



KOKTAJLE

Nasi Barmani przygotowują też koktajle nieujęte w karcie, jeżeli masz ochotę na coś innego, zapytaj obsługi.

Aperol Spritz <i>Aperol, Frizzante, woda gazowana.</i>		29,-
Aperol Sour <i>Aperol, Legacy Orange Gin, syrop cukrowy, cytryna, piana z frizante.</i>		29,-
Whiskey Sour <i>Jack Daniel's Rye, Angostura, cukier, cytryna, białko jajka.</i>		29,-
Dark and Stormy <i>Bacardi Carta Negra, cytryna, cukier, Angostura, ginger beer.</i>		29,-
Don Mario <i>Bacardi Carta Negra, marakuja, cytryna, cukier, woda gazowana.</i>		29,-
Pornstar Martini <i>Finlandia infuzowana wanilią, Passoa, marakuja, cytryna, cukier, piana z frizante.</i>		29,-
Vesper Martini <i>Bombay Sapphire, Finlandia, Lillet Blanc.</i>		29,-
Old Fashioned <i>Woodford Reserve, Angostura, syrop cukrowy.</i>		35,-
Long Island Ice Tea <i>Bacardi Carta Blanca, El Jimador, Finlandia, Bombay Sapphire, Triple Sec, sok z cytryny, cukier, cola.</i>		39,-

PIWO LANE I BEZALKOHOLOWE

Piwo lane High Octane <i>Zapytaj obsługę, co mamy na kranach.</i>		
Piwo bezalkoholowe High Octane <i>IPA / Fruity Pastry Sour.</i>		16,-

WINO

Wiemy, jak męczące są karty win, dlatego u nas każde wino jest specjalnie wyselekcjonowane i w stałej cenie. Spytaj obsługi, co teraz polecamy. Na pewno dobierzemy coś dobrego w każdym kolorze.

Frizzante <i>Lane z beczki.</i>		15,- Kieliszek 125 ml		60,- Karafka 500 ml
				109,- Butelka 750 ml



Zeskanuj kod QR,
żeby zobaczyć pełną ofertę mocnych alkoholi.

ŻEBRASY – PRZYSTAWKI DO DZIELENIA

Ziemniaki z ogniska <i>Pieczone ziemniaki polane ziołową oliwą. Do tego tzatziki.</i>	15,-	
Papryczki Padron <small>VEGAN</small> <i>Zielone papryczki smażone na oliwie.</i>	20,-	
Korean Fried Ribs <i>Panierowane smażone żeberka w słodko-pikantnym sosie.</i>	29,-	110,- <i>Spróbuj wszystkich</i>
Croquetas de costillas <i>Panierowane smażone kulki z beszamelu z poszarpanym żeberkiem. Do tego sos pomidorowy.</i>	29,-	
Kofta jagnięca <i>Małe kofty w bliskowschodnich przyprawach pieczone na grillu. Do tego sos miętowy.</i>	35,-	

Z GRILLA I PIECA

Fulrak <i>Nasz klasyk: wolnopieczony a następnie grillowany cały pasek żeberka boczowego. Do tego pieczone ziemniaki, koleślaw i sos do wyboru.</i>	65,-	
Azjatycki Fulrak <i>Wolnopieczony a następnie grillowany żeberko boczowe w marynacie teriyaki posypane szczypiorkiem i sezamem. Do tego ryż jaśminowy, sałatka i spicy mayo.</i>	65,-	
Shepherd's Pie <i>Brytyjski klasyk. Zapiekanka z jagnięciny z Bieszczad z warzywami przykryta ziemniaczanym puree i cheddarem. Do tego sałatka.</i>	54,-	
Wolnopieczone żebro wołowe <i>Pieczone do miękkości i podawane na kości. Do tego ziemniaczany gratin i sałatka.</i>	69,-	
Galbi <i>Grillowane paski marmurkowego żebra wołowego, w strukturze podobne do antrykotu. Do tego ryż i sałatka z azjatyckim dressingiem.</i>	69,-	
Denver Steak <i>Grillowany marmurkowy stek z rozbratła wołowego. Do tego chimichurri, frytki i sałatka.</i>	69,- 200 g	99,- 400 g
Pieczone portobello <small>VEGAN</small> <i>Brązowe pieczarki zapieczone z grillowanymi warzywami, kaszą bulgur, świeżymi ziołami i chrupiącymi pestkami. Do tego sos pomidorowy.</i>	35,-	+ 7,- Ser z Malinowej Zagrody

STREET FOOD

Kubełek Montreal <i>Frytki z poszarpanym żeberkiem. Do tego grillowany ser z Malinowej Zagrody, sos BBQ, sos gravy, szczypiorek i majonez.</i>	39,-	
Dover <i>Ribs and chips - smażone w cieście piwnym żeberko wieprzowe z frytkami, sosem tatarskim i puree z groszku.</i>	39,-	
Buła Hamburg <i>Grillowane zluźwane żeberko, cebula, pomidor, pickle, miks sałat i sos BBQ. Bułka od Pana Kłosa.</i>	34,-	
Buła Phuket <i>Grillowane zluźwane żeberko, chutney mango-ananasowe, miks sałat, cebula, kolendra, spicy mayo. Bułka od Pana Kłosa.</i>	39,-	+ 11,- Frytki
Buła Wrocław <i>Grillowane zluźwane żeberko, boczek, cheddar, koleślaw, cebula, pomidor, pickle i sos musztardowy. Bułka od Pana Kłosa. Nominacja do Street Food 2022 wg Maciej je.</i>	39,-	

TAKIE TAM

Zupa dnia <i>Zapytaj obsługę.</i>	19,-	
Sałátka <small>VEGAN</small> <i>Świeże warzywa, kasza bulgur, dressing, chrupiące ziarna i gotowany burak.</i>	29,-	+ 7,- Ser z Malinowej Zagrody
Deser dnia <i>Zapytaj obsługę.</i>	19,-	+ 12,- Kofta jagnięca
Dodatkowy sos <i>BBQ, Ostry BBQ, Musztardowy, Ketchup, Majonez, Spicy Mayo.</i>	4,-	

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

Karafka wody 0,5 L <i>Gazowana / Niegazowana. Pierwsza karafka gratis.</i>	+ 5,- Kolejna karafka
fritz kola 0,2 L <i>Kola / Kola Super Zero / Anjola / Pomarańcza / Bio Rabarbar / Bio Jabłko.</i>	9,-
Red Bull 0,25 L	16,-
Soki z trzebnickich jabłek 0,3 L <i>Zapytaj obsługi o dostępne smaki.</i>	11,-
Lemoniada <i>Klasyczna / Ogórkowa.</i>	13,-

NAPOJE GORAĆE

Kawa przelewowa z dolewką	12,-
Dzbanek herbaty <i>Earl grey / Zielona.</i>	15,-
Dzbanek naparu apple strudel <i>Z jesiennymi dodatkami i syropem pomarańczowym.</i>	19,-
Dzbanek naparu imbirowo-cytrynowego <i>Z jesiennymi dodatkami i syropem z agawy.</i>	19,-
	+ 10,- Rum Bacardi lub Jagermeister, 40 ml

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

Strawberry fields forever	 19,-
Wpadła gruszka do fartuszka	 19,-
Zielona Marakuja <i>Z Matcha od Yamamoto.</i>	 19,-
Aperol 0% / Hugo 0%	 19,-

PORCJA DLA DZIECI: wybrane pozycje za połowę ceny.

SERWIS: przy stolikach od 8 osób doliczamy 10% serwisu.

ALERGENY: nasze potrawy mogą zawierać następujące alergeny: zboże zawierające gluten, jaja, ryby, soja, mleko, seler, gorczyca, nasiona sezamu. O szczegóły proszę pytać obsługi.

FAKTURA

Od 01.01.2020 r. faktura VAT do paragonu może być wystawiona jedynie w przypadku, gdy na paragonie znajduje się NIP nabywcy. O konieczności wystawienia faktury vat prosimy informować przy składaniu zamówienia.