

Menu

Zapraszamy w godzinach 13⁰⁰ - 21⁰⁰

save the
planet

Chill & Restaurant



Danie
wegetariańskie



Danie
bez glutenu



Bez
laktozy



Danie
wegańskie



Dieta
ketogeniczna



Dieta
fitness

Szczegółowe informacje o alergenach dostępne u obsługi baru.

STARTERY NA ZIMNO

Polski chleb żytni z oliwą Kallisto i zestawem przypraw „Samo zdrowie” / 940kcal 16 PLN



Kapusta pak choi w sosie chilli i orzechami wg oryginalnej receptury chińskiej / 280 kcal 21 PLN



Hummus w klimacie arabskim: pasta z ciecioriki, pikle, pita / 396 kcal 22 PLN



Baba ganoush w klimacie arabskim: pasta z pieczonego bakłażana, pikle, pita / 514 kcal 22 PLN



Śledzie po duńsku w sosie curry z prażonym jabłkiem, czerwoną cebulą i jajkiem / 680 kcal 31 PLN

Tatar z eko łososia sriracha, marynowana żółta rzepa, imbir, sos sojowy, wasabi / 375 kcal 44 PLN



Tatar z eko łososia z serkiem kremowym, guacamole, granatem, pieczonym jarmużem / 625 kcal 44 PLN

STARTERY NA CIEPŁO

Polskie warzywa gotowane na parze z masłem bez laktozy / 232 kcal 19 PLN



Papryka biała smażona na oliwie Kallisto w stylu greckim z sosem tzatziki / 290 kcal 22 PLN



Batat z pieca w stylu greckim z grana padano, granatem, sosem tzatziki z miętą / 520 kcal 25 PLN



Bakłażan z pieca w stylu indonezyjskim z mango, grana padano i kolendrą / 360 kcal 25 PLN



Tomato&Ricotta bruschetta z pieczonymi pomidorkami koktajlowymi i bazylią / 520 kcal 26 PLN



Funghi&Ricotta bruschetta ze smażonym prawdziwkami stepowym i tymiankiem / 440 kcal 28 PLN



Placki z cukinii z łososiem a'la Gravlax w jogurtowym sosie chrzanowo-koperkowym / 512 kcal 34 PLN

TAPASY NA ZIMNO

Zestaw oliwek hiszpańskich: gaspachas, abuelas, gordal / 200g / 202 kcal 33 PLN



Zestaw serów hiszpańskich: owczio, krowio-owczo-kozi dojrzewający 3-6 mies./200g/843kcal 44 PLN

Zestaw hiszpańskich wędlin: chorizo salchichon & jamon serrano / 200g / 630 kcal 44 PLN

TAPASY NA CIEPŁO

Pieczone frytki z ziemniaka z sosem aioli, rozmarynem i solą w płatkach Maldon / 490 kcal 20 PLN



Papryczki padron grillowane na patelni z solą w płatkach Maldon / 340 kcal 22 PLN



Kielbaski chorizo smażone z czosnkiem na patelni podawane ze świeżą bagietką / 890 kcal 35 PLN

Krewetki smażone z czosnkiem i papryczką chilli na patelni podawane z bagietką / 570 kcal 39 PLN

Kalmary smażone w tempurze z czarnym sosem aioli / 292 kcal 40 PLN

SAŁATKI

Polska sałata z burakiem i serem kozim / 342 kcal 30 PLN

sałaty / gotowany burak / ser kozio / kumkwat karmelizowany / prażony pestki słonecznika / prażony jarmuż / sos tahini



Francuska sałata z gruszką, serem lazur i orzechami / 740 kcal 32 PLN

sałaty / gruszka karmelizowana / ser lazur / ogórek / granat / prażone orzechy / sos miodowo – musztardowy



Grecka sałata z serem feta i oliwkami / 563 kcal 34 PLN

sałata lodowa / ser feta / pomidorki koktajlowe / czarne oliwki z pestką / czerwona papryka / czerwona cebula / grecka oliwa Kallisto / świeża bagietka pszenna / masło oselkowe



Menu

Zapraszamy w godzinach 13⁰⁰ - 21⁰⁰

save the
planet

Chill & Restaurant



Danie
wegetariańskie



Danie
bez glutenu



Bez
laktozy



Danie
wegańskie



Dieta
ketogeniczna



Dieta
fitness

Szczegółowe informacje o alergenach dostępne u obsługi baru.

ZUPY

Krem ze świeżych pomidorów z czosnkiem, grzankami i świeżą bazylią / 254 kcal 16 PLN



Krem z palonego kalafiora z grzankami, oliwą Kallisto i koperkiem / 332 kcal 16 PLN



Ukraiński barszcz czerwony z firmowym zielonym pesto i kwaśną śmietaną / 270 kcal 20 PLN



Krem z dyni ze smażonymi krewetkami (lub bez) i czosnkiem / 441 kcal (343 kcal) 25 / 18 PLN



DESKI REGIONALNE

Deska smaków kuchni arabskiej (dla 2 osób) / 989 kcal 59 PLN

hummus / baba ganouch / pikle / wegańskie kofty / салатка z natki pietruszki i granata / olej sezamowy / biały sezam / pieprz cayenne / chleb pita



Deska smaków kuchni greckiej (dla 2 osób) / 1145 kcal 69 PLN

grillowana wegetariańska kofta / czarne oliwki z pestką / ser feta / czerwona pieczona papryka / sos tzatziki / świeże salaty / pomidorki koktajlowe / czerwona cebula / świeży zielony ogórek / oliwa grecka Kallisto / chleb pita



Deska smaków kuchni włoskiej (dla 2 osób) / 1195 kcal 85 PLN

szynka prosciutto crudo / pikantna kielbasa z papryką / mozzarella di bufala / gorgonzola / pieczone pomidorki koktajlowe / 3 rodzaje anchois / smażony prawdziwek stepowy / zielone pesto z orzechami nerkowca / kawałki pizzy alzackiej ze świeżym rozmarynem, oliwą Kallisto i solą w płatkach Maldon

Deska hiszpańskich tapasów (dla 2 osób) / 1231 kcal 120 PLN

3 rodzaje dojrzewających serów / 3 rodzaje oliwek / oliwa Kallisto / chleb rustykalny pszenny

DANIA GŁÓWNE

Azjatycki makaron ryżowy z bakłażanem, tofu i grzybami shitake / 512 kcal 32 PLN

makaron ryżowy / jajko marynowane / grzyby shitake / tofu / smażony bakłażan / pikle / świeży szczypior / biały sezam



Arabski falafel z hummusem, grillowaną papryką i bakłażanem / 862 kcal 35 PLN

wegańskie falafele / hummus / grillowana papryka z owozowym serem / smażony bakłażan / karczochy / świeża figa / świeża kolendra / chleb pita



Meksykańskie chilli sin carne z guacamole i nachosami / 490 kcal 36 PLN

chilli sin carne / ryż długoziarnisty / guacamole / pomidorki koktajlowe / nachosy / granat / limonka / sos mango – chilli / świeża kolendra



Łosoś po japońsku z ryżem i kapustą pak choi / 343 kcal 44 PLN

marynowany eko łosoś / ryż gotowany / japońska marynowana rzodkiew / marynowany imbir / kapusta pak choi / świeży ogórek / glony wakame / shitake / biały sezam



Włoskie cytrynowe tagliatelle z łososiem i cukinią / 690 kcal 44 PLN

cytrynowy makaron tagliatelle / łosoś z certyfikowanej hodowli / cukinia / crème fraiche / sól Maldon w płatkach / oliwa

Włoskie czarne spaghetti z krewetkami i pomidorami koktajlowymi / 680 kcal 46 PLN

czarny makaron spaghetti z sepią / krewetki z certyfikowanej hodowli / pomidorki koktajlowe / crème fraiche / sól Maldon w płatkach / oliwa / ser grana padano / świeża bazylija

PIZZA ALZACKA

A'la focaccia z świeżym rozmarynem i oliwą Kallisto / 147 kcal 20 PLN



Margherita z serem mozzarella i grana padano, sosem pomidorowym i świeżą bazylią / 309 kcal 28 PLN



Burak i ser kozi z crème fraiche i świeżą rukolą / 470 kcal 33 PLN

Gruszka i ser lazur z zielonym pesto, orzechami włoskimi i świeżym szpinakiem / 564 kcal 35 PLN



Pomidorki koktajlowe i czarne oliwki / 608 kcal 35 PLN

z firmowym zielonym pesto, serem grana padano w płatkach i świeżą bazylią



Chorizo i prawdziwek stepowy z crème fraiche i grillowanymi papryczkami chili / 684 kcal 38 PLN

Krewetki i cukinia / 542 kcal 44 PLN

z crème fraiche, pak choi, grillowaną papryką, czosnkiem, chili i rukolą

Szynka prosciutto cotto i pomidorki / 783 kcal 49 PLN

z firmowym zielonym pesto, serem grana padano w płatkach, czerwoną cebulą i świeżą rukolą