

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 / daktyle / figa / owoce sezonowe	25,-
JAJKA PO BENEDIKTYŃSKU 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 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. Pelen 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 / fasolka szparagowa / 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

Każdą kanapkę podajemy w bułce kukurydzianej oraz z dodatkowymi domowymi frytkami i kiszonymi pomidorami.

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,-

Do grup powyżej 8 osób doliczamy 10% serwisu

KUCHNIA OTWARTA

startery
i dania główne

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.

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 Z PIECZYWA RAZOWEGO chorizo / papryka / kalarepa / marynowana sardynka	33,-
GRILLOWANY SER KOZI / wege / tatar z buraka / sałata endywia / truskawka / rabarbar / sos miód-musztarda / orzech laskowy	29,-
SALAATA Z KREWETKAMI puder i chrust z chorizo / pomidor cherry / ogórek / awokado / chipsy z tortilli kukurydzianej / sos cytrusowy	37,-
STEK Z MŁODEGO SELERA / wege / marynowany w musztardzie, jogurcie wegańskim, chili i wędzonej papryce / salsa z arbuza, pomidora, mango i granata / kolendra / mięta / czerwony pieprz / sól w płatkach / chipsy z batatów	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,-
CIEŁĘCINA WOLNO DUSZONA gnocchi ziołowe / sos maślan z grzybami sezonowymi / fasolka szparagowa / pomidory / ser stary giewont	59,-
FILET KACZKI marynowany w białym winie, przyprawach korzennych i pomarańczach / sos rabarbarowy z wanilią / młode ziemniaki / szpinak / młoda marchewka	41,-
SOUVLAKI Z JAGNIECINY Z GRILLA domowa pita z czarnymi oliwkami / marynowana feta / oliwki / cebula / pomidor / kolendra / sos tzatziki lub pomidorowy z papryką chili	45,-

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 / kolduny baranie / chrust warzywny / zielona oliwa	19,-
KREM Z MAŁOSOLNYCH OGÓRKÓW świeży koper / tarty ogórek / crème fraîche / oliwa lubczykowa	21,-

DANIA GŁÓWNE

KOTLET SCHABOWY schab z kością / młode ziemniaki z masłem i koprem / młoda kapusta w pomidorach z kolendrą / jabłko pieczone z miodem i rozmarynem	43,-
POLIK WOŁOWY polik duszony w winie czerwonym warzywach i cytrusach / pure ziemniaczane / bób z groszkiem i mięta / rzodkiewka	43,-
BAVETTA WOŁOWA kasza gryczana / młode warzywa korzenne / chimichurri / sos madera	49,-
POŁĘDWICA Z DORSZA pure ziemniaczane / mus z marchewki z imbirem i limonką / szparagi zielone / marynowany fenkuł w cytrusach i ziołach / sos dashi	45,-

DESERY

Spytaj obsługi jakimi deserami dziś dysponujemy!

Makarony jesteśmy w stanie przygotować w wersji bezglutenowej zamieniając makaron pszenny na ryżowy.

MAKARON CHORIZO chorizo / makaron spaghetti / krewetki / pomidory / kolendra / natka / oliwa cytrynowa	39,-
MAKARON NERO Z KACZKĄ kapusta pak choy / sos ostrygowy / sambal / cebula / czosnek / imbir / masło / kolendra / miód (możliwa zamiana kaczki na krewetki)	41,-

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.

NAPOJE gorące

NAPOJE zimne

HERBATY HARNEY & SONS	12,-
ESPRESSO	8,-
ESPRESSO DOPPIO	10,-
ESPRESSO MACCHIATO	10,-
AMERICANO	10,-
CAPPUCCINO	12,-
FLAT WHITE	14,-
LATTE	14,-
AMERYKA - PRZELEW, DOLEWKA	12,-
GORĄCA CZEKOLADA	14,-

Soki tłoczone metodą Cold Press zachowują wszystkie wartości odżywcze i witaminy. Możliwy dłuższy czas oczekiwania.

ZDROWE KOKTAILE

SILA	19,-
migdał / daktyl / banan / kokos	
WITALNOŚĆ	19,-
awokado / mango / szpinak / migdał	
DETOKS (COLD PRESS)	17,-
szpinak / pomarańcza / cytryna / jabłko	
ENERGIA (COLD PRESS)	17,-
burak / pomarańcza / cytryna / jabłko	
ODPORNOŚĆ (COLD PRESS)	17,-
pomarańcza / imbir / marchew	
SZCZĘŚCIE (COLD PRESS)	17,-
szpinak / jabłko / cytryna / banan	

LEMONIADA KLASYK	12,-
LEMONIADA MANGO	14,-
LEMONIADA SEZONOWA	14,-

WODA	4 / os.
KROPLA BESKIDU	7 / 12,-
KROPLA DELICE	7 / 12,-
COCA COLA / COCA COLA ZERO	8,-
KINLEY / SPRITE / FANTA	8,-
FUZETEA	8,-
SOKI OWOCOWE CAPPY	8,-
FRITZ KOLA	9,-
FRITZ SPRITZ BIO RABARBAR	9,-
FRITZ SPRITZ BIO JABŁKO	9,-
FRITZ SPRITZ BIO WINOGRONO	9,-
BURN	12,-

SOKI COLD PRESS

POMARAŃCZA	19,-
GRAPEFRUIT	19,-
JABŁKO	14,-
MARCHEW	14,-

WÓDKA

SASKA	8,-
AMUNDSEN	10,-
ORKISZ	14,-
BELUGA NOBLE	29,-
BELUGA TRANSATLANTIC	29,-
ŻOŁĄDKOWA GORZKA TRADYCYJNA	10,-
SASKA	8,-
kawa - brandy / czarny bez / dzika róża / śliwka węgierka / wiśnia z rumem / pigwa orzech - karmel / pomarańcza - burbon	

GIN

COLOMBIAN GIN ORTODOXY	21,-
BOMBAY SAPPHIRE	17,-
HENDRICK'S	23,-

RUM

DIKTADOR 12 Y.O.	25,-
DIKTADOR 20 Y.O.	35,-
BARCELO BLANCO	15,-

TEQUILA

SAUZA SILVER	15,-
SAUZA GOLD	15,-

PIWO BECZKA

DOMOWY LAGER	11 / 14,-
ERDINGER PSZENICZNE	19,-
DOCTOR BREW - PERFECT LAGER	16,-
BAVARIA BEZALKOHOLOWA	14,-
BAVARIA WIT PSZENICZNA	14,-
BEZALKOHOLOWA	

APERITIF

CAMPARI BITTER	15,-
BENNINI VERMOUTH	15,-

COGNAC & BRANDY

COURVOISIER VS	23,-
METAXA *****	19,-

BOURBON / WHISKY / WHISKEY

JIM BEAM WHITE	14,-
JIM BEAM BLACK	18,-
JIM BEAM RED STAG	14,-
JIM BEAM APPLE	14,-
JIM BEAM HONEY	14,-
JIM BEAM DOUBLE OAK	18,-
MAKER'S MARK	19,-
BASIL HAYDEN	29,-
BAKER'S	39,-
BOOKER'S	39,-
LAPHROAIG SELECT	25,-
AUCHENTOSHAN 12 Y.O.	29,-
AUCHENTOSHAN AMERICAN OAK	29,-
CHIVAS REGAL 12 Y.O.	19,-
DUBLINER	29,-
JACK DANIEL'S	21,-

WINO

DOMOWE WINO STOŁOWE	12 / 35 / 70,-
---------------------	----------------

MUSUJĄCE

STOCK PROSECCO TREVISO	9,90 / 59,-
Veneto / Włochy	
DI VICI ORGANIC PROSECCO	17 / 99,-
Doc Veneto / Włochy	
CAVA BIENVENIDO BRUT	14 / 89,-
Katalonia / Hiszpania / Cava Pere Ventura	
CATTIER BRUT ICONE	189,-
AOC Champagne / Francja	

BIAŁE

FINCA BELTRAN DUO	16 / 79,-
Mendoza / Argentyna / Familia Zuccardi / Chenin&Chardonnay	
HEIDERER MAYER	19 / 89,-
Wagram / Austria / Heiderer Mayer / Riesling	
REDENTORE PINOT GRIGIO	89,-
Veneto / Włochy / Pinot Grigio	
MAYCAS DEL LIMARI SUMAQ RESERVA	109,-
Limari Valley / Chile / Vina Maycas de Limari / Chardonnay	
WAIPARA WEST TWO TERRACE	109,-
Waipara West / Nowa Zelandia / Sauvignon Blanc	
BASTIANICH FRIULANO	119,-
DOC Friuli Colli Orientali / Włochy / Bastianich / Friulano	
PACO & LOLA ALBARINO	129,-
DO Rais Baixas / Hiszpania / Paco & Lola	
DOMANE WACHAU TERRASSEN L	139,-
FEDERSPIE RIESLING	
Wachau / Austria / Domane Wachau / Riesling	
QUINTA DA ALORNA RESERVA	149,-
Quinta da Alorna / Portugalia / Aronto & Chardonnay	

CZERWONE

FINCA BELTRAN DUO	16 / 79,-
Mendoza / Argentyna / Familia Zuccardi / Tempranillo & Malbec	
KLEINE ZALZE CELLAR SELECTION	19 / 89,-
WO Coastal / RPA / Kleine Zalze / Pinotage	
PRIMITIVO DI MANDURIA	109,-
Veneto / Włochy / Masserie di Civitella / Proimitivo	
PAUL MAS MALBEC	109,-
Vin de Pays d'Oc / Francja / Paul Mass	
MAYCAS DEL LIMARI SUMAQ RESERVA	119,-
Limari Valley / Chile / Vina Maycas de Limari / Syrah	
ROBERT MONDAVI TWIN OAKS	129,-
Kalifornia / USA / Robert Mondavi / Cabernet & Syrah & Barbera	
COTO DE IMAZ RESERVA	149,-
Rioja / Hiszpania / El Coto de Rioja / Tempranillo	
CASAS PATRONALES RESERVA PRIVADA	149,-
DO Valle de Maule / Chile / Casas Petronales / Pinot Noir	

COCKTAILS

ŚLIWKA SOUR	19,-
saska śliwka węgierka / cytryna / marakuja	
GIN BASIL SMASH	23,-
bombay sapphire / bazylia / cytryna	
ESPRESSO 'TINI	21,-
saska kawa z nutą brandy / espresso	
DRY ORANGE SPRITZ	25,-
saska pomarańcza z nutą burbona / stock prosecco / benini rosso	
APEROL SPRITZ	27,-
aperol / prosecco stock / woda sodowa / pomarańcza	
MOJITO	23,-
barcelo blanco / mięta / limonka /	
LONG ISLAND ICED TEA	33,-
saska / gin / barcelo blanco / sauza silver / triple sec / coca - cola	
MARGARITA	25,-
sauza silver / likier pomarańczowy / limonka	
PORN STAR MARTINI	29,-
orkisz / wanilia / marakuja / prosecco	

SZLACHETNA
SASKA



KUCHNIA.OTWARTA.WARSZAWA



KUCHNIA.OTWARTA.WARSZAWA