

pizza 32 CM

	FOCCACIA 1 15 z ziołami i czosnkiem
	MARGHERITA 1,7 21 sos pomidorowy, mozzarella, bazylia
	HAWAJSKA 1,7 26 sos pomidorowy, mozzarella, ananas, kukurydza, kurczak
	WEGETARIANA 1,7 28 sos pomidorowy, mozzarella, szpinak, pieczarki, grillowany bakłażan i cukinia, papryka, cebula, rukola
	WIEJSKA 1,7 29 sos pomidorowy, mozzarella, szynka z naszej wędzarni, cebula, ogórek kiszony
	CAPRICCIOSA 1,7 31 sos pomidorowy, mozzarella, pieczarki, szynka parmeńska, oliwki, karczochy
	DIAVOLA 1,7 33 sos pomidorowy, mozzarella, salami, papryczka chilli, czosnek
	TRZY SERY 1,7 33 sos pomidorowy, mozzarella, Gorgonzolla, parmezan
	CARBONARA 1,3,7 34 sos śmietanowy, mozzarella, boczek z naszej wędzarni, parmezan, jajko
	FRUTTI DI MARE 1,2,7 36 sos pomidorowy, mozzarella, krewetki, mule, sercówki
	OPEN KITCHEN 1,7 36 sos pomidorowy, mozzarella, pastrami, szparagi, cebula czerwona
	WŁASNA KOMPOZYCJA 3 składniki 35
	DODATKI DO PIZZY: salami, wołowina, szynka parmeńska, owoce morza 7 boczek, szynka, kurczak 5 dodatki warzywne 3

Pizze wegetariańskie serwujemy również w opcji wegańskiej.

dla dzieci

ROSÓŁ 8 z naszym makaronem
MINI BURGER WOŁOWY 16 z frytkami
MINI BURGER DROBIOWY 16 z frytkami
KĄSKI Z KURCZAKA 16 w chrupiącej panierce z frytkami i surówką
SPAGHETTI BOLOGNESE 13
PIEROGI „ZEBRA” 11 z twarogiem i owocami (4 szt.)
PIZZERINKA MARGHERITA 12
LODY ZE ŚWIEŻYMI OWOCAMI 11 i bitą śmietaną

ALERGENY:

1. Ziarna zbóż zawierające GLUTEN, tzn. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz czy też pszenica kamut, a także ziarna odmian hybrydowych powyższych zbóż oraz produkty przygotowane na ich bazie
2. SKORUPIAKI i produkty pochodne
3. JAJA i produkty pochodne;
4. RYBY i produkty pochodne
5. ORZESZKI ZIEMNE (arachidowe) i produkty pochodne
6. SOJA i produkty pochodne
7. MLEKO i produkty pochodne (łącznie z laktozą)
8. ORZECZY tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pekan, orzechy brazylijskie, pistacje / orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy Queensland, a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego
9. SELER i produkty pochodne
10. GORCZYCA i produkty pochodne
11. NASIONA SEZAMU i produkty pochodne
12. DWUTLENEK SIARKI i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców
13. ŁUBIN i produkty pochodne
14. MIĘCZAKI i produkty pochodne



na ostro



zielono mi

Wszystkie ceny podane są w polskich złotych i zawierają podatek VAT.

Prosimy o poinformowanie obsługi o chęci otrzymania faktury w momencie składnia zamówienia.



openkitchenrestauracja

www.openkitchen.pl

dania sezonowe

 CHŁODNIK 3, 7, 9 12 z jajkiem poche i ziemniakami
ZUPA ZE ŚWIEŻYMI KURKAMI 1, 3 18 z kluseczką domową i słodką śmietaną
SIELAWA Z PATELNI 4 32 6 sztuk
PSTRĄG W PAPILOTACH 4, 7 35
KARKÓWKA Z KOŚCIĄ 7 35 w ziołach

na początek

PLACKI ZIEMNIACZANE 1, 3 22 z wędzonym łososiem i kwaśną śmietaną z koprem
TATAR WOŁOWY 10 31 z marynowanymi kurkami, cebulą i piklami
KREWETKI KRÓLEWSKIE 2, 7 31 duszone w białym winie z serkiem mascarpone podane z chrupiącą bagietką
DESKA SERÓW I ANTIPASTI 7, 8 49

sałaty

GRILLOWANY KURCZAK 3 28 na chrupiących sałatach z czosnkowymi grzankami i sosem z dodatkiem anchois
 GRILLOWANY KOZI SER 7, 8, 10 31 na carpaccio z buraka z dodatkiem karmelizowanej gruszki
FLAMBIROWANA WOŁOWINA 7 34 na grillowanych warzywach w sosie ziołowym z nutą tabasco
 BURSZTYN 6, 7 31 świeże warzywa, chipsy z sera bursztyn, dressing na bazie sera feta i prażonych orzechów laskowych

zupy

 ZUPA KREM 15 z sezonowych warzyw
ZUPA RYBNA 2, 4 22 z nutą bazylii na świeżych pomidorach
ORIENT NA MAZURACH 2, 4, 7 19 zupa krewetkowa z mleczkiem kokosowym i świeżą kolendrą

grill

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ* 48
STEK ANGUS AUSTRALIA* 54
ŻEBERKA WIEPRZOWE 6 28 na ostro w BBQ
BURGER WOŁOWY 1, 3, 6, 7, 11 31 z dodatkiem warzyw, bekonu oraz frytkami własnego wyrobu
 BURGER WOŁOWY NA OSTRO .. 1, 3, 6, 7, 11 32 z dodatkiem warzyw, papryczki chilli i sosem wasabi oraz frytkami własnego wyrobu
BURGER DROBOWY 1, 3, 6, 7, 11 28 z jajkiem sadzonym, piklami, serem Cheedar i sosem Cezar oraz frytkami własnego wyrobu
 BURGER WEGETARIAŃSKI 1, 3, 7, 11 28 z panierowanym boczniakiem i świeżymi warzywami

*do każdego steka podawane jest masło serowo – truflowe (7) oraz dowolnie wybrany sos

PROPONOWANE SOSY I DIPY:

CIEMNY SOS DEMI-GLACE 7 3 z dodatkiem zielonego pieprzu
SOS Z LEŚNYCH GRZYBÓW 7 3
BBQ 6 3
CZOSNKOWY 3, 6, 7 3
POMIDOROWY 3

makarony

PENNE CARBONARA 1, 3, 7 26
TAGLIATELLE Z PODWĘDZANĄ POŁĘDWICZKĄ 1, 7 31 w sosie z leśnych grzybów
SPAGHETTI FRUTTI DI MARE 1, 2, 7 32
 MAKARON RYŻOWY Z WARZYWAMI 7 24

główne

PSTRĄG 4, 7 32 pieczony z czosnkiem i świeżymi ziołami (1 szt.)
ŁOSOŚ 4, 7 34 smażony z sosem curry, chrupiącą marchewką i liśćmi szpinaku
SANDACZ 4, 7 35 ze smażonymi kapeluszami borowika i natką pietruszki
„KONKRETNY“ SCHAB Z KOŚCIĄ 1, 3 26 panierowany
POLICZKI WIEPRZOWE 31 wolno gotowane z oliwą truflową
NOGA Z KACZKI 2 sztuki 33 w sosie pomarańczowym-żurawinowym

dodatki

ZIEMNIACZKI SMAŻONE 5
MŁODE ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM 6
FRYTKI 6 własnego wyrobu z czosnkiem
KOPYTKA SMAŻONE 1, 3 6
BIAŁA KAPUSTA 7 z marchewką, porem i pestkami prażonej dyni i słonecznika
GRILLOWANE WARZYWA 8 z czosnkiem
MIX SAŁAT 7 ze świeżymi warzywami i sosem vinegret
MIZERIA 8
SURÓWKA DNIA 7
CHIPSY 6

desery

SERNIK NOWOJORSKI 1, 3, 7 15 z sosem słony karmel, wiórkami z orzecha włoskiego
LODY 3, 7 12 w chrupiącej panierce na sosie z mango
CREME BRULEE 3, 7 14 z wiśniami w syropie
BEZA PAVLOVA 3, 7, 8 16 z mascarpone, couli malinowym i świeżymi owocami
DESER DNIA 16