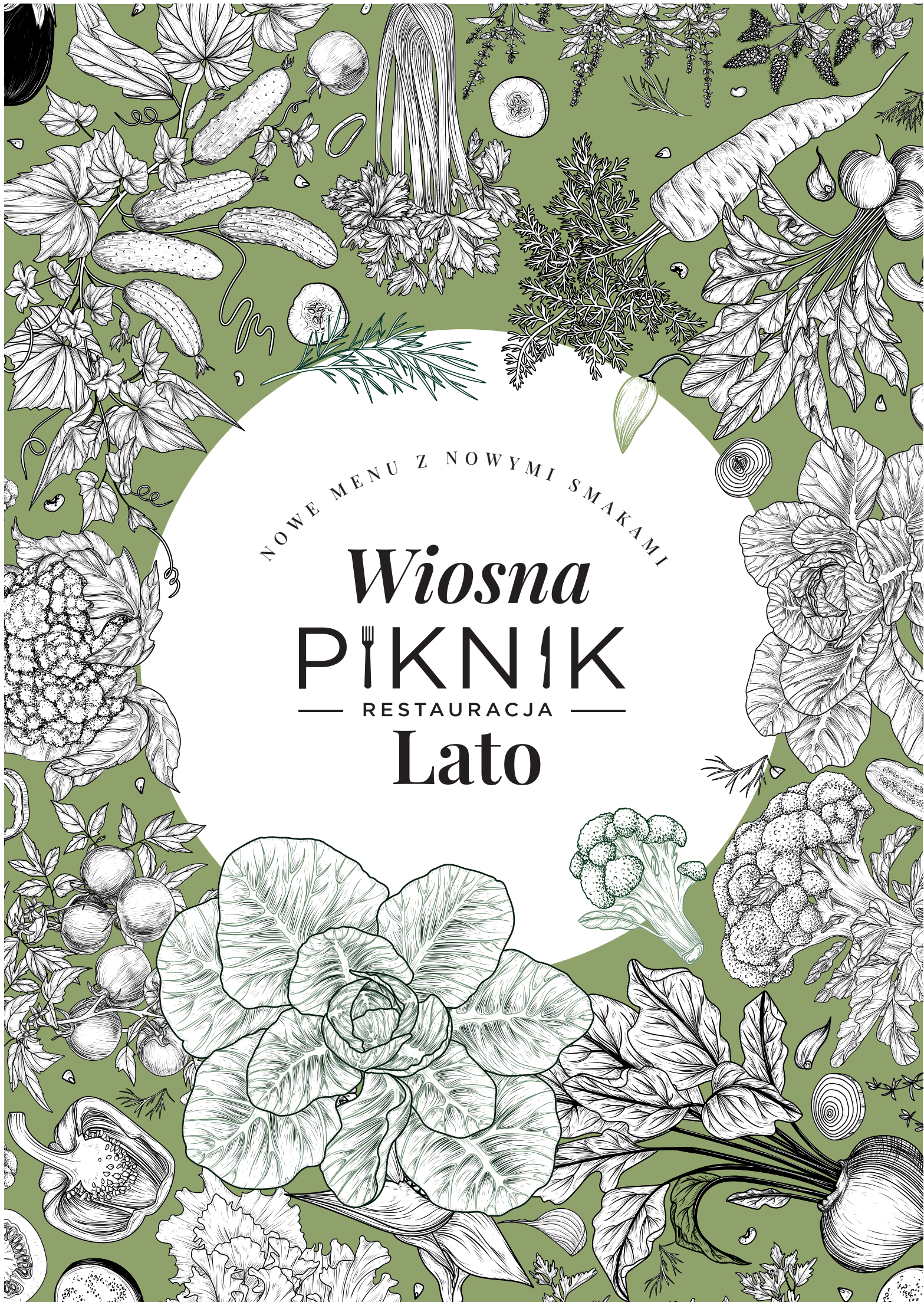


NOWE MENU Z NOWYMI SMAKAMI

*Wiosna*  
**PIKNIK**  
— RESTAURACJA —  
**Lato**



## Menu dla dzieci

<b>Mini fish and chips</b> panierowany dorsz podany z frytkami i mizerią	24
<b>Kluszczyki leniwe</b> w sosie śmietankowo-waniliowym ze świeżymi owocami <b>VEGE</b>	24
<b>Fileciki z kurczaka</b> w chrupiącym panko, podane z frytkami i mizerią	23
<b>Makaron w delikatnym sosie pomidorowym</b> z odrobiną parmezanu <b>VEGE</b>	18
<b>Domowy rosół</b> z kurczaczka i wołowinki z drobnym makaronem i marchewką	18
<b>Porcja cienkich frytek</b> z ketchupem <b>VEGE</b> <b>bez glutenu</b>	14
<b>Słodkie kakao</b> z mini piankami	12

## Zupy

<b>Zupa pomidorowa</b> z kawałkami pomidorów oraz miodem, podana z szarpaną burratą i bazylią <b>VEGE</b> <b>bez glutenu</b> <b>NOWOŚĆ</b>	26
<b>Domowy rosół</b> delikatny bulion z kurczaka i wołowiny podany z drobnym makaronem	24

## Sałatki

<b>Sałatka Szeffa Kuchni</b> kaczka confit ułożona na mixie sałat z cząstkami pomarańczy, prażonymi pestkami dyni i sosem malinowym <b>bez glutenu</b>	41
<b>Sałatka z kozim serem</b> opiekana rolada koziego sera podana na kompozycji sałat z pieczonym burakiem, sezonowymi owocami, sosem jeżynowym i focaccią <b>VEGE</b>	39
<b>Sałatka Grecka</b> z prawdziwą fetą, pomidorami, czerwoną cebulą, zielonym ogórkiem, oliwkami i świeżym oregano <b>VEGE</b> <b>bez glutenu</b> <b>NOWOŚĆ</b>	38

## Przystawki

<b>Tatar wołowy</b> podany klasycznie z cebulką, ogórkiem konserwowym, kaparami, żółtkiem i pieczywem	48
<b>Krewetki na białym winie (6 szt.)</b> podane w klasycznym maślano-winnym sosie z czosnkiem, natką pietruszki i grzankami	43
<b>Krewetki w sosie ajvar (6 szt.)</b> lekko pikantne krewetki w sosie ze słodkiej i ostrej papryki, podane z grzankami	42
<b>Grillowana wołowina Black Angus</b> grillowane plastry wołowiny ułożone na chrupiących zielonych grzankach z salsą chimichurri podane z majonezem szczypiorkowym	42
<b>Pieczone halloumi</b> w cieście kadaifi w towarzystwie reliszu bazyliowego, baba ghanoush oraz owoców granatu <b>VEGE</b> <b>NOWOŚĆ</b>	38
<b>Tzatziki</b> kremowy jogurt grecki z zielonym ogórkiem, doprawiony czosnkiem i ziołami, podany z sezonowanymi warzywami i chrupiącą pitą <b>Jest to idealna pozycja starteru do podzielenia się</b> <b>VEGE</b> <b>NOWOŚĆ</b>	37

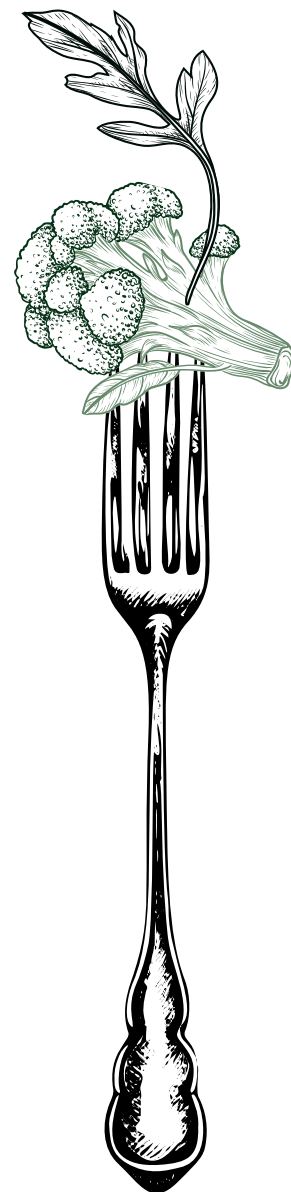
 **Podziel się z #piknikfriends!**

<b>Frytki z batatów</b> z dwoma dipami aioli i sriracha (350 g) <b>VEGE</b> <b>bez glutenu</b>	34
<b>Kalmary</b> panierowane krążki kalmarów podane z sosem limonkowym i aioli	34
<b>Gorące nachosy</b> z domowym sosem serowym, pikantną pomidorową salsą i papryczką jalapeno <b>VEGE</b> <b>bez glutenu</b>	33
<b>Skrzydółka z kurczaka</b> w orientalnym sosie teriyaki ze szczypiorkiem i sezamem	32
<b>Duża porcja grubych frytek</b> (400 g) podanych z dwoma dipami – aioli i salsą pomidorową <b>VEGE</b> <b>bez glutenu</b>	32



english  
MENU

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



## kartę napojów znajdziesz z tyłu menu

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



## Piknik lunch

zamień zwykłe frytki na batatowe .....	+7
<b>Pastrami Burger</b> plastry wędzonego mostka wołowego (160g), garść kiszzonej kapusty, czerwona cebula i domowe pikle zamknięte w maślanej bułce z dodatkiem sosu musztardowego, serowego i ziołową salsą chimichuri, podane z porcją frytek <b>Pastrami szykujemy sami! Mięso marynujemy ok. 14 dni, suszymy i wędzimy w dymie bukowym</b> .....	46
<b>Piknik Burger</b> 200g świeżo grillowanej wołowiny podanej w maślanej bułce ze świeżym pomidorem, czerwoną cebulą, sałatą, ogórkiem konserwowym, serem cheddar, bekonem i autorskim sosem, podany z grubymi frytkami <b>NOWOŚĆ</b> .....	45
<b>Fish and chips</b> filet z dorsza w chrupiącej panierce podane z frytkami, sosem limonkowym i sosem aioli ...	42
<b>Cezar Burger</b> smażony chrupiący kurczak w panko zamknięty w maślanej bułce z sosem cezar na bazie parmezanu i anchois, pomidorem, czerwoną cebulą i sałatą rzymską, podany z porcją frytek <b>NOWOŚĆ</b> ...	41
<b>Croissant Avocado</b> tostowany croissant, podany z guacamole, jajkami poche oraz świeżą rukolą i pecorino <b>VEGE NOWOŚĆ</b> .....	39

## Dania główne

<b>Stek z Antrykotu</b> 300g świeżo grillowanej wołowiny, podanej z ziołowym masłem, sezonowymi warzywami, dwoma autorskimi sosami oraz jacket potato, czyli pieczonym ziemniakiem faszerowanym kremowym serkiem <b>bez glutenu NOWOŚĆ</b> .....	120
<b>Kaczka pieczona</b> połowa luzowanej kaczki podana z domowymi kopytkami, karmelizowanymi jabłkami ze świeżym majerankiem oraz sosem z porzeczki na bazie czerwonego wina .....	68
<b>Półdzwica z dorsza</b> serwowana na warzywno-ziemniaczanym concasse gotowanym w tymiankowej śmietanie, podana z małżami, musem z pieczonej marchewki oraz skwarkami z chorizo <b>bez glutenu NOWOŚĆ</b> .....	68
<b>Karkówka sous vide</b> podana na wiosennym puree z bobu i ziemniaka, aromatycznym sosem demi-glace oraz młodą kapustą w oliwie koperkowej <b>bez glutenu NOWOŚĆ</b> .....	52
<b>Pasta fresca</b> makaron spaghetti w aksamitnym sosie na bazie mascarpone i pistacji z grillowaną cukinią, skwarkami z panchetty oraz burratą <b>NOWOŚĆ</b> .....	49
<b>Pierś z kurczaka supreme</b> w ziołach, podana ze świeżą sałatką grecką oraz pieczonym ziemniakiem z sosem tzatziki <b>bez glutenu NOWOŚĆ</b> .....	46
<b>Stek z młodej kapusty</b> sous vide z oliwą koperkową, podany na musie z bakłażana i pasty tahini z prażoną szalotką <b>VEGAN bez glutenu NOWOŚĆ</b> .....	39
<b>Pieczone letnie warzywa</b> ułożone na bazyliowym hummusie z chrupiącą kalarepą i rzodkiewką z ziołową salsą verde <b>VEGAN bez glutenu NOWOŚĆ</b> .....	39

## Desery

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

<b>Tiramisu pistacjowo-malinowe</b> z pistacjowym mascarpone, musem malinowym, biszkoptami i chrupiącym kadaifi <b>NOWOŚĆ</b> .....	28
<b>Czekoladowy fondant</b> gorące ciastko czekoladowe podane z gałką lodów waniliowych i sosem karmelowym	26
<b>Owocowy deser lodowy</b> z musem truskawkowym, sezonowymi owocami, dwiema gałkami lodów (wanilia i truskawka) i bitą śmietaną z pudrem malinowym .....	19
<b>Kawowy deser lodowy</b> z kawowymi biszkoptami, dwiema gałkami lodów (wanilia i czekolada), sosem czekoladowym i bitą śmietaną z kakao <b>NOWOŚĆ</b> .....	19
<b>Dodaj gałkę lodów</b> .....	+5

**PIKNIKOWA KSIĄŻKA KUCHARSKA** weź do domu naszą pierwszą książkę kulinarną Jak Piknik to w Grodzisku z autorskimi przepisami kucharzy restauracji Piknik i uczniów grodzkiej 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

## Kawy

Espresso	małe 9 / duże 11
Americano	małe 10 / duże 12
Americano z mlekiem	małe 11 / duże 13
Cappuccino	małe 11 / duże 14
Flat White	14
Latte	15
Ice Latte	espresso z zimnym mlekiem i kostkami lodu 17
Kawa mrożona	z gałką lodów waniliowych, sosem czekoladowym i bitą śmietaną 22
Yuzu matcha lemonade	z lemoniadą yuzu, cytryną i kostkami lodu <b>NOWOŚĆ</b> 22
Truskawkowa ice matcha latte	z mlekiem, kostkami lodu i puree truskawkowym <b>NOWOŚĆ</b> 22
Waniliowa ice matcha latte	z mlekiem, kostkami lodu, syropem i lodami waniliowymi <b>NOWOŚĆ</b> 22
<b>SPEŁNIAMY ŻYCZENIA:</b> mleko bez laktozy, mleko roślinne (+2) lub kawa bezkofeinowa	

## Herbaty

Herbata rozgrzewająca	z malinami, pomarańczami, goździkami i cynamonem 19
Herbata liściasta PIAG	16
<b>ZAPOZNAJ SIĘ Z MENU NASZYCH HERBAT</b>	
Dla zmarzluchów:	
Chłopska wiśniowa lub rum Negrita Dark	do herbaty +10

## Soki i napoje

Coca-Cola Zero, Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic Kinley	0,25l 10
Kropla Beskidu, Kropla Delice	0,33l 9
Fuzetea brzoskwiniowa z hibiskusem	0,25l 10
Sok Cappy: pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina	0,25l/1l 10/26
Woda karafka	niegazowana, gazowana 1l 18
Piknikowa lemoniada arbużowa	19 / 32
Piknikowa lemoniada klasyczna	18 / 30
Świeżo wyciskany sok (pomarańcza, grejpfrut, mix)	0,33l 19
Mrożona czarna herbata	o smaku truskawkowym z bazylią 19
Mrożona zielona herbata	o smaku gruszkowym z miętą 19



## Piwo

Piwo Kraftowe	<b>ZAPYTAJ O DOSTĘPNE RODZAJE</b> 19
Piknikowe Grodziskie	lekki, rzeński pils, uwarzony z okazji 5. urodzin Restauracji 18
Piknikowe Pszeniczne	klasycznie mętne, uwarzone na 6. urodziny Piknika 18
Piknikowe bezalkoholowe	rzeńskie, cytrusowe, uwarzone na 7. urodziny Piknika 18
Piknikowe IPA	wytrwane, goryczkowe z aromatem owoców tropikalnych uwarzone na 10. urodziny Piknika 18
Piknikowe Marakuja	jasne, pasteryzowane, niefiltrowane tropikalne połączenie, uwarzone na 10. urodziny Piknika 18
Książęce Pszeniczne, Czerwony Lager	17
Piwo Żywe	jasny lager, niepasteryzowany, niefiltrowany, żywe kultury drożdży, piwo lane z kega 0,3l/0,5l 11/16
Bawaria bezalkoholowa	klasyczna / pszeniczna / mango-marakuja / imbir-limonka 12
Cydr	0,3l 14
Sok imbirowy / malinowy	+ 1

## Drinki

### KLASYCZNE

Long Island Iced Tea	Distil no. 9, Jose Cuervo Silver, Gibson's London Dry, Negrita White, cytryna, Cola Cola 33
Pornstar martini	Distil no. 9, wanilia, marakuja, prosecco 32
<i>kieliszek prosecco możesz dolać do koktajlu lub popijać dla smaku</i>	
Aperol Spritz	cytrusowy drink z Prosecco, Aperolem, pomarańczą i wodą sodową (również w wersji 0%) 30
Hugo Spritz	Giffard, kwiat bzu, limonka, mięta, Prosecco (również w wersji 0%) 30
Sangria Bellini	słodka kompozycja owoców, syropu brzoskwiniowego z Prosecco (również w wersji 0%) 30 / 65
Vodka / whisky sour	Bushmills Original, cytryna, cukier, białko, Angostura bitters 25 / 28
Mojito	orzeźwiający miks rumu Negrita White, cukru trzcinowego, mięty i limonki (również w wersji 0%) 27
Martini Fiero	połączenie wytrawnego wermutu z nutą cytrusów, tonikiem i pomarańczą <b>NOWOŚĆ</b> 26

### AUTORSKIE

Violet Gin & Tonic	połączenie londyńskiego ginu Gibson's, fiołków i cytrusów dopełnione różnym tonikiem Kinley Pink Aromatic Berry (również w wersji 0%) 31
Szkocka Malina	kompozycja malin, cytryn, mięty oraz szkockiej whisky The Famous Grousewhisky The Famous Grouse, dopełniona sokiem porzeczkowym 31
Rabarbarowy Spritz	letni koktajl z rabarborem i cytrusami w towarzystwie Prosecco (również w wersji 0%) <b>NOWOŚĆ</b> 30
Loveberry	aksamitny koktajl na bazie malinowego ginu Whitley Neill, brzoskwini, hibiskusa i kokosowej pianki z malinowym pudrem <b>NOWOŚĆ</b> 29
Apple Sour	orzeźwiający połączenie kwaśnego zielonego jabłka z wódką Distil No.9 oraz miętą <b>NOWOŚĆ</b> 28
Truskawkowe Fiero	połączenie wytrawnego wermutu z nutą cytrusów, różowym tonikiem i truskawkowym puree 29
Tiramisu Martini	deserowy koktajl z espresso, likierem Amaretto, wódką Distill No.9, wanilią oraz biszkoptem z kakao <b>NOWOŚĆ</b> 29

KARTA NAPIJÓW ZIMNYCH I GORĄCYCH



## Poproś o kartę win i alkoholi

OZNACZENIA W KARCIE

**bez glutenu** \*może zawierać śladowe ilości glutenu

**VEGE** dania wegetariańskie

**VEGAN** danie wegańskie



english  
MENU