27

(V) – dania wegetariańskie

