Koktajle Bibendy

41,– Vesuvio
*wytrawny, warzywny.
Tenjaku blend z papryką ramiro, biały wermut, kakaowy bitter i olej.

36,– Old Plummy
*słodki, korzenny.
Wild Turkey tahini fat-washing, konfitura z pieczonej węgierki.

38,– MG Sour
*owocowo - kwaśny.
Mikrogorzelnia żytnia infuzowana hyzopem, konfitura porzeczkowa.

36,– Buenos Aires
*ziołowy, orzeźwiający.
Domowa Cola, Fernet Branca, limonka zest.

38,– White Lotus
*kwiatowo - owocowy.
Gin infuzowany jaśminem, Dragma, kordiał rozmaryn-morela, olej shizo.

39,– **Hot mule**
Dowolny napar + domowy fireball / rum / Baczewski wiśniówka.

Napoje bez %

25,– Piwo 0%

22,– Pandan Ice Tea
Herbata aloesowa z pandan i kolendrą

22,– Aqua de jamaica

21,– I AM NOT FULL
Blanc de Blanc 0%
Riesling 0%

15,– Soki tłoczone EKO
jabłko + gruszka
jabłko + burak
jabłko + marchew

18,– Lemoniada cytrusowa

22,– Matcha ciepła / zimna na mleku owsianym

25/99 Kombucha / Tibicos od Mikrozuzy

NaparY

24,– Jeżynowy,
malwa, rozmaryn, czarna porzeczka.

24,– Hibiskusowy,
cynamon, imbir, mięta.

24,– Pomarańczowy,
grejpfrut, kurkuma, miód lipowy.

Digestivo.PL

35,– Mikrogorzelnia
Tello
Amaro Warszawa

35,– Podole Wielkie

35,– Dragma
Biała / Czerwona

35,– Frant



Koniec roku oznacza, że wchodzimy na całego w warzywa korzeniowe, a nasi rolnicy zapadają w zimowy sen.
W karcie za to śledzie, dynie, śliwki,
a my już szykujemy dla Was naszego śledzika na wynos.
Jak co roku, widzimy się z Wami przy wigilijnym stole !
A w międzyczasie : pogoda sprzyja siedzeniu w restauracjach, więc miło nam, że siedzicie u nas.

Aperitivo

38,– 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

18– Smalczyk z fasoli Piękny Jaś, miso, wędzona papryka, konfitura z cebuli i jabłek, majeranek.

28,– Pieczone buraki, pomarańcze, cykoria, czerwona kapusta, tahina, kolendra, mięta.

35,– Śledź litewski, maślanka, musztarda, chrzan, zielone aioli, cebula cukrowa, ogórek kiszony.

33,– Opalany śledź litewski, cebula cukrowa, sos sojowy, imbir, olej chilli, sezam, pieprz syczuański.

29,– Som tam z dyni, kalarepa, chilli, orzechy ziemne, limonka, kolendra.

25,– Baba ghanoush, harissa, pinia, smażona mięta.

12,– Oliwki, skórka z pomarańczy, rozmaryn.

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

Ciepłe

16,– Zupa szefa.

35,- Kalafior, wędzony twaróg, pesto koperkowe, gorczyca, bułka tarta, kapary, koperek.

39,– Pieczona dynia, śliwkowe agrodolce, stracciatella, fenkuł, szałwia, pinia, rozmaryn.

39,– Piękny Jaś, karmelizowana cebula, taleggio, cheddar, tymianek, chleb.

23,- Chrupiące ziemniaki, palona cytryna, dijon, miód, owcza feta, mięta.

41,– Pieczony bakłażan, feta, karmelizowana tahina, pomidory, chipotle, zhouh, mięta.

36,– Chrupiący topinambur, cheddar, salsa macha, pestki dyni, kolendra, trybula.

35,– Grillowana brukselka, daktylowe agrodolce, jogurt miętowy, pistacje, mięta.

43,– Kopytka, grzyby shiitake, dashi, jarmuż, olej sezamowy, gochugaru.

25,– Chrupiąca pakora, jogurt limonkowy, dressing curry, kolendra.

Pełna lista allergenów dostępna u kelnerów.

Słodkie

33,– Czekoladowa trufla, konfitura z pomarańczy, krem angielski.

33,– Sernik waniliowy, karmel, czarna porzeczka, pistacje.

Kawa / Herbata

Pomożemy Ci wybrać najlepszą opcję.