

KREDENS

BISTRO • KAWIARNIA

COŚ MNIEJSZEGO

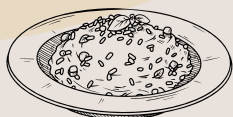
Podpłomyk <i>śmietanowy lub truflowy, grana padano, oliwa</i>	28
Cienkie frytki (V) <i>aioli, oliwa truflowa, zioła, grana padano</i>	18
Bataty (V) <i>harissa mayo</i>	22
Brioszki trzy <i>szarpana wołowina, hoisin, karmelizowana cebula</i>	32
Krewetki w białym winie <i>sos maślano-winny, pomidory, cytryna, bruschetta</i>	46
Tatar wołowy <i>pikle, kapary, szalotka, żółtko, pieczywo</i>	46
Zupa dnia (V) <i>sprawdź naszą tablicę</i>	



BUŁKI WŁASNEJ ROBOTY

Codziennie wypiekamy bułki brioche, do burgerów używamy selekcyjowanej wołowiny rasy Simental, grillowanej na żywym ogniu w Big Green Egg. Kiedy myślimy o brioszkach, przyświeca nam jedna zasada: jakość i prostota. Voilà!

Stradale <i>szarpana wołowina, hoisin, ogórek piklowany, sałata, frytki</i>	48
Toscana <i>sezonowana wołowina, pancetta, ser maślany, aioli, frytki piklowany ogórek, pomidor malionwy, czerwona cebula</i>	48
Mediterráneo <i>sezonowana wołowina, grillowana cukinia i papryka, tzatziki, świeże liście szpinaku, grecka feta, frytki</i>	48
Piccante <i>sezonowana wołowina, siracha mayo, ser pleśniowy, sałata spianata, jalapeno, czerwona cebula, pomidor malionwy, frytki</i>	48
Provençal Surf 'n' Turf <i>sezonowana wołowina, grillowane krewetki, tapenada, rukola, pomidor malinowy, grillowana cukinia, aioli, frytki</i>	52



ŚWIEŻE MAKARONY

Penne z polędwicą wołową <i>sos alfredo, grana padano, ser pleśniowy, natka pietruszki</i>	58
Ravioli z ziemniakiem i ricottą (V) <i>sos truflowy, borowiki, pomidorki, grana padano</i>	49
Spaghetti z pomidorami (V) <i>pomidory, natka pietruszki, czosnek, grana padano</i>	36
Spaghetti z krewetkami <i>wino, masło, czosnek, pomidory, chilli, zioła, grana padano</i>	58
Spaghetti z owocami morza <i>wino, masło, czosnek, pomidory, chilli, zioła, grana padano</i>	64

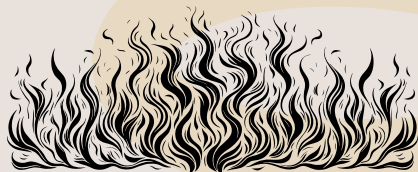
SAŁATY...podawane z pieczywem oraz winegretem

Wątróbka z malinami <i>chipsy z parmy, puree z malin, owoce, grana padano</i>	44
Pieczony kozi ser (V) <i>owoce, fenkuł, ogórek, suszony pomidor, orzechy, oliwki</i>	46

Drodzy Goście, średni czas oczekiwania wynosi ok. 30 min. Podczas natężenia ruchu, czas może znacząco się wydłużyć. Prosimy o wyrozumiałość.



PIZZA KLASYCZNA



GRILL I OGIĘĆ

Polecamy kieliszek naszych win stołowych lub frizzante w cenie 14 zł

SWOBODNA ATMOSFERA

NA WIĘKSZY APETYT

Stek z polędwicy wołowej <i>pieczone ziemniaki, warzywa sezonowe, sos pieprzowy</i>	119
Sznycel <i>puree ziemniaczane, kapuśta z białym winem i pancettą</i>	56
Pieczona kaczka <i>udko konfit, pierś z grilla, kluseczki, kapusta modra, madera</i>	72
Policzek wołowy <i>kaszotto prowansalskie, warzywa sezonowe, demi-glace</i>	79
Warzywa z kozim serem (V) <i>kaszotto prowansalskie, ser kozi, pesto, orzechy</i>	44
Lasagne al ragu <i>ragu wołowe, mozzarella, beszamel, pomidory, pesto</i>	48
Ryba dnia <i>sprawdzamy dla Was świeżego z dorsza, halibuta, łososia, sandacza oraz tuńczyka, sprawdź co dzisiaj przygotowaliśmy</i>	
Prowansalska zupa rybna <i>owoce morza, ryby, pomidory, świeże zioła, por, pieczywo</i>	46
Panierowany filec z kurczaka sielskiego <i>frytki, surówka z marchewki - danie dla najmłodszych</i>	29



PIZZA

Do wyrobu ciasta używamy tylko soli himalajskiej, wysokiej jakości mąki, oliwy, wody i drożdży. Ciasto dojrzewa przez co najmniej 48 godzin, co nadaje mu wyjątkowy smak i strukturę. Sam wypiek trwa zaledwie minutę, dzięki piecowi opalanemu drewnem, rozgrzanemu do 350°C.

Margherita (V) <i>mozzarella, sos pomidorowy, bazylija, oliwa</i>	34
Salame <i>mozzarella, pomidory, salame napoli</i>	38
Speciale <i>sos truflowy, mozzarella, wołowina, borowiki, jalapeno, czosnek</i>	46
Capri <i>mozzarella, sos pomidorowy, szynka cotto, czerwona cebula, pieczarki, czarne oliwki, czosnek, papryka</i>	42
Diavola <i>mozzarella, pomidory, spianata piccante, cebula, czosnek</i>	39
Variazioni <i>mozzarella, sos biały, spianata piccante, suszone pomidory, oliwki, chili, czosnek, rukola, pecorino romano</i>	46
Vege (V) <i>mozzarella, sos pomidorowy, pieczarki, cukinia, grillowana papryka, pesto, oliwki, czosnek, czerwona cebula</i>	42
Tartuffo cotto <i>sos truflowy, szynka cotto, rukola, pieczarki, parmezan, mozzarella, oliwa truflowa</i>	46
Parma <i>mozzarella, sos pomidorowy, parmezan, gorgonzola, rukola, szynka parmeńska, pomidory koktajlowe</i>	46

