



DANIA GŁÓWNE

PICANHA W PIWIE 49	ŻUR-RAMEN 33
Pieczona wołowina w gęstym sosie z ciemnego piwa i pomidorów, podana z leniwymi podwędzonymi pierogami, chrupiącą brukselką i crustem ziemniaczanym. Doskonały comfort food na chłodne dni.	Japoński ramen spotyka się z polskim żurem – wędzony bulion z kombu, zakwas pszenny, makaron ramen, glony wakame, marynowane żółtko, pieczona wołowina, chipsy z wiejskiego boczku i pyszne skwarki z wędzonej słoniny.
FETTUCCINE /W 44	BURGER AOK 41
Domowy makaron z delikatnym i kremowym velouté podgrzybkowym, subtelną straciatellą, zielonym brokułem szparagowym i dla przełamania smaku odrobiną marynowanej gorczycy.	Polędwiczki z kurczaka w panierce panko, autorskie kimchi, piklowany daikon, prażona cebulka, majonez miodowy z gochujang i oczywiście krążek cebulowy. Tylko u nas – Burger AOK.
ARANCINI /W, GF 42	PULLED JACKFRUIT BBQ /V, GF* 41
Chrupiące na zewnątrz, fioletowe w środku. Nasze arancini podajemy z sosem z karmelizowanej dyni, czerwoną cykorią, chipsami z jarmużu i jesiennym prażonym boczniakiem królewskim.	Kanapka z szarpanym chlebowcem w sosie BBQ z dymnym majonezem, prażonymi chipsami z grzybów, sałatą rzymską, czerwoną cebulą i glonami wakame. Można zamówić z frytkami lub sałatką.
POLĘDWICZKI 49	BURGER CLASSIC /GF* 39
Zimie na przekór – polędwiczki z kurczaka marynowane w harissie, oblane łagodnym cydrowo-maślanym sosem z karmelizowaną brzoskwinia, a do tego kuskus perłowy z ricottą i zielenina.	150-gramowy burger z żebrą wołowego, sałata rzymska, pomidor, ogórek małosolny, cebula czerwona, domowy majonez i miodowa musztarda. To wszystko w autorskiej maślanej bułce. *w wersji bezglutenowej podany w chlebie.
RAVIOLI 44	BURGER WEGE /W 39
Fuzja kuchni włoskiej i wschodnio-polskiej, przedstawiamy ravioli z wiejskim boczkiem, wędzonym twarogiem i kaszą pęczak, a żeby jesieni stało się zadość – sos truflowo-szałwiowy, karmelizowane szalotki i orzechy.	Wegetariańska wersja Burgera Classic, gdzie wołowinę zastępuje soczysty i czerwony kotlet z buraka oraz wędzony twaróg. Można powiększyć o ser cheddar, papryczki jalapeno, frytki albo sałatkę.
STIR FRY /V 49	ZUPA SEZONOWA /W 22
Nowy sezon, nowy stir fry. Tym razem zapraszamy na makaron udon w pikantnym sosie z fermentowanej czarnej soi. Wśród dodatków wędzone tofu, fasolka szparagowa, brokuł, prażone grzyby shimeji, orzeszki ziemne i sałatka z glonów wakame.	Co tydzień coś nowego!

TALERZYKI

TATAR /GF* 34	AWANTURKI /GF* 27
Siekane mięso wołowe z marynowanym żółtkiem, piklowaną gorczycą, gruszką, wędzoną słoniną, salsą z kaparów, drobno pokrojonym ogórkiem i cebulką. Podajemy z focaccią.	Podwędzana pasta z makreli i chrzanu na wypiekany przez nas chlebie pszenno-żytnim z salsą pietruszkowo-kaparową.
FUCZKI /W 26	KASZANKA Z CURRY 29
Wytrawne racuszki z kiszzonej kapusty, z czarnuszką i dymką, podane z kremem z wędzonego twarogu.	Krupniok w panierce panko, curry, limonka, oliwa chili, piklowana gorczyca i kolendra – czyli polski klasyk w orientalnym wydaniu.
PASTY /V, GF* 46	SLIDERS 44
Zestaw domowych past – hummus z batata i chili, muhammara, pesto dyniowe, oraz dodatki: pikantna oliwa, chipsy z boczniaka, kolendra, limonka i domowe pieczywo.	Mini smash burgery (100% rozbratel) z sosem serowym, konfiturą cebulową, sałatką, ogórkiem małosolnym i krążkami cebulowymi. Można zamówić z frytkami.
TALERZ DO WINA /W, GF* 49	
Pesto dyniowe, focaccia, ser koryciński, oliwki kalamata, marynowane karczochy, chipsy z jarmużu.	

DESERY

CIASTKO RYŻOWE /V, GF* 29
Kuleczki a'la japońskie mochi, a w środku dobrze znane z dzieciństwa – jabłko i cynamon. Ciasteczka podajemy z sosem jagodowym.
CIASTO DNIA /W 17
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
OBWARZANEK Z SALAMI 24
OBWARZANEK ZE SZPINAKIEM 24
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.