

kawy

Espresso małe **9 zł** / duże **11 zł**

Americano małe **10 zł** / duże **12 zł**

Americano z mlekiem małe **11 zł** / duże **13 zł**

Cappuccino małe **11 zł** / duże **14 zł**

Flat White / **14 zł**

Latte / **15 zł**

Zimowa Latte z karmelem, cynamonem, bitą śmietaną i piernikową posypką / **22 zł**

Klasyczna Matcha Latte Hot / Ice **21 zł**

Truskawkowa Matcha Latte Hot / Ice **22 zł**

Mango Matcha Latte Hot / Ice **NOWOŚĆ 22 zł**

SPEŁNIAMY ŻYCZENIA: mleko bez laktozy, mleko roślinne (+3)
lub kawa bezkofeinowa

gorąca czekolada

Klasyczna / **20 zł**

Malinowa / **21 zł**

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

herbaty

Herbata rozgrzewająca z malinami, pomarańczami, goździkami i cynamonem / **19 zł**

Herbata korzenna z imbirem, anyżem, kardamonem, cynamonem miodem i cytryną / **19 zł**

Herbata liściasta PIAG / **16 zł**

ZAPOZNAJ SIĘ Z MENU NASZYCH HERBAT

Dla zmarzluchów: Chłopska wiśniowa
lub rum Negrita Dark do herbaty (+10)

Zdrowotny shot imbirowy

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

soki i napoje

Coca-Cola Zero, Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic Kinley / 0,25l **10 zł**

Kropla Beskidu, Kropla Delice / 0,33l **9 zł**

Fuzetea brzoskwiniowa z hibiskusem / 0,25l **10 zł**

Sok Cappy: pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina /
0,25 l / 1l **10 / 26 zł**

Woda karafka niegazowana, gazowana / 1l **18 zł**

Piknikowa lemoniada klasyczna / **19 / 32 zł**

Lemoniada na gorąco z imbirem, miodem, miętą i cynamonem / **19 zł**

Świeżo wyciskany sok (pomarańcza, grejpfrut, mix) / 0,33l **19 zł**

piknikowe grzańce

Grzane piwo z przyprawami korzennymi, pomarańczą i miodem
0,5l (również w wersji 0%!) / **20 zł**

Wino czerwone z pomarańczami 0,2l / **23 zł**

Wino białe z cynamonową gruszką 0,2l / **23 zł**

Aperol na ciepło z sokiem jabłkowym, winem i cynamonem
(również w wersji 0%!) / **27 zł**

POPROŚ O KARTĘ WIN I ALKOHOLI

piwo

Piwo Kraftowe zapytaj o dostępne rodzaje / **20 zł**

Piknikowe Grodziskowe lekki, rzeński pils, uwarzony z okazji
5. urodzin Restauracji / **19 zł**

Piknikowe Pszeniczne klasycznie mętne, uwarzone
na 6. urodziny Piknika / **19 zł**

Piknikowe bezalkoholowe rzeńskie, cytrusowe, uwarzone
na 7. urodziny Piknika / **19 zł**

Piknikowe IPA wytrwane, goryczkowe z aromatem owoców
tropikalnych uwarzone na 10. urodziny Piknika / **19 zł**

Piknikowe Marakuja jasne, pasteryzowane, niefiltrowane
tropikalne połączenie / **19 zł**

Książęce Pszeniczne, Czerwony Lager / **18 zł**

Jan Olbracht KORONA OLBACHTA jasne piwo lane z kega
o delikatnym smaku z lekką goryczką, / 0,3l/0,5l **12/17 zł**
Cydr 0,4l / 15 zł

Bawaria bezalkoholowa klasyczna/pszeniczna/mango-marakuja /
imbir-limonka / 13 zł

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 Cola® / **37 zł**

Pornstar martini orzeźwiające połączenie marakui, wanilii i wódki
Distill No.9 (również w wersji 0%!) / **35 zł** *kieliszek prosecco możesz
dodać do koktajlu lub popijać dla smaku*

Aperol Spritz cytrusowy drink z Prosecco, Aperolem, pomarańczą
i wodą sodową (również w wersji 0%!) / **33 zł**

Hugo Spritz połączenie kwiatów bzu, malin, limonki i mięty
z bąbelkami Prosecco (również w wersji 0%!) / **33 zł**

Espresso Martini deserowy koktajl na bazie wódki Distill No.9,
wanilli, pobudzającego espresso i kawowego likieru Kahlua / **32 zł**

Vodka / Whisky sour aksamitny miks świeżego soku z cytryny,
wódki Distill No.9/whisky Bushmills Oryginal i syropu cukrowego /
30/32 zł

Mojito orzeźwiający miks rumu Negrita White, cukru
trzcinnego, mięty i limonki (również w wersji 0%!) / **32 zł**

Negroni klasyczny włoski koktajl o wytrawnym smaku z ginem
Whitley Neil, Wermutem, Campari oraz pomarańczową skórką / **31 zł**

AUTORSKIE

Violet Gin & Tonic połączenie londyńskiego ginu Gibson's, fiołków
i cytrusów dopełnione różanym tonikiem Kinley Pink Aromatic Berry
(również w wersji 0%!) / **35 zł**

Mango Kiss egzotyczny drink na bazie tequili Jose Cuervo Silver,
likieru z marakui i Aperola w towarzystwie mango, limonki
i pomarańczy / **34 zł**

Szkocka Malina kompozycja malin, cytryn, mięty oraz szkockiej
whisky The Famous Grouse, dopełniona sokiem porzeczkowym / **34 zł**

Truskawkowe Fiero orzeźwiające połączenie truskawki, limonki,
wytrawnego wermutu i owocowego toniku / **32 zł**

Jabłko w karmelu wódka Chłopska Szarlotka w połączeniu
z karmelem, cytryną i cynamonem / **NOWOŚĆ 32 zł**

Ice Tea Fusion koktajl na bazie brzoskwini oraz ginu Gibson's
infuzowanego herbatą Earl Grey, podany z grejpfrutową skórką
(również w wersji 0%) / **32 zł**

Cinnamon Sour cynamonowy likier Fireball w połączeniu
z cytryną, cukrem i aksamitnym białkiem / **31 zł**



Piknik

z szacunku do kuchni polskiej



MAŁE



na zimno

Pieczyno z Chleba Żywego wypiekane każdego poranka, podane z dwoma sezonowymi smarowidłami własnej roboty / **16 zł**

Por z pstrągiem – por gotowany w cytrynie z tymiankiem, wędzony pstrąg, chrzanowy serek / **BEZ GLUTENU 32 zł**

Tatar z buraka – burak marynowany, jabłko, szalotka, kozi serek, orzechy włoskie / **VEGE 34 zł**

Salatka z kozim serem – grillowany kozi ser, sos jeżynowy, karmelizowana figa, burak, labneh, chips z prażonych pestek / **BEZ GLUTENU / VEGE 39 zł**

Salatka szefa kuchni – kaczka confit, sos malinowy, pomarańcze, pestki dyni / **BEZ GLUTENU 41 zł**

Befszyk tatarski – 120g wołowiny, cebulka, pikle, żółtko, chips z szalotki, majonez grzybowy, chleb grodziski / **48 zł**

na ciepło

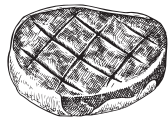
Rosół – bulion na bazie wołowiny, kurczaka i kaczki, marchewka, natka pietruszki, kołduny z wołowiną / **26 zł**

Żurek z borowikami – puree ziemniaczane, jajko, skwarki ze słoniny, biała kiełbasa / **29 zł**

Chrupiąca kaszanka – panierka z panko, mus z jabłka i imbiru, wędzona śliwka, majonez razowy / **32 zł**

Kołduny z baraniną – 6szt pierożków z baraniną i ziołami, consomme grzybowe, chrust z szalotki / **33 zł**

Krewetki maślane – 6szt. krewetek, emulsja winno-maślana, natka pietruszki, czosnek, ziołowa bagietka / **42 zł**



DUŻE



z mięsem

Stek wołowy baweta 250 g, sos beurre blanc, frytki truflowe z parmezanem, sałatka z miodowym vinegrettem / **BEZ GLUTENU 95 zł**

Polik wołowy – puree ziemniaczane, sos korzenny z czerwonym winem, zasmażane buraczki z jabłkiem / **BEZ GLUTENU 74 zł**

Pieczona kaczka - sos pieczeniowy, kluski śląskie, karmelizowane jabłka, konfitura z żurawiny / **68 zł**

Piknik pastrami sandwich – 160g domowego, wędzonego mostka wołowego, podsmażany na maśle grodziski chleb, kiszona kapusta, pikle, sos musztardowy, ser cheddar, porcja frytek / **49 zł**

Piknik Burger – 200g wołowiny, maślana bułka, bekon, sałata, pomidor, pikle, ser cheddar, sos autorski, porcja frytek / **48 zł**

Devolay z indyka - masło ziołowe, puree ziemniaczane, mizeria na labnehu / **46 zł**

z rybą oraz vege

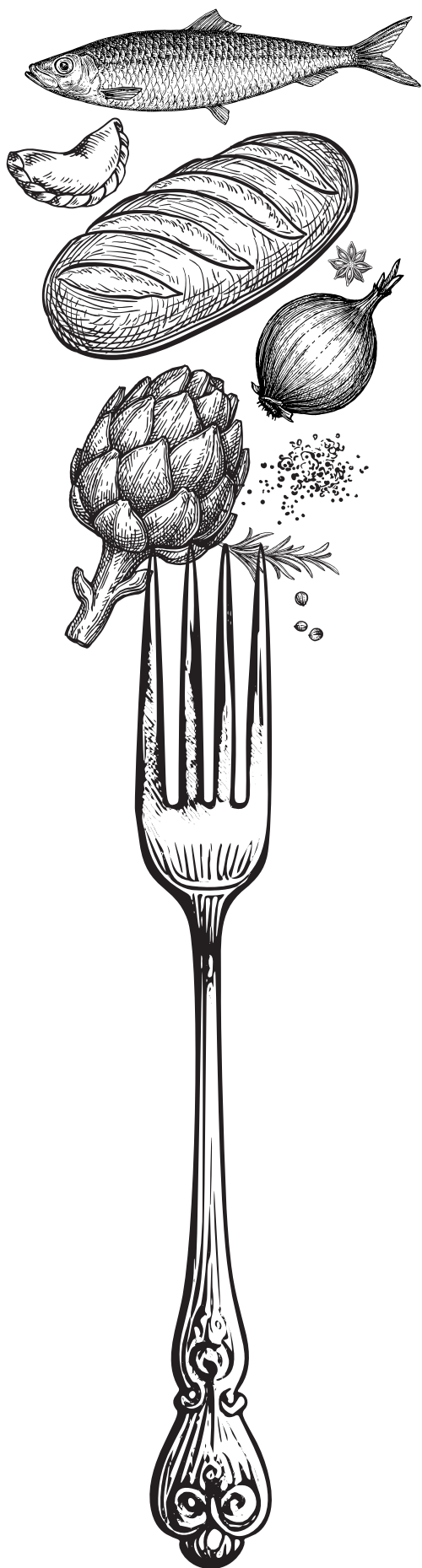
Patelnia owoców morza – krewetki, mule, kalmary, sos na bazie masła i oliwy z oliwek, czosnek konfitowany, cytryna, pomidorki cherry, ziołowe chimmichurri, grzanki z bagietki / **68 zł**

Pstrąg w całości – ryba pieczona w maśle ziołowym z cytryną i tymiankiem, opiekane ziemniaczki, kiszona kapusta / **BEZ GLUTENU 56 zł**

Fish & Chips – filet z dorsza w chrupiącej panierce, frytki, sos tatarski, sałatka z kiszonej kapusty, zielony groszek / **45 zł**

Parmezanowe kluski – faszerowane żółtkiem i parmezanem, fasolka szparagowa w bułce tartej, sos z palonego masła / **VEGE 42 zł**

Kluski śląskie – sos z leśnych grzybów na śmietanie, zasmażane buraczki z jabłkiem / **VEGE 41 zł**



W STÓŁ

Labneh domowy serek labneh na bazie jogurtu greckiego, pieczone bataty w miodzie i chilli, ziołowe grzanki z bagietki / **VEGE 39 zł**

Frytki Royal duża porcja frytek, parmezan, szczypiorek, majonez truflowy / **BEZ GLUTENU / VEGE 36 zł**

Frytki z batatów – dip majo-sriracha / **BEZ GLUTENU / VEGE 34 zł**

Nachos sos serowy, salsa pomidorowa, szczypiorek, papryczka jalapeno / **BEZ GLUTENU / VEGE 33 zł**

DLA DZIECI

Mini devolay – frytki, mizeria / **26 zł**

Kluseczki leniwe – maślana bułka, słodka śmietana / **24 zł**

Rosółek dziecięcy – delikatny bulion, marchewka, domowy makaron / **18 zł**

Makaron w sosie pomidorowym – z parmezanem / **19 zł**

Porcja frytek – z ketchupem / **BEZ GLUTENU 14 zł**

SŁODKIE

Knedle z owocami – delikatne kluski nadziewane owocami, krem angielski, kruszonka / **31 zł**

Fondant czekoladowy – gorące ciastko czekoladowe z płynnym środkiem, sos malinowy, rzemieślnicze lody waniliowe / **28 zł**

Deser lodowy – rzemieślnicze lody waniliowe, gorące maliny, sos czekoladowy, bita śmietana / **22 zł**

Smacznego

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

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



kod QR: MENU W WESJI ANGIELSKIEJ

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