



est. 2018

SŁONYDYM

Idzie nowe

Już wkrótce nowa karta menu!
Wraz z naszym nowym Szefem
Kuchni, Łukaszem Sękiem, pracujemy
nad zupełnie nową odsłoną menu
Słonego Dymu. Dziś oddajemy w
Państwa ręce jego skróconą wersję,
opartą na naszych najlepszych i
najczęściej wybieranych daniach.

**Przed nami nowy rozdział i
jeszcze wyższa jakość!**

Zupy

Rosół z 3 rodzajów mięs 22 zł

domowy makaron • lubczyk • natka pietruszki •
marchew

Chłodnik z botwiny 24 zł

kefir • maślanka • zsiadłe mleko • ogórek • koperek •
jajko BIO

Starter

Carpaccio z polędwicy 54 zł

marynowane grzyby • cebulka porowa • rukola •
kapary • dressing miodowo-musztardowy

Salata

Cezar 43 zł

sałata rzymska • sos cezar • grzanki • chips z boczku
• Emilgrana

Dania główne

Żeberka St. Louis TOP

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

PIEROGI:

• Z szarpaną wp. BBQ

rukola • salsa pomidorowa • Emilgrana • kolendra

• Skaryszewskie

farsz ziemniaczano-serowy • śmietana • prażona
cebulka • Emilgrana

Godziny otwarcia w okresie letnim:

Poniedziałek-Czwartek: 13:00-21:00

Piątek: 13:00-22:00

Sobota: 12:00-22:00

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 !

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

Desery

Tiramisu pistacjowe

31 zł

krem mascarpone, biszkopty Savoirdi, Amaretto, Kahlúa, prażone pistacje i owoce sezonowe

Mus z rokitnikiem

31 zł

rokitnik • bita śmietana • prażone migdały

Dodatki

Frytki

10 zł

Frytki z batatów

19 zł

Frytki z aioli truflowym

12 zł

i serem Emilgrana

Warzywa grillowane

18 zł

Ziemniaki

12 zł

z ogniska z gzikim i boczkiem

Coleslaw

9 zł

Kukurydza grillowana

12 zł

Ogórki kimchi

12 zł

Pomidory

15 zł

z serem solankowym

5 zł

Sosy

Cheddar | Chimichurri | BBQ

Pieprzowy | Aioli truflowe



est. 2018

SŁONYDYM

Spróbuj tego wyjątkowego smaku!

STEKI

sezonowane min 30 dni

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



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.

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!



est. 2018

SŁONYDYM

Napoje zimne

Soki "Cappy" 12 zł
pomarańcza | jabłko | poj. 0,25 l


Woda 8 | *16 zł
gazowana | niegazowana 0,3 l | *1,0 l


Gazowana klasyka 12 | *25 zł
coca-cola | fanta | sprite | kinley 0,25 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

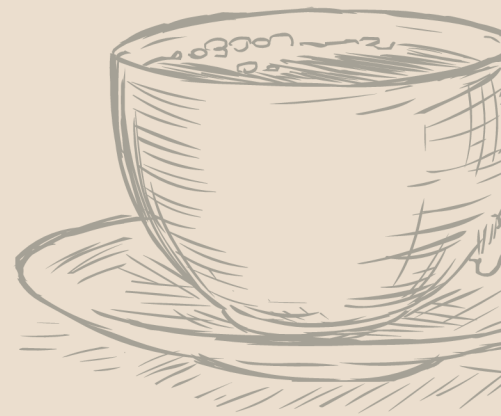
 **Marchewka** 19 zł
delikatnie słodka i kremowa, bogata w beta-karoten

 **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

Sezonowa 22 zł



Kawy

Espresso 11 | *13 zł
pojedyncze | *podwójne

Americano 14 zł

Cappuccino 16 zł

Latte 17 zł

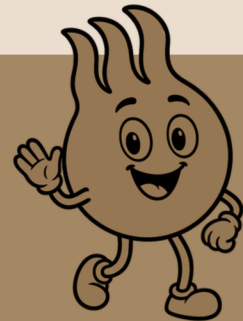
Słony Karmel TOP 23 zł

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

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!



KOKTAJL

Menu

KLASYKI

W DYMNEJ ODSŁONIE

NEGRONI 34 PLN

WYTRAWNY, ZIOŁOWY, GORZKI
GIN • BITTER • VERMOUTH ROSSO

WHISKY SOUR 31 PLN

ORZEŹWIAJĄCY, SŁODKO-KWAŚNY
WHISKY • CYTRYNA • BIAŁKO • ANGOSTURA

OLD FASHIONED 35 PLN

MOCNY, CIEPŁY, KLASYCZNY
WHISKY • CUKIER • ANGOSTURA • POMARAŃCZA

CUBA LIBRE 27 PLN

LEKKI, KLASYCZNY
RUM • PEPSI • LIMONKA

MOJITO 29 PLN

ŚWIEŻY, LETNI
RUM • MIĘTA • LIMONKA

PORNSTAR MARTINI 36 PLN

SŁODKO-KWAŚNY, DESEROWY
WÓDKA • MARAKUJA • WANILIA • PROSECCO

APERITIVO SPRITZ 29 PLN

LEKKI, GORZKO-SŁODKI
APERITIVO • PROSECCO • SODA

STREFA 0%

BEZ ALKOHOLU,

SPRITZ ZERO 21 PLN

WYTRAWNY, ZIOŁOWY, GORZKI
GIN • BITTER • VERMOUTH ROSSO



AUTORSKIE SŁONEGO DYMU

PISTACHIO SOUR 31 PLN

ORZEŹWIAJĄCY, SŁODKO-KWAŚNY
LIKIER PISTACJOWY • CYTRYNA • BIAŁKO

ALMOND PALOMA 32 PLN

ŚWIEŻY, LEŚNY, CYTRUSOWY
WÓDKA • AMARETTO BIANCO • LIMONKA • SODA
GREJPFROTOWA • WĘDZONA SÓL

FUMO AMARO 33 PLN

GORYCZKOWY, AROMATYCZNY
AMARO LUCANO • SODA FIOŁKOWA •
KARMELIZOWANE JABŁKO

SMOKEY AVIATION 35 PLN

KWIATOWY, LEKKO DYMNY, KREMOWY
GIN • WĘDZONY FIOŁEK • CYTRYNA • BIAŁKO

HUGO ZERO 21 PLN

WYTRAWNY, ZIOŁOWY, GORZKI
KWIAT BZU • MIĘTA • LIMONKA

LIMONZERO SPRITZ 24 PLN

CYTRUSOWY, DELIKATNY
PALLINI LIMONZERO • SPUMANTE 0% • SODA