



Słony Dym

BBQ & GRILL

ME NU

Hity Stonego



Dymne Combo **BBQ** 199 zł

deska z brisketem, pulled pork, żeberkami, Buffalo Wings i kielbasą. **Do dzielenia**

Słony Dym **NEW** 43 zł

biała bułka, sos Signature Umami, rukola, salsa pomidorowa, ogórek kimchi, wołowina 200 g, bekon, frytki, gorący cheddar

Żeberka **St. Louis** 49 zł

wolno pieczone 6 h w sosie BBQ. Miękkie, soczyste, pełne dymnego aromatu

Zupy

Żurek 24 zł

z wołowiną, papryką, pieczarkami i ogórkiem kiszonym. Podawany z bagietką grillowaną

Kwaśnica 25 zł

na wędzonce i kiszonej kapuście, z kawałkiem żeberka. Podawana z bagietką grillowaną

Rosół tradycyjny 22 zł

bulion wołowo-drobiowy z domowym makaronem i natką pietruszki

Krem z pomidorów 25 zł

toskańskie pomidory, mozzarella

Startery

Tatar wołowy 54 zł

wołowina (150g) z dodatkiem opieńek, emulsji musztardowej i smażonych kaparów, żółtko, oliwa pietruszkowa, domowe pikle, cebula i szczypiorek.

Krewetki na żeliwie 44 zł

krewetki (6 szt.) marynowane w sambalu, podsmażane z cebulką, pomidorami cherry i czosnkiem. Całość podlana białym winem. Podawane na gorącym żeliwku, z rukolą i polskim serem Emilgrano z Wielkopolski

Chorizo na żarze 39 zł

smażone chorizo podane na złocistych ziemniakach z karmelizowaną cebulą i aromatycznym rozmarynem. Całość dopełnia chłodzący sos tzatziki i świeżo starta Emilgrana

Salaty

Cezar 43 zł

klasyczna sałata rzymska z sosem Cezar na bazie anchois i nutą vinaigrette. Podawana z grillowanym kurczakiem, chrupiącymi grzankami z masłem czosnkowym i crustem z boczku oraz polskim serem Emilgrana

Dymna 44 zł

grillowany boczek podany na mieszance świeżych sałat z marynowaną żółtą rzodkwią i serem pleśniowym typu blue. Całość dopełnia sos musztardowo-miodowy oraz chrupiąca grzanka

Godziny otwarcia w okresie zimowym:

Piątek: 13:00–21:00

Sobota 12:00–21:00

Niedziela 12:00–20:00

Menu z listą alergenów i szczegółową gramaturą dostępne jest u obsługi

Nie dzielimy rachunków po złożeniu zamówienia!

Pow. 6 osób doliczamy serwis kelnerski +10% wartości rachunku!

Dania główne

Żeberka St. Louis TOP 49 zł

wolno pieczone 6 h w sosie BBQ. Miękkie, soczyste, pełne dymnego aromatu

Brisket & Pastrami TOP 54 zł

kanapka z brisketu i pastrami z kiszoną kapustą, serem szwajcarskim i sosem ruben

Policzki wołowe 67 zł

długo duszone w winie, podawane z kremowym puree batatowym oraz warzywami grillowanymi

Polędwica wieprzowa 19 zł

grillowana na różowo z sosem serowo-pieprzowym
*cena za 100g

Pstrąg 44 zł

pieczony z tymiankiem i cytryną, sezam, sos ponzu, chimichurri

EMPANADA:

• Pull & Pork 36 zł

ręcznie lepiące pierogi z szarpaną wieprzowiną w BBQ ze śliwką, polski ser Emilgrana, kolendra, płatki chilli, salsa pomidorowa, rukola, oliwa pietruszkowa

• Skaryszewska 33 zł

smażone pierogi z nadzieniem ziemniaczano-serowym, kwaśna śmietana, polski ser Emilgrana, płatki chilli, prażona cebula, oliwa pietruszkowa

WINGS:

• Buffalo 39 zł

powoli wędzone skrzydełka w pikantno-słodkim sosie Buffalo, z coleslawem i warzywami (8 szt.)

• BBQ 39 zł

skrzydełka w dymnej glazurze BBQ ze śliwką, z coleslawem i chrupiącą marchewką (8 szt.)

GNOCCHI:

• Kurkowe 49 zł

włoskie gnocchi w kremowym sosie śmietanowym z kurkami, cebulą i czosnkiem. Całość doprawiona oliwą pietruszkową i sosem sojowo-grzybowym, wykończona polskim serem Emilgrana z Wielkopolski i świeżym szczypiorkiem

• Kurczakowe 45 zł

włoskie gnocchi w kremowym sosie śmietanowym z grillowanym kurczakiem, cebulą i czosnkiem. Całość doprawiona oliwą pietruszkową, wykończona polskim serem Emilgrana z Wielkopolski oraz świeżym szczypiorkiem

Burgery

Słony Dym TOP 43 zł

biała bułka, sos Signature Umami, rukola, salsa pomidorowa, ogórek kimchi, wołowina 200 g, bekon, frytki, gorący ser cheddar

Super Supreme 49 zł

biała bułka, aioli, siekana sałata rzymska, wołowina 2x200g, gorący ser cheddar, cebula karmelizowana, boczek grillowany, sos BBQ

Jalapeño Smoke 41 zł

biała bułka, wołowina 200 g, jalapeño, cebula marynowana, warzywa, gorący ser cheddar i Smoky Chipotle Mayo

Carolina Dream BBQ 38 zł

biała bułka, szarpana wieprzowina, sos Carolina Sweet Vinegar, ser szwajcarski, coleslaw, sos BBQ

Halloumi Burger 37 zł

biała bułka, grillowany ser halloumi, sos BBQ ze śliwką, coleslaw, marynowana cebula i ogórki kimchi

Desery

Śliwki węgierki 28 zł

smażone z amaretto i brązowym cukrem, polane sosem angielskim w towarzystwie lodów waniliowych

Jabłecznik z karmelem 27 zł

słony karmel, kruszonka, lody waniliowe

Deser dnia: >22 zł

codziennie świeże, zmienne według sezonu i nastroju kuchni. Zapytaj obsługę o słodkości dnia

Dodatki

Frytki	10 zł
Frytki z batatów	19 zł
Frytki z aioli truflowym i serem Emilgrana	12 zł
Warzywa grillowane	18 zł
Ziemniaki z ogniska z gzikiem i boczkiem	14 zł
Coleslaw	9 zł
Kukurydza grillowana	12 zł
Ogórki kimchi	12 zł
Pomidory z serem solankowym	15 zł

Sosy	Cheddar Chimichurri BBQ Pieprzowy Aioli truflowe	5 zł
------	---	------





Spróbuj tego wyjątkowego smaku!

STEKI

sezonowane min 30 dni

Sezonowanie

Nasze steki pochodzą z polskiej jałowki, **dojrzewają 30–60 dni** na sucho w kontrolowanej temperaturze i wilgotności.

Dzięki temu mięso staje się kruchsze, bardziej aromatyczne i intensywne w smaku.

Każdy stek kroimy i przygotowujemy na zamówienie, z poszanowaniem natury mięsa i ognia.

Jaki chcesz?

- **Rare** (krwisty) – ciepły, czerwony środek, delikatny i soczysty.
- **Medium rare** (średnio krwisty) – różowy, lekko sprężysty, rekomendowany przez Szefa Kuchni.
- **Medium** (średni) – różowy środek, bardziej zwarty, klasyczny balans.
- **Medium well** (prawie dobrze) – ledwo różowy, bardziej wyrazisty smak mięsa.
- **Well done** (dobrze wysmażony) – całkowicie wypieczony, intensywnie zgrillowany.

... Zawsze zapytaj obsługę o rekomendację stopnia wysmażenia do wybranego cięcia. Wszystkie steki podajemy na gorących kamieniach!

O STOPNIU WYSMAŻENIA ZADECYDUJESZ **SAM** ;)



est. 2018

SŁONYDYM

Z kością

	100 g
Antrykot	28 zł
Rostbef	28 zł
T-bone	34 zł
Porterhouse	34 zł

Bez kości

	100 g
Antrykot	38 zł
Rostbef	38 zł
Rib Eye	38 zł
Polędwica	44 zł

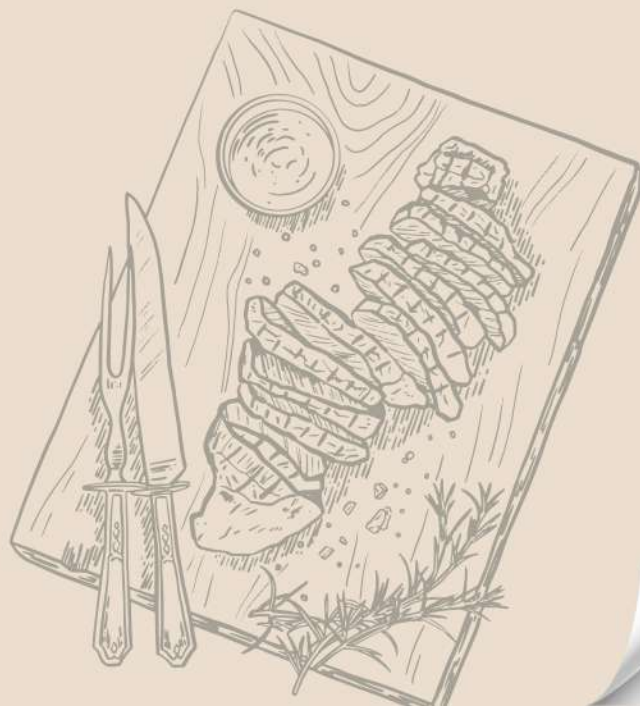


Dodatki

Frytki	10 zł
Frytki z batatów	19 zł
Frytki z aioli truflowym i serem Emilgrana	12 zł
Warzywa grillowane	18 zł
Ziemniaki z ogniska z gzikiem i boczkiem	14 zł
Coleslaw	9 zł
Kukurydza grillowana	12 zł
Ogórki kimchi	12 zł
Pomidory z serem solankowym	15 zł

Sosy

Cheddar | Chimichurri | BBQ
Pieprzowy | Aioli truflowe 5 zł





est. 2018

SŁONYDYM

Napoje zimne

Soki "Toma" 12 zł

pomarańcza | jabłko | cz. porzeczka poj. 0,2 l

Woda 8 | *16 zł

gazowana | niegazowana 0,3 l | *1,0 l

Gazowana klasyka 12 | *25 zł

pepsi | mirinda | 7up | schweppes 0,2 l | *0,85 l

Lemoniada 18 | *38 zł

lemoniada sezonowa 0,3 l | *1,0 l

Soki wyciskane

z naturalnych owoców — bez cukru, bez dodatków, pełne witamin i energii. Podawane w szkle lub na wynos poj. 300 ml

 **Pomarańcza 25 zł**

klasyk pełen słońca — słodko-kwaśny, orzeźwiający, pełen witaminy C

 **Jabłko 18 zł**

świeżo tłoczony sok z polskich jabłek — naturalny, łagodny, idealny dla dzieci

 **Marchewka 19 zł**

delikatnie słodka i kremowa, bogata w beta-karoten

 **Mix owocowy 20 zł**

połączenie pomarańczy, jabłka i marchewki w idealnych proporcjach z dodatkiem cytryny

Herbaty

Wybierz smak 14 zł

czarna | earl grey | zielona | miętowa | owocowa

Zimowa

22 zł



Kawy

Espresso 11 | *13 zł

pojedyncze | *podwójne

Americano 14 zł

Cappuccino 16 zł

Latte 17 zł

Słony Karmel TOP 23 zł

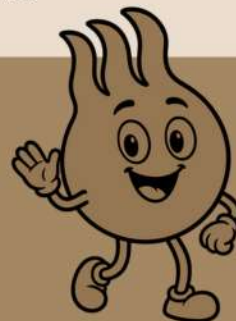
Mleko roślinne  +2 zł

Babyccino

Spienione ciepłe mleko 12 zł

z dodatkiem mini pianek

Dzieci



Rosółek 18 zł

z makaronem | 1/2 opcji dla dorosłych

Nuggetsy 27 zł

drobiowe | frytki | ketchup

Mini Chicken Burger 27 zł

nuggetsy | frytki | ketchup

Churros 19 zł

chrupiące hiszpańskie paluszki (5 szt.) smażone na złoto podawane z sosem toffi

Zestaw bez deseru 39 zł

rosółek | nuggetsy albo mini chicken burger

Zestaw z deserem 49 zł

rosółek | nuggetsy albo mini chicken burger | churros

Menu z listą alergenów i szczegółową gramaturą dostępne jest u obsługi