

# M E N U

W O D A S O D O W A

## PRZYSTAWKI

### ŚLEDŹ MARYNOWANY W OCCIE BURACZANYM 19ZŁ

śledź 120g/ kwaśna śmietana/ koper/ palony ziemniak/ czerwony pieprz  
herring 120g/ sour cream/ dill/ potato/ red pepper

### TATAR WOŁOWY 30ZŁ

połędwica wołowa 120g/ ogórek kiszony/ kapary/ żółtko przepiórcze/ musztarda francuska/ marynowane grzybki shimeji/ oliwa koperkowa  
beef tenderloin 120g/ pickled cucumber/ caper/ quail yolk/ French mustard/ shimeji mushroom/ dill oil

### DESKA SERÓW 39ZŁ

włoskie sery 160g/ sałata/ oliwki/ winogrona/ ocet balsamiczny/ pomidory suszone/ orzechy/ pieczywo  
selection of Italian cheese 160g/ salad/ olives/ grapes/ balsamic vinegar/ dried tomatoes/ bread

### DESKA WĘDLIN 39ZŁ

włoskie wędliny 160g/ sałata/ oliwki/ winogrona/ ocet balsamiczny/ pomidory suszone/ orzechy/ pieczywo  
selection of Italian sliced meat 160g/ salad/ olives/ grapes/ balsamic vinegar/ dried tomatoes/ bread

### KREWETKI Z PATELNI 19ZŁ

krewetki 6 szt/ masło/ czosnek/ chilli  
shrimps 6 pcs/ butter/ garlic/ chilli

### FRESH BOWL 25ZŁ

edamame/ ogórek/ marchewka/ imbir marynowany/ pomidorki koktajlowe/ sałatka wakame z sezamem/ pędy bambusa/  
edamame/ cucumber/ carrot/ pickled ginger/ cherry tomatoes/ wakame salad with sesame/ bamboo sprouts

## ZUPY

### KREM Z BURAKA 18ZŁ

z kwaśną śmietaną i serem kozim  
beetroot cream soup with sour cream and goat cheese

### KAMO SHOYU RAMEN 34ZŁ

makaron alkaiczny/ Shoyu Tare/ wywar Chintan drobiowo - wieprzowy/ olej z palonego czosnku i pora/ kaczka pierś/ jajko Ajtsuke/ kiełki mung/ szpinak/ edamame/ czerwona cebula

## DANIA GŁÓWNE

### ŻEBRO WIEPRZOWE 500G 35ZŁ

pieczone ziemniaki z natką i czosnkiem / karmelizowany burak / musztarda francuska  
pork ribs/ baked potatoes with garlic/ beetroot/ French mustard

### ŚWIEŻE MULE W SOSIE WINNO-MAŚLANYM 700G 39ZŁ

(dostępne tylko w środa, czwartek, piątek, sobota)  
fresh moules with butter-wine sauce (available only on wed, thu, fri, sat.)

### KACZKA SOUS-VIDE 42ZŁ

pierś z kaczki 150g/ gnocchi buraczane/ sos orientalny/ brukselka palona/ jabłko  
duck breast 150g/ beetroot gnocchi, oriental sauce/ brussels sprout/ apple

### ŁOSOŚ Z MUSZLAMI 39ZŁ

łosoś 150g/ muszle z farszem drobiowy/ pieczony topinambur z oliwą truflową  
salmon 150 g/ conchiglioni with poultry stuffing/ jerusalem artichoke with truffle oil

## SALATKI

### SALATKA Z ROSTBEFEM 29ZŁ

selekcja sałat/ rostbef sous-vide/ czerwona cebula/ ogórek/ pomidor/ vinegret pieprzowy  
salad selection/ sous-vide beef loin/ red onion/ cucumber/ tomato/ peper sauce

### SALATKA WEGE 32ZŁ

marynowany fenkuł/ grillowana gruszka/ gorgonzola/ pomidorki koktajlowe/ kiełki/ pestki dyni/ dressing malinowy z chilli  
pickled finocchio/ grilled pear/ gorgonzola cheese/ cherry tomato/ sprouts/ pumpkin seeds/ raspberry sauce

## MAKARONY

### FRUTTI DI MARE 220G 36ZŁ

papardelle / krewetki/ mule/ łosoś/ sos winno-maślany  
papardelle/ shrimps/ moules/ salmon/ butter-wine sauce

### A'LA CARBONARA 220G 25ZŁ

papardelle / pancetta/ cebula/ śmietana/ żółtko/ grana padano/ rukola  
papardelle/ pancetta/ onion/ sour cream/ yolk/ grana padano cheese/ rucola lettuce

### PAD THAI KREWETKI 32ZŁ/ KURCZAK 30ZŁ/ TOFU 30ZŁ

makaron ryżowy/ sos na bazie tamaryndowca, sosu rybnego i chili/ cebula/ kiełki Mung/ szczypior/ kolendra/ orzechy nerkowca/ limonka  
\*(dostępna wersja wegańska)

# PIZZA 32cm

pon - pt od 15:30, sb - nd od 13:00  
pizza może być wydawana w innym czasie niż pozostałe dania  
pizza may be served separately from other dishes

## MARGHERITA 22 Zł

sos pomidorowy/ mozzarella  
tomato sauce/ mozzarella

## QUATTRO FORMAGGI 35Zł

sos pomidorowy/ mozzarella/ gorgonzola/  
camembert/ parmigiano reggiano  
tomato sauce/ mozzarella/ gorgonzola/  
camembert/ parmigiano reggiano

## PARMA 38Zł

sos pomidorowy/ mozzarella/ szynka długo  
dojrzewiąca/ rukola/ oliwa z oliwek/ pomidorki  
koktajlowe  
tomato sauce/ mozzarella/ long-ripening ham/  
arugula/ olive oil/ cherry tomatoes

## VERTE 36Zł

sos pomidorowy/ mozzarella/ szpinak/ mascarpone/  
czosnek/ oliwa truflowa  
tomato sauce/ mozzarella/ spinach/ mascarpone/  
garlic/ truffle oil

## GAMBERETTA 38Zł

sos pomidorowy/ mozzarella/ krewetki/ szpinak/  
pieczarki/ oliwa truflowa  
tomato sauce/ mozzarella/ shrimps/ spinach/  
mushrooms/ truffle oil

## PICANTE 33Zł

sos pomidorowy/ mozzarella/ salami/ jalapeno/  
tabasco - dla odważnych  
tomato sauce/ mozzarella/ salami/ jalapeno/  
tabasco - for the brave

# DANIA DLA DZIECI

## ŁOSOŚ Z PIECA 19Zł

łosoś 80g/marchewka/ frytki  
salmon 80g/ carrot / fries

## MAKARON Z SOSEM 19Zł

makaron/ sos pomidorowy/ grana padano  
pasta/ tomato sauce/ grana padano

## PANCAKES 19Zł

syrop klonowy/ owoce sezonowe  
maple syrup/ seasonal fruit

od poniedziałku do piątku w godzinach 12:00 - 15:30  
serwujemy codziennie inny dwudaniowy lunch w cenie 21zł  
o szczegóły zapytaj kelnera

from monday to friday between 12:00 - 15:30 we serve  
every day different lunch for 21pln

# BURGERY

160g 100% antrykot wołowy. Każdego burgera  
podajemy z frytkami i coleslawem  
\*(dostępna wersja wegańska - stek z buraka)

## BURGER ŁÓDŹ FABRYCZNA 29Zł

antrykot wołowy/ ser mimolette/ pomidor/ ogórek konserwowy/  
sałata karbowana/ prażona cebula/ sos koktajlowy  
beef entrecote / mimolette cheese / tomato / pickled cucumber/  
corrugated lettuce / roasted onion / cocktail sauce

## BURGER WŁOSKI 30Zł

antrykot wołowy/ser mimolette/ pomidor/cebula  
czerwona/ogórek konserwowy/rukola/sos bazyliowy  
beef entrecote/ mimolette cheese/ tomato/ red  
onion/ pickled cucumber/ arugula/ basil sauce

## BURGER HISZPAŃSKI 30Zł

antrykot wołowy/ser mimolette/ pomidor/ jalapeno/  
chorizo/sałata karbowana/sos barbeque  
beef entrecote/ mimolette cheese/ tomato/ jalapeno/  
choriz / lettuce/ barbeque sauce

## BURGER WEGAŃSKI 29Zł

stek z buraka/ pomidor/ ogórek konserwowy/ sałata  
karbowana/ sos malina-chilli  
beetroot steak/ tomato/ pickled cucumber/ crunchy  
lettuce/ raspberry-chilli sauce

## BURGER AZJATYCKI 31Zł

antrykot wołowy/ wakame/ cebula/ kiełki fasoli mung/  
marynowane tofu/ kolendra  
beef entrecote/ wakame/ onion/ mung bean sprouts/  
marinated tofu/ coriander

# DESERY

## MINI BEZA PAVLOVEJ 22Zł

mini Pavlova

## BABA NA RUMIE 19 Zł

rum cake

## CHURROSY 16 Zł

## SERNIK Z PIANKĄ 17 Zł

cheesecake

 - danie wegetariańskie

 - danie wegańskie

czas oczekiwania: 20 - 40 minut/ waiting time: 20 - 40 minutes  
informacje o alergenach u menadżera/ ask manager for allergen info



parking dla gości: 575 209 313

# DRINKS

## KAWA

ESPRESSO	7ZŁ
ESPRESSO DOPIO	9ZŁ
AMERICANO	9ZŁ
CAPPUCCINO	10ZŁ
LATTE MACCHIATO	11ZŁ
BAILEYS LATTE	14ZŁ
FLAT WHITE	12ZŁ

dodatkowe espresso	4zł
syrop do kawy	3zł
mleko roślinne	2zł

<b>HERBATA</b> w dzbanku	11ZŁ
czarna/earl grey/ zielona/ smakowa	

<b>LEMONIADA</b>	12ZŁ
cytrynowa/ jaśminowa	

<b>SOK WYCISKANY</b>	15ZŁ
pomarańczowy/ grejpfrutowy/ mix	

## NAPOJE

COCA - COLA 250ml	6ZŁ
COCA - COLA ZERO 250ml	6ZŁ
FATA 250ml	6ZŁ
SPRITE 250ml	6ZŁ
KINLEY TONIC 250ml	6ZŁ
KROPLA BESKIDU niegazowana 330ml	5ZŁ
KROPLA BESKIDU gazowana 330ml	5ZŁ
SOK CAPPY 250ml	6ZŁ
RED BULL 250ml	10ZŁ
ON LEMON 330ml	10ZŁ
BOMBILLA 330ml	10ZŁ

## PIWO BEZALKOHOLOWE

LECH FREE/ LIMONKA Z MIĘTĄ	10ZŁ
----------------------------	------

## PIWO BECZKOWE 300/500ml

KSIĄŻĘCE ŻŁOTE PSZENICZNE	11/13ZŁ
KSIĄŻĘCE CZERWONY LAGER	11/13ZŁ
KOZEL LEZAK	10/12ZŁ

## PIWO BUTELKOWE

KSIĄŻĘCE	13ZŁ
ipa/ weizen/ ciemne łagodne/ porter	
CAPITAN JACK	13ZŁ
CAPITAN JACK ORANGE	13ZŁ
PIWO RZEMIEŚNICZE	15ZŁ
o dostępne rodzaje zapytaj obsługę	

## WINO 150/500/750ml 13/34/45ZŁ

### DOMOWE BIAŁE/ DOMOWE CZERWONE

## WINO BIAŁE 750ml

PINOT GRIGIO VILLA LOREN	65ZŁ
wytrawne	
SAUVIGNON BLANC GUY ALLION	75 ZŁ
wytrawne	
RIESLING RYNSKY	75ZŁ
półwytrawne	
MUSZKOTALY OFF DRY	75ZŁ
półwytrawne	
TOKAJ FURMINT	65ZŁ
półsłodkie	
MONTE NEGRA RIESLING	60ZŁ
półsłodkie	

## WINO CZERWONE 750ml

VUDU MASK SYRAH	75ZŁ
wytrawne	
MONTEPULCIANO D' ABRUZZO	65ZŁ
wytrawne	
MONTE NEGRA MERLOT	60ZŁ
półwytrawne	
MELORA DI SOTTO PRIMITIVO	65ZŁ
półwytrawne	

# DRINKI

## BLACK N' BERRY 22Zł

whiskey/ puree jeżynowe/ sok z cytryny/ angostura  
whiskey/ blackberry puree/ lemon juice/ angostura

## GIN' N TONIC 21Zł

gin/ kordiał ananasowo - morelowy/ tonic  
gin/ pineapple - apricot cordon/ tonic

## WODA SODOWA 23Zł

rum/ rozmaryn/ kordiał grejpfrutowy/ sok  
z cytryny/ woda sodowa  
rum/ rosemary/ grapefruit cordial/ lemon juice/  
soda water

## BASIL SMASH 22Zł

gin/ kordiał z hibiskusa/ bazylia/ sok z cytryny  
gin/ hibiscus cordial/ basil/ lemon juice

## JAMAICA 23Zł

rum/ falernum/ kordiał brzoskwinowy/ prosecco  
rum/ falernum/ peach cordial/ prosecco

## APEROL SPRITZ 21Zł

aperol/ prosecco/ woda sodowa/ pomarańcza  
aperol/ prosecco/ soda water/ orange

## JASMIN 19Zł

białe wino bezalkoholowe/ syrop jaśminowy/  
sok z cytryny  
non-alcoholic white wine/ jasmine syrup/ lemon juice

## PROSSECO 150/500/750ml 12/32/43Zł

## SHOTY w zestawie 5 sztuk 25Zł

### PINA COLADA

rum/ kordiał ananasowy/ kokos  
rum/ pineapple cordial/ coconut

### GINGERBREAD

wódka/ śliwka /przyprawy korzenne  
vodka/ plum/ spices

### CHERRY LADIES

wódka/ kordiał wiśniowy/ słód czekoladowy  
vodka / cherry cordial / chocolate malt

## GIN 40ml

GORDON'S LONDON DRY 14Zł

GORDON'S PINK 13Zł

TANQUERAY NO. TEN 24Zł

## WERMUT 150ml

MARTINI ROSSO 12Zł

MARTINI BIANCO 12Zł

## LIKIERY 40ml

BAILEYS 12Zł

ARCHER SCHNAPPS 12Zł

JAGERMAISTER 12Zł

## TEQUILA 40ml

TEQUILA SILVER 12Zł

TEQUILA GOLD 13Zł

## WHISKEY SZKOCKA 40ml

JAHNIE WALKER RED LABEL 13Zł

JAHNIE WALKER BLACK LABEL 18Zł

JAHNIE WALKER GOLD RESERVE 24Zł

## WHISKEY SINGLE MALT 40ml

TALISKER 10YO 24Zł

JSINGLETON 12YO 26Zł

CARDHU 26Zł

## WHISKEY AMERYKAŃSKA

JACK DANIELS 40/700ml 15/210Zł

## BURBON 40ml

BULLIET BURBON 15Zł

## RUM 40ml

CAPITAN MORGAN SPICED GOLD 12Zł

CAPITAN MORGAN WHITE 12Zł

obserwuj nas na:  