

MENU

GASTRO MIASTO 2025

MARIETTA

1. **APRESE**
mozzarella, pomidory, bazylia, oregano
2. **DIAVOLA**
salame piccante, ricotta di bufala, krem z cebuli karmelizowanej
3. **ANTICA**
mozzarella, pecorino DOP, pomidory, rukola
4. **RUSTICA**
mortadella, pesto z suszonych pomidorów, rukola
5. **FIorentina**
salame finocchiona IGP, burrata, karmelizowana cebula
6. **BOLOGNA**
mortadella Bologna IGP, pesto pistacjowe, burrata
7. **LA COTTA**
prosciutto cotto, krem z karczochów, pasta truflowa, roszponka, Grana Padano DOP
8. **TOSCANA**
prosciutto toscano DOP, burrata, rukola, pecorino DOP
9. **NUMERO UNO**
porchetta, krem z ziemniaka, karmelizowana cebula
10. **TIROLESE**
speck, pesto z suszonych pomidorów, ser caciocavallo
11. **PUGLIA**
pesto pistacjowe, burrata, pomidory, bazylia
12. **OSTIA**
porcetta, krem z nduja, rukola
13. **CANNOLLO**
ricotta di bufala, pistacje

NAPOJE LURISIA – WŁOSKIE NAPOJE PREMIUM
Napoje Luria to synonim jakości, naturalności i włoskiego stylu. Produkowane z krystalicznie czystej wody ze źródła Fonte Santa Barbara w Piemontcie i naturalnych składników – bez konserwantów, sztucznych barwników i aromatów. Idealne jako orzeźwienie do posiłku lub samodzielna przyjemność.

SER JEST SER SERY GÓRALSKIE

1. GRILLOWANE SERY GÓRALSKIE Z ŻURAWINĄ

SER JEST SER KUCHNIA

1. **MAKARON Z KRĘGÓW SERA:**
Parmigiano Reggiano, Grana Padano i Pecorino Romano z sosami: pomidorowo-bazyliowym, śmietanowo-serowym i truflowym
2. **KANAPKA Z MATJASEM HOLENDERSKIM**
3. **ZUPA CEBULOWA Z SEREM GRUYERE**
4. **SMAŻONE SERY - SAGANAKI, APPENZELLER, GRUYERE - SERWOWANE NA CHLEBIE**
5. **HALOUMI Z DOLMADESAMI I SOSEM TZATZIKI**
6. **FESTIWALOWE DESKI SEROW**

ELEN

1. **SLOPPY JOE**
Nasza autorska interpretacja klasycznego amerykańskiego burgera – soczysta wołowina w kremowym, serowym sosie, zamknięta w maślanej bułce brzoche. Do tego chrupiąca papryka, pikantne jalapeño i puder z boczku. Absolutny hit wśród mięsożerców! Maślana brzoche / wołowina / papryka zielona / jalapeño / sos serowy / puder z boczku / szczypiorek
2. **WEGE JOE**
frytki stekowe na złoto!
3. **MAC AND CHEETOS BALLS**
Wege wersja naszego bestsellera z nutą Azji! Soczyste boczniki, chrupiący coleslaw i marynowane ogórki zanurzone w aromatycznym sosie satay. To nie tylko burger bez mięsa — to smakowa podróż, której nie zapomnisz. Maślana brzoche / boczniki / azjatycki coleslaw / domowe pikle / sos satay / czarny sezam / szczypiorek
4. **MAC AND CHEETOS BALLS**
Foodporn level: expert! Kremowy mac'n'cheese obtoczony w serowych Cheetosach i smażony na złoto. W środku rozplywające się sery, na zewnątrz chrupiąca skorupka. Ostrzegamy: uzależnia! Mac'n cheese / Cheetosy / sos serowy / puder z boczku / szczypiorek
5. **LEMONIADA LAWENDOWA**
Orzeźwienie, jakiego potrzebujesz w upalny dzień! Nasza domowa lemoniada z nutą lawendy to idealna równowaga słodczy i kwasowości — doskonale przełamuje intensywny, serowy vibe naszych dań. Delikatna lawenda / cytrusy / świeżość w każdej kropli
6. **LEMONIADA HIBISKUSOWA**
Orzeźwiająca, z delikatnie kwiatowym aromatem i lekko kwaśnym finiszem. Hibiskus, gruszka i cytryna w towarzystwie jadalnych płatków kwiatów i bąbelków – idealna na popołudniowy reset z widokiem na Odrę! Syrop z hibiskusa / purée gruszkowe / lemoniada cytrynowa / jadalne płatki kwiatów / limonka / woda gazowana

TRZEŻWY BAR BY ZIOŁOGRAFIA

1. **SŁONECZNA BOMBA**
ORZEŻWIENIE / ENERGIA
aperitif Cridino, sok pomarańczowy, soda, zioła
2. **LESNY DUCH**
WITALNOŚĆ / ROZGRZANIE
gin 0%, domowy syrop z sosny, limonka, soda, zioła
3. **POCALUNEK WAMPIRA**
ENERGIA / POBUDZENIE
gin 0%, sok wiśniowy, pianka kokosowa, limonka, zioła
4. **GASTROTIZER**
APETYT NA ŻYCIE
aperitif 0%, mieszanka Apetizer, syrop z granatu, limonka, zioła
5. **GINGER BLISS**
WYTRAWNE ORZEŻWIENIE
ziołowy apetyzer Sunbitter, gin 0%, syrop imbirowy, zioła

VEGAN AF RAMEN

1. KAKIGORI MAŁE
2. KAKIGORI DUŻE
3. TAIYAKI 1 SZT.
4. TAIYAKI 3 SZT.

ROLL-STAR

1. BAO BULGOGI CLASSIC XL
2. BAO BULGOGI KIMCHI XL
3. CHESSY RAMEN Z KREWETKAMI

RAMKA Miodu

1. MIODY PITNE
2. SYROPY OWOCOWE Z MIODEM
3. LEMONIADA Z MIODEM
4. MIODY I PRODUKTY PSZCZELE Z WŁASNEJ PASIEKI

SZARPANE

1. **SZARPANIEC**
szarpane poliki wołowe, sałata, sos majonezowo-musztardowy, pomidor, pieczarki w mascarpone, konfitura z czerwonej cebuli
2. **WOLTOMIERZ**
szarpane mięso wieprzowe w BBQ, sałata, sos burgerowy, pomidor, pikle ogórka, cebula, cheddar, boczek

PAMPA

Na tą edycję przygotowaliśmy jedną z najlepszych street-foodowych kanapek na świecie:
1. **CHORIPAN**
Agentyńska kiełbaska criolla przygotowywana z białym winem, bułeczka Pan Sanguchero od lokalnej wrocławskiej piekarni Kumin, sos Salsa Criolla i klasycznie nasz sos Chimichurri.
2. **DO TEGO JAK ZWYKLE NASZE RECZNIE LEPIONE PIEROŻKI EMPANADAS Z RÓŻNYMI FARSZAMI MIĘSNYMI JAK I WEGETARIANSKIMI**

DOUTH IT

1. **COTTO**
smażone ciasto, stracciatella, szynka Cotto, konfitowane pomidorki z rozmarynem, chrupiące chilli, smażona bazylia
2. **PANCETTA**
smażone ciasto, stracciatella, pancetta coppa, konfitowane pieczarki, smażona bazylia, majo grzybowe
3. **BURRATA**
smażone ciasto, wędzona Burrata, pulpa z żółtych pomidorków, karczochy, edamame, smażona bazylia

WOO THAI

1. **PAD THAI**
smażony makaron ryżowy z warzywami do wyboru: kurczak / tofu 4 zł / wołowina/ krewetki 8 zł
2. **PAD KHEE MAO**
smażone warzywa po tajsku do wyboru: kurczak / tofu 4 zł / wołowina/ krewetki 8 zł
3. **GAENG GALI**
żółte curry z warzywami do wyboru: kurczak / tofu 4 zł / wołowina/ krewetki 8 zł
4. **TOM YUM**
ostry bulion z mlekiem kokosowym z warzywami do wyboru: kurczak 4 zł / krewetki 8 zł
5. **KUAY TIAO**
łagodny bulion z makaronem ryżowym i warzywami do wyboru: kurczak 4 zł / wołowina 8 zł
6. **KEAW MOO**
smażone Pierożki z wieprzowiną

MOCHIARNIA

1. MOCHI W RÓŻNYCH SMAKACH

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. **DRWAŁA:** Sos elo, boczek, ogórki mozzarella, ser smażony, sos drwała, cebula prażona

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, chilli, kolendra, szczypior, sos kobe-majo, sos majo - kolendra
2. **BAO KREWETKA W PANKO**
krewetki w panko, pikle, orzeszki, chilli, sałata, szczypiorek, sos mango-chilli, sos sweet chilli
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**
łosoś spicy mayo, awokado, kukurydza, imbir marynowany, goma wakame, ogórek
2. **KAHUNA**
krewetka ponzu mayo, ogórek, imbir marynowany, mango, goma wakame, edamame
3. **HULI MOA**
kurczak huli huli, edamame, ogórek, imbir marynowany, ananas, goma wakame
4. **WAIKIKI**
tempeh teryaki, edamame, ogórek, oshinko, grzyby, goma wakame

THALI

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

SKYROCKET BURGER

1. **GALAXIAK** trochę pikantny ale nie bardzo
wołowina, sałata, cheddar, pomidor, cebula, bekon, sos cosmic skyrush
2. **ORION** ostry w kosmos jak coś
wołowina, sałata, cheddar, pomidor, bekon, karmelizowana cebula, jalapeño, sos cosmic skyrush
3. **SUPERNOVA BBQ** -łagodny jak coś bq
wołowina, sałata, cheddar, pomidor, bekon, ogórek konserwowy, sos bbq
4. **FRYTKI STEAKHOUSE**
5. **DODATKOWE MIĘSO**



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

Gastro
Miasto
Smakuj Wrocław



MENU

GASTRO MIASTO 2025

FLOMARO

- 1. RACLETTE**
 - Vege
 - Cotto (szynka gotowana)
 - Speck (szynka wędzona)
 - Nduja (pikantna włoska kiełbasa)
 - Pancetta (włoski boczek)
 - Salame
 - Wagyu (luksusowa wołowina)
 - 2. DANIE RACLETTE**
 - Podane z ziemniakami i dodatkami w wersji klasycznej.
 - 3. Dodatki:**
 - Trufia
 - Rukola
 - Jalapeño
 - 4. ŒUF 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)
 - 5. FONDUE Z SEROW ŚWAJCARSKICH**
 - Kremowe, gorące fondue serowe, serwowane w chrupiącym, rzemieślniczym chlebkcu.
- Podawane z:
- wędlinami dojrzewającymi
 - sezonowymi owocami
 - chrupiącymi krakersami

ŻEBERKA

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

DZIKI ZWIERZ

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

BRESLAUER 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. jakis syrop
- gin tonic espresso

BISTROCYKL

- 1. KAWY**
- 2. GORĄCA 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. GORĄCA CZEKOLADA**
- 3. NACHOS**

STACJA BRESLAU

- 1. KWAŚNY ZIEMNIAK**
 - smażone ziemniaki, bryndza, majonez szczypiorkowy, kremowe żółtko
- 2. KIEŁBASA W CHLEBIE**
 - zasmażana kapusta kiszona od Sznajderów, musztarda jabłkowa, domowy ketchup
- 3. PAJDA Z PSTRĄGIEM**
 - pstrąg łososiowy, ogórek gruntowy, kwaśna śmietana, sos bearnaise, koper

PIEROGI

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

WONTON

- 1. DAN DAN NOODLE**
- 2. WONTONY SYCZUAŃSKIE**
- 3. WONTONY KANTONSKIE**
- 4. WONTON CLASSIC**
- 5. INDYJCZE ŻOŁADKI HONKONG STYLE W SOSIE Z CZARNEGO PIEPRZU Z PAROWANĄ CHIŃSKĄ BUŁKĄ MANTOU**
- 6. PAI HUANG GUA - MIAZDŻONYN OGÓREK**
- 7. LEMONIADA MAŁEZYJSKA**
- 8. NĄPÓJ MANGO KOKOS MARAKUJA**

CHINGU

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

AMERYKAŃSKI SEN

- 1. PODWÓJNY SMASHBURGER HOT**
 - (bułka maślana, wołowina, ser cheddar, jalapeño, nachos, salsa meksykańska)

NATA CAFE PORTUGALIA

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

NATA CAFE TURCJA

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

GOFREAK

GOFRY SŁODKIE:

- 1. KARMELIZOWANA TRUSKAWKA Z RABARBAREM**
 - na mascarpone z kruszonką i miętą
- 2. OWOCE LEŚNE** na kremowym serku z syropem klonowym i płatkami migdałów
- 3. KREM PISTACJOWY** z bitą śmietaną, liofilizowaną maliną i kruszoną pistacją

GOFRY SŁONE:

- 1. PIECZONY BURAK** na słonym serku z fetą, rukolą i płatkami migdałów
- 2. GORGONZOLA** na serku z żurawiną, rozszponką, gruszką i orzechami włoskimi
- 3. DOMOWY HUMMUS** z suszonymi i świeżymi pomidorami, rukolą i sezamem

SZASZŁYKARNIA W OGNIU

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

MIŁO MI

- 1. TOST Z SZARPANĄ WIEPRZOWINĄ**
 - karmelizowaną czerwoną cebulą, sosem BBQ, serem mimolette, majonezem z jalapeño i grillowanym ananase
- 2. TOST ROSTBEFEM WOŁOWYM**
 - majonezem truflowym, grillowanymi szparagami, boczkiem, serem cheddar i sałatą lodową
- 3. TOST Z FILETEM Z KURCZAKA W PANKO**
 - sałatą rzymską, ogórkiem, serem cheddar, pomidorem, parmezanem, chrupiącym panko, boczkiem i majonezem szczypiorkowym
- 4. TOST Z GRILLOWANYM SEREM HALLOUMI**
 - pastą z awokado, szczypiorkiem, rozszponką, pieczonym batatem i sosem słodko-kwaśnym
- 5. TOST NA SHOKUPAN**
 - z kurkami w sosie carbonara, serem stracciatella, szczypiorkiem i czarnym pieprzem

CRAFT

- 1. TATAR Z NASZYM MAGGI I RABARBAREM**
- 2. CHŁODNIK ZE SZCZAWIEM**
- 3. CORN DOG ZE SLEDZIA**
- 4. PĄCZEK Z KARPATKĄ**

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

SIR MAC&CHEESE

- 1. MAC&CHEESE KLASYCZNY:**
 - makaron typu macaroni otulony kremowym sosem 5-ciu serów. Stanowiący bazę do pozostałych pozycji.

DODATKI:

- 1. ŚLIWKOWE TANGO:**
 - chorizo, cebula karmelizowana z lemoniadą śliwkową ON LEMON, karmelizowana śliwka, kolendra
- 2. OGNISTY:**
 - pikantne chorizo, karmelizowana cebula, harissa
- 3. WŁOSKI:**
 - pesto, mozzarella, suszone pomidowy
- 4. KROLEWSKI:**
 - oliwa truflowa, parmezan
- 5. SZARPANY:**
 - szarpana wieprzowina BBQ
- 6. FRYTKI Z SERA HALLOUMI Z DODATKAMI:**
 - karmelizowana śliwka, miód, oliwa truflowa, pesto

MARTIM

- 1. OSTRYGA ZAPIEKANA**
- 2. Z SEREM I MASŁEM NDUJA**
- 3. MAŁŻE A BULHÃO PATO**
- 4. MAŁŻ NOWOZELANDZKI Z WINEGRETEM PICO DE GALLO**
- 5. KREWETKI A MARTIM**
- 6. SMAŻONA SEPIA Z MAJONEZEM MANGO**
- 7. KRÓKIETY Z KREWETKAMI W PORTUGAŁSKIM SOSIE**
- 8. OSMIORNICZKI A LAGAREIRO**
 - z młodymi ziemniaczkami, cebulą, pietruszką i oliwą z oliwek

ŁOŻA DŻENTELMENÓW

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

KURCZAKI!

- 1. ZESTAW TENDERSÓW (3SZT)**
 - raz z frytkami, sosem i kolestawem
- 2. BUŁA KENTUCKY**
 - buła ze smażonym udkiem z kurczaka, czerwona cebula, boczkiem, serem, sałata lodową, sosem bbq i kentucky gold

KOKU SUSHI

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

VINCI

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

RIVA

- 1. ČEVAČÍCI Z AJVAREM I CEBULĄ W LEPINJI**
- 2. PIWÓ OŽUJSKO**
- 3. GEMIST - BIAŁE WINO + WODA GAZOWANA**
- 4. BIAŁE WINO GRAŠEVINA**
 - Čevapčići - to grillowane kiełbaski z mielonej wołowiny, podawane z lepinją (bałkańskim płaskim chlebem) i ajvarem – pikantną pastą z papryki.

OSTRE SZTOSY

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

DESERY OD OUI OUI

MAKARONIKI FRANCUSKIE:

- 1. PTYS JAGODOWY**
 - krem patissiere, jagody, kruszonka
- 2. PTYS TROPIKALNY**
 - mango, ananas, krem marakuja
- 3. TARTALETKA FERRERO ROCHER**
 - masło orzechowe, karmel, marakuja, mus orzech laskowy, czekolada Gold

LE PĄCZEK

- 1. LA TRUFLE**
 - pate z watórbek, czarna porzeczką, letnia trufia, zioła
- 2. PISTACHIO**
 - krem pistacjowy, pistacje, czekolada Gold
- 3. JAGODZIANEK**
 - jagody, czarny bez, krem lawendowy Chantilly
- 4. TARTA AU CITRON**
 - curd, beza włoska, marakuja
- 5. LE BROWNIE**
 - czekolada, maliny, brownie

MEISTERSZTYK GOFRANCE

- 1. MALINY Z KREMEM Z BIAŁEJ CZEKOLADY I ORZECHÓW**
- 2. POPCORN - SŁONY CARMEL**

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**
- 4. STRAWBERRY SUMMER**

SUSHI TU

- 1. HOSOMAKI OGÓREK**
- 2. URAMAKI KREWETKA W PANKO, MAYO, PRAŻONY POR**
- 3. URAMAKI Z SERKIEM I AWOKADO, OWINIĘTE ŁOSOSIEM**
- 4. URAMAKI Z SERKIEM I AWOKADO, OWINIĘTE KREWETKĄ GOTOWANĄ**
- 5. HOSOMAKI PIKANTNA KREWETKA W PANKO Z POREM**
- 6. FUTOMAKI Z WARZYWAMI W PANKO**
- 7. FUTOMAKI TATAR Z ŁOSOSIA MOWI**
- 8. FUTOMAKI KREWETKI W PANKO**
- 9. URAMAKI ŁOSOŚ MOWI OBTOCZONY W SEZAMIE**
- 10. URAMAKI KREWETKA I SZPARAG W PANKO, OWINIĘTE OPALANYM ŁOSOSIEM MOWI**
- 11. FUTOMAKI ŁOSOŚ MOWI, ZAPIECZONE W CAŁOŚCI PANKO**
- 12. URAMAKI OWINIĘTE KARMELIZOWANYM OPALANYM ŁOSOSIEM MOWI Z KOLENDRA**

DODATKI:

- SOS CHILLI MAYO
- SOS CHILLI MANGO
- MINI KIMCHI 50G
- OGÓRKI AZJATYCKIE 50G
- MINI GOMA Z SOSEM SEZAMOWYM 50G

NAPOJE:

- 1. ALOES**
- 2. CHUPA CHUPS RÓŻNE SMAKI**



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

Gastro
Miasto
Smakuj Wrocław

