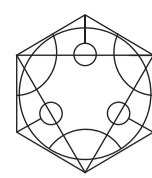


THE ALCHEMIST



GASTROPUB

MENU CAŁODNIOWE

PRZEKĄSKI

SOUP OF THE DAY 15 PLN
zapytaj kelnera co dzisiaj serwujemy

SWEET POTATO WEDGES 16 PLN
paluszki z batatów i 3 domowe dipy: sriracha dip, wasabi mayo & garlic dip

HUMMUS TRIO & FLATBREAD OR VEG CRUDITES 18 PLN
trio hummusów: klasyczny, z karmelizowaną cebulką, z suszonymi pomidorami

TRIO OF TATAR 29 PLN
tatar wołowy na trzy sposoby: włoski, azjatycki oraz polski, serwowany z jadalną ziemią i chlebem wiejskim

SOCIAL PLATTER 42 PLN
hoisin chicken skewers, chorizo sticks, domowe pszenne tortilla chips, sweet potato wedges, sałata, pomidorki koktajlowe, hummus klasyczny, salsa pomidorowo-paprykowa, dip czosnkowy, sriracha mayo oraz pesto na bazie zielonej pietruszki i nasion słonecznika

TUNA CEVICHE 32 PLN
świeży tuńczyk, marynowany w soku z limonki i oliwie truflowej, z awokado, sałwą paprykowo-pomidorową, chipsami z buraka, świeżą kolendrą i grzankami

COCONUT PRAWNS 28 PLN
krewetki w panierce kokosowej, chrupiące nitki sojowe z wasabi mayo

CRISPY CALAMARI RINGS 23 PLN
panierowane krążki z kalmarów na miksie sałat z dipami czosnkowym, wasabi mayo i sweet chilli

DANIA GŁÓWNE

BEEF MERGUEZ 36 PLN
ręcznie robione ostrawe kiełbaski wołowe ze słodką papryką, serwowane z grillowanym szaszłykiem warzywnym oraz sałatką tabbouleh z pęczakiem & dip czosnkowy

ROAST LAMB & RATATOUILLE 42 PLN
pieczeń z rolowanego mostku brytyjskiej jagnięciny marynowanej w czosnku, papryce i tymianku, podawana z warzywnym ratatouille, pesto pietruszkowo-pestkowym i sałatką ogrodową

MEMPHIS BLUES - STICKY BBQ RIBS 39 PLN
wolno pieczone żeberka wieprzowe w marynacie BBQ, podwędzane na zimno w Bradley Smoker dymem whisky Jim Beam & 2 dodatki do wyboru

JERK CHICKEN-IN-A-BASKET 42 PLN
soczyste udko kurze marynowane w domowej mieszance przypraw jerk, wolno pieczone i podwędzane na zimno, serwowane z paluszkami z batatów i sałatką karaibską (grillowana kukurydza, seler naciowy, czarna fasola, owoc tropikalny, czerwona cebula) & sriracha mayo

STEAK CHIMICHURI 54 PLN
soczysty antrykot wołowy z sosem chimichuri, pieczonymi ziemniaczkami rozmarynowymi i sosem czosnkowym

BUDDHA BOWL 36 PLN
sałata lodowa, homeslaw, czarna fasola, grillowana kukurydza w przyprawach jerk, czerwona papryka, paluszki z batatów, awokado, domowy hummus, karmelizowana cebulka, chipsy z buraka

POSH FISH & CHIPS 37 PLN
panierowany filet z dorsza, kratka frytek, sos tatarski, purée z zielonego groszku z wasabi & ocet słodowy

COD & SALSA AGRESTO 42 PLN
delikatnie podsmażany filet z dorsza z ziołową sałwą agresto z prażonymi orzechami włoskimi i migdałami, na kremowym pęczaku z musem cytrynowym i zielonym groszkiem

BLACK PAPPARDELLE WITH SAUTEE PRAWNS 35 PLN
czarny makaron z krewetkami podsmażonymi na białym winie z czosnkiem, cebulką i świeżym chilli & rukolą

OCTOPUS & CHORIZO 51 PLN
hiszpańska ośmiornica grillowana z chorizo, ziemniakami rozmarynowymi, sałwą verde, sałwą z dressingiem cytrynowo-miodowym i z pieprzem Szechuan

SALATKI

VIETNAMESE CHICKEN SALAD 32 PLN
makaron ryżowy, sałata lodowa, wstążki z ogórka i marchewki, czerwona papryka, marynowane kawałki kurczaka, orzeszki ziemne, ziarna sezamu, świeża kolendra, dressing Nước chấm, prażynki

PANZENELLA SALAD 19 PLN
klasyczna sałatka z kawałków pomidora, świeżego ogórka, czerwonej papryki, czerwonej cebuli i rwanych grzanek chlebowych z dressingiem cytrynowo-miodowym

SUMMER SUPERFOOD SALAD 33 PLN
szpinak, komosa ryżowa, pomidorki koktajlowe, awokado, pestki słonecznika, dyni i sezamu, szczypiorek, grillowana kukurydza w przyprawach jerk, ser feta, świeże chilli, zioła, kiełki słonecznika i dressing cytrynowo-imbrowy z sambal olec

PIZZA

*Nasze pizze robione są w klasycznym stylu Romano – cienkie i chrupiące

CHORIZO PIZZA 26 PLN
sos pomidorowy, mozzarella, chorizo, oliwa czosnkowa, posypka ziołowa, świeża bazylija

MARGARITA PIZZA 19 PLN
sos pomidorowy, mozzarella, posypka ziołowa
Domów różne składniki i skomponuj własną kreację

PERA PIZZA BIANCA 29 PLN
mozzarella, bechamel, ser pleśniowy, gruszka, orzechy włoskie, karmelizowana cebulka, świeża rukola

SLOPPY GIUSEPPE 32 PLN
sos pomidorowy, mozzarella, pikantna mielona wołowina, czerwona i zielona papryka, szczypiorek i domowy sos czosnkowy na boku

KING PRAWN & CHORIZO PIZZA 41 PLN
sos pomidorowy, mozzarella, czosnek, białe wino, cebula, chilli, krewetki tygrysie, kawałki hiszpańskiej kiełbaski chorizo, pomidorki cherry, świeża rukola

BARBEOA ROMANA PIZZA 36 PLN
sos pomidorowy, mozzarella, wędzony szarpany kurczak, czerwona papryka, czerwona cebula, papryczki pimiento nadziewane serkiem, sos BBQ

DIGITALLY SMOKED IN HOUSE & GRILL

* Do burgerów serwujemy 2 dodatki do wyboru

THE NEW YORKER BURGER 32 PLN
klasyczna bułka sezamowa, burger wołowy 6oz/150g, ser amerykański, smażony krążek cebulowy, karmelizowana cebulka, pickle, czerwona cebula, sos BBQ i sałata

BRITISH LAMB BURGER 36 PLN
bułka brioszka, domowy burger z brytyjskiej jagnięciny 6oz/150g marchewkowe chrupki, sos tzatziki, świeża rukola, szpinak & czerwona cebulka

PEANUT BUTTER CHICKEN & BACON BURGER 28 PLN
bułka brioszka, marynowana pierś z kurczaka, plasterek wędzonego boczku, masło orzechowe, czerwona cebula, sałata, karmelizowana cebulka

CHICKEN WRAP 26 PLN
tortilla, grillowana pierś z kurczaka, sos jogurtowo czosnkowy, sriracha mayo, sałata lodowa, świeży ogórek, czerwona papryka & pieczone ziemniaczki rozmarynowe

HALLOUMI BURGER 36 PLN
bułka brioszka, grillowane halloumi, hummus z karmelizowaną cebulką, czerwona cebula, marynowana czerwona papryka, świeża rukola i szpinak

SWISS BURGER 36 PLN
bułka brioszka, burger wołowy 6oz / 150g, smażone grzyby z cebulą, szwajcarski ser, sałata lodowa, sos czosnkowy

DODATKI

SLAW SALAD
PIECZONE ZIEMNIANKI ROZMARYNOWE
SAŁATKA OGRODOWA
SZASZŁYK WARZYWNY
FRYTKI

DIPY

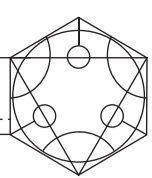
SRIRACHA MAYO
WASABI MAYO
GARLIC DIP
BBQ DIP
SWEET CHILLI

ZAPYTAJ O CIASTO DNIA (12 PLN)

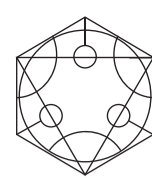
Proszę poinformuj obsługę o wszelkich alergiach. Niektóre z dań mogą również być przygotowane bez glutenu. Zapytaj obsługę. Dla grup powyżej 10 osób, doliczamy do rachunku 10% serwisu

wegetariańskie bez glutenu zawiera orzechy wysoka zawartość białka

Niestety nie możemy zagwarantować braku śladowych ilości orzechów w naszych daniach. VAT jest doliczony automatycznie do wszystkich cen



THE ALCHEMIST



☛ GASTROPUB ☛

KOKTAJE

KRAFTY

CLOVER CLUB 28 PLN

Beefeater Gin, wiśniówka, sok z limonki, biało, syrop cukrowy

A GENTELMAN'S FIX 34 PLN

Jim Beam White Label whiskey, Gordon's gin, sok z limonki, odrobina Bitteru & Fentimans Ginger Ale

RHUBARBEROL 27 PLN

Aperol, Gordon's Gin, Angostura Bitter, syrop rabarbarowy

CURIOSLY SWEET & SOUR 29 PLN

Captain Morgan Spiced Gold, sok z limonki i Fentimans Botanical Curiosity Cola

PIMM'S CUP 36 PLN

Pimm's No.1, Cointreau, limonka, mięta & ogórek, wstrząśnięte i dopełnione Fentimans Ginger Ale

HUGO SPRITZ 25 PLN

Prosecco, syrop z bzu, sok z limonki, cytryna, świeża mięta i ogórek

ROSEMARY MOJITO 25 PLN

Syrop rozmarynowy własnej produkcji, Captain Morgan White, limonka, świeża mięta

OLD FASHIONED

Skomponuj własny klasyk - Angostura bitter, cukier trzcinowy, dobierz ulubioną whisky
cena zależy od wybranej whisky

KLASYKI

MOSCOW MULE 28 PLN

Żubrówka Biała, sok limonkowy, ogniste piwo imbirowe Ginger Beer Fentimans

ESPRESSO MARTINI 26 PLN

Żubrówka Biała, Kahlua, świeżo parzone espresso

LONG ISLAND ICED TEA 36 PLN

Captain Morgan White, Cointreau, Żubrówka Biała, Gordons's Gin, Sauza Silver Tequila, sok z cytryny i Cola

MAITAI 36 PLN

koktajl w menzurce chemicznej, Captain Morgan Black & White, Cointreau, Disaranno Amaretto, sok z limonki, sok ananasowy

APEROL & GIN SPRITZ 26 PLN

Aperol, Prosecco, Gordon's Gin serwowany klasycznie w kieliszku do wina

CLASSIC LIME MARGARITA 31 PLN

Sauza Silver Tequila, sok z limonki, Cointreau, serwowana na lodzie kruszonym

BLOODY MARY! 33 PLN

Baczewski, sok pomidorowy Big Tom wzbogacony przyprawami, łodyga selera naciowego. Najlepsza Bloody Mary!

GODFATHER 26 PLN

Jim Beam & Amaretto, udekorowane płatkami migdałów

NEGRONI 26 PLN

Campari, Gordon's, Martini Rosso - klasyk

ORZEŻWIAJĄCE

MINT JULEP 27 PLN

Jack Daniel's, świeża mięta, syrop cukrowy

BASIL & MINT COLLINS 28 PLN

Gordon's, świeża bazylija i mięta, brązowy cukier, sok z limonki & Fentimans Herbal Tonic Water

SKINNY CITY COSMO 27 PLN

Absolut Citron, Cointreau, sok żurawinowy, sok z limonki, niskokaloryczny syrop z ksylitolu

LYNCHBURG LEMONADE 29 PLN

Jim Beam, Cointreau, Sprite, sok z limonki, świeża mięta

THE ALCHEMIST'S PIE 23 PLN

Żubrówka i Smirnoff Cinnamon, sok jabłkowy, lemoniada

FROZEN SPICY MANGO DAQUIRI 29 PLN

Captain Morgan Spiced Gold, puree z mango, chilli, sok z limonki

RHUBARB MARTINI 26 PLN

Żubrówka Biała, Cointreau, syrop rabarbarowy, sok z limonki

ELDERFLOWER & LIME MARTINI 26 PLN

Gordon's gin, brytyjski ręcznie robiony syrop z białego bzu, sok z limonki

MARMALADE SMASH 19 PLN

Absolut Citron, marmolada, sok grejfrutowy i lemoniada, serwowane w słoiku Bon Maman

LA VIE EN ROSE 22 PLN

Martini Bianco i botaniczna różana lemoniada Fentimans

BIAŁE WINA

| | 125ml | butelka |
|---|-------|---------|
| L'ORATOIRE Chardonnay-Viognier, Francja | 14 | 80 PLN |
| ROCCA VENTOSA PINOT GRIGIO Abruzzo, Włochy | 16 | 95 PLN |
| CAMPOGRANDE Orvieto Classico 2013 | 18 | 110 PLN |
| VILLA ANTINORI Toskania, Włochy | 22 | 130 PLN |
| CHABLIS Drouhin, Burgundy, Francja | | 220 PLN |
| POUILLY FUME JOLIVET Loire, Francja | | 306 PLN |

CZERWONE WINA

| | 125ml | butelka |
|--|-------|---------|
| L'ORATOIRE Grenache Shiraz, Francja | 14 | 80 PLN |
| FINCA EL ORIGEN RESERVA Mendoza, Argentyna - Malbec | 22 | 135 PLN |
| SABAZIO MONTEPULCIANO Toskania, Włochy | 27 | 160 PLN |
| BARBERA D'ALBA Piemont, Włochy | | 174 PLN |
| PEPPOLI CHIANTI CLASSICO Toskania, Włochy | | 233 PLN |
| CHATEAUNEUF DU PAPE Cotes-du-Rhone, Francja | | 329 PLN |
| BAROLO PRUNUTTO Piemont, Włochy | | 771 PLN |

SHARING

| | |
|--|--|
| BATH TIME - FOR TWO 58 PLN | |
| Captain Morgan Spiced Gold, Campari, sok ananasowy, sok z limonki, syrop brzoskwinowy, podawane w mini wanience! | |
| CLASSIC PIMM'S NO.1 - JUG 52 PLN | |
| brytyjski klasyk od 1823 roku, podawany w dzbanku na lodzie z krojonymi sezonowymi owocami | |

MUSUJĄCE & SZAMPANY

| | 150ml | butelka |
|---|--------|---------|
| PROSECCO ON DRAUGHT | 12 PLN | - |
| PROSECCO PONTE DOC TREVISO Treviso, Włochy | | 95 PLN |
| PROSECCO DOCTREVISO EXTRA DRY "SCUDO ARGENTO" CA'VAL - Puglia, Włochy | | 120 PLN |
| NICOLAS FEUILLATTE CHAMPAGNE Francja | | 320 PLN |
| MOËT ET CHANDON IMPERIAL BRUT CHAMPAGNE Avenue de Champagne, Epernay, Francja | | 390 PLN |

PIWA

| | |
|--|--------|
| PIWA Z NALEWAKA | |
| Użyj samoobsługowych kraników, wśród nich znajdziesz piwa rzemieślnicze, cydr i Prosecco! Piwa stale się zmieniają, zapytaj kelnera o aktualną listę | |
| PIWA BUTELKOWE | |
| Piwo jasne butelkowe 0.5l | 12 PLN |
| Estrella Damm Daura 0.33l | 19 PLN |
| Black Scottish Stout 0.44l | 17 PLN |
| Circus Cider 0.33l | 16 PLN |
| Circus Cider 'Strongman' 0.33l | 18 PLN |
| Bawaria 0,0% piwo bezalkoholowe | 11 PLN |
| Klasyczne / Pszeniczne | |

NAPOJE GORĄCE

| | |
|--|--------|
| Herbaty: Earl Grey, English Breakfast, | 12 PLN |
| zielona, smakowe | |
| Espresso | 7 PLN |
| Espresso podwójne | 9 PLN |
| Cappuccino | 12 PLN |
| Latte | 12 PLN |
| Americano | 8 PLN |
| Kawa z mlekiem | 10 PLN |
| Kawa mrożona | 13 PLN |
| Herbata mrożona | 13 PLN |

ALKOHOLE

| WÓDKA | 40ml | butelka | WHISKEY | 40ml | RUM / TEQUILA /GIN | 40ml |
|-----------------------|--------|---------|---------------------------|---------|----------------------------|-----------|
| Żubrówka | 9 PLN | 140 PLN | Jim Beam White Label | 14 PLN | Don Diego Cachaca, Brazil | 14 PLN |
| Żubrówka Biała | 9 PLN | 140 PLN | Jack Daniel's Original | 16 PLN | Havana Club 3 / 7YO | 14/16 PLN |
| J.A. Baczewski | 12 PLN | 195 PLN | Jameson | 19 PLN | Captain Morgan Spiced Gold | 15 PLN |
| Chopin Rye | 14 PLN | 245 PLN | Monkey Shoulder | 24 PLN | Captain Morgan Black/White | 15 PLN |
| Chopin Black | 22 PLN | 360 PLN | Makers Mark | 22 PLN | Sauza Gold & Silver | 16 PLN |
| Wiśniówka | 8 PLN | | Knob Creek Whiskey | 28 PLN | Olmecca Gold 100% Agave | 20 PLN |
| Absolut Citron | 14 PLN | | Johnnie Walker Blue Label | 120 PLN | Gordon's | 13 PLN |
| | | | | | Beefeater | 15 PLN |
| | | | | | Bombay Sapphire | 18 PLN |
| | | | | | Tanqueray NO. TEN | 26 PLN |
| APERITVE / DIGESTIVES | 100ml | | | 100ml | Hendrick's Gin | 28 PLN |
| Aperol | 19 PLN | | Campari | 19 PLN | Jagermeister | 14 PLN |
| Martini Bianco | 19 PLN | | Martini Rosso | 19 PLN | | |

SOFTY / SPECIALS

| | | | |
|--|--------|---|-----------|
| FENTIMANS COLLECTION Lemoniady tłoczone w sercu angielskich ogrodów (275ml) | | Coca Cola / Coca Cola Zero / Fanta / Sprite | 7 PLN |
| Curiosity Cola | 14 PLN | Kropla Delice gazowana/niegazowana (330ml) | 8 PLN |
| Rose Lemonade | 14 PLN | Evian (0.7l) | 25 PLN |
| Cherry tree Cola | 14 PLN | San Pellegrino (0.7l) | 18 PLN |
| Victorian Lemonade | 14 PLN | Świeżo Wyciskany Sok Pomaran. (200ml/350ml) | 12/16 PLN |
| Mandarin & Seville Orange Jigger | 14 PLN | Smoothies | 16 PLN |
| Ginger Beer | 14 PLN | Sportowy Koktajl Proteinowy (wanilia lub czekolada) | 16 PLN |
| Shandy (alcohol free) | 14 PLN | Lemoniady Domowe | 15 PLN |
| Wild English Elderflower | 14 PLN | Soki (200ml) | 8 PLN |
| Big Tom (Spiced Tomato Juice) 250ml | 14 PLN | Redbull / Redbull Zero | 14 PLN |