

Nollo Canollo

- Cannoli:
- Palone masło
- Sicilia
- Pistacja
- Tiramisu
- Malina

Corn dog & Takoyaki

- Corn dog
- Klasyczny
- Serowy
- Panko
- Nachos
- Swojski
- Vege
- Takoyaki
- Takoyaki - kulki z ośmiornicy

Azima - tatarskie przysmaki

- Czebureki
- Samsa
- Manty
- Pachlawata Tatarska
- Napoje
- Gruzińskie lemoniady

Asian express

- Koreańskie Tosty z krewetkami lub kurczakiem
- Lody smażone
- Oscypek w tempurze
- Korean chicken box
- Krewetkowy box
- Owoce morza box
- Fish box
- Frytki japońskie
- Ramen shoyu z krewetkami lub kurczakiem

Kuchnia Perska

- Przystawki i pierogi
- Falafel
- Pierogi ze szpinakiem
- Pierogi z warzywami mieszanymi
- Pierogi z warzywami i grzybami
- Pierogi z wołowiną
- Pierogi z kurczakiem
- Pierogi z serem i kurczakiem
- Pierogi (dumplingi) z wieprzowiną
- Samosa z kurczakiem
- Dania wegetariańskie
- Irańska zupa Ash (wegańska)
- Curry warzywne (wegańskie)
- Dania główne
- Irańska zupa Ash z mięsem
- Chicken Tikka Masala
- Wołowina z ryżem
- Kurczak słodko-kwaśny
- Kurczak Teriyaki
- Wołowina Bulgogi
- Wieprzowina w sosie pomidorowym
- Desery
- Szafranowy pudding ryżowy (Shole Zard)
- Słodkie ciasteczka smażone (Zoolbia)
- Rurka z kremem waniliowym
- Napoje
- Orzeźwiający napój cytrynowo-szafranowy
- Mojito bezalkoholowe
- Ayran

Casa de Dona Maria

- Coxinha com catupiry przekąska z gotowanej masy z mąki pszennej z szarpanym kurczakiem i kremowym domowym serkiem
- Bolinhos de mandioca przekąski z gotowanego manioku, mielonego z ziołami z nadzieniem:
 - ser
 - kurczak
 - wołowina
- Bolinho de carne przekąska z gotowanej masy z mąki pszennej z mieloną wołowiną
- Bolinho de queijo przekąska z gotowanej masy z mąki pszennej z serem i ziołami
- Rissolo wege przekąska z gotowanej masy z mąki pszennej z serem, ziołami i kukurydzą
- Rissolo przekąska z gotowanej masy z mąki pszennej z mięsem, serem i kukurydzą
- Coxinha przekąska z gotowanej masy z mąki pszennej z szarpanym kurczakiem
- Kibi przekąska z razowego bulguru, mielonego ze świeżymi ziołami z wołowiną
- Kibi com queijo przekąska z razowego bulguru, mielonego ze świeżymi ziołami z serem, ziołami i kukurydzą
- Esfiha pieczone przekąski z ciasta drożdżowego z nadzieniem mięsno-serowym
- Pastel assado przekąski z ciasta kruchego z nadzieniem mięsno-serowym
- Brigadeiro kulki z gorzkiej czekolady, kakao i mleka skondensowanego

Stekalog

- STEK W KANAPCE:
- PHILLY CHEESESTEAK
- Stek w tradycyjnej bułce hoagie, grillowana cebulka, papryka,ser mozzarella, czosnkowe aioli
- WĘDZONY NA OSTRO
- Stek w tradycyjnej bagietce, ser wędzony, jalapeño, czosnkowe aioli
- STEK NA TALERZU:
- STEK Z ANTRYKOTU
- z sałatką z rukoli (200G), pomidorkami koktajlowymi, redukcja balsamiczna, grzankami czosnkowymi i sosem
- PASTRAMI
- Plastry aromatycznego lekko pikantnego i soczystego pastrami; grillowana brioszka, ser szwajcarski, ogórki kiszone, kiszona kapusta, autorski sos, stek z Antrykotu sezonowanego na sucho (surowy) oraz pastrami na wagę

Beef PL

- WAGYU BURGER
- 100 g wołowiny / 30% Wagyu A5 BMS12 / Wasabi Mayo
- DOUBLE WAGYU BURGER
- 2x100 g wołowiny / 30% Wagyu A5 BMS12 / Wasabi Mayo

Autorski burger przygotowany na bazie blendu z japońskiej wołowiny Wagyu oraz selekcjonowanej polskiej połędwicy wołowej. Soczysty, intensywnie mięsny i pełen umami. Podawany w maślanej bułce brioche z sosem Wasabi Mayo.

WAGYU STEAK

- Rostbef Wagyu A5 BMS12 / Japonia / 100 g

Uznawany za jeden z najbardziej luksusowych steków na świecie, zachwyca niezwykłą soczystością, aksamitną teksturą i głębią smaku niemożliwą do osiągnięcia w przypadku tradycyjnej wołowiny. Dostępny w limitowanej liczbie porcji każdego dnia.

DODATKI

- FRYTKI (300 g)

Bao Bao & Okonomiyaki

- 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
 - Bao mix: różne bao+frytki+lemoniada
 - Zestaw bao - 6 sztuk, duży zestaw różnych bao
- Okonomiyaki:
- Z szarpaną wieprzowiną - japoński placek z kapusty, szarpana wieprzowina
 - Z boczkiem- japoński placek z kapusty, grillowany boczek
 - Z mieszaną warzyw azjatyckich - japoński placek z kapusty, mieszanaka warzyw azjatyckich

Mori Matcha

- Ube coconaut cloude
- Matcha coconaut cloude
- Blue Pea coconaut cloude
- Cherry Matcha Tonic
- Orange Matcha
- Earl Grey Matcha
- Ube/Matcha latte
- Kanapki onigirazu
- Świeży sok pomarańczowy

Mpanadas

- Carne wołowina, cebula, zielona cebulka
- Pollo pimentón queso – kurczak, kolorowa papryka, ser, cebula
- Pulled pork – szarpana wieprzowina, marynowana czerwona cebula
- Camarón queso – krewetki, ser, cebula
- Verde – szpinak, sos beszamelowy, cebula, ser
- Cebolla queso – cebulka i ser
- Caprese – pomidor, ser, bazylia
- Hongos mix – borowiki, pieczarki, cebula
- Szarlotka – jabłko i cynamon
- Chaimate Peach / Chaimate Berry
- Tradycyjne produkty argentyńskie/chilijskie: zarówno słodkie, jak i słone przekąski oraz produkty importowane bezpośrednio z Ameryki Południowej

M22

- Burger Classico smash
- wołowina 2x 90 g, bułka brioche, dwa rodzaje sera cheddar, sosy własnej produkcji, cebula karmelizowana, słodkie pikle / w opcji również z bekonem
- Burger Mushroom smash
- wołowina 2x 90 g, bułka brioche, dwa rodzaje sera cheddar, pieczarki glazurowane w occie balsamicznym z rozmarynem, majonez trufłowy własnej produkcji
- Burger Hot or Not smash
- wołowina 2x 90 g, bułka brioche, dwa rodzaje sera cheddar, ostry bbq i majonez własnej produkcji, bekon, słodkie pikle, grillowane papryczki Jalapeno
- Burger Korean smash
- wołowina 2x 90 g, bułka brioche, dwa rodzaje sera cheddar, Koreański majonez, Sos Sriracha, marchewka po koreańsku

Flomaro

- Raclette

Flomaree

- Ostrygi:
 - Fine de Claire Normandy
 - Amulette by Ostra Regal
 - Gillaudeau speciale
- Kraboburger z limonkowym aioli, domowe pikle
- Żabie Udką z palonym masłem estragonowym
- Przegrzebka w tempurze z kimchi z kalarepy i szczypiorku

Iberyjski ogień

- Stek Picanha AA z vinegret de Campanha
- Kość szpikowa z vinegret de Campanha
- Papryczki padron grillowane z mayo z chorizo
- Burger z Grasicą w tempurze

Trzeźwy bar

- Leśny duch (sosna/limonka/soda/gin/bitters orange)
- Hibiskus sour (napar z hibiskusa,sumaka,imbiru,goździków, cynamonu, róży/limonka/sok grejfrut/simple syrup/bitters)
- Dzikie Spritz - hyćka, kombucha deli dziki bez, soda, bitters orange cardamon
- SoBitter - prawdopodobnie pierwsze w Polsce bezalkoholowe ziołowe bittersy do koktajli
- Lemoniada brazylijska

Wine & Fashion

- Żabie udka
- Burger ze stekiem z tuńczyka

Tote Nudle

- Hiyashi chuka - Ramen na zimno, kultowe japońskie orzeźwiające danie na bazie makaronu ramen, dodatków i aromatycznego dresingu na bazie sosu sojowego i octu. (Specjal na gastro miasto)
- Spicy Peanut Udon - sprężysty makaron udon w pikantnym sosie orzechowym z warzywami i wołowiną soboro
- Red curry Udon - blend Tajlandii z Japonią. Makaron w czerwonym curry z duszonymi boczniakami
- Teriyaki Udon - makaron z grillowanym kurczakiem w słodko-słonym sosie teriyaki na bazie sosu sojowego i miodu

Kawiarnia Sama Słodycz

- Będą pyszne ciasta pieczone przez nas :)
- Espresso Orange
- Świeżo wyciskany sok z Pomarańczy "Siła Pomarańczy"
- Espresso Tonic

Browar Zaczyn - Piwo Chlebowe

- Chlebowe NEW ZEALAND APA
- Chlebowe VIENNA LAGER
- Chlebowe GOSE: KLASYCZNE
- DARMOWA DEGUSTACJA PIW BEZALKOHOLOWYCH!
- CHLEBACKYK
- CHLEBATE
- CHLEBIZZO

Japanese Crispy Chicken

- Katsu Chicken Bowl
- Karaage Chicken Bowl
- Teriyaki Chicken Bowl
- Tofu Teriyaki Bowl
- Kare Raisu
- Katsu Kare Raisu
- Katsu Chicken Box
- Karaage Chicken Box
- Teryiaki Chicken Box
- Tofu Teriyaki Box
- Japanese Fries

Koi no sushi

- FISH BOX- 5x uramaki (łosoś, serek śmietankowy, ogórek) 6x futomaki (grillowany łosoś, ogórek, tykwa marynowana, spicy mayo)
- MINI BOX - w środku: serek śmietankowy, awokado, ogórek; na zewnątrz- łosoś, tuńczyk, węgorz
- GEISHA GRILL - w środku: grillowany łosoś, ogórek, tykwa marynowana; na zewnątrz: awokado, sos unagi,sezam
- RAINBOW - w środku: serek śmietankowy, awokado, ogórek; na zewnątrz: łosoś, tuńczyk, węgorz
- GEISHA VEGE - w środku: serek śmietankowy, ogórek, tykwa marynowana; na zewnątrz: awokado, sos unagi, sezam
- KING ROLL - w środku: krewetka w panko, awokado, ogórek; na zewnątrz: łosoś, spicy mayo, kawior tobiko

Dary Posejdona

- Kanapka z Matiasem z Holandii
- Sałatka ziemniaczana z ogórkiem, koprem i Matiasem z Holandii
- Fish and chips ze świeżego dorsza z domowymi sosami tatarskim i curry
- Tatar orientalny ze świeżego łososia
- Hot dog ze śledziem holenderskim w panko

Mr Jerry

- ROSTBEF Z KOŚCIĄ — 250 g
- ANTRYKOT Z KOŚCIĄ — 300 g
- CHRUPIAĆE FRYTKI — 300 g
- COLESLAW — 300 g
- SOS SZPINAKOWY — 300 g

Red Car 95

- Hot-dog z PRL
- Grillowana kielbasa wieprzowa, ogórek marynowany, biała cebulka, klasyczna musztarda i ketchup, chrupiąca cebulka prażona
- "Smak nostalgii"
- Wypasiony
- Grillowana kielbasa wieprzowa, miks pikli, autorski sos firmowy, domowy majonez, świeży szczypiorek
- "Konkretny hot-dog"
- Ognisty Smok
- Kielbasa wieprzowa z grilla, kielbasa Chorizo, cebula karmelizowana, jalapeño, sos chipotle, cebulka prażona
- "Ogniste połączenie z charakterem"
- Kazimierski Vłbe
- Kielbasa wieprzowa z grilla, aksamitny sos cheddar, autorski sos, ogórek marynowany, szczypiorek, cebulka prażona
- „Nowoczesny vibe i serowa rozkosz"
- Uliczny klimat
- Kielbasa wieprzowa z grilla, klasyczny ketchup, musztarda, cebulka prażona, szczypiorek

Szmochód Kucharza Macieja

- "Polski kebab" Kucharza Macieja
- Panierowany krokiet XL z dziczyzną oraz dodatkiem wieprzowiny i kapusty kiszzonej
- Panierowany krokiet XL z kurczakiem, sałatką lodową, pomidorkami cherry i plasterami ogórka kiszzonego
- Panierowany krokiet XL z burakiem, twarogiem, sałatką i serem Bursztyn
- Ziemniaki z ogniska (bez ogniska)
- Z twarożkiem
- Z bigosem z dziczyzną
- Z dziczyzną
- Bidżys - bigos z dziczyzną
- Barszcz Kucharza Macieja

Makaron z kręgu parmezanu

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

- Pinsa - pizza rzymska:
- Margherita
 - Pizza rzymska z passatą pomidorową i mozzarellą
 - Prosciutto di Parma
 - Pizza rzymska z passatą pomidorową, mozzarellą i długo dojrzewającą 24- miesięczną szynką parmeńską
 - Salami
 - Pizza rzymska z passatą pomidorową, mozzarellą i salami
 - Trufła
 - Pizza rzymska z passatą pomidorową, mozzarellą i pastą trufłową



29-31.05

26-28.06

24-26.07

28-30.08



Sprawdź co słysząc!

Knitted coffe

- Kawy Klasyczne
- Espresso
- Black
- Flat White
- Cappuccino
- Latte
- Na Zimno
- Ice Latte
- Cold Brew
- Alternatywy
- Hand Brew Drip V60
- Roślinnie i bez laktozy
- Mleko bez laktozy
- Mleko owsiane
- Mleko BANANOWE

Mustachos

- Przekąski:
- Jalapeno Poppers
- Klasyki:
- Tacos 3szt.
- Salad bowl
- Burrito
- Quesadilla
- Mięso do wyboru: kurczak, wieprzowina, wołowina, wege
- Sosy do wyboru: pomidorowy, roja, chipotle, mango habanero
- Napoje:
- Horchata
- Jamaica
- Corona 0%

Del Barrio

- Nachos
- Nachos supremos
 - Gorditas
- wszystkie dania możliwe w wersji vege/vegan

Pita bros

- PITY - Wybrana baza zawinięta w grillowaną piteę z pomidorem, cebulą i tzatzikami
- PITA GYROS
 - Soczysta, wolno pieczona wieprzowina, doprawiona i cienko krojona.
 - PITA SOUVLAKI
 - Grillowane na ogniu szaszłyki z kurczaka lub wieprzowiny, marynowane w greckich ziołach.
 - PITA HALLOUMI
 - Grillowany na ogniu, złocisty ser cypryjski.
- BOXY - Wybrana baza podana z grillowaną pitą, pomidorem, cebulą i tzatzikami
- BOX GYROS
 - Soczysta, wolno pieczona wieprzowina, doprawiona i cienko krojona.
 - BOX SOUVLAKI
 - Grillowane na ogniu szaszłyki z kurczaka lub wieprzowiny, marynowane w greckich ziołach.
 - BOX HALLOUMI
 - Grillowany na ogniu, złocisty ser cypryjski.
- Sos do wyboru:
- TZATZIKI
 - HOT FETA
 - SPICY MAYO

Ostre sztosy

- kimchi rzemieślnicze
- autorskie ostre sosy
- piklowane papryczki

Cocina latina

- Quesadillas – tortilla pszenna z serem mozzarella & cheddar
- De Pollo – z kurczakiem
- De Res (barbacoa) – z wołowiną
- De Camarones – z krewetkami
- Vegetariana – z warzywami
- 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
- Tacos estilo Mexico (3x) – tortille kukurydżiane 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
- Chili con carne – pikantne danie z wołowiną, fasolą i aromatycznymi przyprawami
- Churros con chocolate o caramelo – churros z sosem czekoladowym lub karmelowym
- Jarritos 370 ml – owocowy napój gazowany
- Corona Zero %

GARDEN GRILL

- Szaszłyk drobiowy
- Kielbasa
- Karkówka z rusztu
- Golonka w kapuście
- Bigos
- Ziemniaki z patelni z cebulką

Pieróżki babci Władzi

- PIEROGI
- Pierogi ruskie
 - Pierogi z mięsem
 - Czarne Pierogi z łososiem
 - Pierogi z kapustą i grzybami
 - Pierogi z bobem
 - Pierogi z bakłażanem
 - Pierogi meksykańskie
 - Pierogi ze szpinakiem
 - Pierogi z soczewicą
 - Pierogi z żeberkiem
 - Pierogi z kaczką
 - Pierogi z baraniną
 - Kołduny litewskie ze śmietaną i pieprzem
 - Pierogi z pieczarkami i czarnym czosnkiem
 - Pierogi z twarogiem i czosnkiem niedźwiedzim
 - Pierogi z owocami
 - I inne, które do tego czasu uda nam się zrobić
- DANIA NA CIEPŁO
- Sajgonki
 - Samosy klasyczne i z jagnięciną
 - Naleśniki ze szpinakiem, naleśniki z serem
 - Bogos
 - Gołąbki z sosem pomidorowym
 - Krokiety (różne smaki)
- CHIPSY PIEROGOWE
- Placki ziemniaczane
- NA SŁODKO
- Racuchy z jabłkami, bitą śmietanką i fjutem

Oscypki

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

Frytki Belgijskie

Smażone na tłuszczu wołowym, podawane z sosami własnej produkcji

NŌM

- Tamago Sando
- pasta jajeczna, szczypiorek, Kewpie Mayo, parmezan, chleb shokupan
- Ebi Sando
- krewetki w panko, sałata lodowa, sos spicy mayo, masło yuzu, chleb shokupan
- Gyu Sando
- grillowana wołowina w sosie teriyaki, sałata lodowa, crispy chili, chleb shokupan
- Chicken Katsu Sando
- kurczak w panko, japoński colesław, sos tonkatsu, Kewpie Mayo, chleb shokupan
- Tofu Katsu Sando
- tofu w panko, japoński colesław (vegan), sos tonkatsu, chleb shokupan (vegan)
- Oolong Lemongrass
- herbata oolong • trawa cytrynowa • aloe vera • limonka
- Yuzu Peach
- herbata jaśminowa • yuzu • brzoskwinia
- Mango Passion
- herbata jaśminowa • mango • marakuja

Deli naturalnie

- Kombucha:
- Poziomkowa
 - Brzoskwiniowa
 - Kwiat bzu
 - Mango-marakuja

Mondo Rotondo

- ITALIAN
- Pomidory San Marzano, mozzarella fior di latte, oliwa extra virgin, aioli bazyliowe, oregano
- INDIAN
- Autorski butter chicken, orzechy nerkowca, cebulowe bhaji, jogurt mango-miętowy, masło czosnkowe i papadamy
- KOREAN
- Pomidory San Marzano z kimchi, smażony popcorn z kurczaka z koreańskim sosem BBQ, piklowana rzodkiewka, kolendra, sezam
- HOT ITALIAN
- Pomidory San Marzano, mozzarella fior di latte, spianata piccante, nduja, pikantny miód, ricotta, rozspanka
- FRENCH
- Sos beszamel-truflowy, francuski ser brie, orzechy włoskie, oliwa extra virgin, rozspanka

Fluffy Pancakes/Matcha

- Wiśniowe
- Budyń - truskawka
- Nutella

Matchaya

- Lemoniada
- Matcha Latte Classic
- Matcha Latte Strawberry
- Matcha Latte Mango
- Matcha Tonic

Proziaki

- PROZIAKI
 - Tradycyjne podkarpackie pieczywo, wypiekane na blasze, z dodatkiem kefiru i sody zwanej lokalnie prozą. Chrupiące z zewnątrz, puszyste w środku.
 - PROZIAK NA SŁODKO Z DŻEMEM DERENIOWYM
 - Dżem dereniowy – rzemieślnicza, kwaskowato-słodka konfitura z rubinowych owoców Podkarpacia o wyrazistym smaku dzięki róży i żurawiny
 - PROZIAKI WYTRAWNE
 - Z masłem czosnkowym z czosnkiem niedźwiedzim
 - Z pastą z ciecierzycy, pieprzem i czarnuszką
 - Z pastą paprykową w stylu hiszpańskim
 - Z pastą z suszonych pomidorów i żurawiny
 - PROZIAK BURGER
 - Szarpana Świnia – rwana wieprzowina, pikle, ser, rukola, sos
 - Kumpel Janosika – ser zagrodowy, warzywa i rukola
 - Kozi Burak – burak, ser kozi, rukola, sos
- ZESTAWY / DO DOMU
- Zestaw 3 sztuk (bez dodatków)
 - Proziak czysty (bez dodatków)
- NAPOJE
- Staropolski kwas chlebowy
 - Pan Jałowiec – napoje na bazie jałowca i szyszek chmielu
 - Dereniada – napój na bazie zielonej herbaty i derenia

Wok n' Roll

- Sushi Burgery
- 2 rodzaje | z pieczonym łososiem / z tatarem z łososia
- Pieróżki gyoza smażone
- 3 rodzaje | kaczka/kurczak/wege
- Bowl z ryżem na ciepło
- 2 rodzaje | wołowina / kurczak
- Bowl na zimno
- 2 rodzaje | łosoś / tuńczyk
- Krewetki / kalmary w panko

- Dodatki:
- sałatka goma wakame
 - marchewka po koreańsku

PORTUGALSKIE PRZYSMAKI

- Na słodko:
- Pastel de Nata
 - Babeczka z Marakuja
 - Babeczka z Pomarańcza
 - Mini-tarta z Migdałami
 - Babeczka z Lizbona
 - Babeczka z Mandarynka
 - Babeczka z karmelem
 - Babeczka z czekolada

- Na słono:
- Portugalskie pierożki z:
 - Wołowina
 - Krewetka
 - Kurczak
 - Dorsz
 - Alheira (Portugalska Kielbasa)
 - Ser i szynka
 - Muslito z kraba
 - Kalmary
 - Krewetka torpedo

simonrolls patisserie

- Cynamonki:
- Klasyczna
 - Klasyczna z kremem
 - Pistacja-malina
 - Potrójna truskawka
 - Lotus
- Crumble Cookies własnej produkcji:
- Pistacja-Malina
 - M&M s
 - Lotus

Asian Dragon Street Food

- Koreańska zupa Kimchi z pierożkami gyoza(możliwa wersja wege)
- Japońska zupa Dashi Miso z pierożkami gyoza
- K Fries - smażone bataty po koreańsku podawane z kimchi, glonami wakame, sosem serowo-majonezowym, sezamem i szczypiorkiem
- K Fries crispy chicken - smażone bataty z chrupiącym kurczakiem po koreańsku podawane z kimchi, glonami wakame, sosem serowo-majonezowym, sezamem i szczypiorkiem.
- Azjatycki wrap kurczak Teriyaki - sałata pekińska i lodowa, chrupiący kurczak, ogórek konserwowy, papryka, smażona cebulka, sos serowy i Teriyaki
- Azjatycki wrap kurczak batat Teriyaki - sałata pekińska i lodowa, chrupiący kurczak, smażone bataty, ogórek konserwowy, papryka, smażona cebulka, sos serowy i Teriyaki
- Crispy chicken - chrupiący kurczak w tempurze i panko podany z kimchi, glonami wakame, sosem serowo- majonezowym, sezamem i szczypiorkiem
- Cheesy kimchi Tofu - smażone-chrupiące- wędzone tofu w tempurze i panko, podane z kimchi, sałayka wakame, sosem serowo- majonezowym, sezamem i szczypiorkiem
- Twister shrimps- smażone rollsy krewetkowe podane z kimchi, sałatka wakame, sosem sorowo majonezowym, sezamem i szczypiorkiem
- Smażone owoce w chrupiącej tempurze i panko podawane z lodami, polewa czekoladowa i posypka (ananas, banan i gruszka)"

Kołacze

- GOFRY Z DODATKAMI (200 g)
- RAFAELLO - Bita śmietana, sos kokosowy, płatk migdałów, wiórki kokosowe
 - PIANKOWY - Bita śmietana, pianki, posypka kolorowa
 - LION - Bita śmietana, polewa czekoladowa, posypka Lion
 - APPLE PIE - Bita śmietana, jabłko prażone, cynamon
 - PISTACJA & MALINA - Bita śmietana, krem pistacjowy, sos malinowy
 - OREO - Bita śmietana, sos czekoladowy, posypka Oreo
- KOŁACZE KLASYCZNE (180 g)
- Posypka
 - Vaniliowy
 - Cynamonowy
 - Orzechowy
 - Kokosowy
 - Kolorowy
 - Kakaowy
- KOŁACZE PREMIUM (270 g)
- Posypka + krem
 - Biała czekolada z crunchy
 - Mus owoce leśne lub malina
 - Krem Kit Kat
 - Krem pistacjowy (bestseller)
 - Krem Bueno
 - Krem Nutella
- KOŁACZE MAXI (350 g)

- Posypka + krem + bita śmietana + dodatki
- PISTACJA & MALINA - Kołacz, krem pistacjowy, konfitura malinowa, bita śmietana, sos malinowy
 - APPLE PIE - Kołacz, konfitura jabłko prażone, bita śmietana, cynamon
 - MALINA & LION - Kołacz, konfitura malinowa, posypka Lion, bita śmietana, sos czekoladowy
 - NUTELLA & OREO - Kołacz, krem Nutella, bita śmietana, posypka Oreo, sos czekoladowy
 - RAFAELLO (nowość) - Kołacz, krem White Crunchy, migdały, bita śmietana, sos kokosowy

Tatli

- Dystrybuujemy Tureckie importowane słodcze takie jak:
- chałwa sezamowa - od różnych tureckich producentów
 - lokum - tureckie tak samo od różnych cukierników
 - rachatlukum - kostki owocowe najbardziej tradycyjne przysmaki tureckie
 - sucuk/czurchella - orzech włoski w soku owocowym, pochodzenia gruzińskiego
 - baklava - tradycyjny słodki przysmak

Dolce far Niente

- Dolce
- Cornetto pistacjowe
 - Cornetto czekoladowe
 - Cornetto truskawkowe Cocomoot Crunchy
 - Maritozzo waniliowo - cytrynowe
 - Maritozzo poziomkowe
 - Maritozzo Choco Peanut Crunchy
 - Maritozzo Earl Grey owoce leśne
 - Maritozzo truskawkowe
 - Fiocco di neve biała czekolada z praliną pistacjową
 - Fiocco di neve biała czekolada z truskawką
 - Crumble Cookie ChocoNoot
 - Tiramisu
 - Pan Goccolli
 - Sernik baskijski
 - Zeppola Dopamine

- Wytrawne
- Focaccia Genova (Vege)
 - stracciatella, zielone pesto, pomidory, oliwa sałata rzymska, balsamico
 - Focaccia Milano
 - salami milano, krem z gorgonzoli i mascarpone, konfitura z gruszki i cebuli, rukola, oliwa, sos a la milano
 - Focaccia Bologna
 - mortadella, stracciatella, krem pistacjowy, zielone pesto, skórka z cytryny, balsamico
 - Panino con porchetta

3
Z
E
N



Sprawdź co słysząc!

29-31.05

26-28.06

24-26.07

28-30.08



Gastro
Miasto
Smakuj Kraków