



Z szacunku do kuchni polskiej

# Picknik

# MAŁE *co nieco*

## na zimno

**Pieczyno z piekarni Chleb Żywy** wypiekane każdego poranka, podane z dwoma sezonowymi smarowidłami własnej roboty / **16 zł**

**Śledzik marynowany** – cytrynowa kwaśna śmietana, tatar z zielonego jabłka, piklowana szalotka, zielona sałata **NOWOŚĆ** / **BEZ GLUTENU 32 zł**

*Pod śledzika kieliszek nalewki Longinus za 6 zł*

### Sałatka z kozim serem

– grillowany kozzi ser, sos jeżynowy, karmelizowana figa, owoce sezonowe, burak, labneh, chips z prażonych pestek / **BEZ GLUTENU / VEGE 39 zł**

**Sałatka szefa kuchni** kaczką confit, sos malinowy, pomarańcze, pestki dyni / **BEZ GLUTENU 41 zł**

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

## na ciepło

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

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

**Chrupiąca kaszanka 2.0** – panierka z panko, ketchup z pieczonej papryki i karmelizowanych pomidorów, salsa z ogórka małosolnego, dymki i musztardy, majonez szczypiorkowy **NOWOŚĆ** / **32 zł**

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

**Gofr ziemniaczany** ziołowy twarożek z rzodkiewką, smażone szparagi, majonez szczypiorkowy, kiełki brokuła **NOWOŚĆ** / **VEGE 37 zł**

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

## *a może* **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, zasmażana młoda kapusta z koprem, sos korzenny na bazie czerwonego wina / **BEZ GLUTENU 74 zł**

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

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

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

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

*Do obiadu spróbuj naszego domowego kompotu owocowego 0,4l / 1 / **NOWOŚĆ 10 / 20 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** – płynne żółtko, parmezan, fasolka szparagowa, bób, cytrynowa śmietanka / **VEGE 42 zł**

**Kluski śląskie w pesto** – kremowe pesto bazyliowe, prażone orzechy nerkowca, kruszony twaróg **NOWOŚĆ** / **VEGE 41 zł**



Kod QR: ENGLISH MENU

HASŁO DO WIFI: piknik123

UWAGA! Jeżeli chcesz otrzymać fakturę, poinformuj o tym przed płatnością. Dziękujemy.

# W STÓŁ

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

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

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

**Labneh** domowy serek na bazie jogurtu greckiego, pieczone marchewki, pesto z naci marchwi, ziołowa salsa z ogórkiem małosolnym oraz chrupiąca chlebowa posypka i ziołowa bagietka **NOWOŚĆ / BEZ GLUTENU 39 zł**

## DLA DZIECI

**Mini Fish & Chips** - frytki, mizeria / **28zł**

**Kotlecik z indyka** – frytki, mizeria / **26 zł**

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

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

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

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

**Lody z owocami** – kulka lodów waniliowych, owoce sezonowe / **BEZ GLUTENU 14 zł**

## DESER

W naszej witrynie cukierniczej czeka na Ciebie duży wybór ciast, podejź lub zapytaj kelnera

**Knedle babci Ali** – delikatne kluski nadziewane owocami, tartym kogłem mogłem, kruszonka / **31 zł**

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

**Deser lodowy z praliną** – rzemieślnicze lody waniliowe, orzechowa pralina z solą morską, bita śmietana, sos czekoladowy **NOWOŚĆ** oraz chrupiąca chlebowa posypka i ziołowa bagietka / **24 zł**

**Sorbet cytrynowy** – rzemieślniczy sorbet cytrynowy, truskawki, krem z białej czekolady, kruszonka **NOWOŚĆ / 24 zł**

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%



# kawy

**Espresso** małe 9 zł / duże 12 zł

**Americano** małe 10 zł / duże 13 zł

**Americano z mlekiem** małe 11 zł / duże 14 zł

**Cappuccino** małe 12 zł / duże 15 zł

**Flat White** / 15 zł

**Latte** / 16 zł

**Ice Latte** / 17 zł

**Espresso Tonic** / 17 zł

**Kawa mrożona** lody waniliowe, bita śmietana, sos czekoladowy / karmelowy / 23 zł

**Gorące kakao** z piankami marshmallow / 14 zł

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

# matcha

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

**Truskawkowa Matcha Latte** Hot / Ice 23 zł

**Mango Matcha Latte** Hot / Ice 23 zł

**Marakuja Matcha Lemonade** / **NOWOŚĆ** 24 zł

**Orange Matcha Tonic** / **NOWOŚĆ** 24 zł

# herbaty

**Herbata rozgrzewająca** z malinami, pomarańczami, goździkami i cynamonem / 21 zł

**Herbata liściasta PIAG** / 16 zł

**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 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

**Domowy kompot** z owoców sezonowych 0,4l / 1l **NOWOŚĆ** 10 / 20 zł

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

**Lemoniada klasyczna** 0,4l / 1l 19 / 32 zł

**Lemoniada arbuza** 0,4l / 1l 22 / 36 zł

**Lemoniada marakuja** 0,4l / 1l **NOWOŚĆ** 23 / 38 zł

**Świeżo wyciskany sok** (pomarańcza, grejpfrut, mix) / 0,33l 22 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 OLBRACHTA** 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 / zielone jabłko / imbir-limonka / 14 zł

**Sok do piwa** imbirowy / malinowy +1

# drinki

## KLASYCZNE

**Long Island Iced Tea** cytryna, Coca Cola® oraz mix 5 alkoholi: wódka Ostoya, tequila Jose Cuervo Silver, gin Gibson's, rum Negrita White i liker Cointreau / 37 zł

**Pornstar** martini marakuja, wanilia i wódka Ostoya (również w wersji 0%!) / 35 zł

*kieliszek prosecco mozesz dolać do koktajlu lub popijać dla smaku*

**Aperol Spritz Prosecco**, Aperol, pomarańcza i woda gazowana (również w wersji 0%!) / 33 zł

**Hugo Spritz** kwiat bzu, maliny, limonka, mięta, Prosecco i woda gazowana (również w wersji 0%!) / 33 zł

**Bellini Prosecco**, brzoskwinia, cytryna, pomarańcza i woda gazowana (również w wersji 0%!) / **NOWOŚĆ** / 33 zł

**Espresso Martini** wódka Ostoya, wanilia, espresso i kawowy likier Kahlua / 32 zł

**Vodka / Whisky sour sok** z cytryny, wódka Ostoya /whisky Bushmills Oryginal, syrop cukrowy, biało / 30 / 32 zł

**Mojito** rum Negrita White, cukier trzcinowy, mięta i limonka (również w wersji 0%!) / 32 zł

**Negroni** gin Whitley Neil, wytrawny Wermutem, Campari oraz pomarańczowa skórka / 31 zł

## AUTORSKIE

**Violet Gin & Tonic** londyński gin Gibson's, fiołki, cytryna i różany tonik Kinley Pink Aromatic Berry (również w wersji 0%!) / 35 zł

**Mango Kiss** tequila Jose Cuervo Silver, likier z marakui Passoa, Aperol, biało, mango, limonka i pomarańcza / 34 zł

**Green Jack** zielone jabłko, whisky Jack Daniel's Apple, cytryna, mięta / **NOWOŚĆ** 34 zł

**Zesty Cloud** wódka Ostoya, limoncello, cytryna, wanilia, śmietanka / **NOWOŚĆ** 33 zł

**Ice Tea Fusion** brzoskwinie, gin Gibson's infuzowany herbatą Earl Grey i grejpfrutowa skórka (również w wersji 0%) 32 zł

**Lemon Spritz** sorbet cytrynowy, truskawka, cytryna, mięta, Prosecco i woda gazowana (również w wersji 0%!) / 33 zł

**Truskawkowe Fiero** truskawka, limonka, wytrawny wermut Martini Fiero i owocowy tonik / 32 zł