

JESIEN

MENU



naboku

BAR & BISTRO



naboku

BAR & BISTRO

NA MAŁY GŁÓD / FOR A LITTLE HUNGER
/ LIDT SULTEN:

- Duńskie, duże, klasyczne kanapki smørrebrød:
- ze śledziem z Bornholmu, sałatką curry i jajkiem 24,-
 - z pasztetem z soczewicy i dyni oraz sałatką z różowego buraka i świeżego ogórka 22,-
 - z pieczonym rostbefem, sosem remoulade i prażoną cebulką 28,-
- Racuszki z jabłkami z wędzonym pstrągiem, śmietaną, muśniętą kawiosem 28,-
- Fiskefrikadeller czyli klopsiki rybne z sosem remoulade i frytkami 27,- ☺
- Sałatka jesienna z pieczoną dynią, buraczkami, ziemniakami, brukselką, łososiem gravlax i dressingiem miodowo-musztardowym 29,-
- Bezkonkurencyjna sałata z grzankami z kozim serem, gruszką, burakiem i orzechami laskowymi z malinowym dressingiem 33,-
- Biksemad, ulubione danie duńskich marynarzy czyli potrawka z ziemniaków i warzyw korzennych z kiełbaskami, jajkiem sadzonym i marynowanymi burakami 31,- ☺
- Zupa dnia ☺
zapytaj nas co dziś ugotowaliśmy

NA DUŻY GŁÓD / FOR A BIG HUNGER
/ MEGET SULTEN:

- Kasza pęczak z grzybami i rozmarynem, z pieczonymi burakami, marchewkami, pestkami dyni i kiszonymi pomidorkami cherry 29,-
- Krewetki duszone na maśle z zielonym pieprzem, czosnkiem i chili 56,-
- Esencjonalny gulasz rybny z kawałkami łososa, dorsza i krewetek w sosie pomidorowym z odrobiną czosnku, chili i szczypiorku 54,-
- Pieczony łosoś ze smażonymi ziemniakami z brukselką i czosnkiem, z sosem krewetkowym z miso 47,-
- Sandacz z kaszą pęczak z grzybami i rozmarynem, z kolorowymi, pieczonymi marchewkami i sosem z palonego masła 49,-
- Pierś kurczaka zagrodowego z puree z dyni, smażonym groszkiem cukrowym, marynowanym burakiem, chrustem z pora i sosem demi glace 37,-
- Burger NABO (mięso wołowe, ser, boczek sałata, pomidor, sos aioli oraz sos spicy bbq) serwowany z frytkami 35,- lub z sałatką 38,- (zapytaj o opcję wegetariańską)
- Stek rib-eye z masłem ziołowo-czosnkowym, serwowany z sezonowymi warzywami z patelni 59,-
- Makaron zainspirowany duńsko - hiszpańskim (już ugruntowanym) romansem ... z chorizo, krewetkami i szpinakiem 41,-

SŁODKIE ZACHCIANKI
/ NEED FOR SWEET / TIL DEN SØDE TAND:

- tradycyjne duńskie placuszki æbleskiver z lodami i konfiturą 13,-
- ciasta zapytaj, które są dziś dostępne 13,-

DLA SPRAGNIONYCH / FOR THE THIRSTY
/ TIL DEN TØRSTIGE:

KAWY:

- espresso 8,- / 11,-
 - espresso con panna z bitą śmietaną 11,- / 14,-
 - americano 11,-
 - kawa z dripa zapytaj co dziś parzymy 13,-
 - flat white 13,-
 - cappuccino 11,-
 - latte 12,-
 - mocha mleczna kawa z prawdziwą czekoladą i bitą śmietaną, może też być malinowa lub miętowa 15,-
 - cynamonowy ancymon mleczna kawa z likierem Amaretto, cynamonem i gałką lodu waniliowego 20,-
 - zmarzłuch drink kawowy z whiskey Jammeson i likierem pomarańczowym Contreau, udekorowany bitą śmietaną 20,-
 - irish coffee klasyka na bazie mocnej kawy i miodowo-orzechowego Bushmilla z cukrem Muscovado i kremową śmietanką 23,-
- Każdą kawę możemy serwować z mlekiem roślinnym: sojowym, owsianym lub migdałowym. Cena kawy wzrośnie o 3,-.

HERBATY I NAPARY:

- czarna, Earl Grey, zielona-sencha, czarna z mango 10,-
- czerwone owoce, rumianek, rooibos, mięta, jabłko-róża-mięta 10,-
- lemongrass ginger twist połączenie trawy cytrynowej, rozgrzewającego imbiru, owoców pieprzu oraz lukrecji 10,-
- herbata jaśminowa oraz biała z gruszką 12,-
- napój rozgrzewający wrzątek z cytryną, imbirem, miodem, goździkami i rozmarynem 13,-
- jesienno-zimowa herbata z imbirem, miodem, syropem malinowym, goździkami oraz plasterkami cytryny i pomarańczy 16,-
- herbata z rumem czarna herbata, rum infuzowany wanilią, ciemny cukier kandyzowany, cynamon, aframon madagaskarski 23,-

CZEKOLADY NA GORĄCO:

- z bitą śmietaną i kolorową posypką 14,-
- na ostro z pieprzem Cayenne i cynamonem 14,-

SOKI:

- świeży sok wyciskany: z pomarańczy, grejpfruta, lub mieszany - średni 12,- duży 17,-

Ekologiczne soki tłoczone, butelkowane:

- Tłocznia Maurer: jabłko, gruszka, czarna porzeczka soki te nie zawierają cukru, dodatkiem słodzącym jest naturalny sok jabłkowy 10,-

ZIMNE NAPOJE:

- lemoniada z kwiatów czarnego bzu i pędów sosny szklanka 8,- karafka 16,-
- woda Cisowianka 0,33l niegaz. / gazowana 7,-
- woda Cisowianka 0,7l niegaz. / gazowana 12,-
- Coca-Cola, Cola Zero, Kinley Tonic, Sprite, Fanta 7,-
- Imbeer gazowany warzony napój imbirowy 11,-

PIWA:

- Zwierzyniec 0,33l jasne piwo regionalne 8,-

Bezalkoholowe i niskoalkoholowe:

- Miłostaw bezalkoholowe IPA z Earl Grey 13,-
- Bavaria 0,0% bezalkoholowe 9,-

Duńskie:

- Carlsberg 0,5l jasny eurolager 11,-
- Amager Bryghus, Mikkeller i To Øl. Dokładne informacje o dostępnych stylach, cenach oraz pomoc w wyborze bezpośrednio u naszej obsługi. Ceny w zależności od rodzaju i objętości.

Piwa z Browaru Gościszewo, pierwszego rodzinnego rzemieślniczego browaru w Polsce:

- Rycerz jasne pełne 13,-
- Drwal lekkie piwo orzeźwiające cytrusowym aromatem i smakiem za sprawą australijskiego chmielu GALAXY 14,-
- Szeryf india pale ale 14,-
- Surfer drożdżowe-pszeniczne 13,-
- Darz Bór mocny lager wędzony dymem z drewna bukowego 13,-
- Bock 55 Hallertau Cascade koźlak o mocnym słodowym charakterze i bogatym aromacie 14,-
- Komtur lager z ciemnych, prażonych i palonych stodów 13,-
- Porter Bałtycki lekko wędzony dymem z buczyny 16,-

Ze względu na wysoką jakość produktu, a niewielkie moce przerobowe browaru, niektórych piw może nam czasem zabraknąć.

DRINKI I KOKTAJLE ALKOHOLOWE:

Klasyczne:

- Moscow Mule wódka Russian Standard, sok z limonki, piwo imbirowe 22,-
- Lynchburg Lemoniade Jack Daniels, Triple Sec, sour, Sprite 24,-
- Frozen Strawberry Margarita Tequila, Triple Sec, sweet&sour, truskawki 24,-
- Long Island Iced Tea wódka Russian Standard, Tequila, rum, gin, Triple sec, Coca-Cola 29,-
- Porn Star Martini wódka, pulpa z marakuj, sweet&sour, shot Prosecco 32,-

Autorskie // NABOKU:

- Nabo Manhattan Jim Beam infuzowany wanilią, Martini Rosso, Angnostura 21,-
- Nabo Punisher Jim Beam infuzowany wanilią, pulpa z marakuj, sweet&sour, Angnostura 21,-
- Nabo Aperol Spritz Aperol, Prosecco, truskawki, woda gazowana 20,-
- Nabo Negroni gin infuzowany miodem, Campari, Martini Rosso 21,-
- Nabo Orgasm Baileys, Kahlua, Jack Daniels, mleko 25,-

© Dania polecane dla dzieci. W miarę możliwości możemy zmodyfikować inne dania tak aby spełniały potrzeby Twojego dziecka.

Przy rezerwacji od 10 osób doliczany jest serwis w wysokości 10%

naboku

BAR & BISTRO

naboku

BAR & BISTRO