

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 / 24 zł

Orange Matcha Tonic / 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

Mrożona herbata Earl Grey z brzoskwinią i cytrusami oraz aksamitną pianką marakuja 0,4l / 22 zł

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 arbuzowa 0,4l / 1l 22 / 36 zł

Lemoniada marakuja 0,4l / 1l 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 / 38 zł

Pornstar martini marakuja, wanilia i wódka Ostoya (również w wersji 0%!) / 36 zł

kieliszek prosecco możesz dolać do koktajlu lub popijać dla smaku

Aperol Spritz Prosecco, Aperol, pomarańcza i woda gazowana (również w wersji 0%!) / 34 zł

Hugo Spritz kwiat bzu, maliny, limonka, mięta, Prosecco i woda gazowana (również w wersji 0%!) / 34 zł

Bellini Prosecco, brzoskwinia, cytryna, pomarańcza i woda gazowana (również w wersji 0%!) / 34 zł

Espresso Martini wódka Ostoya, wanilia, espresso i kawowy likier Kahlua / 33 zł

Vodka / Whisky sour sok z cytryny, wódka Ostoya /whisky Bushmills Oryginal, syrop cukrowy, biało / 31 / 33 zł

Mojito rum Negrita White, cukier trzcinowy, mięta i limonka (również w wersji 0%!) / 33 zł

Negroni gin Whitley Neil, wytrawny Wermutem, Campari oraz pomarańczowa skórka / 32 zł

AUTORSKIE

Violet Gin &Tonic londyński gin Gibson's, fiołki, cytryna i różany tonik Kinley Pink Aromatic Berry (również w wersji 0%!) / 36 zł

Mango Kiss tequila Jose Cuervo Silver, likier z marakui Passoa, Aperol, biało, mango, limonka i pomarańcza/ 35 zł

Green Jack zielone jabłko, whisky Jack Daniel's Apple, cytryna, mięta / 35 zł

Ice Tea Fusion 2.0 brzoskwinie, gin Gibson's infuzowany herbatą Earl Grey, grejpfrutowa skórka i pianka marakuja-brzoskwinia (również w wersji 0%) **NOWOŚĆ** / 35

Summer Margarita tequila Jose Cuervo Silver, likier Cointreau, truskawka, limonka, bazylia, sorbet cytrynowy **NOWOŚĆ** / 35 zł

Malibu Barbie likier Malibu, cytryna, maliny, guma balonowa **NOWOŚĆ** / 34 zł



MAŁE *co nieco*

na zimno

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

Salatka Szopska

– pomidor, ogórek, papryka, czerwona cebula, ser białkański, domowy dressing miódowy

NOWOŚĆ BEZ GLUTENU / VEGE 34 zł

Salatka z kozim serem

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

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

Befsztyk tatarski 120g wołowiny, cebulka, pikle, żółtko, chipsy z szalotki, majonez grzybowy, chleb grodziski / **49 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, grzyby / **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**

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

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

Grzanki z wołowina

– grillowana baweta, ziołowe chimmichurri, majonez szczypiorkowy, bagietka **NOWOŚĆ / 49 zł**

a może D U Ź E

z mięsem

Stek wołowy baweta 250 g, sos beurre blanc, frytki truflowe z parmezanem, sałatka z miodowym vinegrettem / **BEZ GLUTENU 98 zł**

Polik wołowy – puree ziemniaczane, dziki brokuł, sos korzenny na bazie czerwonego wina / **BEZ GLUTENU 74 zł**

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

Polędwiczka wieprzowa – sos kurkowy, młode ziemniaczki w koperku, fasolka szparagowa w bułce tartej i jajko sadzone **NOWOŚĆ 65 zł**

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

Piknik Burger – 200 g wołowiny, maślana bułka, bekon, sałata, pomidor, pikle, 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 l 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**

Pasta fresca – domowe pappardelle, kurki na śmietance, szpinak, białe wino, natka pietruszki, cebulka, czosnek, parmezan **NOWOŚĆ / VEGE 45 zł**

Fish and Chips – ryba w chrupiącej panierce, frytki, sos tatarski, sałatka z kiszanej kapusty, zielony groszek / **48 zł**

Młode ziemniaczki – koperek, gzik, zsiadłe mleko, fasolka szparagowa, jajko sadzone **NOWOŚĆ / BEZ GLUTENU / VEGE 37 zł**



kod QR: ENGLISH MENU

HASŁO DO WIFI: piknik123

UWAGA! Jeżeli chcesz otrzymać fakturę, poinformuj o tym przed poproszeniem o rachunek. 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 Cheese – duża porcja frytek, sos serowy, boczek, szczypiorek **NOWOŚĆ** / **BEZ GLUTENU 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** / **VEGE 39 zł**

DLA DZIECI

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

Mini Fish & Chips - frytki, mizeria / **32 zł**

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

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

Rosółek 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, podejdz lub zapytaj kelnera

Karpotka – ciasto parzone, krem śmietankowo-waniliowy, frużelina malinowa **NOWOŚĆ** / **32 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 / **24 zł**

Sorbet cytrynowy – rzemieślniczy sorbet cytrynowy, truskawki, krem z białej czekolady, kruszonka / **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%