

MENU

GASTRO MIASTO 2025

Gastro
MIASTO
Smakuj Wrocław

•www.gastromiasto.pl
•facebook.com/GastroMiastoWr
•instagram.com/gastromiasto
•tiktok.com/gastromiasto

Bulwar XD – Bulwar Dunikowskiego – og

FLOMARO

- RACLETTE**
 - Vege
 - Cotto (szynka gotowana)
 - Speck (szynka wędzona)
 - Nduja (pikantna włoska kiełbasa)
 - Pancetta (włoski boczek)
 - Salame
 - Wagyu (luksusowa wołowina)
- DANIE RACLETTE**
 - Podane z ziemniakami i dodatkami w wersji klasycznej.
- Dodatki:**
 - Trufła
 - Rukola
 - Jalapeño
- 3. BŒUF FARCI AU FROMAGE**
 - Grillowany ser dojrzewający, owinięty marynowaną wołowiną z Podlasia, serwowany w maślanej bułce brioche z domowym aioli.
- Jerk** – karaibska mieszanka przypraw, lekko pikantna i korzenna
- Cajun** – pikantna kompozycja inspirowana Luizjaną
- Chimichurri** – świeży, ziołowy mix z Argentyny
- Wersja keto (bez bułki)**
- 4. FONDUE Z SEROW SZWAJCARSKICH**
 - Kremowe, gorące fondue serowe, serwowane w chrupiącym, rzemieślniczym chlebk.
- Podawane z:**
 - wędlinami dojrzewającymi
 - sezonowymi owocami
 - chrupiącymi krakersami

DZIKA GĘŚ

- MOCKTAIL:**
- 1. KOKOS/LIMONKA/KAFIR** (orzeźwienie)
 - 2. TAJSKA BAZYLIA/MLEKO KOKOSOWE/SOK ŻURAWINOWY** (orzeźwienie)
 - 3. GIN 0%/SYROP Z PĘDÓW SOSNY/TONIC/ ROZMARYN** (pobudzenie, orzeźwienie)
 - 4. NA BAZIE MIESZANKI GO GIRLI/SYROP Z CZARNEGO BZU-/SODA** (pobudzenie)
 - 5. TAJSKA ZIELONA (POBUDZENIE)**
 - 6. RUMIANKOWE KOLANA PSZCZOŁY** (uspokojenie)
 - 7. LAWENDOWA MATCHA LATTE** (skupienie)
 - 8. DZIKI BEZ MATCHA (pobudzenie)**
 - 9. CHAI SOUR** (pobudzenie)
 - 10. WISNIA/MAGNEZ/LIMONKA/WANILIA/SODA** (adapotgen)
- SŁODKIE:**
- 1. TARTA POKRZYWA/BOROWKA**
 - 2. MALINA/BAZYLIA**
 - 3. ZIOŁOWE KOTKI**
 - 4. ROZANA TARTA**
 - 5. MATCHA BROWNIE**
 - 6. NAPARY ZIOŁOWE Z SAMOWARA**
 - 7. ZIOŁOWE KAWY**

MARTIM

- 1. PRZEGRZEBKI GRILLOWANE**
- 2. OSTRYGI 3 RODZAJE**
- 3. ZABIE UDKA**
- 4. MULE FRANCUSKIE W 2 ODSŁONACH**
- 5. 2/3 RODZJE RYB Z GRILLA**

BISTROCYKL

- 1. KAWY**
- 2. GORACA CZEKOLADA**
- 3. ZIMNE NAPOJE**

Cydr Radosny

- 1. CYDR JAKOŚCIOWY ZE STARYCH ODMIAN JABŁONI.**

PAMPA

- 1. KANAPKA NA CIEPŁO**
 - wolnogotowana wołowina i sos chimichurri
- 2. EMPANADAS, CZYLI PIECZONE ARGENTYŃSKIE PIEROŻKI**
- 3. CIASTKO ALFAJORES Z DULCE DE LECHE**
- 4. COLD BREW Z YERBA MATE**
- 5. SŁOICZKI Z SOSAMI CHIMICHURRI I BAKŁAŻANEM**

CHURROS/FOODMANIA

- 1. CHURROS**
- 2. GORACA CZEKOLADA**
- 3. NACHOS**

MEISTERSZTYK GOFRANCE

- 1. DWIE NOWE KOMPOZYCJE GOFRA Z CROISSANTA**
- 2. TROPICAL PINACOLADA – ANANASOWO-KOKOSOWY**
- 3. POPCORN SŁONY KARMEL**

MEISTERSZTYK ECLAIR

- 1. EKLERY W 12 SMAKACH**
- 2. NOWOŚĆ - EKLER POPCORN SŁONY KARMEL**

MEISTERSZTYK BAR KAWOWY

- 1. RÓŻNE ODMIANY KLASYCZNYCH, WŁOSKICH KAW**
- 2. KAWY SMAKOWE**
- 3. NALEWKI**

KURCZAKI!

PRZYJEŹDŹAMY Z NASZYMIMI FLAGOWYMI TENDERSAMI I SKRZYDELKAMI, A NA KOLEJNE EDYCJE SZYKUJEMY NOWOŚCI!
ręcznie panierowanierowane, dwukrotnie smażone kurczaki z wieloma autorskimi sosami

PIEROGI

- 1. 2/3 SMAKI PIEROGÓW**
- 2. 2 SMAKI KOMPOTÓW WŁASNEJ PRODUKCJI**

WONTON

- 1. MONGOLIAN BEEF**
- 2. SMAZONE ENOKI**
- 3. DAN DAN/BIANG BIANG**
- 4. WONTONY SZCZUAŃSKIE**
- 5. WONTON W ZUPIE**
- 6. NAPOJE ROBIONE RZEMIEŚLNICZO**

CHINGU

- 1. POPCORN CHICKEN**
- 2. MANDU WOLOWINA**
- 3. MANDU WIEPRZOWINA**

AMERYKAŃSKI SEN

- 1. SMASHBURGER**
 - Podwójny cheeseburger klasyczny (bułka maślana, wołowina, ser cheddar, ogórek kiszony, cebula, ketchup, musztarda)

NATA CAFE PORTUGALIA

- 1. PASTEL DE NATA**
- 2. PORTUGAŁSKIE BABECZKI**
- 3. PORTUGAŁSKIE PIEROŻKI**

NATA CAFE TURCJA

- 1. TURECKA CHAŁWA**
- 2. TURECKA BAKŁAWA**
- 3. WŁOSKI CANNOLI**

GOFREAK

- 1. GOFRY SŁODKIE**
- 2. GOFRY WYTRAWNE**
- 3. GOFRY BELGIJSKIE**

SZASZŁYKARNIA W OGNIU

- 1. SZASZŁYK Z KARKÓWKI**
- 2. KIEŁBASA Z GRILLA**
- 3. ZIEMNIANKI Z GRILLA**
- 4. LAWASZ**
- 5. OGÓRKI KISZONE**
- 6. SOSY FIRMOWE**
- 7. KWAS**

MIŁO MI

- 1. MAKARONY WŁASNEJ PRODUKCJI**
 - Serwowane na świeżo z różnorodnymi sosami w klimacie włoskim

IZAKAYA

- 1. ONIGIRI**
- 2. KREWETKI W TEMPURZE**
- 3. KALMAR W TEMPURZE**
- 4. TEMPURA MIX**

DESERY OD OUI OUI

- 1. PTYŚ PISTACJOWY, MUS PISTACJOWY, SALSA Z TRUSKAWEK**
- 2. PTYŚ TROPIKALNY, MANGO, ANANAS, KREM MARAKUJA**
- 3. TARTALETKA TRUSKAWKOWA, MUS WANILIOWY, OWOCE SEZONOWE**
- 4. TARTALETKA FERRERO ROCHER**
- 5. TORCIK A LA FRAISE**
- 6. MAKARONIKI FRANCUSKIE: SELEKCJA SMAKÓW**

LE PĄCZEK

- 1. LA TRUFLA**
 - pate z wątróbek, czarna porzeczka, letnia trufła, zioła
- 2. PISTACHIO**
 - pistacje, pistacje
- 3. CREME BRULLE**
 - karmel, Baileys, mus angielski waniliowy
- 4. TARTA AU CITRON**
 - curd, beza włoska, marakuja
- 5. FRAISE**
 - truskawki, prosecco, bita śmietanka, creme patissiere

SOLLEIM

- 1. KOREAN FRIED CHICKEN**
- 2. FRIES**
- 3. KIMCHI**

PASTRAMI SUMMER

- 1. MISTRZOWSKA**
 - pastrami wołowe ze smokera, ser mimolette, karmelizowana cebula, piklowane ogórki, sałata, sos NY, bułka kukurydziana

WASABI

- 1. ALKOHOLE AZJATYCKIE:**
- 2. SOJU**
- 3. MAKKOLI**
- 4. WINO**
- 5. SAKE**

YERBA CAFE

- 1. MATE GREEN KLASYK**
- 2. MATE GREEN TERERE**
 - zimna yerba mate w czterech wariantach smakowych
- 3. MATCHA MATE**
 - autorski produkt łączący matchę z koncentrowaną yerba mate (serwowana na ciepło i na zimno)
- 4. YERBA MATE ARGENTYŃSKA I PARAGWAJSKA**
 - klasyczne, tradycyjne odmiany
- KAWA:**
 - 1. ESPRESSO**
 - 2. AMERICANO**
 - 3. FLAT WHITE**
 - 4. CAPPUCCINO**
 - 5. LATTE**
 - 6. PICCOLO**
- DO JEDZENIA:**
 - 1. CROISSANTY:** klasyczny, pistacja, malina, oreo
 - 2. MINI ROGALIKI** z jabłkiem lub powidłami śliwkowymi
 - 3. ALFAJORES** - nasza specjalna selekcja tradycyjnych południowo-amerykańskich słodkości, doskonale pasujących do mate

ELOMORDO

- ZAPIEKANKI:**
- 2. NA SZTYWNIUTKO:** sos elo, mozzarella, pieczarki
 - 3. OSIEDŁOWY KLASYK:** sos elo, mozzarella, szynka, pieczarki
 - 4. CIACH BAJERA:** sos elo, mozzarella, salami pikantne
 - 5. SIEMA WARIAT:** sos elo, mozzarella, kurczak, ogorek konserwowy, cebula czerwona
 - 6. DRWALA:** Sos elo, boczek, ogórki mozzarella, ser smażony, sos drwala, cebula prażona

MARTIM

- 1. BAKED OYSTER**
- 2. WITH CHEESES**
- 3. NDUJA BUTTER**
- 4. CLAMS A BULHÃO PATO**
- 5. NEW ZEALAND GREEN MUSSEL**
 - PICO DE GALLO VINAIGRETTE
- 6. GAMBAS A MARTIM**
- 7. CHOCO FRITO WITH MANGO MAYONNAISE**
- 8. PRAWN CROQUETTES WITH PORTUGUESE SAUCE**
- 9. BABY OCTOPUS A LAGAREIRO**
 - with baby potatoes, onion, parsley, and olive oil

ŁOŻA DŻENTELMENÓW

Przyjeżdżamy do Państwa z lotnym festiwalem whisky i rumu. Na stole około 300 pozycji do spróbowania często bardzo unikatowych butli oraz proste poncze z whisky i rumem podawane na lodzie.

CHEESE BOX BY OBRIGADO.PL

- 1. STARANNE SKOMPONOWANE CHARCUTERIE BOXY, PEŁNE NAJLEPSZYCH EUROPEJSKICH SMAKÓW:**
 - sery, wędliny, świeże owoce, oliwki, konfitury, bakalie
 - wszystko w idealnych proporcjach, gotowe do jedzenia.

WOO THAI

- 1. PAD THAI**
- 2. OZGRZEWAJĄCA ZUPA TOM YUM**
- 3. CHRUPĄCE SAJGONKI**

KOKU SUSHI

- 1. SUSHI BURGER**
- 2. SUSHI HOT DOG**

VINCI

- 1. VINCII**
 - niskoalkoholowy napój fermentowany na bazie winogron, wody i erytrytolu.

Więcej informacji na stronie www.ivinci.pl bądź na naszym profilu facebook (Vincii by Marcin Janiszewski).

MIŃSKA 38

- 1. CROSSMASH**
 - wołowina 100% (200g), cheddar, dżem z cebuli, pikle, croissant z Naturalnej, majo
- 2. CROSSMASH VEGE**
 - falafel, ogórek, pomidor, dżem z cebuli, ser cheddar, croissant z Naturalnej
- 3. SOSY DO WYBORU: CZOSNKOWY, TRUFLOWY, CHIPOTTL**
- 4. FRYTKI**

SOUVLAKI GREEK TRUCK KRZYSZTOF PIEKARZ

- 1. PITA KLASYCZNA**
 - pieczywo, mięso,Tzatziki, ogórek, pomidor, cebula, sałata
- 2. PITA BBQ**
 - pieczywo, mięso, sos Barbecue, oliwki, ogórek konserwowy, jalapeño, cebula, sałata
- 3. PITA KALMAR** (mała 3 szt. Duża 5szt.)
 - pieczywo, sos majo, kalamary Oliwki, pomidor, ogórek, cebula, sałata
- 3. PITA ORIGINAL**
 - pieczywo,Tzatziki, mięso, frytki, cebula, pomidor
- 4. PITA VEGE**
 - pieczywo, Tzatziki, oliwki, sałata,ogórek, cebula, pomidor
- SER DO WYBORU:**Feta/Halloumi
- 5. NUGGETSY/ KALMARY/ FRYTKI JAKO PRZYSTAWKI**

STACJA BRESLSU

- 1. KWAŚNY ZIEMNIAK**
 - smażone ziemniaki / bryndza / czosnek niedźwiedzi / rzepak
- 2. KIEŁBASA WROCŁAWSKA**
 - grillowana kiełbasa, zasmażana kapusta kiszona, precel, kminek
- 3. PAJDA Z PSTRAGIEM**
 - chleb, zasalany pstrąg łososiowy, krem śmietanowy, ogórek małosolny, brązowe masło

ŻEBERKA

- 1. BUŁA WROCŁAW**
- 2. FULRAK W SOSIE BBQ Z FRYTKAMI I NASZYM KOLEŚLAWEM**
- 3. HAFRAK Z FRYTAMI I KOLEŚLAWEM**

DZIKI ZWIERZ

- 1. KIEŁBASKI Z SARNINY NA BOCZKU Z DZIKA**
- 2. BURGERY Z JELENIA**
- 3. BURGERY Z DZIKA**
- 4. HOT-DOGI Z DZIKA**

OSTRE SZTOSY

- 1. OSTRE SOSY**
- 2. KIMCHI**
- 3. OSTRE PAPRYKI MARYNOWANE**
- 4. OSTRE ORZECHY W CZEKOLADZIE**
- 5. OSTRE ZELKI**
- 6. SHOTY Z KIMCHI**
- 7. OXYMEL**

THALI

- 1. BUTTER MASALA**
- 2. TIKKA MASALA**
- 3. SAMOSY**
 - ale też mniej oczywiste dania z różnych regionów Indii – idealne do odkrywania nowych smaków

MINI MELTS

- 1. GUMA BALONOWA**
- 2. SMIETANKA Z CIASTECZKIEM**
- 3. TRUSKAWKA**
- 4. TUTTI FRUITI**
- 5. CYTRYNA-LIMONKA**
- 6. CZEKOLADA MLECZNA E.WEDEL**
- 7. CZEKOLADA BIAŁA KARMELOWA E.WEDEL**
- 8. ORANZADA**

CZARNOMORKA

- PRZYSTAWKI:**
- 1. FORSZMAK ZE SLEDZIA**
 - 2. KREWETKI W PANKO** (9 szt)
 - + sos Aioli Kimchi/Tatarski do wyboru
 - 3. CHRUPĄCE KALMARY W PANKO** (9 szt)
 - + sos Aioli Kimchi/Tatarski do wyboru
 - 4. FRYTKI ŁÓDECZKI** (150g)
 - + sos Aioli Kimchi/Tatarski do wyboru
 - MIXY OWOCOW MORZA :**
 - 1. MIX W TEMPURZE**
 - (Baby kalmar,baby osmiorniczki, krewetki vannamei, mieso muli)
 - + sos do wyboru Aioli Kimchi/Tatarski
 - 2. MIX OWOCOW MORZA**
 - w sosie winno-czosnkowym/śmietanowym
 - (Baby kalmar, baby osmiorniczki, krewetki vannamei, mieso muli)
 - 3. MULE W MUSZLI**
 - w sosie winno-czosnkowym/śmietanowym
 - SOSY:**
 - Aioli Kimchi 30g
 - Tatarski 30g
 - Sezamowy 30g
 - Ketchup

SOLLEIM

- 1. KFC SPICY**
- 2. KFC YANG**
- 3. KFC SOY**
- 4. KFC HONEY**
- 5. KFC TACO MAYO**
- 6. KFC CHEESE**
- 7. KFC SPICY CHEESE**
- 8. KIMCHI**
- 9. FRIES**

CHAO BAO

- 1. BAO SZARPANA WIEPRZOWINA**
 - szarpana wieprzowina, orzeszki, ogórek, chili, kolendra, szczypior, sos kobe-majo, sos majo - kolendra
- 2. BAO KREWETKA W PANKO**
 - krewetki w panko, pikle, orzeszki, chili, sałata, szczypiorek, sos mango-chili, sos sweet chili
- 3. BAO BOCZNIK MARYNOWANY**
 - bocznik marynowany, czerwona cebula, orzeszki, szczypiorek, sos kobe-majo

KRASNOŁÓD

- LODY:**
- 1. CZEKOLADA BELGIJSKA**
 - 2. SMIETANKA**
 - 3. MANGO MARAKUJA**

POKE POKE

- HAWAJSKIE POKE BOWLS:**
- 1. KAUAI**
 - RYZ SUSHI, ŁOSOŚ (SUROWY) SPICY MAYO, KIMCHI, KUKURYDZA, IMBIR MARYNOWANY, AWOKADO, OGÓREK
 - 2. MAUI**
 - RYZ SUSHI, TOFU PONZU, OGÓREK OSHINKO, EDAMAME, GOMA WAKAME GRZYBY MUN
 - 3. HULI MOA**
 - RYZ SUSHI, KURCZAK HULI HULI, EDAMAME OGÓREK, IMBIR MARYNOWANY, ANANAS, GOMA WAKAME
 - 4. WAIKIKI** vegan
 - RYZ SUSHI, TEMPEH TERYIAKI, EDAMAME OGÓREK, IMBIR MARYNOWANY, MELON, GOMA WAKAME
 - SOS + POSYPKA DO WYBORU

BRESLAU GIN

- 1. BRESLAUER GIN**
- 2. BRESLAUER VODKA**
- 3. WODKA, TA Z JAMNIKIEM**

DOSTĘPNE OPCJE (POZA BUTELKAMI):

- kieliszek 40ml
- alkohol + mixer do wyboru (tonik, cola, 2 lub 3 opcje z OnLemon, sliwka, ananas, yerbata lub podobne) - bez możliwości zakupu osobno
- prosty Spritz - alkohol + frizzante + woda gaz + ew. jakiś syrop
- gin tonic espresso

TAK.OS

- DZIEŃ PIERWSZY...**
- 1. TACOS Z WOŁOWINĄ BARBACOA**
 - 2. TACOS Z PIECZONYM KALAFIEM**

DZIEŃ DRUGI...

- 1. TACOS Z CARNITAS, WSPÓŁPRACA Z SZEFAМИ KUCHNI ZA GRANICĄ**
- 2. TACOS Z PIECZONYM KALAFIEM**

DZIEŃ TRZECI...

- 1. POWROT DO BARBACOA**
- 2. TACOS Z PIECZONYM KALAFIEM**
- 3.SALSA**
- 4. HORCHATA, HIBISKUS I LEMONIADA Z OGÓRKĄ, MIĘTY I CHIA**

LE GOSSE

- 1. KACZKA GOTOWANA NA OTWARTYM OGNIU**
- 2. ZUPA TRUSKAWKOWA**
- 3. RÓŻOWE WINO MUSUJĄCE**
- 4. KWAS CHLEBOWY**

