

# STREFA 1

## Corn dog x Tea Land

- Corn dog
1. Klasyczny
  2. Serowy
  3. Panko
  4. Nachos
  5. Swojski
  6. Vege

## Takoyaki

Kulki z ośmiornicy

## Kombucha - Deli naturalnie

1. Poziomkowa
2. Brzoskwinowa
3. Kwiat bzu
4. Mango-marakuja

## Red Car 95

1. Rout 66  
Kiełbasa wieprzowa z grilla 180 g, ogórek marynowany, cebula biała, musztarda, keczup Krakowski
2. Krakowski  
Kiełbasa wieprzowa z grilla 180 g, kapusta kiszona, cebula biała, musztarda
3. Red Car 95  
Kiełbasa wieprzowa z grilla 180 g, kiełbasa Chorizo, cebula karmelizowana, jalapeno, sos sriracha-majo
4. Wypasiony  
Kiełbasa wieprzowa z grilla 180 g, miks z pikli, domowy majonez

## Grill & Chill

### Tomasz Zimny

1. Burgery
  - klasyczny
  - barbecue
  - haloumi
2. Ciabatty
  - z karkówką
  - z kiełbaskami (hot dog)
3. Frytki

## Cinnalove

1. Cynamonki (Cinnabony):
  - malinowa
  - klasyczna
  - wiśniowa
  - czekoladowa
2. Bułka wytrawna:
  - szynka-ser
3. Kawa mrożona:
  - iced latte
  - iced americano
4. Lemoniady:
  - roseberry
  - mojito
5. Herbata mrożona:
  - Sunnyday
6. Napoje gorące:
  - espresso
  - americano
  - cappuccino

## Fryciarnia

1. Złociste, chrupiące belgijskie frytki, czyli street foodowy klasyk, który zawsze się sprawdza. Idealnie dopieczone, podawane na gorąco, świetne jako szybka przekąska dla każdego. Już kolejny raz na Gastro Miasto gwarantujemy smak i jakość.
2. Kręcony ziemniak  
Kręcony ziemniak to viralowa i chrupiąca przekąska w street foodowym stylu. Spiralna forma i złocista skórka przyciągają, a możliwość wyboru różnych posypek pozwala dopasować smak do siebie. Klasyk festiwalu i plenerowych eventów.

## Churros

Świeże, chrupiące churros od Złotych Paluchów- znanej i lubianej marki w Polsce. Klasyczna hiszpańska słodka przekąska o złocistej, chrupiącej skórce i miękkim wnętrzu. Najlepiej smakują z dodatkami, np. Nutellą lub oprószone cukrem pudrem

## Frito Misto

Frito misto to klasyczna włoska przekąska street foodowa. Chrupiąca, złocista panierka i pełen smaku wytrawny charakter sprawiają, że to idealna opcja dla miłośników słonych smaków.

## Owoce w cukrze

Tanghulu (Owoce w cukrze)

- Chrupiące owoce w błyszczącej, skarmelizowanej skorupce to popularna słodka przekąska z Chin, która podbiła street food w całej Azji. Połączenie świeżych owoców i chrupiącej glazury daje wyjątkowy efekt smaku i tekstury.

## Dolce far Niente

WYTRAWNE — FOCACCIE

1. Cebulaccia  
focaccia z cebulą i świeżo startym serem
2. Focaccia Bari (vege)  
ricotta z cytryną, podsuszone pomidory, grillowana cukinia i bakłażan, natka pietruszki z miętą, balsamico, olej z czosnku niedźwiedziego
3. Focaccia Milano  
salami milano, krem z gorgonzoli i mascarpone, konfitura z gruszek i cebuli, rukola, oliwa, sos a la milano
4. Focaccia Bologna  
mortadella, stracciatella, krem pistacjowy, zielone pesto, skórka z cytryny, balsamico
5. Focaccia Como  
ricotta z pomidorami, prosciutto cotto, ogórek, emulsja szczypiorkowa, oliwa
6. Focaccia Roma  
spianata picante, stracciatella, majonez czosnkowy, zielone pesto, rukola, podsuszone pomidory
7. Pain Suisse  
wytrawne, zapiekane ciasto półfrancuskie z podsuszonymi pomidorami, włoskim salami milano i serem fontina

## PANINI

1. Panino con salsiccia  
brioche z włoską salsiccia, piklami, cebula świeża oraz smażona, musztarda i autorskim sosem
2. Panino vegetariana  
ciabatta z grillowanym bakłażanem, pomidorami, ricotta z podsuszonymi pomidorami, kremem balsamicznym i oliwą miętową
3. Panino con porchetta  
smażona porchetta z kiszonkami, musztarda i autorskim sosem

## DOLCE

1. Cornetto
  - pistacjowe
  - waniliowo-truskawkowe
  - czekoladowe
2. Fiocco di neve (brioszka)
  - biała czekolada i pralina pistacjowa
  - truskawka — biała czekolada
3. Maritzo
  - waniliowo-cytrynowe
  - pomarańczowo-waniliowe
  - malinowo-waniliowe
  - stracciatella-wiśnia
  - masło orzechowe Dopamine — konfitura z owoców leśnych
4. Sernik
  - pistacjowy
  - laskowy
5. Zeppola
  - wanilia-truskawka
  - Dopamine — owoce leśne
6. Pan(sorenil)
7. Crumble Cookie we włoskim stylu z pistacjami
8. Tiramisu
9. Cantuccini
10. Masło orzechowe Dopamine

## Garden Grill

### Władysław Lewandowski

1. Szaszłyk drobiowy
2. Kiełbasa
3. Karkówka z rusztu
4. Colonka w kapuście
5. Bigos
6. Ziemniaki z patelni z cebulką

## Proziaki

### PROZIAK

1. Podkarpacki placek na sodzie
2. Proziak z masłem czosnkowym i czosnkiem niedźwiedzim
3. Proziak z pastą warzywną  
Pasty warzywne do wyboru
  - pasta z ciecierzycy z pieprzem i czarnuszką
  - pasta z pieczonej papryki
  - pasta z suszonymi pomidorami i żurawiną
4. Na słodko - Proziak z dżemem dereniowym

### PROZIAKI NA DUŻY GŁÓD

1. Szarpana Świnia
2. Kozi Burak
3. Wege

### PROZIAK BOX

zestaw proziaków z dodatkami

### PROZIAKI DO DOMU

zestaw proziaków bez dodatków

## NAPOJE

Staropolski Kwas chlebowy

## Knitted Coffe

1. Kawy Klasyczne
  - Espresso
  - Black
  - Flat White
  - Cappuccino
  - Latte
2. Na Zimno
  - Ice Latte
  - Cold Brew
3. Alternatywy
  - Hand Brew Drip V60
4. Roślinnie i bez laktozy
  - Mleko bez laktozy (w cenie)
  - Mleko owsiane (+2 zł)
  - Mleko BANANOWE (+2 zł)

## Loża Dżentelmenów

Likiery na shoty, shoty budowane, drinki i drinki bezalkoholowe oraz szeroka gama whisky i rumu do próbowania na miejscu

## Wolf Oak

WAO — wódki, nalewki, likiery, whisky i rumy. Wszystko produkcja Wolf and Oak — Dolny Śląsk.

## Ostre sztzy

1. Kimchi Crunch Bowl  
Chrupiący placek z kimchi krojony na kawałki, podawany z naszym autorskim kimchi, spicy mayo, sezamem i szczypiorem.
2. Kimchi Crunch Bowl + Bulgogi  
Wersja z marynowaną wołowiną bulgogi.
3. Kimchi Crunch Bowl + Crispy Tofu  
Wersja vege z chrupiącym tofu.
4. Korean Fries  
Frytki z przyprawą gochugaru, sezamem, szczypiorem i spicy mayo.
5. Crispy Tofu Cup  
Chrupiące tofu podawane ze spicy mayo, sezamem i szczypiorem.

Dodatkowo na stoisku prowadzimy sprzedaż naszych produktów:

- kimchi rzemieślniczego,
- autorskich ostrych sosów,
- piklowanych papryczek.

## Oscypki

Oryginalny, certyfikowany oscypek owczy, bryndza, świeży bunc, gołki, korbacze białe i wędzone.

## Pierożki babci Władzi

### PIEROGI

1. Pierogi ruskie
2. Pierogi z mięsem
3. Czarne Pierogi z łososiem
4. Pierogi z kapustą i grzybami
5. Pierogi z bobem
6. Pierogi z bakłażanem
7. Pierogi meksykańskie
8. Pierogi ze szpinakiem
9. Pierogi z soczewicą
10. Pirogi z żeberkiem
11. Pierogi z kaczką
12. Pierogi z baraniną
13. Kolduny litewskie ze śmietaną i pieprzem
14. Pierogi z pieczarkami i czarnym czosnkiem
15. Pierogi z twarogiem i czosnkiem niedźwiedzim
16. Pierogi z owocami
17. I inne, które do tego czasu uda nam się zrobić

### DANIA NA CIEPLO

1. Sajgonki
2. Samosy klasyczne i z jagnięciną
3. Naleśniki ze szpinakiem, naleśniki z serem
4. Bogos
5. Gołąbki z sosem pomidorowym
6. Krokiety (różne smaki)

### CHIPSY PIEROGOWE

1. Placki ziemniaczane

### NA SŁODKO

1. Racuchy z jabłkami, bitą śmietanką i fjutem
2. Kombucza i napoje owocowe własnej produkcji

## Wine & Fashion

1. Żabie udka
2. Burger ze stekiem z tuńczyka

## Winnacja

### polskie cydry rzemieślnicze

1. wina z naszej kolekcji
  - z Europy Południowo-Wschodniej
2. miody pitne polskie
3. spritzer na miodzie pitnym trójniaku
4. rzemieślnicze destylaty z różnych krajów
5. bezalkoholowe opcje

## Cocina Latina

1. Quesadillas  
Tortilla pszenna z serem mozzarella & cheddar
  - De Pollo – z kurczakiem
  - De Res (barbacoa) – z wołowiną
  - De Camarones – z krewetkami
  - Vegetariana – z warzywami
2. Burritos  
Tortilla pszenna z serem mozzarella & cheddar, z sałatą, pomidorem i fasolką
  - De Pollo – z kurczakiem
  - De Res (barbacoa) – z wołowiną
  - De Cerdo – z wieprzowiną
  - Vegetariana – z warzywami
3. Tacos estilo Mexico (3x)  
Tortille kukurydziane z roztopionym serem, mięsem do wyboru oraz z kolendrą, marynowaną cebulą i cytryną
  - De Pollo – z kurczakiem
  - De Res (barbacoa) – z wołowiną
  - De Cochinita pibil – z wieprzowiną
4. Jarritos 370 ml - owocowy napój gazowany

## Mpanadas

1. Carne  
wołowina, cebula, zielona cebulka
2. Pollo pimentón queso  
kurczak, kolorowa papryka, ser, cebula
3. Pulled pork  
szarpana wieprzowina, marynowana czerwona cebula
4. Camarón queso  
krewetki, ser, cebula
5. Verde  
szpinak, sos beszamelowy, cebula, ser
6. Bolla queso  
cebulka i ser
7. Caprese  
pomidor, ser, bazylia
8. Hongos mix  
borowiki, pieczarki, cebula
9. Szarlotka  
jabłko i cynamon
10. ChaiMate w różnych smakach  
to naturalny napój na bazie yerba mate, popularny w Ameryce Południowej, delikatnie pobudzający i bardzo odświeżający tradycyjne produkty argentyńskie – zarówno słodkie, jak i słone przekąski oraz produkty importowane bezpośrednio z Ameryki Południowej

## M22

1. Burger Classico smash  
wołowina 2x90 g, bułka brioche, dwa rodzaje sera cheddar, sosy własnej produkcji, cebula karmelizowana, słodkie pikle / w opcji również z bekonem
2. Burger Mushroom smash  
wołowina 2x90 g, bułka brioche, dwa rodzaje sera cheddar, pieczarki glazurowane w occie balsamicznym z rozmarynem, majonez truflowy własnej produkcji
3. Burger Hot or Not smash  
wołowina 2x90 g, bułka brioche, dwa rodzaje sera cheddar, ostry bbq i majonez własnej produkcji, bekon, słodkie pikle, grillowane papryczki Jalapeno
4. Burger Korean smash  
wołowina 2x90 g, bułka brioche, dwa rodzaje sera cheddar, Koreański majonez, Sos Sriracha, marchewka po koreańsku

## Wok n' Roll

1. Krewetki w panko  
z autorskim sosem spicy mayo
2. Sycące bowle i azjatycka klasyka
3. Bulgogi  
ultra-głęboki smak sezonowanej wołowiny z ryżem, podawanej z mixem sałatek azjatyckich
4. Kurczak Słodko-kwaśny  
soczysty kurczak w kultowym sosie słodko-kwaśnym na puszystym ryżu
5. Tropical Salmon Bowl  
lekka, pełna witamin miska ze świeżym łososiem, miksem warzyw i soczystych owoców na ryżu
6. Sushi Burgery
  - Z delikatnym tatarem z łososią
  - Z soczystym, pieczonym łososiem
7. Pierożki Gyoza
  - Z wyrazistą kaczką
  - Z kurczakiem i grzybami mun
  - Wersja wege

## Iberyjski Ogień

1. Piccانيا Grillowana
2. Szpik grillowany z Salsa Verde
3. Chorizo Fresco
4. Frango Piri Piri
5. Patatas Bravas z alioli czosnkowym
6. Padron grillowane z Manchego

## Bao Bao & Okonmiyaki

1. BAO
  - Ze słodką wieprzowiną - 250g | wieprzowina, świeże pikle (ogórek,marchew), sos bulgogi, papryczka chilli
  - Z chrupiącymi nuggetsami z kurczaka - 250g| nuggetsy z kurczaka, ogórek, marchew, dressing sezamowy, rzodkiew marynowana
  - Z kimchi - 250g| kimchi, świeże warzywa, spicy mayo
  - Z kurczakiem Teriyaki - 250g| kurczak Teriyaki, ogórek, sezam, sos sweet soy
  - Z krewetką w tempurze - 250g| surówka warzywna, krewetka torpedo, sos tatarski, marynowana czerwona cebula
2. BAO MIX
  - różne bao+frytki+lemoniada
  - Zestaw bao - 6 sztuk, duży zestaw różnych bao
3. OKONMIYAKI
  - Z szarpaną wieprzowiną - japoński placek z kapusty, szarpana wieprzowina
  - Z boczkciem- japoński placek z kapusty, grillowany boczek
  - Z mieszaną warzyw azjatyckich - japoński placek z kapusty, mieszanka warzyw azjatyckich

## Okashi

1. Świeże owoce  
truskawki, banany, winogrona bezpestkowe, ananasy, borówki, jabłka oraz pianki, papryczkę chilli czy też ser cammembert.
2. Najlepsza belgijska czekolada mleczna, deserowa i biała
3. Dodatki do wyboru: posypki cini minis, orzechy, oreo, kolorową cukrową posypkę
4. Mochi z owocami w czekoladzie

# GASTRO MIASTO 2026!

Bulwar Czerwieński –  
BC – pod Smokiem Wawelskim

# 29-31 Maja

Gastro  
Miasto  
Smakuj Kraków

# GASTRO MIASTO 2026!

# 29-31 Maja

## STREFA 2

### Knitted Coffe

1. Kawy Klasyczne
  - Espresso
  - Black
  - Flat White
  - Cappuccino
  - Latte
2. Na Zimno
  - Ice Latte
  - Cold Brew
3. Alternatywy
  - Hand Brew Drip V60
4. Roślinnie i bez laktozy
  - Mleko bez laktozy (w cenie)
  - Mleko owsiane (+2 zł)
  - Mleko BANANOWE (+2 zł)

### Ffluffy Pancakes

1. Krem matcha, bita śmietana, jagody, mięta
2. Budyń, kruszone ciasteczka Loutus, sos truskawkowy, truskawki
3. Nutella, bita śmietana, truskawki

### Mondo Rotondo

1. ITALIAN Pomidor San Marzano, mozzarella fior di latte, oliwa extra virgin, aioli bazylkowe, oregano
2. INDIAN Autorski butter chicken, orzechy nerkowca, cebulowe bhaji, jogurt mango-miętowy, masło czosnkowe, popadamy
4. KOREAN pomidory San Marzano z kimchi, smażony popcorn z kurczaka z koreańskim sosem BBQ, piklowana rzodkiewka, kolendra, sezam
5. HOT ITALIAN pomidory San Marzano, mozzarella fior di latte, spianata picante, nduja, pikantny miód, ricotta, szponka
6. FRENCH Sos beszamel-tuflowy, francuski ser brie, orzechy włoskie, oliwa extra virgin, rozszponka

### Del Barrio

1. Choose your option
  - (3szt) Tacos Classic Tortilla, meat of your choice, onion, coriander
  - (3szt) Tacos with Cheese Tortilla, cheese, meat of your choice, onion, coriander
  - (1szt) Tacos Double Double tortilla, cheese, meat of your choice, onion, coriander
2. Choose your MEAT
  - Beef
  - Chicken
  - Al pastor (pork)
  - Vege (seitan)
3. Choose your SAUCE
  - Classic sauce
  - Salsa verde 🍋🍋
  - Salsa Habanero 🍋🍋🍋

### Gruba Panda

1. frytka belgijska
2. bataty
3. kalmary
4. streaps
5. pops
6. ser smazonny
7. krażki cebulowe
8. kąski serowe
9. pierożki gyoza
10. ryba
11. krewetki

### Oscypki

Oryginalny, certyfikowany oscypek owczy, bryndza, świeży bunc, gołki, korbacze białe i wędzone.

### Azima - tatarskie przysmaki

- wypieki, słodczyce, orientalne pierogi kuchni Krymskotatarskiej
- Samsy, Czebureki, Manty, Bakława Tatarska

### Niebo w gębie

autorskie przetwory pełne odważnych i nieoczywistych połączeń smaków

## STREFA 3

### Trzeźwy Bar - Ziolografia

1. Leśny duch sosna/limonka/soda/gin/bitters orange
2. Hibiskus sour napar z hibiskusa, sumaka, imbiru, goździków, cynamonu, róży/limonka/sok grejfrut/simple syrup/bitters
3. Dzikie Spritz hyćka, kombucha deli dziki bez, soda, bitters orange cardamon
4. SoBitter prawdopodobnie pierwsze w Polsce bezalkoholowe zielowe bittersy do koktajli

### Plantacja

#### Robert Kulig

1. Wino owocowe domowe
2. Winebucha
3. Kombucha
4. Napary zielowe

### Nollo Canollo

1. Palone masło
2. Sicilia
3. Pistacja
4. Tiramisu
5. Malina

### Mangkook Restaurant

1. Mushroom noodles fried noodles with mushroom (vegetarian)
2. Chicken noodles fried noodles with chicken.
3. Dimsum traditional asian Chicken dumpling
4. Siomay traditional Indonesian dumpling

### Flomaree

1. Ostrygi Francuskie Fine de claire Aperitives speciale Fontenau - Julina Special
2. Kraboburgery (jak w spongebobie)
3. Zabie udka grillowane
4. Przegrzeczki w tempurze

### Flomaro

1. Klasycznie Raclette
2. Philly Cheese Steak

### Bistro Rajski Ogród

1. Zupa kminkowa z grzankami Aromatyczna, rozgrzewająca zupa na bazie kminku, podana z chrupiącymi grzankami.
2. Maczanika krakowska Długo pieczona karkówka w chrupiącej bułce z esencjonalnym sosem, klasyka krakowskiego street foodu.
3. Chłodnik Lekki, świeży i idealny na cieplejsze dni, przygotowany na bazie sezonowych składników.
4. Bigos staropolski z grzybami i leśnymi i śliwką Głębokim, intensywny smak tradycyjnego bigosu przygotowywanego według domowej receptury.

### House Of Shawarma

1. SHAWARMA DROBIOWA pita arabska, mięso wołowo-baranie, sos toum, ogórki kiszzone, frytki, sałata, cebula z sumakiem, natka z pietruszki, mięta
2. SHAWARMA WOLOWO-BARANIA pita arabska, mięso wołowo-baranie, sos tahini, ogórki kiszzone, pomidor, cebula z sumakiem i natka z pietruszki
3. KEBAB DROBIOWY TURECKI Sos czosnkowy, sałata, ogórek zielony, pomidor, koperek, mięta, natka z pietruszki, sumak, cebula, melasa z granatu
4. KEBAB WOLOWO-BARANI TURECKI Sos czosnkowy, sałata, ogórek zielony, pomidor, koperek, mięta, natka z pietruszki, sumak, cebula, melasa z granatu

### Zapiekanki

1. ZAPIEKANKA KLASYCZNA Bagietka, farsz pieczarkowy, ser
2. ZAPIEKANKA SALAMI Bagietka, farsz pieczarkowy, ser, salami
3. ZAPIEKANKA GYROS Bagietka, farsz pieczarkowy, kurczak gyros
4. ZAPIEKANKA BEKONOWA Bagietka, farsz pieczarkowy, ser, bekon

### Pierożki babci Władzi

#### PIEROGI

1. Pierogi ruskie
2. Pierogi z mięsem
3. Czarne Pierogi z łososiem
4. Pierogi z kapustą i grzybami
5. Pierogi z bobem
6. Pierogi z bakłażanem
7. Pierogi meksykańskie
8. Pierogi ze szpinakiem
9. Pierogi z soczewicą
10. Pirogi z żeberkiem
11. Pierogi z kaczką
12. Pierogi z baraniną
13. Kolduny litewskie ze śmietaną i pieprzem
14. Pierogi z pieczarkami i czarnym czosnkiem
15. Pierogi z twarogiem i czosnkiem niedzwiedzim
16. Pierogi z owocami
17. i inne, które do tego czasu uda nam się zrobić

#### DANIA NA CIEPŁO

1. Sajgonki
2. Samosy klasyczne i z jagnięciną
3. Naleśniki ze szpinakiem, naleśniki z serem
4. Bogos
5. Gołąbki z sosem pomidorowym
6. Krokiety (różne smaki)

#### CHIPSY PIEROGOWE

1. Placki ziemniaczane

#### NA SŁODKO

1. Racuchy z jabłkami, bitą śmietanką i fjutem
2. Kombuczka i napoje owocowe własnej produkcji

## STREFA 4

### Pod Różą

1. Chowder w owocami morza, kukurydza, koperek
2. Ravioli z kurkami, pecorino Romano
3. Tostowany milkbread z pastrami i kimchi
4. Rolada z kremem i truskawkami

### Dary Posejdona

1. Kanapke z Matiasem z Holandii Salatke ziemniaczana z ogórkiem, koprem i Matiasem z Holandii Fish and chips ze świeżego dorsza z domowymi sosami tatarskim i curry Tatar orientalny ze świeżego łososa
2. Hot Dog ze śledziem holenderskim w panko

### MatchaYa

1. Taiyaki japońskie placuszki w kształcie rybek. U nas na stoisku do wyboru z nadzieniem z fasoli adzuki lub budyniem, jest także opcja na sezonowe wypełnienie :)  
2. Matcha:
  - Matcha Latte Classic
  - Matcha Latte Strawberry
  - Matcha Latte Mango
  - Matcha Tonic
3. Matcha Lemoniada

### Miski na Lea

1. POKE BOWL sos na bazie soi i sezamu, edamame, rzodkiew daikon, wakame, grzyby shiitake, ogórek, sezam, dymka, orzechy nerkowca
2. TAO TAO sos sweet chilli, brokuł w tempurze, piklowana marchewka, kapusta czerwona, edamame, ogórek, dymka, orzechy ziemne, sezam
3. PERUVIAN MAYO sos chipotle mayo, awokado, grillowana kukurydza, papryka, czerwona cebula, sałata, ogórek, dymka, sezam
4. PEANUT MANGO sos orzechowy, mango, edamame, rzodkiewka, sałata, ogórek, sezam, dymka, orzechy ziemne
  - Baza: mix sałat LUB ryż sushi
  - Dodatek główny: falafel/ krewetki w tempurze/ kurczak/ wołowina
5. SMOOTHIE:
  - Super green
  - Szpinak, jabłko, banan, nasiona chia
  - Mango lassi
  - Mango, jogurt naturalny, kardamon, miód
  - Red detox
  - Burak, malina, brzoskwinia, jabłko
6. DESERKI W SŁOICZKU:
  - czekoladowy pudding chia z musem malinowym (vegan)
  - „sernik” z nerkowców z musem marakuja-mango (vegan)

### Koi no Sushi

1. FISH BOX
  - 5x uramaki: łosoś, serek śmietankowy, ogórek
  - 6x futomaki: grillowany łosoś, ogórek, tykwa marynowana, spicy mayo
2. MINI BOX
  - w środku: serek śmietankowy, awokado, ogórek
  - na zewnątrz: łosoś, tuńczyk, węgorez
3. GEISHA GRILL
  - w środku: grillowany łosoś, ogórek, tykwa marynowana
  - na zewnątrz: awokado, sos unagi, sezam
4. RAINBOW
  - w środku: serek śmietankowy, awokado, ogórek
  - na zewnątrz: łosoś, tuńczyk, węgorez
5. GEISHA VEGE
  - w środku: serek śmietankowy, ogórek, tykwa marynowana
  - na zewnątrz: awokado, sos unagi, sezam
6. KING ROLL
  - w środku: krewetka w panko, awokado, ogórek
  - na zewnątrz: łosoś, spicy mayo, kawior tobiko

### Stekalog - Rafał Rupiński

#### STWK W KANAPCE:

1. PHILLY CHEESESTEAK Stek w tradycyjnej butce hoagie, grillowana cebulka, papryka, ser mozzarella, czosnkowe aioli
2. WĘDZONY NA OSTRO Stek w tradycyjnej bagietce, ser wedzony, jalapeno, czosnkowe aioli

#### STEK NA TALERZU:

1. STEK Z ANTRYKOTU z satatka z rukoli (200G), pomidorkami koktajlowymi, redukcja balsamiczna, grzankami czosnkowymi i sosem
2. PASTRAMI Plastry aromatycznego lekko pikantnego i soczystego pastrami; grilowana brioszka, ser szwajcarski, ogorki kiszzone, kiszona kapusta, autorski sos stek z Antrykotu sezonowanego na sucho (surowy) oraz pastrami na wagę

#### Salvia

1. Stek z kałamarnicy
2. Stek z tuńczyka
3. Szaszłyk z krewetek
4. Zupa rybna
5. Śledź litewski
6. Makaroniki własnej produkcji
7. Lemoniada własnej produkcji

#### NÖM

1. Tamago Sando pasta jajeczna, szczypiorek, Kewpie Mayo, parmezan, chleb shokupan
2. Ebi Sando krewetki w panko, sałata lodowa, sos spicy mayo, masło yuzu, chleb shokupan
3. Gyu Sando grillowana wołowina w sosie teriyaki, sałata lodowa, crispy chilli, chleb shokupan
4. Chicken Katsu Sando kurczak w panko, japoński coleslaw, sos tonkatsu, Kewpie Mayo, chleb shokupan
5. Tofu Katsu Sando - tofu w panko, japoński coleslaw (vegan), sos tonkatsu, chleb shokupan (vegan)

#### NAPOJE

1. Oolong Lemongrass herbata oolong · trawa cytrynowa · aloe vera · limonka
2. Yuzu Peach herbata jaśminowa · yuzu · brzoskwinia
3. Mango Passion herbata jaśminowa · mango · marakuja

### Keladi

1. Sate Ayam (kurczak) Soczyste kawałki marynowanego kurczaka grillowane na szpapkach w indonezyjskim stylu. Podawane z ogórkiem, cebulką, oraz aromatycznym sosem, który łączy delikatną słodycz z orientalnymi przyprawami.
2. Sate Beef (wołowina) Grillowana wołowina na patyczkach, marynowana w mieszance tradycyjnych przypraw inspirowanych kuchnią Indonezji. Podawane z ogórkiem, cebulką, oraz aromatycznym sosem, który łączy delikatną słodycz z orientalnymi przyprawami.
3. Sate Tofu (vegan) Delikatne tofu marynowane w aromatycznych przyprawach i grillowane do złocistej perfekcji. Roślinna odsłona kultowego sate, pełna smaku i orientalnego charakteru. Podawane z ogórkiem, cebulką, oraz aromatycznym sosem, który łączy delikatną słodycz z orientalnymi przyprawami.
4. Tempe Mendoa Tradycyjne indonezyjskie tempeh w aromatycznym, przyprawionym cieście, lekko smażone na złoty kolor i delikatne w środku, podawane z wyrazistym sosem do maczania.
5. Lumpia Makassar (sajgonki) Chrupiące sajgonki w stylu Makassar z wyrazistym, aromatycznym farszem. Idealne połączenie chrupiącej tekstury i bogatego smaku inspirowanego indonezyjską kuchnią.

#### DRINK MENU

1. Kunyit Asam To tradycyjny indonezyjski napój (jamu) na bazie kurkumy i tamaryndowca i cukru palmowego, ceniony za właściwości zdrowotne, przeciwzapalne i oczyszczające
2. Lychee Iced Tea Mroźna herbata z liczi (Lychee Iced Tea) to orzeźwiający, egzotyczny, słodki i kwiatowy napój, który idealnie sprawdza się w letnie dni. Bazuje na słodkim, kwiatowym aromacie owoców liczi lub syropu lychee, połączonym z czarną lub zieloną herbatą z kwasem limonkowym
3. Butterfly Honey Lemonade Butterfly honey lemonade wywodzi się z połączenia tradycyjnych południowoazjatyckich praktyk zielarskich i klasycznej lemoniady. Znana miejscowo jako nam doc anchan

### Makaron z kręgu parmezanu

#### Makaron:

1. Cacio e pepe Makaron tagliatelle na bazie sera parmigiano reggiano D.O.P. z masłem, świeżo mielonym pieprzem i parmezanem
2. Carbonara Makaron tagliatelle na bazie sera parmigiano reggiano D.O.P. z żółtkiem, świeżo mielonym pieprzem, guanciale i parmezanem
3. Bolognese Makaron tagliatelle na bazie sera parmigiano reggiano D.O.P. z ragu bolognese i parmezanem
4. Pistacja
5. Makaron tagliatelle na bazie sera parmigiano reggiano D.O.P. z sosem pistacjowym i parmezanem

#### Pinsa - pizza rzymska:

1. Margherita Pizza rzymska z passatą pomidorową i mozzarellą
2. Prosciutto di Parma Pizza rzymska z passatą pomidorową, mozzarellą i długo dojrzewającą 24- miesięczną szynką parmeńską
3. Salami Pizza rzymska z passatą pomidorową, mozzarellą i salami
4. Truffa Pizza rzymska z passatą pomidorową i mozzarellą i pastą truflową

### Szamochód Kucharza Macieja

1. "Polski kebab" Kucharza Macieja
  - Panierowany krokiet XL z dziczyzną oraz dodatkami wieprzowiny i kapusty kiszzonej
  - Panierowany krokiet XL z kurczakiem, sałatą lodową, pomidorkami cherry i plasterkami ogórka kiszzonego
  - Panierowany krokiet XL z burakiem, twarogiem, sałatą i serem Bursztyn
2. Ziemniaki z ogniska (bez ogniska)
  - Z twarogiem
  - Z bigosem z dziczyzną
  - Z dziczyzną
3. Bidżys - bigos z dziczyzną
4. Barszcz Kucharza Macieja



# MENU