CZOSNEK i OLIWA

MENU

N° 29

od 02.2026 / since Feb, 2026

CZOSNEK i OLIWA

RESTAURACJA

GRUDZIĄDZKA 33 BYDGOSZCZ

Czy wiesz, że…

Czosnek i Oliwa to też **śniadania**?

Zapraszamy w soboty i niedziele od 9:00 – 12:00.

•

Śniadanie w tygodniu? Od wtorku do piątku serwujemy je w Wypiekamy – naszej autorskiej piekarnio-cukierni, w godz. 7:30 – 13:00.

•

Wypiekamy to również słodkości i świeże rzemieślnicze wypieki – zapraszamy:

wtorek – piątek 7:30 – 17:30

sobota – niedziela 8:30 – 17:30

WYPiEKAMY

słodko & słono

PRZEKĄSKI / *SNACKS*

CHLEB i SMAROWIDŁO 150 g • 1, 7, 9, 11 — 32 zł

rzemieślnicze pieczywo z Wypiekamy, hummus z białej
fasoli z chimichurri, dżem z pomidorów i chili, masło ziołowe

BREAD & SPREAD 150 g • 1, 7, 9, 11
bread from Wypiekamy, white bean hummus with chimichurri,
tomato and chilli jam, herbal butter

DESKA SERÓW ŚLESIŃSKICH 150 g • 5, 7, 8, 12 • W — 68 zł

ser dojrzewający Hrabiny, ser pleśniowy Szlachcic, ser biały z suszonymi pomidorami,
trufle z koziego sera z żurawiną, orzechami i ziołami, piklowane grzybki shimeji,
piklowana czerwona cebula, miód truflowy

ŚLESIN CHEESE FARM CHEESE SELECTION 150 g • 5, 7, 8, 12 • W
aged cheese " Hrabina", blue cheese " Szlachcic", white cheese with dried tomatoes,
truffle honey,goat cheese truffles with cranberries, nuts and herbs, pickled shimeji
mushrooms and red onion

SAŁATKI / *SALADS*

KOZI SER W CIEŚCIE FILO 120 g • 1, 7, 8, 11, 12 • W — 47 zł

mus z koziego sera z granolą, orzechami włoskimi i miodem, sałata rzymska,
gruszka piklowana w czerwonym winie z przyprawami korzennymi, pomarańcza, szpinak,
rukola, chips z jarmużu, burak w chimichurri i kremie balsamicznym, orzechy włoskie, vinaigrette

GOAT CHEESE IN FILO PASTRY 120 g • 1, 7, 8, 11, 12 • W
goat cheese mousse, granola, walnuts, honey, romaine lettuce, pear with red wine and spices,
orange, spinach, arugula, kale chips, beetroot in chimichurri and balsamico, walnuts, vinaigrette

PIECZONY ROSTBEF 150 g • 1, 3, 5, 6, 7 — 65 zł

sałata rzymska, cykoria, szpinak, piklowane: kalarepa, cebulka i marchew, bakłażan pieczony
w oliwie ziołowej z czosnkiem, jajko na miękko, sos sezamowy z konfitowanym czosnkiem

ROAST BEEF 150 g • 1, 3, 5, 6, 7
romaine lettuce, chicory, spinach, pickled kohlrabi, onion and carrot, eggplant baked
in herbal olive oil with garlic, soft-boiled egg, sesame sauce with garlic confit

SZNYCEL Z KURCZAKA A' LA CEZAR 150 g • 1, 3, 6, 7, 8 — 52 zł

sałata rzymska, sos cezar z truflą, pieczone pomidory, jabłuszka kaparowe,
pieczona papryka, ziołowe grzanki, szczypiorek, parmezan

CHICKEN SCHNITZEL A' LA CEAZAR 150 g • 1, 3, 6, 7, 8
romaine lettuce, caesar sauce with truffle paste, baked tomatoes, capers,
roasted bell peppers, herb croutons, chives, parmesan

Wszystkie dania mogą zawierać śladowe ilości alergenów, nawet jeśli nie są one wyszczególnione w opisie potraw.

ALERGENY: 1. Gluten 2. Skorupiaki i prod. pochodne 3. Jaja i prod. pochodne 4. Ryby i prod. pochodne 5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i prod. pochodne 6. Soja i prod. pochodne 7. Mleko i prod. pochodne (łącznie z laktozą) 8. Orzechy 9. Seler i prod. pochodne 10. Gorczyca i prod. pochodne 11. Nasiona sezamu i prod. pochodne 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin i prod. pochodne 14. Mięczaki i prod. pochodne

MATIAS HOLENDERSKI

PRZYSTAWKI / *APPETIZERS*

CARPACCIO Z BURAKA 80 g • 7, 8, 12• W — 41 zł

piklowane rzepa i topinambur, mus z koziego sera z granolą,
miodem i dżemem figowym, prażona ciecierzyca,
chips z jarmużu, chips z batatów, vinaigrette

BEETROOT CARPACCIO 80 g • 7, 8, 12 • W
pickled turnips and jerusalem artichokes, goat cheese
mousse with granola, honey, and fig jam, roasted chickpeas,
kale chips, sweet potato chips, vinaigrette

ŚLEDŹ MATIAS HOLENDERSKI 50 g • 4, 7, 10 — 46 zł

sałatka: jabłko, ogórek kiszony, ziemniak, biała cebula, chrzan;
jabłko piklowane z chili, ogórek piklowany z imbirem,
maślanka cytrynowa z ziołową oliwą, chips z batatów, koperek

MATJES HERRING 50 g • 4, 7, 10
salad: apple, pickled cucumber, potato, white onion, horseradish;
pickled apple with chili, pickled cucumber with ginger, lemon
buttermilk with herbal olive oil, sweet potato chips

TATAR Z POLĘDWICY WOŁOWEJ 90 g • 3, 4, 7, 10, 12 — 52 zł

cebula, kapary, anchois, ogórek kiszony, shimeji,
wędzony majonez, piklowana cebula, żółtko

BEEF TENDERLOIN TARTARE 90 g • 3, 4, 7, 10, 12
onion, capers, anchovies, pickle, shimeji,
smoked mayonnaise, pickled onion, egg yolk

CARPACCIO Z POLĘDWICY WOŁOWEJ 90 g • 3, 7 — 49 zł

jabłuszka kaparowe, rukola, majonez truflowy,
oliwa ziołowa, cytryna, parmezan, sól Maldon

BEEF TENDERLOIN CARPACCIO 90 g • 3, 7
capers, arugula, truffle mayonnaise, Maldon salt,
olive oil, lemon, parmesan

Wszystkie dania mogą zawierać śladowe ilości alergenów, nawet jeśli nie są one wyszczególnione w opisie potraw.

ALERGENY: 1. Gluten 2. Skorupiaki i prod. pochodne 3. Jaja i prod. pochodne 4. Ryby i prod. pochodne 5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i prod. pochodne 6. Soja i prod. pochodne 7. Mleko i prod. pochodne (łącznie z laktozą) 8. Orzechy 9. Seler i prod. pochodne 10. Gorczyca i prod. pochodne 11. Nasiona sezamu i prod. pochodne 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin i prod. pochodne 14. Mięczaki i prod. pochodne

ZUPA KREM Z BOCZNIAKÓW

ZUPY / *SOUPS*

KREM Z BOCZNIAKÓW 250 ml • 6, 7 • W — 31 zł

chipsy z batatów, duxelle grzybowe, oliwa truflowa

OYSTER MUSHROOMS CREAM SOUP 250 ml • 6, 7 • W
sweet potato chips, mushroom duxelle, truffle oil

BULION WOŁOWO-DROBIOWY 250 ml • 1, 3, 6, 7, 9, 10 — 31 zł

knele z ricotty, konfitowany pomidorek cherry, chipsy z pora, oliwa ziołowa

CHICKEN-BEEF BROTH 250 ml • 1, 3, 6, 7, 9, 10
dumplings, confit cherry tomato, leek chips, lovage oil

WEGETARIAŃSKIE / *VEGETARIAN*

KOTLET Z SIEKANEGO BURAKA 180 g • 1, 4, 7, 9, 12 • W — 59 zł

puree z batata z gałką muszkatołową, frytki z batata,
sos z pieczonych warzyw, fasolka szparagowa z czosnkiem na maśle

BEETROOT CUTLET 180 g • 1, 4, 7, 9, 12 • W
sweet potato puree with nutmeg, sweet potato fries,
veggie sauce, green beans with garlic in butter

WEGE BURGER 300 g* • 1, 3, 6, 7, 9, 10 — 62 zł

kotlet z buraka, bułka brioche z Wypiekamy, sałata, pikle, ser cheddar,
cebula, pomidor, sos majonez-sriracha-szalotka-kiszony ogórek; frytki, ketchup

BEET BURGER 300 g • 1, 3, 6, 7, 9, 10*
beetroot cutlet, milk bun, lettuce, pickles, crispy onion, cheddar, onion, tomato,
mayonnaise-sriracha-shallot-pickled cucumber sauce; fries, ketchup

TOFU W SOSIE MANGO CURRY 300 g • 2, 4, 9 • V — 61 zł

ryż jaśminowy, sos mango z mleczkiem kokosowym i żółtym curry, imbir, pomidorki
koktajlowe, seler naciowy, marchew, czosnek, cebula, chili, kafir, kolendra

TOFU MANGO CURRY 300 g • 2, 4, 9 • V
jasmine rice, mango sauce with coconut milk, yellow curry and vegetables:
ginger, cherry tomatoes, celery, carrots, garlic, onion, chili, kaffir leaves, coriander

Wszystkie dania mogą zawierać śladowe ilości alergenów, nawet jeśli nie są one wyszczególnione w opisie potraw.

ALERGENY: 1. Gluten 2. Skorupiaki i prod. pochodne 3. Jaja i prod. pochodne 4. Ryby i prod. pochodne 5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i prod. pochodne 6. Soja i prod. pochodne 7. Mleko i prod. pochodne (łącznie z laktozą) 8. Orzechy 9. Seler i prod. pochodne 10. Gorczyca i prod. pochodne 11. Nasiona sezamu i prod. pochodne 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin i prod. pochodne 14. Mięczaki i prod. pochodne

RYBY i OWOCE MORZA
FISHES & SEAFOOD

PSTRĄG ŁOSOSIOWY 180 g • 1, 4, 7, 9, 12 — 71 zł

gratin ziemniaczany, groszek i por na maśle,
sos porowy z oliwą z białej trufli, puree z kalarepy

SALMON TROUT FILLET 180 g • 1, 4, 7, 9, 12
potato gratin, peas and leek in butter,
leek sauce with white truffle oil, kohlrabi puree

SANDACZ 180 g • 1, 3, 4, 6, 7, 9, 12 — 74 zł

kopytka grzybowe, sos szampański ze szczypiorkiem,
piklowany fenkuł, piklowany seler, szpinak z czosnkiem na maśle
Pomimo najwyższej staranności naszych kucharzy przy filetowaniu,
sandacz może zawierać naturalne ości.

ZANDER 180 g • 1, 3, 4, 6, 7, 9, 12
mushroom dumplings, champagne sauce with chives,
pickled fennel, pickled celery, spinach and garlic with butter
Despite the utmost care taken by our chefs, the fish we serve may contain bones.

MANGO CURRY 300 g • 2, 4, 9 • V — 44 zł

ryż jaśminowy, sos mango z mleczkiem kokosowym i żółtym curry,
imbir, pomidorki koktajlowe, seler naciowy, marchew,
czosnek, cebula, chili, kafir, kolendra

Dodatki do wyboru:

- KREWETKI BLACK TIGER • 10 sztuk — + 25 zł
- PSTRĄG ŁOSOSIOWY • 180 g — + 25 zł

MANGO CURRY 300 g • 2, 4, 9 • V
jasmine rice, mango sauce with coconut milk, yellow curry and vegetables: ginger,
cherry tomatoes, celery, carrots, garlic, onion, chili, kaffir leaves, coriander

Additions to choose from:

- *BLACK TIGER SHRIMPS • 10 pcs.*
- *TROUT • 180 g*

Wszystkie dania mogą zawierać śladowe ilości alergenów, nawet jeśli nie są one wyszczególnione w opisie potraw.

ALERGENY: 1. Gluten 2. Skorupiaki i prod. pochodne 3. Jaja i prod. pochodne 4. Ryby i prod. pochodne 5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i prod. pochodne 6. Soja i prod. pochodne 7. Mleko i prod. pochodne (łącznie z laktozą) 8. Orzechy 9. Seler i prod. pochodne 10. Gorczyca i prod. pochodne 11. Nasiona sezamu i prod. pochodne 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin i prod. pochodne 14. Mięczaki i prod. pochodne

DRÓB / WIEPRZOWINA / JAGNIĘCINA
PULTRY / PORK / LAMB

UDO KACZE 180 g • 1, 3, 6, 7, 11, 12 — 69 zł

kopytka dyniowe, piklowana śliwka, żurawina, puree z batata,
groszek cukrowy, sos śliwkowy z rozmarynem

DUCK LEG CONFIT 180 g • 1, 3, 6, 7, 11, 12
pumpkin dumplings, pickled plums, cranberries, sweet potato puree,
sugar snap peas, plum sauce with rosemary

KURCZAK SUPREME 180 g • 1, 3, 7, 9, 10 — 63 zł

kluski twarogowo-ziemniaczane z chrzanem, puree z czerwonej kapusty,
boczniak królewski, marchew, puree z selera, sos grzybowy

CHICKEN SUPREME BREAST 180 g • 1, 3, 7, 9, 10
cottage cheese and potato dumplings with horseradish,
red cabbage puree, carrots, celery puree, mushroom sauce

KARKÓWKA ZE ŚWINI RASY PUŁAWSKIEJ 180 g • 1, 3, 6, 7, 9, 10, 12 — 69 zł

kluski twarogowe z chrzanem, marchewka karmelizowana w miodzie,
puree burak-jabłko, boczniak ostrygowaty, sos własny z chrzanem

PULAWSKA PIG NECK 180 g • 1, 3, 6, 7, 9, 10, 12
cottage cheese dumplings with horseradish, honey-caramelized carrots,
beetroot-apple puree, oyster mushrooms, horseradish sauce

ŻEBERKA WIEPRZOWE W SOSIE BARBECUE 300 g • 1, 3, 6, 7, 9, 12 — 65 zł

gratin ziemniaczany, marynowany burak, marchew i cukinia,
sos barbecue, szczypiorek

PORK RIBS IN BBQ SAUCE 300 g • 1, 3, 6, 7, 9, 12
potato gratin, marinated beetroot, carrots and zucchini,
barbecue sauce, chives

GICZ JAGNIĘCA 180 g • 7 — 89 zł

puree ziemniaczane z „popcornem" z kaszy gryczanej, puree jabłko-burak,
młoda marchew, pak choy, papier ryżowy, sos własny

LAMB SHANK 180 g • 7
mashed potatoes with buckwheat ' popcorn', apple-beetroot puree,
carrot, bok choy, rice paper, gravy

Wszystkie dania mogą zawierać śladowe ilości alergenów, nawet jeśli nie są one wyszczególnione w opisie potraw.

ALERGENY: 1. Gluten 2. Skorupiaki i prod. pochodne 3. Jaja i prod. pochodne 4. Ryby i prod. pochodne 5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i prod. pochodne 6. Soja i prod. pochodne 7. Mleko i prod. pochodne (łącznie z laktozą) 8. Orzechy 9. Seler i prod. pochodne 10. Gorczyca i prod. pochodne 11. Nasiona sezamu i prod. pochodne 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin i prod. pochodne 14. Mięczaki i prod. pochodne

STEK Z ROSTBEFU

WOŁOWINA / BEEF CUTS

STEK Z ROSTBEFU 300 g* - sezonowany na sucho min. 6 tygodni • 1, 3, 7, 9, 12 145 zł

krokiety z serem cheddar i jalapeño, grillowane warzywa, sos demi-glace
z czerwonym winem, pieczony czosnek z chimichurri, masło ziołowe

ROASTBEEF STEAK 300 g • 1, 3, 7, 9, 12*
croquettes with cheddar cheese and jalapeño, grilled vegetables,
demi-glace sauce with red wine, roasted garlic with chimichurri, herb butter

*Waga przed wysmażeniem. Gramatura serwowanego steka zależy od stopnia wysmażenia.
** Weight before frying. The weight of the steak served depends on the degree of doneness.*

STEK Z POLĘDWICY 300 g* • 1, 6, 7, 9, 10 139 zł

puree ziemniaczane, puree z topinamburu, pieczona pietruszka,
pasta truflowa, sos demi-glace z czerwonym winem

BEEF TENDERLOIN STEAK 300 g • 1, 6, 7, 9, 10*
potato puree, jerusalem artichoke puree, baked parsley,
truffle paste, demi-glace sauce with red wine

BURGER WOŁOWY 300 g* • 1, 3, 6, 7, 9, 10 65 zł

kotlet z sezonowanej wołowiny wysmażony w stopniu medium,
bułka brioche z Wypiekamy, sałata, konfitura z boczku, ser cheddar,
ogórek konserwowy, sos pieprzowy z whisky, konfitura z czerwonej cebuli; frytki, ketchup

BEEF BURGER 300 g • 1, 3, 6, 7, 9, 10*
seasoned beef patty, medium rare, brioche bun from Wypiekamy, lettuce, bacon jam,
cheddar cheese, pickled cucumber,whiskey pepper sauce, red onion jam; fries, ketchup

POLICZKI WOŁOWE 180 g • 1, 3, 6, 7, 9, 12 69 zł

gnocchi, masło, pieczarki, czosnek, cebula, liście szpinaku,
śmietana, parmezan, chili, sos demi-glace z czerwonym winem

BEEF CHEEKS 180 g • 1, 3, 6, 7, 9, 12
gnocchi, butter, mushrooms, garlic, onion, spinach leaves,
heavy cream, parmesan, chili, red wine demi-glace sauce

KONFITOWANY SZPONDER WOŁOWY 180 g • 3, 6, 7, 9, 10, 12 82 zł

puree ziemniaczane, puree chrzanowe, piklowane buraki,
konfitura z cebuli i musztardy francuskiej, duxelle grzybowe,
demi glace, chipsy z jarmużu

BEEF RIBS CONFIT 180 g • 6, 7, 9, 10, 12
mashed potatoes, horseradish puree, pickled beets, onion and
french mustard jam, mushroom duxelles, demi-glace, kale chips

Wszystkie dania mogą zawierać śladowe ilości alergenów, nawet jeśli nie są one wyszczególnione w opisie potraw.

ALERGENY: 1. Gluten 2. Skorupiaki i prod. pochodne 3. Jaja i prod. pochodne 4. Ryby i prod. pochodne 5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i prod. pochodne 6. Soja i prod. pochodne 7. Mleko i prod. pochodne (łącznie z laktozą) 8. Orzechy 9. Seler i prod. pochodne 10. Gorczyca i prod. pochodne 11. Nasiona sezamu i prod. pochodne 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin i prod. pochodne 14. Mięczaki i prod. pochodne

FONDANT CZEKOLADOWY

DESERY / *DESSERTS*

Wszystkie desery powstają w naszej autorskiej piekarnio-cukierni

FONDANT CZEKOLADOWY 90 g • 1, 3, 5, 7, 8 — 35 zł

lody czekoladowe, crumble czekoladowe,
chips z sezamu, prażone orzechy laskowe

CHOCOLATE FONDANT 90 g • 1, 3, 5, 7, 8
chocolate ice cream, chocolate crumble,
home-made sesame chips, roasted hazelnuts

SERNIK NOWOJORSKI 120 g • 1, 3, 5, 7, 8 — 31 zł

sos wiśnia-rozmaryn z całymi wiśniami,
bita śmietana, gorzka czekolada, kakowy spód

NEW YORK CLASSIC CHEESECAKE
cherry-rosemary sauce with whole cherries,
whipped cream, dark chocolate, cocoa crust

KULA TIRAMISU 90 g • 1, 3, 5, 7, 8, 12 — 31 zł

mus tiramisu, nadzienie biszkopt-espresso, chips z czekolady,
kakao, kakaowa kruszonka, sos espresso-kahlua-karmel

TIRAMISU SPHERE 90 g • 1, 3, 5, 7, 8, 12
tiramisu mousse, sponge cake-espresso filling, chocolate chips,
cocoa, cocoa crumble, espresso-khalua-caramel sauce

CIASTO MARCHEWKOWE 120 g • 1, 3, 5, 7, 8 — 31 zł

krem twarożkowy, nasz solony karmel, kruszonka orzechowa, lody waniliowe

CARROT CAKE 120 g • 1, 3, 5, 7, 8
cream cheese, homemade salted caramel, nut crumble, vanilla ice cream

WYPIEKAMY
słodko & słono

Po więcej słodkości i rzemieślniczych wypieków zapraszamy do Wypiekamy

Wtorek – Sobota 7:30 – 17:30

Niedziela 8:30 – 17:30

Wszystkie dania mogą zawierać śladowe ilości alergenów, nawet jeśli nie są one wyszczególnione w opisie potraw.

ALERGENY: 1. Gluten 2. Skorupiaki i prod. pochodne 3. Jaja i prod. pochodne 4. Ryby i prod. pochodne 5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i prod. pochodne 6. Soja i prod. pochodne 7. Mleko i prod. pochodne (łącznie z laktozą) 8. Orzechy 9. Seler i prod. pochodne 10. Gorczyca i prod. pochodne 11. Nasiona sezamu i prod. pochodne 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin i prod. pochodne 14. Mięczaki i prod. pochodne

HERBATY: ŚLIWKOWIEC i SZARLOTKA

NAPOJE ROZGRZEWAJĄCE
WARMING BEVERAGES

HERBATA ŚLIWKOWIEC 400 ml 25 zł
BLACK TEA WITH PLUM JAM
czarna herbata, powidła śliwkowe,
pomarańcza, suszone śliwki,
laska cynamonu, rozmaryn

HERBATA SZARLOTKA 400 ml 25 zł
GREEN TEA WITH APPLE JAM
zielona herbata z pigwą, syrop korzenny,
jabłka z cynamonem, jabłko, cytryna,
laska cynamonu, anyż, żurawina

Herbata z prądem? Shot Śliwowicy 50 ml 14 zł

HIPERWITAMINA 250 ml 25 zł
HYPERVITAMINE BLENDED INFUSION
rozgrzewający przecierowy napój:
imbir, kurkuma, cytryna, miód, wrzątek
ginger, turmeric, lemon, honey, boiling water

NAPOJE ORZEŹWIAJĄCE
REFRESHING BEVERAGES

LEMONIADA cytrynowa 400 ml 18 zł
Lemonade

Sok tłoczony jabłkowy / gruszkowy 300 ml 15 zł
Pressed apple / pear juice

Sok wyciskany pomarańczowy 300 ml 21 zł
Freshly squeezed orange juice

SOFTY i WODA
SOFTS & WATER

Pepsi / Pepsi Zero Cukru 200 ml 12 zł

Mirinda / Schweppes 200 ml 12 zł

7Up 200 ml 12 zł

Lipton Ice Tea 200 ml 12 zł

Woda źródlana butelka 330 ml 10 zł
Spring water bottle 0,33 l

Woda filtrowana karafka 700 ml 13 zł
Filtered water caraffe 0,7 l

MOKTAJLE
MOCKTAILS

CYDRUSSINI 300 ml 27 zł
sok tłoczone jabłko, prosecco 0%,
syrop cynamonowy, sok z cytryny,
Ginger Ale

NEGRONI 0% 300 ml 27 zł
Giffard aperitif bitter,
lód, tonik

KAWA
COFFEE

Espresso 30 ml 11 zł

Caffè Crema 120 ml 12 zł

Doppio 70 ml 15 zł

Cappuccino 150 ml 15 zł

Latte 250 ml 15 zł

mleko roślinne / bez laktozy 50 ml 3 zł
plant based / lactose free milk

syrop smakowy / *flavoured syrup* 20 ml 3 zł

HERBATA LIŚCIASTA
LOOSE LEAF TEA

Czarna / *Black* 17 zł

Earl grey / *Ear grey* 17 zł

Zielona kaktusowa / *Green cactus* 17 zł

Zielona miętowa / *Mint green* 17 zł

Owocowa / *Fruit* 17 zł

PIWO RZEMIEŚLNICZE BROWAR OSOWA GÓRA
CRAFT BEER

Piwo z nalewaka:

LAGER 0,3 l / 0,5 l 16 / 21 zł

PSZENICZNE / *WHEAT* 0,3 l / 0,5 l 16 / 21 zł

SESSION HAZY IPA 0,3 l / 0,5 l 16 / 21 zł

Wszystkie dania mogą zawierać śladowe ilości alergenów, nawet jeśli nie są one wyszczególnione w opisie potraw.

ALERGENY: 1. Gluten 2. Skorupiaki i prod. pochodne 3. Jaja i prod. pochodne 4. Ryby i prod. pochodne 5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i prod. pochodne 6. Soja i prod. pochodne 7. Mleko i prod. pochodne (łącznie z laktozą) 8. Orzechy 9. Seler i prod. pochodne 10. Gorczyca i prod. pochodne 11. Nasiona sezamu i prod. pochodne 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin i prod. pochodne 14. Mięczaki i prod. pochodne

masz ochotę na

ŚNIADANIE?

WYPIEKAMY

słodko & słono

WTOREK – PIĄTEK

7:30 – 13:00

CZOSNEK i OLIWA

SOBOTA i NIEDZIELA

9:00 – 12:00