

Grill Garden <ul style="list-style-type: none">Kurczak z różna Maczanka krakowska A’la kebab
Solleim <ul style="list-style-type: none">Korean Fried Chicken: Spicy / Soy / Black Garlic / Honey / Taco Mayo / Cheese / Spicy Cheese Side menu: Frytki / Kimchi
Mollinari Pizza Pasta Spritz <ul style="list-style-type: none">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
<p>Stoisko z włoskimi słodkościami:</p> <ul style="list-style-type: none">Cannoli al cioccolato Cannoli pistacchio Cannoli vaniglia Cannoli stracciatella Millefoglie pistacchio Millefoglie cioccolato Millefoglie limone Aragostine cioccolato Aragostine pistacchio Aragostine vaniglia Aragostine tiramisù
<p>Dolci monoporzioni da frigo:</p> <ul style="list-style-type: none">Tortini al mango Tortini al pistacchio Tortini al cioccolato Babbà
Souvlaki Greek Truck <ul style="list-style-type: none">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 Kubetek — mięso 150 gramów, sos tzatziki, porcja frytek, cebula Kalmary w cieście — 6 szt. podawane z sosem tzatziki Porcja frytek 150 gramów

Cocina Latina <ul style="list-style-type: none">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

Mani to go <p>MENU Z KURCZAKIEM</p> <ul style="list-style-type: none">Chrupiący i soczysty smażony kurczak w naszym autorskim sosie. Podawany z frytkami – idealne połączenie! Stodki / Pikantny / BBQ <p>BULDAK BOKUMMYUN</p> <ul style="list-style-type: none">Pikantny smażony makaron z kurczakiem. Sprężysty makaron w ostrym sosie buldak, podany z chrupiącym kurczakiem. <p>CORNDOG</p> <ul style="list-style-type: none">Chrupiący z serowyl Parówka / Ser / Mix (parówka i ser)
Kuchnia Gruzińska <ul style="list-style-type: none">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 Pieczyno z serem i ziemniakami Zupa Napoleonka Placek kukurydziany

Zapiekankarnia <ul style="list-style-type: none">Cheesestek 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, pomidoriki koktajlowe, rukola, grana padano Szarpana domowy sos "BIG MAC", mozzarella, gouda, szarpana wieprzowina, rukola, piklowana czerwona cebula, ogórek marynowany Pikantna nduja sos pomidorowy, mozzarella, gouda, włoska kielbasa nduja, pomidoriki 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 <ul style="list-style-type: none">Lemoniada domowa Mojito Lemoniada domowa Cytrusowa

ROZSZARPANI <ul style="list-style-type: none">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 <ul style="list-style-type: none">Pół kurczaka z grilla St. Louis BBQ — sos z wędzonej czeresni i dzikiego bzu Wrocławska sałatka ziemniaczana Małosolne ogórki, brzoskwinie, koperek Przyprawa togarashi z czosnkiem i prażoną cebulką Policzek wołowy w bułce Mięsny sos marinara z bazylią Mleczne pieczywo Karmelizowana cebula z truskawkami Skwarki z gwaniale, nduja z miodem i pieprzem Ser solankowy
Izakaya <ul style="list-style-type: none">Katsu — kurczak w panko / marynowana czerwona kapusta / ogórek / spicy mayo Chashu — boczek chashu / ogórek / majonez / dymka Sake — tosoś pieczony / sałata / ogórek / serek / sos kabayaki Ebi Tempura — krewetka w tempurze / jalapeño / ogórek / sos mango Wege — bocznik w tempurze / marynowana czerwona kapusta / spicy mayo / dymka <p>Inne:</p> <ul style="list-style-type: none">Krewetki w tempurze Karaage
Soczewka <ul style="list-style-type: none">Sando z wołowiną — SzeF 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 <ul style="list-style-type: none">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 Ptyś
Woo Thai <ul style="list-style-type: none">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

BIESZCZADZKA KUCHNIA <ul style="list-style-type: none">Proziak na słodko z dżemem dereniowym <ul style="list-style-type: none">Dżem dereniowy — rzemieślnicza, kwaskowato-słodka konfitura z rubinowych owoców Podkarpacia o wyrazistym smaku dzikiej róży i żurawiny Proziaki wytrawne — 20 zł / szt. <ul style="list-style-type: none">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 <ul style="list-style-type: none">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. <p>Drinks:</p> <ul style="list-style-type: none">Staropolski kwas chlebowy Pan Jałowiec — napoje na bazie jałowca i szyszek chmielu
Ostre sztosy <ul style="list-style-type: none">Kimchi rzemieślnicze Autorskie ostre sosy Piklowane papryczk
Koku Sushi <p>SUSHI BURGER</p> <ul style="list-style-type: none">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 <p>FUTOMAKI</p> <ul style="list-style-type: none">Futomaki vege — kimchi, marynowany tempeh, rzodkiewka Futomaki łosoś — ogórek, serek, łosoś <p>PRZEKAŃSKI</p> <ul style="list-style-type: none">Pierozki goyoza z kaczką — sos słodkie chili Spring rolls vege — sos słodkie chili Krewetki w tempurze — sos słodkie chili <p>SUSHI HOT-DOG</p> <ul style="list-style-type: none">Hotdog z kurczakiem — ryż, poledwiczka 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 <ul style="list-style-type: none">Tteokbokki Japońskie curry Dak-kkochi (koreańskie szaszłyki z kurczaka) Surówka kimchi Matcha latte Lemoniada

nnolo cannoleria <p>Cannoli:</p> <ul style="list-style-type: none">Pistacchio Sicilia Gianduja Lampone Burro nocciola Tiramisu
Pierozki Babcı Władzi <p>PIEROGI</p> <ul style="list-style-type: none">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 <p>I inne, które do tego czasu uda nam się zrobić</p> <p>DANIA NA CIEPŁO</p> <ul style="list-style-type: none">Sajgonki Samosy klasyczne i z jagnięciną Naleśniki ze szpinakiem, naleśniki z serem Bogos Gołąbki z sosem pomidorowym Krokiety (różne smaki) Chipsy pierogowe Placki ziemniaczane <p>NA SŁODKO</p> <ul style="list-style-type: none">Racuchy z jabłkami, bitą śmietanką i fjutem Kombucza i napoje owocowe własnej produkcji
Jamnik Bistro <ul style="list-style-type: none">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) — bocznik 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 Bezałkoholowy miód imbirowy / miód pitny — bezałkoholowy miód pitny prosto z Warmii, bogaty w antyoksydanty — klasyka spotyka azjatycki, jawnikowoy sznyt, tworząc wersję napoju wzbogaconą o korzeń imbiru (wersja dostępna jedynie na festiwalu Gastro Miasto)
Żeberka <ul style="list-style-type: none">Buła Wrocław — bułka ze zluzowanym żeberkiem, sosem musztardowym, serem, boczkiem, koleślawem, pomidorem i piklem Hafrak — pół paska żeberka boczkowego z frytkami i koleślawem Fulrak — cały pasek żeberka boczkowego z frytkami i koleślawem
Kurczaki <ul style="list-style-type: none">Cheesy Chicken — maślana bułka, ser mozzarella, dwa smażone tendersy, libański sos czosnkowy, spicy mayo, pikle
Fiszka <ul style="list-style-type: none">Fiszka z frytkami — smażone szprotki z Bałtyku, frytki Fiszka Burger — bułka, smażone szprotki, sos tatarski, czerwona cebula, sałata, ogórek konserwowy
Ristorante La Colonna <ul style="list-style-type: none">La Delicia — cotto / pasta z suszonych pomidorów i papryki / mozzarella / zielone pesto / rukola Fuego Citrico — 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 <ul style="list-style-type: none">Bao bocznik marynowany — bocznik 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 <ul style="list-style-type: none">Truskawka w czekoladzie Truskawka dubai Banany w czekoladzie Desery lodowe z truskawkami
Grillowe <ul style="list-style-type: none">Grill z karkówki — szaszłyk Kurczak na grillu (biodra) — szaszłyk Kielbasa na grillu Warzywa grillowane Sosy autorskie Ziemniaki po sielsku Pajda chleba ze smalcem Grillowe Fire Set — grillowane krewetki, małże i ananas z grilla, całość flambriowana alkoholem tuż przed podaniem

Folga <ul style="list-style-type: none">Gazpacho z pomidora i arbuza Szaszłyk z krewetek Ceviche z tuńczyka Tatar wołowy na grzance
Desi <ul style="list-style-type: none">Paratha Bun Burgers Butter Chicken Bun — butter chicken / chaat z warzyw / kalendrowo-miętowy sos / flaky paratha bun Lamb Keema Bun — siekana baranina / ubijany serek / orzeszki pini / red pickled cebula / granat / flaky paratha bun

Oliwa i ogień <ul style="list-style-type: none">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 <ul style="list-style-type: none">Grzanka z kaszanką — chleb z piekarni „O Zboże!” / kaszanka od Urbanowskich / dżem z kiszonej kapusty / migdały / ser dziugas Placki ziemniaczane — placki ziemniaczane z twarogiem wędzonym / ogórek małosolny / śmietana / ziola Maczanka — ciabatta z „O Zboże!” / wolno pieczony karczek wieprzowy i wołowy / ogórek piklowany / gorczyca

Kuchnia Perska <p>Przystawki i pierogi:</p> <ul style="list-style-type: none">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 <p>Dania wegetariańskie:</p> <ul style="list-style-type: none">Irańska zupa Ash (wegańska) Curry warzywne (wegańskie) <p>Dania główne:</p> <ul style="list-style-type: none">Irańska zupa Ash z mięsem Chicken Tikka Masala Wołowina z ryżem Kurczak słodko-kwaśny Kurczak Teriyaki Wołowina Bulgogi Wieprzowina w sosie pomidorowym <p>Desery:</p> <ul style="list-style-type: none">Szafranowy pudding ryżowy (Shole Zard) Słodkie ciasteczka smażone (Zoolbia) Rurka z kremem waniliowym <p>Napoje:</p> <ul style="list-style-type: none">Orzeźwiający napój cytrynowo-szafranowy Mojito bezałkoholowe Ayran
--

Trzeźwy Bar by Ziografia <ul style="list-style-type: none">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 — hycka, 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 bezałkoholowe zielowe bittersy do koktajl
--



Sprawdź co słyhać!

MENU

19-21 Czerwca

Gastro **Miasto**
Smakuj Wrocław

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, bazylia
- 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
- Capuccino
- Flat White
- Latte
- Tonic espresso
- Orange espresso

NATA PORTUGALSKIE PRZEKĄSKI

Na słodko:

- Pastel de Nata
- Babeczka z marakują
- Babeczka z pomarańczę
- Mini-tarta z migdałami
- Babeczka z Lizbona
- Babeczka z mandarynką
- Babeczka z karmielem
- Babeczka z czekoladą

Na słono:

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

Nata Tureckie słodkości

Chałwa o smaku:

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

Włoski cannoli i Aragostine o smaku:

- Pistacja
- Nutella
- Wanilia
- Cytryna
- Tiramisu

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
- Kielbaski z dzika — rzemieślnicze, doskonale doprawione kielbaski 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

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

Le Pączek Oui Oui + Piotr Kucharski

- Matias — pączek z delikatnym śledziem Matias, kremowym serkiem śmietankowym, piklowaną czerwoną cebulą i świeżymi ziołami
- Jagodzikanka — pączek z kremem fresh i jagodami leśnymi
- Basque brûlée — pączek inspirowany sernikiem baskijskim, z karmelizowaną warstwą brûlée i sałszą 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 Jagodzikanka — wypełniony kremem pâtissière i świeżymi jagodami

- Niespodzianka à la Oui Oui

Japan Sake and Shochu

Makers Association

- 70 rodzajów sake

Azima Tatarskie Przymaki

- Wypieki orientalne — samsy:
 - Szpinak
 - Pieczarki
 - Ser
 - Kurczak
 - Kebab
 - Wołowina i baranina
- Orientalne pierogi manty (wołowina z baraniną, szpinak)
- Bakława 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
- Krażki cebulowe
- Kąski serowe
- Pierozki gyoza
- Ryba
- Krewetki

Le Gosse

- Hot dog z szarpaną kaczka
- 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, karmielem lub Nutellą.

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

- Maśla 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

Pampa

- Argentyński grill:
- Tiras de Asado — zeberka 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 Squeazy — 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

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)
- Oriadamonka / 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

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
- 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, roszkponką, 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.

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 sztyniutko — 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 Fatmęnski — kielbasa, 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
- Açai bowl — zimny deser na bazie brazylijskich jagód açai z owocami, naszą granolą kokosową i masłem orzechowym

Matcha by Tealand

Classic

- Matcha Classic
- Matcha Latte

Flavored Matcha (bez mleka)

- Lavender (Lawenda)
- Mint (Mięta)
- Rasperry (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.

Flomaro

- Raclette
- Fondue w czarce chlebowej

Flomaree Ostrygi:

- Fine de Claire Normandy
- Amulette by Ostra Regal
- Gillardeau speciale
- Kraboburger z limonkowym aioli, domowe pikle
- Zabie 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 kielbaska all-beef, potato bun, musztarda, keczup
- DANISH OG kielbaska all-beef, potato bun, remulada (musztarda, curry, mayo, korniszony, kapary), duńskie ogórki w occie z koperkiem
- DONER DOG kielbaska all-beef, potato bun, mayo mięta-limonka, piklowana czerwona cebula, relish z papryki, Richie's Za'atar (sezam, sumak, oregano)
- TOKIO DOG kielbaska all-beef, potato bun, karmelizowana cebula z teriyaki, marynowane ogórki w occie ryżowym, mayo, furikake
- MAKE IT YOUR OWN
- Double Dog (dodatkowa kielbaska)

WYDZIAŁ



Sprawdź co słyhać!



15-17 Maja

19-21 Czerwca

10-12 Lipca

21-23 Sierpnia

11-13 Września

Gastro  Miasto 
Smakuj Wrocław