

MENU | 26-28.06

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
- Pachlawa 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

MENU | 26-28.06

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
- Rissole wege
przekąska z gotowanej masy z mąki pszennej z serem, ziołami i kukurydzą
- Rissole
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

MENU | 26-28.06

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 truflowy 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

MENU | 26-28.06

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 łososa
- Hot dog ze śledziem holenderskim w panko

Mr Jerry

- ROSTBEF Z KOŚCIAŁ — 250 g
- ANTRYKOT Z KOŚCIAŁ — 300 g
- CHRUPIĄCE FRYTKI — 300 g
- COLESLAW — 300 g
- SOS SZPINAKOWY — 300 g

MENU | 26-28.06

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

MENU | 26-28.06

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 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
- 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
- Kiełbasa
- Karkówka z rusztu
- Golonka w kapuście
- Bigos
- Ziemniaki z patelni z cebulką

MENU | 26-28.06

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, roszponka

- FRENCH

Sos beszamel-truflowy, francuski ser brie, orzechy włoskie, oliwa extra virgin, roszponka

Fluffy Pancakes/Matcha

- Wiśniowe

- Budyń - truskawka

- Nutella

Matchaya

- Lemoniada

- Matcha Latte Classic

- Matcha Latte Strawberry

- Matcha Latte Mango

- Matcha Tonic

MENU | 26-28.06

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
- Ayrān

MENU | 26-28.06

Flomaro

- Raclette

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 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 grejpfrut/simple syrup/bitters)
- Dziki 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

MENU | 26-28.06

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 kiszane, 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

2×100 g wołowiny / 30% Wagyu A5 BMS12 / Wasabi Mayo

Autorski burger przygotowany na bazie blendu

z japońskiej wołowiny Wagyu oraz selekcjonowanej polskiej polędwicy 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)

MENU | 26-28.06

Red Car 95

- Hot-dog z PRL
Grillowana kiełbasa wieprzowa, ogórek marynowany, biała cebulka, klasyczna musztarda i ketchup, chrupiąca cebulka prażona
"Smak nostalgii"
- Wypasiony
Grillowana kiełbasa wieprzowa, miks pikli, autorski sos firmowy, domowy majonez, świeży szczypiorek
"Konkretny hot-dog"
- Ognisty Smok
Kiełbasa wieprzowa z grilla, kiełbasa Chorizo, cebula karmelizowana, jalapeño, sos chipotle, cebulka prażona
"Ogniste połączenie z charakterem"
- Kazimierski Vibe
Kiełbasa wieprzowa z grilla, aksamitny sos cheddar, autorski sos, ogórek marynowany, szczypiorek, cebulka prażona
„Nowoczesny vibe i serowa rozkosz"
- Uliczny klimat
Kiełbasa 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 kiszonej
- Panierowany krokiet XL z kurczakiem, sałatą lodową, pomidorkami cherry i plasterkami ogórka kiszzonego
- Panierowany krokiet XL z burakiem, twarogiem, sałatą i serem Bursztyn
- Ziemniaki z ogniska (bez ogniska)
- Z twarogiem
- Z bigosem z dziczyzną
- Z dziczyzną
- Bidżys - bigos z dziczyzną
- Barszcz Kucharza Macieja

MENU | 26-28.06

Pita bros

PITY - Wybrana baza zawinięta w grillowaną pitę 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

MENU | 26-28.06

Pierożki 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

MENU | 26-28.06

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 dzikiej 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 tatarskim z łososia
- Pierogi gyoza smażone
3 rodzaje | kaczka/kurczak/wege
- Bowle z ryżem na ciepło
2 rodzaje | wołowina / kurczak
- Bowle na zimno
2 rodzaje | łosoś / tuńczyk
- Krewetki / kalmary w panko

Dodatki:

- sałatka goma wakame
- marchewka po koreańsku

MENU | 26-28.06

PORTUGALSKIE PRZYSMAKI

Na słodko:

- Pastel de Nata
- Babeczka z Marakuja
- Babeczka z Pomarancza
- 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 Kiełbasa)
- 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

MENU | 26-28.06

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 mieszanką warzyw azjatyckich - japoński placek z kapusty, mieszanka 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

MENU | 26-28.06

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. (Special 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 Słodysz

- 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
- Teriyaki Chicken Box
- Tofu Teriyaki Box
- Japanese Fries

MENU | 26-28.06

Makaron z kręgu parmezanu

Makarony:

- 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 ragù 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
- Trufla
- Pizza rzymska z passatą pomidorową, mozzarellą i pastą truflową

MENU | 26-28.06

Tatli

Dystrybuujemy Tureckie importowane słodczy 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 CocoNoot 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 Goccoli
- 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

MENU | 26-28.06

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

MENU | 26-28.06

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 - smazone-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)"

MENU | 26-28.06

Kołacze

GOFRY Z DODATKAMI (200 g)

- RAFAELLO - Bita śmietana, sos kokosowy, płatki 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
- Waniliowy
- 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