



MENU

Do każdego rachunku doliczany jest serwis w wysokości 10%. Wszystkie ceny podane są w polskich złotych i zawierają podatek VAT. Prosimy pamiętać, że zgodnie z polskim prawem, spożywanie alkoholu przez osoby, które nie ukończyły 18 roku życia jest zabronione.

A discretionary service charge of 10% will be added to the total bill. All prices are quoted in Polish zloty and include government taxes. State law prohibits the consumption of alcohol by anyone under the age of 18.



The Cocktail Collection
for the Hotel Bristol, Warsaw



THE NOCTURNE FIZZ

W pierwszym roku działalności hotelu, młody mężczyzna wszedł do baru po koncercie chopinowskim, podczas którego odegrano słynne solo Nocturne. Jak głosi legenda, nie miał przy sobie żadnych pieniędzy, ale był tak zainspirowany i niesiony muzyką, że ostatecznie zapłacił przekazując przepis na nowy koktajl – Nocturne Fizz – obiecując, że każdy kto go spróbuje będzie zaskoczony tym połączeniem żubrówki z sokiem z cytryny i syropem z agawy! Przepis przepadł na lata, ale został odnaleziony w 2012 roku po renowacji hotelu i wskrzeszony do życia przez Greda Seidlera, który odtworzył go dla pamięci o Chopinie i nieznanym podróżniku...



In the first years of the hotels existence, a young man came to the bar after attending a Chopin concert featuring the famous Nocturne solo's. As the legend goes, he had no money to pay with, but had been so inspired by the music that he paid in the form of a new cocktail recipe, the Nocturne Fizz, guaranteeing that all who tried it would be amazed with a mixture of Żubrówka Bison Grass vodka, lemon juice and agave syrup. The recipe was lost during the years, but was recovered and re-invented to celebrate the hotel's renovation in 2012 by Greg Seider who created the Cocktail in the memory of Chopin and the unnamed traveler...

THE ELISAVETA

Buntowniczy duch przejmuję kontrolę gdy podziwiamy spektakularną Sofię, jednak to zbuntowanie jest w zasadzie epicką podróżą odkrywczą, która zaskakuje wielowarstwowością znaczeń i niespodzianek napotykanych po drodze. Takich jak Elisaveta – koktajl, który został stworzony dla wewnętrznego poety, który drzemie w każdym z nas – z nietuzinkową mieszanką jabłkowej brandy, soku z cytryn, bułgarskiego syropu jabłkowego, likieru imbirowego i bitteru. Prawdziwe objawienie w zaledwie jednej szklance.



A rebellious spirit takes hold as we enter the grand city of Sofia, but our rebellion is an epic journey of discovery that has many layers of meaning and numerous gifts to give along the way. Such is The Elisaveta, a cocktail for the poet in all of us, with its unique blend of apple brandy, lemon juice, Bulgarian apple syrup, ginger cordial and bitters. A revelation in a single glass.

THE LAST COCKTAIL

Autorski koktajl The Luxury Collection odkrywa nowe możliwości doświadczeń delektowania się i utrwalania smaku w pamięci. Wyjątkowo delikatne i złożone połączenie ostrości goździka, aromatu jagód jałowca, upajającego smaku świeżej gruszki i rozmarynu z orzeźwiająco musującym prosecco, pozwala jednocześnie poczuć elegancję marki The Luxury Collection Hotels & Resorts w każdej lokalizacji.



The signature cocktail of The Luxury Collection unlocks an experience to be remembered and savored. Combining the spiciness of dusted clove, the aroma of juniper berries, the intoxicating flavor of fresh pear and rosemary, and the crisp, light bubbles of prosecco, this uniquely subtle and complex concoction will give you a sensation synonymous with the elegance of The Luxury Collection Hotels & Resorts worldwide.

Koktajle klasyczne

The Classic Cocktails



DRY DAIQUIRI

**Bacardi Carta Blanca,
Campari, sok z limonki, syrop
cukrowy, syrop mango**

Bacardi Carta Blanca,
Campari, lime juice, gomme
syrup, mango syrup

41 PLN

PAPER PLAN

**Bulleit Bourbon, Amarone
Averna, Aperol, sok z cytryny**

Bulleit Bourbon, Amaro
Averna, Aperol, lemon juice

61 PLN

WHITE LADY

**Beefeater Gin, Cointreau, sok
z cytryny, syrop cukrowy**

Beefeater Gin, Cointreau,
lemon juice, gomme syrup

51 PLN

VODKA FIZZ

**Wyborowa, sok z limonki, syrop
cukrowy, woda kwiatowa,
woda gazowana**

Wyborowa Vodka, lime juice,
gomme syrup, flower water,
sparkling water

41 PLN

OLD FASIONED

**Woodford Reserve, Angostura
Bitter, cukier brązowy, woda
gazowana**

Woodford Reserve, Angostura
Bitter, brown sugar, sparkling
water

71 PLN

NEGRONI

**Monkey 47 Dry, Campari,
Martini Rubino Reserva**

67 PLN

Martini Cocktails

DRY MARTINI / DIRTY MARTINI

**Beefeater Gin, Noilly Prat,
zalewa z oliwek**

Beefeater Gin, Noilly Prat,
olive juice

47 PLN

FRENCH MARTINI

**Belvedere Pure, Chambord,
ananas**

Belvedere Pure, Chambord,
pineapple

51 PLN

PASSION MARTINI

**Wyborowa, Passoa, Prosecco,
syrop waniliowy, purée
z marakuji**

Wyborowa Vodka, Passoa,
Prosecco, vanilla syrup,
passion fruit purée

51 PLN

REVERSE VESPER/VESPER

**Wyborowa Exquisite Vodka,
Beefeater Gin,
Lillet Blanc**

71 PLN

Kolekcja wódek

Vodka collection



Polskie wódki klasy premium

Premium polish vodkas 40ml

Belvedere Smogóry	
Forest	57
Belvedere Lake Bartężek	57
Krzeska Ziółowa	47
Wyborowa EXQUISITE	44
Chopin (Luxury Potato Vodka)	44
Chopin Wheat	44
Belvedere Pure, Organic, Pink Grapefruit, Citrus	44
Vestal Pomorze	47
Chopin Rye	41
Ostoya	27
Vestal Potato	31
Żubrówka Czarna	28
Żubrówka Czarna Leżakowana w / aged in Dębie / Oak barrels	28
Jesionie / Ash barrels	28

Polskie wódki

Polish vodkas 40 ml

Orkisz Wódka	31
J.A. Baczewski Piotunówka ..	27
Wyborowa	23
Soplica	23
Żubrówka Bison Grass	23
Żubrówka Biała	23

Wódki światowe

International vodkas 40 ml

Beluga Gold Line	97
Grey Goose	54
Absolut Elyx	47
Kaufmann	44
Russian Standard Platinum ...	38
Finlandia	31

Whisky & Whiskey Single malts

Highland

40 ml

Glenmorangie Signet	217
Old Pulteney 21 Years Old	147
Glenmorangie Nectar D'Or 12 years old	92
Glenmorangie Quinta Ruban 12 years old	82
Aberlour 16 years old	81
Glenmorangie Lasanta 12 years old	71
Oban 14 years old	77
Glenmorangie Original 10 years old	57
Glenfarclas 12 years old	51

Islay

40 ml

Ardbeg Uigeadail	107
Lagavulin 16 years old	97
Kilchoman 100% Islay	92
Ardbeg 10 years old	82
Bruichladdich The Classic Laddie	77
Scapa Glansa	67
Talisker 10 years old	57

Lowland

40 ml

Bladnoch 11 years old	117
Glenkinchie 12 years old	57

Speyside

40 ml

Benromach Heritage 35 years old	677
The Glenlivet XXV	362
Glenfiddich Gran Reserva 21 years old	182
Glenfiddich 18 years old	107
The Glenlivet 18 years old	97
Glenfiddich 15 years old	81
Benromach Peat Smoke 2006	67
The Glenlivet 15 years old	71
Balvenie 12 years old	67
Glenfiddich 12 years old	47
The Singleton of Duffton	51
Cardhu 12 years old	47

Whisky & Whiskey Blended Whisky



Scottish whisky 40 ml

Chivas Regal 25 years old	257
Johnnie Walker Blue Label . . .	192
Johnnie Walker Platinum Label	122
Chivas Regal Ultis	107
Chivas Regal 18 years old	77
Johnnie Walker Gold Label	71
Chivas Regal Mizunara	57
Chivas Regal 12 years old	37
Johnnie Walker Black	41
Monkey Shoulder	44
Grant's 12 years old	41
Famous Grouse	37

Irish whiskey 40 ml

Jameson Distiller Safe	47
Jameson Cooper Croze	47
Tullamore Dew 12 years old . . .	47
Jameson	31
Tullamore Dew Original	31
Bushmills Original	31

Japanese whisky 40 ml

Nikka 12 years old	167
Nikka Coffey Grain	97
Nikka from the Barrel	82

Bourbon & American whiskey 40 ml

Jack Daniels Frank Sinatra	127
Jack Daniel's Single Barrel	67
Blanton's Single Barrel	67
Woodford Reserve	57
Jack Daniel's	34
Maker's Mark	44
Bulleit Rye Bourbon	41
Bulleit Bourbon	38
Wild Turkey Original	31

Mocny alkohol

Spirits

Rum 40 ml

Dictador XO Perpetual	81
Ron Zacapa 23	81
Santa Teresa 1796 Rum	67
Botucal Reserva Exclusiva	51
Mount Gay Black Barrel	47
Banks 5 Island Rum	47
Appleton Estate Extra 12 years old	47
Sailor Jerry	37
Bacardi Carta Oro	31
Bacardi Carta Blanca	31

Gin 40 ml

Elephant London Dry	62
The Botanist Islay Gin	61
Monkey 47 Dry Gin	54
Hendrick's	47
Tanqueray	46
Saffron Gin	44
Bombay Sapphire	38
Beefeater	31

Tequila & Mezcal 40 ml

Patron Reposado	71
Patron Anejo	57
Patron Silver	57

Don Julio Reposado	67
Don Julio Blanco	62
Monte Alban Mezcal	41
Olmecca Altos Reposado 100% Agave	44
Olmecca Altos Plata 100% Agave	38

Cognac & Brandy 40 ml

Hennessy Richard	1992
L'Or de Jean Martell	1992
Louis XIII	1992
Hennessy Imperial Paradis ..	1152
Hennessy Paradis	677
Martell Cohiba	547
Martell Chanteloup Perspective	417
Remy Martin X.O.	197
Martell X.O.	182
Hennessy X.O.	182
Remy Martin V.S.O.P.	91
Otard V.S.O.P.	82
Martell V.S.O.P.	81
Hennessy V.S.O.P.	77
Camus V.S.O.P.	72
Hennessy V.S.	71
Hennessy Fine de Cognac	71
Metaxa 12 years old	61
Martell V.S.	57

Calvados & Armagnac 40 ml

Damblat Armagnac

50 years old 227

Castarede X.O. 57

Boulard Calvados 51

Liqueurs & Bitters 40 ml

Grand Marnier 47

Cointreau 44

Drambuie 41

Chambord 41

D.O.M Benedictine 41

Limoncello Roner 38

Disaronno Amaretto 34

Sambuca Aurelia 31

Jägermeister 31

Fernet Branca 31

Bailey's 31

Passoa 31

Amaro Averna 31

Tradycyjne polskie specjały

Polish traditional
specialities 40 ml

Śliwowica Polska 63% 51

Golden Rose 47

Soplica Staropolska 30

Miód pitny Dwójniak /

Polish Meads Dwójniak 29

Krupnik (Old Polish Honey

Liqueur) 23

Gorzka Żołądkowa 22

Aperitif / Vermouth 40 ml

Martini Gran Lusso 37

Carpano Antica Formula 37

Lillet Blanc, Lillet Rose 31

Ricard 34

Noilly Prat Original Dry 27

Martini Ambratto, Rubino 27

Campari Bitter 27

Aperol 27

Eau – de – Vie & Grappa 40 ml

Grappa Le Giare Chardonnay . 71

Grappa Le Giare Amarone 71

Sherry & Port 70 ml

Graham's 20yo Tawny Port ... 102

Graham Fine Ruby Port 41

Sherry Oloroso Ochavico

(Garvey) 37

Wino i szampan

Wine & Champagne



Białe wina / White wines

kieliszek butelka
125ml 750ml

Dal Cero, Vermentino Chardonnay, Italy	43	215
Winnica Wieliczka Cuvée Seraf, Chardonnay & Sauvignon Blanc, Poland	55	330
Pikes Traditionale Riesling, Australia	57	285
Dog Point Sauvignon Blanc, New Zealand	66	325

Czerwone wina / Red wines

Winnica Wieliczka Cuvée Regis, Merlot & Pinot Noir, Poland	55	300
G.D. Vajra Langhe Rosso, Piedmont, Italy	50	250
Pikes Shiraz Eastside, Australia	70	350
Emilio Moro Ribera del Duero, Spain	75	380

Różowe wina / Rose wines

Sapateiro Rosé, Vihno Verde, Portugal	30	180
---	----	-----

Wino musujące / Sparkling wine

Cava Vega Madién Ecológico Brut, Spain	40	220
Rechsteiner Prosecco Brut, Veneto, Italy NV	35	200

Szampany / Champagne

Moutard Grande Cuvée Champagne, France	65	380
--	----	-----

Szampan i piwo Champagne & Beer



Szampany / Champagnes 750 ml

Moutard Grande Cuvée Champagne	380
G.H. Mumm Cordon Rouge Brut	420
Möet & Chandon Brut Impérial	450
Perrier Jouët Grand Brut	500
Billecart-Salmon, Brut Réserve	500
Möet & Chandon Nectar Impérial	530
Möet & Chandon Ice Impérial	535
Taittinger Brut Reserve	570
Veuve Clicquot Ponsardin Brut	580
G.H. Mumm Brut Rosé	590
Möet & Chandon Rosé	600
Ruinart, Blanc de Blancs	650
Veuve Clicquot Rosé	650
Bruno Paillard Première Cuvée Brut	700
Perrier Jouët Blason Rose	750
Krug Grande Cuvée	1280

Piwo butelkowe / Bottled beers

BeerLab Preto / Rubio / Estilo	0,33L	37
Paulaner Hefe-Weissbier Naturtrüb / Dunkel	0,5L	29
Kormoran Pilsner Gluten-Free	0,5L	27
Heineken	0,33L	24
Żywiec	0,33L	22
Żywiec bezalkoholowy / Żywiec non-alcoholic	0,33L	22

Napoje bezalkoholowe

Non-alcoholic beverages



Soki owocowe / Fruit juices

Świeżo wyciskany sok
pomarańczowy lub grapefruitowy /
Freshly squeezed orange
or grapefruit juice 0,2L 25

Sok pomarańczowy / orange juice,
sok grejpfrutowy / grapefruit juice,
sok jabłkowy / apple juice,
sok pomidorowy / tomato juice
..... 0,2L 18

Woda klasy premium / Premium water

Perrier 0,33L 22
San Pellegrino 0,25L 20
0,7L 30
Aqua Panna 0,25L 20
0,7L 30

Krajowa woda mineralna / Domestic water

Niegazowana lub gazowana /
Still or sparkling 0,33L 16
0,7L 22

Napoje Gazowane / Soft Drinks

Pepsi, Pepsi Max, 7UP,
Mirinda, Schweppes
Tonic Water 0,2L 21
Fever Tree 0,2L 23
Tonic / Ginger Beer
Red Bull 0,2L 29

NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

Kawy / Coffee

Espresso 18
Espresso Doppio 21
Cappuccino 21
Caffé Latte 21
Americano 20
Flat White 21
Kawa bezkofeinowa /
Decaf coffee 19
Irish Coffee 38

DAMMANN FRÈRES

Czarne herbaty / Black Tea

Darjeeling 2nd flush F.O.P.	21
Ceylon O.P.	21

Aromatyzowane czarne herbaty / Flavoured black tea

Earl Grey	21
Jardin Bleu	21
Smaki owoców ogrodowych połączone z aromatem rabarbaru, truksawki i poziomki / Garden fruit flavors combined with mouthwatering rhubarb, strawberry and wild strawberry.	

Zielona herbata / Green Tea

Yunnan Vert	21
-------------------	----

Aromatyzowana zielona herbata / Flavoured Green Tea

L'Oriental	21
Zielona herbata z owocowymi aromatami marakui, dzikiej brzoskwini i poziomki / Green tea with the fruity aromas of passion fruit, wild peach and wild strawberry	

Touareg	21
Zielona herbata z liśćmi mięty i naturalnym aromatem mięty / A green tea, mint leaves and a natural mint aroma.	
Jasmin Chung Hao	21

Rooibos

Rooibos Citrus	21
----------------------	----

Ziołowa herbata / Herb Tea

Camomille	21
-----------------	----

Owocowe herbaty / Fruit Tea

Carcadet Samba	21
Mieszanka kwiatów hibiskusa, skórki dzikiej róży, kawałków jabłek i skórki pomarańczowej z pyszną nutą mango i owoców tropikalnych / Mix of hibiscus flowers, rosehip peels, apple pieces and orange peel with a delicious touch of mango and tropical fruits.	

**Polskie specjały w najlepszym wydaniu
(dostępne 10:00-12:00)**

Polish infusion signatures
(available 10 a.m.-12 p.m.)



KRAKOWSKI PRECEL

precel, plasterki kiełbasy krakowskiej, twaróg z piklowanymi
warzywami, musztarda, kiełki zielonego groszku

CRACOW PRETZEL

pretzel, Krakowska sausage slices, quark spread with pickles,
mustard, green peas sprouts

39 PLN

POLSKA JAJECZNICA ROYAL

jajecznica z trzech jaj, mazurskie szczyki rakowe, sos holenderski

POLISH ROYAL SCRAMBLED EGGS

three scrambled eggs, Masuria crayfish tails, Hollandaise sauce

65 PLN

JAJKA Z WĘDZONYM SEREM

dwa jajka sadzone, pieczony pomidor, pieczarki,
polski ser wędzony Gołka

EGGS WITH SMOKED CHEESE

two sunny side up eggs, baked tomato, mushrooms,
Polish smoked "Gołka" cheese

58 PLN

HUMMUS Z MŁODEJ MARCHEWKI

pieczona marchewka, konfitura z rokitnika, orzechy włoskie,
olej z orzechów włoskich tłoczony na zimno, grzanki z chleba
pełnoziarnistego

GARDEN CARROT HUMMUS

baked carrots, sea buckthorn confiture, walnuts, cold pressed
walnut oil, whole grain bread toasts

39 PLN

KASZUBSKA KANAPKA RYBAKA

ryby wędzone, twaróg z piklowanymi warzywami, rzodkiewka,
ogórek, pieczywo z ciasta francuskiego z czarnuszką, siemieniem
lnianym i solą morską

KASHUBIAN FISHERMAN PUFF PASTRY SANDWICH

smoked fish, quark spread with pickles, radish, cucumber,
puff pastry topped with nigella seeds, linseed and sea salt

43 PLN

Menu całonienne
(dostępne 12:00-23:00)
All-day dining
(available 12 p.m.-11 p.m.)



CLUB SANDWICH

tosty pszenne lub ziarniste, pierś z kurczaka zagrodowego,
smażone jajko, ser, bekon wieprzowy, domowy majonez, sałata,
pomidor, frytki

CLUB SANDWICH

white or brown toast, roasted free-range chicken breast, fried egg,
cheese, pork bacon, homemade mayonnaise, lettuce, tomato,
French fries

63 PLN

BRISTOL BURGER

wołowina premium, bułka maślana, sałata, kiszony ogórek,
pomidor, domowy majonez, pomidorowy reslish piklowy, frytki

Dodatki do wyboru:

Ser Włoszczowski 12 PLN

Bekon wieprzowy 12 PLN

BRISTOL BURGER

premium beef, savory bun, lettuce, tomato, pickled cucumber,
homemade mayonnaise, tomato and pickled vegetable relish,

French fries

Choose your condiments:

Włoszczowski cheese 12 PLN

Pork bacon 12 PLN

67 PLN

KANAPKA BLT

chleb na zakwasie, majonez, złotnicki bekon wieprzowy, sałata,
żółte pomidory z Sandomierza

BLT SANDWICH

sourdough bread, mayonnaise, "Złotnicka" pigs bacon,
crunchy lettuce, Sandomierskie yellow tomatoes

43 PLN

KLASYCZNA CROQUE MADAME

domowy brioche, polska szynka, zapieczony żółty ser,
dżem z papryki

CLASSIC CROQUE MADAME

homemade brioche, farmhouse ham, Artisan melted cheese,
bell pepper jam

43 PLN

MARYNOWANA WOŁOWINA

polędwica wołowa z Pniew marynowana w single malt whisky,
posiekana sałata, dressing truflowy, ser Bursztyn
dojrzewający 15 miesięcy

MARINATED BEEF

pniewy selected beef tenderloin, single malt whisky, lettuce
chiffonade, truffle dressing, 15 month matured Amber cheese

47 PLN

ŁOSOŚ

łosoś wędzony na zimno w dymie dębowym, awokado,
dip z grillowanej papryki, grillowany chleb na zakwasie

SALMON

oak cold smoked salmon, avocado, grilled bell pepper dip,
grilled sourdough bread

47 PLN

KREWETKI

krewetki, panierka kukurydziana, ostry majonez

SHRIMP

shrimps, crispy corn batter, spicy mayonnaise

43 PLN

SALAŁKA NICEJSKA

smażony tuńczyk yellowfin, zielona fasolka szparagowa, ziemniaki,
jajko gotowane na twardo, pomidory, oliwki, dressing francuski

NICOISE SALAD

seared yellowfin tuna, green beans, potatoes, hard-boiled egg,
tomato, olives, French dressing

43 PLN

Menu całonocne – All-day dining

SALATKA CEZAR

sałata rzymska, grillowana pierś z kurczaka, dressing anchois,
grzanki, konfitowane pomidorki cherry

CAESAR SALAD

romaine lettuce, grilled chicken breast, anchovy dressing, croutons,
confit cherry tomatoes

43 PLN

VEGETARIAŃSKI BOURGUIGNON

warzywa jesienne, czerwone wino, pieczony pomidor

VEGETARIAN BOURGUIGNON

autumn vegetables, red wine, baked tomato

43 PLN