

# TŁUSTO SYTO

www.tlustoisyto.pl

## Napoje:

DOMOWA LEMONIADA Z OWOCAMI .....	9,99 zł
COLA / SPRITE .....	5,9 zł
WODA GAZ / NGAZ .....	4,9 zł
SOK TŁOCZONY .....	7,9 zł
SOK TARCZY (Pomarańcza/Porzeczka) .....	5,9 zł

## Cydr Słowiański:

Aronia, Wiśnia, Agrest, Tradycyjny ..... 13,9 zł

## Kawa

*W Tłusto i Syto kawę przygotowujemy na bazie kawy Cafe Do Brasil*

Espresso Single .....	5,90 zł
Espresso Special .....	7,90 zł
Espresso Macchiato .....	8,90 zł
Mocha .....	9,90 zł
Cappuccino .....	8,90 zł
Caffe Latte .....	10,90 zł
Americana .....	7,90 zł
Herbata .....	6,90 zł

zapytaj obsługi o sezonowe piwa :)

## PIWO

### Beczkowe:

**Zdrój Cieszyński 0,3 l. ....7,90 /0,5 l. ....11,90 zł**

Powrót klasyki. Niegdyś najpopularniejszy wybór wśród cieszyńskich gatunków, został odtworzony i uwarzony w oparciu o odnalezione zapisy Pivowarów Cieszyńskich z ubiegłego wieku. Piwo dolnej fermentacji. Jasne pełne w stylu Pils. Charakteryzuje się wyraźną goryczką i sesyjnością.

### Butelkowe

**Pszeniczne .....**12,90 zł

to piwo górnej fermentacji. Wzorowany na tradycji warzenia austriackich piw pszenicznych. Dzięki aromatom - goździku, bananów, owoców - i wysokiemu nagazowaniu, działa orzeźwiająco. Obecność żywych komórek drożdży nadaje piwu mętności, co zauważalne jest w naturalnym osadzie.

**West Coast IPA .....**13,90 zł

swoją aromat zawdzięcza nowofalowym odmianom chmielu. Towarzyszy mu słodki zapach, który w smaku zawiera wyraźną goryczkę i wytrawny finisz. Bardzo pijalny gatunek. Piwo górnej fermentacji.

**Double IPA .....**13,90 zł

to piwo górnej fermentacji. Swoją charakter opiera na intensywnej mocy chmielowej goryczki. Żywiczny, cytrusowy, wręcz tropikalny aromat, wpływa na jego wysoką pijalność i walory orzeźwiającej. Zmętnienie i zostający na dnie osad są naturalnymi cechami piwa.

**Lager .....**13,90 zł

Lager Cieszyński to najpopularniejszy gatunek piwny należących do piw dolnej fermentacji. Swoją nazwę wywodzi od słowa leżakować, jako że, uwarzony lager musiał swoje odleżeć w beczce. Lager Cieszyński wyróżnia się intensywnym chmielowym aromatem i smakiem. Zawdzięcza to efektowi potrójnego chmielenia. Pierwsza chmielenie następuje w kotle warzelnym, następnie gdy brzezka trafia do kadzi, zaś trzecie następuje na zimno - już w tanku leżakowym. Fermentacja Lagera odbywa się w otwartych kadziach.

**Ciemna Strona Cieszyna .....**13,90 zł

Zwycięzca konkursu Piw Pracowniczych to piwo dolnej fermentacji, które ma złożony, słodowo-karmelowy charakter, przyjemnie gładzące podniebienie, a umiarkowana chmielowa goryczka subtelnie łagodzi zbożową słodyczy

**Mastne .....**13,90 zł

Cieszyńskie Mastne to jeden z pierwszych gatunków piw polskich, rejestrowanych w źródłach historycznych. Jego sława przekroczyła granicę Śląska, aby zagościć na pozostałych ziemiach polskich oraz przygranicznych regionach. Piwo górnej fermentacji warzone z gęstej brzezki. Mastne charakteryzuje się umiarkowanym słodowym, jęczmiennie-pszenicznym aromatem i nutami karmelowymi. Wyczuwalne są owocowe estry. Zacierane metodą dekokcji.

**Fruit Wheat – truskawkowy smak i aromat .....**15,90 zł

czyli „truskawkowa pszenica” to balans słodyczy i kwasowości. Owocowo orzeźwiająca i delikatne piwo z dodatkiem subtelnej odmiany chmielu. Swoją lekko różowawy kolor zawdzięcza truskawkowemu dodatkowi. Piwo górnej fermentacji.

**Porter .....**13,90 zł

Porter Cieszyński to piwo dolnej fermentacji. Należy do gatunku portera bałtyckiego, historyczne reprezentowanego jedynie na terenach Polski. Cechuje się wielką mocą czego potwierdzeniem jest bardzo ciemny kolor. Nie przeszkadza to jednak w wysokiej pijalności Portera. Wyróżnia się aksamiitną treściwością płynącą z dobrze wyczuwalnych czekoladowo-kawowych nut, opartych na palonych słodach. Tradycyjnie zacierane metodą dekokcji.

## DRINK & COCTAIL

**MARTINI LONG .....**17,90 zł

Martini bianco, sprite, cytryna pomarańcza

**MARTINI & GINGER ALE .....**17,90 zł

Martini bianco Schweppes Ginger Ale, imbir, limonka

**MARTINI ROYALE .....**19,90 zł

Martini Bianco, Prosecco, limonka, mięta

**APEROL SPRITZ .....**19,90 zł

Aperol, Prosecco, pomarańcza

**APEROL & HIBISCUS Tonic .....**17,90 zł

Aperol, tonic Schweppes hibiscus, cytryna

**NEGRONI a'la Tłusty i Syty .....**19,90 zł

Martini Rosso, Aperol, Rubicon passion

## WINO

### PROSECCO ATTO PRIMO

750 ml / 74,98 zł

Atto Primo to wytrawne Prosecco, powstałe na bazie szczepu Glera. Charakteryzuje się słomkową barwą, aromatem zielonych jabłek i gruszek. W smaku jest zrównoważone, o lekkiej kwasowości. Znakomite do drobiu, owoców morza czy do deserów.

### PRIMITIVO DI MANDURIA PAPAŁE

750 ml / 94,98 zł

Winogrona Primitivo używane do produkcji tego wina pochodzą z najstarszych winnic znajdujących się w pobliżu Morza Jońskiego, z krzewów o bardzo niskiej wydajności z hektara, a doskonałej jakości.

### HOUSE WINO STOŁOWE

125 ml - 12,98 zł // 500 ml - 44,98 zł

pochodzi z Grecji, podawane jest w 0,5 l rozlewane na kieliszki

### Czerwona Mostra

Aromaty czereśni i wiśni, z wyczuwalną nutą wanilii i kawy. Smak pełny, delikatny, z wyraźnym owocowym akcentem. Wyprodukowane ze szczepów Agiorgitiko, Syrah i Merlot.

**Biała Mostra** W bukicie aromaty cytryny, limonki, brzoskwini i kwiatów. Na podniebieniu trwałe i dobrze zrównoważone.

Wino rześkie, świeże z akcentem owoców cytryny i brzoskwini. Wyprodukowane ze szczepów Chardonnay, Hamburg Muscat i Roditis.

**Różowa Mostra** W bukicie słodkie aromaty truskawek i malin z nutą karmelu i płatków róży.

Doskonałe rosé o gładkim smaku i znakomitej równowadze pomiędzy nutami owocowymi i kwasowością. Harmonijne, przyjemne i orzeźwiające.

Wyprodukowane ze szczepów Hamburg Muscat, Syrah i Merlot.