

KLAR

Klar to coś więcej niż koktajl bar. To miejsce, w którym klasyka spotyka się z nowym charakterem, a włoska kuchnia zaskakuje świeżym, nieoczywistym twistem.

Tworzymy autorskie koktajle, infuzujemy polską wódkę aromatycznymi ziołami, soczystymi owocami i egzotycznymi przyprawami. Każdy kieliszek to mała opowieść – pełna smaku, pasji i wyobraźni

Do tego pizza na lekkim, długo dojrzewającym cieście – chrupiąca, pachnąca i uzależniająco pyszna.

W Klarze odkryjesz smaki, których nie znajdziesz nigdzie indziej, i poczujesz atmosferę, która sprawia, że zawsze masz ochotę zostać na „jeszcze jeden”.

Salute!

**Aby zapewnić sprawny serwis nie rozdzielamy rachunków.
Do grup powyżej 4 osób lub rachunku powyżej 200 zł będzie doliczany
serwis w wysokości 10%**

Zimne talerzyki

Focaccia 22

z rozmarynem, oliwą i octem balsamicznym (1)

Karmelizowane orzechy 18

selekcja orzechów pieczonych w syropie z pędów sosny doprawionych czarnuszką, chilli i limonką (3,5)

Oliwki chalkidiki w tymianku i czosnku 22

greckie zielone oliwki w marynacie z oliwy extra virgin, czosnku i tymianku (1,4)

Deska serów dojrzewających 38

ser owczy z truflą, dojrzewający ser bursztyn, rolada kozia, kremowa ricotta, konfitura z rokitnika podawane z oliwkami i domową focaccią (1,2)

Deska włoskich wędlin 36

prosciutto crudo, salami napolii, spianata picante, podawane z oliwkami i domową focaccią (1)

Carpaccio wołowe Black Angus 54

z miodowym winegretem i focaccią (1,7)

Tatar z domową focaccią 58

wołowina, marynowane grzybki shimeji, marynowa cebulka, prażona musztarda francuska, żółtko, sos parmezanowy z czarnym czosnkiem (1,2,4,8)

Jakieś alergie lub ograniczenia dietetyczne?

Daj nam znać zanim złożysz zamówienie.

Alergeny: 1 – gluten, 2 – laktoza, 3 – chili, 4 – czosnek, 5 – orzechy, 6 – skorupiaki, 7 – miód, 8 – cebula

Gorące talerzyki

Frytki z batatów 26

z parmezanem i oliwą truflową, podawane z vegan aioli (1,2,4)

Crushed potatoes z parmezanem 28

Chrupiące ziemniaczki z sosem cezar, parmezanem oraz dressingiem cytrynowym (1,2,4)

Krewetki z ndują z domową focaccią 44

smażone krewetki z włoską kiełbaską nduja w sosie maślano-winnym (1,2,4,6)

Frytki z pulled pork 39

frytki z parmezanem, łopatką wieprzową, pietruszką, jalapeño i sriracha mayo (2,3)

Grillowana cukinia z bazyliowym aioli i czarnym czosnkiem 42

sałatka z grillowanej cukinii, bazyliowe aioli, emulsja z czarnego czosnku, pomidorki cherry, parmezan, orzechy (2,3,4,5)

Dodaj focaccię do dowolnego zimnego lub gorącego talerzyka za +8 zł.

Makarony

Tortellacci z borowikami w sosie borowikowym 46

Tortellacci z intensywnym farszem z borowików, w kremowym, grzybowym sosie z dodatkiem śmietany. (1,2,4,7,8)

Gnocchi z kozim serem i truflą, palone masło 42

Gnocchi z kremowym musem z koziego sera, z delikatną nutą trufli. Podane w emulsi z palonego masła. (1,2)

Panuzzo

czyli włoska kanapka z regionu Kampanii wypieczona na bazie ciasta od pizzy

Panuzzo pulled pork 38

szarpana wieprzowina, sos winogronowy, piklowana cebula, aioli jalepeno (1,8)
+10 frytki z batatów

Panuzzo z prosciutto 36

prosciutto crudo, bazyliowe pesto, świeża mozzarella di bufalla,
pomidorki cherry i rukola (1,2)

Słodkie

Tiramisu 26

biszkopty nasączone espresso, mascarpone i amaretto (1,2)

Pistacjowe Tiramisu 28

domowa pasta z prażonych pistacji, biszkopty nasączone espresso,
mascarpone i amaretto (1,2,5)

Pizza by Sarto

neoneapolitańska pizza

Pizza przygotowywana jest według oryginalnej receptury. Ciasto wyrabiane jest z mąki 00 z regionu Lacjum i dojrzewa do 48 godzin. A na cieście? Najlepsze pomidory San Marzano z regionu Neapolu, autentyczna mozzarella fior di latte i inne specjały od sprawdzonych włoskich dostawców oraz sezonowe składniki.

Margherita 38

pomidory san marzano d.o.p. / mozzarella fior di latte / bazylia (1,2)

Diavola 44

pomidory san marzano d.o.p. / mozzarella fior di latte / spianata picante /
parmesan d.o.p. / płatki chilli (1,2,3)

Diavola cremosa 48

pomidory san marzano d.o.p. / mozzarella fior di latte / spianata picante /
mascarpone / pasta truflowa (1,2,3)

Cotto 42

pomidory san marzano d.o.p. / mozzarella fior di latte / włoska szynka cotto /
pieczarki (1,2)

Capra Verde 44

bazyliowe aioli / mozzarella fior di latte / kozi ser / cukinia / pomidorki cherry /
rukola / czarny pieprz (1,2,4)

Peperonata 48

pomidory san marzano d.o.p. / mozzarella di buffalla / świeża burrata /
pieczona papryka / czosnek / pomidorki cherry / rukola / cytrynowa oliwa /
pieprz (1,2,4)

Carbonara 44

(pizza bianca) mozzarella fior di latte / pancetta / pieczarki / czosnek /
parmesan d.o.p. / czarny pieprz (1,2,4)

Gamberi 54

pomidory san marzano d.o.p. / mozzarella fior di latte / krewetki / pomidorki cherry / bazylia (1,2,6)

Crudo z pieczoną papryką 48

pomidory san marzano d.o.p. / mozzarella fior di latte / prosciutto crudo / pieczona papryka z rozmarynem i czosnkiem / pomidorki cherry / rukola (1,2,4)

Napoli 44

pomidory san marzano d.o.p. / mozzarella fior di latte / salami napoli / czerwona cebula / kapary / oregano (1,2)

Dolce Picante 48

pomidory san marzano d.o.p. / mozzarella fior di latte / nduja / sos na bazie burbonu Bulleit / pomidorki cherry / tymianek (1,2)

Mortadella e pistacchio 46

pomidory san marzano d.o.p. / mozzarella fior di latte / włoska mortadella z pistacjami / mascarpone / pistacje / pesto bazyliowe (1,2,4,5)

Porcino 42

(pizza bianca) krem z mascarpone i szafranu / mozzarella fior di latte / boczniki marynowane / orzeszki ziemne w karmelu z chili / pecorino romano / szczypiorek (1,2,3,5)

Calabrese Cremosa 46

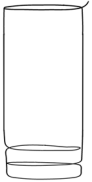
(pizza bianca) / mozzarella fior di latte / gorgonzola / spianata piccante / por karmelizowany / natka pietruszki (1,2,4)

D.O.P. to skrót od Denominazione di Origine Protetta, czyli Chroniona Nazwa Pochodzenia. Jest to gwarancja, że produkty faktycznie powstały na ściśle określonym terytorium według oryginalnych receptur.

Alergeny: 1 – gluten, 2 – laktoza, 3 – chili, 4 – czosnek, 5 – orzechy, 6 – skorupiaki, 7 – miód, 8 – cebula

Koktajle Autorskie

Od dymnych sourów po lekkie, kwiatowe kompozycje. Na długą rozmowę, szybki toast i spokojny wieczór.

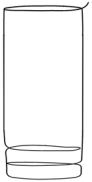


Velvet Noir (bezalkoholowy, herbaciany, owocowy) 32

Tanqueray 0% gin / mięta / hibiskus / wanilia / limonka / tonik

Ogród zamknięty w szkłe – lekki, pachnący, elegancki.

Autor koktajlu: Rati



Velvet Rouge (herbaciany, owocowy) 46

Tanqueray No.10 gin / mięta / hibiskus / wanilia / limonka / tonik

Ogród zamknięty w szkłe – lekki, pachnący, elegancki.

Autor koktajlu: Rati



Arty Shock (gorzko-słodki, świeży, ziemisty) 46

Bulleit bourbon / Cynar / likier lychee Briottet / syrop imbir-miód / limonka kaffir / Peychaud's bitters

Bourbon spotyka karczochową gorycz Cynaru i egzotyczne lychee – świeże, z lekkim pikantnym finiszem. Autor koktajlu: Rati



Dijonsweet Symphony (pikantno-słodki, świeży) 44

Singleton 12 whisky / syrop miód-musztarda / Cointreau / cytryna / bazylia / saline

Zaskakujące połączenie whisky, miodu i musztardy z cytrusową świeżością i aromatem bazylii. Autor koktajlu: Rati



Floral Bay (orzeźwiający, ziołowy, kwiatowy) 48

Tanqueray No.10 gin / Italicus / kordiał liść laurowy-jaśmin / limonka / orange bitters

Kwiatowy Italicus i jaśmin spotykają cytrusowy gin w lekkim, aromatycznym koktajlu. Autor koktajlu: Rati

Rosemary on the Gallows (dymny, kwaśny, gorzki) 46

Flor de Caña 4YO rum / Don Julio Blanco tequila / Ojo de Tigre mezcal / Campari / shrub malina-rozmaryn / limonka / biało

Dym mezcalu i gorycz Campari przełamane maliną i rozmarynem w intensywnym sourze. Autor koktajlu: Rati

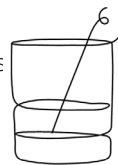


Cherry Notte (słodki, głęboki, intensywny) 44

Bulleit bourbon / syrop cherry-chocolate / Peychaud's bitters / cocoa bitters

Bogaty bourbon z nutą wiśni i czekolady – deserowy, głęboki i wieczorny.

Autor koktajlu: Weronika



Peccato Amaro (słodko-gorzki, cytrusowy, orzeźwiający) 42

Johnnie Walker Black whisky / chinotto / sour / czerwone wino / pianka rozmarynowa

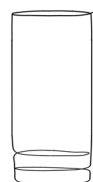
Cytrusowa gorycz chinotto i szkocka whisky pod lekką nutą czerwonego wina i rozmarynu. Autor koktajlu: Weronika



Alba di Pera (słodko-kwaśny, lekki, owocowy) 48

Zacapa 23 rum / sweet / limonka / orange bitters / białe wino / pianka gruszkowa

Rum i gruszka spotykają się z cytrusową świeżością i lekkim charakterem białego wina. Autor koktajlu: Weronika



Milano Kiss (wytrawny) 43

domowe limoncello / campari / wermut carpano

Randka w Mediolanie – wytrawnie, cytrusowo i z klasą. Autor koktajlu: Natalia



Klar sour (owocowy, słodko-kwaśny) 38

wybierz sezonową infuzowaną wódkę / bittersy / biało / cytryna

Koktajl, który z nami jest od samego początku, czyli nasz twist na vodka sour.



Klasyczne Koktajle

Uwielbiane przez naszych gości:



Old Fashioned (słodki / mocny) 44

Bulleit bourbon / angostura / brązowy cukier



Espresso Martini (słodki) 46

Wódka / domowy likier kawowy / espresso / wanilia



Pornstar Martini (egzotyczny / kwaśny) 48

Wódka / marakuja / passoã / limonka / wanilia / prosecco

Amaretto Sour 42

Aperol Spritz 36

Aviation 48

Bloody Mary 44

Boulevardier 46

Clover Club 44

Dark n stormy 48

French75 40

Hanky Panky 44

Hemingway Daiquiri 44

Last Word 50

Long Island Iced Tea 58

Martinez 46

Negroni 44

Negroni Sbagliato 38

Old Cuban 46

Paper Plane 40

Penicylina 48

Pisco Sour 42

Sidecar 52

Vodka Sour 36

Whisky Sour 38

Koktajle Bezalkoholowe

Porn Star Martini Virgin 29

French75 Virgin 29

Aperol Spritz Virgin 32

Virgin Mojito 29

Gin & Tonic Virgin 29

Hugo Virgin 29

Mocktaile

Yuzu Blanc 44

gin Tanqueray 0% / verjus / syrop
winogronowy / tonic yuzu

Pink Mirage 38

Captain Morgan Spiced 0% / pink guava /
agawa / lime / pink rhubarb tonic

Secret Garden 34

aloes / sour / sweet / vermut floreal 0% /
prosecco 0%

Jasmine Groove 36

gin Tanqueray 0% / vermut floreal 0% /
bay leaf jasmine cordial / lime juice

Fog & Fire 38

Captain Morgan Spiced Rum 0% / Earl
Grey tea / ginger-honey syrup / lemon
juice / ginger beer

Ruby Sunset 36

Aperitivo 0% / Elderflower 0% / cherry /
prosecco 0%

Gin & Tonic

Tanqueray no.10 & tonic 46 (podwójny za połowę ceny ginu +18)

z grejpfrutem, limonką i fentimans indian tonic

Barkestan Botanical & tonic 47 (podwójny za połowę ceny ginu +19)

z cytryną, goździkami i fentimans indian tonic

Crafter's Aromatic Flower & tonic 47 (podwójny za połowę ceny ginu +19)

z pomarańczą i fentimans indian tonic

Polski Gin & Tonic

Heritage Magnolia & tonic 49 (podwójny za połowę ceny ginu +19)

z jabłkiem m, cytryną, jałowcem i fentimans indian tonic

Sava & tonic 45 (podwójny za połowę ceny ginu +18)

z bazylią, grejpfrutem i fentimans indian tonic

Sava Pink & tonic 52 (podwójny za połowę ceny ginu +20)

z malinami, limonką i fentimans indian tonic

Saturday & tonic 44 (podwójny za połowę ceny ginu +17)

z limonką, czerwony pieprz i fentimans indian tonic

Białe Wino

Contrasto Bianco Vigneti delle Dolomiti (Włochy) 29 / 140

Wino z Dolomitów, delikatnie wytrwane i łatwe, o słomkowej barwie, aromaty brzoskwini i ziół, idealne jako aperitif.



Trovati Chardonnay Sicilia (Włochy) 32 / 150

Wytrawne białe wino z Sycylii, o intensywnej cytrynowej barwie, aromaty dojrzałych brzoskwiń i moreli, z nutami beczkowymi.



Misty Cove Estate Sauvignon Blanc (Nowa Zelandia) 36/170

Aromaty melona, agrestu i cytrusów, z orzeźwiającym smakiem tropikalnej marakuji i grejpfruta.



Charbielin C Sauvignier Gris (Polska) 38 / 180

Polskie z winogron znad Nysy, szczep Sauvignier Gris. Zachwyca rześkim, cytrusowo-tropikalnym aromatem i ziołową nutą.



Czerwone Wino

Armentia y Madrazo Tempranillo (Hiszpania) 29 / 140

Rioja, w 100% z Tempranillo. Oferuje aromaty czerwonych owoców leśnych i kwiatowe nuty, z orzeźwiającym, zrównoważonym smakiem.



Opi Cabernet Sauvignon (Argentyna) 32 / 150

Wino z regionu Mendoza, dojrzewające przez 6 miesięcy w dębie, urzeka aromatem ciemnych wiśni i przypraw, z aksamitnymi taninami.



Ripasso Valpolicella Conte del Brigante (Włochy) 170

Ripasso - metoda produkcji wina polegająca na dodaniu wyłocznyn po Amarone. Nabiera dzięki temu dojrzałości zachowując przy tym owocową świeżość.



Bąble

Prosecco Spumante Extra Dry Rivata (Włochy) 28 / 130

Musiak z Friuli-Venezia Giulia, wytrawne, słomkowa barwa, owocowa świeżość, doskonałe o każdej porze dnia i nocy.



Champagne Lamotte (Francja) 270

Złocista barwa, drobne bąbelki, aromaty zielonego jabłka i gruszki.



Piwo

Craft beer Inne Beczki 28 (draft, 400 ml)

Lokalny browar. Zapytaj, co aktualnie mamy w ofercie.

Free IPA 22 (butelka, 500 ml)

Bezalkoholowe IPA! Aromaty cytrusów, żywicy i nut tropikalnych, lekko gorzkie.

Inne Beczki - zapytaj, co mamy 28 (butelka, 500 ml)

Blue Moon 28 (butelka, 330 ml)

Piwo pszeniczne warzone ze skórką pomarańczową dla subtelnej słodczy i jasnego, cytrusowego aromatu.

Kawa i Herbata

Espresso 10,-

Latte 18,-

Cappuccino 14,-

Flat White 18,-

Americano 14,-

Espresso Tonic 22,-

Herbata 16

African Earl Grey / Green Himalayan / Wild Fruit

Softy

Domowa lemoniada 24

cytryna / marakuja / malina / róża / werbena / hibiskus

Świeżo wyciśnięty sok (pomarańczowy/grejpfrutowy) 26

Coca-cola / Coca-cola Zero / Sprite 14

Włoska woda butelkowana niegazowana/gazowana (700ml) 28

Kombucha (czarna / milk oolong / yozu) (250ml) 22

Fentimans Indian Tonic / Ginger Beer (150ml) 16

Club Matte (330ml) 18

Big Tom pikantny sok pomidorowy (150ml) 16

Infuzowana wódka

Infuzowanie czyli łączenie alkoholu z przyprawami bądź owocami poprzez macerację wydobywającą smaki. Z czasem składniki uwalniają olejki eteryczne, które zmieniają całkowicie doświadczenie picia alkoholu. Wypróbuj naszą autorską wódkę infuzowaną!



40 ml

Wiśnia - Róża 24

Rabarbar - Malina 24

Porzeczka - Rozmaryn 24

Kiwi - Trawa Cytrynowa 24

Aronia - Czarny Bez 24

Jabłko - Trawa Żubrowa 24

Czarna Porzeczka - Mięta 24

Cytryna - Mięta 24

Zapytaj o dzisiejszy specjał

Klar Sour - wybierz swoją infuzowaną wódkę 38

wybrana wódka infuzowana / bittersy / białko / cytryna



Degustacje

Klar Infused vodka experience 38

do wyboru 3 shoty z naszą domową wódką infuzowaną na bazie sezonowych składników

Chopin experience 42

do wyboru 3 wódki (ziemniaczana, żytnia i pszenna). Każda wódka jest czterokrotnie destylowana, aby uzyskać gładki, ale wyrazisty smak.

Alkohole

Pszeniczna wódka

Chopin Wheat 28

Żytnia wódka

Czarna Olcha Rye 26

Chopin Rye 28

Belvedere 36

Ziemniaczana wódka

Czarna Olcha Potato 26

Chopin Potato 28

Młody ziemniak

Młody Ziemniak 2020 47

Wódki gatunkowe

Klar - infuzowana wódka 24

Krzeska (herbal vodka) 26

Inne

Jägermeister 24

Amaro Montenegro 22

Cynar 22

Fernet Branca 22

Hennesy VS Cognac 40

Tequila & Mezcal

Don Julio Blanco 38

Don Julio Reposado 42

Mezcal Ojo de Tigre 28

Bourbon / Whisky

Bulleit Rye 36

Bulleit Bourbon 34

Talisker 10y 44

Johnnie Walker Ruby 32

Johnnie Walker Gold 40

Johnnie Walker 18y 58

Johnnie Walker Blue 140

Singleton 12y 38

Singleton 15y 44

Singleton 18y 66

Cardhu 12y 38

Glenmorangie QR 14yr 42

Nikka from the barrel 42

Blantons Original 45

Gin

Saturday 36

Tanqueray No. 10 38

1689 Queen Mary Pink Gin 40

Bareksten Botanical 40

Sava Gin 38

Sava Gin Pink 41

Heritage Magnolia 40

Crafters Aromatic Flower 41

Rum

Flor de Cana 12y 32

Don Papa 36

Zacapa 23y 42

Zacapa XO 80

Opinie Google Maps



W tym tłocznym mieście wszyscy potrzebujemy wskazówek, jak odnaleźć przyjazne miejsca. Będziemy wdzięczni za pozostawienie wspomnień na **Google Maps!**

KLAR

Chciałbyś nam coś przekazać albo zorganizować z nami wydarzenie, warsztaty czy imprezę? Napisz na info@klarcocktailbar.com.

Grazie!

Aby zapewnić sprawny serwis nie rozdzielamy rachunków.
Do grup powyżej 4 osób lub rachunku powyżej 200 zł będzie doliczany
serwis w wysokości 10%