

Bistro N°22

C A F E • R E S T A U R A N T • B A R

POLECAMY!

LUNCH w BISTRO N°22 17,90 zł

od poniedziałku do piątku 12.00 – 15.00

Zapytaj obsługę o dzisiejszy lunch dnia.

Dobierz do lunchu supę dnia – 7,90 zł

GRZAŃCE

Zimowa HERBATA z rozmarynem 11 z

Rozmaryn, pomara cza, grejpfrut, cynamon, sok malinowy

Zimowa HERBATA z rumem 14 z

Rum, pomara cza, grejpfrut, cynamon, sok malinowy, go dziki

Zimowa KAWA piernikowa z piankami 14 z

kawa piernikowa, pianki marshmallow, bita mietana

Piwo grzane 12 z

Pomara cza, grejpfrut, sok malinowy, go dziki

Wino grzane 15 z

Pomara cza, grejpfrut, cynamon, go dziki, rozmaryn

Wino grzane BEZALKOHOLOWE 15 zł

Pomara cza, grejpfrut, cynamon, go dziki, rozmaryn

Oferta sezonowa dostępna od czwartku do niedzieli

(do wyczerpania zapasów)

MULE 500 g – 36 zł

mule gotowane w mleku kokosowym z dodatkiem imbiru, chilli i natki pietruszki,
podane z bagietką

TAPAS

Niewielka forma przystawki pochodzi z Hiszpanii. Podawane na ciepło lub na zimno. Polecane jako przekąski, szczególnie w towarzystwie wina i piwa.

Oliwki 7 z

marynowane oliwki Gorda i Kalamata

Chleb ze smalcem 9 z

ogórek kiszony

Grzanki z karmelizowaną cebulą 9 z

grzanki pszenne (4 sztuki), zapieczone chutneyem cebulowym i serem pleśniowym

Pan con tomate 10 z

grzanki pszenne (4 sztuki) z oliwą z oliwek, musem z pomidora i oliwą truflową

Jalapeno z serkiem 10 z

panierowane papryczki jalapeno (2 sztuki) nadziewane serkiem podane z kwaśnym mietem

Oscypek 10 z

grillowany oscypek podany z konfiturą urawinową

Stynki 10 z

stynki smażone saute, cytryna

Patatas Bravas 10 z

smażone ziemniaki z pikantnym sosem pomidorowym

PRZYSTAWKI / ZUPY / SAŁATY

**POLECAMY DODATKOWY
KOSZ PIECZYWA Z MASŁEM**

Grzyby na maśle 23 z

borowiki z cebulą, duszone w mietanie z ziołami, bagietka z masłem czosnkowym

Tatar wołowy 25 z

tatar wołowy z klasycznymi dodatkami oraz musem z kiszzonego ogórka i musztard francuski z miodem

Krewetki 28 z

3 sztuki krewetek black tiger z chorizo i pomidorami, podane na smażonej polencie kukurydzianej

Zupa dnia 14 z

zapytaj kelnera o dzisiejszą zupę dnia

Sałata z oscypkiem 25 z

ser typu oscypek, roszponka, rukola, pomidor koktajlowy, konfitura urawinowa, cebula, grzanki pszenne

Sałata z pieczoną dynią 25 z

pieczona dynia, ser feta, szpinak, chipsy z jarmużu, pestki dyni, vinaigrette paprikowa, grzanki pszenne

Sałata Cesare 26 z

filet z kurczaka, chipsy z parmezanu, boczek, sałata rzymska, pomidory koktajlowe, grzanki pszenne, sos cesare

BURGERY

Syty i treściwy rodek zawarty w wie ej, wypiekanej na miejscu ma lanej bu ce.

DO KA DEGO BURGERA PODAJEMY (do wyboru):

- ✓ FRYTKI FRANCUSKIE
- ✓ SA ATK COLES AW

VEGE 19 z

grillowana cukinia, grillowany pomidor, pieczona dynia, kimchi, sos sweet chilli, rukola

Ser panierowany 22 z

panierowany Edam, sa ata, pomidor, cebula czerwona, sos tatarski, ogórek

Grillowany kurczak 24 z

grillowana pier kurczaka, majonez bazyliowy, pomidor, cheddar, sa ata, cebula czerwona

Kurczak w panko 25 z

pier kurczaka w panko, sos burgerowy, rukola, bekon, ogórek konserwowy, papryka

Burrito burger 25 z

chili con carne, sos ostry pomidorowy, papryka jalapeno, nachos serowe, fasola, kukurydza, rukola

Fish burger 27 z

panierowana ryba (miruna nowozelandzka), sos tatarski, sa ata, ogórek konserwowy, cebula czerwona

Krewetka 28 z

krewetki w tempurze, kimchi, sos sweet chilli, papryka, sa ata, sezam

Pol dwica w BBQ 29 z

plastry pol dwicy wieprzowej, BBQ ze liwk , pieczarki, cheddar, kr ki cebulowe, rukola, ogórek konserwowy, papryka, sos pieprzowy

MAKARONY

Makaron z sosem pomidorowym 19 z

makaron bavette w sosie pomidorowym z bazyli , parmezan

Makaron z kurczakiem i trufl 26 z

makaron bavette z kurczakiem, trufl , pieczarkami, tymiankiem i mietank

Makaron z ososiem 33 z

makaron bavette z ososiem, kaparami, rukol i pomidorkiem koktajlowym, podany w sosie beurre blanc

DANIA GŁÓWNE

Smażony ser 24 z

panierowany Edam, frytki francuskie, sos tatarski

Gnocchi dyniowe 25 z

gnocchi dyniowe z sosem borowikowo – orzechowym, parmezanem, szczypiorkiem, chipsem z jarmużu

W trójką 25 z

w trójką drobiowa podana na puree ziemniaczane – dyniowym z karmelizowanym jabłkiem i sosem urawinowym

Pierś z kurczaka 29 z

grillowany filet kurczaka, kluseczki gnocchi z pesto bazyliowym, pomidorki koktajlowe, szpinak, parmezan

Schabowy z ziemniakami 32 z

schab marynowany w mleku i cebuli, opiekane ziemniaki, pieczarki, sos pieprzowy

Fish and Chips 34 z

panierowana ryba (miruna nowozelandzka), groszek, cytryna, frytki francuskie, sos tatarski

Wieprzoka w glazurze Jack Daniel's 35 z

pieczone wieprzowe w glazurze Jack Daniel's, sos barbecue ze sławki, opiekane ziemniaki, sałatka coleslaw

Kaczka konfitowana 36 z

konfitowane kacze udo, gnocchi dyniowe, zasmażana czerwona kapusta z konfiturą truskawkową, sos demi glace

Polędwiczka z gnocchi 38 z

Polędwiczka wieprzowa sous-vide, gnocchi z sosem z sera pleśniowego, sałatka z rukoli, chipsy parmezanowe

Łosoś 39 z

łosoś pieczony z masłem, gratin ziemniaczany z tymiankiem, puree z groszku, crème fraîche, szpinak z czosnkiem i koperkiem, cytryna

Policzki wołowe 42 z

policzki wołowe gotowane w czerwonym winie, pieczone warzywa korzeniowe, chipsy z selera, puree ziemniaczane z chrzanem, sos wołowy

DESERY

POLECAMY KAW

NESPRESSO®

Ciasto dnia 15 z

do wyboru z naszej witryny

CIASTO DNIA + KAWA 19 z

kawa do wyboru (espresso, espresso macchiato, americano, flat white, cappuccino)

Lody z gor cymi malinami 15 z

lody mietankowe (3 ga ki) podane z gor cym sosem malinowym

Gruszka pieczona 16 z

gruszka w syropie waniliowym, lody o smaku palonego mas a, sos owocowy, kruszonka orzechowa

Fondant 19 z

pyenne w rodku, gor ce ciasto o smaku s onego karmelu, podane z lodami czekoladowymi, kwa nym sosem owocowym i chrupic pistacj

MENU DLA DZIECI

POLECAMY GA K LODÓW
W WAFELKU 3 z

Tost z serem i szynk 10 z

Gnocchi z mas em bazyliowym 11 z

Makaron/gnocchi z sosem pomidorowym 12 z

Stripsy z kurczaka z frytkami 16 z

DODATKI

Sos wyrabiany na miejscu 2 z

ketchup, pomidorowy, tatarski, burgerowy, pikantny

Kosz pieczywa z mas em 5 z

Sa atka coles aw 6 z

Frytki francuskie 6 z

Frytki z batata 9 z

LEMONIADA SODOWA Z OWOCAMI

(robiona na miejscu)

gruszkowa	ma a 10 z	du a 15 z	karafka 1l	25 z
je ynowa	ma a 10 z	du a 15 z	karafka 1l	25 z
truskawkowa	ma a 10 z	du a 15 z	karafka 1l	25 z
wi niowa	ma a 10 z	du a 15 z	karafka 1l	25 z
malinowa	ma a 10 z	du a 15 z	karafka 1l	25 z
liczi	ma a 10 z	du a 15 z	karafka 1l	25 z
arbuzowa	ma a 10 z	du a 15 z	karafka 1l	25 z
cytrynowo-mi towa	ma a 10 z	du a 15 z	karafka 1l	25 z

WODA

(niegazowana, sodowa)

ma a 0,4 l	6 z
du a 0,6 l	9 z
karafka 1l	13 z

SOK 0,25 l



pomara czowy	6 z
jab kowy	6 z
czarna porzeczka	6 z
grejpfrutowy	6 z

NAPOJE GAZOWANE 0,25 l

 6 z

 6 z

 6 z

 6 z

 brzoskwiniowa 6 z

cytrynowa 6 z

 6 z

 8 z

SMOOTHIE 0,4 l

Banan, ananas, mango, szpinak 12 z

Burak, malina, banan 12 z

Ananas, truskawka, kokos 12 z

Jabko, gruszka, kiwi, avocado, miota 12 z

SOKI WIE O WYCISKANE 0,4 l

Pomara czowy 13 z

Grejpfrutowy 14 z

Grejpfrutowo-pomara czowy 13 z

HERBATY



Imbryk 9 z

zielona, zielona-winia, earl grey, melon-miota, english breakfast, biała, truskawkowa, malinowa, pikantny cynamon,

KAWA NESPRESSO®

Espresso	7 z
Espresso Macchiato	8 z
Americano	8 z
Flat white	9 z
Cappuccino	10 z
Latte macchiato	11 z
Iced Macchiato (kawa mro ona)	12 z
* dodatkowy shot espresso	3 z
* dodatkowy syrop – waniliowy, czekoladowy, karmelowy	1 z
* mo liwo	wyboru kawy w wersji bezkofeinowej

WINA

HISZPAŃSKIE WINO STOŁOWE - KARAFKA 0,5L 29 z
wino białe lub wino czerwone



PROSECCO I SZAMPAN

0,75

0,1

Prosecco

65 z

9 z

Wytrawne, w ośmiej białe wino musujące. Owocowe i rześkie w smaku. Wyczuwalny aromatyczny bukiet akacji, brzoskwi i kwiatów gruszy.

MOET & CHANDON

230 z

Złoto - żółty kolor z zielonkawymi refleksami idealnie komponuje się z aromatycznym bukietem zielonego jabłka, owoców cytrusowych oraz orzechów nerkowca. Pełen gładkości i finezji.

WINA CZERWONE

0,75

0,1

Colorea Tempranillo

65 zł

9 zł

Wino wytrawne o aromacie przypominającym ciemne jagody i czerwone owoce. Czyste i pełne, łączy w sobie atrakcyjny kolor i wytrawny smak. Wino na przyjęcie i ucztę dla czerwonych i białych miłośników, makaronów, ryby i sera.

Colorea Cabernet Sauvignon

65 z

9 z

Wino pół wytrawne. Wyraźny, intensywny rubinowy kolor. Owocowe aromaty czarnej porzeczki i jełyny z nutą słodkiej przyprawy.

Cuvee Sweet Rot

75 zł

11 zł

Wino słodkie. Rubinowa czerwień, niezwykle owocowy, przyjemna słodycz.

Neleman Tempranillo - Monastrel

95 zł

Wino wytrawne z hiszpańskiego obszaru produkcyjnego DO Valencia. Winogrona pochodzą z certyfikowanych upraw ekologicznych. Intensywny bukiet ujawnia kwiatowo-owocowe aromaty - od słodkich jagód po akcenty kwiatowe i ziołowe.

WINA BIAŁE

0,75

0,1

Colorea Verdejo

65 z

9 z

Orzeźwiający, wytrawny Verdejo, z subtelnymi nutami zielonego jabłka i delikatnymi, egzotycznymi aromatami. Czyste, jasnobiałe wino o jasnozielonym kolorze. Wino na przyjęcie i ucztę dla skorupiaków, ryb, ryby i makaronu.

Colorea Sauvignon Blanc

65 z

9 z

Wino pół wytrawne. Wino o aromacie owoców tropikalnych, takich jak mango, marakuja oraz miodu. Dobra, zrównoważona kwasowość z delikatną gronowatą, klarowna, wieńcza i pogodna. Idealne do białych ryb, skorupiaków, sera i makaronów.

Cuvee Sweet Weisswein

75 z

11 z

Wino słodkie. Intensywny, bogaty aromat gałki muszkatołowej i owoców, aromatyczna słodycz owoców.

Neleman Viognier-Verdil

95 z

Wino wytrawne, ekscytujące ze względu na unikalne połączenie dwóch odmian winogron: viognier i verdil. Viognier ma delikatny smak, winogrono verdil dodaje winu wieńcza. Ten ostatni jest wyjątkowym, rzadkim winogronem typowym dla Walencji. Na całym świecie sadzi się tylko 50 ha. Pełne aromatu egzotyczne białe owoce, ananas, melon i owoce mango.

WINA KONESERA

0,75

0,1

Weinheimer Hof Riesling Spätlese

115 z

Wino białe, pół słodkie, które zaakceptujesz i zapamiętasz jego smak. Z ośmiej, dojrzale i eleganckie, ówce aromaty owoców wyraźnie ukazują się w zapachu tego pięknego rocznika. Na podniebieniu rozprzestrzenia się silna słodycz. MEDAL ZŁOTY! Spróbuj jak RIESLING SPÄTLESE wspólnie z sałatkami i serami miłkimi.

Marqués de Valdepeña The Bird

125 z

Czerwone, wytrawne wino docenione na całym świecie. Idealne do codziennych posiłków. Merlot i Syrah przynoszą do tego wina owoce i miłko. Cabernet Sauvignon zapewnia wieńcza i wytrawność.

Just Fucking Good Wine

145 z

"Nie wieńcza i nie mniej: po prostu bardzo dobre wino". Nowy francuski dób nadaje odcienie czarnej porzeczki, malin, odrobinę pikantności i nutę kakao. Wino z winogron Marselan. To skrzyżowanie dwóch znanych odmian czerwonych winogron: Grenache i Cabernet Sauvignon.

ALKOHOLE

WÓDKA	0,7 l	40ml
Finlandia	95 z	7 z
ubrówka czarna	115 z	8 z
Belvedere	229 z	15 z
 WÓDKA SMAKOWA	 0,7 l	 40ml
Finlandia urawina	95 z	7 z
Finlandia limonka	95 z	7 z
Finlandia mango	95 z	7 z
Finlandia czarna porzeczka	95 z	7 z
Finlandia kokos	95 z	7 z
Finlandia grejpfrut	95 z	7 z
 WHISKEY / BOURBON	 0,7 l	 40ml
Jack Daniel's	220 z	14 z
Jameson	220 z	14 z
Jim Beam	220 z	14 z
 VERMOUTH / LIKIER	 0,7 l	 40ml
Martini Bianco	70 z	4 z
Aperol	150 z	10 z
Jägermeister	190 z	12 z
 COGNAC	 0,7 l	 40ml
Hennesy VS	250 z	16 z
 RUM	 0,7 l	 40ml
Havana Club	195 z	12 z
 TEQUILA	 0,7 l	 40ml
El Jimador	195 z	12 z
 GIN	 0,7 l	 40ml
Beefeater	195 z	12 z

PIWO

	Kozel jasny lane 0,5l	9 z
	Kozel jasny lane 0,3l	7 z
	Kozel ciemny but. 0,5l	9 z
	Tyskie 0,33l	7 z
	Lech 0,33l	7 z
	Lech free 0,33l	7 z
	Pilsner Urquell 0,5l	12 z

DRINKI ALKOHOLOWE

Aperol Spritz Aperol, Prosecco, pomarańcza	18 z
Tequilla Sunrise Tequilla, sok pomarańczowy, grenadina	18 z
Martini Royale Martini, Prosecco, limonka	18 z
Mojito Rum, woda sodowa, mięta, limonka	18 z
Mojito arbuzowe Rum, woda sodowa, arbuz, mięta	18 z
Cosmopolitan Wódka, likier, limonka, sława	19 z
Cuba libre Rum, limonka, coca-cola	19 z
Margarita truskawkowa Tequilla, likier, truskawki, limonka	20 z