



est. 2018

SŁONY DYM

***Nowa karta. Ten sam ogień.
Jeszcze więcej smaku !***

*Przez ostatnie tygodnie wspólnie z
naszym Szefem Kuchni,
dopracowywaliśmy każdy detal nowego
menu.*

*Efekt jest karta oparta na najwyższej
jakości składnikach, autorskich
recepturach i daniach, które najlepiej
oddają charakter Słonego Dymu.*

*Znajdziecie w niej zarówno nasze kultowe
pozycje w nowej odsłonie, jak i zupełnie
nowe propozycje stworzone z myślą o
miłośnikach wyjątkowych smaków.
To dopiero początek – kolejne kulinarne
premiery już przed nami.*

Zupy

Krem z Pieczonej Papryki 26 zł

Aromatyczny krem z pieczonej czerwonej papryki i dojrzałych pomidorów, podawany z hiszpańskim chorizo, pudrem z boczku, chrupiącymi grzankami, olejem z pestek dyni i świeżymi kielkami.

Rosół Trzech Mięs 23 zł

Esencjonalny bulion gotowany przez wiele godzin na trzech rodzajach mięsa, podawany z ręcznie krojonym domowym makaronem, blanszowaną marchewką, świeżym lubczykiem i natką pietruszki.

Zupa Dnia 22 zł

Codziennie inna propozycja przygotowywana przez Szefa Kuchni z sezonowych produktów.



Przystawki

Tatar Słonego Dymu 59 zł

Ręcznie siekana polędwica wołowa (100g), podawana z zółtkiem BIO, marynowanymi kurkami, cebulką perłową, szalotką, ogórkiem kiszonym, musztardą francuską, kaparami, majonezem truflowym, groszkiem wąsatym, delikatnym tiulem z tuszu kalamarnicy oraz świeżo wypiekanym pieczywem.

Deska Słonego Dymu 79 zł

Idealna do wspólnego biesiadowania. Nuggetsy z kurczaka w panierce panko, krewetki Black Tiger w panko, skrzydełka BBQ, papryczki jalapeño faszerowane kremowym serkiem, krążki cebulowe, belgijskie frytki oraz zestaw autorskich sosów.

Black Tiger 69 zł

Siedem krevetek Black Tiger smażonych w emulsji z masła i białego wina, z dodatkiem concassé z pomidorów, papryki czuszkii, świeżego czosnku, natki pietruszki oraz chrupiących grzanek czosnkowych.

Salaty

Cezar Supreme *44 | **52 zł

Salata rzymska, autorski sos Cezar na bazie anchois, chrupiące grzanki czosnkowe, chipsy z boczku, pomidorki cherry, czerwona cebula, dojrzewający parmezan, cykorii i sezonowe kielki. Do wyboru grillowany filet z kurczaka (120g)* lub krewetki (4szt.)** Black Tiger.

Kozi Ogród 45 zł

Grillowany ser kozi, karmelizowane buraki w occie balsamicznym i miodzie, marynowana gruszka, mix świeżych sałat, warzywa julienne, pomidorki cherry, prażone migdały, orzechy włoskie, sezonowe owoce, krem balsamiczny oraz dressing miodowo-musztardowy.

Godziny otwarcia w okresie letnim:

Poniedziałek–Piątek: 13:00–22:00

Sobota: 12:00–22:00

Niedziela: 12:00–21:00

**Menu z listą alergenów i szczegółową gramaturą dostępne jest u obsługi
Nie dzielimy rachunków po złożeniu zamówienia !**

Pow. 8 osób doliczamy serwis kelnerski +10% wartości rachunku !

Burgery

Whisky Burger 54 zł

Świeżo siekana wołowina (200g) flambirowana Jack Daniel's®, maślana brioche własnego wypieku, konfitura z czerwonej cebuli, świeże warzywa, domowy majonez, ketchup oraz belgijskie frytki. Na oczach Gości burger wykańczany jest gorącym sosem cheddar.

Double Whisky Burger 72 zł

Podwójna porcja świeżo siekanej wołowiny (400g), flambirowanej Jack Daniel's®, z jalapeño, konfiturą z czerwonej cebuli, sriracha mayo, świeżymi warzywami, maślaną brioche i belgijskimi frytkami.

Kimchi Burger 49 zł

Świeżo siekana wołowina (200g), fermentowane kimchi, colesław z czerwonej kapusty, majonez wasabi, maślana brioche własnego wypieku oraz belgijskie frytki.

Camembert Burger 47 zł

Panierowany ser Camembert, sos żurawinowy na bazie Porto, rukola, świeży pomidor, maślana brioche, colesław z czerwonej kapusty, sriracha mayo i belgijskie frytki.

GIGA Burger Challenge * 149 zł

Aż 800 g świeżo siekanej wołowiny, gorący cheddar, konfitura z czerwonej cebuli, krążki cebulowe w tempurze, autorskie sosy, świeże warzywa, maślana brioche oraz belgijskie frytki. Łączna waga zestawu to około 2,5 kg.

* Jeżeli zjesz go samodzielnie w ciągu 12 min. to nie płacisz!

Zapiekanki

Zapiekanka Słonego 62 zł

Chrupiąca bagietka (55cm) z farszem pieczarkowym, mozzarellą, goudą, szarpaną wieprzowiną Złotnicka Pstra, belgijskimi frytkami, gorącym cheddarem, konfiturą z czerwonej cebuli, jalapeño, prażoną cebulką, dymką oraz ketchupem sriracha.

Klasyczna Zapiekanka 46 zł

Bagietka (55cm) z farszem pieczarkowym, mozzarellą, goudą, prażoną cebulką, dymką i ketchupem.

Dodatki

Pieczone ziemniaki z gzikem	18 zł
Ziemniaki francuskie	14 zł
Frytki belgijskie	14 zł
Frytki z batatów	19 zł
Ryż basmati z ratatouille	14 zł
Grillowane warzywa	18 zł
Salata z dressingiem miodowo-musztardowym	14 zł
Colesław z czerwonej kapusty	12 zł

Dania

Steki Dry Aged od 29 zł

Sezonowana na sucho polska wołowina premium, dojrzewająca minimum 30 dni dla uzyskania wyjątkowej kruchości i głębokiego smaku. **Oddzielna karta menu.**

Stekowa Uczta Premium 499 zł

Wyjątkowa kompozycja trzech klasycznych steków: Rib Eye, Filet Mignon i T-Bone, przygotowywanych zgodnie z wybranym stopniem wysmażenia. W zestawie pieczone ziemniaki francuskie, grillowane warzywa sezonowe, belgijskie frytki, colesław z czerwonej kapusty oraz dwa autorskie sosy do wyboru.

Pstrąg z Żywego Ognia 49 zł

Świeży pstrąg faszerowany aromatycznymi ziołami, grillowany nad ogniem dla uzyskania delikatnego dymnego aromatu.

Żebro Słonego Dymu 56 zł

Wolno pieczone żebro z wieprzowiny rasy Złotnicka Pstra, glazurowane autorskim sosem BBQ, podawane z karmelizowaną kukurydzą baby.

Fire Wings 39 zł

Soczyste skrzydełka z kurczaka w jednej z **czterech** autorskich glazur: **BBQ**, **Teriyaki** z sezamem i dymką lub **Miodowo-imbriowej**. Dla odważnych dostępna wersja *** Mad Dog 357**. ***wymagane podpisanie oświadczenia - jesz na własne ryzyko!**

Pierogi Szefa Kuchni 47 zł

Ręcznie lepione pierogi z szarpaną wieprzowiną rasy Złotnicka Pstra, podawane w esencji z kurczaka z dodatkiem masła, warzyw julienne, wędzonego boczku, parmezanu i świeżych natki pietruszki.

Desery

Gruszka Williamsa 33 zł

Gruszka Williams z kremem mascarpone aromatyzowanym Cointreau, sosem szafranowo-pomarańczowym, karmelizowanymi orzechami włoskimi, prażonymi migdałami, czerwonym pieprzem i sezonowymi owocami.

Pistacjowe Tiramisu 39 zł

Biszkopity Savoiardi nasączone Amaretto i Kahlúa, krem mascarpone, prażone pistacje oraz świeże sezonowe owoce.

Lody Słonego Dymu 29 zł

Lody o smakach słonego karmelu, wanilii i czekolady, podawane z tartaletką, bitą śmietaną, sezonowymi owocami oraz prażonymi płatkami migdałów.

Sosy

Sos z czerwonego wina	10 zł
karmel / dzika jagoda	10 zł
Sos koniakowo-pieprzowy	10 zł
Sos gorgonzola	10 zł
z dodatkiem białej czekolady	
Tzatziki	10 zł

Menu z listą alergenów i szczegółową gramaturą dostępne jest u obsługi

Nie dzielimy rachunków po złożeniu zamówienia!

Pow. 8 osób doliczamy serwis kelnerski +10% wartości rachunku!

Wyjątkowo chrupiące – w wersji
pełnowymiarowej

FRYTKI

z wyselekcjonowanych odmian ziemniaków



porcja 300g

Belgijskie Truflowe

29 zł

Belgijskie frytki z dojrzewającym parmezanem, majonezem truflowym i świeżą dymką.

Belgijskie z Szarpaną Wieprzowiną 35 zł

Belgijskie frytki z szarpaną wieprzowiną, konfiturą z czerwonej cebuli, sriracha mayo i świeżą dymką.

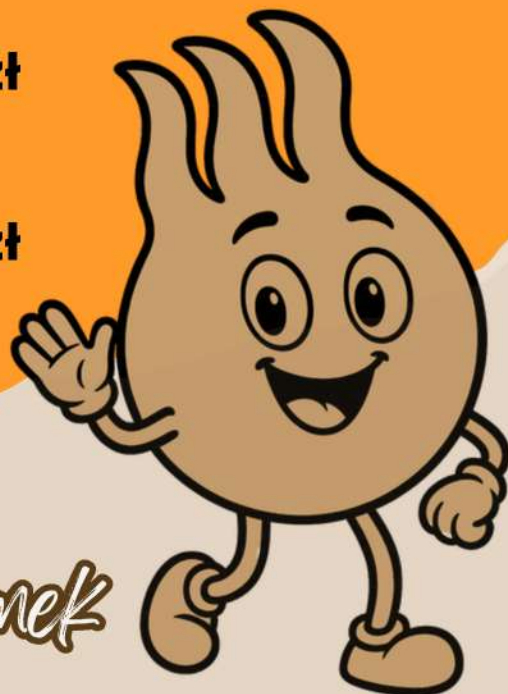
Belgijskie z Chrupiącym Kurczakiem 35 zł

Belgijskie frytki z chrupiącymi nuggetsami z kurczaka w panierce panko, sriracha mayo i świeżą dymką.

Bataty z Wasabi

35 zł

Chrupiące frytki z batatów z dojrzewającym parmezanem i domowym majonezem wasabi.



DLA DZIECI Pan Dymek

rekomenduje:

Pomidorowa Pana Dymka 15 zł

Delikatna zupa pomidorowa przygotowana na domowym rosale, z kremową śmietaną i ręcznie krojonym makaronem.

Rosół Pana Dymka 15 zł

Esencjonalny rosół z trzech rodzajów mięs z ręcznie krojonym makaronem i marchewką.

Linguine Bolognese 29 zł

Makaron linguine z długo gotowanym sosem bolońskim z wieprzowiny, warzyw korzeniowych i pomidorów San Marzano.

Chrupiące Nuggetsy 29 zł

Nuggetsy z kurczaka w złocistej panierce panko, belgijskie frytki oraz do wyboru mizeria lub surówka z marchewki. Podawane z ketchupem.

Zestaw Pana Dymka 3w1

Dowolna zupa + II danie + deser

59 zł

Mini Burger Pana Dymka 29 zł

Chrupiący filec z kurczaka w złocistej panierce panko, maślana brioche własnego wypieku, świeża sałata rzymska, pomidor oraz belgijskie frytki z ketchupem.

Lody Pana Dymka 25 zł

Lody w pucharku o smakach słonego karmelu, wanilii i czekolady, podawane z bitą śmietaną, sezonowymi owocami.

Churros 25 zł

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

Babyccino 12 zł

Delikatnie spienione mleko z kremową mleczną pianką, udekorowane miękkimi piankami marshmallow i szczyptą kakao.

Menu z listą alergenów i szczegółową gramaturą dostępne jest u obsługi. Nie dzielimy rachunków po złożeniu zamówienia! Pow. 8 osób (w tym dzieci z miejscem siedzącym) doliczamy serwis kelnerski +10% wartości rachunku!

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	29 zł
Rostbef	29 zł
T-bone	35 zł
Porterhouse	35 zł

Bez kości

	100 g
Antrykot	39 zł
Rostbef	39 zł
Rib Eye	39 zł
Polędwica	44 zł

Stekowa Uczta Premium 499 zł

Wyjątkowa kompozycja trzech klasycznych steków: Rib Eye, Filet Mignon i T-Bone, przygotowywanych zgodnie z wybranym stopniem wysmażenia. W zestawie pieczone ziemniaki francuskie, grillowane warzywa sezonowe, belgijskie frytki, colesław z czerwonej kapusty oraz dwa autorskie sosy do wyboru.

Dodatki

Pieczone ziemniaki z gzikem	18 zł
Ziemniaki francuskie	14 zł
Frytki belgijskie	14 zł
Frytki z batatów	19 zł
Ryż basmati z ratatouille	14 zł
Grillowane warzywa	18 zł
Salata z dressingiem miodowo-musztardowym	14 zł
Colesław z czerwonej kapusty	12 zł

Sosy

Sos z czerwonego wina	10 zł
karmel / dzika jagoda	10 zł
Sos koniakowo-pieprzowy	10 zł
Sos gorgonzola	10 zł
z dodatkiem białej czekolady	
Tzatziki	10 zł

Menu z listą alergenów i szczegółową gramaturą dostępne jest u obsługi | **Nie dzielimy rachunków po złożeniu zamówienia!**

Pow. 8 osób doliczamy serwis kelnerski +10% wartości rachunku!



Napoje zimne

Soki "Cappy" 14 zł

pomarańcza | jabłko | poj. 0,25 l

Woda 8 | *16 zł

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

Gazowana klasyka 14 | *28 zł

coca-cola | fanta | sprite | kinley 0,25 l | * 0,85 l

Lemoniada 18 | *38 zł

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

Soda J. Gasco 18 | *21 zł

fiolek | różany | * aperitivo bitter | * czarny bez 0,2 l

Soki wyciskane

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

 **Pomarańcza** 26 zł

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

 **Jabłko** 20 zł

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

 **Marchewka** 20 zł

delikatnie słodka i kremowa, bogata w beta-karoten

 **Mix owocowy** 25 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 15 zł

Cappuccino 17 zł

Flat White 17 zł

Latte 18 zł

Karmel Latte 23 zł

Mleko roślinne  +2 zł

Extra Shot Espresso +4 zł

Babyccino

Spienione ciepłe mleko 12 zł

z dodatkiem mini pianek

Desery raz jeszcze

Gruszka Williams 33 zł

Gruszka Williams z kremem mascarpone aromatyzowanym Cointreau, sosem szafranowo-pomarańczowym, karmelizowanymi orzechami włoskimi, prażonymi migdałami, czerwonym pieprzem i sezonowymi owocami.

Pistacjowe Tiramisu 39 zł

Biszkopcy Savoiardi nasączone Amaretto i Kahlúa, krem mascarpone, prażone pistacje oraz świeże sezonowe owoce.

Lody Słonego Dymu 29 zł

Lody o smakach słonego karmelu, wanilii i czekolady, podawane z tartaletką, bitą śmietaną, sezonowymi owocami oraz prażonymi płatkami migdałów.

Menu z listą alergenów i szczegółową gramaturą dostępne jest u obsługi

Nie dzielimy rachunków po złożeniu zamówienia !

Pow. 8 osób doliczamy serwis kelnerski +10% wartości rachunku !



KOKTAJL

KLASYKI

W DYMNEJ ODSŁONIE

NEGRONI 34 PLN

WYTRAWNY, ZIOŁOWY, GORZKI

GIN • BITTER • VERMOUTH ROSSO

WHISKY SOUR 31 PLN

ORZEŻWIAJĄCY, SŁODKO-KWAŚNY

WHISKY • CYTRYNA • BIAŁKO • ANGOSTURA

OLD FASHIONED 35 PLN

MOCNY, CIEPŁY, KLASYCZNY

WHISKY • CUKIER • ANGOSTURA • POMARAŃCZA

CUBA LIBRE 27 PLN

LEKKI, KLASYCZNY

RUM • COCA-COLA • 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

Menu



AUTORSKIE

SŁONEGO DYMU

PISTACHIO SOUR 34 PLN

KREMOWY • ORZECHOWY • SŁODKO-KWAŚNY

LIKIER PISTACJOWY • CYTRYNA • BIAŁKO

CHERRY PUGLIA PALOMA 35 PLN

ŚWIEŻY • CYTRUSOWY • ORZEŻWIAJĄCY

ADRIATICO BIANCO • WÓDKA • SOK Z CYTRYNY

SYROP WIŚNIOWY • SODA GREJPFUT J. GASCO

SGROPPINO 36 PLN

CYTRUSOWY • MUSUJĄCY • ORZEŻWIAJĄCY

PALLINI • WÓDKA • SOK Z CYTRYNY • SORBET

CYTRYNOWY • WÓDKA

TRUSKAWKOWY DWÓR 35 PLN

KWIATOWY • KREMOWY

CREMA ALPINA FRAGOLA • SYROP RÓŻA

BIAŁKO • SOK Z CYTRYNY



SPRITZ

Menu

KLASYCZNE

TOPOWE SMAKI LATA

BERGAMOTTO SPRITZ

32 PLN

KREMOWY • CYTRUSOWY • SŁODKO-KWAŚNY
BERGAMOTTO FANTASTICO • WINO MUSUJĄCE
SYROP FIOŁEK • WODA GAZOWANA

APERITIVO SPRITZ

29 PLN

ŚWIEŻY • CYTRUSOWY • ORZEŻWIAJĄCY
ASPIDE APERITIVO • PROSECCO TOSTI • WODA GAZOWANA

PALLINI LIMONCELLO SPRITZ

33 PLN

CYTRUSOWY • MUSUJĄCY • ORZEŻWIAJĄCY
PALLINI LIMONCELLO • PROSECCO TOSTI • WODA GAZOWANA

HUGO SPRITZ

32 PLN

KWIATOWY • ŚWIEŻY • DELIKATNY
LIKIER SAMBUKO • PROSECCO TOSTI • SOK Z LIMONKI

EDEN SPRITZ

31 PLN

KWIATOWY • OWOCOWY • MUSUJĄCY
SPRISSETTO EDEN • PROSECCO TOSTI • WODA GAZOWANA



APERITIVO SPRITZ 0%

J. GASCO APERITIVO BITTER • POMARAŃCZA

HUGO SPRITZ 0%

J. GASCO FIOR DI SAMBUKO • MIĘTA • LIMONKA

LIMONZERO SPRITZ 0%

PALLINI LIMONZERO • SOK Z CYTRYNY • SPUMANTE 0%

AMARETTO SOUR 0%

ADRIATICO ZERO • SOK Z CYTRYNY • SYROP CUKROWY • BIAŁKO
ANGOSTURA

STREFA 0%
TAK SAMO DOBRE

