

PRZYSTAWKI

OLIWKI - 11 ZŁ -
mix oliwek / pestkowe w marynacie
pieczywo naszego wypieku

CHLEB Z PASTĄ Z MAKRELI - 16 ZŁ -
ogórek konserwowy / czerwona cebula
szczypiorek / pieczywo naszego wypieku

PIECZONY CAMEMBERT - 17 ZŁ -
camembert / oliwa szczypiorkowa
orzechy włoskie / pieczywo naszego wypieku

CARPACCIO Z BURAKA - 21 ZŁ -
burak / ser kozi
orzechy karmelizowane / balsamico

HUMMUS - 18 ZŁ -
pomidory suszone / karmelizowana czerwona
cebula / kapary / pieczywo naszego wypieku

BRUSCHETTA - 22 zł -
bagietka francuska 3 szt. / guacamole
krewetki / suszone pomidory

ŚLEDŹ NA PIERNIKU - 19 ZŁ -
piernik naszego wypieku / śledź marynowany
w czerwonym winie i przyprawach korzennych
jabłka karmelizowane / delikatna śmietanka
czerwony kawior

TATAR WOŁOWY - 29 ZŁ -
borowiki marynowane / cebula / żółtko / ogórek
konserwowy / pieczywo naszego wypieku

TATAR Z ŁOSOSIA - 32 ZŁ -
łosoś marynowany / wakame / awokado
chilli / sos ostrygowy / mango / pieczywo
naszego wypieku

KANAPKI

WŁOSKA BUŁA Z KURCZAKIEM - 17 zł -
bułka pszenna naszego wypieku / kurczak
marynowany / majonez pietruszkowy
pomidor / cebula / rukola

WŁOSKA BUŁA Z MOZZARELLĄ - 17 ZŁ -
bułka pszenna naszego wypieku / marynowana
mozzarella / pesto bazyliowe / pomidor / rukola

BAGIETKA FRANCUSKA - 17 ZŁ -
Z ROSTBEFEM SV
bagietka francuska / rostbef SV / sos chrzanowy
karmelizowana czerwona cebula / rukola

BAGIETKA FRANCUSKA - 18 ZŁ -
Z MARYNOWANYM ŁOSOSIEM
bagietka francuska/ łosoś marynowany
mascarpone / pomidory / kapary / czerwona
cebula / rukola

ZUPY

ZUPA DNIA - 10 ZŁ -
FLAKI Z BOCZNIAKÓW - 16 ZŁ -
KREM POMIDOROWY Z CHIPSEM -
PARMEZANOWYM I PESTO - 14 ZŁ -

SAŁATY

Wszystkie sałaty serwowane z pieczywem
naszego wypieku

SAŁATA Z MARYNOWANYM - 32 ZŁ -
ŁOSOSIEM
marynowany łosoś / szparagi / ser Lazur
cebula czerwona / ogórek / pestki dyni
pomidorki koktajlowe / vinaigratte

SAŁATKA CEZAR - 28 ZŁ -
grillowany filet z kurczaka / anchois
jajko / sałaty / pomidorki koktajlowe
Grana Padano / sos Cezar

SAŁATKA HALLOUMI - 32 ZŁ -
grillowany ser halloumi / roszponka
pomarańcza / kiwi / winogrono / cebula
czerwona / dressing pomarańczowo-granatowy

SAŁATKA Z ROSTBEFEM SV - 31 ZŁ -
rostbef SV / oliwki z pestkami / suszone
pomidory / karczochy / sałaty / vinaigrette
ocet balsamiczny

MAKARONY

TAGLIATELLE SEPIA - 39 ZŁ -
Z OWOCAMI MORZA
krewetki / kalmary / mule / czosnek / chilli
pomidorki koktajlowe / masło / natka pietruszki
na białym winie

TAGLIATELLE Z KURCZAKIEM - 29 ZŁ -
I CHORIZO
wersja dla dzieci bez chorizo 24 zł
filet z kurczaka / sos pomidorowy
suszone pomidory / czerwona cebula / chorizo
Grana Padano

TAGLIATELLE ZE SZPARAGAMI - 29 ZŁ -
AGLIO OLIO
dostępny w wersji z polędwicą - 35 zł -
wołową lub łososiem
szparagi / czosnek / cebula / chilli / pomidor
koktajlowy / oliwa

RAVIOLI Z BIAŁĄ TRUFLĄ - 30 ZŁ -
ravioli z białą truflą / rukola
Grana Padano / oliwa truflowa

STEKI

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ - 44 ZŁ -
(200 g)

STEK RIBEYE RASY ANGUS - 59 ZŁ -
(300 g)

STEK Z SEZONOWANEJ - 69 ZŁ -
WOŁOWINY zapytaj kelnera o dostępność
(300 g)

DODATKI SKROBIOWE - 6 ZŁ -
do wyboru
◦ frytki z batatów
◦ puree ziemniaczane
◦ frytki

DODATKI WARZYWNE - 8 ZŁ -
do wyboru
◦ sałatka ze świeżych warzyw
◦ szpinak blanszowany z czosnkiem
◦ boczniki z oliwą truflową i tymiankiem
◦ młoda włoszczyzna
◦ szparagi

SOSY - 5 ZŁ -
do wyboru
◦ sos pieprzowy
◦ masło czosnkowe
◦ sos BBQ

DANIA GŁÓWNE

CURRY WEGAŃSKIE - 25 ZŁ -
serwowane z pieczywem naszego wypieku
mleko kokosowe / zielona pasta curry / imbir
trawa cytrynowa / papryka / cukinia / cebula
marchew / boczniki / limonka

CURRY Z KURCZAKIEM - 29 ZŁ -

CURRY Z KREWETKAMI - 36 ZŁ -

CHILLI CON CARNE - 30 ZŁ -
mielona wołowina / fasola czerwona
kukurydza / papryczki chilli / sos pomidorowy
śmietana / kolendra / pieczywo naszego wypieku

PIERŚ Z KACZKI SV - 39 ZŁ -
kaczka SV / młoda włoszczyzna
szałotka / puree z pieczonego buraka
sos Demi Glace / cebula dymka

POLIKI WOŁOWE - 39 ZŁ -
W SOSIE WŁASNYM
poliki wołowe / ogórek kiszony z sezamem
pieczywo naszego wypieku lub puree
ziemniaczane

ŻEBERKA WIEPRZOWE - 35 ZŁ -
żeberka wieprzowe 350g / puree ziemniaczane
zasmażana młoda kapusta / marynata miodowa

SZPARAGI Z SZYNKĄ - 29 ZŁ -
DOJRZEWAJĄCĄ
szparagi / szynka dojrzewająca
młode ziemniaki / sos holenderski

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA - 32 ZŁ -
polędwiczka wieprzowa / młoda włoszczyzna
puree marchewkowe / młode ziemniaki
sos demi glace

RYBY
I OWOCE MORZA

FILET Z ŁOSOSIA - 38 ZŁ -
łosoś /puree kalafiorowe / szparagi
szałotka / sos beurre blanc

KREWETKI W TEMPURZE - 36 ZŁ -
Z SALSĄ MANGO-CHILLI NA RUKOLI

KREWETKI - 41 ZŁ -
10 szt. krewetek / czosnek / kolendra
chilli / na białym winie / pieczywo

BURGERY

Wszystkie burgery serwowane są w bułce
pszennej naszego wypieku.

BURGER WOŁOWY - 25 ZŁ -
grillowany kotlet wołowy / sos domowy
ogórek piklowany / cebula czerwona
sałaty / frytki

BURGER W DRUKARNI - 30 ZŁ -
grillowany kotlet wołowy / boczek / ser gouda
sos domowy / pomidor / ogórek piklowany
cebula czerwona / sałaty / frytki

BURGER Z SZARPANĄ WOŁOWINĄ - 36 ZŁ -
konfitura z czerwonej cebuli / placek
ziemniaczany / ostry sos

BURGER DROBIOWY - 29 ZŁ -
filet z kurczaka w panierce / sos słodkie chilli
salsa paprykowa / rukola / majonez / frytki

BURGER Z CAMEMBERTEM - 25 ZŁ -
panierowany Camembert / sos majonezowo-
żurawinowy / pomidor / cebula czerwona
sałaty / frytki

BURGER GRUBY KOT - 36 ZŁ -
grillowany kotlet wołowy / pieczarka
guacamole jalapeno / cheddar / czosnek / krążki
cebulowe sos worcestershire / frytki

dotatki do burgerów:
dodatkowy kotlet wołowy - 10 zł / krewetka - 4 zł
ser kozi - 4 zł / ser gouda - 3 zł / boczek - 3 zł
chorizo - 3 zł / jalapeño - 3 zł

DESERY

CIASTA NASZEGO WYPIEKU OD - 12 ZŁ -

HERBATY

Herbaty ekspresowe (250 ml) - 6 ZŁ -
Herbaty liściaste (350 ml) - 9 ZŁ -
czarna / zielona / jaśminowa / biała
owocowa / rooibos

KAWY

Espresso - 6 ZŁ -
Espresso doppio - 10 ZŁ -
Americano - 7 ZŁ -
Cappuccino - 9 ZŁ -
Flat White - 12 ZŁ -
Latte - 10 ZŁ -
Latte smakowe - 12 ZŁ -
(orzech / karmel / kokos & wanilia)
Mocha - 2 zł -

mleko sojowe / mleko ryżowe

KAWY
Z ALKOHOLEM

Irish Coffee - 16 ZŁ -
Amaretto Coffee - 16 ZŁ -
Baileys Coffee - 16 ZŁ -
Kahlúa Coffee - 16 ZŁ -

NAPOJE

Coca Cola / Cola Cola Zero - 6 ZŁ -
Fanta / Kinley / Sprite
Cappy: pomarańczowy / jabłkowy
czarna porzeczka / pomidorowy
(250 ml)

Woda - 6 ZŁ -
Gazowana “Kropla Beskidu Delice”
Niegazowana “Kropla Beskidu” (330ml)

Soki świeżo wyciskane - 12 ZŁ -
pomarańcza / grejpfrut / mix

Soki tłoczone: - 7 ZŁ -
jabłkowy (250ml) - 10 ZŁ -
jabłko-gruszka / jabłko-agrest
jabłko-porzeczka (300ml)

Bombilla - 10 ZŁ -
classic / mirabelka
żurawina / pitahaya

Fritz-kola: - 10 ZŁ -
kola / bez cukru / mniej cukru
karmelowo-kawowa
Fritz-limo: - 10 ZŁ -
jabłko-wiśnia-czarny bez / miodowy melon
pomarańcz / cytryna

Fritz-spritz: - 10 ZŁ -
BIO jabłkowy / BIO rabarbarowy
BIO winogronowy

Fritz pozostałe: - 10 ZŁ -
fritz-mate / mischmasch (fritz-kola z pomarańczą)

Wostok ziołowy - 10 ZŁ -
Lemoniada - 12 ZŁ -
klasyczna / ogórkowa
Burn - 12 ZŁ -

KOKTAJLE

Ten ze szpinakiem... - 16 zł -
szpinak / jarmuż / gruszka
jabłko / kiwi

Ten z brzoskwinią... - 16 zł -
brzoskwinia / gruszka / banan
mleko kokosowe

Ten z truskawką... - 16 zł -
truskawki / mango / mleko ryżowe

WINO DOMOWE
BIAŁE / CZERWONE

150ml - 12 ZŁ -
½l - 36 ZŁ -
1l - 69 ZŁ -

DRINKI

APEROL SPRITZ - 23 ZŁ -
Frizzante bianco / Aperol
woda gazowana „ Kropla Beskidu Delice”

WHISKY SOUR - 20 ZŁ -
NEW YORK SOUR* - 22 ZŁ -*
Tullamore Dew / sok z cytryny
syrop cukrowy / angostura / Cz. Wino*

MOJITO - 23 ZŁ -
BLACK MOJITO * - 25 ZŁ -*
Rum Bacardi / Black spiced rum Kraken*
limonka / mięta / syrop cukrowy
woda gazowana „ Kropla Beskidu Delice”

CAIPIRINHA - 17 ZŁ -
Cachaça / limonka / brązowy cukier

BUBBLE MELON - 25 ZŁ -
Bacardi rum / Campari / melon
grejpfrut / cytryna / prosecco

MANGO SPIRIT - 26 ZŁ -
Barcardi Carta Negra infuzowane
skórką z limonki / lillet blanco / zielona herbata
syrop mango / sok z limonki

PANAMA - 28 ZŁ -
Gordon's Gin / Purre z Marakui
kiwi / rozmaryn / czerwony pieprz / Tonic

HIBISKUS - 23 ZŁ -
Gordon's Gin / hibiskus / rozmaryn
ziele angielskie / Tonic

DRINKI Z FRIZZANTE

TRUSKAWKA - 24 ZŁ -
pulpa truskawkowa / Tequila Blanco
sok z cytryny / syrop cukrowy / Frizzante

ARBUZ - 18 ZŁ -
arbuż / mięta / Frizzante

PIWA

BRACKIE - 7 ZŁ (0,3L) / 12 ZŁ (0,5L) -
ŻYWIEC BIAŁE - 13 ZŁ (0,5L) -
ŻYWIEC APA - 12 ZŁ (0,5L) -
PIWA BUTELKOWE - 12 ZŁ -
Żywe
Belfast

Na miodzie gryczanym
ŁÓDZKIE PIWO RZEMIEŚLNICZE - 16 ZŁ -

PIWA BEZALKOHOLOWE

ŻYWIEC - 10 ZŁ (0,3L) -
ŻYWIEC BIAŁE - 13 ZŁ (0,5L) -
ŻYWIEC IPA - 13 ZŁ (0,5L) -

CYDR DOBRŃSKI - 10 ZŁ -
cynamon / gruszka / klasyczny

hotspot WiFi sieć: Drukarnia hasło: bistrolodz

ALKOHOLE

HENNESY V.S. - 29 ZŁ -
METAXA 7 - 20 ZŁ -
MAKER'S MARK KENTUCKY - 22 ZŁ -
BURBON
BULLEIT BOURBON - 24 ZŁ -
REMY MARTIN V.S.O.P. - 32 ZŁ -
JÄGERMEISTER - 13 ZŁ -
GORDON'S GIN - 10 ZŁ -
GIN HENDRICK'S - 32 ZŁ -
MARTINI - 12 ZŁ (100ML) -
Blanco / Extra Dry / Rosato / Rosso
EL JIMADOR BLANCO - 15 ZŁ -
EL JIMADOR REPOSADO - 17 ZŁ -
SIERRA CAFE SPECIAL EDITION - 15 ZŁ -
KOVAL LIQUEUR ORGANIC - 40 ZŁ -
CRANBERRY GIN 40ml
KOVAL BARRELED GIN 40 ml - 40 ZŁ -
KOVAL SINGLE BARREL - 40 ZŁ -
BOURBON 40ml
RUM ZACAPA SISTEMA - 38 ZŁ -
SOLERA 23 YO 40 ml

WÓDKI

ŻUBRÓWKA BIAŁA - 9 ZŁ / 85 ZŁ (0,5L) -
ŻUBRÓWKA CZARNA - 11 ZŁ / 109 ZŁ (0,5L) -
ŻUBRÓWKA BISSON GRASS - 9 ZŁ -
BACZEWSKI - 13 ZŁ / 129 ZŁ (0,5L) -
ŻOŁĄDKOWA GORZKA - 10 ZŁ -
SOPLICA SMAKOWA - 9 ZŁ -
pigwa / wiśnia / orzech / śliwka

WHISKY

JACK DANIEL'S - 16 ZŁ -
JACK DANIEL'S GENTELMAN - 24 ZŁ -
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL - 36 ZŁ -
JACK DANIEL'S HONEY - 18 ZŁ -
JACK DANIEL'S FIRE - 18 ZŁ -
JACK DANIEL'S RYE - 18 ZŁ -
MONKEY SHOULDER - 23 ZŁ -
ABERLOUR A'BUNDAH SINGLE MALT - 45 ZŁ -
TULLAMORE DEW - 15 ZŁ -
WOODFORD RESERVE - 32 ZŁ -
JAMESON - 16 ZŁ -
JAMESON RESERVE BLACK BARREL - 26 ZŁ -
BUSHMILLS SINGLE MALT - 25 ZŁ -
IRISH WHISKEY 10 YO
CONNEMARA PEATED SINGLE - 25 ZŁ -
MALT IRISH WHISKEY
GLENFIDDICH SINGLE MALT - 44 ZŁ -
SCOTCH WHISKY 18 YO



