



ACH BAJGEL

- 1.ACH STARY
PASTRAMI, sos musztardowy, ser, ogórek małosolny, sałata
- 2.ACH ROMULUS
pastrami, kapustą remulade, prażona cebula, curry, majo
- 3.ACH SZARPANY
szarpana wieprzowina, konfitura z chorizo, czerwona cebula, ser mimolette, chili, sałata, sos bbq
- 4. ACH ORIENTAL
halloumi, ogórek i marchew w occie i miodzie, sezam, sos ajvar, rukola

AMERYKAŃSKI SEN

- 1. PODWÓJNY SMASHBURGER KLASYCZNY
(bułka maślana, wołowina, ser cheddar, ogórek kiszony, cebula, ketchup, musztarda)
- 2.PODWÓJNY SMASHBURGER HOT
(bułka maślana, wołowina, ser cheddar, jalapeno, nachos, salsa meksykańska)
- 3.A&W (PIWO KORZENNE)

OKONOMIYAKI

- 1. OKONOMIYAKI Z BOCZKIEM
- 2.OKONOMIYAKI Z SZARPANA WIEPRZOWINĄ
- 3.OKONOMIYAKI Z KIMCHI

BRESLAUER GIN

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

DOSTEPNE OPCJE (POZA BUTELKAMI):

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

ELOMORDO

ZAPIEKANKI:

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

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, pickle, orzeszki, chili, sałata, szczypiorek, sos mango-chili, sos sweet chili
- 3. BAO BOCZNIK MARYNOWANY
bocznik marynowany, czerwona cebula, orzeszki, szczypiorek, sos kobe-majo

CHURROS

- 1. ZŁOTE PALUCHY CHURROS
Pierwsze i jedyne takie churros w PL. Chrupiące na zewnątrz, mięciutkie w środku, nietłuste i rozpływające się w ustach. Podawane zawsze z cukrem pudrem, opcjonalnie z cynamonem oraz sosem do wyboru: białą czekoladą, ciemną czekoladą, karmelem lub najchętniej przez Was wybieraną nutellą, gorąca czekolada
- 2. CIEPŁE NACHOS Z PIKANTNĄ SALSĄ LUB SOSEM SEROWYM

CRAFT

- 1. TATAR Z ZIELONYMI POMIDORAMI NA TOŚCIE Z PŁONU
- 2.CHŁODNIK POMIDOROWY Z KISZONYMI BRZOSKWINIAMI
- 3.CORN DOG ZE ŚLEDZIA
- 4. PĄCZEK Z JAGODAMI

CUBANITA

- 1. KANAPKA TYPU CUBAN SANDWICH BBQ
chleb shokupan, szarpana wieprzowina w sosie BBQ z nutą rumu, piklowana czerwona kapusta z limonką, musztarda Dijon, cząstka limonki (ok.280-300g)
- 2.KANAPKA TYPU CUBAN SANDWICH HOT
chleb shokupan, szarpana wieprzowina marynowana w przyprawach karaibskich, marynowana papryczka jalapeño, piklowane ogórki, musztarda Dijon, ser Mimolette, świeża kolendra, cząstka limonki (ok.280-300g)
- 3.PATACONES RELLENOS
miseczki uformowane z usmażonych zielonych bananów wypełnione marynowaną, długo pieczoną szarpaną wieprzowiną z przyprawami, z salsą fresca na górze (drobno pokrojone pomidor, cebula, kolendra z dodatkiem soku z limonki)
- 4. CHICHARRONES DE PLATANO
cienkie chrupiące chipsy z zielonych bananów 80g

CYDR RADOSNY

- 1. CYDR JAKOŚCIOWY ZE STARYCH ODMIAN JABŁONI.

DESSERT BOUTIQUE

- 1. MIODOWNIK
z borowikami i żurawiną – zaskakujące połączenie słodczy i głębi smaku
- 2. CIASTECZKA COOKIES (3 SMAKI):
 - Pistacja z białą czekoladą
 - Ferrero-Raffaello
 - Matcha z białą czekoladą
- 3. JAGODZIANKA
jagodowy deser w formie eleganckiej monoporcji
- 4. MAKARONIKI (2 SMAKI):
 - Pistacja-malina
 - Gruszka-gorgonzola
- 5. MORELKA
owocowy deser w formie monoporcji
- 6. SERNIK BASKIJSKI
kremowy, z delikatnie przypieczoną skórką

DOUGH IT.

- 1. MARGHERITA
sos z żółtych pomidorków, fior di latte, bazylia
- 2.COTTO
szynka cotto, stracciatella, chutney z brzoskwini, cebuli i togarashi, roszonek
- 3.BURATTA
buratta, sos z żółtych pomidorków, marynowane mini papryczki, smażona bazylia
- 4. SALAMI
Sos z żółtych pomidorków, fior di latte, salami ventricina, oliwki kalamata, pył z oliwek, smażona bazylia

DIM SUM

- 1. KURCZAK HOSIN Z PAK CHOI
- 2.WOŁOWINA Z PŁATKAMI CHILI
- 3.WIEPRZOWINA Z KOLENDRA
- 4. WARZYWA TOFU SHITAKE
- 5.KREWETKA I WIEPRZOWINA
- 6.PIEROŻKI MIESIĄCA- KURCZAK TAJSKA BAZYLIA

DZIKI ZWIERZ

- 1. BURGERY Z JELENIA
- 2.BURGERY Z DZIKA
- 3.HOT-DOGI Z DZIKA

GRILL GARDEN

- 1. SZASZŁYK
- 2.KIEŁBASA
- 3.STEAK(KARKÓWKA)
- 4. KASZANKA
- 5.GOLONKA
- 6.BIGOS
- 7.ZIEMNIACZKI Z CEBULĄ (DO ZESTAWÓW)
- 8. SOSY

GRUBA PANDA

- 1. FRYTKA BELGIJSKA
- 2.STREAPS Z FRYTKAMI
- 3.POPSY Z FRYTKAMI
- 4. FRYTKI Z BATATÓW
- 5.KRĄŻKI Z KALMARA
- 6.KĄSKI SEROWE
- 7.KRĄŻKI CEBULOWE
- 8. SER SMAŻONY Z FRYTKAMI
- 9.RYBA W CIESCIE PIWNYM
- 10.PIEROŻKI GYOZA MIĘSNE I WEGE
- 11. KREWETKI

KOKU SUSHI

- 1. BURGER ŁOSOŚ
- 2.BURGER VEGAN
- 3.BURGER KURCZAK CHEDDAR
- 4. HOT DOG KREWETKA
- 5.HOT DOG KURCZAK
- 6.HOT DOG ŁOSOŚ TERIYAKI

KRASNOŁÓD

- 1. ŁODY CZEKOLADA BELGIJSKA
- 2.ŚMIETANKA
- 3.MANGO MARAKUJA

KOMBUCHA DELI. NATURALNIE

- 1. POZIOMKA
Delikatnie słodka, z nutą dzikich owoców
- 2. CYTRYNA
Orzeźwiająca i lekko kwaskowa – klasyka smaku
- 3. MANGO-MARAKUJA
Egzotyczna, słoneczna mieszanka – idealna na lato
- 4. TRUSKAWKA
Owocowa świeżość z nutą letniego ogrodu

KURCZAKI

- 1. KNYSZA DWORCOWA
kurczak z rożna, kapusta pekińska, kapusta czerwona, pomidor, ogórek, kukurydza, cebulka prażona
Sos do wyboru: keczup, tagodny, czosnkowy, ostry





KUCHNIA PERSKA

- DESERY / DODATKI SŁODKIE:
1. SZAFRANOWY PUDDING RYŻOWY SHOLE ZARD
2.SŁODKIE CIASTECZKA SMAŻONE ZOOLBIA
3.RURKA Z KREMEM WANILIOWYM
- DANIA WEGETARIAŃSKIE / WEGAŃSKIE:
1. FALAFEL
2.PIEROGI ZE SZPINAKIEM
3.PIEROGI Z WARZYSWAMI MIESZANYMI
4. ZUPA IRANSKA WEGANSKA „ASH”
5.CURRY Z WARZYW – WEGAŃSKIE
- PIEROGI I PRZEKĄSKI MIĘSNE:
1. PIEROGI Z WOŁOWINĄ
2.PIEROGI Z KURCZAKIEM
3.PIEROGI Z SEREM I KURCZAKIEM
4. SAMOSA Z KURCZAKIEM
- ZUPY I DANIA GŁÓWNE:
1. ZUPA IRANSKA Z MIĘSEM
2.CHICKEN TIKKA MASALA
3.WOŁOWINA Z RYŻEM
4. KURCZAK SŁODKO-KWAŚNY
- NAPOJE:
1. ORZEZWIAJĄCY NAPÓJ CYTRYNOWY Z SZAFRANEM
2.MOJITO BEZALKOHOŁOWE
3.AYRAN

LA CANTINA
BY HARAPKIEWICZ

- TAPASY:
1. VEGAN BOX
2.PRZEGRZEBKA Z Z SALSA
3.PRZEGRZEBKA PIECZONA W SOSIE HOLENDERSKIM
4. KROKIET RYBNY/ KRAB SOFT SHELL
5.KASZANKA Z CHORIZO
6.ARANCINI RYBNE Z KREWETKĄ
- DANIA:
1. WIEPRZOWINA PO PORTUGALSKU
2.PATATAS BRAVAS Z PIECZONYM CHORIZO
3.KRAB GOTOWANY Z MAJONEZEM - CAŁY

LE GOSSE

1. HOT DOG Z SZARPANĄ KACZKĄ, SEREM BRIE
2.HOT DOG «KASZANKA SPECJAŁ»
3.FRIZZANTE ROSE (Z BECZKI)
4. LEMONIADA

MABAKI

1. MARGHERITA
Sos pomidorowy, mozzarella,bazylia
2.PROFONDA
Sos pomidorowy, mozzarella, Prosciutto cotto, pesto bazyliowe
3.SALAME PICANTE
Sos pomidorowy, mozzarella, spianata Romana, cebula czerwona, Oliwa ostra
4. PROSCIUTTO
Sos pomidorowy, mozzarella, Prosciutto crudo, pomidorki koktajlowe, rukola, parmezan
5. ESTATE
Creme fresh, mozzarella, kurki, fasolka szparagowa, natka pietruszki, pieprz grubomieleny, Oliwa ostra

MARIETTA FOCACCERIA

- 1.CAPRESE
mozzarella, pomidory, bazylia, oregano
2. DIAVOLA
salami Calabra, ricotta di bufala, krem ‘n’duja, karmelizowana cebula
3. ANTICA
mozzarella, pecorino DOP, pomidory, rukola
4. PUGLIA
pesto pistacjowe, burrata, pomidory, bazylia
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. SYCYLIJSKI DESER CANNOLO
ricotta di bufala , pistacje
10. WŁOSKIE LEMONIADY LURISIA
11. PIWO ICHNUSA - LAGER Z SARDYNII

MARTIM

1. OSTRYGI
• PIECZONE W MAŚLE ZIOŁOWYM I SERZE
• WINĘGRET Z ZIELONEGO JABŁKA
• MAŁŻE W SOSIE Z PIECZONEJ PAPRYKI
2. GILLARDEAU
3. LE GALL SPECIAL
4. SPECIAL ST VAAST
5. CEVICHE
leche de tigre, czerwona cebula, mango, kolendra i czerwona papryka
6. WĘGORZ WĘDZONY Z BURAKIEM
7. TATAR Z TUNCYKA Z AZORÓW
8. MARTIM WHITE WINE 125ML
9. MARTIM RED WINE 125ML
10. PACO DO CONDE
11. PORTO TAWNY 125ML
12. PORTO WHITE 125ML

MOLLINARI

1. DANIE GŁÓWNE: PIZZA FRITTA 3 SAMAKI (MORTADELA, DIAVOLA, VEGE)
2.DESER: CANNOLI Z PISTACJOWA RICOTTA

NATA CAFE

- NAMIOT PORTUGALIA:
1. PASTEL DE NATA
2.PORTUGALSKIE BABECZKI
3.PORTUGALSKIE PIEROŻKI
NAMIOT TURCJA:
1. TURECKA CHAŁWA
2.TURECKA BAKLAWA
3.WŁOSKI CANNOLI

OVO BAR & RESTAURANT

1. PÓŁ KURCZAKA Z GRILLA
St. Louis BBQ sos z wędzonej czereśni, sałatka ziemniaczana, mało-solne z brzoskwiniami i koperkiem, przyprawa togarashi i szalotka
2. POLICZEK WOŁOWY W BUŁCE
Sekretny sos, wrocławska bułka, karmelizowana cebula, przyprawa togarashi i szalotka, zioła, pikle, ser solankowy

PAMPA

- W TEJ EDYCJI WRACAMY Z KANAPKĄ:
1. LOMITO DE ENTRANA
wolnogotowana wołowina, mozzarella, pieczona cebulka, pomidor, sałata, nasz klasyczny sos Chimichurri, majonez.
2. EMPANADAS
pieczone, ręcznie lepiące pierożki z różnymi nadzieniami:
3. TUCUMANA: wołowina, jajko, papryka, cebula, szczypiorek.
4. POLLO: kurczak, jajko,zielone oliwki,cebula.
5. PORKESO: pikantna wieprzowina, mozzarella, pomidor, por.
6. HUMITA: krem ze słodkiej kukurydzy, mozzarella, cebula.
7. VEGANA: komosa ryżowa (quinoa), papryka, cukinia, suszona pomidory, por, czarne i zielone oliwki, migdały, pestki dyni i słonecznika.

PASTRAMI SUMMER

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

POKE POKE

1. KUAİ
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

PAPI CHULO

1. SMASH TACO
2.TORTA Z OŚMIORNICĄ
3.TOSTADA Z WOŁOWINĄ
4. TOSTADA Z OWOCAMI MORZA
5.TACO BIRRIA

CHORWACKI GRILL BY RIVA

1. ĆEVAPČIĆI Z AJWAREM I CEBULĄ W LEPINJI
2.PIWO OŽUJSKO, KARLOVACKO I PAN
3.GEMIŠT - BIAŁE WINO + WODA GAZOWANA
4. BIAŁE WINO GRAŠEVINA

SER JEST SER
SERY GÓRALSKIE

- 1.MAKARONY SERWOWANE WPROST Z KREGÓW PARMIGIANO REGGIANO, GRANA PADANO I PECORINO ROMANO.
DO WYBORU SOS TRUFLOWY, ŚMIETANOWO-SEROWY, POMIDOROWO-BAZYLIOWY ORAZ PISTACJOWY
2. KANAPKA Z HOLENDERSKIM MATIASEM
3. SMAŻONE HALLOUMI, CAMEMBERT, GRUYERE SERWOWANE W ZESTAWACH Z DODATKAMI
4. KOCIOŁEK DRWAŁA PEŁNY WIELU RODZAJÓW MIĘS, GRZYBÓW I WARZYW

SOLLEIM

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





SIR MAC&CHEESE

- 1.MAC&CHEESE KLASYCZNY
makaron typu macaroni otulony kremowym sosem 5-ciu serów, stanowiący bazę do pozostałych pozycji.
- DODATKI:
1. SŁIWKOWE TANGO
chorizo, cebula karmelizowana z lemoniadą śliwkową ON LEMON, karmelizowana śliwka, kolendra
- 2.OGNIŚTY
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

DESI

- 1.DESI ROLLS
WYBÓR BIAŁKA:
- JAGNIECINA
- KURCZAK
- PANEER
Zawinięte w świeżo upieczony chleb pszenny
2. FRYTKI
3. LAMB SEEKH

TENTEGO

- GOFRY SŁODKIE:
NOWOŚĆ!
1. SOS WANILIOWY Z NUTĄ CYTRUSOWĄ, DOMOWY MUS BORÓWKOWY, OWOCE SEZONOWE, MAŚLANA KRUSZONKA
- 2.DOMOWY KREM PISTACJOWY Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ, MASCARPONE, OWOCE SEZONOWE , KRUSZONE PISTACJE
- 3.NUTELLA , OWOCE, BITA ŚMIETANA
4. OREO , BANAN, BITA ŚMIETANA, POLEWA CZEKOLADOWA
- 5.JABŁKO PRAŻONE, OWOCE, BITA ŚMIETANA, KARMEL, PRAŻONE PŁATKI MIGDAŁOWE
- GOFRY WYTRAWNE:
1. BURAK PIECZONY, TWAROŻEK, ZIELENINA, KIEŁKI, PESTKI SŁONECZNIKA , ORZECHY WŁOSKIE, BALSAMICO
- 2.PESTO ZIELONE, SZYNKA DŁUGODOJRZEWAJĄCA, ZIELENINA, MOZARELLA, POMIDORKI KOKTAJLOWE, PESTKI SŁONECZNIKA,
- 3.ŁOSOŚ WĘDZONY, SOS MIODOWO- MUSZTARDOWY, OGÓREK ZIELONY, KAPARY, ZIELENINA, PESTKI SŁONECZNIKA

TOSTADOR

1. KLASYK
smażone pieczarki
2. POPEYE
duszony szpinak, suszone pomidory, prażony słonecznik
3. HOT PIGGY
bekon, karmelizowana cebulka, papryczka jalapeno
4. SALAMI
pieczona włoska salami spianatta picante, czerwona cebula, papryczka jalapeo, czarne oliwki
5. KURCZAK
pieczony kurczak, grillowane papryka oraz cukinia, smażone pieczarki
6. SLOPPY JOE
duszona wołowina z papryka i pomidorami

THALI

ZNAJDZIESZ U NAS DOBRZE ZNANE HITY, JAK BUTTER MASALA, TIKKA MASALA CZY SAMOSY, ALE TEŻ MNIEJ OCZWISTE DANIA Z RÓŻNYCH REGIONÓW INDII – IDEALNE DO ODKRYWANIA NOWYCH SMAKÓW.

WOOTHAI

1. PAD THAI
Smażony makaron ryżowy z warzywami do wyboru:
kurczak / tofu lub wołowina/ krewetki
- 2.PAD KRAPAO
Kaczka do wyboru:
kurczak / tofu lub wołowina/ krewetki
- 3.GAENG GALI
Żółte curry z warzywami do wyboru:
kurczak / tofu lub wołowina/ krewetki
4. TOM YUM
Ostry bulion z mlekiem kokosowym z warzywami do wyboru:
kurczak / krewetki
- 5.KUAY TIAO
Łagodny bulion z makaronem ryżowym i warzywami do wyboru:
kurczak / wołowina
- 6.KEAW MOO
Smażone Pierożki z wieprzowiną

YAMAMOTO MATCHA

1. MATCHA:
Strawberry, Mango, Yuzu, Latte, Sakura, Just Matcha, Jagodowa Matcha Latte
2. HOJICHA:
Strawberry, Mango, Yuzu, Latte
3. NAPOJE BEZ MATCHY:
Strawberry Milk, Mango, Lemoniada
4. OPAKOWANIA JEDNOSTKOWE HERBAT I AKCESORIA

ŻEBERKA

1. FULRAK
- 2.HAFRAK

TRZEŻWY BAR
BY ZIOŁOGRAFIA

1. ŻEGNAMY LEŚNEGO DUCHA - OSTATNI RZUT LIMITED EDITION
Gin 0%/syrop z sosny/tonic/zioła
- 2.GINGER BLISS
Ziołowy Sunbitter/sok imbirowy/syrop imbirowy/soda/zioła
- 3.APETIZER
Aperitif 0%/ autorska mieszanka Apetizer/ sok z granatu/ syrop z granatu/ zioła
4. SŁONECZNA BOMBA
Crodino/aperitif 0%, sok pomarańczowy/soda/zioła
- 5.MOCKTAIL SPECJALNY: NEGRONI ZERO PROOF
Wermut/aperitif/skórka pomarańczowa/rozmaryn

FLOMAREE

- OSTRYGI:
1. FINE DE CLAIRE
klasyczna elegancja francuskiego wybrzeża, delikatne, mineralne i pełne świeżości oceanu.
- 2.CELINE
kremowe, subtelnie słodkawe, z długim i harmonijnym finiszem.
- 3.AMULETTE
wyrafinowane i zrównoważone, z nutą orzechowo-roślinną.
4. OŚTRA REGAL
wyjątkowo mięsiste i intensywne, dla koneserów głębokiego smaku morza.

- Z GRILLA:
1. MULE BOUCHOT MONT SAINT-MICHEL
w aksamitnym sosie z crème fraîche, sera Roquefort, selera naciowego i świeżej pietruszki.
- 2.ŻABIE UDKA W GLAZURZE PONZU
soczyste i delikatne, z cytrusowo–umamicznym wykończeniem.
- 3.PRZEGRZEBEK GRILLOWANY
z kolendrą, chilli i chrupiącymi orzechami, podawany z aromatycznym sosem na bazie soi, sosu rybnego i oleju sezamowego.
4. PRZEGRZEBEK W SOSIE MISO BEURRE BLANC Z CZARNYM CZOSNKIEM
klasyczna francuska kompozycja beurre blanc w nowoczesnej, japońskiej odsłonie.

FLOMARO

1. RACLETTE:
Wybierz wariant i rozkoszuj się rozpływającym się serem:
- VEGE
 - COTTO (SZYNKA GOTOWANA)
 - SPECK (SZYNKA WĘDZONA)
 - NDUJA (PIKANTNA WŁOSKA KIEŁBASA)
 - SALAME LUCCA (DOJRZEWAJĄCE SALAMI)
 - WAGYU (LUKSUSOWA WOŁOWINA)
2. DANIE RACLETTE
Podane z ziemniakami i dodatkami w wersji klasycznej.

- SPECIAL NA GASTRO MIASTO:
3. KUMPIR RACLETTE
- VEGE
 - COTTO (SZYNKA GOTOWANA)
 - SPECK (SZYNKA WĘDZONA)
 - NDUJA (PIKANTNA WŁOSKA KIEŁBASA)
 - SALAME LUCCA (DOJRZEWAJĄCE SALAMI)
 - WAGYU (LUKSUSOWA WOŁOWINA)
- DODATKI:
- TRUFLA
 - RUKOLA
 - JALAPEÑO
4. BŒUF FARCI AU FROMAGE
Grillowany ser dojrzewający, owinięty marynowaną wołowiną z Podlasia, serwowany w maślanej bułce brioche z domowym aioli.
5. FONDUE Z SERÓW SZWAJCARSKICH
Kremowe, gorące fondue serowe, serwowane w chrupiącym, rzemieślniczym chlebkcu.
- PODAWANE Z:
- WEDLINAMI DOJRZEWAJĄCYMI
 - SEZONOWYMI OWOCAMI
 - CHRUPIĄCYMI KRAKERSAMI

ŁOŻA DŻENTELMENÓW

- WYBÓR PONAD 100 GATUNKÓW WHISKY I WHISKEY ORAZ RUMÓW.
- NA STOLE:
WHISKY SINGLE MALT
 - BOURBON
 - POT STILL
 - RYE WHISKY
- KRAJE POCHODZENIA:
IRLANDIA, SZKOCJA, USA, KANADA, TAJWAN, NIEMCY, SZWECJA, POLSKA, ORAZ RUMY Z AZJI I BASENU MORZA KARAIBSKIEGO.





MEISTERSZTYK BAR KAWOWY

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

MEISTERSZTYK / GOFRANCE

MEISTERSZTYK POPUP - CIASTA MROŻONE!!!

1. TIRAMISU
 2. KREMÓWKA
- DODATKOWO NA NASZYCH STOISKACH MOŻNA BĘDZIE ZNALEŚĆ:
- GOFRANCE:
1. JAGODA
 2. MALINA
 3. POPCORN KARMELOWY
 4. ECLAIR
- nasze eclery w różnych odsłonach

MEISTERSZTYK BAR KAWOWY

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

MEISTERSZTYK POPUP - SUMMER

1. VIRALOWY SERNIK MROŻONY
2. SERNIKI W 5 ODSŁONACH
3. CHRUPĄCE CZEKOLADY
4. SMAKOWE KRUSZONKI

LE PĄCZEK

- PĄCZKI:
1. NR1 PĄCZEKLE TATAR
Z TATAREM WOŁOWYM, MAJONEZEM, TRUFLOWYMI ZIOŁAMI
 2. NR2 PĄCZEK MALINA
Z KLASYCZNYM WANILIOWYM KREMEM PÂTISSIÈRE, MALINAMI
Z PROSECCO
 3. NR3 PĄCZEK LEMON
Z LEMONEM CURDEM, BEZĄ WŁOSKĄ
 4. NR4 PĄCZEK PISTACJA
Z KREMEM PISTACJOWYM, CZEKOLADĄ GOLDI PRAŻONYMI
PISTACJAMI

OUI OUI

1. NR4 JAGODZIANKA
OSTATNIA ODSŁONA W TYM ROKU!
2. NR5 MALINIANKA
MALINY, KREM PISTACJOWY, KRUSZONKA
3. NR6 BOSTOCK
BRIOSZKA, ŚLIWKI, MIGDAŁY, KREM ŚMIETANKOWY

MOLLINARI

1. DANIE GŁÓWNE: PIZZA FRITTA 3 SAMAKI (MORTADELA, DIAVOLA, VEGE)
2. DESER: CANNOLI Z PISTACJOWA RICOTTA

KUCHNIA GRUZIŃSKA

1. CHACHAPURI Z SEREM / Z MIĘSEM / Z SZPINAKEM
2. LEMONIADA GRUZIŃSKA
3. DESER
4. SAŁATKI
5. ZUPA GRUZIŃSKA
6. CHASTO
7. CHINKALI Z MIESEM / Z SEREM
8. BLINCZIKI Z MIESEM
9. CZEBURE Z MIESEM
10. NARODOWY DESER CHURCZELA

SZASZŁYKARNIA - W OGNIU

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

POD PAPUGAMI

1. BUŁA I SPÓŁA
kawał wołowiny z pieca węglowego / bułka kukurydziana / autorski sos BBQ / piklowane padrony / pangrattato ze spianata i szczypiorkiem
 2. Z JALAPEÑO
plastry wołowiny z pieca węglowego / bułka kukurydziana / autorski sos BBQ / grillowane polskie Jalapeño / pangrattato ze spianata i szczypiorkiem
- BUŁKA KUKURYDZIANA WYPIEKANA SPECJALNIE DLA NAS PRZEZ KOLEGĘ PIEKARZA
 - SOCZYSTE PLASTRY WOŁOWINY Z PIECA WĘGLOWEGO
 - AUTORSKI SOS BBQ Z BOURBONEM
 - PIKLOWANE PADRONY LUB GRILLOWANE JALAPEÑOS Z POLSKIEJ UPRAWY (DO WYBORU)
 - PANGRATTATO ZE SPIANATĄ I DUŻĄ ILOŚCIĄ SZCZYPIONIORKU

