

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
Espresso Tonic z pomarańczą	17
Kawa mrożona czekoladowa / karmelowa	
z gałką lodów waniliowych, sosem i bitą śmietaną	22

SPEŁNIAMY ŻYCZENIA: mleko bez laktozy, mleko roślinne (+2)
lub kawa bezkofeinowa

Matcha

Klasyczna Ice Matcha Latte	21
Yuzu Matcha Lemonade z lemoniadą yuzu i cytrusami	22
Truskawkowa Ice Matcha Latte z puree truskawkowym	22
Waniliowa Ice Matcha Latte z syropem i lodami waniliowymi	22
Różana Ice Matcha Latte z konfiturą różaną i malinową śmietanką	
NOWOŚĆ	23

Herbaty

Herbata rozgrzewająca z malinami, pomarańczami, goździkami i cynamonem	19
Herbata liściasta PIAG	16
ZAPOZNAJ SIĘ Z MENU NASZYCH HERBAT	
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 arbuzowa	20 / 34
Piknikowa lemoniada klasyczna	19 / 32
Świeżo wyciskany sok (pomarańcza, grejpfrut, mix) 0,33l	19
Bubble tea mrożona herbata (zapytaj o smak) z owocowymi kulkami	
NOWOŚĆ	19



Piwo

Piwo Kraftowe ZAPYTAJ O DOSTĘPNE RODZAJE	19
Piknikowe Grodziskowe 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
Jan Olbracht Złote Korony jasny pils, delikatny smak z lekką goryczką, piwo lane z kega 0,3l/0,5l NOWOŚĆ	11 / 16
Bawaria bezalkoholowa	
klasyczna / pszeniczna / truskawka / brzoskwinia	12
Cydr 0,3l	14
Sok imbirowy / malinowy	+1

Drinki

KLASYCZNE

Long Island Iced Tea mocniejszy drink na bazie cytryny, wódki Distill No.9, tequili Jose Cuervo Silver, ginu Gibson's, rumu Negrita White i likeru Cointreau, dopełniony Coca Colą®	35
Pornstar martini orzeźwiające połączenie marakuji, wanilii i wódki Distill No.9	34
kieliszek prosecco możesz dolać do koktajlu lub popijać dla smaku	
Aperol Spritz cytrusowy drink z Prosecco, Aperolem, pomarańczą i wodą sodową (również w wersji 0%!)	32
Hugo Spritz połączenie kwiatów bzu, malin, limonki i mięty z bąbelkami Prosecco (również w wersji 0%!)	32
Vodka / Whisky sour aksamitny miks świeżego soku z cytryny, wódki Distill No.9/ Whisky Bushmills Oryginal i syropu cukrowego	28 / 31
Mojito orzeźwiający miks rumu Negrita White, cukru trzcinowego, mięty i limonki (również w wersji 0%!)	30
Martini Fiero połączenie wytrawnego wermutu z nutą cytrusów, tonikiem i pomarańczą	28
Negroni klasyczny włoski koktajl o wytrawnym smaku z ginem Whitley Neil, Wermutem, Campari oraz pomarańczową skórką NOWOŚĆ	28

AUTORSKIE

Violet Gin & Tonic połączenie londyńskiego ginu Gibson's, fiołków i cytrusów dopełnione różanym tonikiem Kinley Pink Aromatic Berry (również w wersji 0%!).	34
Frozen margarita sorbet truskawkowy z tequilą Jose Cuervo Silver, limonką i miętą NOWOŚĆ	34
Malinowa Pina Colada egzotyczne połączenie malin, ananasa, rumu Negrita White, kokosowego likieru Malibu, zwieńczone malinową śmietanką (również w wersji 0%) NOWOŚĆ	33
Szkocka Malina kompozycja malin, cytryn, mięty oraz szkockiej whisky The Famous Grouse, dopełniona sokiem porzeczkowym	33
Ice Tea Fusion koktajl na bazie brzoskwini oraz ginu Gibson's infuzowanego herbatą Earl Grey, podany z grejpfrutową skórką (również w wersji 0%) NOWOŚĆ	32
Apple Sour orzeźwiające połączenie kwaśnego zielonego jabłka z wódką Distill No.9 oraz miętą NOWOŚĆ	30
Truskawkowe Fiero połączenie wytrawnego wermutu z nutą cytrusów, różowym tonikiem i truskawkowym puree	30

KARTA NAPÓJÓW ZIMNYCH I GORĄCYCH



Poproś o kartę
win i alkoholi

OZNACZENIA W KARCIE

bez glutenu *może zawierać śladowe ilości glutenu

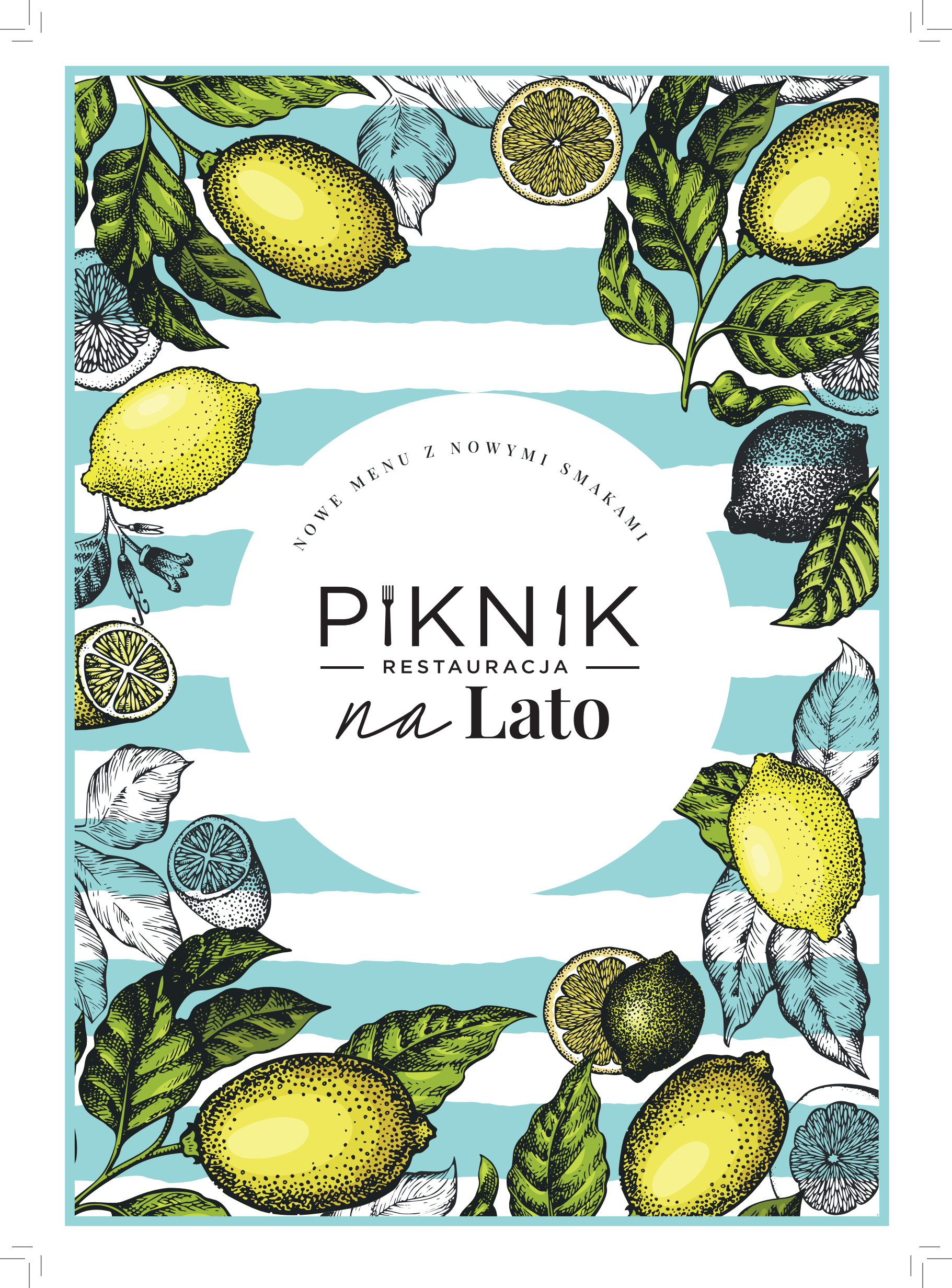
VEGE dania wegetariańskie

VEGAN danie wegańskie

HASŁO DO WIFI: piknik123



english
MENU



NOWE MENU Z NOWYMI SMAKAMI

PIKNIK
— RESTAURACJA —
na Lato

Menu dla dzieci

Mini fish and chips panierowany dorsz podany z frytkami i mizerią	24
Pierogi z twarogiem podane z sosem waniliowym i świeżymi owocami VEGE NOWOŚĆ	24
Kotlecik z kurczaka w chrupiącym panko, podany z frytkami i mizerią	23
Makaron w delikatnym sosie pomidorowym z odrobiną parmezanu VEGE	18
Domowy rosół z kurczaczka i wołowinki z drobnym makaronem i marchewką	18
Porcja cienkich frytek z ketchupem VEGE bez glutenu	14
Słodkie kakao z mini piankami	12

Zupy

Krem z cukinii i bazylii podany z miętowym pesto, kruszoną fetą i gravlaxem z łosia bez glutenu NOWOŚĆ	26
Domowy rosół delikatny bulion z kurczaka i wołowiny podany z drobnym makaronem	24

Codziennie gotujemy inną zupę, zapytaj, co dziś przygotowali nasi kucharze

Sałatki

Sałatka Szefa Kuchni kaczką confit ułożoną na miksie sałat z częstkami pomarańczy, prażonymi pestkami dyni i sosem malinowym bez glutenu	41
Sałatka z kozim serem opiekana rolada koziego sera podana na kompozycji sałat z pieczonym burakiem, sezonowymi owocami, sosem jeżynowym i chrupiącą focaccią VEGE	39
Azjatycki Bowl z czerwoną komosą ryżową z ziołami, pieczonym łososiem z majonezem sriracha, zielonym ogórkiem, wakame, pak-choi marynowanym w sezamie oraz smażoną kukurydzą i szczypiorkiem	42

Przystawki

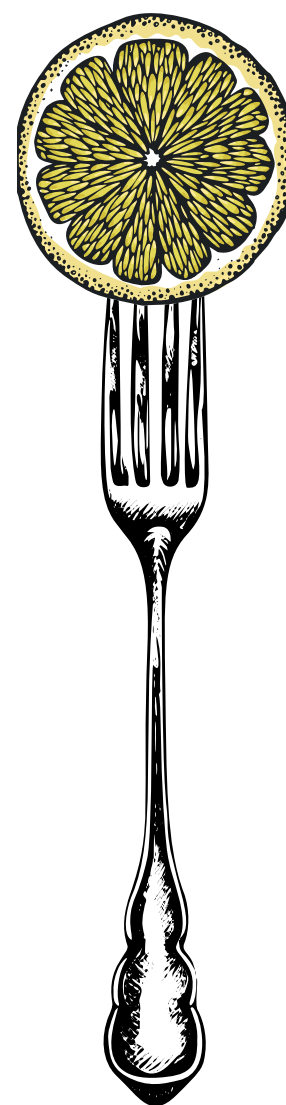
Tatar wołowy podany klasycznie z cebulką, ogórkiem konserwowym, kaparami, żółtkiem i pieczywem	48
Krewetki na białym winie (6 szt.) podane w klasycznym maślano-winnym sosie z czosnkiem, natką pietruszki i grzankami	43
Krewetki w sosie ajvar (6 szt.) lekko pikantne krewetki w sosie ze słodkiej i ostrej papryki, podane z grzankami	42
Grillowana wołowina Black Angus grillowane plastry wołowiny ułożone na chrupiących ziołowych grzankach z salsą chimichurri podane z majonezem szczypiorkowym	42
Labneh kremowy serek podany ze smażoną szalotką i czosnkiem, sezonowymi warzywami, oliwą szczypiorkową i pitą. Labneh przygotowujemy sami z najwyższej jakości jogurtu greckiego. Jest to idealna pozycja starteru do podzielenia się! VEGE NOWOŚĆ	39
Szaszłyk halloumi z marynowanymi plastrami botwiny, podany z majonezem szczypiorkowym oraz granolą na bazie prażonych orzechów ziemnych i pestek słonecznika VEGE bez glutenu NOWOŚĆ	38



Podziel się z #piknikfriends!

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

Ostatnie zamówienia składamy 30 min przed zamknięciem restauracji
Do grup od 8 osób doliczamy serwis 10%



english
MENU



Chcemy się rozwijać, 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

Pastrami Burger plastry wędzonego mostka wołowego (160g), garść kiszonej kapusty, czerwona cebula i domowe pikle zamknięte w maślanej bułce z dodatkiem sosu serowego, musztardowego i ziołowej salsy chimichuri, podane z porcją frytek. **Pastrami szykujemy sami! Mięso marynujemy ok. 14 dni, suszymy i wędzimy w dymie bukowym** 46

Piknik Burger 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 45

Fish and chips filet z dorsza w chrupiącej panierce podane z frytkami, sosem limonkowym i sosem aioli ... 42

Cezar Burger 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 41

Dania główne

Stek z Antrykotu 300g świeżo grillowanej wołowiny, podanej z ziołowym masłem, sezonowymi warzywami, dwoma autorskimi sosami oraz jacket potato, czyli pieczonym ziemniakiem faszerowanym kremowym serkiem **bez glutenu** 120

Kaczka pieczona połowa luzowanej kaczki podana z domowymi kopytkami, karmelizowanymi jabłkami ze świeżym majerankiem oraz sosem z porzeczki na bazie czerwonego wina 68

Filet z halibuta w towarzystwie ziemniaków z ogniska, mięty oraz sałatki ze strączków w pesto z zielonego groszku i fety **bez glutenu** **NOWOŚĆ** 68

Polędwiczka wieprzowa sous vide, podana z sosem na bazie duszonych kurek w śmietanie, puree ziemniaczanym i fasolką szparagową obtoczoną w bułce z masłem **NOWOŚĆ** 52

Pasta fresca makaron spaghetti w aksamitnym sosie na bazie mascarpone i pistacji z grillowaną cukinią, skwarkami z panchetty oraz burratą 49

Pierś z kurczaka supreme podana z puree ziemniaczano-bazyliowym, konfitowanymi pomidorkami oraz ziołową salsą i chipsem z parmezanu **bez glutenu** **NOWOŚĆ** 46

Młode ziemniaki w pesto bazylowym z fasolką szparagową, oliwkami, prażonymi pestkami piniovymi i wędzonym twarogiem **VEGE** **bez glutenu** **NOWOŚĆ** 39

Pieczone letnie warzywa ułożone na klasycznym hummusie z chrupiącą rzodkiewką i pesto bazylowym **VEGAN** **bez glutenu** 39

Desery

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

Brioche jagodowa z palonym cukrem, serwowana z lodami i sosem waniliowym **NOWOŚĆ** 32

Czekoladowy fondant gorące ciastko czekoladowe podane z gałką lodów waniliowych i sosem karmelowym 28

Deser lodowy wanilia z truskawką z musem truskawkowym, pokruszoną bezą, sezonowymi owocami, dwiema gałkami lodów rzemieślniczych oraz bitą śmietaną z pudrem malinowym **NOWOŚĆ** 22

Deser lodowy krówka z brownie z orzechową granolą, sosem owoce leśne, dwiema gałkami lodów rzemieślniczych oraz bitą śmietaną z kakao **NOWOŚĆ** 22

Dodaj gałkę lodów +7

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