

## Zimne

Hummus, marynowane ostre papryczki i oliwki, oliwa z oliwek, natka pietruszki	12 zł
Pâté z kaczjej wątróbki, zielone liście, prażone orzechy, domowa konfitura, chałka naszego wypieku	17 zł
Pieczona marynowana dynia piżmowa, piklowane jabłko, kozi ser, orzechy laskowe, czosnek, natka pietruszki	19 zł
Jarmuż, moghrabieh, maślanka z curry, cytrusy, kalarepa, prażone orzechy nerkowca, pestki dyni	19 zł
Gravlax z lososia, labneh, kapary, marynowane koperkowe ogórki	25 zł
Tatar z rostbefu, smażona szalotka, szczypiorek, pietruszka, lardo, piklowana gorczyca i jabłko	31 zł
Polskie sery, krakersy orzechowe, owocowa mostarda	29 zł

### ZNACIE FEST?

To miejsce BBQ oraz nasza 3 sala, zorganizujecie tam najlepsze imprezki.

### NIEDZIELNE ŚNIADANIA

Co niedzielę od 10 rano. Jajka i wszystko czego potrzebujecie, żeby dobrze zacząć dzień.

## Zawsze warto zjeść

Zupa dnia i drugie danie (od wtorku do piątku, 12-16)	23 zł
Mięsna lub warzywna zupa dnia	12 zł
Kanapka z chrupiącym udkiem kurczaka, miód z jalapeño, aioli harrisa, piklowana czerwona cebula, sałata rzymska	28 zł
Kanapka z pieczonymi warzywami zimowymi, labneh, marynowana czerwona cebula, jajko, sałata rzymska	25 zł

## Ciepłe

Długo pieczony polik wołowy, magiczny sticky sos, piklowana czerwona cebula, dymka, prażony sezam	65 zł
Bulion wołowy z imbirem, pieczony czosnek, fasola duży jaś, olej chilli, chrupiące szalotki, zielenina, szarpany kurczak	26 zł
Bataty palone, sos fistaszkowy, kolendra, szalotka, olej chilli, limonka	23 zł
Maślane kluski z semoliny z emilgraną, grzyby, tłuczone orzechy włoskie, jarmuż	29 zł
Seler i skorzonera palone w miodzie, czarne oliwki, kapary, oliwa ziołowa, maślanka z gorgonzolą, piklowane winogrona	24 zł
Kolendrowe kielbaski z Festu, kiszona marchewka, brukselka, kolendra, smażone fistaszki i szalotka	25 zł
Smażony topinambur, olej curry, labneh, szczypiorek	19 zł
Pierozki z pieczonym burakiem i orzechami włoskimi, palone masło, pietruszka, orzechy włoskie	21 zł
Kroketas chorizo z cheddarem, salsa kolendrowa z jalapeño i kiszonymi w miodzie cytrynami, kolendra	21 zł
Pieczone ziemniaki, wędzona śmietana, miód z kiszonym czosnkiem, szczypiorek	10 zł

## Słodkie

Pomarańczowy crème brûlée, chałwa, pistacje, prażony sezam	16 zł
Razowe ciasto czekoladowe, czekoladowy sos toffi, płatki soli	16 zł
Deser dnia	15 zł

## SPYTAJ JAKIE PIWA MAMY W TEJ CHWILI

Oferujemy 4 piwa do wyboru. Pochodzą z lokalnych polskich i czeskich browarów.

### ROZGRZEWKA

Czerwone grzane wino,  
mocno krzepiące  
15 zł

Białe grzane wino,  
zaskakujące  
15 zł

### SPECJALNE

Kombucha z kranu  
od Brothers&Sisters  
13 zł

Zimowy napar imbirowy,  
mocno rozgrzewający  
12 zł

### Napoje

Lemoniada 9 zł

Firmowa ice tea 12 zł

Świeży sok  
(pomarańcza, grejpfrut) 10 zł

Sok tłoczony  
(jabłko, porzeczka) 6 zł

Ginger beer 12 zł

Krystynka gazowana 5 zł

Coca-Cola lub Cola Zero,  
lub Kinley tonic 5 zł

### Kawa

Drip 9 zł

Espresso 5/8 zł

Cappuccino  
lub Latte 8/10 zł

### Herbata

Earl grey, English breakfast,  
Rooibos, Japanese sencha,  
Jasmin pearl, Zimowa  
owocowa 10 zł

# BIBENDA BAROWA

### Koktajle autorskie

Cortina

Słodko-gorzki, idealny aperitif.  
Włoski bitter z migdałami,  
słodki wermut, domowa soda  
jaśminowa. 19 zł ☞

Lotnik

Nasz twist na Aviation.  
Gin ze spiruliną, konfitura  
śliwkowa, limonka, likier  
Maraschino. 23 zł ☞

Skorpion

Zbalansowany, gładki.  
Wódka, Campari, redukcja  
ananasa z habanero  
i mezcalem, cytryna,  
białko. 23 zł ☞

Pirat

Tropikalny z warzywnymi  
nutami. Sailor Jerry, kordiał  
ogórkowy, domowe falernum,  
limonka. 25 zł ☞

### Sezonowe

Iskra

Rozgrzewający, bo na ciepło.  
Fireball, gastrique  
mandarynkowy,  
Jägermeister. 21 zł ☞

Witaminka

Intensywne remedium na  
zimowe mrozy.  
Whisky, syrop pomarańczowy  
z imbirem, limonka, dymna  
whisky. 24 zł ☞

Gorący Szkot

Słodko-kwaśny, aromatyczny,  
rozgrzewający.  
Whisky, syrop korzenny,  
limonka. 23 zł ☞

Barmani wiedzą, co robią.  
Pytaj ich o ulubione koktajle,  
z przyjemnością przygotowują  
też coś specjalnie dla Ciebie.  
Przy barze bibenda trwa  
do ostatniego gościa!

## Wódka

J. A. Baczewski  
czysta 5/10 zł  
smakowa 6/12 zł  
Wyborowa 5/10 zł  
Dzięgielówka 5/10 zł  
Vestal Pomorze 9/18 zł  
Frant 13/26 zł

## Aperitiv /Digestiv

Campari 8/16 zł  
Cynar 7/14 zł  
Jägermeister 7/14 zł  
Fernet Branca 8/16 zł  
Amaro Averna 8/16 zł  
Porto Ruby 16 zł  
Luxardo Aperitivo 6/12 zł  
Lillet Blanc 7/14 zł  
Luxardo Bitter Bianco 7/14 zł

## Gin

Gin MG London Dry 7/14 zł  
Beefeater 7/14 zł  
Hendrick's 13/26 zł

## Rum

Ron Barcelo  
Blanco 7/14 zł  
Gran Añejo 8/16 zł  
Sailor Jerry 9/18 zł  
Black Magic 10/20 zł  
Ron Dos Maderas 15/30 zł  
Don Papa 15/30 zł  
Zacapa 23yo 17/34 zł

## Whisky /bourbon

Johnnie Walker  
Blender's Batch 8/16 zł  
Jameson 8/16 zł  
Monkey Shoulder 12/24 zł  
Laphroaig 10yo 13/26 zł  
Old Pulteney 12yo 15/30 zł  
Wild Turkey 81 8/16 zł  
Wild Turkey Rye 9/18 zł  
Bulleit Bourbon 9/18 zł  
Glen Scotia  
Double Cask 13/26 zł  
Blanton's  
Single Barrel 15/30 zł  
Nikka Coffey Grain 16/32 zł  
Eagle Rare 15/30 zł

## inne

Fireball 10/20 zł  
Lauriston Calvados 12/24 zł  
Espolon Blanco 9/18 zł  
Espolon Reposado 10/20 zł  
Monte Alban mezcal 9/18 zł  
Ypioca Prata  
Cachaca 9/18 zł  
Pisco Capel 9/18 zł  
Absinthe 9/18 zł  
Torres 10 X.O.  
Gran Reserva 9/18 zł  
Amaretto 7/14 zł  
Tia Maria 8/16 zł  
Chartreuse Jaune 14/28 zł  
Luxardo Maraschino 9/18 zł  
Herring Cherry 8/16 zł

Gotujemy ucziwie. Korzystamy i cały czas szukamy najwyższej jakości produktów od lokalnych dostawców.

W tej chwili kupujemy: mięso od p. Ani pod Halą Mirowską, drób od Waldemara Suwińskiego, warzywa i owoce z Gospodarstw Majlertów, Pana Ziółko, natomiast w zimie głównie z Bronisz. Sery od Kaszubskiej Kozy i Ranczo Frontiera, a orientalne produkty z Samiry.

Dania podajemy na środek stołu, zachęcamy do wspólnego spędzania czasu. Mamy świetne wina, barmani mieszają wspaniałe koktajle, a na kranach rotują lokalne piwa z polskich i czeskich browarów.

Zapraszamy do późna. Kuchnia działa do północy, a bar do ostatniego gościa.

Jeżeli masz alergię lub specjalne życzenia,

hasło WiFi:  
Wiosna2018

Bibenda: Dwojakiego bywała rodzaju. Jedna... mieszana w trunkach, szumna, en compotte i dlatego licząca się do nadzwyczajnych, boć się to nie co dzień zdarzało... Tutaj figurowały i wódka, i szampańskie. I kielbasy, i bordeaux. I lura, i portery, i poncz. Była to jednym słowem babilońska wieża z napojów i jadła... Druga bibenda — zdrowa, krzepiąca lud Boży, poważna, spokojna, bibenda codzienna, zwyczajna, bibenda ex oicio, kolejką przez członków palestry wyprawiana

Stanisław Morawski, „Szlachta-bracia”, za „Polskim Słownikiem Pijackim” Juliana Tuwima