

Koktajle Bibendy

- | | | | |
|------|--|------|---|
| 36,- | Carrotita
*słodki, orzeźwiający
Tequilla, Cointreau,
Aperol, marchewka,
sycylijskie cytrusy. | 37,- | Malva Negra
*ziołowo-kwiatowy
Torres 10 Y.O
infuzowany tonką,
Dragma czerwona,
wywar z malwy,
borówka, lawenda. |
| 37,- | Sisi
*dymny, owocowy
Wild Turkey Rye,
likier Mirto z Sardynii,
śliwka Suska
sechłońska, tymianek. | 36,- | Appletini
*korzenny, kwaśny
Spiced rum,
Calvados, Fireball,
sok z bergamotki,
konfitura jabłkowa. |
| 39,- | Nutty
*orzechowy, wytrawny
Mezcal Vida,
Amaro Montenegro,
orzechy włoskie. | | O klasyki -
zapytaj kelnera. |

Napoje bez %

- | | | | |
|------|--|--------------|--|
| 26,- | Crodinoespresso | 31,- | Aperitivo spritz
Aperitivo 0%,
Frizzante 0%,
woda gazowana. |
| 26,- | Kombucha spritz
Sezonowy shrub,
kombucha,
woda gazowana. | | Kombucha Mikrozuza |
| 21,- | Pandan Ice Tea
Herbata aloes z
kolendrą i
trawą cytrynową,
pandan z bazylią. | 19,-
20,- | Lemon / Jaśmin
JUN |
| 19,- | Piwo 0% | 21,- | Tibicos Mikrozuza
Lawenda |
| 14,- | Thomas Henry
Tonic /
Ginger beer /
Grejfrut. | 15,- | Sok tłoczony eko
Jabłkowy z gruszką
Pomidorowy
Jabłkowy z burakiem
Jabłkowy z marchwią |
| 21,- | I AM NOT FULL
Riesling 0% | 34,- | Negroni sbagliato
Aperitivo 0%,
Crodino,
syrop wiśniowy. |



Środek zimy, kochani, ale wszyscy zasłużyliśmy na jakąś odmianę.
W obecnym menu nadal zimowe warzywa,
ale w trochę bardziej słonecznej odmianie.
Trafiła nam się w tym roku piękna zima, ale czekamy już na wiosnę!
Niezmiennie, cieszymy się, że czekamy na nią razem.

Aperitivo

35,-	Negroni Hendrick's gin, Campari, Lustau.	35,-	Americano Carpano Punt e Mes, Campari, soda.
36,-	Aperol Spritz Aperol, frizzante, woda gazowana.	29,-	Crodino Spritz 0% Crodino, soda, kordiał kumkwat.
36,-	Campari Spritz Campari, frizzante, woda gazowana.	34,-	Right hand Charmain's rum, Campari, Mancino.

Napary

22,-	Śliwka, żurawina, rozmaryn.	+ 15,-	z prądem % - wiśniówka - rum - fireball
22,-	Bergamotka, pigwa, imbir.		
22,-	Hibiskus, mięta, cynamon.		

Zimne

32,-	Feta, ogórek, konfitowana cytryna, mięta, kolendra.
39,-	Straciatella, bakłażan, agrodolce, anchois, orzechy włoskie.
27,-	Palona marchewka, wędzony twaróg, pesto koperkowe, koperek, olej rzepakowy, orzechy laskowe.
36,-	Tatar ze śledzia, pieczone buraki, crème fraîche, ogórek kiszony, szalotka, koper, ikra pstrąga.
36,-	Śledź litewski, żytnie pieczywo, sos gribiche, kapary liliputki, szczypiorek.
29,-	Piklowany burak, rzepa arbuzowa, cytrusy sycylijskie, cykoria, szalotka, labneh, oliwa pistacjowa.
26,-	Hummus, chutney z moreli, orzechowa dukkah, kolendra.
12,-	Oliwki, skórka z pomarańczy, rozmaryn.
15,-	Pieczywo pszenno-żytnie, ubite masło, płatki soli.

Ciepłe

16,-	Zupa szefa.
43,-	Kalaflor, karmelizowana śmietana, bagna càuda, mięta, cytryna.
25,-	Ziemniak, zielone aioli, seler naciowy, korniszonki, zielony groszek, kapary, musztarda francuska.
42,-	Pieczona dynia, butter masala, kolendra, mleko kokosowe, chrupiąca dynia delica chaat masala.
36,-	Piękny Jaś, miso, shiitake, sos sojowy, czarny ocet Chinkiang, szczypiorek.
32,-	Chrupiący topinambur, jabłko, pieczona cebulka, grillowany jarmuż, drożdże, orzechy włoskie.
26,-	Brukselka, masło sojowe, jogurt limonkowy, orzeszki ziemne, sezam, szalotka, bazylija.
35,-	Dyniowe kroketas, hot sos pomarańczowy, labneh kolendrowe, kolendra.
42,-	Kopytka z wędzonym twarogiem, sos dyniowy, szałwiowy crisp z orzechami laskowymi, ser Bursztyn.
38,-	Batat, ziołowe labneh, chutney cebulowy z chipotle, paprykowy relish, mięta, kolendra, orzechy nerkowca.

Pełna lista allergenów dostępna u kelnerów.

Słodkie

31,-	Crème brûlée z tajską herbatą.
31,-	Ciasto marchewkowe, konfitura z rokitnika, lukier klementynkowy, krem śmietankowy.

Kawa / Herbata

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