

małe zimne

hummus, surówka dnia, oliwa, pieczywo	15 zł dodaj jajko + 2 zł
pâté z kaczęj wątróbki, orzechy, zielone liście, firmowa konfitura, tost z chałki	17 zł
tatar z gęsiny, czarny czosnek, kiszony ogórek, marynowana cebula, majeranek, żytnie pieczywo na zakwasie	31 zł
śledzik, puree buraczane z chrzanem, kapary, kiszony ogórek, cytrynowy sos jogurtowy	21 zł
terrina z buraków z wędzonym twarogiem, chrzanowy kogel mogel, marynowana cebula, oliwa koperkowa	19 zł
talerz polskich serów, prażone orzechy, sezonowe owoce, firmowa konfitura	29 zł

małe ciepłe

mięsna lub warzywna zupa dnia	12 zł
firmowa podwędzana kielbasa z grilla, czerwona kapusta, por, biała fasola, gorczyca	21 zł
dyniowe krocketas z cheddarem, aioli z anchois, biała rzepa	21 zł
warzywa korzenne confit, kwaśna śmietana, olej rydzowy z kurkumą i imbirem, chrupiąca cebulka	21 zł
siedem chrupiących skrzydełek z kurczaka, chrupiące warzywa, sos bbq, jalapeño lub habańero	17 zł

duże

pierś gęsi, sos z białego wina i zielonej herbaty, tłuczona marchewka z palonym masłem, szałwia, wędzona gruszka	42 zł
pęczak jabłkowo cebulowy, ser kozi dojrzewający w popiele, glazurowane buraki, majeranek, seler naciowy, miodowe orzechy włoskie	32 zł
flaki wołowe w pomidorach z papryką, limonką i pieczoną cebulą, surówka z czerwonej kapusty, orzesków, jalapeño i kolendry	35 zł
zapomniany na polu burak - marynowany i pieczony w ziołach, puree z dynii i cytryny, pieczona czerwona cebula, sos tymiankowo-rozmarynowy z miodem gryczanym, dymka	29 zł
kanapka Chefa w chałce z warzywnym dodatkiem do wyboru mięsna lub wegetariańska	25 zł dodaj jajko + 2 zł

dodatki

zapekane puree z ziemniaków, zielona oliwa ziołowa, dymka, czerwona cebula	10 zł
por w białym winie, kruszonka z tymiankiem, oliwa tymiankowa	10 zł
pieczone buraki, sos tahini, natka pietruszki	10 zł

słodkie

deser dnia	15 zł
flan z ovovitem, kwaśny sos żurawinowy, bakalie	15 zł
ciasto czekoladowe z ciemnym piwem, karmel z bourbonem	16 zł

Spytaj kelnera o dania które możemy przygotować specjalnie dla dzieci.

FEST
PIEKARNIA

Chleb żytni na zakwasie...8zł
1/4 naszej focacci.....7zł



Bibenda Barowa

Koktajle robimy na bazie własnych przetworów oraz świeżych, sezonowych owoców i starannie dobranych alkoholi. Barmani wiedzą co robią. Pytaj ich o ulubione koktajle, z przyjemnością przygotują też coś specjalnie dla Ciebie. Przy barze bibenda trwa do ostatniego gościa!

koktajle

WINTER SOUR

mocny, ziołowy
wódka, syrop cynamonowy,
Underberg Bitters
21 zł

MEXPRESSO

aromatyczny, pobudzający
tequila infuzowana kawą
różowy wermut,
Luxardo Maraschino
25 zł

MAGLET

owocowy, wytrawny
gin, Campari,
syrop mandarynkowy,
wanilia
21 zł

MAŁA WŁOSZKA

aperitiv, mocny
bourbon, Cynar,
Luxardo Bitter
23 zł

ENGLISH ROSE

orzeźwiający, romantyczny
gin, Cointreau, Luxardo Bitters,
limonka, woda różana
24 zł

MUSZKIET

bąbelkowy, słodko-gorzki
rum, Cynar,
słodki wermut,
owoce
21 zł

PIRAT

herbaciany, słodki
rum, Cointreau,
syrop rooibos,
limonka
27 zł

PYTAJ TEŻ

O ULUBIONE KLASYKI
sprawdź naszych barmanów!

Piwo

Spytaj jakie piwa mamy w tej chwili.

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

napoje

LEMONIADA 9 zł

ŚWIEŻY SOK

pomarańcza, grejpfrut
10 zł

SOK TŁOCZONY

jabłko, porzeczką 6 zł

GINGER BEER 12 zł

COCA-COLA

lub Cola Zero, lub Kinley tonic
5 zł

CIECHOCINKA GAZOWANA 5 zł

HERBATA

earl grey, english breakfast,
rooibos, japanese sencha,
jasmin pearl
10 zł

bez procentów

FIRMOWA ICED TEA

świeżo parzona herbata,
cytryna, cytrusy,
woda sodowa
12 zł

ROZGRZEWAJĄCY HIBISKUS

hibiskus, cytrusy,
imbir, miód
12 zł

% na ciepło

GRZANIEC WIŚNIOWY

mocno rozgrzewający
wino wiśniowe, cytrusy, goździki
15 zł

KAWA

Podajemy kawę wypalaną dla nas przez palarnię KAWEPALÉ.

Do dripa używamy kaw z niezależnych palarni z Polski i całego świata. Zaparzymy dla Ciebie kawę tak jak lubisz!

DRIP 9 zł

ESPRESSO 5/8 zł

CAPPUCCINO/LATTE 8/10 zł

KAWA MROŻONA 10 zł

wódka

J. A. Baczewski 5 / 10 zł
J. A. Baczewski smak 6 / 12 zł
Wyborowa 5 / 10 zł
Dzięgielówka 5 / 10 zł
Chopin Rye 7 / 14 zł
Vestal Pomorze 9 / 18 zł

aperitiv / digestiv

Aperol 6 / 12 zł
Cynar 7 / 14 zł
Luxardo Bitter 7 / 14 zł
Jagermeister 7 / 14 zł
Campari 8 / 16 zł
Fernet Branca 8 / 16 zł
Amaro Averna 8 / 16 zł
Porto Ruby 16 zł
Benini Rosso 15 zł
Benini Extra Dry 15 zł

gin

Beefeater 7 / 14 zł
Tanqueray No.10 13 / 26 zł

rum

Havana 3yo 7 / 14 zł
Sailor Jerry 9 / 18 zł
Havana 7yo 10 / 20 zł
Zacapa 23yo 17 / 34 zł
Wray & Nephew
Overproof 11 / 22 zł

whisky / bourbon

Johnnie Walker
Blenders Batch 8 / 16 zł
Jameson Irish Whiskey 8 / 16 zł
Monkey Shoulder 12 / 24 zł
Laphroaig 10yo 13 / 26 zł
Singelton 12yo 14 / 28 zł
Wild Turkey 81 8 / 16 zł
Bulleit Bourbon 9 / 18 zł
Bulleit Rye Whiskey 10 / 20 zł
Blanton's Reserve 12 / 24 zł
Nikka Coffey Grain 16 / 32 zł

inne

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 Moai 10 / 20 zł
Asbach 3yo brandy 10 / 20 zł
Amaretto 9 / 18 zł
Kahlua 8 / 16 zł
Chartreuse Jaune 14 / 28 zł
Luxardo Maraschino 9 / 18 zł
Absinthe 9 / 18 zł

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

W tej chwili kupujemy: mięso od p. Ani pod Hałą Mirowską, steki od Crazy Butchera, drób od Waldemara Suwińskiego, warzywa i owoce od Braci Piaseckich i z Bronisz, sery z Kaszubskiej Kozy i Zagrody Amaltei, a orientalne produkty z Samiry. Dania podajemy na środek stołu, zachęcamy do wspólnego próbowania i dzielenia się. Zapraszamy do późna. Kuchnia działa do północy, a bar do ostatniego gościa.

Jeżeli masz alergię lub specjalne życzenia, powiedz nam o tym.

Bibenda:

„dwojakiego bywała rodzaju. Jedna... miészana 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

hasło WiFi: Texas2014