

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 kumpi,
wiśniowa konfitura.
- 38,- MG Sour
*owocowo-kwaśny.
Mikrogorzelnia żytnia
inf. hyzopem, Tello,
konfitura porzeczkowa
z aronią i kafiirem.
- 42,- Gooseberry Sage
*ziołowy spritzer.
Dragma aperitivo,
Salvia&Limone,
agrest, frizzante.
- 42,- Alphonso
*owocowy, pikantny.
Clement Agricole rum,
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 ozuó to na talerzach!
Najpiókniesze polskie pomidory, ciagle duzo 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 cieszyecie się razem z nami.

Aperitivo

- 36,- Negroni
Tenjaku gin, Campari,
czerwony wermut.
- 38,- Spritz:
Aperol/Campari/Sarti
frizzante, soda.
- 38,- Americano
Punt e Mes,
Campari, soda.
- 36,- Negroni Sbagliato
Czerwony wermut,
Campari, frizzante.
- Zapytaj kelnera !
Koktajlowe klasyki
Piwo kraftowe*

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 żółte buraki, konfitura z
czerwonej porzeczki, liście z pola, pistacje, grzanka.
- 26,- Ogórki gruntowe, pomidory, zielona harissa,
jalapeño, bób, kolendra, bazylia.
- 28,- Młode marchewki, żółte curry,
kokosowy sambal, kolendra.
- 38,- Zielona fasolka, aglio olio, sos ze startych pomidorów,
kalamata, feta, oregano.
- 39,- Norweski młody matjas, winegret estragonowy, bób,
fasolka szparagowa, młody ziemniak, koperek, dymka.
- 23,- Arbuz, salsa kolendrowa, jalapeño, orzechy ziemne,
olej chilli, bazylia, orzechy ziemne.
- 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, szozaw,
zielone masło, rzodkiewka.
- 36,- Pieczone pomidory, grillowane morele, cieciorka,
jogurt ozosnkowy, tadka, kolendra.
- 32,- Młoda kapusta, kefir, pieprz syczański, musztarda
jabłkowa, pestki słonecznika, rodzyнки.
- 49,- Pieczony bakłażan, papryka ramiro, halloumi,
melasa, harissa, kolendrowe labneh, kolendra, sezam.
- 32,- Grillowana zielona fasolka, gochujang,
sos soubise, salsa macha, migdały.
- 49,- Młoda cukinia, jarmuż toskański, grzyby, białe wino,
ricotta, kozi parmezan, natka pietruszki.
- 38,- Grillowane młode buraki, mostarda ozereśniowa,
konfitowana dymka, karmelizowany kozi ser blue.
- 42,- Kopytka, kurki, Bursztyn, śmietana,
salsa z żółtych pomidorów, natka pietruszki, majeranek.
- 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.
- 32,- Brzoskwinia, jogurt parowany, sezamek, bazylia.

Kawa / Herbata

Pomożemy Ci wybrać najlepszą opcję.