

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
Pumpkin Spice Latte z korzennym puree dyniowym i bitą śmietaną	22
Matcha latte	22
Truskawkowa Ice Matcha Latte	22
Pistacjowa Matcha Latte NOWOŚĆ	23

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

Gorąca czekolada

Klasyczna	19
Malinowa	21

DODATKOWO: bita śmietana(+3) lub Baileys (+10)

Herbaty

Herbata zimowa z malinami, pomarańczami, goździkami i cynamonem	19
Herbata korzenna z imbirem, anyżem, kardamonem, cynamonem miodem i cytryną	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 klasyczna	19 / 32
Lemoniada na gorąco z imbirem, miodem i cynamonem	19
Świeżo wyciskany sok (pomarańcza, grejpfrut, mix) 0,33l	19



Piwo

Piwo Kraftowe ZAPYTAJ O DOSTĘPNE RODZAJE	20
Piknikowe Grodziskowe lekki, rzeński pils, uwarzony z okazji 5. urodzin Restauracji	19
Piknikowe Pszeniczne klasycznie mętne, uwarzone na 6. urodziny Piknika	19
Piknikowe bezalkoholowe rzeńskie, cytrusowe, uwarzone na 7. urodziny Piknika	19
Piknikowe IPA wytrwane, gorzyczne z aromatem owoców tropikalnych uwarzone na 10. urodziny Piknika	19
Piknikowe Marakuja jasne, pasteryzowane, niefiltrowane tropikalne połączenie, uwarzone na 10. urodziny Piknika	19
Książęce Pszeniczne, Czerwony Lager	17
Jan Olbracht KORONA OLBRACTHA jasne piwo lane z kega o delikatnym smaku z lekką gorzkością, 0,3l/0,5l	12/17
Bawaria bezalkoholowa klasyczna / pszeniczna / mango-marakuja / imbir-limonka	13
Cydr 0,3l	15
Sok imbirowy / malinowy	+ 1

Piknikowe grzańce

Grzane piwo z przyprawami korzennymi, pomarańczą i miodem 0,5l	20
Wino czerwone z pomarańczami 0,2l	23
Wino białe z cynamonową gruszką 0,2l	23
Aperol na ciepło z sokiem jabłkowym, winem i cynamonem	27

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®	36
Pornstar martini orzeźwiające połączenie marakui, 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%!)	31
Negroni klasyczny włoski koktajl o wytrawnym smaku z ginem Whitley Neil, Wermutem, Campari oraz pomarańczową skórką	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
Szkocka Malina kompozycja malin, cytryn, mięty oraz szkockiej whisky The Famous Grouse, dopełniona sokiem porzeczkowym	33
Jabłko w karmelu wódka Chłopska Szarlotka w połączeniu z karmelem, cytryną i cynamonem NOWOŚĆ	32
Truskawkowe Jager Mojito orzeźwiające połączenie truskawki, mięty, limonki i likieru Jagermeister, dopełnione piwem NOWOŚĆ	33
Ice Tea Fusion koktajl na bazie brzoskwini oraz ginu Gibson’s infuzowanego herbatą Earl Grey, podany z grejpfrutową skórką (również w wersji 0%)	32
Cinnamon Sour likier Fireball w połączeniu z cytryną, cukrem i aksamitnym białkiem NOWOŚĆ	29

Poproś o kartę win i alkoholi

NOWOŚĆ



Zdrowotny shot imbirowy

z pomarańczą, cytryną, miodem i cynamonem /bezalkoholowy/ 8 zł



english MENU

HASŁO DO WIFI: piknik123
UWAGA! Jeżeli chcesz otrzymać fakturę, poinformuj o tym przed płatnością. Dziękujemy.



Dania dziecięce

Mini fish and chips panierowany dorsz podany z frytkami i mizerią 24

Kotlecik z kurczaka w chrupiącym panko, podany z frytkami i mizerią 23

Kopytka w karmelu domowe kopytka podane w słodkim sosie na bazie śmietanki i karmelu **NOWOŚĆ** . 21

Makaron w delikatnym sosie pomidorowym z odrobiną parmezanu **VEGE** 18

Domowy rosółek z kurczaczka i wołowinki z drobnym makaronem i marchewką 18

Porcja cienkich frytek z ketchupem **VEGE** **bez glutenu** 14

Zupy i Przystawki

Domowy rosół delikatny bulion z kurczaka i wołowiny podany z drobnym makaronem 24

Krem z dyni podany z wędzoną kwaśną śmietaną i chipsami z topinamburu **VEGE** **bez glutenu** **NOWOŚĆ** 26

Chrupiąca kaszanka panierowana w panko, ułożona na musie z jabłka i imbiru, podana z wędzoną śliwką oraz razowym majonezem **NOWOŚĆ** 32

Brioche z grzybami czosnkowo-ziołowa brioche podana ze smażonymi na maśle grzybami, sosem parmezanowym i konfitowanym żółtkiem **VEGE** **NOWOŚĆ** 34

Krewetki alfredo (6 szt.) w sosie na bazie białego wina, pomidorów i bazylii z odrobiną śmietanki podane z maślanym tostem **NOWOŚĆ** 42

Tatar wołowy podany klasycznie z cebulką, ogórkiem konserwowym, żółtkiem i pieczywem 48

Podziel się z piknikfriends!

Skrzydółka z kurczaka w orientalnym sosie teriyaki ze szczypiorkiem i sezamem 32

Duża porcja grubych frytek (400g) podana z dwoma dipami – aioli i salsą pomidorową **VEGE** **bez glutenu** 32

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

Labneh kremowy serek podany z pieczonym batatem, jarmużem, sosem hot honey oraz pitą *Labneh przygotowujemy sami z najwyższej jakości jogurtu greckiego* **VEGE** **NOWOŚĆ** 39

Patelnia owoców morza krewetki, mule i kalmary w aksamitnym sosie na bazie masła i oliwy z oliwek z konfitowanym czosnkiem, pomidorkami cherry, ziołami i cytryną, podane z salsą chimichurri i domową brioche z ziołami (przystawka do podziału dla 4 osób) **NOWOŚĆ** 68

Salatki

Salatka Szefa Kuchni kaczka confit ułożona na miksie sałat z cząstkami pomarańczy, prażonymi pestkami dyni i sosem malinowym **bez glutenu** 41

Salatka z kozim serem opiekana rolada koziego sera podana z pieczonym burakiem, marynowaną dynią, figą, sosem jeżynowym i chrupiącą focaccią **VEGE** 39

Świeże produkty nie lubią być magazynowane, więc zdarza się, że czegoś nie ma.

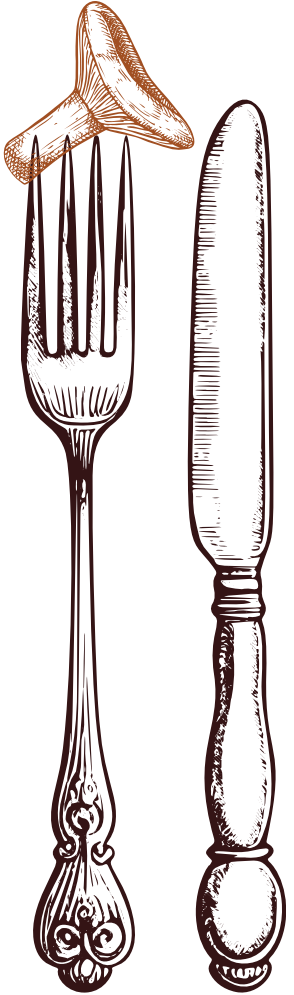
O dostępność prosimy pytać obsługę – jesteśmy bardzo rozmowni. Dbamy o detale, szczególnie w przygotowaniu potraw, dlatego czas oczekiwania w zależności od liczby gości może dochodzić do 45 minut

OZNACZENIA W KARCIE:

bez glutenu *może zawierać śladowe ilości glutenu **VEGE** dania wegetariańskie



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



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!



Burgery

zamień zwykłe frytki na batatowe +7

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

Piknik Burger BBQ 200g świeżo grillowanej wołowiny podanej w maślanej bułce z marmoladą cebulową, sałatą, ogórkiem konserwowym, bekonem i sosem BBQ, podany z porcją frytek **NOWOŚĆ** 45

Góralski Burger 200g świeżo grillowanej wołowiny podanej w maślanej bułce z grillowanym moskolem, oscypkiem, konfiturą żurawinową, sałatą i sosem na bazie bryndzy, podany z porcją frytek **NOWOŚĆ** 45

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 porzeczek na bazie czerwonego wina 68

Policzki wołowe długo duszone w czerwonym winie i przyprawach korzennych, podane na puree ziemniaczanym z chipsami z topinamburu i sałatką z mikro ziół **NOWOŚĆ** 65

Pierś z kurczaka supreme podana z wędzonym puree dyniowym, ciepłą sałatką z soczewicy, kapusty i ziół oraz glazurowaną śliwką **bez glutenu** **NOWOŚĆ** 46

Fish and chips filet z dorsza w chrupiącej panierce podany z frytkami, sosem jogurtowo-ziołowym i sałatką z kiszzonej kapusty **NOWOŚĆ** 42

Cepelinki z soczewicą i grzybami w kremowej tymiankowej śmietance z chrupiącymi chipsami z pietruszki **VEGE** **NOWOŚĆ** 42

Jesienny Bowl z pieczoną dynią, cytrusowym ryżem, wędzonym tofu, marynowanym selerem naciowym i gruszką, karmelizowaną brukselką, sosem orzechowym oraz łyżką domowego labnehu **VEGE** **NOWOŚĆ** . 42

Desery

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

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

Deser lodowy z gorącymi malinami z dwiema gałkami lodów rzemieślniczych (wanilia i brownie), bitą śmietaną i sosem czekoladowym **NOWOŚĆ** 22

Cynamonka podana z prażonymi jabłkami, waniliową kruszonką, sernikowym kremem oraz polewą z białej czekolady **NOWOŚĆ** 24

Codziennie rano, wypiekamy dla Was świeże cynamonki!

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

Ostatnie zamówienia składamy 30 min przed zamknięciem restauracji
D o g r u p o d 8 o s ó b d o l i c z a m y s e r w i s 1 0 %