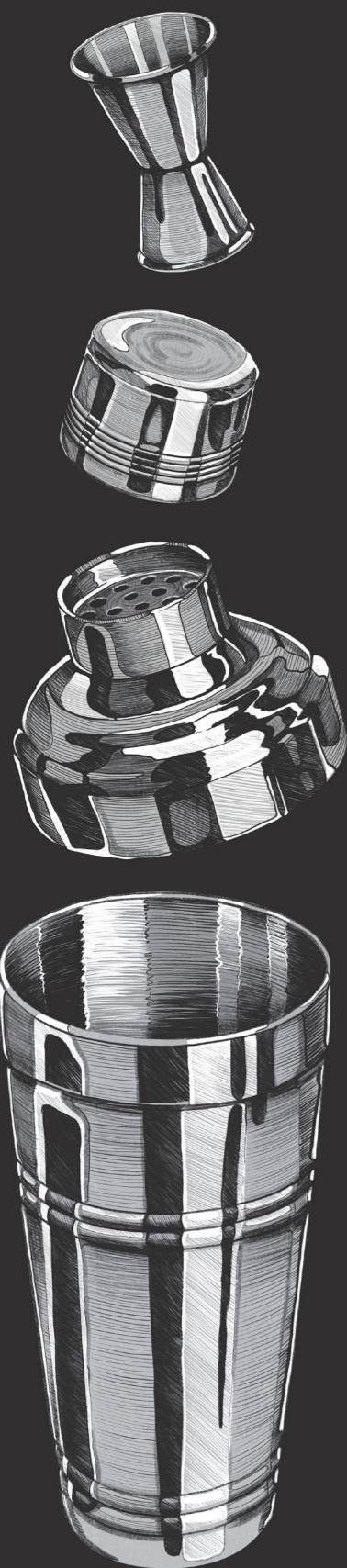


Nasi Barmani przygotowują też koktajle nieujęte w karcie, jeżeli masz ochotę na coś innego, zapytaj obsługi.



KOKTAJLE

Aperol Spritz

Aperol, Frizzante, woda gazowana.

31,-

Aperol Sour

Aperol, Legacy Orange Gin, syrop cukrowy, cytryna, piana z frizante.

31,-

Whiskey Sour

Jim Beam Rye, Angostura, cukier, cytryna, białko jajka.

31,-

Dark and Stormy

Bacardi Carta Negra, cytryna, cukier, Angostura, ginger beer.

31,-

Don Mario

Bacardi Carta Negra, marakuja, cytryna, cukier, woda gazowana.

31,-

Pornstar Martini

Amundsen infuzowana wanilią, Passoa, marakuja, cytryna, cukier, piana z frizante.

31,-

Espresso Martini

Amundsen, Kahlua, espresso, cukier.

31,-

Old Fashioned

Woodford Reserve, Angostura, syrop cukrowy.

35,-

Long Island Ice Tea

Bacardi Carta Blanca, El Jimador, Amundsen, Millhill's Gin, Triple Sec, sok z cytryny, cukier, cola.

39,-

PIWO

Piwo lane High Octane 0,5 L

Zapytaj obsługę, co mamy na kranach.

19-24,-

ŻeBeerKo Pszeniczne 0,5 L

Piwo jubeluszowe na pierwsze urodziny naszego lokalu.

19,-

Piwo bezalkoholowe High Octane 0,5 L

IPA / Fruity Pastry Sour.

16,-

Piwo bezalkoholowe 0,33 L

Corona Zero/Bavaria Wit.

12,-

Cydr Dzik 0,3 L

Zapytaj obsługę o dostępne smaki.

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.

19,-
Kieliszek
125 ml

109,-
Butelka
750 ml

Frizzante

Lane z beczki.

15,-
Kieliszek
125 ml

60,-
Karafka
500 ml



ŻE BER KA!



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>	20,-	
Papryczki Padron ^{VEGAN} <i>Zielone papryczki smażone na oliwie.</i>	20,-	
Korean Fried Ribs <i>Panierowane smażone żeberka w słodko-pikantnym sosie.</i>	29,-	
Croquetas de costillas <i>Panierowane smażone kulki z beszamelu z poszarpanym żeberkiem. Do tego sos pomidorowy.</i>	29,-	145,- Spróbuj wszystkich
Pierogi z żeberkiem wołowym <i>Smażone pierogi z farszem z żebra wołowego. Do tego sos ranch.</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: wolnospieczony a następnie grillowany cały pasek żeberka boczowego. Do tego pieczone ziemniaki, kolesław i sos do wyboru.</i>	65,-	
Azjatycki Fulrak <i>Wolnospieczony a następnie grillowany żeberko boczowe w marynacie teriyaki posypane szczypiorkiem i sezamem. Do tego ryż jaśminowy, sałatka i spicy mayo.</i>	69,-	
Wolnospieczone żebro wołowe <i>Pieczone do miękkości i podawane na kości. Do tego ziemniaczany gratin i sałatka.</i>	69,-	
Stek z antrykotu <i>Antrykot sezonowany 21 dni. Do tego chimichurri, frytki i sałatka.</i>	99,- 250 g	
Pieczone portobello ^{VEGAN} <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,-	
Kubełek Cancun <i>Frytki z poszarpanym żeberkiem wołowym. Do tego cheddar, jalapeno, chipotle mayo, birria gravy, kolendra.</i>	39,-	
Buła Hamburg <i>Grillowane zluźowane żeberko, cebula, pomidor, pickle, miks sałat i sos BBQ. Bułka od Pana Kłosa.</i>	35,-	
Buła Phuket <i>Grillowane zluźowane żeberko, chutney mango-ananasowe, miks sałat, cebula, kolendra, spicy mayo. Bułka od Pana Kłosa.</i>	39,-	+ 11,- Frytki
Buła Wrocław <i>Grillowane zluźowane żeberko, boczek, cheddar, kolesław, 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,-	
Salátka ^{VEGAN} <i>Świeże warzywa, kasza bulgur, dressing, chrupiące ziarna i gotowany burak.</i>	33,-	+ 7,- Ser z Malinowej Zagrody
Creme Brulee	19,-	+ 12,- Kofta jagnięca
Dodatkowy sos <i>BBQ, Ostry BBQ, Musztardowy, Ketchup, Majonez, Spicy Mayo, chipotle mayo, curry BBQ.</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>	10,-
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>	14,-

NAPOJE GORAĆE

Espresso/Doppio	8/10,-	Cappuccino	13,-	
Americano	12,-	Flat white	15,-	+ 2,- Mleko roślinne
Dzbanek herbaty <i>Earl grey / Zielona.</i>	15,-	Dzbanek naparu <i>Z sezonowymi dodatkami - Imbirowo-cytrynowy / Owocowy.</i>	19,-	

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

Strawberry fields forever	 20,-
Wpadła gruszka do fartuszka	 20,-
Zielona Marakuja <i>Z Matcha od Yamamoto.</i>	 20,-
Aperol 0% / Hugo 0%	 24,-

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.