






NA START:


 **Sajgonki** warzywne z curry i kolendrą podane z sosem orient mayo i sałatką z marynowanych warzyw 38 zł



Krewetki w sosie winno-maślanym z chilli, pomidorkami koktajlowymi, grzankami i serem Grana Padano 53 zł

Tatar wołowy podany z piklami i szalotką, sos anchoise, smażone kapary, kremowe żółtko, marynowany borowik, grzanki z ciabatty 55 zł

  **Chrupiące frytki** z batata z zestawem sosów: BBQ- mayo i orient-mayo 32 zł

 **Domowe chipsy** ziemniaczane z serem cheddar jalapeño i kolendrą 32 zł

Zupa dnia z dodatkami 29 zł

STREET FOOD:

Burger wołowy 100% hand made, 200g wołowiny przygotowanej na miejscu, brioche własnego wypieku, bekon, cheddar, piklowane ogórki z chilli, pomidory, sałaty, frytki grubo ciosane, autorski sos BBQ-mayo 55 zł

Bao z krewetkami w panko, kapustą kimchi, rzodkiewką daikon, sos spicy-mayo, prażone orzechy nerkowca, kolendra 53 zł

Bao z kurczakiem w panko / marynowane warzywa / emulsja mango – sweet chilli / daikon / orzeszki ziemne / kolendra 49 zł

Bao z szarpaną kaczką w sosie pekińskim, sałatką z młodej kapusty z sosem sezamowym z majo z trawą cytrynową, orzechami ziemnymi i kolendrą 54 zł

Bao z duszonym boczniakiem, szpinakiem z sezamem, olejem sezamowym, orzeszkami ziemnymi, dymką, sosem orient majo i kolendrą 49 zł



Udon w sosie koreańskim DO WYBORU z polędwicą wołową/ krewetkami / tofu podany marchewką, groszkiem cukrowym, mini kolbami kukurydzy, kolendrą i sezamem 67 zł

ALRGENY:



śladowe ilości glutenu



bez laktozy



opcja wegetariańska

LISTA ALERGENÓW DOSTĘPNA JEST U KELNERÓW

DANIA GŁÓWNE:

Salatka nicejska z grillowanym tuńczykiem, sałatką rzymską, fasolką szparagową, pomidorkami, czerwoną cebulą, jajko sv, oliwki, rzodkiewka i grzanki z ciabatty. **(DO WYBORU** również halloumi /krewetki /kurczak) 55 zł



Smażony w panko bakłażan aromatyzowany czosnkiem i rozmarynem, puree ziemniaczane z pieczoną cebulą, tzatziki z koperkiem, fetą i marynowaną w zalewie winnej cebulką 56 zł



Filet z kurczaka faszerowany pesto bazyliowym, zawijany w szynkę prosciutto, arrancini panierowane w panko, sos holenderski, groszek cukrowy pod kruszonką ziołową 62 zł

Tagliolini z pesto ziołowym, ze szparagami, rzodkiewką i pestkami dyni podane z grillowanym tuńczykiem **(DO WYBORU** również halloumi/krewetki/kurczak) 67 zł



Sandacz gotowany w maśle pod kruszonką pietruszkową, podany na puree z młodej marchwi, sałatka z kalarepy z olejem ziołowym i słonecznikiem, zapiekanka ziemniaczana 69 zł

Pierś z kaczki gotowana z masłem i tymiankiem, puree z kalarepy, frytki z polenty, sałata rzymska z kietkami i vinegretem francuskim z marynowaną cebulką 72 zł



Żeberka BBQ z grillowanymi ziemniakami i sałatką rzymską z kietkami i vinegretem francuskim z marynowaną cebulką 69 zł



Policzek wołowy gotowany w sosie cebulowym z czerwonym winem i balsamico, puree ziemniaczane, młoda marchew gotowana w maśle z tymiankiem, groszek zielony 68 zł



DESERY:

Panna cotta aromatyzowana francuskim croissantem, kawior z owoców leśnych, ciasteczko migdałowe, puder z palonego masła, chantilly karmelowe, liofilizowana malina 29 zł



Zielone jabłuszka Granny Smith z kwiatem bzu, podane na maślanej kruszonce z żelem jabłko – bergamotka, ganache z białej czekolady 29 zł



Ps. Organizujemy przyjęcia okolicznościowe i spotkania biznesowe dla firm.

Zapytania: biuro@restauracja-chopina5.pl



KAWY:

Espresso *	10 zł
Espresso doppio **	15 zł
Espresso macchiato *	13 zł
Americano *	14 zł
Kawa czarna **	15 zł
Kawa biała *	15 zł
Flat white **	16 zł
Cappucino *	17 zł
Cappucino grande **	19 zł
Latte *	19 zł
Latte Chopin kokos/słony karmel *	24 zł
Caffe affogato *	24 zł
* porcja espresso	

HERBATY:

Czarna klasyczna	18 zł
Earl grey	18 zł
Czarna z pomarańczą, mango, truskawką i nagietkiem	18 zł
Zielona sencha	18 zł
Zielona sencha jaśminowa	18 zł
Zielona sencha z ananasem, kokosem, papają i pączkami róży	18 zł
Owocowa z maliną, truskawką i różą	18 zł

NAPOJE ZIMNE:

Karafka wody z cytryną gazowana lub niegazowana 1000 ml	19 zł
San Pellegrino woda mineralna naturalnie gazowana 250 ml	13 zł
Acqua Panna woda niegazowana 250 ml	13 zł
Autorska lemoniada sezonowa 1000 ml	29 zł
Mrożona zielona herbata z marakują i cytrusami 1000 ml	29 zł
Mrożony roibos z owocami leśnymi i tymiankiem 1000 ml	29 zł
Ice matcha latte na mleku owsianym Smaki: róża/ malina / syrop klonowy	29 zł
Sok świeżo wyciskany 300 ml	26 zł
Napoje gazowane 200 ml pepsi/ pepsi max/ Schweppes /7 up	9 zł
Soki 200 ml pomarańcza / jabłko /porzeczka	9 zł

PIWO:

PINTA z beczki 500 ml PILS/WEIZEN	19 zł
PINTA butelka 500 ml bezalkoholowe MINI MAXI	19 zł

KOKTAJLE I DRINKI:

Pineapple MOHITO Malibu/limonka/mięta	29 zł
Apple Sour whisky Jack Daniels Apple/ bergamotka/ cytryna	32 zł
Old Fashion Gentleman Jack / Cointreau / zest / angostura	32 zł
Mimoza świeży sok z pomarańczy/prosecco	29 zł
Bellini puree z białych brzoskwiń/ prosecco	29 zł
Sweet Peach Pravda ananasowa/ brzoskwinia/prosecco	29 zł
Aperol spritz aperol/prosecco/ pomarańcza	29 zł
Hugo prosecco/kwiat bzu/limonka/mięta	29 zł
Lavender wódka/prosecco/syrop lawendowy	29 zł
Rosario wódka/prosecco /syrop różany	29 zł
Free % bubbles marakuja/ pomarańcza/ prosecco 0%/mięta	32 zł
Orange spritz 0% syrop pomarańczowy/tonic/pomarańcza	28 zł
HUGO 0% kwiat bzu /mięta/limonka/7-up	28 zł

ALKOHOLE:

Chopin Vodka	40 ml / 20 zł
Pravda Vodka	40 ml / 25 zł
Tessellis	40 ml / 35 zł
Śliwowica Podbeskidzka 72%	40 ml / 20 zł
Tanqueray No.10	40 ml/ 20 zł
Tanqueray Sevilla	40 ml/ 20 zł
Gin ROKU	40 ml/ 28 zł
Olmeca Silver/Gold	40 ml/ 20 zł
Jack Daniel"s	40 ml / 20 zł
Maker"s Mark	40 ml / 26 zł
Gentleman Jack	40 ml / 23 zł
Woodford Reseve	40 ml / 36 zł
Glenglassaugh Torfa 50%	40 ml / 36 zł
Chivas 12YO	40 ml / 20 zł
Singleton 12YO	40 ml / 20 zł
Talisker 10YO	40 ml / 29 zł
Dictador 12	40 ml / 35 zł
Zacapa 23 YO	40 ml / 45 zł
BUMBU YO	40 ml / 32 zł