Menu

AURA

COCKTAIL BAR

Bourbon & People

AURA powstała z miłości do ludzi i rozmów przy mocnych trunkach. Stworzyliśmy miejsce kameralne, wyjątkowe, dające możliwość odkrywania świata bourbonów oraz poznawania nieoczywistych koktajli. Chcemy, abyście dobrą AURĘ zabrali ze sobą i przekazywali dalej w świat.

AURA was created out of love for people and conversations powered by strong liquors. We created a cozy and unique place which gives you the opportunity to explore the world of bourbon and discover some not-so-obvious cocktails. We hope you take the good AURA that you find here and spread it out to the world.

AURA
COCKTAIL BAR

WOODFORD RESERVE®

Chcemy umożliwić Wam spróbowania jak najciekawszych alkoholi z całego świata. W związku z tym pozycje alkoholowe w naszym barze często się zmieniają. U barmana możecie dowiedzieć się o aktualne ceny oraz co mamy spoza karty.

We would like to share with the most interesting alcohols from around the world. Therefore, the alcohol positions in our bar change frequently. With bartender you can find out about the current prices and what we can offer besides our current menu.

Dla grup od 3 osób doliczany jest serwis 10%. Rachunki nie podlegają podziałowi.
For groups of 3 or more, a 10% service charge is added. Bills cannot be split.

Old Fashioned

Old Fashioned został wynaleziony przez Jamesa E. Peppera w 1880 roku. Był on barmanem w Louisville w stanie Kentucky i zabrał swój przepis do Nowego Jorku, gdzie drink zaczął zyskiwać na popularności. Jest również najlepiej sprzedającym się cocktailem na świecie. My od samego początku postanowiliśmy, że będzie to nasz SIGNATURE COCTAIL. Przez ostatnie lata przygotowaliśmy dla Was już ponad 100 jego wersji. W tym sezonie zapraszamy na kolejne odsłony naszego ukochanego Old Fashioned.

The Old Fashioned was invented by James E. Pepper in 1880. He was a bartender in Louisville, Kentucky and took his recipe to New York, where the drink began to gain popularity. It is also the best-selling cocktail in the world. We decided from the very beginning that this would be our SIGNATURE COCKTAIL. Over the last few years, we have prepared over 100 versions of it for you. This season, we invite you to see more versions of our beloved Old Fashioned.

OLD FASHIONED KLASYCZNY 50

Woodford Reserve, demerara, Angostura, Orange bitter *vWoodford Reserve, demerara, Angostura, Orange bitter*

OLD FASHIONED ARONIOWY 53

Woodford Reserve, rozmaryn, aronia, bitter śliwka

Woodford Reserve, rosemary, chokeberry, plum bitters

OLD FASHIONED MAROKAŃSKI 55

Woodford Reserve, demerara, bitter chimichuri, bitter śliwka

Woodford Reserve, demerara, chimichuri bitter, plum bitter

OLD FASHIONED WIŚNIOWY 56

Woodford Reserve, liście wiśni, fermentowane wiśnie, Lillet Blanc, bitter wiśniowy

Woodford Reserve, cherry leaves, fermented cherries, Lillet Blanc, cherry bitters

OLD FASHIONED MADEIRA 150

Woodford Reserve Madeira Cask, domowy likier czekoladowy z orzechami ziemnymi, hydrosol jalapeno, Cocchi Americano

Woodford Reserve, brown butter, ginger, bitter cardamom

OLD FASHIONED MORELOWY 72

Woodford Reserve Double Oaked, syrop z pieczonych moreli, bitter black wallnut, solanka

Woodford Reserve Double Oaked, roasted apricot syrup, black walnut bitters, brine

Kwiaty

Witamy w Aura bar. Zapraszamy Cię do świata, w którym kwiaty nabierają nowego wymiaru - stają się smakiem, aromatem i doświadczeniem. W Aura wierzymy, że koktajl to coś więcej niż smak - to historia, emocja i chwila, którą możesz przeżyć na nowo. Nasze receptury powstały z miłości do kwiatów, które mijamy każdego dnia - czasem nieświadomie, a jednak to właśnie one potrafią przywołać najpiękniejsze wspomnienia. Każdy z naszych koktajli to interpretacja tych chwil: spacerów w słońcu, podróży, zapachów, które zostają z nami na dłużej. Usiądź wygodnie, zwolnij na moment i pozwól sobie odkrywać. Każdy koktajl to zaproszenie do małej podróży - być może takiej, której jeszcze nie znasz. Dołącz do nas i poczuj Aurę.

Welcome to Aura bar. We invite you to a world where flowers take on a new dimension—they become flavor, aroma, and experience. At Aura, we believe that a cocktail is more than just a taste - it's a story, an emotion, and a moment you can relive. Our recipes were created from a love for the flowers we pass by every day - sometimes unconsciously, yet they are precisely those flowers that can evoke the most beautiful memories. Each of our cocktails is an interpretation of these moments: walks in the sun journeys, scents that linger with us. Sit back, slow down for a moment, and allow yourself to discover. Each cocktail is an invitation to a small journey - perhaps one you haven't yet experienced.
Join us and experience Aura.

Rumianek

52

SŁODKO - KWAŚNY, CYTRUSOWY, LEKKI

SWEET AND SOUR, CITRUSY, LIGHT

- Fords
- rumianek
- Riesling
- cytryna

- Fords
- chamomile
- Riesling
- lemon

Czosnek niedźwiedzi

56

WYTRAWNY, KWASKOWATY, DLA SMAKOSZY MARTINI

DRY, TART, A CONNOISSEUR'S MARTINI

- Fords
- czosnek niedźwiedzi
- grejpfrut
- 9diDante Purgatorio

- Fords
- wild garlic
- grapefruit
- 9diDante Purgatorio

Wrzos

56

SŁODKO-KWAŚNY, OWOCOWY, INNOWACYJNY

- Benriach Original Ten
- białe winogrona
- cytryna
- białko
- orange bitter
- solanka
- miód wrzosowy

SWEET AND SOUR, FRUITY, INNOVATIVE

- Benriach Original Ten
- white grapes
- lemon
- egg white
- orange bitters
- brine
- heather honey

Magnolia

58

LEKKI, ZIOŁOWY, KWASKOWATY

- Benriach Original Ten
- magnolia
- americono
- chinina
- piołun

LIGHT, HERBAL, TANGY

- Benriach Original Ten
- magnolia
- americano
- chinin
- wormwood

Jabłoń

62

WYTRAWNY, OWOCOWY, DLA SMAKOSZY NEGRONI

- Woodford Reserve
- kwiat jabłoni
- Boulard VSOP
- 9diDante Inferno Rosso
- bitter cherry

A DRY, FRUITY, A CONNOISSEUR'S NEGRONI

- Woodford Reserve
- apple blossom
- Boulard VSOP
- 9diDante Inferno Rosso
- cherry bitters

Róża

63

SŁODKI, KREMOWY, OWOCOWY

- Woodford Reserve
- róża
- palo santo
- pszenica

SWEET, CREAMY, FRUITY

- Woodford Reserve
- rose
- palo santo
- wheat

Jaśmin

58

SŁODKO-KWAŚNY,
ODROBINĘ CZEKOLADOWY, KAWOWY

SWEET AND SOUR,
WITH A HINT OF CHOCOLATE AND COFFEE

- Herradura Plata
- Koch Elemental
- jaśmin
- kawa
- tonka
- likier czekoladowy

- Herradura Plata
- Koch Elemental
- jasmine
- coffee
- tonka
- chocolate liqueur

Hibiskus

50

LEKKI, ZBILANSOWANY, Z NUTĄ KWASOWOŚCI

LIGHT, WELL-BALANCED, WITH A HINT OF ACIDITY

- Jack Daniels Rye
- hibiskus
- grejpfrut
- 9diDante Paradiso
- miód
- białko
- bitter creole

- Jack Daniels Rye
- hibiscus
- grapefruit
- 9diDante Paradiso
- honey
- egg white
- creole bitters

Fiołek

WYTRAWNY, ZIOŁOWY

DRY, HERBAL

- Grappa
- fiołek
- Fino Sherry
- tynktura ginowa
- buzz buttons

- Grappa
- violet
- Fino Sherry
- gin tincture
- buzz buttons

Moktajle

Mocktails

Sydney Chaplin 40

- Tanqueray 0%
- Tarnina
- Olej
- Giffard Ruby Rose
- Białko

- Tanqueray 0%
- Sloe
- Oil
- Giffard Ruby Rose
- Egg white

Amaro Prato 40

- Domowe amaro
- Dealkoholizowana esencja z jałowca
- Co2
- Woda

- Homemade amaro
- De-alcoholized juniper essence
- Co2
- Water

Lawenda 40

- Tanqueray 0%
- Lawenda
- Hibiskus
- Bitter z daktyli

- Tanqueray 0%
- Lavender
- Hibiscus
- Date bitters

WWW.AURABOURBONBAR.PL

W-wa, ul. Hoża 27

+48 576 367 379

aurabourbonbar

aurabarhoza27