

Menu

Piwnica Indygo

STARTER

TATAR SZLACHECKI || 39

z polędwicy wołowej, z wszystkimi niezbędnymi ingrediencjami- korniszonem, kaparami, imbirem, cebulką, musztardą, doprawiony i podawany z żółtkiem jaja przepiórczego

SALATA CEASARA || 31

sałata rzymska, sos z żółtek i anchois, z grzankami i parmezanem, z przepisu Ceasara Cardini z roku 1924, jest u nas, bo my nigdzie nie mogliśmy zjeść takiej prawdziwej sałaty

SALATA CEASARA - WARJACJA || 37

sałata rzymska, sos z żółtek i anchois, z grzankami, kurczakiem, pomidorkami i parmezanem

SALATA Z KACZKI I POMARAŃCZY || 39

kaczka sous vide, fileciki z pomarańczy, sałaty kolorowe, chipsy z szynki parmeńskiej, sos pomarańczowo-musztardowy, owoce sezonowe, orzechy pekan

STEK Z SELERA W PANKO || 31

z sosem serowym i bukietem najróżniejszych sałat

PIEROGI Z WĄTRÓBKĄ || 27

farsz z musu z wątróbki drobiowej, sos z redukcji czerwonego wina, z dziką wiśnią

TAPAS

MIX OLIWEK || 15

DESKA WĘDLIN || 35

CAMMEMBERT PIECZONY || 27

Menu

Piwnica Indygo

ZUPY

ŻUREK Z ŻEBERKIEM || 23

na zakwasie, z pieczonym żeberkiem, jajkiem poche, gniecionym ziemniakiem, czipsem z bekonu

ZUPA CEBULOWA || 21

klasyk kuchni francuskiej zapiekana z bagietką, zapiekana pod parmezanem

BOGRACZ | 25

pikantna zupa gulaszowa, ze słuszną ilością papryki

DANIE GŁÓWNE

BURGER Z SZARPANĄ KACZKĄ || 43

czarna bułka z węglem, kaczka szarpana, sos serowy, demi glace, chatney z gruszki, mix sałat, majonez pietruszkowy

KURCZAK SUPREME || 41

pierś z kurczaka, czarna soczewica beluga, , groszek zielony, grilowana sałata rzymska, herbał olive

PIERŚ Z KACZKI || 45

pierś z kaczki, puree z selerem, marchewka karmelizowana w miodzie, wiśniowy demi glace, szpinak

ŻEBERKA || 43/73

nasza specjalność, duma i chluba, przygotowane w długim procesie warzenia, według autorskiej receptury szefa kuchni, podawane z dwoma sosami

DODAJ DO ŻEBRA

FRYTKI STEKOWE || 13

grube, chrupiące, dobrze słone

FRYTKI Z BATATÓW || 15

gorące, chrupiące, lekko słodkie

GNIECIONE ZIEMNIACZKI || 13

ziemniaczki ze skórą zapiekane z ziołami

WARZYWA Z GRILLA || 15

sezonowe, macerowane w oliwie i ziołach

PIKLE CHEFA || 15

kapusta "pelustka" (czyli płatek róży) - kiszona u nas, chrupiąca marchewka z azjatycką nutą i inne kiszzone towarzystwo

Menu

Piwnica Indygo

DLA DZIECIAKÓW

dania szanujące filozofię
"nic zielonego, nic podejrzanego"

KOPYTKA || 17
z sosem śmietankowo- serowym

NALEŚNIKI || 21
z serkiem waniliowym i świeżymi owocami

KURCZAK NA SZPADZIE || 23
z puree i świeżymi warzywami

DESERY

FONDANT - LAVA CAKE || 25
dekadencki fondant czekoladowy,
na gorąco, z mleczną kruszonką i lodami

BEZA PAVLOVA || 23
klasyka, beza z kremem waniliowym i owocami

CIASTO DNIA || 19
zapytaj kelnera, co dzisiaj ma dla Ciebie
nasza cukierniczka

Menu

Piwnica Indigo

NAPOJE ZIMNE

IMBIRADA | 1L || 18

100% zdrowia, sok tłoczony z imbiru, sok z cytryny, woda

KOMPOT | 0,5L || 13

babcia byłaby z nas dumna, bo zrobiliśmy go tak, jak uczyła

SOK | 0,2L || 8

pomarańczowy, z czarnej porzeczki, grapefruitowy, jabłkowy

COLA/TONIK/SPRITE | 0,5L | 12

NAPOJE GORĄCE

KAWA || 12 || 8

americano, cappuccino, latte espresso

HERBATA 0,2/9 || 0,4/15 || 0,7/20

mieszanki herbaty liściastej magic tee z kwiatem klitorii ternateńskiej/ zielona / owocowa / antystresowa/ zimowa

HERBATA SEZONOWA || 15

kraftowa herbata z dodatkami dyktowanymi porą roku

ALKOHOLE

NASZE KRAFTOWE NALEWKI || 29

cztery różne smaki przygotowane według naszej specjalnej receptury

WINO DOMOWE | 0,5L || 35

czerwone, białe wytrawne

GIN/WHISKY/RUM | 40 ML || 18

MARTINI/WÓDKA | 40ML || 15

PIWO | 0,5L || 15 || 17

piwo rzemieślnicze do wyboru (pszeniczne, lager, ciemne)