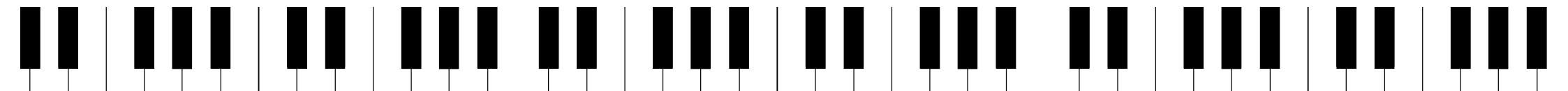




COCKTAILS MENU



PIANO CHOSEN ONES

JE VEUX _____ 53 PLN

*HENNESSY VS – ANCHO REYES – MANGO – SENCHA – BRZOSKWINIA – CYTRUSY
LEKKI – OWOCOWY – FUNKY*

*HENNESSY VS – ANCHO REYES – MANGO – SENCHA – PEACH – CITRUSES
LIGHT – FRUITY – FUNKY*

LEGENDS NEVER DIE _____ 41 PLN

*TULLAMORE D.E.W – LIKIER CZEKOLADOWY – KAWA – MIGDAŁY – WANILIA
SŁODKI – DESEROWY – WSPANIAŁY*

*TULLAMORE D.E.W – CHOCOLATE LIQUEUR – COFFEE – ALMONDS – VANILLA
SWEET – DESSERT – WONDERFUL*

UNWRITTEN _____ 45 PLN

*GLENFIDDICH 12 – CYNAMON – MIÓD – LAWENDA – CYTRUSY
RELAKSUJĄCY – POBUDZAJĄCY – NASTROJOWY*

*GLENFIDDICH 12 – CINNAMON – HONEY – LAVENDER – CITRUSES
RELAXING – INCENTIVE – STIRRING*

AIN'T NO SUNSHINE _____ 56 PLN

*VOLCAN BLANCO – MORWA BIAŁA – RÓŻOWY WERMUT – ZIOŁA – AGAWA
MOCNY – SŁODKI – ZIOŁOWY*

*VOLCAN BLANCO – WHITE MULBERRY – PINK VERMOUTH – HERBS – AGAVE
STRONG – SWEET – HERBAL*

SMOOTH CRIMINAL _____ 41 PLN

*BELVEDERE – MORELA – CZARNY BEZ – SZALWIA – CYTRUSY
ŁAGODNY – DYMNY – KOMPLEKSOWY*

*BELVEDERE – APRICOT – ELDERBERRY – SAGE – CITRUSES
SMOOTH – SMOKEY – COMPLEX*

(DON'T FEAR) THE REPEAR _____ 43 PLN

*APEROL – RUM – JAGODY GOJI – WINOGRONA – OLIWKI – CYTRUSY
NIEOCZYWISTY – RZEŚKI – SŁODKO-KWAŚNY*

*APEROL – RUM – GOJI BERRIES – GRAPES – OLIVES – CITRUSES
UNOBVIOUS – SWEET & SOUR*

LA FLACA _____ 45 PLN

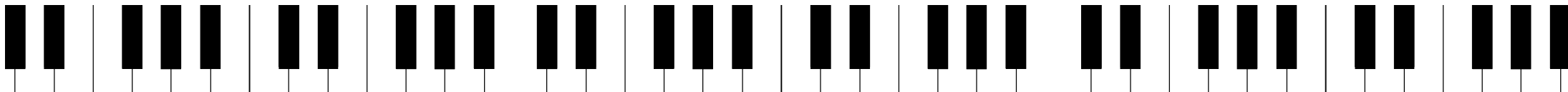
*BELVEDERE – PIGWA – WANILIA – CYTRUSY – WODA SODOWA
ODŚWIEŻAJĄCY – KWAŚNY – LEKKI*

*BELVEDERE – QUINCE – VANILLA – CITRUSES – SODA
CRISPY – SOUR – SKINNY*

ONE AND ONLY _____ 43 PLN

*WOODFORD RESERVE – CZARNA PORZECZKA – ŚMIETANKA – SYROP KLONOWY – TONKA
SŁODKI – KREMOWY – ZAŻYWNY*

*WOODFORD RESERVE – BLACKCURRANT – CREAM – MAPLE SYRUP – TONKA
SWEET – CREAMY – FULL-BODIED*



PIANO CLASSICS

LUXURY MARTINI _____ 150 PLN

BELVEDERE 10 – WYTRAWNY WERMUT
MOCNY – WYTRAWNY – PONAD CZASOWY

Nie jest dokładnie znana data powstania. Najstarsze użycie nazwy Martini datuje się na 1888 roku, ale swoją najbardziej rozpoznawalną formę z użyciem tylko ginu i wytrawnego wermutu uzyskała w 1922 roku. Nasza wersja tego ponadczasowego klasyka, oparta na wódce Belvedere 10, nie próbuje go udawać, tylko ucieleśnia jego ideę.

BELVEDERE 10 – DRY VERMOUTH
STRONG – DRY – TIMELESS

The date of origin is not exactly known. The oldest known use of the name Martini dates back to 1888, but it reached its most recognizable form with a use of only gin and dry vermouth in 1922. Our version of that timeless classic, based on Belvedere 10 vodka, does not try to feign it, but embodies its idea.

GODFATHER _____ 79 PLN

BALVENIE 12 – GALLIANO AMARETTO – BOGART'S BITTERS
MOCNY – SŁODKI – DYSTYNGOWANY

Koktajl, z nazwą słusznie kojarząca się z kultową trylogią filmową Francisa Forda Coppoli, opartej na książce Mario Puzo „Godfather”, według historii został spopularyzowany w latach 70, przez samego Ojca Chrzestnego – Marlona Brando, któremu to również zawdzięcza swoją nazwę. Najwcześniejszy przepis pochodzi z książki Brian's Booze Guide, gdzie amaretto dominowało nad whisky, ale późniejsze interpretacje zmieniły proporcję na korzyść whisky, tworząc mocny, deserowy koktajl.

BALVENIE 12 – GALLIANO AMARETTO – BOGART'S BITTERS
STRONG – SWEET – REFINED

The cocktail, with a name rightly associated with the iconic film trilogy by Francis Ford Coppola, based on the book by Mario Puzo “The Godfather”, according to history, was popularized in the 1970s by the Godfather himself – Marlon Brando, and thanks to whom it also owes its name. The earliest recipe comes from Brian's Booze Guide, where the amaretto dominated over the whiskey, but later interpretations changed the proportion in favor of the whiskey, creating a strong, dessert-type cocktail.

TIPPERARY NO.1 _____ 52 PLN

TULLAMORE D.E.W 12 – CHARTREUSE VERT – CZERWONY WERMUT
GORZKI – INTENSYWNY – ZRÓWNOWAŻONY

Nazwę zawdzięcza urokliwemu miasteczku w środkowej Irlandii, po raz pierwszy pojawił się w wydaniu „Recipes for Mixed Drinks” Hugo R. Ensslina z 1916 roku i był bliskim kuzynem koktajlu Bijou i opierał się na równych częściach irlandzkiej whisky, likier Chartreuse (bez określonego koloru) oraz włoskiego wermutu. Natomiast w książce pioniera koktajli Harry'ego MacElhone'a z 1922 r. „ABC of Mixing Cocktails” w przepisie whisky dominowała nad zielonym likierem Chartreuse oraz wermutem. Został zinterpretowany i ożywiony na nowo przez Jacka McGarr'ego z legendarnego już lokalu The Dead Rabbit w Nowym Jorku.

TULLAMORE D.E.W 12 – CHARTREUSE VERT – RED VERMOUTH
BITTER – BOOZY – BALANCED

Taking its name from a charming town in central Ireland, it first appeared in the 1916 edition of Hugo R. Ensslin's Recipes for Mixed Drinks and was a close cousin of the Bijou cocktail and was based on equal parts Irish whiskey, chartreuse liqueur (non-specified one) and Italian vermouth. However, in the 1922 book by cocktail pioneer Harry MacElhone, “The ABC of Mixing Cocktails” the recipe featured whiskey predominating over green Chartreuse liqueur and vermouth. It was reinterpreted and brought back to life by Jack McGarry of the now legendary The Dead Rabbit bar in New York.

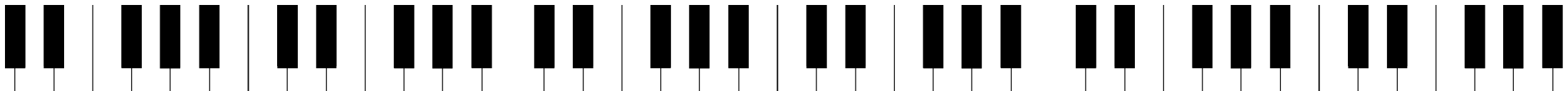
QUEEN'S PARK HOTEL SUPER COCKTAIL _____ 79 PLN

EMINENTE – CZERWONY WERMUT – LIMONKA – GRENADYNA – ANGOSTURA BITTERS
ODŚWIEŻAJĄCY – PRZYPRAWOWY – ZNAKOMITY

W historii Queen's Park Hotel w Trynidadzie zostały stworzone dwa wysmienione koktajle na bazie rumu. Jeden z nich to Queen's Park Swizzle – aromatyczniejszy brat Mojito, a drugi to właśnie Queen's Park Super Cocktail. Określany również mianem Trynidadzkiego Daiquiri, z uwagi na duże użycie Angostury Bitters, ten niezwykle aromatyczny i przyprawowy koktajl zachwyca, rzekomo już od samego otwarcia hotelu w 1895 roku, ale współczesna receptura została zaadaptowana z książki Owena Ruttera If Crab No Walk: A Traveller in the West Indies z 1932 roku.

EMINENTE – RED WERMOUTH – LIME – GRENADINE – ANGOSTURA BITTERS
COOLING – SPICED – EXCELLENT

In the history of Queen's Park Hotel in Trinidad, there were made two excellent rum based cocktails. One being Queen's Park Swizzle – more aromatic brother of Mojito, second one is the Queen's Park Super Cocktail. Described also as Trinidad Daiquiri, due to its heavy use of Angostura Bitters, this extraordinarily aromatic and spiced cocktails delight, supposedly since the opening of the hotel in 1895, but modern recipe was adapted from the Owen Rutter book: If Crab No Walk: A Traveller in the West Indies from 1932.



PORNSTAR MARTINI _____ 59 PLN

BELVEDERE – MARAKUJA – WANILIA – LIMONKA – PROSECCO
NIEGRZECZNY – ROZKOSZNY – PRZYCIĄGAJĄCY UWAGĘ

Na punkcie tego koktajlu oszalał cały świat. Autorem jest świętej pamięci Douglas Ankras, który stworzył ten specjał w lokalu Townhouse w Londynie. Współczesny i niezwykle istotny klasyk, którego pragną wszyscy.

BELVEDERE – PASSIONFRUIT – VANILLA – LIME – PROSECCO
NAUGHTY – DELIGHTFUL – EYE-CATCHING

Cocktail which took the world by storm. It's creator, the late Douglas Ankras, created this delicacy in The Townhouse bar in London. An iconic modern classic, desired by everybody.

BICICLETTA _____ 41 PLN

RUM – FALERNUM – AMARO DI ANGOSTURA – LIMONKA – ESENCJA KAKAOWA
KORZENNY – KARAIBSKI – INTENSYWNY

RUM – FALERNUM – AMARO DI ANGOSTURA – LIME – COCOA ESSENCE
SPICED – CARIBBEAN – INTENSE

HALL OF FAME

BB. KING _____ 45 PLN

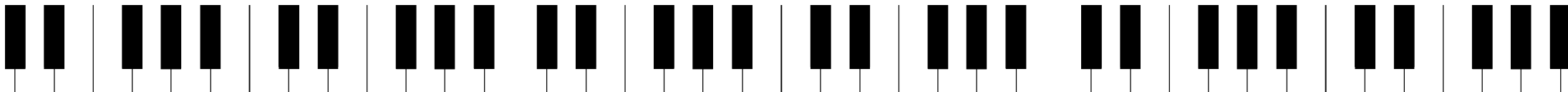
GLENFIDDICH 12 – RUBY PORTO – FIGA – CIEMNA CZEKOLADA
SŁODKI – MOCNY – NICZYM ROMANS WHISKY Z BLUESEM

GLENFIDDICH 12 – RUBY PORTO – FIG – DARK CHOCOLATE
SWEET – STRONG – LIKE AN AFFAIR OF WHISKY WITH BLUES

ENGLISHMAN IN NEW YORK _____ 46 PLN

HENDRICK'S GIN – TRAWA CYTRYNOWA – MIÓD – RUMIANEK
DELIKATNY – NIEZWYKŁY – KWIATOWY

HENDRICK'S GIN – LEMONGRASS – HONEY – CHAMOMILE
DELICATE – UNUSUAL – FLORAL



DRINK & DRIVE

Dobra zabawa nie musi wiązać się ze spożywaniem alkoholu. Piano Bar, ze swoją renomą i szeroką ofertą muzyczną oraz barową jest do tego doskonałym partnerem. Sercem naszego lokalu są ludzie i muzyka – i od trzech lat staramy się mieć jak najlepszą ofertę dla gości o różnych gustach. To samo dotyczy naszego menu drinków. Moktajle to doskonałe rozwiązanie dla tych, którzy do nas przyjeżdżają samochodem lub stronią od alkoholu, ale chcą uświetnić wizytę w Piano Barze i napić się czegoś specjalnego. Cieszymy się, że wspólnie z Auto Forum możemy teraz zaoferować naszym gościom wysublimowane moktajle, zwracając uwagę na kluczowe kwestie bezpieczeństwa drogowego. Część dochodu z 2-miesięcznej sprzedaży moktajli, oznaczonych gwiazdką, zasili konto fundacji wspierającej ofiary wypadków drogowych.

Having fun doesn't have to involve drinking alcohol. Piano Bar, with its reputation and wide music and bar offer, is a perfect partner for this. The heart of our place are people and music - and for three years we have been trying to have the best possible offer for guests with different tastes. The same goes for our drinks menu. Mocktails are a perfect solution for those who come to us by car or avoid alcohol but want to spruce up their visit to the Piano Bar and drink something special. We are glad that, together with Auto Forum, we can now offer our guests sublime cocktails, paying attention to key road safety issues. Part of the income from the 2-month sale of marked mocktails will be credited to the account of the foundation supporting road accident victims.

GIN & FREE _____ 37 PLN

GIN BEZALKOHOLOWY – TYMIANEK CYTRYNOWY – BAZYLIA – SELER – THOMAS HENRY TONIC WATER

NON-ALCOHOLIC GIN- LEMON THYME – BASIL – CELERY – THOMAS HENRY TONIC WATER

*SOBER TINI STAR _____ 60 PLN

WHISKY DEALKOHOLOWANA – DESTYLAT ZIOŁOWY – MIGDAŁY – POMARAŃCZE – WĘDZONA SÓL MALDON – ESPRESSO – TONKA

NON-ALCOHOLIC WHISKY – NON – ALCOHOLIC AMARO – ALMONDS – ORANGE – SMOKED MALDON SALT – ESPRESSO – TONKA

*HIGHBALL BENZ _____ 60 PLN

GIN BEZALKOHOLOWY – DESTYLAT ZIOŁOWY – MARACUJA – CYTRUSY – WINO MUSUJĄCE BEZALKOHOLOWE

NON-ALCOHOLIC GIN – NON – ALCOHOLIC AMARO – PASSION FRUIT – CITRUSES – NON-ALCOHOLIC SPARKILN WINE

