

Menu

MAIL: allstarlodz@gmail.com FACEBOOK: All Star Restaurant & Cocktail Bar INSTAGRAM: @all_star_restaurant_cocktail DO ZAMÓWIEN: 530-048-165



PRZYSTAWKI

PASTY Z BAGIETKĄ 	24,00
Guacamole/smalec z fasoli/tapenada z oliwek	
KREWETKI W MANGO Z BAGIETKĄ	5 szt. 24,00 /10 szt. 41,00
Smażone z cebulką, czosnkiem i białym winem	
HISZPAŃSKA UCZTA	2 OS 41,00 /4 OS 72,00
odpowiednio do 2/4osób	
6/12 szt. x grissini	
100/200 g gulasz z chorizo	
8/16 szt. x oliwki marynowane	
4/8 szt. x daktyle w boczku	
2/4 szt. x bruschetta z pomidorem i kaparami	
DESKA SERÓW	2 OS 48,00 /4 OS 83,00
odpowiednio do 2/4osób	
Cheddar, lazur, oscypek, camembert, oliwki, miód, sos śliwkowy, owoce, grissini 6szt	

ZUPY

RAMEN duży/mały	37,00/27,00
Długo gotowany, esencjonalny bulion na pieczonych kościach wieprzowych, wołowych i drobiowych oraz pełną gamą aromatycznych przypraw i warzyw, podawany z makaronem ramen, wołowiną, jajkiem, algami, grzybami shimeji i warzywami	
KREM Z BIAŁYCH WARZYW 	19,00
Z pastą truflową i oliwą czosnkową	

DANIA GŁÓWNE

MAKARON CUKINIOWY 	29,00
z pesto z kolendry i orzechami laskowymi	
GNOCCHI BURACZKOWE 	35,00
Domowe gnocchi buraczkowe z pesto z pietruszki i orzechów włoskich podawane z kozim serem i chipsami z buraka	
POLICZKI WIEPRZOWE	37,00
Wolno gotowane policzki wieprzowe w sosie na bazie czerwonego wina z warzywami korzeniowymi podane z delikatnym purée ziemniaczanym i świeżą pietruszką	
TAGLIATELLE Z KREWETKAMI	39,00
w sosie na bazie cebulki i czosnku z pomidorkami koktajlowymi i pietruszką	
ŻEBERKA WOLNO GOTOWANE	45,00
metodą sous vide (48h) w glazurze podawane z domowymi kopytkami i lekką sałatką	
BUŁECZKI BAO (3SZT) 	37,00
z szarpaną wieprzowiną lub smażonym wędzonym tofu, marynowaną czerwoną kapustą, świeżą kolendrą, sezamem i sosem majomango-chilli	

KANAPKI (do 14:00 kawa 6 zł/herbata 8 zł)

KANAPKA Z JAJKIEM SADZONYM	19,00
Ser kozi, boczek, jajko sadzone, sałata rzymska, rukola, pomidor, marmolada z pomarańczy, majonez	
KANAPKA WŁOSKA	19,00
Z szynką szwarcwaldzką, łagodną salsą pomidorową, mozzarellą białą, bazylią, serem cheddar i pomidorem	
KANAPKA Z SZYNKĄ PROSCIUTTO	15,00
Szynka Prosciutto Cotto, sałata rzymska, żółty ser, pomidor, rukola, majonez	
KANAPKA WEGE 	17,00
Pasta z fasoli, szpinak baby, awokado, suszony pomidor	

SALATKI

SZYNKA SZWARC WALDZKA	25,00
Szynka Szwarcwaldzka (pieczona), mix sałat, pomidorki koktajlowe, feta, ogórek świeży, słonecznik, oliwa, krem balsamiczny	
GRUSZKA 	23,00
Gruszka w zalawie, mix sałat, camembert ziołowy, sos musztardowo - miodowy, orzechy włoskie	
BURAK 	28,00
Burak, rukola, feta, orzechy włoskie, krem balsamiczny	

MEKSYKAŃSKIE

BURRITO	25,00
Tortilla pszenna, ryż, śmietana, salsa pomidorową łagodna, cebula czerwona, pomidor, fasola Pinto, świeża kolendra, cheddar → → Udko z kurczaka w papryce wędzonej i przyprawach → Szarpana wieprzowina w pomarańczach, przyprawach → Wege z pastą z fasoli 	
QUESADILLA	23,00
Tortilla pszenna, salsa łagodną, cheddar, cebula czerwona, fasola Pinto, świeża kolendra, śmietana → Udko z kurczaka w papryce wędzonej i przyprawach → Szarpana wieprzowina w pomarańczach, przyprawach → Wege z avocado 	
GOFRY Z SZARPANĄ WIEPRZOWINĄ	28,00
Z guacamole, ostrymi nachosami, serem cheddar, śmietaną i świeżą kolendrą	
ALL STAR'OWE NACHOSY Z CHILLI CON CARNE	28,00
Z serem cheddar, kolendrą i śmietaną	
ZESTAW MEX-TEX	2 OS 84,00 /4 OS 144,00 /6 OS 204,00
odpowiednio dla 2/4/6 os	
1/2/3szt x Burrito (z opcją do wyboru: Wege, szarpana wieprzowina, kurczak)	
1/2/3szt x Quesadilla (z opcją do wyboru: Wege, szarpana wieprzowina, kurczak)	
1/2/3szt x Sałatka Meksykańska	
1/2/3szt x Nachosy (100g)	
3/6/9szt x Dip (z opcją do wyboru: guacamole, serowy - cheddar, mango, mango z płatkami chilli, pomidorowy, śmietana)	
DIPY I SOSY 80ML	
Mango z płatkami chilli, serowy - cheddar	9,00
Guacamole, mango	8,00
Pomidorowy	7,00
Śmietana	4,50
DODATKI	
All Star'owe nachosy 100g	12,00
Focaccia z oliwą, czosnkiem i rozmarynem	20,00
Grissini 6szt	14,00
Bagietka 12szt	10,00

PIZZA

KLASYK 	23,00
Ser mozzarella, sos pomidorowy	
HONOLULU	32,00
Ser mozzarella, ananas, szynka Prosciutto Cotto	
„ZA CIOSEM”	32,00
Ser mozzarella, szynka Prosciutto Cotto, pieczarki	
POPEYE 	33,00
Ser mozzarella, szpinak baby, ser feta, pieprz gruboziarnisty świeżo mielony	
„NO WEŻ”	34,00
Ser mozzarella, salami, papryka, jalapeno	

LAZUROWE WYBRZEŻE	36,00
Ser mozzarella, Łazur, kurczak, tabasco	
„A JAK” 	34,00
Ser mozzarella, ser Camembert, suszone pomidory, świeża bazylia	
„TABASKO”	34,00
Ser mozzarella, kabanos, jalapeno, oliwki, pomidorki koktajlowe	
WĘDZIMY	36,00
Ser mozzarella, ser wędzony, boczek, kabanos, świeży szczypiorek	
LUBISZ MIĘSO?	38,00
Ser mozzarella, salami, boczek, kabanos	
DELIKATNIE 	33,00
Mozarella biała, pomidorki koktajlowe, świeża bazylia	
4 SERY 	38,00
Ser mozzarella, Mozarella biała, Camembert, Łazur	
PO WŁOSKU	37,00
Ser mozzarella, szynka szwarcwaldzka, rukola, pomidorki	
ZAMIESZAJ	36,00
Ser mozzarella, kurczak, ananas, kukurydza, boczek	
NA ZAGRYCHĘ	34,00
Ser mozzarella, kabanos, ogórek konserwowy, świeży szczypiorek	
5 GWIAZDEK	35,00
Ser mozzarella, nachosy, jalapeno, śmietana	
WEGE 	36,00
Kapary, oliwki, suszone pomidory, kukurydza, świeży szczypiorek, bez mozzarelli	
SMACZLIWKA WDZIĘCZNA	38,00
Ser mozzarella, avocado, salami, jalapeno, suszone pomidory	
PLUM	38,00
Ser mozzarella, camembert, śliwki, szynka szwarcwaldzka, świeża bazylia	
ŚNIADANIOWA	36,00
Ser mozzarella, boczek, 2 jajka, pomidorki koktajlowe, świeży szczypiorek	
PIZZA GASTROMACHINA 	39,00
Ser mozzarella, kozi ser, daktyle, pistacje	
PIZZA LOVE PRAWNS	45,00
Ser mozzarella, krewetki, pomidorki koktajlowe, rukola i dip mango	
PIZZA „VIVA MEXICO”	41,00
Ser mozzarella, cheddar, szarpana wieprzowina, świeży pomidor, czerwona cebula, kolendra	
FESTA CREMOSA	38,00
Ser mozzarella, biały sos śmietankowo-czosnkowy, mascarpone, boczek, pieczarki, płatki chilli	
POD GRUSZĄ 	38,00
Ser mozzarella, biały sos śmietankowo-czosnkowy, gruszka, lazur, orzechy włoskie	
DODATKI DO PIZZY	
→ Kukurydza, cebula, bazylia, rukola, szczypior, jajko	
→ Papryka, ogórek, jalapeno, pomidorki koktajlowe	
→ Ananas, oliwki, pieczarki, ser gouda, ser wędzony, buraki	
→ Mozzarella biała, nachosy, suszone pomidory, śliwka, szpinak, camembert, Łazur, orzechy włoskie, salami	
→ Mozzarella klasyczna, kapary, szynka Prosciutto Cotto, boczek	
→ Feta, kabanos, kurczak, szynka szwarcwaldzka, awokado	
→ Kozci ser	
DOSTEPNE OLIIWY	
Chilli, czosnkowa, bazyliowa	

DESERY

Zapytaj obsługi...

Od pon. do pt. lunch **11 - 16** – Zupa/drugie danie/deserek **26,00zł**
Co na lunch? Zajrzyj na: **fb/instagram/tel: 530-048-165**

Menu

MAIL: allstarlodz@gmail.com FACEBOOK: All Star Restaurant & Cocktail Bar INSTAGRAM: @all_star_restaurant_cocktail DO ZAMÓWIENIA: 530-048-165



KAWY

Espresso	7,00
Doppio	11,00
Czarna	9,00
Americano	10,00
Biała mała/duża	9,00/13,00
Cappuccino mała/duża	9,00/13,00
Latte	14,00
Biała Mrożona	15,00
Czarna mrożona	13,00

DODATKI

Kulka lodów do kawy	5,00
Syrop smakowy	3,00

HERBATY

Herbata czarna dzbanuszek z dodatkami	12,00
Herbata smakowa dzbanuszek z dodatkami	14,00

SOKI/NAPOJE

Cappy pomarańczowa, jabłko, grejpfrut, multiwitamina but. 250ml	6,00
Ananas, żurawina, mango 200 ml	6,00
Sok wyciskany z pomarańczy/grejpfrutów 200 ml	16,00
Dzban Soku 1 l	23,00

SMOOTHIE (400ml)

Avocado, banan, ogórek zielony, szpinak, miód, jabłko, imbir	
Pomarańcze, marchewka, imbir, mango, len mielony	
Ananas, banan, maliny, kiwi, mango, siemię lniane	
Jabłko, ananas, pomarańcze, natka pietruszki, imbir, cytryna	

NAPOJE

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Kinley (classic, bitter Lemon, bitter Rose) Fuze Tea Peach 250 ml	6,00
Bombilla (yellow, red, black, classic) 330 ml	12,00
Fentimans (Rose Lemonade, Elderflower, Cherry Cola, Apple and Blackberry i inne) 275 ml	15,00
On Lemon (różne rodzaje) 330 ml	11,00
„All Star’owa” lemoniada malinowa/cytrynowa 250 ml	14,00
Woda kropla Beskidu 330 ml	6,00
Woda Delice (gazowana) 330 ml	6,00
Red Bull 250 ml	11,00
Burn 250 ml	11,00
Dzban wody z cytryną gaz/ngaz. 1 L	12,00
Dzban napoju gazowanego 1 L	22,00

PIWA

Pera Chmielowa nalewak 300 ml/ 500 ml	7,00/9,00
Namysłów Pils 500 ml	9,00
Raciborskie (Klasyczne, Rżnięte, Miodowe) 500 ml	10,00
Cornelius (banan, grejpfrut) 500ml	13,00
Desperados 400 ml	13,00
Budweiser 500 ml	13,00
Porter Kirsch/Erdbeer 500 ml	14,00
Corona 355 ml	13,00
Guinness 400 ml	17,00
Pinta (różne rodzaje)/Ale Browar (różne rodzaje) 500 ml	17,00
Bawaria bezalkoholowa (wit, classic) 330 ml	11,00
1/100 (pigwa z miodem, classic) 500 ml	13,00

WINA

Wino domowe 150 ml Chardonnay	14,00
Wino domowe 150 ml Cabernet	14,00
Butelka wina domowego 750ml	64,00
Prosecco 200 ml/750 ml	20,00/80,00
Wino Choya (japońskie śliwkowe) 100 ml	13,00
Sangria 200 ml/1000 ml	17,00/48,00

WÓDKA

Finlandia classic 40 ml	11,00
Finlandia (blackcurrant, lime, grapefruit, mango, coconut, raspberry, cranberry) 40 ml	12,00
Finlandia Botanical (cucumber&mint, wildberry&rose) 40 ml	15,00
Baczewski 40 ml	15,00
Soplica smakowa (Śliwka, Wiśnia, Cytryna z miodem) 40 ml	10,00
Finlandia classic 700 ml	149,00
Finlandia (blackcurrant, lime, grapefruit, mango, coconut, raspberry, cranberry) 700 ml	159,00
Finlandia Botanical (cucumber&mint, wildberry&rose) 700 ml	189,00
Baczewski 700 ml	169,00

WHISKY/WHISKEY

Jack Daniel's 40 ml	16,00
Jack Daniel's (Fire, Honey, Apple) 40 ml	17,00
Jack Daniel's Gentelman 40 ml	23,00
Jack Daniel's Single Barrel 40 ml	27,00
Jack Daniel's Rye 40 ml	20,00
Woodford Reserve 40 ml	29,00
Bushmills Black 40 ml	20,00
Jameson 40 ml	17,00
Chivas 40 ml	21,00
Metaxa 7* 40 ml	19,00

Hennessy VS 40 ml	22,00
Monkey Shoulder 40 ml	22,00
Benriach 10YO/Curiositas 40 ml	31,00
Peated 10YO 40 ml	31,00
Glenglassaugh Evolution 40 ml	31,00
Glendronach original 12YO 40 ml	37,00
Glendronach 18YO Allardice 40 ml	71,00

POZOSTAŁE ALKOHOLE

Havana Club 3 Anos 40 ml	15,00
El Jimador Blanco 40 ml	18,00
El Jimador Reposado 40 ml	18,00
Jagermeister 40 ml	13,00
Baileys 40 ml	15,00
Campari 40 ml	15,00
Martini (Rosso, Bianco, Extra Dry) 40 ml	9,00
Captain Morgan (black, złoty) 40 ml	16,00
Sailor Jerry 40 ml	17,00
Fords Gin 40 ml	21,00
Bombay Sapphire/BullDog 40 ml	19,00

KOKTAJLE BEZ ALKOHOLOWE

HIBISKUSOWY OGRÓD	19,00
Napar z kwiatów hibiskusa potoczony ze słodczyką eliksiru z czarnego bzu, podawane na białku	
APEROL TONIC	21,00

KOKTAJLE ALKOHOLOWE

GIN&TONIC	21,00
Potocznie ginu Seagram's (40ml), z syropem rozmarynowym naszej produkcji z tonikiem Kinley	
COPA FINLANDIA CRANBERRY	
VODKA&LEMONIADA	21,00
Orzeźwiający koktajl na bazie wódki Finlandia Cranberry (40ml) i Kinley Bitter Lemon	
LYNCHBURG LEMONADE	28,00
Koktajl na bazie whiskey Jack Daniel's (40ml), potoczony z pomarańczowym likierem Triple Sec (20ml), świeżymi owocami, syropem cukrowym i napojem Sprite	
COSMOPOLITAN	24,00
Delikatny, żurawinowy koktajl na bazie wódki Finlandia (40ml) potoczony z likierem Cointreau (20ml), świeżą limonką i soki żurawinowym	
CAIPIRINHA	19,00
Klasyczny koktajl, bazujący na brazylijskim alkoholu Cachace (40ml), limonkach i brązowym cukrze	
WHISKEY SOUR	21,00
Koktajl bazujący na whiskey Jack Daniel's (40ml), syropie cukrowym i świeżo wyciśniętych cytrusach, podawane na białku	
WHITE RUSSIAN	19,00
Delikatnie mleczny koktajl na bazie wódki Finlandia (40ml), likieru kawowego Kahlua (20ml) i mleka	

CUBA LIBRE	23,00
Potoczenie delikatnego rumu Havana Club (40ml), ze świeżo wyciśniętą limonką i napojem Coca-Cola	

APEROL SPRITZ	26,00
Orzeźwiający pomarańczowy koktajl na bazie likieru Aperol (40ml), Gancia Prosecco (100ml), wody sodowej i świeżej pomarańczy	

NEGRONI	28,00
Klasyczny, wytrawny drink na bazie ginu Seagram's (30ml), vermutu Martini Rosso (30ml) i likieru Campari (30ml), podawany z pomarańczą	

MANHATTAN	26,00
Koktajl bazujący na żytniej whiskey Jack Daniel's Rye (40ml), vermucie Martini Rosso (20ml), angosturze i wisienkach koktajlowej	

„A MOŻE BEZ”	28,00
Lekki koktajl na bazie Finlandii Lime (60ml), z eliksirem z czarnego bzu i napojem On Lemon, podawany na białku	

CYNAMONOWA NUTA	34,00
Delikatny koktajl na bazie whiskey Jack Daniel's Fire (40ml), potoczonym z likierem Southern Comfort (20ml) i pomarańczowym napojem Fentiman's Mandarin and Seville Orange Jigger	

SZOTY – 4 SZTUKI

MELON ON	32,00
Potoczenie wódki Finlandia (40ml) z likierem Bols Melon (40ml), soki ananasowym i świeżymi cytrusami	

FIRE JACK SHOT'S	32,00
Potoczenie whiskey Jack Daniel's Fire (40ml) z pomarańczowym likierem Triple Sec (20ml), soki jabłkowym i świeżymi cytrusami	

FINLANDIA MINI SEA BREEZE	32,00
Potoczenie wódki Finlandii Grapefruit (80ml) i soku grejpfrutowego Cappy	

Od pon. do pt. lunch 11 - 16
Zupa/drugie danie/deserek 26,00zł
Co na lunch? Zażrzyj na: [fb/instagram/tel: 530-048-165](#)



Menu zimowe

ALL STAR COCKTAIL BAR & RESTAURANT

ZUPA:

Krem z borowików / grzanka z ciasta francuskiego / grana padano / rozmaryn / śmietanka 23,00 

PRZYSTAWKI:

Sałatka z marynowanych i kiszonych warzyw / opalane pomidorki koktajlowe / aioli kolendrowe / prażony słonecznik / grissini 23,00 

DANIA GŁÓWNE:

Domowe gnocchi / karmelizowana kapusta kiszona / orzech włoski / palone masło 28,00 

Pierś z kaczki / kuskus perłowy / sos żurawinowy / czerwony pieprz / kruszonka ziołowa 42,00

Pizza na spodzie czosnkowo-ziołowym / mozzarella / borowiki / słonecznik / mascarpone / rozmaryn 38,00 

DESER

Mus jeżynowy / kruszonka / żel cytrynowy / beza cynamonowa 24,00

Menu zimowe

ALL STAR COCKTAIL BAR & RESTAURANT

ALL STAR'OWA CZEKOLADA NA GORĄCO

Rozgrzewająca, kremowa czekolada z nutą wanilii
i korzennych przypraw z dodatkiem
pianki marshmello 19,00

TEŚKNIMY ZA LATEM

Gin Fords 40ml, Aperol 20ml, sok ananasowy,
świeże cytrusy i syrop imbirowy 29,00

PŁOMIENNE WZMOCNIENIE

Napar z żurawiny, Jack Daniels Fire 40ml, miód,
świeży imbir, cytryna, suszona żurawina,
cynamon, goździki 29,00

WINO GRZANE

Wino grzane 200ml, sok jabłkowy, anyżowy napar,
miód, laska cynamonu, goździki, anyż,
skórka pomarańczy i cytryny 22,00

WINO GRZANE BEZALKOHOLOWE

Wino czerwone bezalkoholowe 200ml, sok jabłkowy,
anyżowy napar, laska cynamonu, goździki, anyż,
skórka pomarańczy i cytryny 20,00

PIWO GRZANE BEZALKOHOLOWE

Bawaria 330ml pomarańcza/maliny, goździki,
laska cynamony, syrop imbirowy 15,00

PIWO GRZANE

Piwo Perła 500ml, pomarańcza/maliny, goździki,
laska cynamony, syrop imbirowy 16,00