Koktajle Bibendy

38,– Red Cuban
* słodki, kremowy.
Flor de cana,
kordiał rabarbarowy,
pianka z frizzante.

39,– Negroni.pl
* wytrawny, klasyczny.
Mikrogorzelnia gin,
Dragma czerwona,
bitter żurawinowy.

36,– Cherry Chelada
*owocowy, orzeźwiający
Salitos infuzowany
trawą cytrynową,
Luxardo Maraschino,
Lager Trzech kumpli,
wiśniowa konfitura.

38,– MG Sour
* owocowo-kwaśny.
Mikrogorzelnia żytnia
inf. hyzopem, Tello,
konfitura porzeczkowa
z aronią i kafirem.

42,– Gooseberry Sage
* ziołowy spritzer.
Dragma aperitivo,
Salvia&Limone,
agrest, frizzante.

42,– Alphonso
* owocowy, pikantny.
Clement Agricole rhum,
kordiał z mango, chilli,
olej miętowy z limonką.

Napoje bez %

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

18,– Lemoniada cytrusowa

MikroZuza

20/90 Kombucha
Lemon
Milk Oolong

21/90 Kombucha JUN

21/90 Tibicos
Lawenda
Miód & chmiel

Matcha

22,– Ice Tea
Truskawkowa

24,– Ice Latte
Truskawkowe
na mleku owsianym

21,– Matcha Latte na ciepło

Kochani, lato w pełni, my w euforii i czuć to na talerzach !
Najpiękniejsze polskie pomidory, ciągle dużo zielonego:
fasolka! bób! sałaty!
Szczyt sezonu na pachnące zioła i słodkie, rozgrzane owoce.
Stuknęło nam 12 lat, ale nadal cieszymy się
na każdą kolejną zmianę karty.
Dobrze wiemy, że Wy cieszycie się razem z nami.

Aperitivo

38,– Negroni
Tenjaku gin, Campari, czerwony wermut.

38,– Spritz:
Aperol/Campari/Sarti frizzante, soda.

38,– Americano
Punt e Mes, Campari, soda.

37,– Negroni Sbagliato
Czerwony wermut, Campari, frizzante.

Koktajlowe klasyki — znymy je ! Zapytaj kelnera !

Aperitivo bez %

27,– Crodinoespresso
Crodino, Espresso

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,– Zielone szparagi, straciatella, krem pomidorowy, pesto bazyliowe, orzechy laskowe, zielone oliwki.

39,– Norweski młody matjas, winegret estragonowy, bób, fasolka szparagowa, młody ziemniak, koperek, dymka.

23,– Arbuz, salsa kolendrowa, jalapeño, orzechy ziemne, olej chilli, bazylia.

26,- Hummus, olej pomidorowy, prażona pinia.

12,– Oliwki, skórka z pomarańczy, rozmaryn.

15,– Pieczywo pszenno-żytnie, ubite masło, płatki soli.

Ciepłe

16,– Zupa szefa.

26,- Młode ziemniaki, sos tatarski, szczaw, zielone masło, rzodkiewka.

46,– Zielone szparagi, shiitake, młoda kapusta, szalotka, sos rybny, limonka, pasta chilli, orzechy ziemne.

32,– Młoda kapusta, kefir, pieprz syczuański, musztarda jabłkowa, pestki słonecznika, rodzynki.

39,– Grillowana sałata rzymska, sardynka, aglio olio, kapary, Pecorino, chrupiące grzanki, cytryna.

46,– Kremowa polenta, kurki, bób, zółte pomidory, kozi parmezan, majeranek, orzechy laskowe.

39,– Młoda cukinia, jarmuż toskański, grzyby, białe wino, ricotta, natka pietruszki.

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.