



DANIA GŁÓWNE

CZARNE TAGLIOLINI 59	BOTWINKA /W, GF* 32
Główną rolę gra tu filet z troci wędrownej w rozsądnej ilości sosu winno-maślanego z kiszonymi czosnkiem, chili i miodem. Ryba spoczywa na własnoręcznie robionym makaronie tagliolini, z dodatkiem tuszu z sepii, pietruszki, limonki i chipsów kaparowych.	Powrót do korzeni. Klasyczna polska botwinka z marynowanym jajkiem, plasterkami ziemniaków, słodką śmietaną i koperkiem. Do tego zgodnie z tradycją – żytni chlebek z masełkiem.
RISOTTO /W, GF 44	KANAPKA PICANHA /GF* 42
Graj w zielone groszkowe risotto z miętą i włoskimi serami – delikatną ricottą i wyrazistą gorgonzolą. Danie podkreśla ziołowa oliwa, czarnuszka i pieczone pomidorki, a na samym szczycie risotto ozdobione jest odrobiną rukoli.	Wyczekiwany powrót naszego bestsellera z poprzedniego sezonu! Wołowina picanha marynowana przez cztery dni w oliwie i ziołach, serwowana w rzemieślniczej bagietce z dodatkami – sałatą rzymską, pomidorem malinowym, czerwoną cebulką, świeżym ogórkiem i domowym majojem.
POLĘDWICZKI 49	BURGER AOK 42
Wiosna na talerzu! Soczysty grillowany kurczak obłany lekkim sosem winno-maślano-śmietankowym z młodymi polskimi ziemniaczkami w mundurkach i chrupiącą zieloną fasolką szparagową.	Autorska bułka, kurczak w tempurze i pikantno-octowej glazurze Louisiana, domowy majonez wasabi, pickle w occie, sałata rzymska, prażona cebulka. Wisienką na torcie jest w tym przypadku krążek cebulowy na burgerze. Oto nowy burger AOK.
STIR FRY 54	BURGER CLASSIC (100% ROZBRATEL) /GF* 39
Przed Wami nasza interpretacja tego klasyka – makaron udon pływający w autorskim sosie z soi i fermentowanych papryczek chili, marynowany filet z udka kurczaka w panierce z tempury, a do tego chrupiąca fasolka szparagowa, pak choi, boczniaki, orzechy ziemne, sezam i sałatka z fenkułu w cytrynie. Słodkie, kwaśne, delikatnie pikantne.	Wypiekana przez nas bułka maślana posypana sezamem, autorski sos burgerowy, pomidor malinowy, sałata rzymska, ogórek małosolny, marynowana cebulka i 150-gramowy burger z żebrą wołowego. Po prostu klasyk, co więcej możemy napisać?
CURRY /V, GF 44	BURGER WEGE (BURAK) /W 39
Pełne kolorów zielone curry z całą masą młodej zieleniny, karmelizowaną z gochugaru, młodą marchewką, marynowanymi grzybkami shimeji, sezamem i cytrynowym ryżem jaśminowym. Lekko pikantne!	Wegetariańska wersja burgera classic, gdzie wołowinę zastępuje soczysty i czerwony kotlet z buraka. W środku słodki malinowy pomidor, chrupiąca czerwona cebula, sałata rzymska i ogórek małosolny. To wszystko w naszej autorskiej maślanej bułce z sezamem.
	ZUPA SEZONOWA 22
	Co tydzień coś nowego!

TALERZYKI

PASTY /V, GF* 49	KOFTY 44
Zestaw domowych past – hummus, muhammara, baba ghanoush, oraz dodatki: pikantna oliwa, balsamico, pietruszka, czosnek, kapary i oliwki. Pasty podajemy z pokrojoną kraftową bagietką. Doskonale do wzięcia "na pół" jako przystawka.	Szaszłyki z baraniny, wołowiny i kaszy bulgur, podane z karmelizowaną młodą marchewką w gochugaru. Kofty maczamy w dipie z fety i czosnku. Polecamy łączyć z innymi talerzykami.
PODPŁOMYK /W 49	SAMOSY /W 37
Nasz pomysł na sałatkę – pyszny, maślany podplomyk, a na nim stos ziół, zielona oliwa, twarde ser, czosnkowy sos z fety i grillowane papryczki padron. Sprawdzi się jako samodzielne danie, zwłaszcza jak masz ochotę na coś lekkiego.	Delikatne pierożki ze szpinakiem, fetą i gochugaru. Dumnie leżą sobie na talerzu obok zielonej sałatki z miętą i bobem, z dressingiem z grejpfrutowym twistem. Ostatni element układanki to intensywny czosnkowy dip z sera feta.
SLIDER SMASH BURGERS 44	CEVICHE /GF 39
Mini smash burgery (100% rozbratel) z pomidorem malinowym, autorskim sosem burgerowym, sosem serowym, sałatą rzymską i krążkami cebulowymi. Można łączyć z dowolnym z talerzyków albo zamówić z frytkami i mieć trzy małe burgery zamiast jednego dużego.	Siekana, marynowana troć wędrowna z salsą z pomidora malinowego i kalarepy. Drobno pokrojony ogórek zielony i papryka peperoni. W tej małej miseczce znajdziecie wyczuwalne cytrusowe nuty limonki, oraz prażone kapary i kolendrę. Idealny starter.
TALERZ DO WINA /W, GF* 59	
Domowe pasty warzywne, dip z fety i czosnku, dojrzewający ser Bursztyn, twarda ricotta, słupki warzyw, kiszonki, mozzarella, orzechy włoskie, winogrono, rzemieślnicze pieczywo żytnie, prażony pieprz. Butelka wina nie jest wliczona w cenę.	

DESERY

CYTRYNOWE TIRAMISU /W 33
Włoski klasyk podkreślony polską cytrynowką i kremem lemon curd, posypany świeżymi owocami.
CIASTKO DNIA /W 16
Proszę pytać obsługę o aktualnie dostępne ciasto.

DODATKI

FRYTKI 18
BOCZEK / SER / JALAPENO DO BURGERA 7
KOSZYK PIECZYWA Z MASŁEM I SOLĄ MORSKĄ 16
MIX SAŁAT Z DRESSINGIEM GREJPFRUTOWYM 16
DOMOWY PODPŁOMYK MAŚLANY 16
OBWARZANEK Z SALAMI 23
OBWARZANEK ZE SZPINAKIEM 23
DODATKOWY SOS 5

GODZINY OTWARCIA

Śniadania serwujemy w tygodniu od 9:00 do 13:00, w sobotę i niedzielę od 9:00 do 14:00

Kartę główną serwujemy od 13:15 do 22:00, w sobotę i niedzielę od 14:15 do 22:00.

SERWIS

Napiwki nie są wliczane w cenę. Dla grup od 6 osób i więcej doliczany jest serwis kelnerski w wysokości 10% wartości rachunku.

OZNACZENIA

w wegetariańskie
v wegańskie
GF bezglutenowe
GF* dostępny wariant bezglutenowy
GF, GF* możliwa obecność śladowych ilości glutenu

ALERGENY

Lista alergenów oraz zdjęcia dań dostępne po zeskanowaniu kodu QR.