

MENU

ZUPY

(330ml)

- barszcz czysty, podawany w kubku 12 zł
- krem z pomidorów (V = wegańskie) 16 zł
- miso z fososiem i krewetką 26 zł
- miso z tofu 22 zł
- rosół z makaronem i marchewką 16 zł
- żurek 17 zł

MAKARONY

- aglio olio (W = wegetariańskie) 26 zł
- z domowym pesto (W) 28 zł
- z sosem bolońskim 28 zł
- z krewetkami 40 zł

DANIA GŁÓWNE

- polędwica z dorsza z pieczonymi ziemniaczkami tymiankowymi i eko warzywami 42 zł
- pierś z eko kurczaka z pieczonymi ziemniaczkami tymiankowymi i eko warzywami 36 zł

GRILL

- burger z szarpaną wołowiną 31 zł
- burger z szarpaną wołowiną i górskim serem 33 zł
- burger z kotлетem buraczanym (W) 28 zł
- stripsburger 25 zł
- stripsy z eko kurczaka z frytkami 19 zł/ batatami 23 zł
- dodatkowy eko - strips 5 zł

SAŁATY

- sałatka z kozim serem z pieczywem (W) 33 zł
- sałatka a'la cezarska (eko stripsy na sałacie) z pieczywem 28 zł
- kotlet buraczany z eko warzywami (V) 25 zł

DODATKI

- pieczone ziemniaczki tymiankowe (V) 10 zł
- grillowane eko warzywa (V) 12 zł
- frytki (V) 12 zł
- frytki z batata (V) 16 zł

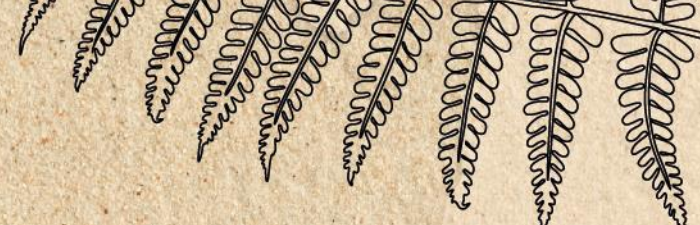
NA SŁODKO

- słodkie słoiczki (W) 14 zł
- chia mango 12 zł
- ŻUKowe BiBi (brownie bezglutenowe)(W) 14 zł
- sernik domowy 16 zł

! EXTRA MENU !

CZWARTEK – NIEDZIELA

- stek ze świeżej polędwicy wołowej (NIE MROŻONEJ!) 200g 89 zł
- stek + kieliszek czerwonego wina domu 99 zł
- tatar ze świeżej polędwicy 70g + dodatki 39 zł
- tatar + shot house'owej wódki 49 zł





KIDS MENU

krem z pomidorów - 200ml - 16 zł



spaghetti z sosem bolońskim - 21 zł

stripsy z eko kurczaka z **frytkami** - 19 zł



stripsy z eko kurczaka z **batatami** - 23 zł

dodatkowy eko - strips 5 zł



frytki - 12 zł

frytki z batata - 16 zł

smacznego:)



ŚNIADANIA

sobota 9-12 / niedziela 10-12

JAJECZNICA

3 jaja / 2 bułeczki własnego wypieku / sałata mista / pesto homemade / masło



JAJA SADZONE

2 jaja / 2 bułeczki własnego wypieku / sałata mista / pesto homemade / masło



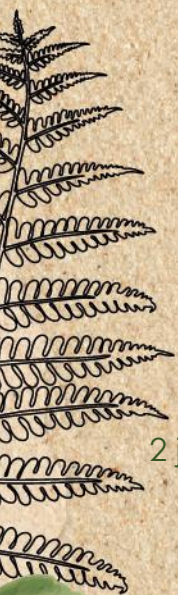
FASOLKA CHORIZO

fasolka po bretońsku z chorizo / 2 bułeczki własnego wypieku / 1 jajo w koszulce (jajko poche)



JAJKA PO TURECKU

2 jaja w koszulce (jajko poche) w jogurcie greckim / 2 bułeczki własnego wypieku / palone masło / czosnek / chilli / limonka



KAWY & HERBATY NAPARY & %%%

KAWA * od 10 zł

espresso/ doppio/ kawa z mlekiem/ americano
flat white/ latte/ cappuccino
kawa KARMELOVA * 20 zł

HERBATY klasyczne * 13 zł

czarna liściasta
zielona liściasta
zielona liściasta z kwiatami jaśminu
owocowa - susz (jagody, jeżyny, truskawki, maliny)
czerwona - rooibos

HERBATY z dodatkami * 20 zł – duża porcja!

cytrusowa

czarna herbata / świeży imbir / pomarańcza / laska cynamonu / świeży rozmaryn / syrop malinowy

figowa:

czerwona herbata / figi w zalewie / świeży rozmaryn / miód / set cytrusów (pomarańcza, cytryna, grejfrut)

rumowa:

czarna herbata / kieliszek rumu / cytryna

NAPARY * 20 zł – duża porcja!

imbirowy:

gorąca woda/ imbir / cytryna / miód

miętowy:

gorąca woda / świeża mięta / cytryna / miód

SOK ŚWIEŻO WYCISKANY z pomarańczy * 19 zł

GORĄCA CZEKOLADA * 20 zł / * 17 zł

z bitą śmietaną i czekoladową posypką
bez dodatków

GRZANE WINO * 20 zł

czerwone hiszpańskie wino wytrawne / rozmaryn / miód / goździki / pomarańcza

WINO DOMU * 55 zł

białe i czerwone / wytrawne / Verdejo i Tempranillo

DODATKI * 3 zł / * 8 zł

miód i cytryna (set) / rum 20 ml



WINA

MUSUJĄCE & SZAMPANY

Prosecco Casa Bianca Extra Dry / Włochy

Świeże i orzeźwiające, z nutami jabłek, owoców tropikalnych i kwiatów.

*** But 0,75l > 80,00 zł

Cava Il-lusio Brut / Hiszpania

Białe owoce, cytrusy i nuty mineralne. Eleganckie z nutą skórką pomarańczy i tostów na finiszu.

*** But 0,75l > 80,00 zł

G.H. Mumm Grand Cordon Champagne / Francja

Aromaty dojrzałej brzoskwini, moreli i ananasa, podkreślone nutami wanilii i karmelu.

*** But 0,75l > 325,00 zł

RÓŻOWE

Septimo Sentido / Hiszpania

Czerwone owoce, świeża mięta i lukrecjowe cukierki.

*** But 0,75l > 61,00 zł

BIAŁE

Wino domu

Septimo Sentido / Verdejo / Hiszpania

Wytrawne, delikatne, owocowe.

*** Kieliszek 0,15l > 16,00 zł

*** But 0,75l > 55,00 zł

Botanicum Ibericum / Organic / Hiszpania

Lekko wytrawne, organiczne wino, produkowane ze szczepów Macabeo (60%) i Chardonnay (40%). Smak i zapach bogaty w cytrusy i morele.

*** But 0,75l > 57,00 zł

Bodegas Fontana / Verdejo / Organic / Hiszpania

Intensywny zapach świeżo skoszonej trawy, z nutami kopru włoskiego i białego pieprzu.

Zielone owoce, mineralne wykończenie, orzeźwiające, lekkie wino.

*** But 0,75l > 61,00 zł

Identidade Vinho Verde / Portugalia

Młode, lekko musujące, rześkie wino, z owocami tropikalnymi, zielonym jabłkiem.

Bardzo aromatyczne, świeże.

*** But 0,75l > 61,00 zł

Muschelkalk Gruner Veltliner / Niemcy

Bogactwo aromatów z wyróżniającym się jabłkiem, cytrusami, nutami kwiatowymi, w smaku pełne przypraw i mineralności.

*** But 0,75l > 67,00 zł



Spindler Lindenhof / Riesling Trocken / Niemcy
Przyjemna kwasowość podkreślona smakiem jabłek i owoców egzotycznych

*** But 0,75l > 81,00 zł

Picton Bay / Sauvignon Blanc / Nowa Zelandia
Delikatne aromaty zielonych i tropikalnych owoców – mango i guawy – dopełnione delikatną cytryną,

Ale również ostrymi i kwiatowymi nutami.

*** But 0,75l > 81,00 zł

Tenute Arnaces / Pinot Grigio / Organic / Włochy
Delikatne aromaty owocowe z lekką nutą mineralną, jednocześnie soczyste i eleganckie, z nutą jabłek, gruszek i kiwi.

*** But 0,75l > 81,00 zł

Yalumba / Chardonnay / Vegan / Australia
Pełny, owocowy profil, z nutami melona i grejpfruta

*** But 0,75l > 91,00 zł

Olivier Tricon / Petit Chablis / Francja
Intensywnie świeże, owocowo-kwiatowe wino, wyraźnie wyczuwane cytrusy.

*** But 0,75l > 145,00 zł

Olivier Tricon / Chablis / Francja
Wino z wyczuwalną mineralnością, bardziej złożone niż petit chablis, limonka, cytryna, mieta, jabłko, gruszka, akacja.

*** But 0,75l > 163,00 zł

CZERWONE

Wino domu

Septimo Sentido / Tempranillo / Hiszpania
Wytrawne, soczyste, z długim czekoladowym akcentem.

*** Kieliszek 0,15l > 16,00 zł

*** But 0,75l > 55,00 zł

Botanicum Ibericum / Organic / Hiszpania
Czerwone, wytrawne wino organiczne. Delikatny smak śliwek, gorzkiej czekolady i malin, wyczuwalne owocowe nuty wiśni, malin i czarnej porzeczki.

*** But 0,75l > 57,00 zł

Lopez de Haro / Rioja / Hiszpania
Ciemne owoce, kawa i wanilia, uzupełnione gładką tanią.

*** But 0,75l > 77,00 zł

Feudi Salentini / Terra Gold Primitivo di Manduria / Włochy
Głęboka, rubinowa barwa, delikatne aromaty dojrzałych owoców i dżemu, Wino o długim i przyjemnym posmaku.

*** But 0,75l > 98,00 zł

Estampa / Gran Reserva Cabernet Sauvignon / Chile
Intensywne aromaty ziół, malin i kawy. W ustach czekolada i czerwone jagody. Wino soczyste, pełne i dobrze skoncentrowane o miękkiej tani.

*** But 0,75l > 102,00 zł



DRINKI

APEROL SPRITZ - 25 zł

aperol 60ml/ prosecco 90 ml/ woda gaz 30 ml/ pomarańcza/ lód

CUBA LIBRE - 25 zł

rum havana 40ml/ pepsy/ limonka/ lód

GIN TONIK - 25 zł

gin beefeater 40ml/ tonik/ cytryna/ lód

WHISKY & COKE - 25 zł

jameson 40ml/ pepsy/ lód

JACK & COKE - 30 zł

jack daniels 40ml/ pepsy/ lód

MIMOZA - 20 zł

prosecco 100ml/ sok pomarańczowy 100ml/ lód

WÓDKA & SOFT - 20 zł

wódka stock 40ml/ sok pomarańczowy lub jabłkowy lub napój gaz/ lód

SHOT - 10 zł/ 15 zł/ 20 zł

wódka 40ml/ whisky 40ml/ jack 40ml

IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE ?

Organizujemy :)

Zapytaj o ofertę:

zuk.restauracja@gmail.com

