

# ŚNIADANIA

serwowane do godziny 12.00

Każde śniadanie serwowane jest z kawą przelewową, czarną lub zieloną herbatą.

**JAJECZNICA** 19,-  
3 jajka / dodatki do wyboru / pieczywo

**PANCAKES** 19,-  
3 naleśniki / owoce sezonowe / cukier puder / sos angielski

**KIELBASKI** 19,-  
wieprzowe kielbaski - 4 szt. / sałatka z pomidorów / musztarda / pieczywo

**CROISSANT Z GUACAMOLE** 25,-  
2 jajka 'poshe' / pomidor / kolendra / czosnek

**ANGIELSKI STÓŁ** 23,-  
kielbaski - 4 szt. / pomidor / pieczarka / jajko sadzone / fasola

**FRITATA** 25,-  
jajka / szynka / ziemniaki / pomidor / cebula / czosnek / szpinak / sos aioli

**SZAKSZUKA** 25,-  
jajka / ser koryciński / pomidor / papryka / kolendra

**TOST Z TWAROGIEM KOZIM** 25,-  
tost francuski / jajko / masło / szpinak / daktyl / figa / dynia marynowana w przyprawach korzennych

**JAJKA PO BENEDIKTYŃSKU** 25,-  
2 jajka 'poshe' / sos holenderski / pomidor

**POWER BOWL** 25,-  
jajko 'poshe' / łosoś wędzony / kasza jaglana / kielki słonecznika / cebula / pomidor / ogórek / gzik / awokado / dressing miód-musztarda

Dodatki: każdy dodatek do jajecznic / porcja masła / porcja pieczywa 2,-  
Croissant 5,-, konfitura sezonowa lub sos czekoladowy 2,-

Dobierz do zestawu świeżo wyciskany sok, kieliszek Prosecco bądź swoją ulubioną kawę lub herbatę. Pełen wybór napojów gorących na drugiej stronie.

## POWER BOWLS

Zdrowe jedzenie, które naprawdę dobrze smakuje:) Power Bowls to dania oparte na makrobiotyce - idealnie zestawione kombinacje ziaren, warzyw, protein, "chrupaczy" i lekkiego dressingu. Moc i energia bez uczucia ciężkości.

**KURCZAK MANGO** 29,-  
mix sałat / kurczak / mango / pomidor / papryka / kapusta czerwona / kasza pęczak / marchewka / kolendra

**WOŁOWINA HUMMUS** 29,-  
mix sałat / wołowina sezonowana / marchewka / kasza gryczana / hummus / ogórek / dynia marynowana / chili / papryka / kolendra

**POŁUDNIOWY / wege /** 29,-  
mix sałat / makaron razowy bio / suszone pomidory / marchewka / burak / oliwki / ser bulgar / cebula czerwona / rukola / bazylija

Dressingi do wyboru: mango - chipotle, klasyczny, ziołowy, miódowo-musztardowy, mayo-latino lub mayo-kumino.

Domów porcję chleba arabskiego lub tortilli kukurydzianej 2,-

## kanapki / makarony

Najlepsza polska wołowina sezonowana podawana z domowymi frytkami, sałatką tabbouleh, chimichurri oraz do wyboru: sos pieprzowy, bearnaise lub madera.

**WOŁOWINA** 29,-  
wołowina sezonowana, duszona / ser cheddar / piklowana cebula / marchewka kardamonowa / chrupki z boczku / sałata rzymska / sos mayo-latino / chrust z pieczonych warzyw / domowy ketchup

**VEGE** 27,-  
burak pieczony / oscypek / papryka / kielki / domowy ketchup / rukola / piklowana czerwona cebula / chimichurri

każdą kanapkę podajemy z domowymi frytkami i kiszonymi pomidorami



Otwartość naszej restauracji wyraża nie tylko forma kuchni, ale przede wszystkim nasza otwartość na ludzi i świat. To ona pozwala nam żyć i tworzyć bez ograniczeń: podróżować, rozglądać się i słuchać, smakować i odkrywać, rozwijać się i zmieniać, reagować na trendy i potrzeby naszych Gości, które wynikają z tego, jak szybko zmienia się rzeczywistość wokół nas. To, co pozostaje niezmiennie to nasza tożsamość, radość i pasja!



Możliwie dużą liczbę surowców przygotowujemy we własnym zakresie. Sami wędzimy, pekujemy i marynujemy, a serowane dania mają obniżoną zawartość soli. Polegamy na najlepszych składnikach, najchętniej takich które pochodzą od niewielkich lokalnych firm dla których pasja tworzenia porządnego produktu jest fundamentalna.

## startery i dania główne

**HUMMUS / do dzielenia / wege /** 17,-  
ciecierzyca / oliwa z oliwek / marynowana marchewka / piklowana cebula / chimichurri / chleb arabski (możliwość zamiany na tortille kukurydziane)

**MEZE MIX / do dzielenia / wege /** 21,-  
tabbouleh / hummus / marynowana marchewka / rzepa kardamonowa / cebula piklowana / burak pieczony z papryką / chleb arabski (możliwość zamiany na tortille kukurydziane)

**GRZANKA ZE ŚLEDZIEM / wege /** 23,-  
ciemny chleb na zakwasie / twarożek / burak / śledź

**SALAATKA JARMUŻ / wege /** 29,-  
jarmuż / jabłko / gruszka / miód / winegret cytrusowy / zapiekany kozi ser / sos miódowo-musztardowy

**STEK Z KALAFIORA / wege /** 29,-  
pieczony kalafior w sosie bbq / frytki z marchewki / smażona rukola

**DESKA PRZEKĄSEK / do dzielenia /** 39,-  
sery: stary giewont, kozi dymek, winowajca wędliny: kielbasa dojrzewająca / szynka wędzona w dymie wiśniowym / rostbef / miód rzepakowy / żurawina / marchewka marynowana / cebula piklowana / chleb arabski

**KURCZAK KUKURYDZIANY** 39,-  
filet kurczaka kukurydzianego w zalewie tom-yum / jajko na miękko / makaron ryżowy / por / marchewka / sałata rzymska / kolendra

**OGONY WOŁOWE** 49,-  
ogony wołowe w sosie z trawą cytrynową i liśćmi limonki / ratatouille z dynią cukinią papryką i pomidorem / puree truflowe / chips z jarmużu / sezam

**KACZKA PIECZONA** 51,-  
połowa kaczki / kluski dyniowe z szałwią / sos wiśniowo-żurawinowy z rozmarynem / modra kapusta

**KOTLECICKI JAGNIĘCE** 69,-  
kotleciki jagnięce pieczone z musem z jagnięciny / puree z batatów z mlekiem kokosowym / makaron warzywny / cukinia marchewka / por / sos winny na bazie trawy żubrowej

## KLASYKI KUCHNI OTWARTEJ

### PRYZYSTAWKI

**PODPŁOMYK / do dzielenia /** 31,-  
kielbasa jałowcowa / oscypek / cukinia / bakłażan / papryka / pomidor / oliwa rydzowa

**TATAR** 39,-  
wołowina / ogórek kiszony / grzyby marynowane / jajko przepiórcze / szalotka / lubczyk

### ZUPY

**ROSÓŁ** 19,-  
bulion / uszka z gęsi / chrust warzywny / zielona oliwa

**KREM Z KALAFIORA** 19,-  
kawowe grissini / zielona oliwa

### DANIA GŁÓWNE

**KOTLET SCHABOWY** 43,-  
kotlet schabowy z kością / jabłko grójeckie / puree maślane / buraczki zasmażane

**POLIK WOŁOWY** 39,-  
polik w korzennym sosie / kasza pęczak z ziołami / brukselka z miodem i masłem / marynowana skorzonera

**BAVETTA WOŁOWA** 49,-  
wołowina / kasza gryczana / warzywa korzenne / sos madera / chimichurri

**PSTRĄG** 54,-  
pstrąg łososiowy / pak-choy / pieczarka / cukinia / pomidor cherry / kasza jaglana / sos śmietanowy z kasztanami aromatyzowany herbatą earl grey

### DESERY

Spytaj obsługi jakimi deserami dziś dysponujemy!

**MAKARON CHORIZO** 39,-  
chorizo / makaron spaghetti / krewetki / pomidory / kolendra / natka / oliwa cytrynowa

**MAKARON JAGNIĘCY** 36,-  
makaron tagiatelle / pulpety jagnięce / boczniak / dynia / cebula / czosnek / mięta / masło

Większość naszych dań jesteśmy w stanie przygotować w wersji "na wynos" bez kompromisu dla jakości. Duża część dań jest dostępna w wersji bezglutenowej, pytajcie obsługę o szczegóły. Istnieje również możliwość zamówień telefonicznych - obsługa udzieli pełnych informacji. Imprezy okolicznościowe z dedykowanym menu, zamówienia specjalne oraz cateringi i obsługa imprez zewnętrznych to nasz żywioł. Celem uzyskania szczegółowych informacji piszcie do nas: info@kuchniaotwarta.pl. Gwarantujemy profesjonalny serwis kelnerski.

Do grup powyżej 8 osób doliczamy 10% serwisu

# NAPOJE zimne

# NAPOJE gorące

WODA	4 / os.
KROPLA BESKIDU	7 / 12,-
KROPLA DELICE	7 / 12,-
COCA COLA / COCA COLA ZERO	7,-
KINLEY / SPRITE / FANTA	7,-
FUZETEA	7,-
SOKI OWOCOWE CAPPY	7,-
FRITZ KOLA	8,-
FRITZ SPRITZ BIO RABARBAR	8,-
FRITZ SPRITZ BIO JABŁKO	8,-
FRITZ SPRITZ BIO WINOGRONO	8,-
SOK ŚWIEŻO WYCISKANY	19,-
BURN	11,-
LEMONIADA	12,-

## KOKTAJLE ZDROWE

PIETRUSZKA – OGÓREK	19,-
BURAK – ŚLIWKA	19,-
AVOCADO – MANGO	19,-
ORZECH – DAKTYL	19,-
BANAN – JARMUŻ	19,-
GRUSZKA – CYNAMON	19,-

HERBATY HARNEY & SONS	12,-
ESPRESSO	6,-
ESPRESSO DOPPIO	8,-
ESPRESSO MACCHIATO	8,-
AMERICANO	8,-
CAPPUCCINO	10,-
FLAT WHITE	10,-
LATTE	12,-
AMERYKA - PRZELEW, DOLEWKA	10,-
GORĄCA CZEKOLADA	12,-

BEZALKOHOLOWE 16,-

## NA ROZGRZANIE

ALKOHOLOWE 19,-

### NAPAR LIPA - IMBIR

lipa / imbir / cynamon / malina lub miód

### NAPAR MIĘTA - RUMIANEK

mięta / rumianek / pyłek pszczoły

### NAPAR IMBIR - MIÓD

imbir / miód / cytrusy

### LEMONIADA NA GORĄCO

cytrusy / piernik / przyprawy korzenne

### HERBATA ZIMOWA

czarna herbata / cytrusy / imbir / przyprawy korzenne / malina lub miód

### WINO GRZANE BIAŁE

kardamon / piernik / pomarańcza

### WINO GRZANE CZERWONE

cynamon / saska śliwka węgierka / czarna porzeczka

### GRZANIEC ZIOŁOWY

hibiskus / saska dzika róża / imbir

### GRZANIEC CZEKOLADOWY

czekolada / saska orzech laskowy / migdał / bita śmietana

### WIŚNIA NA GORĄCO

saska wiśnia / cynamon / anyż / cytrusy



## ALKOHOLE



### WÓDKA

SASKA		8,-
STOCK PRESTIGE		10,-
AMUNDSEN		11,-
ORKISZ		15,-
BELUGA NOBLE		29,-
BELUGA TRANSATLANTIC		29,-
STOCK PRESTIGE		10,-
cranberry / grapefruit / citron		
SASKA		10,-
dębowa / czarny bez / dzika róża /		
śliwka węgierka / wiśnia z rumem / pigwa		
ŻOŁĄDKOWA GORZKA TRADYCYJNA		10,-
CHOPIN		19,-
ŻUBRÓWKA		10,-

### GIN

STOCK GIN		13,-
GORDON'S		15,-
BOMBAY SAPPHIRE		17,-
COLOMBIAN GIN ORTODOKSY		19,-
TANQUERAY NO. TEN		21,-
HENDRICK'S		23,-



### RUM

BARCELO BLANCO		15,-
BARCELO GRAN ANEJO		17,-
YPIOCA CACHACA		15,-
DICTADOR 12 Y.O.		25,-
DICTADOR 20 Y.O.		35,-

### TEQUILA

SAUZA SILVER		15,-
SAUZA GOLD		15,-

### APERITIF

LIONELLO APERITIVO		11,-
BENNINI VERMOUTH		12,-
bianco / rosso / extra dry		
CAMPARI BITTER		15,-
APEROL		13,-
FERNET BRANCA		17,-

### WHISKEY

JIM BEAM		13,-
JIM BEAM DOUBLE OAK		17,-
JIM BEAM HONEY / APPLE / RED STAG		13,-
MAKER'S MARK		19,-
JACK DANIEL'S		20,-

### IRISH & SCOTCH

TEACHER'S		13,-
LAPHROAIG 10 Y.O.		25,-
AUCHENTOSHAN AMERICAN OAK		27,-
BOWMORE 15 Y.O.		39,-
BUSHMILLS		15,-
CHIVAS REGAL 12 Y.O.		19,-
JOHNNIE WALKER BLACK		19,-
GLENMORANGIE		27,-
MACALLAN SIENNA 18		55,-

### COGNAC & BRANDY

COURVOSIER VS		23,-
COURVOSIER VSOP		27,-
METAXA *****		19,-

### PIWO BECZKA

DOMOWY LAGER		9 / 12,-
DOMOWA PSZENICA		15 / 18,-
DOCTOR BREW – PERFECT LAGER		15,-
BAVARIA BEZALKOHOLOWA		12,-
BAVARIA WIT PSZENICZNA		12,-
BEZALKOHOLOWA		

### WINO

DOMOWE WINO STOŁOWE		9 / 30 / 60,-
---------------------	--	---------------

### MUSUJĄCE

STOCK PROSECCO TREVISO		14 / 69,-
Veneto / Włochy		
DI VICI ORGANIC PROSECCO		17 / 89,-
Doc Veneto / Włochy		
CAVA BUCHE BRUT		17 / 89,-
DO CAVA / Hiszpania		
CATTIER BRUT ICONE		189,-
AOC Champagne / Francja		

### BIAŁE

FINCA CONDESA LUNA		14 / 69,-
Jumilla / Hiszpania		
WINZERHOF KISS		14 / 69,-
Neuburger / Austria		
ARMANTES MACABEO		79,-
DO Calatyud / Hiszpania		
TABALI PEDREGOSO VIOGNIER		79,-
GRAN RESERVA		
DO Limari Valley / Chile		
REDENTORE PINOT GRIGIO		89,-
Veneto / Włochy		
WAIPARA WEST TWO TERRACE		99,-
SAUVIGNON BLANC		
Waipara West / Nowa Zelandia		
RAFE CHARDONNAY		119,-
DOC Piemont / Włochy		

### CZERWONE

FINCA CONDESA LUNA		14 / 69,-
Jumilla / Hiszpania		
WINZERHOF KISS		14 / 69,-
Blauburger / Austria		
TRES OJOS TEMPRANILLO		79,-
DO Calatyud / Hiszpania		
COWRA SHIRAZ		89,-
Chateau Tanunda / Australia		
MASSERIE CIVITELLA		99,-
PRIMITIVO DI MANDURIA		
Veneto / Włochy		
PAUL MAS MALBEC		109,-
Vin de Pays d'Oc / Francja		
ESTAY		109,-
DO Castilla y Leon / Hiszpania		
BORGO SCOPETO CHIANTI CLASSICO		139,-
DOCG Chianti Classico / Włochy		

### COCKTAILS

PORN STAR MARTINI		27,-
amundsen / wanilia / marakuja / prosecco		
MOJITO		23,-
barcelo blanco / mięta / limonka /		
woda sodowa		
LONG ISLAND ICED TEA		31,-
amundsen / stock gin / barcelo / sauz /		
triple sec / coca - cola		
APEROL SPRITZ		27,-
aperol / prosecco stock / woda sodowa		
MARGARITA		25,-
sauza / likier pomarańczowy / limonka		
OLD FASHIONED		35,-
maker's mark / bitter / pomarańcza		
BRAMBLE		25,-
gin / likier jeżynowy / cytryna		
SOUR		19,-
alkohol / cytryna / cukier / biało		



KUCHNIA.OTWARTA.WARSZAWA



KUCHNIA.OTWARTA.WARSZAWA