

MENU | 19-21.06

Grill Garden

- Kurczak z różną
- Maczanka krakowska
- A'la kebab

Solleim

- Korean Fried Chicken: Spicy / Soy / Black Garlic / Honey / Taco Mayo / Cheese / Spicy Cheese
- Side menu: Frytki / Kimchi

Mollinari Pizza Pasta Spritz

- Arrosticini — tradycyjne włoskie szaszłyki z delikatnego mięsa, grillowane nad ogniem i serwowane w klasycznej, prostej formie, która najlepiej oddaje ich autentyczny charakter. W kilku wariantach smakowych, m.in. ostrym, czosnkowym czy z cebulką

Squisitissimo

Stoisko z włoskimi słodkościami:

- Cannoli al cioccolato
- Cannoli pistacchio
- Cannoli vaniglia
- Cannoli stracciatella
- Millefoglie pistacchio
- Millefoglie cioccolato
- Millefoglie limone
- Aragostine cioccolato
- Aragostine pistacchio
- Aragostine vaniglia
- Aragostine tiramisù

Dolci monoporzioni da frigo:

- Tortini al mango
- Tortini al pistacchio
- Tortini al cioccolato
- Babbà

MENU | 19-21.06

Souvlaki Greek Truck

- Pita klasyczna — bułka pita, mięso, sos tzatziki, ogórek, pomidor, cebula, sałata
- Pita original — bułka pita, sos tzatziki, mięso, frytki, cebula, pomidor
- Pita BBQ — bułka pita, mięso, sos barbecue, oliwki kalamata, ogórek konserwowy, papryczki jalapeño, cebula, sałata
- Pita kalmar — bułka pita, sos majonezowy, kalmary, oliwki kalamata, pomidor, ogórek, cebula, sałata
- Pita vege — bułka pita, sos tzatziki, oliwki kalamata, sałata, ser do wyboru: feta lub halloumi, ogórek, cebula, pomidor
- Kubełek — mięso 150 gramów, sos tzatziki, porcja frytek, cebula
- Kalmary w cieście — 6 szt. podawane z sosem tzatziki
- Porcja frytek 150 gramów

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 sałata, pomidorem i fasolką
- De Pollo — z kurczakiem
- De Res (barbacoa) — z wołowiną
- De Cerdo — z wieprzowiną
- Vegetariana — z warzywami
- Chili con carne - pikantne danie z wołowiną, fasolą i aromatycznymi przyprawami

MENU | 19-21.06

ROZSZARPANI

- Kanapka klasyczna — długo pieczone i szarpane żeberko wieprzowe, domowy coleslaw z czerwonej kapusty, pikle, autorski sos koktajlowy, sriracha
- Kanapka tajska — długo pieczone i szarpane żeberko wieprzowe, szczypior, zielony ogórek w aromatycznej marynacie, miazdżone orzechy, świeże chilli, autorski sos koktajlowy

Ovo Bar&Restaurant

- Pół kurczaka z grilla
St. Louis BBQ — sos z wędzonej czereśni i dzikiego bzu
Wrocławska sałatka ziemniaczana
Małosolne ogórki, brzoskwinie, koperek
Przyprawa togarashi z czosnkiem i prażoną cebulką
- Policzek wołowy w bułce
Mięśny sos marinara z bazylią
Mleczne pieczywo
Karmelizowana cebula z truskawkami
Skwarki z guanciale, nduja z miodem i pieprzem
Ser solankowy

Izakaya

- Katsu — kurczak w panko / marynowana czerwona kapusta / ogórek / spicy mayo
- Chashu — boczek chashu / ogórek / majonez / dymka
- Sake — łosoś pieczony / sałata / ogórek / serek / sos kabayaki
- Ebi Tempura — krewetka w tempurze / jalapeño / ogórek / sos mango
- Wege — boczniak w tempurze / marynowana czerwona kapusta / spicy mayo / dymka

Inne:

- Krewetki w tempurze
- Karaage

MENU | 19-21.06

Koku Sushi

SUSHI BURGER

- Burger z krewetkami — ryż, sałata, ser, masago, gruszka, ogórek, gotowane krewetki, panko, majonez
- Burger vegan — ryż, marynowany tempeh, kimchi w tempurze, ogórek, sałata, panko, majonez wegański, sos teriyaki
- Burger z łososiem — ryż, sałata, ogórek, rzodkiew, sałatka z surimi, prażona cebulka, panko, majonez, sos teriyaki
- Burger serowy z żurawiną (vege) — ryż, serek, prażona cebulka, smażony ser, sos żurawinowy
- Burger mango łosoś — ryż, serek, mango, jalapeño, łosoś teriyaki, sos mango

FUTOMAKI

- Futomaki vege — kimchi, marynowany tempeh, rzodkiewka
- Futomaki łosoś — ogórek, serek, łosoś

PRZEKĄSKI

- Pierozki gyoza z kaczką — sos słodkie chili
- Spring rolls vege — sos słodkie chili
- Krewetki w tempurze — sos słodkie chili

SUSHI HOT-DOG

- Hotdog z kurczakiem — ryż, polędwiczka z kurczaka, sałatka z surimi, ogórek, szczypior, sezam, kimchi, panko, majonez, sos chili mayo
- Hotdog z krewetką w tempurze — ryż, sałatka z surimi, masago orange, ogórek, sezam, kimchi, panko, majonez, sos chili mayo
- Hotdog z pieczonym łososiem — ryż, tykwa, łosoś teriyaki, ogórek, prażona cebulka, szczypiorek, sezam, sos teriyaki

U-dżong

- Tteokbokki
- Japońskie curry
- Dak-kkochi (koreańskie szaszłyki z kurczaka)
- Surówka kimchi
- Matcha latte
- Lemoniada

MENU | 19-21.06

Soczewka

- Sando z wołowiną — Szeff Sławek poleca — roast beef carpaccio, chrzan, ser bursztyn, pikle, kapary z czosnku niedźwiedziego, shokupan
- Soczewka tatar — wołowina, pesto szparagowe, pikle, musztarda francuska, cebula czerwona, oliwa truflowa
- Garlic smash — smash burger wołowy, cheddar, majonez z gorczycą, domowy keczup, grillowana cebula, pikle, prażony czosnek

Kredens Kawiarnia i Restauracja

- Babeczka z jabłkiem
- Tartaletka cytrynowa
- Tartaletka z kremem Russel
- Tartaletka z kremem Russel i czekoladą
- Rurka z kremem Russel
- Rogal z powidłami
- Rogal marciński
- Jagodzianka
- Beza z owocami
- Beza z kajmakiem
- Płyś

Woo Thai

- Khao Moo Dang — chrupiący boczek podawany z ryżem i tajskim kimchi
- Yum Nuea Thod — smażona wołowina marynowana w tajskim sosie sezamowym
- Kuay Tiao Bolan — pikantny makaron pszenny z chrupiącym boczkiem i mieloną wieprzowiną
- oraz klasyki:
- Pad Thai — smażony makaron ryżowy z warzywami
- Tom Yum — ostry bulion z mlekiem kokosowym z warzywami
- Keaw Ped — smażone pierożki nadziewane kaczką ze słodkim sosem chili

MENU | 19-21.06

BIESZCZADZKA KUCHNIA

- Proziak na słodko z dżemem dereniowym
 - Dżem dereniowy — rzemieślnicza, kwaskowato-słodka konfitura z rubinowych owoców Podkarpacia o wyrazistym smaku dzikiej róży i żurawiny
- Proziaki wytrawne — 20 zł / szt.
 - 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 / Janosik's Companion
 - Kozi Burak — burak, ser kozi, rukola, sos
- Zestawy / do domu — sets
- Zestaw 3 sztuk (bez dodatków)
- Proziak czysty (bez dodatków): 10 zł / szt.

Drinks:

- Staropolski kwas chlebowy
- Pan Jałowiec — napoje na bazie jałowca i szyszek chmielu

Ostre sztosy

- Kimchi rzemieślnicze
- Autorskie ostre sosy
- Piklowane papryczk

MENU | 19-21.06

Folga

- Gazpacho z pomidora i arbuza
- Szaszłyk z krewetek
- Ceviche z tuńczyka
- Tatar wołowy na grzance

Desi

- Paratha Bun Burgers
- Butter Chicken Bun — butter chicken / chaat z warzyw / kolendrowo-miętowy sos / flaky paratha bun
- Lamb Keema Bun — siekana baranina / ubijany serek / orzeszki pini / red pickled cebula / granat / flaky paratha bun

Oliwa i ogień

- Pizza frita
- Maradona — ricotta, provola, salami spianata, pomidory San Marzano, pieprz
- Juliano — ricotta, provola, salami Napoli, pomidory San Marzano, pieprz
- Lavezzi — ricotta, mozzarella, pomidory San Marzano, pieprz
- Osimhen — ricotta, provola, caciocavallo, pieprz
- Zieliński — ricotta, Nutella, cukier puder

Frajda

- Grzanka z kaszanką — chleb z piekarni „O Zboże!” / kaszanka od Urbanowskich / dżem z kiszanej kapusty / migdały / ser dziugas
- Placki ziemniaczane — placki ziemniaczane z twarogiem wędzonym / ogórek małosolny / śmietana / zioła
- Maczanka — ciabatta z „O Zboże!” / wolno pieczony karczek wieprzowy i wołowy / ogórek piklowany / gorczyca

MENU | 19-21.06

Vice Tacos

Opcje do wyboru:

- Wołowina birria
- Kurczak Louisiana
- Vege Rajas
- Taco — tortilla, 70 g wybranego mięsa (na sztukę), salsa pico de gallo, marynowana cebula, kolendra — waga 120 g
- Tacosy będziemy sprzedawać pojedynczo i x3
- Grilled cheese — kanapka na chlebie shokupan z wybranym mięsem i dużą ilością sera
- Bulion birria

Napoje:

- Orchata
- Butelkowana Vice lemoniada — smak guava
- Sosy — samoobsługa dla klientów

Dziki zwierz

- Smashe z jelenia — soczyste, mocno wysmażone mięso z jelenia w nowoczesnym wydaniu
- Burgery z dzika — klasyka Dzikiego Zwierza, wyrazista w smaku i idealnie skomponowana
- Kiełbaski z dzika — rzemieślnicze, doskonale doprawione kiełbaski prosto z ognia

Asian Express

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

Pastrami Summer

- Kanapka MISTRZOWSKA — pastrami wołowe ze smokera, ser mimolette, karmelizowana cebula, piklowane ogórki, sałata, sos NY, bułka kukurydziana

MENU | 19-21.06

nnolo cannoleria

Cannoli:

- Pistacchio
- Sicilia
- Gianduja
- Lampone
- Burro nocciola
- Tiramisu

Pierozki 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
- Kombucza i napoje owocowe własnej produkcji

MENU | 19-21.06

Jamnik Bistro

- Mr Peanutbutter — szarpany aksamitny orzechowy kurczak, kapusta czerwona, ogórek, daikon, piklowana marchewka, mayo orzech-miso, chipotle, orzechy ziemne, kolendra
- Tłusty Boczuś — boczek hoisin, kapusta czerwona, mayo miso, marchewka piklowana, ogórek, daikon, orzeszki ziemne, kolendra, sezam
- Dzionsuo w piekle — krewetka mango, ogórek po koreańsku, marchewka piklowana, daikon, chipotle mayo, orzechy ziemne, kolendra, sezam
- Grzybobranie (vegan) — boczniak hoisin, kapusta czerwona, ogórek, imbirowe piklowane kiełki mung, daikon, mayo miso-chipotle, orzeszki ziemne, kolendra, sezam
- Warzywniak (vegan) — marynowane tofu, ogórki po koreańsku, piklowana marchewka, daikon, mayo miso-chipotle, orzeszki, sezam, kolendra
- Bezalkoholowy miód imbirowy / miód pitny — bezalkoholowy miód pitny prosto z Warmii, bogaty w antyoksydanty — klasyka spotyka azjatycki, jamnikowy sznyt, tworząc wersję napoju wzbogaconą o korzeń imbiru (wersja dostępna jedynie na festiwalu Gastro Miasto)

Żeberka

- Buła Wrocław — bułka ze zluzowanym żeberkiem, sosem musztardowym, serem, boczkiem, kolesławem, pomidorem i piklem
- Hafrak — pół paska żeberka boczkowego z frytkami i kolesławem
- Fulrak — cały pasek żeberka boczkowego z frytkami i kolesławem

Kurczaki

- Cheesy Chicken — maślana bułka, ser mozzarella, dwa smażone tendersy, libański sos czosnkowy, spicy mayo, pikle

Fiszka

- Fiszka z frytkami — smażone szprotki z Bałtyku, frytki
- Fiszka Burger — bułka, smażone szprotki, sos tatarski, czerwona cebula, sałata, ogórek konserwowy

MENU | 19-21.06

Ristorante La Colonna

- La Delicia — cotto / pasta z suszonych pomidorów i papryki / mozzarella / zielone pesto / rukola
- Fuego Cítrico — chorizo / grejpfrut / koper włoski w imbirze / stracciatella
- Dulce Picante — spianata piccante / stracciatella / karmelizowana cebula
- Pera Cremosa — prosciutto / chutney gruszkowy / stracciatella / rukola
- Lemoniada cytrusowa
- Lemoniada lawendowa

Chao Bao

- Bao boczniak marynowany — boczniak marynowany / czerwona cebula / orzeszki / szczypiorek / sos kobe majo
- Bao szarpana wieprzowina — szarpana wieprzowina / świeża kolendra / ogórek / czerwona cebula / chilli / orzeszki / szczypior / sos kobe majo
- Bao krewetka w panko — krewetki w panko / sałata / pikle / orzeszki / chilli / szczypiorek / sos mango-chilli / sos sweet chilli
- Bao kurczak w panko — kurczak w panko / ogórek / pikle / chilli / sałata / sos kobe majo / sos sweet chilli

So Sweet

- Truskawka w czekoladzie
- Truskawka dubai
- Banany w czekoladzie
- Desery lodowe z truskawkami

Grillove

- Grill z karkówki — szaszłyk
- Kurczak na grillu (biodra) — szaszłyk
- Kiełbasa na grillu
- Warzywa grillowane
- Sosy autorskie
- Ziemniaki po sielsku
- Pajda chleba ze smalcem
- Grillove Fire Set — grillowane krewetki, małe i ananas z grilla, całość flambirowana alkoholem tuż przed podaniem

MENU | 19-21.06

Mochiarnia

Mochi o smakach:

- Kinder
- Oreo
- Truskawkowy cheesecake
- Malinowy cheesecake
- Borówkowy cheesecake
- Mango-marakuja
- Matcha mango-marakuja

Oraz tradycyjne japońskie smaki:

- Biała fasola z matcha
- Czerwona fasola adzuki
- Orzechowy
- Sezamowy
- Japońskie daifuku

Limitowany nowy smak:

- Marcepan z maliną

Red Car 95

- Route 66 — kiełbasa wieprzowa z grilla 180 g, ogórek marynowany, cebula biała, musztarda, keczup
- Krakowski — kiełbasa wieprzowa z grilla 180 g, kapusta kiszona, cebula biała, musztarda sarepska
- Red Car 95 — kiełbasa wieprzowa z grilla 180 g, kiełbasa chorizo, cebula karmelizowana, jalapeño, sos sriracha-majo
- Wypasiony — kiełbasa wieprzowa z grilla 180 g, miks z pikli, domowy majonez

Chingu

- Popcorn chicken:
- Słodki
- Ostry
- Miodowo-musztardowy
- Shanghai BBL (limited)
- Tokyo Classic (limited)
- Phuket Lime (limited)

MENU | 19-21.06

NATA PORTUGALSKIE PRZEKĄSKI

Na słodko:

- Pastel de Nata
- Babeczka z marakują
- Babeczka z pomarańczą
- Mini-tarta z migdałami
- Babeczka z Lizbona
- Babeczka z mandarynką
- Babeczka z karmelem
- Babeczka z czekoladą

Na słono:

- Portugalskie pierożki z:
 - Wołowiną
 - Krewetką
 - Kurczakiem
 - Dorszem
- Alheira (portugalska kiełbasa)
- Ser i szynka
- Muslito z kraba
- Kalmary
- Krewetka torpedo

Nata Tureckie słodkości

Chałwa o smaku:

- Pistacja
- Wanilia
- Kakao
- Granat
- Baklawa:
 - Pistacjowa
 - Czekoladowa
 - Orzech włoski
 - Kokosowa

Włoski cannoli i Aragostine o smaku:

- Pistacja
- Nutella
- Wanilia
- Cytryna
- Tiramisu

MENU | 19-21.06

MARIETTA FOCACCERIA

Focaccie Cioci Marietty:

- Caesar — pieczony indyk, pomidory, sałata rzymska, majonez, grana padano DOP
- Diavola — salami spianata calabra, ricotta di bufala, marynowane papryczki chili, rukola
- Puglia — pesto pistacjowe, burrata, pomidory, bazylija
- Bologna — mortadela Bologna IGP, pesto pistacjowe, burrata
- Argentino — prosciutto cotto, chimichurri, pomidory, grana padano DOP, rukola
- Polaco — porchetta, ziemniaki pieczone, sos tatarski, ser caciocavallo
- Greco — pieczony bakłażan, pomidory San Marzano DOP, tzatziki, sałata rzymska
- Italiano — prosciutto toscano DOP, burrata, melon, balsamico

NAPOJE

- Włoska lemoniada gazowana „Lurisia” — czerwona pomarańcza, cytryna, chinotto
- Domowa lemoniada — cytrusowa, marakuja

Palm.Flows | Mobilna Kawiarnia

SPECIAL

- Sparkling Espresso — limonka / mięta / woda gazowana / espresso / lód
- Grapefruit Espresso — soda grapefruit / rozmaryn / espresso / lód
- Jasmin Coffee — jaśmin / mleko / espresso / lód
- Iced Americano double top — foam / woda / espresso / lód

CLASSIC

- Espresso
- Americano
- Cappuccino
- Flat White
- Latte
- Tonic espresso
- Orange espresso

MENU | 19-21.06

Azima Tatarskie Przysmaki

- Wypieki orientalne — samsy:
 - Szpinak
 - Pieczarki
 - Ser
 - Kurczak
 - Kebab
 - Wołowina i baranina
- Orientalne pierogi manty (wołowina z baraniną, szpinak)
- Baklava tatarska (pistacja, orzechy włoskie, płatki różane)
- Czebureki — orientalne pierogi smażone (wołowina z baraniną, ser, szpinak)

Gruba Panda

- Frytka belgijska
- Bataty
- Kalmary
- Streaps
- Pops
- Ser smażony
- Krążki cebulowe
- Kąski serowe
- Pierożki gyoza
- Ryba
- Krewetki

Le Gosse

- Hot dog z szarpaną kaczką
- Hot dog z kaszanką
- Chłodnik

Krasnolód

- Gelato / gelato desserts

Churros Złote Paluchy

- Podawane zawsze z cukrem pudrem, opcjonalnie z cynamonem oraz sosem do wyboru: białą czekoladą, ciemną czekoladą, karmelem lub Nutellą.

MENU | 19-21.06

Gofreak

GOFRY SŁODKIE:

- Sezonowe owoce z bitą śmietaną / Nutellą
- Snikers — kajmak z orzechami, mleczną czekoladą i płatkami migdałów
- Słony kajmak z solą himalajską, bananem i orzeszkami ziemnymi
- Kinder Bueno z sezonowym owocem, bitą śmietaną i waniliowymi wafelkami
- Karmelizowana truskawka z rabarbarem na mascarpone z kruszonką i miętą
- Krem pomarańczowy na mascarpone z sezonowym owocem i świeżą miętą
- Krem Oreo na mascarpone z sezonowym owocem i ciasteczkami Oreo
- Owoce leśne na kremowym serku z syropem klonowym i płatkami migdałów
- Krem pistacjowy z bitą śmietaną, liofilizowaną maliną i kruszoną pistacją
- Banoffee — kajmak na mascarpone z bananem i wiórkami czekolady

GOFRY SŁONE:

- Pieczony burak na słonym serku z fetą, rukolą i płatkami migdałów
- Gorgonzola na serku z żurawiną, roszponką, gruszką i orzechami włoskimi
- Mozzarella na czerwonym pesto z pomidorem, rukolą, świeżą bazylią i sezamem

Orzeszkarnia

- Orzeszki ze skondensowanym mlekiem
- Orzeszki lawendowe
- Orzeszki o smaku Snickers
- Orzeszki pistacjowe
- Orzeszki z serem Dor Blue
- Orzeszki cytrynowo-makowe
- Orzeszki czekoladowe
- Orzeszki kokosowe
- Orzeszki o smaku ciasteczek
- Orzeszki chałwowo-orzechowe
- Dodatkowo w naszej ofercie będą dostępne również różnorodne deserki i ciastka.

MENU | 19-21.06

Le Pączek Oui Oui + Piotr Kucharski

- Matias — pączek z delikatnym śledziem Matias, kremowym serkiem śmietankowym, piklowaną czerwoną cebulą i świeżymi ziołami
 - Jagodzianka — pączek z kremem fresh i jagodami leśnymi
 - Basque brûlée — pączek inspirowany sernikiem baskijskim, z karmelizowaną warstwą brûlée i salsą truskawkową
 - Framboise & Prosecco — pączek z kremem pâtissière i malinami o nucie prosecco
 - Pistache — pączek wypełniony aksamitnym kremem pistacjowym i chrupiącą warstwą karmelizowanej czekolady z odrobiną soli maldon
- Ptyś Jagodzianka — wypełniony kremem pâtissière i świeżymi jagodami
- Niespodzianka à la Oui Oui

Japan Sake and Shochu Makers Association

- 70 rodzajów sake

MENU | 19-21.06

POKO bakery

CROISSANTY / CROISSANTS

- Słodkie croissanty / sweet croissants
- Croissant / konfitura z czarnej porzeczki / krem mascarpone — croissant / blackcurrant jam / mascarpone cream
- Croissant / tiramisu / truskawki — croissant / tiramisu / strawberries
- Croissant / krem pistacjowy / konfitura malinowa / polewa z białej czekolady — croissant / pistachio cream / raspberry jam
- Croissant / krem migdałowy / konfitura malinowa / prażone płatki migdałów (polecamy na ciepło) — croissant / almond cream / raspberry jam / roasted almond flakes (best enjoyed warm)
- Wytrawne croissanty / savory croissants (polecamy na ciepło / best enjoyed warm)
- Croissant Monsieur — szynka / sos serowy / mozzarella / cheddar / parmezan / szczypiorek — ham / cheese sauce / mozzarella / cheddar / parmesan / chives
- Croissant Salami Piccante — salami piccante / mozzarella / cheddar
- Croissant Kozi Ser — kozi ser / piklowana czerwona cebulka / pieczone pomidorki cherry / ser mozzarella — goat cheese / pickled red onion / roasted cherry tomatoes / mozzarella cheese

KARDAMONKI

- Kardamonki / cardamom buns (polecamy na ciepło / best enjoyed warm)
- Kardamonka / cardamom bun
- Orzechowa / walnut bun
- Zapiekana kardamonka z migdałowym frangipane / prażone płatki migdałów — double-baked cardamom bun with almond frangipane / roasted almond flakes
- Zapiekana orzechowa z orzechowym frangipane / prażone orzechy włoskie — double-baked walnut bun with walnut frangipane / roasted walnuts

Japońskie Fluffy Pancakes x Taiyaki

- Fluffy Pancakes
- Lemoniada

MENU | 19-21.06

MEISTERSZTYK

POP UP

Meister Strawberry Cup:

- Włoska — mus pistacjowy, chrupka, grys pistacjowy, ciepły karmel
- Francuska — pudding wanilia burbon, chrupiące ciasteczka maślane, ciepły sos karmel
- 10 rodzajów eklerów, w tym NOWOŚĆ: Ekler MSTR Strawberry-Chocko
- Kawa
- Meister w szoku — 3 słodkie wersje wiralowych japanese fried cream sando

W SZOKU PAN i W SZOKU PANI

słodkie kanapki z puszystego shokupanu

W SZOKU PAN FRANCUSKI

lemon curd, borówki, cukier puder

W SZOKU PANI WŁOSKA

krem pistacjowy, maliny, kruszonka pistacjowa, grys pistacjowy, sos czekoladowy

W SZOKU PAN TAJSKI

mango curd, ryż, sos marakuja, limonka

Sery Łomnickie — Lody Kozie i owcze

- Sery kozie, krowie i owcze
- W ofercie znajdziesz szeroki wybór naszych serów młodych i dojrzewających — w różnych smakach i formach.
- Dostępne będą również tacki degustacyjne — idealna przekąska do piwa, wina, ale nie tylko.
- Kolorowe tacki serów — polecamy także kolorowe tacki serów przygotowane specjalnie do piwa i wina, a także na spotkania ze znajomymi czy rodzinne biesiady.
- Lody z naszego mleka — dla dzieci i dorosłych przygotowaliśmy prawdziwe, naturalne lody na bazie mleka: Koziego / Owczego / Krowiego

MENU | 19-21.06

Pampa

- Argentyński grill:
- Tiras de Asado — żeberka wołowe pokrojone w poprzek kości na cienkie paski; marmurkowe i kruche kawałki o głębokim smaku mięsa
- Entraña al Verdeo — grillowana przepona wołowa (entraña) z kremowym sosem verdeo ze szczypiorku i sera
- Mollejas Asadas — grasica wołowa z grilla; chrupiąca z zewnątrz i delikatna w środku
- Do każdego kawałka mięsa serwujemy do wyboru: pieczone rustykalne ziemniaczki albo sałatkę „ensalada criolla” z drobno krojoną papryką, cebulą, pomidorem i ogórkiem.
- Coś dla wegetarian:
- Provoleta — grillowany ser provolone z sosem chimichurri i suszonymi pomidorami w zestawie z grillowanymi warzywami

CINNIFY

- Holy Cream Cheese — nasz cinnamon roll z frostingiem śmietankowo-waniliowym
- Lotus Pocus — nasz cinnamon roll z truskawkami, frostingiem mascarpone, prażonymi truskawkami i ciasteczkami maślanymi
- Pista la Vista — nasz cinnamon roll z frostingiem pistacjowym, konfiturą malinową i chrupką z białej czekolady
- Lemon Squeezy — nasz cinnamon roll z frostingiem cytrynowym, lemon curdem i kruszonką cytrynową

Let's DIM SUM

- Menu z pierożkami:
- Jiaozi kurczak hoisin z pak choy
- Jiaozi wieprzowina i krewetka
- Jiaozi wołowina z płatkami chili
- Jiaozi wieprzowina z kolendrą
- Jiaozi kaczka z pomarańczowym sosem
- Har Gow z tofu, warzywami i shiitake
- Xiao Long Bao (vegan) nie-wieprzowina z kolendrą

MENU | 19-21.06

ELEN Food & Friends

- Tatar z lodami — shokupan / majonez pistacjowo-bazyliowy / tatar wołowy / naturalne lody truflowe / tarta trufla / prażona szalotka / szczypiorek
- Elen Crumble — gorące truskawki / maślana kruszonka / krem angielski / palona beza włoska / liofilizowane truskawki / kwiaty jadalne
- Lemoniada lawendowa
- Mango Ice Tea Cloud

Słodki Grek

- Masła pistacjowe — 2 wersje bez cukru
- Tradycyjne rurki greckie z kremem chałwowym w 3 smakach — nowość na rynku polskim
- Batoniki sezamowe na miodzie
- Loukoumi — wersja dla wegan, sportowców na bazie agaru — nowość na rynku polskim
- Nugaty z różnymi orzechami i dodatkami
- Chałwy sezamowe keto bez cukru (aż 8 smaków, w tym 3 nowości na rynku polskim: kawa, granat z różą oraz mix orzechów)
- Chałwy pełnoziarniste
- Chałwy sezamowe bio
- Chałwy sezamowe na miodzie
- Baklawy z różnymi orzechami
- Praliny
- Bakalie w gorzkiej lub mlecznej czekoladzie
- Bloki orzechowo-czekoladowe bez cukru

Dessert Boutique

- Mango
- Malina
- Jagoda leśna
- Truskawka
- Pistacja
- Banan
- Miodownik
- Napoleon
- Pomarańcza

MENU | 19-21.06

Yamamoto Matcha

- Strawberry Cold Foam Frozen Matcha
- Premium Strawberry Latte
- Premium Mango Latte
- Premium Matcha Sunset
- Premium Matcha Latte
- Premium Matcha Lemon

Petit by Herman

- Serniki baskijskie z sosami

Elomordo Zapiekanki

- Na sztywniutko — elo majo, mozzarella, pieczarki
- Ciach bajera — sos elo, mozzarella, salami pikantne
- Osiedlowy klasyk — elo majo, mozzarella, szynka, pieczarki
- Siema wariat — elo majo, mozzarella, cebula, kurczak, ogórek konserwowy
- Drwala — sos drwala, boczek, ogórki, mozzarella, ser smażony, cebula prażona
- Hot dog Fatmeński — kiełbasa, musztarda, kukurydza, ogórek konserwowy, cebula prażona

NIEBO W GĘBIE

- Niebanalne przetwory

poké poké

- Poke bowl:
 - Kauai z łososiem spicy mayo
 - Lanikai z pieczonym łososiem
 - Kahuna z krewetkami ponzu mayo
 - Waikiki z tempehem teriyaki (vege)
- Poké bombs z łososiem — słodkie saszetki inari wypełnione poké
- Açaí bowl — zimny deser na bazie brazylijskich jagód açaí z owocami, naszą granolą kokosową i masłem orzechowym

MENU | 19-21.06

Flomaro

- Raclette
- Fondue w czarce chlebowej

Flomaree

Ostrygi:

- Fine de Claire Normandy
- Amulette by Ostra Regal
- Gillardeau speciale
- Kraboburger z limonkowym aioli, domowe pikle
- Żabie udka z palonym masłem estragonowym
- Przegrzebka w tempurze z kimchi z kalarepy i szczypioru

Iberyjski ogień

- Stek Maminha z romesco
- 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

Long Richie's

- KLASYK
kiełbaska all-beef, potato bun, musztarda, keczup
- DANISH OG
kiełbaska all-beef, potato bun, remulada (musztarda, curry, mayo, korniszony, kapary), duńskie ogórki w occie z koperkiem
- DONER DOG
kiełbaska all-beef, potato bun, mayo mięta-limonka, piklowana czerwona cebula, relish z papryki, Richie's Za'atar (sezam, sumak, oregano)
- TOKIO DOG
kiełbaska all-beef, potato bun, karmelizowana cebula z teriyaki, marynowe ogórki w occie ryżowym, mayo, furikake
- MAKE IT YOUR OWN
- Double Dog (dodatkowa kiełbaska)

MENU | 19-21.06

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

Trzeźwy Bar by Ziologia

- Leśny duch (sosna / limonka / soda / gin / bitters orange)
- Hibiskus sour (napar z hibiskusa, sumaka, imbiru, goździków, cynamonu, róży / limonka / sok grejpfrut / simple syrup / bitters)
- Dziki Spritz — hyćka, wytrawna kombucha Deli
Naturalnie dziki bez, soda, bitters orange cardamon
- Mocktail czerwca — Strawberries Margarita (truskawki od sołtysa, pomarańcze, tequila, szalwia)
- SoBitter — prawdopodobnie pierwsze w Polsce bezalkoholowe ziołowe bittersy do koktajl

MENU | 19-21.06

Mani to go

MENU Z KURCZAKIEM

- Chrupiący i soczysty smażony kurczak w naszym autorskim sosie. Podawany z frytkami – idealne połączenie!

Słodki / Pikantny / BBQ

BULDAK BOKUMMYUN

- Pikantny smażony makaron z kurczakiem.
- Sprężysty makaron w ostrym sosie Buldak, podany z chrupiącym kurczakiem.

CORNDOG

- Chrupiący i serowy!
- Parówka / Ser / Mix (parówka i ser)

Kuchnia Gruzińska

- Chaczapuri z serem
- Chaczapuri z wołowiną
- Chaczapuri z kurczakiem i warzywami
- Chaczapuri z różnymi nadzieniami
- Chinkali z mięsem
- Chinkali z serem
- Lula z mięsem
- Blinczik z mięsem
- Blinczik ze szpinakiem i serem
- Czeburek z mięsem
- Gruzińska lemoniada
- Czurczchela
- Odzachuri
- Pieczywo z serem i ziemniakami
- Zupa
- Napoleonka
- Placek kukurydziany

MENU | 19-21.06

Matcha by Tealand

Classic

- Matcha Classic
- Matcha Latte

Flavored Matcha (bez mleka)

- Lavender (Lawenda)
- Mint (Mięta)
- Raspberry (Malina)
- Blueberry (Borówka)
- Rose (Róża)
- Peach Jasmine (Brzoskwinia i Jaśmin)

Flavored Matcha Latte (z mlekiem)

- Banana (Banan)
- Peach (Brzoskwinia)
- Vanilla (Wanilia)
- Watermelon (Arbuz)
- Rose (Róża)
- Mango
- Lavender (Lawenda)
- Blue
- Marshmallow (Pianka)
- Popcorn
- Coconut (Kokos)
- Lotus Cookie (Ciasteczko Lotus)
- Yuzu

Dowolnie miksuj smaki i wybierz mleko:

- Klasyczne
- Bez laktozy
- Owsiane (+2 zł)
- Migdałowe (+2 zł)
- Kokosowe (+2 zł)

Corn dog & Takoyaki

- Corndog
- Classic - nadziany parówką
- Serowy- nadziany serem i parówką
- Panko- nadziany serem i parówką w panierce panko
- Nachos- nadziany serem i parówką w panierce nachos
- Vege- nadziany serem i parówką vege
- Takoyaki- 6/8/11 szt.

MENU | 19-21.06

Zapiekankarnia

- Cheesesteak
majonez, cienko krojony antrykot wołowy, mozzarella, gouda, lekko pikantna papryka, cebula, gorący sos serowy
- Big Mackowa
domowy sos „BIG MAC”, mielona wołowina, mozzarella, gouda, cheddar, boczek, ogórki szwedzkie, cebula biała
- Włoska
sos pomidorowy, mozzarella, gouda, szynka parmeńska, pomidorki koktajlowe, rukola, granapadano
- Szarpana
domowy sos "BIG MAC", mozzarella, gouda, szarpana wieprzowina, rukola, piklowana czerwona cebula, ogórek marynowany
- Pikantna nduja
sos pomidorowy, mozzarella, gouda, włoska kiełbasa nduja, pomidorki koktajlowe, mascarpone, peperoncino
- Klasyczna z warzywami | Wege
sos pomidorowy, farsz pieczarkowy, mozzarella, gouda, świeże warzywa, domowa prażona cebulka
- Gruszkowa | Wege
oliwa z oliwek, mozzarella, gouda, gorgonzola, orzechy włoskie, gruszka, rukola, grana padano
- Wegan klasyk | Wege
sos pomidorowy, farsz pieczarkowy, ser wegański, świeże warzywa, domowa prażona cebulka
- Wegan szwedzka | Wege
sos pomidorowy, farsz pieczarkowy, ser wegański, ogórki szwedzkie, domowa prażona cebulka, szczypiorek
- Wegan kebab | Wege
sos pomidorowy, ser wegański, wegański kebab, sałata, ogórek, pomidor, cebula czerwona, wegański sos czosnkowy i ostry

Napoje

- Lemoniada domowa Mojito
- Lemoniada domowa Cytrusowa