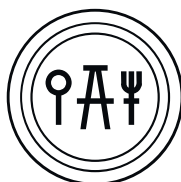


Dania serwujemy od 13:00
niedziela - środa: do 22:00
czwartek - sobota: do 23:00



Napiwki nie są wliczone w cenę

Śniadania serwujemy codziennie
od 9:00 do 12:45

ALCHEMIA
OD KUCHNI

w - wegetariańskie
v - wegańskie

PRZYSTAWKI

Krewetki	22
guanciale / chilli / kolendra + brioszka	
Pieczony bakłażan / w	15
granat / feta / brioszka	
Szaszłyk z antrykotu	21
domowy majonez truflowy / ziołowy mix sałat	

ZUPY

A la sopa de lima	18
szaszłyk z kurczaka + chlebek kukurydziany	
Krem z kukurydzy * / w v	14
nitki chilli / wędzona sól + chlebek kukurydziany	

* możemy podać w wersji wegańskiej

DANIA GŁÓWNE

Stek z rostbefu	48
puree ziemniaczano-ziołowe / por / pieczona papryka / kwaśna śmietana	
Polędwica z dorsza	38
makaron soba / brokuł / marchewka / sos ostrygowy / orzeszki ziemne / czarny sezam	
Kaszotto z kozim serem * / w v	36
kozi ser / kasza pęczak / dynia / pieczarka portobello / orzechy laskowe / tymianek	
Sałatka z burrata / w	32
burrata / gruszka w cydrze / orzechy laskowe / suszone pomidory / szalotka / ziołowy mix sałat	

* możemy podać w wersji wegańskiej

BURGERY

Wołowina	34
domowa musztarda i majonez / ogórek małosolny / czerwona cebula / grillowana papryka / mix sałat / cheddar	
Krewetka	34
domowy majonez z curry / avocado / grillowana papryka / czerwona cebula / mix sałat	
Biała fasola i tymianek / w	30
majonez truflowy / domowa musztarda / pieczarka portobello / grillowana papryka / czerwona cebula / mix sałat	

• Wszystkie burgery podajemy na wypiekanej przez nas bułce, z domowym ketchupem oraz frytkami w soli ziołowej

MULE

Wino / czosnek / śmietana / natka pietruszki	34
Cydr / estragon	34
Bulion wieprzowy / chilli / kolendra	34

• Wszystkie mule podajemy z brioszką * Mule podajemy od czwartku do niedzieli

DESERY

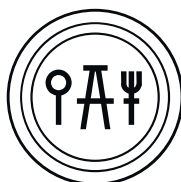
Crumbel śliwkowy z rozmarynem i lodami jogurtowymi	15
Kawowy creme brulee z Kahlua	15

DO DZIELENIA

Deska duża (3 osoby)	68
4 mini burgery (2 x wołowina / krewetka / wege) / 4 szaszłyki (2 x kurczak / krewetka / tofu) / hummus / popcorn w słonym karmelu / frytki w domowej soli ziołowej / salsa sezonowa / guacamole / świeże warzywa / domowy ketchup / chlebek kukurydziany	
Deska mała (1-2 osoby)	38
2 mini burgery (wołowina / wege) / 2 szaszłyki (krewetka / kurczak) / hummus / frytki w domowej soli ziołowej / popcorn w słonym karmelu / domowy ketchup / świeże warzywa / chlebek kukurydziany	

Deska duża wege (3 osoby)	68
4 mini wege burgery / 4 szaszłyki z tofu / hummus / popcorn w słonym karmelu / frytki w domowej soli ziołowej / salsa sezonowa / guacamole / świeże warzywa / domowy ketchup / wegański dip serowy / chlebek kukurydziany	
Deska mała wege (1-2 osoby)	38
2 mini wege burgery / 2 szaszłyki z tofu / hummus / frytki w domowej soli ziołowej / popcorn w słonym karmelu / domowy ketchup / wegański dip serowy / świeże warzywa / chlebek kukurydziany	

Served from 1:00 p.m
sunday - wednesday to 10:00 p.m
thursday - saturday to 11:00 p.m



Service not included

Breakfast served everyday
from 9:00 a.m. to 12:45 p.m.

ALCHEMIÄ
OD KUCHNI

w - vegetarian
v - vegan

STARTERS

Shrimps guanciale / chilli / coriander + brioche	22
Baked aubergine / w pomegranate / feta cheese / brioche	15
Grilled rib eye homemade truffle mayo / mixed salad & herbs	21

SOUPS

A la sopa de lima grilled chicken + cornbread	18
Cream of corn * / w v chilli strings / smoked salt + cornbread	14

*can be served vegan version

MAIN COURSES

New York steak potato puree with herbs / leek / baked bell pepper / sour cream	48
Cod soba noodles / broccoli / carrots / oyster sauce / peanuts / black sesame seeds	38
Pearl barley risotto with goat cheese * / w v goat cheese / pearl barley / winter squash / portobello mushroom / hazelnuts / thyme	36
Burrata cheese salad / w burrata / cider soaked pears / hazelnuts / sundried tomatoes / shallot / mixed salad with herbs	32

*can be served vegan version

BURGERS

Beef homemade mustard and mayo / pickled cucumber / red onions / grilled bell pepper / mixed salad / cheddar cheese	34
Shrimp homemade curry mayo / avocado / grilled bell pepper / mixed salad	34
Bean and thyme / w truffle mayo / homemade mustard / portobello mushroom / grilled bell pepper / red onions / mixed salad	30

• All our burgers are served in homemade bun with homemade ketchup and chips with herbal salt

MUSSELS

Wine / garlic / cream / parsley	34
Cider / tarragon	34
Pork broth / chilli / coriander	34

• All served with brioche • Served from thursday to sunday

DESSERTS

Rosemary plum crumble with yogurt ice cream	15
Coffee creme brulee with Kahlua	15

TO SHARE

Large plate (<i>serves 3</i>) 4 slider burgers (2 x beef / shrimp / veggie) 4 skewers (2 x grilled chicken / shrimp / tofu) hummus / salted caramel popcorn / chips with homemade herbal salt / seasonal salsa / guacamole / fresh vegetables / homemade ketchup / cornbread	68
Small plate (<i>serves 1-2</i>) 2 slider burgers (beef / veggie) / 2 skewers (grilled chicken / shrimp) / hummus / chips with homemade herbal salt / salted caramel popcorn / fresh vegetables / homemade ketchup / cornbread	38

Large veggie plate (<i>serves 3</i>) 4 veggie slider burgers / 4 grilled tofu skewers / hummus / salted caramel popcorn / chips with homemade herbal salt / seasonal salsa / guacamole / fresh vegetables / homemade ketchup / vegan cheese dip / cornbread	68
Small veggie plate (<i>serves 1-2</i>) 2 slider veggie burgers / 2 grilled tofu skewers / hummus / chips with homemade herbal salt / fresh vegetables / homemade ketchup / vegan cheese dip / cornbread	38