

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 / 17 zł

Ice Latte / 17 zł

Mokka kawa z gorącą czekoladą i bitą śmietaną **NOWOŚĆ** / 24 zł

Kawa zimowa z karmelem, cynamonem, bitą śmietaną i kruszonką **NOWOŚĆ** 24 zł

Gorąca czekolada:

Klasyczna / 22 zł **Malinowa** / 24 zł **Orzechowa** / 24 zł

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

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

Waniliowa Matcha Latte Hot / Ice **NOWOŚĆ** 23 zł

Truskawkowa Matcha Latte Hot / Ice 25 zł

Mango Matcha Latte Hot / Ice 25 zł

Marakuja Matcha Tonic z brzoskwiniową pianką **NOWOŚĆ** 25 zł

herbaty

Herbata rozgrzewająca z malinami, pomarańczami, goździkami i cynamonem / 22 zł

Herbata korzenna z imbirem, cynamonem, kardamonem, anyżem, miodem i cytryną **NOWOŚĆ** 22 zł

Herbata liściasta PIAG / 18 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 12 zł

Kropla Beskidu, Kropla Delice / 0,33l 10 zł

Fuzetea brzoskwiniowa z hibiskusem / 0,25l 12 zł

Sok Cappy: pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina / 0,25l / 1l 12 / 26 zł

Domowy kompot z owoców sezonowych 0,4l / 1l **NOWOŚĆ** 12 / 25 zł

Woda karafka niegazowana, gazowana / 1l 19 zł

Lemoniada klasyczna 0,4l / 1l 19 / 35 zł

Lemoniada na gorąco z imbirem, miodem, miętą i cynamonem / 0,4l 22 zł

Świeżo wyciskany sok (pomarańcza, grejpfrut, mix) / 0,33l 22 zł

Zdrowotny shot imbirowy

z pomarańczą, cytryną, miodem i cynamonem / bezalkoholowy / 10 zł



Poproś kartę win i alkoholi

piwo

Piwo Kraftowe zapytaj o dostępne rodzaje / 20 zł

Piknikowe Grodziskowe lekki, rzeński pils, uwarzony z okazji 5. urodzin Restauracji / 20 zł

Piknikowe Pszeniczne klasycznie mętne, uwarzone na 6. urodziny Piknika / 20 zł

Piknikowe bezalkoholowe rzeńskie, cytrusowe, uwarzone na 7. urodziny Piknika / 20 zł

Piknikowe IPA wytrwane, goryczkowe z aromatem owoców tropikalnych uwarzone na 10. urodziny Piknika / 20 zł

Piknikowe Marakuja jasne, pasteryzowane, niefiltrowane tropikalne połączenie / 20 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 14 / 19 zł

Cydr 0,4l / 15 zł

Bawaria bezalkoholowa klasyczna / pszeniczna / zielone jabłko / imbir-limonka / 14 zł

Sok do piwa imbirowy / malinowy (+2)

Grzane piwo z przyprawami korzennymi, pomarańczą i miodem 0,5l (również w wersji 0%!) 23 zł

Czerwone wino grzane (również w wersji 0%!) z pomarańczami / 0,2l 24 zł

Białe wino grzane z cynamonową gruszką / 0,2l 24 zł

Aperol na ciepło z sokiem jabłkowym, winem i cynamonem (również w wersji 0%!) / 0,4 27 zł

drinki

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 / 39 zł

Pornstar martini marakuja, wanilia i wódka Ostoya (również w wersji 0%!) / 38 zł

kieliszek prosecco możesz dolać do koktajlu lub popijać dla smaku

Aperol Spritz Prosecco, Aperol, pomarańcza i woda gazowana (również w wersji 0%!) / 35 zł

Hugo Spritz kwiat bzu, maliny, limonka, mięta, Prosecco i woda gazowana (również w wersji 0%!) / 35 zł

Espresso Martini wódka Ostoya, wanilia, espresso i kawowy likier Kahlua / 34 zł

Vodka / Whisky sour sok z cytryny, wódka Ostoya / whisky Bushmills Oryginal, syrop cukrowy, biało / 34 / 36 zł

Mojito rum Negrita White, cukier trzcinowy, mięta i limonka (również w wersji 0%!) / 34 zł

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

Violet Gin & Tonic londyński gin Gibson's, fiołki, cytryna i różany tonik Kinley Pink Aromatic Berry (również w wersji 0%!) / 37 zł

Mango Kiss tequila Jose Cuervo Silver, likier z marakui Passoa, Aperol, biało, mango, limonka i pomarańcza / 37 zł

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

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

Jager Mojito ziołowy likier Jägermeister, truskawki, limonka, mięta i piwo **NOWOŚĆ** / 36 zł

Carmel Apple wódka Chłopska Szarlotka, karmel, cytryna i cynamon **NOWOŚĆ** / 36 zł

Ginger twist whisky Bushmills Oryginal, cynamonowy likier Fireball, imbir, cytryna, miód, pomarańcza, cynamon **NOWOŚĆ** / 36 zł

Malibu Barbie kokosowy likier Malibu, cytryna, maliny, guma balonowa 35 zł



Piknik

RESTAURACJA

MAŁE *co nieco*

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 **32 zł**

Chrupiąca kaszanka panierka z panko, korzenna marmolada śliwkowa, salsa z gruszek, selera i szalotki **NOWOŚĆ 36 zł**

Szaszłyk z wątróbki jabłko z majerankiem, marmolada cebulowa, szczypiorek, chrust z ziemniaka **/ BEZ GLUTENU NOWOŚĆ 36 zł**

Gofr ziemniaczany serek Philadelphia z pieczonym batatem, blanszowany jarmuż, glazurowana śliwka, chrust z pietruszki **NOWOŚĆ / VEGE 37 zł**

Szaszłyk z pieczoną dynią i halloumi sos z palonego pora, chrust z ziemniaka, żurawina, **NOWOŚĆ / BEZ GLUTENU / VEGE 37 zł**

Szarpany polik wołowy panierka z panko, karmelizowana cebula, domowy hummus, rilettes z grillowanej papryki, marynowana dynia, chili, czosnek **NOWOŚĆ 41 zł**

Krewetki maślane 6szt. krewetek, emulsja winno-maślana, natka pietruszki, czosnek, ziołowa bagietka **44 zł**

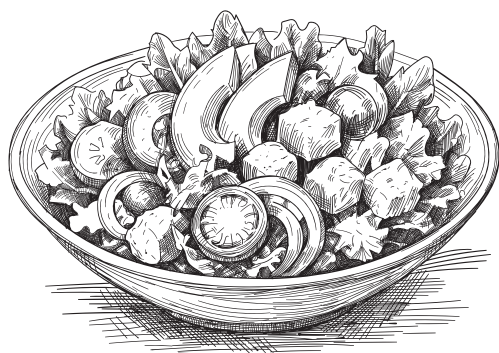
Befsztyk tatarski 120g wołowiny, cebulka, pikle, żółtko, chips z szalotki, majonez grzybowy, chleb grodziski **54 zł**

SAŁATKI

Sałatka szefa kuchni kaczka confit, sos malinowy, pomarańcze, pestki dyni **/ BEZ GLUTENU 44 zł**

Sałatka cesar grillowana pierś z kurczaka supreme, sałata rzymska, parmezan, ziołowa grzanka, sos na bazie anchois **NOWOŚĆ 46 zł**

Sałatka z kozim serem grillowany kozi ser, sos jeżynowy, karmelizowana śliwka, burak, labneh, chips z prażonych pestek **BEZ GLUTENU / VEGE 46 zł**



a może DUŻE

Z MIĘSEM

Stek wołowy z rostbefu 300g świeżo grillowanej wołowiny, masło, grube frytki, miks sałat z domowym dressingiem, dwa autorskie sosy **NOWOŚĆ / BEZ GLUTENU 135 zł**

Polik wołowy puree ziemniaczane, karmelizowana brukselka, sos korzenny na bazie czerwonego wina **/ BEZ GLUTENU 82 zł**

Pieczona kaczka sos pieczeniowy, dyniowe kluski śląskie, karmelizowane jabłka, konfitura z żurawiny **76 zł**

Polędwiczka wieprzowa sos kurkowy, ziemniaki francuskie z masłem i koprem, fasolka szparagowa w bułce tartej, jajko sadzone **68 zł**

Piknik pastrami sandwich 150 g domowego, wędzonego mostka wołowego, podsmażany na maśle grodziki chleb, kiszona kapusta, pikle, sos musztardowy, ser cheddar, porcja frytek **59 zł**

Piknik Burger 200 g wołowiny, maślana bułka, bekon, sałata, pikle, cebula, ser cheddar, sos autorski, majonez, porcja frytek **56 zł**

Pierś z kurczaka supreme puree z pieczonej dyni, karmelizowana śliwka, chips z jarmużu **NOWOŚĆ / BEZ GLUTENU 52 zł**

Do obiadu spróbuj naszego domowego kompotu owocowego na ciepło 0,4l / 1 l 12 / 25 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 **79 zł**

Pstrąg w całości ryba pieczona w maśle ziołowym z cytryną i tymiankiem, opiekane ziemniaczki, kiszona kapusta **/ BEZ GLUTENU 64 zł**

Pasta fresca domowe pappardelle, pesto pistacjowo-bazyliowe, krewetki, pomidorki cherry **NOWOŚĆ 59 zł** (zamień krewetki na halloumi w wersji **VEGE**)

Fish and Chips ryba w chrupiącej panierce, frytki, sos tatarski, sałatka z kiszonej kapusty, zielony groszek **54 zł**

Dyniowe kluski śląskie kurki, blanszowany jarmuż, czosnek, emulsja maślana, parmezan **NOWOŚĆ / VEGE 47 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 34 zł**

Grube frytki ziołowa posypka, sos aioli
NOWOŚĆ / BEZ GLUTENU / VEGE 34 zł

Frytki z batatów podane z dipem sriracha-mayo
/ **BEZ GLUTENU / VEGE 36 zł**

Skrzydółka z kurczaka w miodowo-piwniej glazurze z chilli
NOWOŚĆ / BEZ GLUTENU 38 zł

Labneh domowy serek na bazie jogurtu greckiego podany z pieczonymi jesiennymi warzywami, blanszowanym jarmużem, sosem tahini i ziołową bagietką **NOWOŚĆ / VEGE 39 zł**

DLA DZIECI

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

Kotlecik z kurczaka frytki, mizeria **27 zł**

Kluseczki leniwe maślana bułka, słodka śmietana / **VEGE 26 zł**

Makaron w sosie pomidorowym z parmezanem / **VEGE 26 zł**

Rosółek dziecięcy delikatny bulion, marchewka, domowy makaron **19 zł**

Porcja frytek z ketchupem / **BEZ GLUTENU / VEGE 18 zł**

DESER

Fondant czekoladowy gorące ciastko czekoladowe z płynnym środkiem, sos malinowy, rzemieślnicze lody waniliowe **32 zł**

Cynamonka domowa cynamonka z prażonymi jabłkami i kremowym serkiem **NOWOŚĆ 31 zł**

Lody z praliną rzemieślnicze lody waniliowe, orzechowa pralina z solą morską, bita śmietana, sos czekoladowy **28 zł**

Lody z gorącymi malinami rzemieślnicze lody waniliowe, maliny, kruszonka i chałka **NOWOŚĆ 28 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%

