

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	14
Latte	14
Espresso tonic	18
Ice latte	16
Kawa mrożona z mlekiem, gałką lodów, domowym sosem czekoladowym i bitą śmietaną	21
SPEŁNIAMY ŻYCZENIA: mleko bez laktozy, mleko roślinne (+2) lub kawa bezkofeinowa	

Herbaty

Herbata rozgrzewająca z malinami, pomarańczami, goździkami i cynamonem	18
Herbata liściasta PIAG	16
ZAPOZNAJ SIĘ Z MENU NASZYCH HERBAT	
Dla zmarzluchów: wiśniówka lub rum do herbaty	+1

Piknikowe napoje

Piknikowa lemoniada klasyczna	17 / 29
Lemoniada arbuзова	18 / 34
Świeżo wyciskany sok (pomarańcza, grejpfrut, mix) 0,33l	19
Mrożona czarna herbata o smaku białej brzoskwini	18
Mrożona zielona herbata o smaku trawy cytrynowej	18
Herbaciane cold brew z owocami w dwóch odsłonach!	
Szukasz innego smaku? Zapytaj kelnera o dostępne możliwości!	

Soki i napoje

Coca-Cola Zero, Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic Kinley 0,25l	9
Kropla Beskidu, Kropla Delice 0,33l	6
Fuzetea brzoskwiniowa z hibiskusem 0,25l	9
Sok Cappy: pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina 0,25l/1l	9/25
Woda karafka niegazowana, gazowana 1l	15

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	17
Piknikowe Marakuja jasne, pasteryzowane, niefiltrowane tropikalne połączenie	17
Książęce Pszeniczne, Czerwony Lager	15
Piwo Żywe jasny lager, niepasteryzowany, niefiltrowany, żywe kultury drożdży, piwo lane z kega 0,3l/0,5l	10/15
Bawaria bezalkoholowa zapytaj kelnera o dostępne smaki	12
Cydr 0,3l	13
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 beczki	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
SZUKASZ INNEGO WINA? Zapytaj obsługi co jeszcze mamy dostępne.	

Drinki

Long Island Iced Tea mocniejszy drink na bazie wódki, tequili, ginu i rumu dopełniony Coca Colą®	32
Pornstar martini orzeźwiający połączenie marakui, 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 finiszem z kroplą oliwy NOWOŚĆ	31
Truskawkowe Jager mojito orzeźwiający połączenie truskawki, mięty, limonki i Jagermeistera dopełnione piwem NOWOŚĆ	31
Spicy Aperol Fizz delikatny drink z Aperolem, cytryną i przyprawami korzennymi, dopełniony cydrem jabłkowym NOWOŚĆ	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 NOWOŚĆ	28
Pink Martini aksamitny koktajl z Wyborową®, likierem brzoskwiniowym, naparem z hibiskusa i owoców leśnych oraz kokosową pianką NOWOŚĆ	27
Mojito klasyczne orzeźwiający miks rumu Havana, mięty i limonki (również w wersji 0%!)	26
Vodka / whiskey 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 NOWYMI SMAKAMI

Letni
PIKNIK

— RESTAURACJA —



Menu dla dzieci

Mini fish and chips panierowany dorsz podany z frytkami i mizerią	24
Kotlecik z kurczaka w kukurydzianej panierce podany z frytkami i mizerią bez glutenu	23
Makaron w delikatnym sosie pomidorowym z odrobiną parmezanu VEGE	18
Makaron z domowym sosem truskawkowym , twarogiem i słodką śmietanką NOWOŚĆ	18
Domowy rosół z kurczaczka i wołowinki z drobnym makaronem i marchewką	16
Dziecięca porcja frytek VEGE bez glutenu	14
Słodkie kakao z mini piankami	10

Zupy

Domowy rosół delikatny bulion z kurczaka i wołowiny podany z drobnym makaronem	23
Krem ze szparagów podany z czosnkowymi grzankami oraz ziołowo-cytrusową salsą pomidorową NOWOŚĆ VEGE	26

Zapytaj o zupę dnia!

Sałatki

Sałatka szopska kompozycja świeżych warzyw papryki, pomidorów, ogórka, czerwonej cebuli oraz tartego sera Bałkańskiego podana z ziołową grzanką NOWOŚĆ VEGE	32
Sałatka z kozim serem opiekana rolada koziego sera podana na kompozycji sałat z pieczonym burakiem, sezonowymi owocami, sosem jeżynowym i chrupiącą focaccią NOWOŚĆ VEGE	37
Sałatka Szefa Kuchni kaczką confit ułożona na mixie sałat z cząstkami pomarańczy, prażonymi pestkami dyni i sosem malinowym bez glutenu	38
Sałatka cesar pierś kurczaka sous-vide ułożona na grillowanej sałacie rzymskiej, podana z suszonymi pomidorami, pudrem z żółtka, chipsem z parmezanu, sosem na bazie anchois oraz ziołowo-maślanym tostem NOWOŚĆ	42

Przystawki

Tatar z tuńczyka siekany tuńczyk podany z aioli truflowym, chipsem z długo dojrzewającej szynki, oliwą szczypiorkową, ułożony na maślano-ziołowym toście wraz z cytrusową sałatką NOWOŚĆ	44
Tatar wołowy podany klasycznie z cebulką, ogórkiem konserwowym, kaparami, żółtkiem i pieczywem	41
Krewetki orientalne (6 szt.) w sosie na bazie mleka kokosowego i żółtego curry podane z salsą mango-chili, kolendrą oraz ziołowymi grzankami NOWOŚĆ	39
Krewetki na białym winie (6 szt.) podane w klasycznym maślano-winnym sosie z czosnkiem, natką pietruszki i grzankami	39
Grillowana wołowina Black Angus grillowane plastry wołowiny ułożone na chrupiących ziołowych grzankach z salsą chimichurri z tajskiej bazylii i estragonu podane z majonezem szczypiorkowym	38
Tost ze straciatellą ziołowo-maślany tost z delikatnym, włoskim serkiem straciatella, sałatką z kolorowych pomidorków, oliwą szczypiorkową i młotkowanym pieprzem NOWOŚĆ VEGE	36
Labneh kremowy serek podany ze smażoną szalotką i czosnkiem, sezonowymi warzywami, oliwą szczypiorkową i chrupiącą foccią. Labneh przygotowujemy sami z najwyższej jakości jogurtu greckiego. Jest to idealna pozycja starteru do podzielenia się! VEGE	34

Podziel się z #piknikfriends!

Nachosy gorące nachosy z domowym sosem serowym, pikantną pomidorową salsą i papryczką jalapeno VEGE bez glutenu	33
Frytki z batata z dwoma dipami aioli i sriracha (350 g) VEGE bez glutenu	33
Skrzydółka z kurczaka w orientalnym sosie teriyaki ze szczypiorkiem i sezamem NOWOŚĆ bez glutenu	32
Duża porcja grubych frytek (400 g) podanych z dwoma dipami – aioli i salsą pomidorową VEGE bez glutenu	31
Kalmary panierowane krążki kalmarów podane z sosem limonkowym i aioli	29

do grup od 8 osób doliczamy serwis 10%



english
MENU

Zupa
DNIA!

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



kartę napojów z tyłu menu znajdziesz

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

zamień zwykłe frytki na batatowe	+7
Piknik Chipotle Burger (250g) świeżo grillowanej wołowiny podanej w maślanej bułce z czerwoną cebulą, ogórkiem konserwowym, sałatą, serem mimolette, autorskim sosem majo-chipotle i bekonem, podany z grubymi frytkami	43
Pastrami Sandwich plastry wędzonego mostka wołowego (160g), garść kiszzonej kapusty i domowe pikle zamknięte w maślanym chlebie z dodatkiem sosu serowego, podane z porcją frytek. Pastrami szykujemy sami! Mięso marynujemy ok. 14 dni, suszymy i wędzimy w dymie bukowym	42
Fish and chips filet z dorsza w chrupiącej piwnej panierce podany z frytkami, zielonym groszkiem i sosem bernaise NOWOŚĆ	41
Chicken mayo Sandwich smażony chrupiący kurczak zamknięty w maślanym toście z majonezem kimchi, zielonym ogórkiem, orzeźwiająca sałata radicchio, podany z porcją frytek NOWOŚĆ	38
Croissant z halloumi plastry grillowanego halloumi oraz bakłażana zamknięte w maślanym rogaliku z paprykowo-kremowym serkiem, rukolą oraz pesto bazyliowym, podane z lekką sałatką z pomidorkami NOWOŚĆ VEGE	38

Dania główne

Stek wołowy Black Angus (250g) świeżo grillowana wołowina podana z frytkami stekowymi, lekką sałatką, dwoma autorskimi sosami i masłem ziołowym bez glutenu	95
Stek z tuńczyka (250g) smażony stek podany z pieczoną papryką ramiro, smażoną czerwoną komosą ryżową z dodatkiem szpinaku i prażonych orzechów nerkowca, oblane ziołową salsą verde NOWOŚĆ bez glutenu	85
Polędwica z dorsza marynowany filet z dorsza podany z grillowanymi plastrami bakłażana, chrupiącym plackiem ziemniaczanym oraz pesto bazyliowo-pistacjowym NOWOŚĆ	69
Kaczka pieczona połowa luzowanej kaczki podana z domowymi kopytkami, karmelizowanymi jabłkami ze świeżym majerankiem oraz sosem z porzeczki na bazie czerwonego wina	67
Eskałopki z polędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym, podane z pieczonymi w maśle i koperze młodymi ziemniakami, jajkiem sadzonym i zasmażaną w bułce fasolką szparagową NOWOŚĆ	58
Pasta fresca makaron tagliatelle w pesto pistacjowo-bazyliowym z krewetkami i pomidorkami cherry NOWOŚĆ	49
Pierz z kurczaka supreme podana na zielonym wiosennym puree ze smażoną młodą marchewką, brokułami, pudrem z pomidorów i ziołową gremolatą NOWOŚĆ bez glutenu	42
Domowe ravioli faszerowane ricottą z grillowanymi szparagami i migdałami w sosie z kawałkami pomidorów i bazylii NOWOŚĆ VEGE	39
Pieczony kalafior podany na kremowym humusie z pieczonymi letnimi warzywami, pesto z rukoli i warzywną salsą NOWOŚĆ VEGE bez glutenu	37

Desery

Cytrusowe mille-feuille kruche płaty ciasta filo przekładane orzeźwiającym lemon curd, wykończone kremem miętowym, owocami i pudrem z malin NOWOŚĆ	26
Czekoladowy fondant gorące ciastko czekoladowe podane z gałką lodów waniliowych i sosem karmelowym	24
Owocowy deser lodowy (2 gałki) waniliowe i truskawkowe lody podane z mussem truskawkowym, sezonowymi owocami i bitą śmietaną	18
Ciasteczkowy deser lodowy (2 gałki) waniliowe i czekoladowe lody z sosem karmelowym, pokruszonymi ciasteczkami i bitą śmietaną	18
Dodaj gałkę lodów	+5

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 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