

Śniadania serwujemy codziennie
od 10:00 do 13:30

Dania serwujemy od 13:30



ALCHEMIA
OD KUCHNI

Napiwki nie są wliczone w cenę

w - wegetariańskie
v - wegańskie

PRZYSTAWKI

Skrzydółka w sosie sriracha	18
6 skrzydełek, sos farmerski, warzywa słupki	
Mini tarta / w	18
tarta z porem, borowikami i koperkiem, mix sałat, pesto z suszonych pomidorów	
Smørrebrød z makrelą	16
ogórek kiszony, piana z chrzanu, domowy chleb żytni na zakwasie	

DANIA GŁÓWNE

Stek z rostbefu	38
masło cafe de paris, zielone chimichurri, puree ziemniaczane z serem gruyere	
Pulled pork	28
kanapka z szarpaną wieprzowiną na domowym pieczywie, domowy podwędzany majonez, domowa musztarda, konfitura z czerwonej cebuli, rukola	
Trufłowe domowe pappardelle / w	24
własnej roboty makaron w sosie truflowym, emiligrana, suszone pomidory, pieczona szalotka, natka pietruszki	
Domowe pappardelle z łososiem	32
własnej roboty makaron, kapary, skórka z cytryny, sos holenderski	
Vege bowl / w	24
soczewica beluga, edamame, tofu marynowane w cytrusach, domowe kim chi, piklowana marchewka, dressing miso-wasabi, prażony sezam, kolendra	
Sałatka z komosą / w	29
komosa ryżowa, mix sałat, vinaigrette orzechowy, pieczone kasztany, suszone pomidory, mix pestek	
Risotto z borowikami / w	24
śmietana, rozmaryn, podwędzana kruszonka z sera emiligrana	

DO DZIELENIA

Deska rozpusty	45
4 mini burgerki wołowe, frytki zapiekane z cheddarem i prażoną cebulką, skrzydełka z kurczaka w sosie sriracha x8, domowe kimchi, piklowana marchewka, kwaśna śmietana, domowy sos bbq, salsa sezonowa	
• do deski rozpusty butelka wina w promocyjnej cenie!	

ZUPY

Krem z wędzonego ziemniaka	16
bulion mięsny, oliwa truflowa, chipsy ze słoniny, domowy chleb żytni na zakwasie	
Zupa sezonowa / w	14
proszę pytać obsługę	

BURGERY

• Wszystkie burgery podajemy na wypiekanej przez nas bułce

Wołowina	24
domowa musztarda i majonez, ogórek małosolny, czerwona cebula, pomidor malinowy, mix sałat	
• dodaj frytki 6	
• dodaj boczek / ser cheddar / papryczki jalapeno 3	
Vege fasola	24
domowy majonez i musztarda, pomidor malinowy, konfitura z czerwonej cebuli, mix sałat	
• dodaj frytki 6	
• dodaj ser cheddar / papryczki jalapeno 3	

STREET FOOD

Fish & chips	29
specjalność Alchemii od Kuchni - Dorsz w cieście piwnym, frytki, puree z groszku z mięętą, sos tatarski	
Żółte curry / v	24
piklowane grzyby shitake, dynia, groszek cukrowy, ryż jaśminowy, limonka, kolendra, nitki chilli	
• dodaj tofu/ krewetki 9	
• dodaj kurczak 6	
Hummus / v	19
Oliwki, salsa sezonowa, warzywa w słupki, domowy chleb żytni na zakwasie	

DESERY

Pudding sticky toffee	16
słony karmel jagodowy, lody z masła orzechowego w pudrze korzennym	
Kokosowy creme brulee z Malibu	16