



—AVE— BAR LITERACKI
pegaz

REGULAMIN BARU

Karta koktajlowa inspirowana zbiorem ciekawostek i osobliwości literackich zbieranych i opublikowanych przez Juliana Tuwima o wdzięcznej nazwie "Cicer cum caule, czyli groch z kapustą"¹. Karta przedstawia mieszankę różnych różności, przeplatana jest humorem i kunsztem barmańskim. Kategorie są oderwane od rzeczywistości, style pomieszane - każdy znajdzie coś dla siebie

1. Psy mile widziane.
2. Barmani z „Ave! Pegaz” udzielają w przerwach pomiędzy poszczególnymi występami audiencji. Odnośnie podania należy składać o dzień wcześniej w kancelarii Baru.
3. Uprasza się o wspieranie poezji i płacenie gotówką.
4. Od gromadek pięcioosobowych naliczamy opłatę 12,5% serwisu dla gubernatora Barwistanu.
5. Propozycje matrymonialne - tylko w czwartki.

Uwaga 1: Barman Damian podobnych zgłoszeń nie przyjmuje.

Uwaga 2: Do pozostałych poetów mogą się zgłaszać tylko interesantki, posiadające przeszło 75 000 mk. posagu (bez różnicy płci, narodowości i wyznania).
6. Nosze ratunkowe i karetka pogotowia na miejscu.
7. Ofiarowanie karty koktajlowej z podpisem 100zł.
8. Zabrania się wstępu osobom na czarnej liście, nazbyt trzeźwym i Panu mecenasowi Józefowi Kuśmidrowiczowi.
9. Wszelkie targi z barmanem o cenę koktajlu są bezskuteczne. Pożądane wysokie naddatki.
10. Każdy z gości obowiązany jest spoglądać na obsługę z odpowiednim szacunkiem. Obelżywe okrzyki i bicie barmanów krzesłami, laskami lub tzw. rękoma uważamy za niedopuszczalne ze względu na ekonomię czasu w programie.

ZARZĄD BARU

Niech żyje BOLESŁAW WIENIAWA!
Niech żyje JULIAN TUWIM!
Niech żyje LESZEK SERAFINOWICZ!
Niech żyje ANTONI SŁONIMSKI!



—AVE— BAR LITERACKI
pegaz

STATUTE
AVE! PEGAZ BAR

A list of cocktails inspired by a collection of curiosities and literary curiosities collected and published by Julian Tuwim with the graceful name "Cicer cum caule, that is peas with cabbage". The card presents a mixture of different things, it is interspersed with humor and bartending skills. Categories are detached from reality, styles are mixed - everyone will find something for themselves

1. Dogs are welcome.
2. Bartenders from "Ave! Pegaz" grant an audience between performances. Applications should be submitted one day in advance at the Bar's office.
3. Please support poetry and pay in cash.
4. From 5 people and above, we charge a service fee of 12,5 % for the governor of Barwistan.
5. Matrimonial proposals - only on Thursdays.
(Bartender Damian does not accept such applications)
6. Rescue stretcher and ambulance on the spot.
7. Offertory a cocktail card with a signature of PLN 100.
8. People on the black list, overly sober people and Mr. Józef Kuśmidrowicz are not allowed to enter.
9. Any haggling with the bartender over the price of the cocktail is futile. Desirable high donations.
10. Each guest is obliged to look at the service with appropriate respect. Abusive shouting and beating bartenders with chairs, canes or hands we consider unacceptable due to the economy of time in the program

signed,
BAR MANAGEMENT





SPIS TREŚCI

czyli przewodnik dla niecierpliwych i spragnionych

Trunki

Wódka (Chopin Rye kieliszek 40ml)	20 zł
Nalewka (kieliszek 40ml)	19 zł
Bourbon (Bulleit 40ml)	22 zł
Gin (Tanqueray London Dry 40ml)	20 zł
Gin (Tanqueray Flor de Sevilla 40ml)	25 zł
Rum (Flor de Cana 4 YO 40ml)	19 zł
Szkocka (Johnie Walker Black Label 40ml)	22 zł
Szkocka (Singleton 12YO 40ml)	28 zł
Szkocka (Talisker 10YO 40ml)	36 zł
Tequila (Olmeca Altos Blanco 40ml)	24 zł
Piwo (butelka 330ml)	25 zł
Wino (125ml)	19-39 zł

Butelki

Ostoya 0,5l	169 zł
Chopin Potato 0,7l	290 zł
Tanqueray London Dry 0,7l	350 zł
Bulleit Bourbon 0,7l	380 zł
Plantation Dark 0,7l	350 zł
Prosecco Imperativo e.dry 0,75l	180 zł
Champagne Marie Stuart brut 0,75l	220 zł

CAŁA LISTA ALKOHOLI
I ALERGENÓW DOSTĘPNA
NA ŻYCZENIE

AVE BAR LITERACKI
pegaz



J U L I A N T U W I M
P E G A Z D Ę B A

czyli
PANOPTICUM POETYCKIE

w którym obejrzyć można niebywale eksponaty i okazy, najrzadsze osobliwości i rarytasy, rymopotwory i wersyfikacje, salto mortalia poetyckie, wyższą szkołę jazdy na Pegazie, dziwy, cuda, ekwiwoki i ekstrawagancje, monstra i curiosia, igraszki i łamańce, kunsztyki, androny, banialuki, figle, facecje, fidrygałki, firleje, farmuszki, paradoksy, sztuki i sztuczki, eksperymenty, fantasmagorie lingwistyczne, absurdy, kuglarstwa, szarlaterie, karkołomne zabawy, figury magiczne, grafomańskie elukubracje, centony, palindromy, raki, akrostychy, tautogramy, lipogramy, ropalikony, chronostychy, makarony, melanże, carmina figurata, labirynty, serpentyny, tablice magiczne i setki innych parnaskich delicji, ze starych i rzadkich szpargałów na światło dzienne niepożrebnie wydobytych i do druku podanych.



nie do wiary

"My hat!"



*Czyli nasz skromny wkład do studiów nad twórczością smaków.
Spodziewaj się niespodziewanego, zaskakującego, przenikliwego.*

*This is our humble contribution to the study of the creation
of flavors. Expect the unexpected, surprising, penetrating.*

Zdrap zdrapkę i udaj się
do barmana po nagrodę!
50% szansa na wygraną!

Nagrody do wyczerpania zapasów



Papageno 39,-

Tanqueray London Dry
Wiśnie i morele
Cytrusy i porzeczki

Tanqueray Gin
Cherries and apricots
Citrus and currants

Do wygrania / Wins:

Przypinka Pegaza /
Pegasus pin



Kolejny koktajl za darmo /
Free cocktail



Uśmiech barmana /
The bartender's smile



Nalewka 50ml /
Homemade liqueur 50ml



Butelka wina musującego /
A bottle of sparkling wine



WYGRAJ!



Syrenka 45,-

Mieszanka rumów starzonych
i wysokoprocentowych
Owocowo-korzenne mixy Damiana

A blend of aged and high-proof rums
Fruit and spice mixes by Damian



**ALE
SZTUKA!**

Sztuka koktajlu 44,-

Bourbony i szkockie
Czarna porzeczka
Karczochy

Bourbons and Scotch
Blackcurrant
Artichokes



Mała ziemiańska

czyli słodkie życie Skamandrytów

that is the sweet life of the Skamandrites



polny konik 37,-

Likier pistacjowy
Likier czekoladowy
Śmietanka

Pistachio liqueur
Chocolate liqueur
Cream



dyzio marzyciel 39,-

Położył się Dyzio na łące,
Przygląda niebu błękitnemu
I marzy...
Jaka szkoda, że te obłoczki płynące
Nie są z waniliowego kremu...
A te różowe, że to nie lody malinowe.
A te złociste pierzaste, że to nie stopy ciastek...
I szkoda, że całe niebo
Nie jest z tortu czekoladowego...
Jaki piękny byłby wtedy świat.
Leżałbym sobie, jak leżę,
Na tej murawie świeżej,
Wyciągnąłbym tylko rękę
I jadt... i jadt... i jadt...

Vanilla
Raspberry
Chocolate

Pod pikadorem 37,-

Starzony Rum
Kawa
Likiery kremowe
Tiramisu

Aged Rum
Coffee
Cream Liqueurs
Tiramisu



Momenty.

do których chcemy wracać,
MOMENTY.

którymi chcemy się dzielić



*Moments We want to return to,
moments we want to share*



Lucyfer 43,-

Tequila / Czarna porzeczka / Limonka / Piwo imbirowe
Tequila / Blackcurrant / Lime / Ginger Beer



Gubernator 37,-

Rum z barbadosu / Wytrawny wermut / Kwiaty czeremchy
Barbados Rum / Dry vertmouth / Bird cherry flowe



Dymsza 39,-

Domowy Gin Tarninowy / Brzoskwinia / Limonka
Homemade Sloe Gin / Peach / Lime



Schyzio Frenik 43,-

Mezcal / Cytryniec & Campari / Słodki wermut / Ancho Reyes
Mezcal / Shisandra & Campari / Sweet vermouth / Ancho Reyes



Ułańska fantazja 39,-

Nalewka z kaszy gryczanej z rodzynką / Cointreau / Limonka / Miód
Buckwheat liqueur with raisin / Cointreau / Lime / Honey



Mulek Róż 42,-

Owoc dzikiej róży / Karczochy / Miód / Cytryna
Rosehip / Artichokes / Honey / Lemon

Miód używany
do koktajli
pochodzi z
Ogrodu Saskiego!

ROJE sŁonecznych pszczoŁ

czyli miodem zakŁętym pijana gŁowa

pocałunek pszczoŁy

41,-

Tanqueray London Dry infuzowany malinami

Lipa

Cytrusy

Pyłek pszczełi

BiaŁko



Tanqueray malinowy

Linden

Citrus

Bee pollen

Egg white

negroni z ula

43,-

Tanqueray London Dry

Włoski bitter

Włoski wermut

/starzone w wosku pszczelim/



Tanqueray

Italian bitter

Italian vermouth

/aged in bee wax/

Beegaz 42,- fashioned

Bulleit Bourbon

Miód lipowy

Juliangostura

Bulleit

Linden honey

Juliangostura



ROJE sŁonecznych pszczÓł



czyli miodem zakłętym pijana głowa

Ogród saski

Bee's knees

Tanqueray Flor de Sevilla 35,-
Sava Gin 55,-
Heritage Baltic Gin 60,-
Miód lipowy
Cytryna
Gin
Linden honey
Citrus



Julian sour

39,-
Juliangostura
Bulleit Bourbon
Migdały
Miód
Cytryna



Juliangostura
Bulleit
Almonds
Honey
Lemon

saski sling 37,-

Tanqueray London Dry
Wiśnie i pomarańcze
Juliangostura
Lipa i miód pitny

Tanqueray Gin
Cherries and oranges
Juliangostura
Linden honey and Mead



WIOSNA



czyli dytyramby oparte na rozpuszczalnych
koktajlach i bachicznych afrodyzjakach

Ave! Stefania 39,-

Cognac
Cytryniec
Czekolada

słodko-kwaśny

Cognac
Schisandra
Chocolate

sweet & sour



Tuberozy 37,-

Wódka
Dereń
Lubczyk
Klarowany mlekiem

wytrawny, owocowy

Vodka
Dogwood
Lovage
Clarified with milk

dry, fruity

Czar bredni 35,-

Nalewka z rokitnika
Włoskie Amaro, wermuty i likiery

ziołowy, wytrawny

Sea buckthorn liqueur
Italian Amaro, vermouths and liqueurs

herbal, dry



INSVŁA IVLIANA



czyli klasyka na wyspie Juliana



jeszcze jedna nowa utopia



Another new utopia

Słońca Owoc 35,-

Arcymiks nalewek owocowych / Wino musujące
Archmix of homemade fruit liquors / Sparkling wine

Bramble 32,-

Tanqueray London Dry / Cytryna / Cukier / Nalewka porzeczkowa
Tanqueray London Dry / Lemon / Sugar / Blackcurrant liqueur

Hugo 0% 29,-

Syrop z kwiatów bzu / Cava 0%
Elderflower syrup / Cava 0%

Negroni Spumante 0% 27,-

Gin Gordons 0% 0% / Wermut 0% / Cava 0%

Zombie 0% 31,-

Amaro 0% / Grejpfrut / Cynamon / Porzeczka / Limonka
Amaro 0% / Grapefruit / Cinnamon / Blackcurrant / Lime



Erotyk o bzach

Bzy gęsto sterczą sztorcem,
Grubozłarniste i mokre,
Stokrotne, gotowym wierszem, radośnie rozrosie bzy.
O szóstej rano wstałaś,
Dziewczyno z prężnym sercem,
I łamiesz, z miłości dla mnie, promieniejące bzy.

Tak wcześnie i już tak gorąco,
A cóż dopiero w południe,
Gdy jeszcze mocniej w nozdrza uderzą zerwane bzy!
Dziewczyno na palcach wspięta,
Której ręce tak czule,
Z taką nadzieją chwytają coraz pełniejsze gałęzie!
Dziewczyno bardzo szczęśliwa,
Z listem wycalowanym,
Z listem okrutnie krótkim,
Cóż na niemilość poradzę?

Trzęsę się twoim szczęściem
I drzę jak targane bzy.

Tinctures

Tasting sets of various flavors of liqueurs (50ml)

3 pcs / 5 pcs / 9 pcs

65 zł / 110 zł / 200 zł

SWEET & SOUR

Mirabelle
Strawberry with rhubarb
Cherry
Quince
Blackthorn
sloe gin
Falerno
Plum
Forest fruits
Poppy & raspberry

SPRING

Floral
from shoots

DRY & FRUITY:

Schisandra
Dogwood
Hip (wild rose)
Umbellate Olive

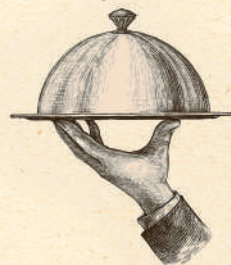
DRY:

Oak
Buckwheat with raisins
Horseradish
ginger





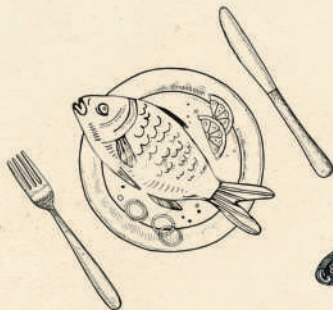
Akademia Zagrychy im. Juliana Tuwima



- „Gęsi Pipek” – gęsi pipek** 55,-
żółtki gęsie, wątróbka gęsia, sos pieczeniowy
Historyczna potrawa kuchni żydowskiej, jednak w dawnej Warszawie ceniona przez admiratorów moonych alkoholi wszelkiego wyznania.
- „Żmija warszawska” – kiełbasa/serdelek** 22,-
serdelek, musztarda sarepska
Według J.Tuwima „od wieków zarania podstawa uczciwego zakąszania” oraz pra-polski symbol sztuki wędliniarskiej.
- „Szalom Pegazi!” – czulent** 29,-
warzywa korzeniowe, soczewica, ciecierzycza, cynamon, suszona figa
Czulent, tradycyjna potrawa żydowska typu ragout, spożywana w szabat, przyrządzana od tak dawna, że najmądrzejsi rabinowie nie potrafili wyjaśnić jej nazwy. U nas także w wersji vege.
- „Kawior ubogich” – śledź w śmietanie** 29,-
śledź, śmietana, cebula, jabłko, ziemniak
Śledź przyrządzony po arcy-warszawsku, król nadwiślańskich zakąsek, wszechobecny zarówno w tanich szynkach i wytwornych bufetach minionej Warszawy.
- „Różowe okulary” – sało** 29,-
pajda wiejskiego chleba, słonina, musztarda, kiszony ogórek
Sadło, słoninka, sało – pod różnymi nazwami występuje peklowana, harmonijnie przyprawiona słonina, znane od wieków, proste acz potężne wsparcie organizmu spragnionego zimnej wódki.
- „Nóżki świętuszeki” – nóżki w galarecie** 35,-
mięso wieprzowe, wywar wieprzowy, marchewka, ocet
Soczysta wieprzowina utrwalona w delikatnej galarecie. Tuwim pisał, że ta „na pozór zwyczajna zagrycha skupia w sobie krzepką fantazję warszawskiego ludu”.
- „Dzikus poetycki” – tuszonka z dziczyzną** 49,-
dzczyzna, ogórek kiszony, chrzan
Puszka swojskiej wieprzowiny zbrataniej z nieokrzesaną duszą polskiego dzika. Wzięta na ząb odwdzięcza się sosem, który wsączony w skórę chleba stanowi zakąskę w zakąsce.
- „ArtTatar”, czyli tatar uskrzydłony** 47,-
mięso wołowe, grzyby marynowane, ogórek kiszony, żółtko
Wołowe arcydzieło rzeźnickiej zręczności, historyczna polska zakąska, która bez trudu uskrzydla kolejne pokolenia. Na tle jego dyskretnej purpury czysta wódka to prawdziwe srebro.
- „Błady Niko” – barszcz biały w szklance** 14,-
wywar z wędzonych żeberek, naturalny zakwas, śmietana, majeranek
Szklanka białego barszczu to smak najlepszej przeszłości. Tradycyjne zupy na zakwasie towarzyszą nam od pięciu wieków, nasz barszcz jest zatem rówieśnikiem polskiej wódki.

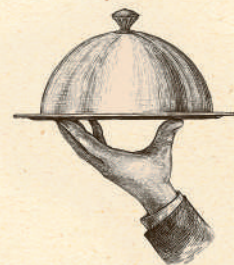
DODATKI:

- Bułka z czarnuszką 5,-
- Ogórek kiszony - sztuka 2,-
- Musztarda 5,-
- Chrzan 5,-
- Cwiartka wody z kiszonych ogórków 13,-
- Miks orzeszków 10,-
- Pożłopek - 250 ml 18,-





Julian Tuwim's Snacks Academy



„Gęsi Pipek”

goose stomachs, goose liver, roast sauce

PLN 55

A historic dish of Jewish cuisine, but appreciated in old Warsaw by strong alcohol lovers of all denominations.

“Warsaw Viper” – sausage

sausage, sarepska mustard

PLN 22

According to J.Tuwim, "it has been the basis of plentiful snack for centuries" and a pre-Polish symbol of the charcuterie-making art.

"Shalom Pegasus!" – cholent

root vegetables, lentils, chickpeas, cinnamon, dried fig

PLN 29

Cholent, a traditional Jewish dish, such as ragout, eaten on Shabbat, which has been prepared for so long that even the wisest rabbis cannot explain its name. Also available in vegetarian version.

"Poor-man's caviar" – herring in cream

herring, sour cream, onion, apple, potato

PLN 29

Herring prepared in the authentic Warsaw style, the king of Vistula-style snacks, ubiquitous both in cheap hams and refined buffets of past Warsaw.

"Pink glasses" – bacon

a piece of country bread, bacon, mustard, pickled cucumber

PLN 29

Pork fat, bacon - cured, harmoniously seasoned bacon, known for centuries. A simple but powerful aid for the body craving cold vodka.

"Pigs' feet" – legs in jelly

pork meat, pork stock, carrots, vinegar

PLN 35

Juicy pork preserved in delicate jelly. Tuwim said that this "seemingly ordinary snack captures the vigorous fantasy of the Warsaw people."

"Poetic Savage" – venison carcass

venison, pickled cucumber, horseradish

PLN 49

A can of homely pork combined with the uncouth soul of a Polish wild boar. When eaten, it returns the favour with sauce, which, soaked into the bread crust, becomes a snack within a snack.

"ArtTatar", winged tartare

beef, marinated mushrooms, pickled cucumber, egg yolk

PLN 47

A beef masterpiece of butcher's skill, a historic Polish snack that effortlessly delights the next generations. Against its discreet purple background, pure vodka is a true silver.

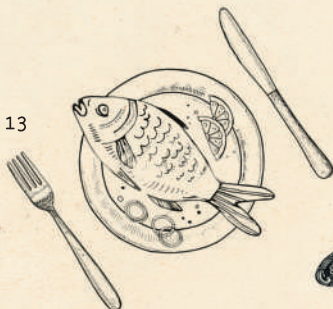
"Blady Niko" – white borscht in a glass PLN 14

decoction of smoked ribs, natural sourdough, cream, marjoram

A glass of white borscht is a taste of the best past moments. Traditional sourdough soups have accompanied us for five centuries, so our borscht is as old as Polish vodka.

SIDES:

- Roll with black cumin PLN 5
- Pickled cucumber - PLN 2 each
- Mustard PLN 5
- Horseradish PLN 5
- A quarter of pickled cucumber water PLN 13
- Mixed nuts PLN 10
- Pożłopek - 250 ml PLN 18



nalewki

Zestawy degustacyjne różnych smaków nalewek (50ml)

3 szt. / 5 szt. / 9 szt. 65 zł / 110 zł / 200 zł

STODKO - KWASNE:

- Mirabelka
- Truskawka z rabarbarem
- Wiśnia
- Pigwowiec
- Tarnina
- Słoc gin
- Falerno
- Sliwa
- Owoce kam
- Mak z maliną

WIOSENNE:

- Kwiatowe
- z pędów

WYTRAWNE - OWOCOWE

- z cytrynka
- Dereń
- Owoce drzew róży
- Oliwnik baldarkowaty

WYTRAWNE:

- Dębówka
- Kana gryczana z rodzyneką
- Chnanówka
- Imbinowa

