

Koktajle Bibendy

- | | | | |
|------|--|------|---|
| 38,- | Besties' Peaches
WT Rye infuzowany
morelą, Frant,
Cointreu, miód
spadziowy, limonka. | 38,- | Almeria
Czerwone wino,
Campari, Lustau
Rosso, kordiał z
czerwonych owoców. |
| 37,- | Arancello Spritz
Domowe arancello,
oleo saccharum,
Dry Curacao,
frizzante, lawenda. | 35,- | El Dorado
Tenjaku infuzowane
Earl Grey, Italicus,
chmiel, chaber. |
| 37,- | Miss Clover
Gin infuzowany Thai
Nguyen, Dragma
biała, Cointreu,
Lillet Rose, maliny. | 35,- | Padron
Lager Trzech
Kumpli, Ancho
Reyes, sos sojowy z
ananasem, limonka,
papryczka padron. |

Napoje bez %

- | | | | |
|------|--|--|--|
| 19,- | Agua de jamaica
hibiskus, cynamon,
mięta, imbir, limonka. | 28,- | Crodino Spritz
Crodino, kordiał
kumkwat, woda
gazowana. |
| 24,- | Kombucha spritz
Sezonowy shrub,
kombucha, woda
gazowana. | 26,- | Raspberry Matcha
Matcha, domowy
syrop z bzu,
malinowy kordiał. |
| 21,- | Oranżada chmielowa
Earl Grey, chmiel,
chaber. | Kombucha Mikrozuza
Lemon Verbena
JUN | |
| 21,- | Pandan Ice Tea
Herbata aloes z
kolendrą i
trawą cytrynową,
pandan z bazylią. | Tibicos Mikrozuza
Lawenda | |
| 19,- | Piwo 0% | 10,- | Sok tłoczony eko
Jabłkowy z gruszką
Pomidorowy
Jabłkowy z burakiem
Jabłkowy z marchwią |
| 16,- | I AM NOT FULL
Riesling 0% | | |



Najlepszy czas w roku - polskie lato na talerzu.
Ogórki, pomidory, koper, młode ziemniaki i buraczki.
Wszystko prosto z pola, chrupiące i świeże.
Jedzcie, póki jest.
Smacznego!

Aperitivo

34,-	Negroni Hendrick's gin, Campari, Lustau.	34,-	Negroni sbagliato 0% Vera Aperitivo, Aperitivo 0%, Crodino, syrop wiśniowy.
33,-	Aperol Spritz Aperol, frizzante, woda gazowana.	26,-	Aperitivo Spritz 0% Aperitivo 0%, Frizzante 0%, woda gazowana.
33,-	Campari Spritz Campari, frizzante, woda gazowana.	30,-	Browar Trzech Kumpli różne rodzaje.
36,-	Smokey Martini Mezcal crema, Luxardo Maraschino, oleo cytrusowe, pieprz syczański.		Wino? Spytaj nas, co dzisiaj na kieliszki.

Zimne

28,-	Patisony, żółte pomidory, anchois, krem z kiszanej cytryny, pistou bazyliowe.
32,-	Arbuz, ogórki gruntowe, leche de tigre, czerwona cebula, olej chilli, kolendra, tajaska bazylia.
26,-	Ogórek gruntowy, nuoc cham, sos satay, szalotka, orzechy ziemne, kokos, tajaska bazylia, kolendra.
38,-	Sardynki w oliwie, Piękny Jaś, tzatziki, chimichurri, marynowana pieczona papryka, orzechy włoskie.
36,-	Straciatella, bób, fenkuł, miętowe aglio olio, oliwki.
29,-	Pomidory, miętowe labneh, bób, liście z pola, za'atar, czosnek.
33,-	Kolorowe buraczki, wiśniowa mostarda, ser kozi blue, radicchio, pralina migdałowa, chips z chleba.
26,-	Hummus, oliwa pistacjowa, sezonowe warzywa.
12,-	Oliwki, skórka z pomarańczy, rozmaryn.
15,-	Pieczywo pszenno-żytnie, ubite masło, płatki soli.

Ciepłe

16,-	Zupa szefa.
42,-	Pieczony kalafior, kurki, taleggio, orzechy laskowe, kruszonka.
28,-	Młode ziemniaki, wędzony krem twarogowy, ogórki małosolne, szczypior czosnkowy.
48,-	Risotto kukurydziane, kwiat cukini, nduja, miętowa ricotta, szczypiorek.
31,-	Grillowana młoda cukinia, ricotta salata, koperek, pomidorowa salsa crudo.
38,-	Chrupiący bakłażan, konfitowane pomidorki cherry, pistou pietruszkowe, bazylia, mięta, pecorino.
37,-	Grillowane kolorowe pomidory, kurki, wędzona śmietana, szuwaks szczypiorkowy, orzechy laskowe.
33,-	Grzyby w tempurze, jogurtowy ranch, pikantny sos z palonych pomidorów, dymka.
39,-	Kopytka, cacio e pépe, cukinia, bób, pecorino, szuwaks szczypior czosnkowy.
44,-	Gnudi z ricotty, sos z konfitowanych żółtych pomidorów, kukurydza, włoski chilli crisp.

Pełna lista allergenów dostępna u kelnerów.

Słodkie

32,-	Biskopt czekoladowy, krem czekoladowy, wiśnie, lody waniliowe, mięta.
29,-	Truskawki, bazyliowa granita, krem z białej czekolady, tajaska bazylia.

Kawa / Herbata

11,-	Przelew Moccamaster
10/12,-	Espresso/Doppio
12/14,-	Cappuccino/Flat White
15,-	Latte
14,-	Herbata Earl Grey / Sencha / Jaśminowa / Genmaicha / Rooibos lemonita / English Breakfast