

## Kawy

Espresso	małe 8 / duże 10
Americano	małe 9 / duże 11
Americano z mlekiem	małe 10 / duże 12
Cappuccino	małe 10 / duże 12
Flat White	12
Latte	14
Mocca z czekoladą i bitą śmietaną <b>NOWOŚĆ</b>	18
Pumpkin Spice Cappuccino z przyprawami korzennymi i bitą śmietaną <b>NOWOŚĆ</b>	21
<b>SPEŁNIAMY ŻYCZENIA:</b> mleko bez laktozy, mleko roślinne (+2) lub kawa bezkofeinowa	

## Gorąca czekolada

Klasyczna	16
Malinowa	18
Orzechowa	18
<b>DODATKOW:</b> bita śmietana (+2), pianki (+2) lub Baileys (+10)	

## Herbaty

Herbata zimowa z malinami, pomarańczami, goździkami i cynamonem	18
Herbata korzenna z imbirem, anyżem, kardamonem, miodem i cytrynami	18
Herbata liściasta PIAG	16
<b>ZAPOZNAJ SIĘ Z MENU NASZYCH HERBAT</b>	
Lemoniada na gorąco ze świeżym imbirem, miodem i rozmarynem <b>NOWOŚĆ</b>	15

## Piknikowe grzańce

Grzane piwo z przyprawami korzennymi, pomarańczą i miodem 0,5l	17
Wino czerwone z pomarańczami 0,2l	22
Wino białe z cynamonową gruszką 0,2l	22
Aperol na ciepło z sokiem jabłkowym, winem i cynamonem 0,3l	26
Gorące jabłko z sokiem jabłkowym, cynamonem, malibu i wódką 0,3l	26
Bourbon&Apple z imbirem, cytryną, pomarańczami i goździkami 0,3l	26

## Soki i napoje

Coca-Cola Zero, Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic Kinley 0,25l	9
Kropla Beskidu, Kropla Delice 0,33l	7
Fuzetea cytrynowa z trawą cytrynową, brzoskwinia z hibiskusem 0,25l	9
Sok Cappy pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina 0,25l	8
Woda karafka niegazowana, gazowana	15
Piknikowa lemoniada klasyczna	15
Świeżo wyciskany sok (pomarańcza, grejpfrut, mix) 0,33l	18

## Piwo

Piwo Kraftowe	17
Piknikowe Grodziskowe lekki, rzeński pils, uwarzony z okazji 5. urodzin Restauracji	17
Piknikowe Pszeniczne klasycznie mętne, uwarzone na 6. urodziny Piknika	17
Piknikowe bezalkoholowe rzeńskie, cytrusowe, uwarzone na 7. urodziny Piknika	17
Piknikowe IPA wytrwane, goryczkowe z aromatem owoców tropikalnych uwarzone na 10. urodziny Piknika <b>NOWOŚĆ</b>	17
Piknikowe Marakuja jasne, pasteryzowane, niefiltrowane tropikalne połączenie <b>NOWOŚĆ</b>	17
Książęce Pszeniczne, Czerwony Lager	15
Piwo Żywe jasny lager, niepasteryzowany, niefiltrowany, żywe kultury drożdży, piwo lane z kega 0,3l/0,5l	9/14
Bawaria bezalkoholowa zapytaj kelnera o dostępne rodzaje	12
Cydr 0,3l	12
Sok imbirowy / malinowy	+ 1

## Wino białe

Wino domowe zapytaj co aktualnie polecają nasi kelnerzy	16 / 65
Pinot Grigio, Włochy rzeńskie, aromat tropikalnych owoców i wanilii, uniwersalne	18 / 75
Vinho Verde, Portugalia lekko perliste, cytrusowe	19 / 90
Riesling, Niemcy świeże i aromatyczne wino, z nutami owocowo-cytrusowymi	21 / 90
Prosecco z beczi	21 / 95
Sauvignon Blanc, Nowa Zelandia bardzo aromatyczne, tropikalne z zauważalną słodką nutą i średnią kwasowością	29 / 125

## Wino czerwone

Wino domowe zapytaj co aktualnie polecają nasi kelnerzy	16 / 65
Merlot Cabernet, Włochy soczyste owocowe z aromatami czarnej porzeczki i owoców leśnych, lekko wytrawne	17 / 70
Nero D'Avola, Włochy wyczuwalne nuty malin, śliwek i wiśni z lekko pikantnym, cynamonowym finiszem	19 / 85
Negroamaro, Apuglia, Włochy bardzo dojrzałe, z dużą dozą słodyczy i aromatów z dzikich roślin leśnych, wiśni oraz jeżyn	21 / 95
<b>SZUKASZ INNEGO WINA? Zapytaj obsługi co jeszcze mamy dostępne.</b>	

## Drinki

Long Island Iced Tea mocniejszy drink na bazie wódki, tequili, ginu i rumu dopełniony Coca Colą®	32
Pornstar martini orzeźwiające połączenie marakuji, wanilii i wódki	31
<i>kieliszek prosecco możesz dolać do koktajlu lub popijać dla smaku</i>	
Gold Digger wytrawne połączenie ginu Beefeater® infuzowanego herbatą earl grey z trawą cytrynową i grejpfrutem o słodkawym finiszu z kroplą oliwy <b>NOWOŚĆ</b>	31
Truskawkowe Jager mojito orzeźwiające połączenie truskawki, mięty, limonki i Jagermeister dopełnione piwem <b>NOWOŚĆ</b>	31
Spicy Aperol Fizz delikatny drink z Aperolem, cytryną i przyprawami korzennymi, dopełniony cydrem jabłkowym <b>NOWOŚĆ</b>	29
Szkocka Malina kompozycja malin, mięty oraz whiskey, dopełniona sokiem porzeczkowym	29
Aperol Spritz letni, cytrusowy drink z prosecco, pomarańczą i wodą sodową (również w wersji 0%)	29
Violet Gin & Tonic połączenie londyńskiego ginu, fiołków i cytrusów dopełnione różanym tonikiem Kinley Pink Aromatic Berry	28
Mandarynkowe daiquiri koktajl na bazie jasnego rumu, mandarynki i cynamonu <b>NOWOŚĆ</b>	28
Pink Martini aksamitny koktajl z Wyborową®, likierem brzoskwińowym, naparem z hibiskusa i owoców leśnych oraz kokosową pianką <b>NOWOŚĆ</b>	27
Mojito klasyczne orzeźwiający miks rumu Havana, mięty i limonki (również w wersji 0%)	26
Vodka / whisky sour aksamitny miks świeżego soku z cytryny, alkoholu i syropu cukrowego	24/27

## Wódka

Ostoya	12 / 0,5l 120
Distill No.9	10 / 0,5l 100
Soplica® smakowa zapytaj o dostępne smaki	10 / 0,5l 90

## Alkohole

Beefeater London Gin	12
Tequila silver z cytryną	15
Jagermeister®	16
Jameson Irish Whiskey	17 / 0,7l 250
Jim Beam	18 / 0,7l 270
Jack Daniels	18 / 0,7l 270
Johnnie Walker Black Label	22
Chivas Regal 12	24
Bearface 42,5%	25

NOWE MENU Z SEZONOWYMI SMAKAMI

*Jesień Zima*

**PIKNIK**

— RESTAURACJA —



## Menu dla dzieci

<b>Kluseczki leniwe</b> w waniliowej śmietance z duszonymi wiśniami <b>NOWOŚĆ</b> <b>VEGE</b> .....	26
<b>Mini fish and chips</b> panierowany dorsz podany z frytkami i mizerią .....	24
<b>Kotlecik z kurczaka</b> w kukurydzianej panierce podany z frytkami i mizerią <b>bez glutenu</b> .....	21
<b>Makaron</b> w delikatnym sosie pomidorowym z odrobiną parmezanu <b>VEGE</b> .....	18
<b>Domowy rosółek</b> z kurczaczka i wołowinki z drobnym makaronem i marchewką .....	16
<b>Dziecięca porcja frytek</b> .....	12
<b>Słodkie kakao</b> z mini piankami .....	10

## Zupy

<b>Domowy rosół</b> delikatny bulion z kurczaka i wołowiny podany z drobnym makaronem .....	23
<b>Krem z pieczonej dyni</b> z imbirem, powidłami śliwkowymi i kwaśną śmietaną <b>NOWOŚĆ</b> <b>VEGE</b> ....	26

ZAPYTAJ O ZUPĘ DNIA!

## Sałatki

<b>Sałatka z kozim serem</b> opiekana rolada koziego sera podana na kompozycji sałat z pieczonym burakiem, marynowaną dynią, sosem jeżynowym i chrupiącą focaccią <b>NOWOŚĆ</b> <b>VEGE</b> .....	36
<b>Sałatka Szefa Kuchni</b> kaczką confit ułożona na mixie sałat z cząstkami pomarańczy, prażonymi pestkami dyni i sosem malinowym <b>bez glutenu</b> .....	34

## Przystawki

<b>Krewetki w sosie serowym</b> (6 szt.) na bazie włoskiej gorgonzoli ze świeżym aromatycznym majerankiem i grzankami <b>NOWOŚĆ</b> .....	39
<b>Krewetki na białym winie</b> (6 szt.) podane w klasycznym maślano-winnym sosie z czosnkiem, natką pietruszki i chrupiącymi grzankami .....	39
<b>Tatar wołowy</b> podany klasycznie z cebulką, ogórkiem konserwowym, kaparami, żółtkiem i jasnym pieczywem .....	37
<b>Grillowana wołowina Black Angus</b> grillowane plastry wołowiny ułożone na chrupiących ziołowych grzankach z salsą chimichurri z tajskiej bazylii i estragonu podane z majonezem szczypiorkowym <b>NOWOŚĆ</b> ....	38
<b>Wątróbka drobiowa</b> z grzybami i świeżym majerankiem w delikatnym sosie śmietanowym, podana na grillowanym maślanym toście <b>NOWOŚĆ</b> .....	33
<b>Labneh</b> kremowy serek podany ze smażoną szalotką i czosnkiem, sezonowymi warzywami, oliwą szczypiorkową i chrupiącą focaccią <i>Lambneh przygotowujemy sami z najwyższej jakości jogurtu greckiego. Jest to idealna pozycja starteru do podzielenia się!</i> <b>VEGE</b> .....	32
<b>Croissant z pieczonego buraka</b> w glazurze porzeczkowej, faszerowany kremowym serkiem podany z blanszowanym jarmużem i prażoną szalotką <b>NOWOŚĆ</b> <b>VEGE</b> <b>bez glutenu</b> .....	31

 **Podziel się z #piknikfriends!**

<b>Nachos</b> gorące nachosy z domowym sosem serowym, lekko pikantną salsą pomidorową i ostrymi papryczkami jalapeno <b>VEGE</b> <b>bez glutenu</b> .....	33
<b>Frytki z batatów z dwoma dipami</b> aioli i sriracha (300g) <b>VEGE</b> <b>bez glutenu</b> .....	33
<b>Skrzydółka z kurczaka</b> w orientalnym sosie Hoi-sin ze szczypiorkiem i sezamem <b>NOWOŚĆ</b> .....	32
<b>Duża porcja grubych frytek</b> (400g) podanych z dwoma dipami – aioli i salsą pomidorową <b>VEGE</b> <b>bez glutenu</b> .....	31
<b>Kalmary</b> panierowane krążki kalmarów podane z sosem limonkowym i aioli .....	29

z tyłu menu znajdziesz kartę napojów

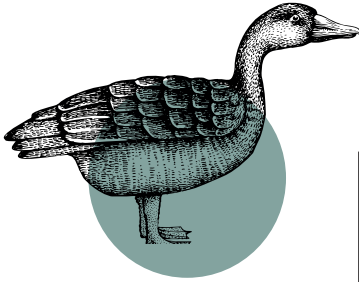


english  
MENU

## Zupa dnia

codziennie  
gotujemy inną zupę,  
zapytaj, co dziś  
przygotowali  
nasi kucharze.





Chcemy się rozwijać, dlatego zdecydowaliśmy się zmniejszyć kartę i codziennie gotować inne dania uzupełniające stałe menu. Zajrzyj do karty dodatkowej i daj się zaskoczyć!

W naszej witrynie cukierniczej czeka na ciebie duży wybór ciast, podejdź lub zapytaj kelnera.



100%  
świeżych  
produktów

## Piknik lunch wszystkie dania podajemy z porcją frytek

zamień zwykle frytki na batatowe ..... +12

**Piknik Chipotle Burger** 200g świeżo grillowanej wołowiny podanej w maślanej bułce ze świeżymi warzywami, grillowaną cebulą, serem mimolette, autorskim sosem majo-chipotle i bekonem ..... 43

**Pastrami Sandwich** plastry wędzonego mostka wołowego (160g), garść kiszzonej kapusty i domowe pikle zamknięte w maślanym chlebie z dodatkiem sosu serowego. *Pastrami szykujemy sami! Mięso marynujemy około 14 dni, suszymy i wędzimy w dymie bukowym* ..... 42

**Vege burger** z grillowaną cukinią i bakłażanem, jajkiem sadzonym, plackiem ziemniaczanym, marynowaną cebulą, ogórkiem konserwowym i sosem mayo-sweet chilli **NOWOŚĆ** ..... 41

**Fish and chips** filety z dorsza w chrupiącej panierce podane z frytkami, sosem limonkowym i sosem aioli ..... 38

**Panuzzo** grillowany filet z kurczaka zatopiony w bazyliowym pesto, podany we włoskiej bułce wypiekanej w Ciao Pizza Napoletana z mozzarellą, rukolą i pomidorkami cherry ..... 36

**Kanapka portobello** plastry grillowanej pieczarki portobello ułożone na chrupiącym chlebie z ziołowym serkiem, blanszowanym jarmużem, smażoną szalotką i czerwoną porzeczką **NOWOŚĆ** **VEGE** ..... 32

## Dania główne

**Stek wołowy Black Angus** 250 g świeżo grillowana wołowina podana z frytkami stekowymi, lekką sałatką, dwoma autorskimi sosami i masłem ziołowym **bez glutenu** ..... 91

**Filet z łososia** marynowany w musztardzie Dijon z miodem, pieczony w chrupiącej panierce z orzechów włoskich, podany z ziemniaczkami duszonymi w sosie Alfredo i lekką sałatką z ciecierzycy rukoli i pomidorków cherry **POWRÓT DANIA** **bez glutenu** ..... 79

**Biodrówka jagnięca sous-vide** jesienna kompozycja z musem z kasztanów, karmelizowaną w miodzie paloną marchwią, korzennymi śliwkami w redukcji winnej i ziołowo-orzechową posypką **NOWOŚĆ** **bez glutenu** ..... 75

**Kaczka pieczona** połowa luzowanej kaczki podana z domowymi kopytkami, karmelizowanymi jabłkami ze świeżym majerankiem oraz sosem z porzeczek na bazie czerwonego wina ..... 67

**Domowe ravioli** faszerowane dynią i pigwą podane w sosie z palonego masła i pomarańczy oraz grillowaną roladą z koziego sera, pieczoną figą i prażonymi pestkami słonecznika **NOWOŚĆ** **VEGE** ..... 43

**Pierś z kurczaka supreme** w bazyliowo-pietruszkowym pesto podana ze smażonym pasternakiem, marchewką i kapustą oraz confitowanymi ziemniakami i grillowaną kukurydzą **NOWOŚĆ** ..... 42

**Pasta fresca** makaron spaghetti ze smażoną gruszką w sosie śmietanowym z gorgonzolą, prażonymi orzechami i skwarkami z pancetty **NOWOŚĆ** ..... 42

**Culurgiones** sardyńskie ravioli wypełnione farszem z pieczonej dyni, batata i chilli w delikatnym sosie na bazie śmietanki, pomarańczy i parmezanu z jarmużem **NOWOŚĆ** **VEGE** ..... 41

## Desery

**Placuszki marchewkowe** przekładane delikatnym serkiem mascarpone podane z duszonymi wiśniami i miętą **NOWOŚĆ** ..... 28

**Czekoladowy fondant** gorące ciastko czekoladowe podane z gałką lodów waniliowych i sosem karmelowym 24

**Deser lodowy** dwie lub trzy gałki lodów z gorącymi malinami, bitą śmietaną i domowym sosem mały 17 / duży 23

## SPIŻARNIA PIKNIK

Weki mięsne, wegetariańskie, sosy do pasty i smarowidła Zabierz Piknikowe smaki ze sobą do domu. Słoiki idealne do przygotowania szybkiego domowego obiadu w jakości restauracyjnej. Pełną ofertę sprawdź na [www.spizarniapiknik.pl](http://www.spizarniapiknik.pl) lub zapytaj naszą obsługę.

**PIKNIKOWA KSIĄŻKA KUCHARSKA** - weź do domu naszą pierwszą książkę kulinarną Jak Piknik to w Grodzisku z autorskimi przepisami kucharzy restauracji Piknik i uczniów grodziskiej szkoły gastronomicznej ..... 35

Świeże produkty nie lubią być magazynowane, więc zdarza się, że czegoś nie ma. O dostępność prosimy pytać obsługę – jesteśmy bardzo rozmowni. Dbamy o detale, szczególnie w przygotowaniu potraw, dlatego czas oczekiwania w zależności od liczby gości może dochodzić do 45 minut

do grup od 8 osób doliczamy serwis 10%