


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 z szalotką, borowikiem i szczypiorkiem, majo lubczykowe, żel z żółtka, marynowana czerwona cebula i marynowany borowik, krakersy lubczykowe, grzanki z ciabaty 55 zł



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



 **Domowe chipsy** ziemniaczane z serem cheddar jalapeño, kolendrą oraz sosem BBQ-mayo 34 zł



ZUPY:

Zupa dnia z dodatkami 29 zł

Zupa tajska na mleku kokosowym ze śmietanką, grillowane krewetki, halibut, noodle, pak choi, orzeszki ziemne, fasolka szparagowa 52 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

FISH-DOG z dorszem w panko, gremolatą pietruszkową, piklowaną cukinią, sosem tatarskim, podany z frytkami 53 zł

Bao z krewetkami w panko, kapustą kimchi, rzodkiewką daikon, sos spicy-mayo, prażone orzechy nerkowca, kolendra 54 zł

Bao z kurczakiem teriyaki, marynowanymi warzywami, emulsją mango – chilli, rzodkiewką daikon, orzeszkami ziemnymi i kolendrą 52 zł

Bao z szarpaną kaczka bulgogi, sałatką z kapusty pekińskiej z sosem sezamowym, majo z trawą cytrynową, dymką, orzechami ziemnymi i kolendrą 53 zł



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



DANIA GŁÓWNE:

Sałatka z serem burrata (DO WYBORU również z grillowaną pierśią z kurczaka, polędwicą z tuńczyka lub z grillowanymi krewetkami) grillowaną brzoskwinia, pomidorkami koktajlowymi, szalotką, karmelizowanymi pekanami i vinaigrettem francuskim 55 zł



Grillowana feta marynowana w oliwie rozmarynowo-czosnkowej, gorąca sałatka z grillowanych warzyw sezonowych z oliwkami kalamata, chimichurri, poppingiem z komosy ryżowej i focaccią 53 zł



Płaty makaronu lasagne z sosem winnym z pesto bazyliowym i oregano, podane z **krewetkami (DO WYBORU również z polędwicą z tuńczyka, pierśią z kurczaka lub z serem burrata)**, świeżą cukinią, pomidorkami koktajlowymi i serem Grana Padano 68 zł



Smażony na maśle filet z halibuta, podsmażane kluseczki chicche z kremowym sosem cytrynowym, sałata rzymska z filetowanymi cytrusami, orzeszki pinii, vinaigrettem francuskim, cukinią i szalotką 69 zł



Filet z kurczaka faszerowany pesto bazyliowym, zawijany w szynkę prosciutto, arrancini panierowane w panko, sos winny, groszek cukrowy pod kruszonką ziołową 63 zł

Żeberka BBQ z grillowanymi ziemniakami i sałata rzymska z kietkami i vinegretem francuskim z marynowaną cebulką 69 zł



Policzek wołowy gotowany w sosie cebulowym z czerwonym winem i balsamico, puree ziemniaczano-pietruszkowe, fasolka szparagowa z pancettą i panko ziołowym 69 zł

Pierś z kaczki gotowana w maśle, zapiekanka ziemniaczana, puree z batata z tymiankiem, brocolini, sos demi glace żurawinowy 72 zł



DESERY:

Cannoli z pistacjowym kremem pâtissière z mascarpone, żelem malinowym i siekanymi pistacjami 29 zł



Tarta brûlée z tatem z grillowanej brzoskwinii i limonki z żelem brzoskwiniowym, podana z chipsami karmelowymi 29 zł



śladowe ilości glutenu



bez laktozy



opcja wegetariańska

LISTA ALERGENÓW DOSTĘPNA JEST U KELNERÓW



KAWY:

Espresso *	10 zł
Espresso doppio **	15 zł
Espresso macchiato *	13 zł
Americano *	14 zł
Kawa czarna **	15 zł
Kawa biała *	16 zł
Flat white **	17 zł
Cappucino *	18 zł
Cappucino grande **	19 zł
Latte *	19 zł
Caffe affogato *	24 zł
Orange espresso *	19 zł
Tonic espresso*	19 zł

* porcja espresso

HERBATY LIŚCIASTE W IMBRYKU:

Czarna klasyczna	18 zł
Earl grey	18 zł
Czarna z pomarańczą, mango, truskawką i nagietkiem	18 zł
Brzoskwinowy poncz	18 zł
Zielona sencha	18 zł
Zielona sencha jaśminowa	18 zł
Zielona sencha z ananase, 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 rooibos 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/ TROPICALE	19 zł

KOKTAJLE I DRINKI:

Pineapple MOJITO Malibu/limonka/mięta	29 zł
Passion Fruit SOUR Jameson/ puree marakuja	32 zł
Old Fashioned Woodford Reserve	39 zł
Mimoza świeży sok z pomarańczy/Prosecco	29 zł
Bellini puree z białych brzoskwiń/ 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
Negroni gin Tessellis / wermut/ Campari	34 zł
Jager POWER Jägermeister / truskawka/arbuz	29 zł
StrawberryMAX Havana/Prosecco/	29 zł
WHITE SANGRIA 0,5l lawenda / brzoskwinia	49 zł
Free % bubbles marakuja/ pomarańcza/ Prosecco 0%/mięta	32 zł
Orange spritz 0% syrop pomarańczowy/tonic/pomarańcza	29 zł
Mimoza 0% świeży sok z pomarańczy / Prosecco 0%	29 zł
Bellini 0% puree z białych brzoskwiń / Prosecco 0%	29 zł

ALKOHOLE 40 ml:

Chopin Vodka	23 zł
Pravda Vodka	25 zł
Tessellis	35 zł
Śliwowica Podbeskidzka 72%	26 zł
Tanqueray No.10	20 zł
Tanqueray Sevilla	20 zł
Gin ROKU	29 zł
Gin Mare	33 zł
Olmecca Silver/Gold	22 zł
Jack Daniel's	22 zł
Maker's Mark	27 zł
Gentleman Jack	26 zł
Woodford Reserve	34 zł
Chivas 12YO	22 zł
Singleton 12YO	22 zł
Talisker 10YO	29 zł
Dictador 12	35 zł
Zacapa 23 YO	45 zł
BUMBU YO	32 zł

SET BENRIACH 3x 20ml 49 zł