

ŚNIADANIA

serwowane do godziny 12.00

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

JAJECZNICA 3 jajka / dodatki do wyboru / pieczywo	19,-
PANCAKES 3 naleśniki / owoce sezonowe / cukier puder / sos angielski	19,-
KIEŁBASKI wieprzowe kielbaski - 4 szt. / sałatka z pomidorów / musztarda / pieczywo	19,-
CROISSANT Z GUACAMOLE 2 jajka 'poshe' / pomidor / kolendra / czosnek	25,-
ANGIELSKI STÓŁ kielbaski - 4 szt. / pomidor / pieczarka / jajko sadzone / fasola	23,-
FRITATA jajka / szynka / ziemniaki / pomidor / cebula / czosnek / szpinak / sos aioli	25,-
SZAKSZUKA jajka / ser koryciński / pomidor / papryka / kolendra	25,-
TOST Z TWAROGIEM KOZIM tost francuski / jajko / masło / szpinak / daktyl / figa / dynia marynowana w przyprawach korzennych	25,-
JAJKA PO BENEDYKTYŃSKU 2 jajka 'poshe' / croissant / szynka / sos holenderski / pomidor	25,-
POWER BOWL jajko 'poshe' / łosoś wędzony / kasza jaglana / kielki słonecznika / cebula / pomidor / ogórek / gzik / awokado / dressing miód-musztarda	25,-

Dodatki: każdy dodatek do jajecznicy / 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 mix salat / kurczak / mango / pomidor / papryka / kapusta czerwona / kasza pęczak / marchewka / kolendra	29,-
WOŁOWINA HUMMUS mix salat / wołowina sezonowana / marchewka / kasza gryczana / hummus / ogórek / dynia marynowana / chili / papryka / kolendra	29,-
POŁUDNIOWY / wege / mix salat / makaron razowy bio / suszone pomidory / marchewka / burak / oliwki / ser bulgar / cebula czerwona / rukola / bazylia	29,-

Dressingi do wyboru: mango - chipotle, klasyczny, ziołowy, miodowo-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 wołowina sezonowana, duszona / ser cheddar / piklowana cebula / marchewka kardamonowa / chrupek z boczku / sałata rzymska / sos mayo-latino / chrust z pieczonych warzyw / domowy ketchup	29,-
VEGE burak pieczony / oscypek / papryka / kielki / domowy ketchup / rukola / piklowana czerwona cebula / chimichurri	27,-

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 / ciecierzyca / oliwa z oliwek / marynowana marchewka / piklowana cebula / chimichurri / chleb arabski (możliwość zamiany na tortille kukurydziane)	17,-
MEZE MIX / do dzielenia / wege / tabbouleh / hummus / marynowana marchewka / rzepa kardamonowa / cebula piklowana / burak pieczony z papryką / chleb arabski (możliwość zamiany na tortille kukurydziane)	21,-
GRZANKA ZE ŚLEDZIEM / wege / ciemny chleb na zakwasie / twarożek / burak / śledź	23,-
SALAATKA JARMUŻ / wege / jarmuż / jabłko / gruszka / miód / winegret cytrusowy / zapiekany kozi ser / sos miodowo-musztardowy	29,-
STEK Z KALAFIORA / wege / pieczony kalafior w sosie bbq / frytki z marchewki / smażona rukola	29,-
DESKA PRZEKĄSEK / do dzielenia / sery: stary giewont, kozi dymek, winowajca wędliny: kielbasa dojrzewająca / szynka wędzona w dymie wiśniowym / rostbef / miód rzepakowy / żurawina / marchewka marynowana / cebula piklowana / chleb arabski	39,-
KURCZAK KUKURYDZIANY filet kurczaka kukurydzianego w zalewie tom-yum / jajko na miękko / makaron ryżowy / por / marchewka / sałata rzymska / kolendra	39,-
OGONY WOŁOWE ogony wołowe w sosie z trawą cytrynową i liśćmi limonki / ratatouille z dynią cukinią papryką i pomidorem / puree trufłowe / chips z jarmużu / sezam	49,-
KACZKA PIECZONA połowa kaczki / kłuski dyniowe z szałwią / sos wiśniowo-żurawinowy z rozmarynem / modra kapusta	51,-
KOTLECICKI JAGNIĘCE kotleciki jagnięce pieczone z mussem z jagnięciny / puree z batatów z makiem kokosowym / makaron warzywny / cukinia marchewka / por / sos winny na bazie trawy żubrowej	69,-

KLASYKI KUCHNI OTWARTEJ

PRZYSTAWKI

PODPŁOMYK / do dzielenia / kielbasa jałowcowa / oscypek / cukinia / bakłażan / papryka / pomidor / oliwa rydzowa	31,-
TATAR wołowina / ogórek kiszony / grzyby marynowane / jajko przepiórcze / szalotka / lubczyk	39,-
ZUPY	
ROSÓŁ bulion / uszka z gęsi / chrust warzywny / zielona oliwa	19,-
KREM Z KALAFIORA kawowe grissini / zielona oliwa	19,-

DANIA GŁÓWNE

KOTLET SCHABOWY kotlet schabowy z kością / jabłko grójeckie / puree maślane / buraczki zasmażane	43,-
POLIK WOŁOWY polik w korzennym sosie / kasza pęczak z ziołami / brukselka z miodem i masłem / marynowana skorzonera	39,-
BAVETTA WOŁOWA wołowina / kasza gryczana / warzywa korzenne / sos madera / chimichurri	49,-
PSTRĄG pstrąg łososiowy / pak-choy / pieczarka / cukinia / pomidor cherry / kasza jaglana / sos śmietanowy z kasztanami aromatyzowany herbatą earl grey	54,-

DESERY

Spytaj obsługi jakimi deserami dziś dysponujemy!

MAKARON CHORIZO chorizo / makaron spaghetti / krewetki / pomidory / kolendra / natka / oliwa cytrynowa	39,-
MAKARON JAGNIĘCY makaron tagiatelle / pulpety jagnięce / boczniak / dynia / cebula / czosnek / mięta / masło	36,-

Większość naszych dań jesteśmy w stanie przygotować w wersji "na wynos" bez kompromisu dla jakości. Duża część dań jest dostępna w wersji bezglutenowej, pytajcie obsługi 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,-
GORAÇA CZEKOLADA	12,-

BEZALKOHOLOWE 16,-

NA ROZGRZANIE

ALKOHOLOWE 19,-

NAPAR LIPA - IMBIR

lipa / imbir / cynamon / malina lub miód

NAPAR MIĘTA - RUMIANEK

mięta / rumianek / pyłek pszczeli

NAPAR IMBIR - MIÓD

imbir / miód / cytrusy

LEMONIADA NA GORAÇO

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 GORAÇO

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 ORTODOXY	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

COURVOISIER VS	23,-
COURVOISIER 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 / sauza / 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