FABRYCZNA 13

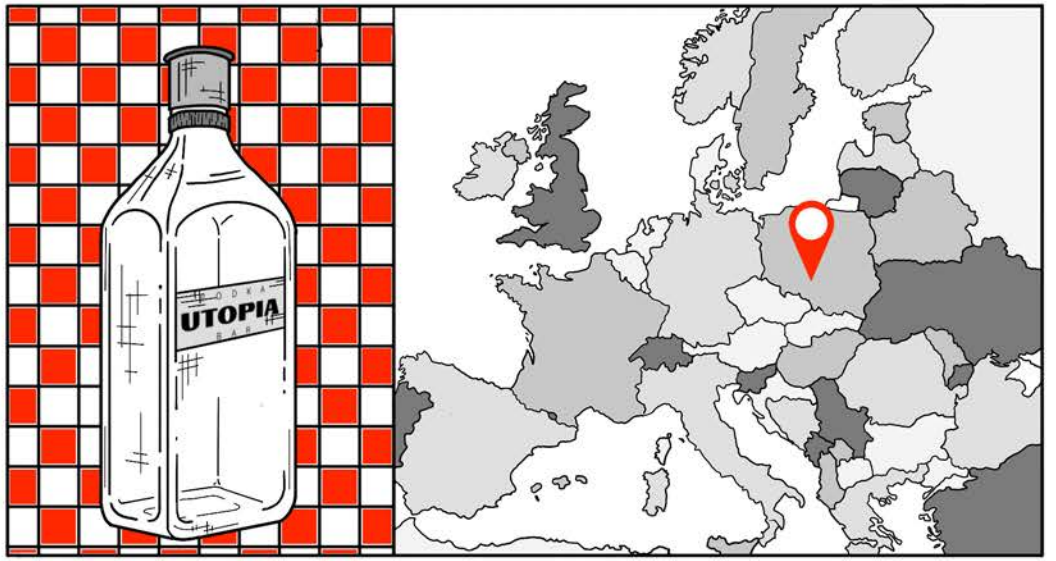
Znajdują sie obecnie Państwo w miejscu legendarnej wytwórni wódek powstałej w 1931. Właśnie tutaj powstał „Utopia Vodka Bar" - koktajl bar łączący historię z nowoczesnością, stylem i elegancją.

Oprócz wódek znajdują się tu alkohole z całego świata.

You are currently on the site of a legendary vodka factory established in 1931. This is where "Utopia Vodka Bar" was created - a cocktail bar combining history with modernity, style and elegance.

In addition to vodkas, there are alcohols from all over the world.

Every drink, detail and graphic designed by - Hubert Przegrocki



CZEŚĆ,

NA STARCIE WYJAŚNIJMY SOBIE JEDNO:
"**KOKTAJLE ISTNIEJĄ OD ZAWSZE – ICH KORZENIE SIĘGAJĄ WIEKÓW**."

ZRODZIŁY SIĘ Z PROSTOTY, A ICH FORMA DOJRZEWAŁA WRAZ Z UPŁYWEM POKOLEŃ.

KAŻDY NASZ KOKTAJL TO NIE SMAK - TO FRAGMENT HISTORII, KTÓRY PRZYPOMINA, ŻE CZAS I OPOWIEŚĆ MAJĄ ZNACZENIE.

NASZE MENU BAZUJE W PEŁNI NA ALKOHOLACH DESTYLOWANYCH Z WÓDKI I SEZONOWYCH SKŁADNIKACH.

MASZ KOKTAJLOWE MARZENIE? MY JE SPEŁNIMY - WYSTARCZY ŻE DASZ NAM ZNAĆ.

USIĄDŹ. WYBIERZ. RESZTA TO JUŻ TWOJA HISTORIA.

WELCOME,

LET'S GET ONE THING STRAIGHT FROM THE START:
"**COCKTAILS HAVE ALWAYS BEEN AROUND – THEIR ROOTS GO BACK CENTURIES**."

BORN OUT OF SIMPLICITY, THEY'VE EVOLVED OVER GENERATIONS.

EACH OF OUR COCKTAILS IS MORE THAN JUST A FLAVOR – IT'S A PIECE OF HISTORY, A REMINDER THAT TIME AND STORYTELLING MATTERS.

OUR MENU IS BUILT ENTIRELY ON VODKA-BASED SPIRITS AND SEASONAL INGREDIENTS.

GOT A COCKTAIL DREAM? TELL US – WE'LL MAKE IT HAPPEN.

SIT BACK. CHOOSE. THE REST IS YOUR STORY.

CHEERS!
THE UTOPIA TEAM

GIN

Aster 42%.....36
Czarny Baran Gin Lawenda 40%.....22
Aviation 42%.....28
Hendrick's 41,4%.....34
Ki No Bi Kyoto Dry 45,7%.....32
Nikka Coffey Gin 47%.....34
Roku 43%.....30
Ukiyo Blossom 40%.....38
Gunpowder Citrus Irish 43%.....29
Portobello Road 42%.....26

LIQUEUR & BITTER

The Lick Coffee 22
Jagermeister Manifest 38%.....24
Amaro di Angostura 30%.....19
Montenegro Amaro 23%.....17
Suze 20%.....14
Italicus 20%.....34
Fernet Branca 39%.....23
Absynt 70%.....28
St. Germain 20%.....32
Bumbu Cream 15%.....25

WINE BOTTLE

Prado Molar Viura Dry 12%.....85
Prado Molar Tempranillo 13%.....85
Peri Peri Grillo Biologico 13%.....160
Primitivo Solu IGT Biologico 13,5%.....150
Prosecco Follador Extra Dry 11,5%.....140
Moët et Chandon 12%.....750

RUM

Botucal Riserva 40%.....34
Bumbu 40%.....30
Zacapa 23 Yo 40%.....54
Don Papa Baroko 40%.....40
Gosling's Black Seal 40%.....24
Kraken 40%.....24
Planteray 3* 41,2%.....20
Planteray Grande Reserve 40%.....24
Planteray XO 40%.....40
Smith & Cross 57%.....28
Sol Tarasco 40%.....44

WINE GLASS

Prado Molar Viura Dry 12%.....16
Prado Molar Tempranillo Dry 13%.....16
Prosecco Follador Extra Dry 11,5%.....25

BOTTLE BEER

NW Craft Beer 0,5L.....23
Okocim Lager 0,5L 5%.....21
Okocim 0% 0,5L.....21

NAPOJE ZIMNE | SOFT

Coca-Cola ZERO CUKRU
Coca-Cola ORIGINAL TASTE

Coca-Cola Sugar Free 0,25L.....14
Coca-Cola Original Taste 0,25L.....14
Kinley Tonic Water 0,25L.....14
Sprite 0,25L.....14
Fanta 0,25L.....14
Red Bull 0,25L.....21

VODKA & DESTILATES

Chopin Rye 40%……24
Chopin Wheat 40%……..32
Chopin Potato 40%……..32
Chopin Family Reserve 40%……..150
Chopin Young Potato 40%……..48
Chopin Vintage Young Potato 40%…56
Chopin Single 40%……..36
Pravda 40%……24
Czarny Baran Wódka 40%……..21
Czarny Baran Okowita Jabłko 40%….24
Czarny Baran Okowita Morela 40%….24
Czarny Baran Okowita Śliwka 40%…..24
Czarny Baran Okowita Gruszka 40%...24
U'luvką 40%……34
Black Cow 40%……34
Grey Goose 40%……34
Nikka Coffey Vodka 40%……28
Ketel One 40%……..22
Reyka 40%……..28
Cannabis Sativia 40%……28

AGED SPRITS

Hennessy V.S. 40%……38
Pisco Capel Reserve 40%……..30
Marcati Grappa 40%……..27
Cardenal Mendoza Nebulis 40% ……38
Cognac Godet XO Terre 40%……90
Cognac Ferrand S.D A. 41,6%……140

WHISKY & BOURBON

Jack Daniel's 40%……25
Jack Daniel's Single Barrel 47%……62
Monkey Shoulder 40%……..26
Balvenie Double Wood 40%……..50
Natterjack 40%……..30
The Whistler Smoky 48%……..38
Teeling Pineapple Rum Cask 49,2%…….28
Hibiki 43%……125
Woodford 43,2%……..30
Wild Turkey Longbranch 43%……..34
Bulleit Rye 45%……26
Maker's Mark Cask Strength 55,2%……80
Blanton's Original Single Barrel 46,5%….55
Abasolo 43%……45
Lagavulin 16 Yo 43%……..68
Laphroaig 40%……52
Caol Ila 43%……..44
Ardbeg 10 Yo 46%……50

TEQUILA & MEZCAL

Espolon Blanco 40%……34
Espolon Reposado 40%……34
Don Julio Blanco 38%……..42
Don Julio Reposado 38%……..44
Del Maguey Vida 42%……36

WERMOUTH

Martini Rubino / Ambrato 18%……15
Martini Bitter 28,5%……..18
Lillet Blanc 17%……..13
Punt E Mes 16%……..19
Cocchi Americano 45%……..23

DOBRZE WIEDZIEĆ
GOOD TO KNOW

W naszych koktajlach znajdziesz lokalne produkty
In our cocktails, you'll find local ingredients

Karta alergenów dostępna u barmana, zapytaj
Allergen information is available upon request from the bartender

Planujesz event? Weź kontakt do Managera lokalu
Planning an event? Get in touch with the venue manager

Do każdego stolika podajemy jeden wspólny rachunek
Each table receives one collective bill

Do grup od 6 osób doliczamy opłatę serwisową 10%
A 10% service charge will be added to groups of 6 or more

Ceny są podane w polskich złotych i zawierają podatek VAT
Prices are in polish zlotys and include VAT

"Cocktails: because no great story started with someone eating salad"

- Unknown

Vodka Soda

30 PLN

Apple spirit
Aloe vera
Lemon juice
Elderflower syrup
Sparkling water

Level	
Sour	
Dry	
Sweet	

SOUR SPARKLING 200ML

Orange Spritz 0%

26 PLN

Prosecco free
Gooseberry syrup
Mint leaves
Orange cordial
Salt

Level	
Sour	
Dry	
Sweet	

SPARKLING SWEET SOUR 200ML

1783

Moc tego koktajlu tkwi w jego prostocie. W latach 90. podbił serca nowojorskich klubowiczów - wybierany przez tych, którzy chcieli cieszyć się drinkiem bez zbędnych kalorii. Z biegiem czasu stał się obecny wszędzie - od siłowni po modne rooftop bary. Dziś to kultowy koktajl "low effort, low sugar", idealny na każdą okazję.

This cocktail's charm is all about keeping it simple. Back in the '90s, it was a hit with New York clubbers looking for a low-calorie option.
Now you'll find it everywhere - from gyms to cool rooftop bars.
Today, it's a classic "low effort, low sugar" drink that's perfect anytime

1868

Vodka Tonic to młodszy kuzyn klasycznego Gin & Tonic. Pojawił się w połowie XX wieku jako lekka, orzeźwiająca alternatywa z delikatną goryczką. Szczyt popularności - lata 70. i 80., gdy wódka symbolizowała nowoczesność i elegancję.

Vodka Tonic is the younger cousin of the Classic Gin & Tonic. It appeared is the mid-20th century as a light, refreshing alternative with a subtle bitterness. It gained the most popularity in the '70s and '80s, when vodka became a symbol of modernity and elegance.

Negroni 0%

24 PLN

Gin free
Vermouth free
Dry orange syrup

Level
Sour
Dry
Sweet

HERBAL DRY 90ML

Piña Colada 0%

24 PLN

Coconut milk
Honey
Pineapple juice
Lime juice

Level
Sour
Dry
Sweet

SWEET EXOTIC 280ML

Vodka Tonic

34 PLN

Banana infused vodka
Scottish herbal spirit
Bitter orange
Kinley tonic

Level
Sour
Dry
Sweet

DRY SWEET 180ML

1783 · 1872 · 1896 · 1868 · 1888 · 1915 · 1930s · 1934 · 1949 · 1980s · 2001 · 2002 · 0%

ALCOHOL FREE

Vodka Sour

34 PLN

Wood infused vodka
Grapefruit cordial
Absinthe
Cherry liqueur
Lemon juice

Level
Sour
Dry
Sweet

SPICY SOUR 140ML

2002

2002, Londyn. Douglas Ankrah miesza waniliową wódkę, marakuja i kieliszek szampana. Chciał, by ten koktajl kusił zmysły, pachniał egzotyką i zostawał w pamięci. Goście zakochali się od pierwszego łyka. Choć nazwa budziła emocje, Ankrah podkreślał, że nie miała szokować - po prostu najlepiej oddawała charakter koktajlu.

2002, London. Douglas Ankrah mixed vanilla vodka, passion fruit and champagne. He wanted a cocktail that's exotic, memorable and full of flavour. Guests loved it from the first sip. The name turned heard, but it perfectly captures the drink's vibe.

Pornstar Martini

34 PLN

Coconut infused vodka
Vanilla
Passion fruit
Coconut foam

Level
Sour
Dry
Sweet

EXOTIC SOUR 320ML

1872

Choć koktajle typu sour mają korzenie sięgające XIX wieku, wersja z wódką pojawiła się dopiero w drugiej połowie XX wieku, gdy wódka zaczęła zyskiwać popularność na rynku amerykańskim. Neutralny smak wódki pozwala wydobyć pełnię cytrusowej świeżości i subtelną słodycz, a pianka białka jaja dodaje elegancji i klasycznego wyglądu.

Sour cocktails date back to the 19th century, but vodka sour only appeared in the mid-20th century as vodka gained popularity in the US. Vodka's neutral flavor lets the citrus freshness and subtle sweetness shine, while the egg white foam adds a touch of elegance and a classic look.

1783 1868 1896 1915 1930s 1934 1949 1980s 0% ALCOHOL FREE

White Negroni

38 PLN

Lemon Infused Gin
White vermouth
Sweet vermouth
Mezcal

Level
Sour
Dry
Sweet

DRY PEATY 90ML

2001

Rok 2001, Francja. Barman Wayne Collins, szukając alternatywy dla klasycznego Negroni, decyduje się na gin, Suze i dry vermouth zamiast czerwonego. Rezultat? Jaśniejszy, bardziej ziołowy koktajl o eleganckim charakterze. Po raz pierwszy podano go na festiwalu w Bordeaux, gdzie ktoś powiedział: "To Negroni w białym garniturze.".

2001, France. Bartender Wayne Collins, looking for a twist on the classic Negroni, swapped out the red vermouth for dry and added Suze. The result? A brighter, more herbal cocktail with a refined edge. First served at a festival in Bordeaux, someone called it: "A Negroni in a white suit.".

1888

Rok 1888, Nowy Orlean. Henry C. Ramos po raz pierwszy serwuje nowy koktajl w swoim barze Imperial Cabinet. Choć skład wydaje się prosty, przygotowanie zajmuje aż 12 minut mieszania! Popularność była tak wielka, że Ramos zatrudnił specjalnych pomocników do shakowania. Tak narodził się Ramos Gin Fizz - lekki, delikatny i wyjątkowy koktajl. Zainspirowani nim, zbudowaliśmy naszą wersję na wódce.

1888, New Orleans. Henry C. Ramos serves a new cocktail at his Imperial Cabinet bar. Though the recipe seems simple, it takes 12 minutes of shaking to make! The drink became so popular that Ramos hired helpers just to shake. And that's the story behind the original Ramos Gin Fizz – light, delicate, and truly special. Inspired by the original, we crafted our own version - built on vodka.

Vodka Fizz

36 PLN

Plum spirit
Vanilla syrup
Strawberry cordial
Heavy cream

Level
Sour
Dry
Sweet

CREAMY SWEET 220ML

1783 1872 1896 1868 1888 1915 1930s 1934 1949 1980s 2001 2002 0%

ALCOHOL FREE

Clover Club

36 PLN

Lemon infused gin
Chilli cream
Raspberry syrup
Bitter vermouth
Lemon juice

Level
Sour
Dry
Sweet

SPICY SWEET 140ML

1896

Pod koniec XIX wieku, w filadelfijskim klubie dżentelmenów - Clover Club - spotykali się prawnicy, pisarze i politycy. A ich barowy symbol? Koktajl z ginem, cytryną, malinowym syropem i białkiem jajka. Elegancki, różowy i kremowy - był ulubieńcem poważnych mężczyzn w garniturach. Z czasem jednak uznano go za zbyt kobiecy, przez co prawie zniknął z menu, by powrócić dopiero w XXI wieku."

Back in the late 1800s, Philly's Clover Club was the hangout for lawyers and writers.
Their signature cocktail? Gin, lemon, raspberry syrup, and egg white.
Pink, creamy, and elegant - a favorite among men in suits. Over time, it was seen as too "feminine" and nearly disappeared, only to make a comeback in the 21st century.

1980s

Lata 80., Londyn. Modelka poprosiła barmana o coś, co ją obudzi i totalnie zaskoczy. Dick Bradsell połączył wódkę, świeże espresso i likier kawowy, tworząc koktajl, który doda energii i uwiedzie zmysły.
Tak narodziło się Espresso Martini – drink z legendarną nazwą, choć nie do końca klasyczny.

1980s, London. A model asked the bartender for somethingthat would wake her up and shake her up. Dick Bradsell mixed vodka, fresh espresso, and coffee liqueur – creating a cocktail that energizes and seduces the senses.
That's how the Espresso Martini was born – legendary in name, not quite a classic in form.

Espresso Martini

34 PLN

Berry infused vodka
Peanut butter
Coffee liqueur
Instant coffee
Vanilla syrup

Level
Sour
Dry
Sweet

SWEET SMOOTH 110ML

1783 1868 1872 1888 1930s 1934 2001 2002 0% ALCOHOL FREE

Vodka Martini

32 PLN

Wood infused vodka
Dry vermouth
Olives
Salt

Level
Sour
Dry
Sweet

DRY SALTY SPICE 110ML

1930s

Lata 50., ekran kinowy i James Bond mówiący: „Vodka Martini. Wstrząśnięte, nie mieszane." Klasyczne Martini bazowało na ginie, ale dzięki Bondowi świat pokochał tę nową wersję. Podobno sam Ian Fleming szukał drinka tak nowoczesnego i chłodnego, jak jego agent.

The 1950s, the movie screen and James Bond saying: "Vodka Martini. Shaken, not stirred." Classic Martinis were made with gin, but thanks to Bond, the world fell in love with this new version. They say Ian Fleming wanted a drink as cool and modern as his spy.

1934

Lata 20., Paryż, Harry's New York Bar. Barman Fernand Petiot miesza wódkę z sokiem pomidorowym dla amerykańskich gości. Jeden z nich stwierdził, że drink wygląda jak jego dziewczyna Mary po kłótni - i tak powstała Bloody Mary. Pikantna, czerwona i nie do pomylenia. Dziś jest ikoną brunchu i znanym ratunkiem na kaca.

1920s, Paris, Harry's New York Bar. Bartender Fernand Petiot mixes vodka with tomato juice for American guests. One of them says it looks like his girlfriend Mary after a fight - and just like that, the Bloody Mary was born. Spicy, red, and unmistakable, it's now a brunch icon and a well-known hangover cure.

Bloody Mary

32 PLN

Cheese infused vodka
Tomato sauce
Vinegar
Lime juice

Level
Sour
Dry
Sweet

SPICE SWEET SOUR 220ML

1783 1868 1872 1888 1896 1915 1949 1980s 2001 2002 0%

ALCOHOL FREE

The Russians

42 PLN

Orange infused vodka
Coffee liqueur
Coconut milk
Burnt orange

Level
Sour
Dry
Sweet

STRONG SPICE SMOOTH 240ML

1949

1949, Bruksela. Barman stworzył mocny koktajl z wódką i likierem kawowym dla amerykańskiej ambasador. Nazwał go Black Russian, nawiązując do zimnowojennej atmosfery.W latach 60. dodano śmietankę, tworząc gładki, deserowy White Russian – ulubieniec dorosłych dzieci.

1949, Brussels. A bartender crafted a strong cocktail with vodka and coffee liqueur for an American ambassador. He named it Black Russian, inspired by the Cold War vibe. In the '60s, cream was added,
creating the smooth, dessert-like White Russian - a favorite among grown-ups.

1915

1915, Paryż. W New York Bar barman Harry MacElhone połączył gin, cytrynę, cukier i szampana. Koktajl zachwycił lekkością i uderzył mocą – nic dziwnego, że dostał nazwę od francuskiej armaty z I wojny światowej. French 75 – wygląda jak toast, smakuje jak wystrzał!

1915, Paris. At the New York Bar, bartender Harry MacElhone mixed gin, lemon, sugar, and champagne. The cocktail impressed with its lightness and packed a punch - no wonder it was named after a French artillery gun from World War I. French 75 - looks like a toast, hits like a shot!

French 75

38 PLN

Orange infused gin
Plum syrup
Lemon juice
Prosecco

Level
Sour
Dry
Sweet

SPARKLING SOUR 220ML

1783 1868 1872 1888 1896 1915 1930s 1934 1949 1980s 2001 2002 0%

ALCOHOL FREE