Kurier Koktajlowy

Pod Papugami Jesień/Zima

Na zdjęciu kolejno: Bartłomiej Buczak, Norbert Pawlak-Majewski, Paweł Bondzior, Krzysztof Kustra.

Zespół barmański znanego wrocławskiego koktajlbaru prezentuje nowe menu. Czym zaskoczą nas tym razem?

W samym sercu malowniczego rynku Wrocławia, znajduje się miejsce, które na stałe wkomponowało się w krajobraz tego miasta przez ostatnie dwie dekady! Mówimy oczywiście o "Papugach" – kultowej oazie, gdzie tradycja restauracyjna, miesza się ze sztuką barmańską.

Dzisiejsze wydanie pragniemy w pełni poświęcić tej części, gdzie magia napojów ożywa. Jak co roku, nadszedł czas na debiut naszej nowej karty koktajlowej! Nowe menu pełne jest inspiracji jesienno-zimowych. Jak podkreśla szef baru Pod Papugami: "W tej odsłonie nie zabraknie różnorodności, sezonowości oraz niezwykłych smaków...".

Nie pozostaje nic innego jak oddać się temu, co z sercem przygotowali nasi barmani. Życzymy smacznego!

The Bar team of the famous cocktail bar in Wrocław presents a new menu. What will they surprise us with this time?

In the heart of the picturesque market square of Wrocław, there is a place that has embedded itself into the urban fabric of the city over the past two decades. We are, of course, talking about "Pod Papugami" – a legendary oasis where restaurant tradition blends with the art of mixology.

In today's edition, we want to fully dedicate ourselves to the latter part where the cocktail magic comes alive. Like every year, we would like to debut our fresh cocktail menu. The new menu is full of winter inspirations. The head bartender at Pod Papugami emphasizes:"In this edition you can expect abundance of seasonal and unordinary flavors".

There is nothing left, but sit back and surrender yourself to experiences crafted for you by our passionate team of bartenders. Enjoy!

1. Vetiver Tini — *37 ,-*

Aromatyczna kompozycja
w stylu koktajlu „Martini”.

Gin Beefeater, francuski wermut, Muyu Vetiver Gris*, werbena cytrynowa, oliwa z oliwek, mięta

*Likier na bazie wetywerii, paczuli oraz drzewa sandałowego.

An aromatic composition
in the style of a „Martini” cocktail.

Beefeater Gin, French vermouth, Muyu Vetiver Gris*, lemon verbena, olive oil, mint

*Liqueur based on vetiver, patchouli and sandalwood.

2. Pangea — *41 ,-*

Słodko kwaśna kompozycja z nutą pikantną.
Wariacja na koktajlu „Penicylina”.

Chivas 12, wasabi, imbir, yuzu*, miód, Mezcal

*Odmiana cytrusa pochodząca z Azji.

A sweet and sour composition with a spicy note.
A variation on the "Penicillin" cocktail.

Chivas 12, wasabi, ginger, yuzu*, honey, Mezcal

*A citrus variety from Asia.

3. Beautiful Club — *36 ,-*

Wariacja na temat klasycznego koktajlu
„Clover Club”. Delikatny i satysfakcjonujący.

Havana 3yo, sezam, maliny, piana kokos & kafir

A variation on the classic "Clover Club" cocktail.
Delicate and satisfying.

Havana 3yo, sesame, raspberries, coconut & kaffir foam

4. Cape of Pear — *38 ,-*

Koktajl w stylu Highball - dobrze
nagazowany, kompleksowy i aromatyczny.

Chivas 12, Amaro Nonino*, pieczona gruszka, bergamotka, wanilia, woda sodowa

*Włoski likier na bazie cytrusów i ziół.

Highball style cocktail - well carbonated,
complex and aromatic.

Chivas 12, Amaro Nonino*, baked pear, bergamot, vanilla, soda water

*Italian liqueur based on citrus fruits and herbs.

5. Gentian Time — *39 ,-*

Delikatny z nutą goryczki
i mleka kokosowego.

Tequila Altos Plata, Suze*, amaretto, rumianek, limonka, mleko kokosowe, klarowany

*Francuski likier na bazie gencjany, gorzki i aromatyczny.

Delicate with a hint of bitterness
and coconut milk.

Tequila Altos Plata, Suze*, amaretto, chamomile, lime, coconut milk, clarified

*French liqueur based on gentian, bitter and aromatic.

6. It’s not a Pornstar — *39 ,-*

Inspirowany klasycznym „Pornstar Martini”.
Aromatyczny i zniewalający.

Chivas 12, agricole*, marakuja,
tonka, klarowany

*Aromatyczny rum produkowany z soku z trzciny cukrowej.

Inspired by the classic "Pornstar Martini".
Aromatic and captivating.

Chivas 12, agricole*, passion fruit,
tonka bean, clarified

*Aromatic rum produced from sugar cane juice.

7. Umami Yankee — *39 ,-*

Kontrowersyjny lecz niezwykle
satysfakcjonujący koktajl ze smakiem umami.

Bourbon, masło, borowiki, sól, gorzkie krople

A controversial but extremely satisfying
cocktail with an umami flavor.

Bourbon, butter, porcini mushrooms, salt, bitter drops

New York Sour — 36 ,-

słodko-kwaśny z pianką | sweet and sour with foam

Chivas 12, cytryna, angostura, czerwone wino, białko

Chivas 12, lemon, Angostura, red wine, egg white

Mary Pickford — 35 ,-

orzeźwiający, słodko-kwaśny | refreshing, sweet and sour

Havana 3, świeży sok z ananasa, Luxardo maraschino

Havana 3, fresh pineapple juice, Luxardo maraschino

Espresso Martini — 39 ,-

pobudzający, kawowy | stimulating, coffee

Żytnia wódka, likier kawowy, espresso, Sherry Pedro Ximenez

Rye vodka, coffee liqueur, espresso, Pedro Ximenez Sherry

Enzoni — 36 ,-

z nutą goryczki, wytrawny | with a hint of bitterness, dry

Beefeater Gin, Campari, Sherry Olorosso

Between the Sheets — 36 ,-

słodki, elegancki | sweet, elegant

Cognac Martell VS, Havana 3, Cointreau, cytryna *lemon*

Industry Sour — 35 ,-

ziołowy, charakterystyczny | herbal, characteristic

Fernet Branca, Chartreuse Verte, limonka

Fernet Branca, Chartreuse Verte, lime

Mocktails

Easy G&T — 26 ,-

w stylu G&T, intensywny | G&T style, intense

chmiel, kardamon, pomarańcze, tonic, ginger beer

hops, cardamom, oranges, tonic, ginger beer

Call me later — 26 ,-

delikatny, w stylu French 75 | delicate, French 75 style

białe wino 0%, malina, zielona herbata, bąbelki 0%

white wine 0%, raspberry, green tea, bubbles 0%

Na ciepło | Warm

Mulled Wine — 26 ,-

czerwone wino, malina, żurawina, przyprawy korzenne

red wine, raspberry, cranberry, spices

Hot Buttered Rum — 36 ,-

Havana Especial, Myer's Rum, palone masło, karaibski likier korzenny, cytrusy

Havana Especial, Myer's Rum, roasted butter, Caribbean spiced liqueur, citrus

Data wydania: 15 listopada 2023

AUTORZY

BAR *Paweł Bondzior*
Bartłomiej Buczak – Krzysztof Kustra
Norbert Pawlak-Majewski

PROJEKT GRAFICZNY *Klara Siewierska*

ZDJĘCIA *Zuzanna Piech*

POD PAPUGAMI
Restaurant & Cocktail Bar

CHIVAS REGAL