

Zimne

Hummus, wędzona papryka, sezamowa dukkah z miętą, oliwa z oliwek	15 zł
Palona marchewka, miód gryczany, chipotle, ricotta, majeranek, orzechy laskowe, kasza gryczana	16 zł
Pieczone buraki, jogurt grecki, orzech włoski, mięta, koper, chrzan, olej lniany, pistacje	16 zł
Straciatella, oliwa z oliwek z truflą, olej chilli, marynowane żółtko, prażone orzechy laskowe	23 zł
Tatar wołowy, sos ostrygowy, smażony ryż, fistaszki, orzechy laskowe, chrzan, szczypiorek, marynowane żółtko, piklowana szalotka	31 zł
Śledź w oleju, pory w winegrecie, chrupiący ziemniak, śmietana, koper	19 zł
Polskie sery zagrodowe, winogrona w rooibosie	33 zł
Oliwki z cytrusami i oregano, prażone solone nerkowce i migdały	16 zł
Pieczyno żytnie i pszenno-żytnie na zakwasie, masło z solą, oliwa z oliwek, lardo z czarnym czosnkiem	10 zł

SPECJALE

Zapytaj obsługę
co mamy spoza karty.
Będziemy Was
zaskakiwać.

NIEDZIELNE ŚNIADANIA

Co niedzielę od 10 rano.
Jajka i wszystko czego
potrzebujecie, żeby
dobrze zacząć dzień.

Ciepłe

Meatballsy jagnięce, labneh, kuminowe puree z buraka, piklowana czerwona cebula, mięta	33 zł
Chrupiące zagrodowe udko, maślany biskwit, piklowana czerwona cebula, koper, korniszon, aioli cytrusowe	37 zł
Kiełbaska rozmarynowa, puree z białej fasoli, fenkuł, seler naciowy, demi glaze z grzybami i czarnym czosnkiem	26 zł
Wegańskie risotto dyniowe, grzyby nameko, szałwia, czarny czosnek, orzech włoski	29 zł
Żytni tost, boczniki, jarmuż, szpinak, pikantny chutney z cebuli, imbir, zielone chilli, ser solankowy	25 zł
Kluski leniwe z wędzonego twarogu, olej rzepakowy, kminek, siemię lniane, sezam, smażone pory	25 zł
Palony bakłażan, szalotka, fistaszki, sos rybny, chilli, mięta	25 zł
Chrupiący batat, kozi twarożek, miód rozmarynowy, seler naciowy, radicchio, orzechy laskowe, kapary	28 zł
Pierogi wieprzowe z kolendrą, jalapeño, palone masło z wędzoną papryką, smażona dymka	29 zł
Ziemniaki, masło, chilli, czosnek, bazylija, cytryna	15 zł

Słodkie

Sernik baskijski, sos waniliowy z szafranem	16 zł
Kruche ciastko orzechowe, krem z orzechówką, kruszone pistacje	16 zł
Deser dnia	15 zł

SPYTAJ, JAKIE PIWA MAMY W TEJ CHWILI

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

BEZ%

Białe wino Muscat
15-90 zł

Rohożec Nealko 0,5%
12 zł

GORĄCE

Firmowy napar
cytrusowo imbirowy
15 zł

Białe grzane wino
17 zł

Napoje

Lemoniada dnia 9 zł

Firmowa ice tea 12 zł

Świeży sok
(pomarańcza, grejpfrut) 10 zł

Sok tłoczony
(jabłko, porzeczka) 6 zł

Ginger beer 12 zł

Krystynka gazowana 5 zł

Coca-Cola lub Cola Zero,
Kinley tonic 5 zł

Kawa

Espresso 5/8 zł

Cappuccino/Flat White
lub Latte 8/10 zł

Drip 9/19 zł

Cold Brew 12 zł

+ mleko roślinne 5 zł

Herbata

Earl grey, English breakfast,
Rooibos, Japanese sencha,
Jasmin pearl, Lapsang
souchong 10 zł

BIBENDA BAROWA

Śnieżka

Zimowa lemoniada z nutą
kwiatowości. Ovovit, fiołek,
cytryna, syrop cukrowy,
Peychaud's bitters. 21 zł 🍹

Ginger Hemingway

Słodko-kwaśny, sezonowy
koktajl z orzeźwiającym
finiszem. Sailor Jerry, kordiał
grejpfrut-imbir-mięta, limonka,
sok grejpfrutowy. 23 zł 🍹

Fantka

Koktajl typu "highball",
przedłużany cytrusową,
gazowaną lemoniadą.
Tullamore Dew, kordiał
pomarańcza-rozmaryn, orange
bitters, soda. 21 zł 🍹

Campiano

Nuty korzenne dodają
pożądanego zimą rozgrzania,
a wytrawna pianka idealnie
go balansuje. Fireball,
syrop korzenny, cytryna,
pianka. 25 zł 🍹

Bibenda Sangria

Klasycznie hiszpański
trunek w lokalnym wydaniu.
Idealna na rozpoczęcie
wieczoru. Czerwone wino,
jeżynówka, jabłka, przyprawy
korzenne. 23 zł 🍹

Negroni Jägerato

Dla miłośników wytrawnych
smaków z lekką nutą dymnej
słodocy. Jägermeister,
Campari, słodki wermut,
herbata lapsang
souchong. 25 zł 🍹

Fire Starter

Deserowa wariacja na temat
Hot Buttered Rum. Na gorąco,
dla wszystkich zmarzniętych.
Masło wiśniowo-cynamonowe,
lody waniliowe,
Black Magic. 25 zł 🍹

Barmani wiedzą, co robią.
Pytaj ich o ulubione koktajle,
z przyjemnością przygotują
też coś specjalnie dla Ciebie.
Przy barze bibenda trwa
do ostatniego gościa!

Wódka

J. A. Baczewski
czysta 5/10 zł
smakowa 6/12 zł
Żubrówka Bison Grass 5/10 zł
Żubrówka leżakowana w:
beczkach z jesionu 6/12 zł
beczkach z dębu 6/12 zł
Wyborowa 5/10 zł
Dzięgielówka 5/10 zł
Vestal Pomorze 9/18 zł

Aperitiv/Digestiv

Campari 8/16 zł
Cynar 7/14 zł
Aperol 7/14 zł
Jägermeister 7/14 zł
Cinzano 1757 8/16 zł
Fernet Branca 8/16 zł
Amaro Averna 8/16 zł
Punt e Mes 7/14 zł
Lillet Blanc 7/14 zł
Luxardo Bitter Bianco 7/14 zł

Gin

Finsbury 7/14 zł
Beefeater 7/14 zł
Hendrick's 13/26 zł
Botanist 14/28 zł

Rum

Sailor Jerry 9/18 zł
Ron Barcelo
Blanco 7/14 zł
Gran Añejo 8/16 zł
Black Magic 10/20 zł
Don Papa 15/30 zł
Mount Gay XO 16/32 zł
Zacapa 23yo 17/34 zł

Whisky/bourbon

Tullamore D.E.W. 8/16 zł
XO 10/20 zł
12yo 13/26 zł
Johnnie Walker
Blender's Batch 8/16 zł
Monkey Shoulder 12/24 zł
Laphroaig 10yo 13/26 zł
Glen Scotia
Double Cask 13/26 zł
Bruichladdich 18/36 zł
Port Charlotte 20/40 zł
Octomore 25/50 zł
Nikka Coffey Grain 16/32 zł
Wild Turkey 81 8/16 zł
Rye 9/18 zł
101 10/20 zł
Blanton's
Single Barrel 15/30 zł
Gold 20/40 zł

Inne

Cointreau 8/16 zł
Fireball 10/20 zł
Lauriston Calvados 12/24 zł
Espolon Blanco 9/18 zł
Espolon Reposado 10/20 zł
Sierra Milenario
Blanco 14/28 zł
Reposado 15/30 zł
Frant 13/26 zł
Ypioca Prata
Cachaça 9/18 zł
Pisco Capel 9/18 zł
Absinthe 9/18 zł
Torres 10 X.O. 9/18 zł
Luxardo Maraschino 9/18 zł
Herring Cherry 8/16 zł

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

W tej chwili kupujemy: mięso od p. Ani pod Halą Mirowską, drób od Waldemara Suwińskiego, warzywa i owoce z Gospodarstw Majlertów, Braci Piaseckich, oraz z Bronisz. Sery od Kaszubskiej Kozy i Ranczo Frontiera, a orientalne produkty z Samiry.

Dania podajemy na środek stołu, zachęcamy do wspólnego spędzania czasu. Mamy świetne wina, barmani mieszają wspaniałe koktajle, a na kranach rotują lokalne piwa z polskich i czeskich browarów.

Zapraszamy do późna. Kuchnia działa do północy, a bar do ostatniego gościa.

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

hasło WiFi:
Wiosna2018

Bibenda: Dwojakiego bywała rodzaju. Jedna... mieszana w trunkach, szumna, en compote 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