

Koktajle Bibendy

- 37,- Carrotita
* słodki, orzeźwiający.
Tequilla, Cointreau,
Aperol, marchewka,
sycylijskie cytrusy.
- 38,- Negroni.pl
* wytrawny, klasyczny.
Mikrogorzelnia gin,
Dragma czerwona,
bitter żurawinowy.
- 38,- Green Side
* słodko-kwaśny.
Tenjaku inf. mięta nana,
puree gruszkowe, olej
pietruszkowy z zieloną,
cytryną, Bergamotto.
- 39,- Honey - Bunny
* herbaciany, korzenny.
Wild Turkey 81
infuzowany pierzga,
miodowy lapsang,
kandyzowany imbir.
- 42,- Alphonso
* owocowy, pikantny.
Clement Agricole rum,
kordiał z mango, chilli,
olej miętowy z limonką.
- 42,- Tartufaio
* wytrawny, intensywny.
The Viev truffle vodka,
Dragma biała,
chips truflowy.

Napoje bez %

- 26,- Crodinoespresso
- 19,- Piwo 0%
- 22,- Pandan Ice Tea
Herbata aloesowa z
pandan i kolendrą.
- 22,- Aqua de jamaica
Lemoniada z
hibiskusa i cynamonu.
- 21,- I AM NOT FULL
Blanc de Blanc 0%
Riesling 0%
- 15,- Soki tłoczone EKO
jabłko + gruszka
jabłko + burak
jabłko + marchew
- 16,- Lemoniada
Bazyliowa / Klasyczna

MikroZuza

- 20/90 Kombucha
Lemon / Milk Oolong
- 21/90 Kombucha JUN
- 21/90 Tibicos
Lawenda / Chmiel

Digestivo

- 24,- Dragma white / red
- 21,- Fernet Branca
- 21,- Amaro Montenegro
- 28,- DiDante Paradiso
- 23,- Caperitif
- 18,- Diva 0%
- 20,- Amaro Lucano 0%
- 21,- Adriatico 0%



Wiosna na talerzu. Nareszcie!
Szparagi są na chwilę — jak wszystko, co najlepsze.
Korzystajcie, zanim znikną.
Jest zielono, lekko i bardzo na teraz.

Aperitivo

- 36,- Negroni
Tenjaku gin,
Campari, Lustau.
- 38,- Aperol Spritz
Aperol, frizzante,
woda gazowana.
- 38,- Campari Spritz
Campari, frizzante,
woda gazowana.
- 36,- Americano
Carpano Punt e Mes,
Campari, soda.
- 37,- Negroni Sbagliato
DiDante Inferno,
Campari, frizzante.

Aperitivo bez %

- 29,- Crodino Spritz 0%
Crodino, soda,
kordiał kumkwat.
- 28,- Kombucha spritz
Sezonowy shrub,
kombucha,
woda gazowana.
- 32,- Aperitivo spritz
Aperitivo 0%,
Frizzante 0%,
woda gazowana.
- 29,- Politano 0%
Diva eliksir,
MadBar gin 0%,
bitter żurawinowy,
woda gazowana.

Zimne

- 42,- Pâté z nerkowca, piklowane białe szparagi, konfitura z czarnej porzeczki, liście z pola, pistacje, grzanka.
- 35,- Ogórki gruntowe, rzodkiewka, szparagi, młoda kapusta, zielona tahina, chilli crisp granola.
- 28,- Młode marchewki, żółte curry, kokosowy sambal, kolendra.
- 48,- Zielona szparagi, straciatella, krem pomidorowy, pesto bazyliowe, orzechy laskowe, zielone oliwki.
- 39,- Norweski młody matjas, jajko, ziemniak, rzodkiewka, zielone szparagi, słodka cebula.
- 29,- Burak, rzodkiewka, tahina, pistacje, pruszonka, sezam, mięta.
- 26,- Hummus, chutney z moreli, orzechowa dukkah.
- 12,- Oliwki, skórka z pomarańczy, rozmaryn.
- 15,- Pieczywo pszenno-żytnie, ubite masło, płatki soli.

Ciepłe

- 16,- Zupa szefa.
- 26,- Młode ziemniaki, sos tatarski, szozaw, zielone masło, rzodkiewka.
- 46,- Zielone szparagi, shiitake, młoda kapusta, szalotka, sos rybny, limonka, pasta chilli, orzechy ziemne.
- 32,- Młoda kapusta, kefir, pieprz syczański, musztarda jabłkowa, pestki słonecznika, rodzynki.
- 39,- Grillowana sałata rzymska, sardynka, aglio olio, kapary, Pecorino, chrupiące grzanki, cytryna.
- 42,- Białe szparagi, palone masło, shio koji, mirin, gochujang, piklowana rzodkiewka, szczypiorek.
- 45,- Kalafior, agrodolce rodzynkowe, kefir koperkowy, pinia, bułka tarta, mięta.
- 52,- Grillowane zielone szparagi, halloumi, melasa daktylowa, harissa, rzodkiewkowe tzatziki, mięta.
- 42,- Kopytka, jarmuż, kefir, szczypiorek czosnkowy, zielona bułka tarta.
- 39,- Grzybki i dymka w tempurze, zielone aioli, wege nduja z fasolki adzuki.

Pełna lista allergenów dostępna u kelnerów.

Słodkie

- 31,- Crème brûlée z tajską herbatą.
- 31,- Ciastko migdałowe, curd rabarbarowy, szczawiowa granita, lody śmietankowe.

Kawa / Herbata

Pomożemy Ci wybrać najlepszą opcję.