



# Dzień Kobiet

## International Women's Day

autorskie koktajle Szefa Baru  
signature cocktails by the Head Bartender



### Krucha Perła

#### Fragile Pearl

Kremowy, ziołowo-owocowy sour – gruszkowo-koniakowy charakter Douce spotyka aromatyczny tymianek. Wyraźnie cytrynowy, gładki i elegancki w aromacie.

*A creamy, herbal-fruity sour – Douce's pear-and-cognac character meets aromatic thyme. Bright and lemon-driven, smooth and elegant on the nose.*

40 ml likier Douce,  
10 ml likier Farigoule,  
30 ml sok z cytryny,  
20 ml syrop demerara

*40 ml Douce liqueur,  
10 ml Farigoule liqueur,  
30 ml lemon juice,  
20 ml demerara syrup*

41 PLN

### Nefrytowy Gest

#### Jade Gesture

Soczysty i świeży koktajl z wyraźnie „zielonym” charakterem bazylii. Liczi wnosi mięką, egzotyczną słodycz, a cytryna utrzymuje balans – lekki, czysty i bardzo pijalny.

*Juicy and refreshing, with a distinctly "green" basil character. Lychee brings soft exotic sweetness, while lemon keeps the balance – light, clean, and very easy to drink.*

40 ml Tanqueray London Dry gin,  
20 ml likier liczi,  
20 ml sok z cytryny,  
20 ml syrop cukrowy,  
bazylia

*40 ml Tanqueray London Dry gin,  
20 ml lychee liqueur,  
20 ml lemon juice,  
20 ml simple syrup,  
basil*

39 PLN

### Wermutowy Karmel

#### Vermouth Caramel

Deserowy, gładki i karmelowy, z cytrusowym akcentem Fiero i różowym, winnym tłem Pineau. Shanky's Whip nadaje kremową słodycz, a Angostura i sól domykają całość eleganckim, lekko korzennym finiszem.

*Dessert-like, smooth and caramel-forward, with Fiero's citrus lift and Pineau's rosé, wine-like backbone. Shanky's Whip adds creamy sweetness, while Angostura and a pinch of salt round it off with a refined, lightly spiced finish.*

30 ml Pineau des Charentes Rosé,  
30 ml Martini Fiero,  
30 ml likier Shanky's Whip,  
10 ml syrop demerara,  
1 dash Angostura bitters,  
szczypta soli

*30 ml Pineau des Charentes Rosé,  
30 ml Martini Fiero,  
30 ml Shanky's Whip liqueur,  
10 ml demerara syrup,  
1 dash Angostura bitters,  
a pinch of salt*

41 PLN

#### Reservations:

info@zafishowani.pl  
tel. +48 661 511 811



ZAFISHOWANI

restaurant | wine bar & store



www.zafishowani.pl