

regale

BAR & RESTAURANT



Regale Bar Menu



regale

BAR & RESTAURANT



Serdecznie witamy w Regale Bar.

Menu, które trzymają Państwo w rękach, zostało starannie skomponowane, by połączyć klasykę i tradycję z nowoczesnym minimalizmem, tworząc harmonijną całość. Każda pozycja w naszym menu została przemyślana z dbałością o najdrobniejsze szczegóły, aby zaoferować Państwu coś więcej niż tylko doznania smakowe – oddać ducha współczesnej sztuki barmańskiej.

Zadbaliśmy o to, aby każda pozycja w naszej karcie kryła w sobie unikalną historię, dzięki czemu nasze menu staje się nie tylko zbiorem koktajli, ale również niezapomnianym doświadczeniem.

Mamy nadzieję, że chwile spędzone w naszym barze pozostaną w Państwa pamięci na długo i że zechcą Państwo do nas wracać ponownie.

Welcome to Regale Bar.

The menu you are currently perusing has been meticulously curated to blend tradition with modern minimalism, resulting in a seamless fusion. Every item on our menu has been thoughtfully designed with attention to the finest details, offering you more than just a taste experience but also embodying the essence of contemporary mixology.

We have ensured that each item on our menu carries a unique story, making our menu not only a collection of cocktails but an unforgettable experience.

We trust that the moments shared in Regale Bar will leave a lasting impression, encouraging you to return for more memorable moments in the future.

Klasyki Saskiego

/ *Saski's Classics*

Saski Bloody Marry 2.0

57

Ketel One / sok pomidorowy / cytryna / tabasco
/ cynamon / przyprawy

Ketel One / tomato juice / lemon / tabasco / cinnamon / spices

warzywny, umami & pikantny
vegetable, umami & spicy

Style: Bloody Marry

Saski Twinkle 3.0

57

Singleton of Dufftown 12YO / brzoskwinia / miód
pyłek pszczeli / prosecco

Singleton of Dufftown 12YO / peach / honey / bee pollen / prosecco

kwiatowy, świeży & musujący
floral, fresh & sparkling

Style: Spritz

Regale House Punch 2.5

57

Metaxa 12 / Havana Club 7 / kordiał herbaciany / miód

Metaxa 12 / Havana Club 7 / tea cordial / honey

uwodzicielski, herbaciany & lekki
seductive, tea flavored & light

Style: Punch

Regale Martini 2.0

57

Ketel One Vodka / Amaretto / Cynar / syrop klonowy

Ketel One Vodka / Amaretto / Cynar / maple syrup

słodki & kawowo-orzechowy
sweet, coffee flavored & nutty

Style: Espresso Martini

Koktajle Autorskie

/ *Signature Cocktails*

Tale of Monchito

59

Zacapa 23 / kokos / ananas / pandan

Zacapa 23 / coconut / pineapple / pandan

odświeżający, tropikalny & gazowany
refreshing, tropical & carbonated

Style: Piña Colada

Tartan Tiki

59

Talisker 10YO / Fino Sherry / sól / woda kokosowa / kawa

Talisker 10YO / Fino Sherry / salt / coconut water / coffee

wytrawny & mocny
dry & strong

Style: Whisky Martini

Sol Blanco

59

Don Julio Blanco / biała czekolada / wanilia / pieprz cayenne

Don Julio Blanco / white chocolate / vanilla / cayenne pepper

słodki, pikantny & gazowany
sweet, spicy & carbonated

Style: Highball

Verdant Martini

57

Tanqueray No. 10 / grejpfrut / sosna

Tanqueray No. 10 / grapefruit / pine

łagodny, ziołowy & cytrusowy
smooth, herbal & citrusy

Style: Easy Martini

Koktajle Autorskie

/ *Signature Cocktails*

Piña Brava

59

Mezcal Del Maguey Vida / ananas / chrzan

Mezcal Del Maguey Vida / pineapple / horseradish

owocowy, warzywny, lekko pikantny & dymny
fruity, vegetable, slightly spicy & smoky

Style: Modern Sour

Scartlet Bloom

57

Tanqueray No. 10 / granat / rozmaryn / wermut

Tanqueray No. 10 / pomegranate / rosemary / vermouth

wytrawny, ziołowy & mocny
dry, herbal & strong

Style: Martini

Bramble Dew

55

Ketel One / Italicus / jeżyna

Ketel One/ Italicus/ blackberry

orzeźwiający, owocowy & gazowany
refreshing, fruity & carbonated

Style: Highball

Douro Valley

57

Johnny Walker Black Ruby / Porto Ruby / winogrono / bitters

Johnny Walker Black Ruby / Ruby Porto / grape / bitters

bogaty, złożony & zbalansowany
rich, complex & balanced

Style: Old Fashioned

Koktajle Bezalkoholowe

/ Non-alcoholic Cocktails

No-Negroni 45

Gordon's 0% / Amaro Lucano 0% / Martini Vibrante 0%

Gordon's 0% / Amaro Lucano 0% / Martini Vibrante 0%

Dark & Calm 45

ISH Caribbean Spiced / limonka / przyprawy / piwo imbirowe

ISH Caribbean Spiced / lime / spices / ginger beer

Amazero Sour 45

Amaretto Adriatico 0% / cytryna / przyprawy / białko jajka

Amaretto Adriatico 0% / lemon / spices / egg white

Ocalić od zapomnienia

/ Save from oblivion

Przedstawiamy Państwu starannie wyselekcjonowaną listę klasycznych koktajli, które na przestrzeni lat nieco ustąpiły miejsca nowym trendom i dziś bywają rzadziej spotykane. To nasz ukłon w stronę legendarnych barmanów i ich ponadczasowych kompozycji tworzonych z pasją, precyzją i wyczuciem smaku.

Każdy z tych koktajli ma swoją historię i mimo upływu czasu wciąż potrafi zaskoczyć głębią aromatu i doskonałą równowagą. Wierzymy, że prawdziwa klasyka nie zna wieku i zasługuje na odrobinę miłości.

Zapraszamy na podróż przez smaki, które ukształtowały świat współczesnej sztuki barmańskiej.

We are pleased to present a carefully curated selection of classic cocktails that, over time, have given way to new trends and are now less commonly found. This list is our tribute to legendary bartenders and their timeless creations crafted with passion, precision, and a true sense of balance.

Each cocktail tells its own story and, despite the passing of time, continues to impress with its depth of flavor and perfect harmony. We believe that true classics are ageless and always deserve a little love.

We invite you to embark on a journey through flavors that have shaped the world of modern mixology.

Ocalić od zapomnienia

/ *Save from oblivion*

Gargoyle No. 2

55

Gin / wódka / marakuja

Gin / vodka / passion fruit

*Powstał w Gargoyle Club w Londynie około 1930 roku stworzony przez barmana George'a White'a, często określany jako vintage wersję **Porn Star Martini**.*

*First crafted at The Gargoyle Club in London around 1930 by bartender George White, often described as a vintage **Porn Star Martini**.*

Aviation

55

Gin / sok z cytryny / likier Maraschino / Crème de Violette

Gin / lemon juice / Maraschino liqueur / Crème de Violette

*Opisany w *Recipes for Mixed Drinks* Hugo R. Ensslina z 1916 roku, pierwotnie stworzony przez barmana Hotelu Wallick w Nowym Jorku. Przepis ewoluował na przestrzeni lat, jednak ta wersja jest bliska oryginałowi.*

*Recorded in Hugo R. Ensslin's 1916 *Recipes for Mixed Drinks*, first created by the head bartender at New York's Hotel Wallick. Over the years, the recipe has evolved, however this version stays close to the original.*

Bobby Burns

57

Szkocka Whisky / słodki wermut / likier Benedictine D.O.M. /

Absynt / Bitter Peychaud's

Scotch Whisky / Sweet Vermouth / Benedictine D.O.M. liqueur /

Absinthe/ Peychaud's bitters

*Powstał w 1899 roku, łącząc doświadczenie kilku barmanów. Bazę stanowi przepis Harry'ego Craddocka z *The Savoy Cocktail Book* (1930), absynt dodano według Alberta Stevensa Crocketta *Old Waldorf-Astoria Bar Days* (1931), a Bitter Peychaud's - *The Fine Art of Mixing Drinks* Davida Embury'ego (1953).*

*Crafted in 1899, this cocktail blends the wisdom of legendary bartenders. Its base comes from Harry Craddock's *The Savoy Cocktail Book* (1930), with absinthe from Albert Stevens Crockett's *Old Waldorf-Astoria Bar Days* (1931) and Peychaud's bitters from David Embury's *The Fine Art of Mixing Drinks* (1953).*

Piwa Lane / Draft Beers

Namysłów Pils	 0.3	26	 0.5	36
Żywiec Białe	 0.3	26	 0.5	36
Murphy's Irish Stout	 0.3	29	 0.5	39

Piwa Butelkowe & Cydry / Bottled Beers & Ciders

Cieszyn Double IPA		34
Cieszyn Porter Bałtycki		34
PanIPAni Wheat IPA		34
Piwojad Vermont NEIPA		34
Cydr Chyliczki Stary Sad		32
Cydr Dolinki		54
Kopparberg Strawberry & Lime		32

Wina & Szampany

/ *Wine & Champagne*

Gosset Grande Réserve Brut NV	}	MUSUJĄCE BUBBLES	84
Prosecco Treviso 'Scudo Oro'			39
Pares Balta Cava Brut			42
Winnica Silesian Dolnosielskie Multi Vintage	}	BIAŁE WHITE	48
J. Drouhin Mâcon Chardonnay			59
Franz Haas Pinot Grigio			47
Sileni Cellar Sauvignon Blanc			49
Kendermanns Riesling Kalkstein			46
Winnica Silesian Cuvée Colorée Multi Vintage	}	CZERWONE RED	48
Chateau Mermoz 2020 Bordeaux AC			48
Pèppoli Chianti Classico DOCG Antinori			62
Winnica Turnau Cabernet			54
Ventisquero Grey Carmenere			54
Les Grands Chemins Cinsault Rosé	}	ROSÉ ROSÉ	43
Winnica Turnau Rosé Baniewice			49

regale

BAR & RESTAURANT

