

Pod LATARNIAMI

MENU

Od zawsze staramy się być jak najlepszym miejscem dla naszych Gości – zarówno w sferze dobrego jedzenia, jak i piw rzemieślniczych. Starannie dobieramy menu, by podkreślić różnorodność kulinarną lokalu.

Ponad dziesięć lat istnienia Pod Latarniami to historia nie tylko multitapu, ale także spotkań, radości i smakowych odkryć tych, którzy odwiedzili nasze miejsce.

PRZEKAŚKI

tatar wołowy 48 zł

baweta wołowa (100 g), chleb rzemieślniczy, marynowane kurki, cebulka perłowa, żółtko, kiszony ogórek, wiejskie masło, musztarda francuska

stripsy z kurczaka 36 zł

panierowane polędwiczki z kurczaka (350 g), majonez czosnkowy, szczypiorek

frytki ze skórką 20 zł

frytki ze skórką (300 g), ketchup, majonez czosnkowy

frytki z batata 28 zł

frytki z batata (250 g), mango mayo

frytki z serem 38 zł

frytki ze skórką (300 g), mature cheddar, mozzarella, majonez czosnkowy, pesto bazyliowe, 'nduja vodka sos

panierowane kalmary 38 zł

panierowane kalmary (220 g), radicchio, roszponka, owoce granatu, mango mayo, cytryna

skrzydełka z kurczaka BBQ 36 zł

skrzydełka z kurczaka (800 g) w glazurze smoked bourbon BBQ, szczypiorek

DLA EKIPY

decha dla ekipy ~4 kg 209 zł

żeberka wieprzowe w glazurze smoked bourbon BBQ, stripsy z kurczaka, frytki ze skórką, skrzydełka z kurczaka, domowy colesław z czerwonej kapusty, sosy

Polecana dla 4-5 osób.

Lista alergenów dostępna u naszej obsługi.

BURGERY I KANAPKI

burger z wędzonym boczkiem 48 zł

bułka maślana, sezonowana wołowina (150 g), mature cheddar, sałata, pomidor malinowy, grillowany boczek, korniszony, mayo-smoked bourbon BBQ

burger z czarną truflą 56 zł

bułka maślana, sezonowana wołowina (150 g), majonez grzybowy, zielenina, pomidor malinowy, mozzarella di bufala, carpaccio z czarnej truflి, parmezan

burger z kozim serem 54 zł

bułka maślana, sezonowana wołowina (150 g), kozi ser, konfitura z czerwonej cebuli, majonez tahini, zielenina, świeży ogórek, pomidor malinowy

buła z grillowanym halloumi 45 zł

bułka maślana, halloumi (120 g), majonez tahini, zielenina, pomidor malinowy, miód lawendowy, chili, papryczki mignon

kanapka z szarpaną wieprzowiną 46 zł

chleb rzemieślniczy, szarpana wieprzowina (200 g), smoked bourbon BBQ, korniszony, colesław z czerwonej kapusty, mature cheddar, szczypiorek

DOBIERZ:

frytki ze skórką 150 g +10 zł

frytki z batata 100 g +18 zł

ziemniaczki z czarnym czosnkiem 100 g +18 zł

SAŁATKA

sałata z kozim serem 48 zł

karmelizowane figi, ser kozi (80 g), rukola, roszponka, radicchio, papryczki mignon, pomidorki cherry, prażone płatki migdałów, dressing cytrynowy

Lista alergenów dostępna u naszej obsługi.

DANIA GŁÓWNE

żeberka wieprzowe 68 zł

żeberka wieprzowe w glazurze smoked bourbon BBQ (400 g), frytki ze skórką,
domowy colesław z czerwonej kapusty, szczypiorek, ketchup

krewetki w maślanej emulsji 48 zł

krewetki 31/40 (6 szt.), maślana emulsja z redukcją z białego wina, chili, rozmaryn, czosnek,
natka pietruszki, grzanki maślane

kurczak parm 48 zł

filet z kurczaka (200 g) zapiekany z serem mozzarella i parmezanem, 'nduja vodka sos,
roszponka, pesto bazyliowe, frytki ze skórką

rostbef & chorizo 67 zł

grillowany rostbef wołowy (150 g), hiszpańskie chorizo, cydr jabłkowy, papryczki padron,
świeża kolendra, smażone ziemniaki z oliwą z czarnym czosnkiem

biodrówka jagnięca 72 zł

biodrówka jagnięca (200 g), domowy hummus, prażona ciecierzycza i płatki migdałów, świeża
mięta, owoce granatu, oliwa z pestek winogron, chlebek pita

krewetki z chorizo 48 zł

krewetki 31/40 (6 szt.), redukcja z hiszpańskiego białego wina, smażone chorizo,
pomidorki cherry, chili, świeża kolendra, grzanki maślane

DESER

deser dnia 25 zł

Zapytaj, co dziś mamy w ofercie!

LUNCH MENU

Codziennie inne propozycje naszego szefa kuchni dostępne od poniedziałku do piątku od 12:00 do 16:00.

Sprawdź aktualną ofertę na naszym Facebooku lub Instagramie.

zupa dnia	18 zł
danie dnia	28 zł
zupa dnia + danie dnia	34 zł

WEEKEND MENU

Wyjątkowe dania spoza karty przygotowane przez naszego szefa kuchni dostępne w soboty i niedziele.

Cena zmienia się wraz z aktualną ofertą. Zapytaj o menu na dziś!

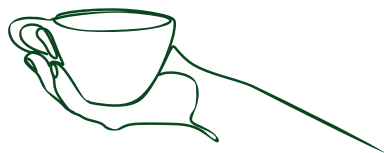
BAR MENU

KAWY

ZIARNA: 40% Arabica, 60% Robusta

POCHODZENIE: Kostaryka i Gwatemala

PALARNIA: Zicafe, Sycylia, Włochy



espresso	10 zł
doppio	14 zł
americano	17 zł
cappuccino	19 zł
latte	19 zł
kawa mrożona z mlekiem	22 zł
mleko do kawy dzbanuszek 100 ml	+5 zł
napoje roślinne (zamienniki mleka)	+5 zł
<i>owies • migdał</i>	
syrop do kawy	+3 zł
<i>biała czekolada • karmel • orzech laskowy</i>	

HERBATY

Richmont	15 zł
<i>earl grey • english breakfast • forest fruit • gunpowder green • jasmin • peppermint</i>	

LEMONIADY

mała 250 ml	18 zł
<i>cytrynowo-miętowa • lawendowa • truskawkowa</i>	
duża 500 ml	29 zł
<i>cytrynowo-miętowa • lawendowa • truskawkowa</i>	
dzbanek 1 l	44 zł
<i>cytrynowo-miętowa • lawendowa • truskawkowa</i>	

NACHMIELONA BREWING NEPO

Nachmielona to bezalkoholowy napój na bazie wody i amerykańskiego chmielu. Woda, która smakuje jak piwo, ale nim nie jest – niesamowicie orzeźwiająca i rześka.

woda nachmielona 500 ml **18 zł**

napój chmielowo-owocowy 500 ml **18 zł**

chmiel + cytryna + jabłko • chmiel + sosna + jabłko + pomarańcza

NAPOJE ZIMNE

Kinga Pienińska 330 ml/700 ml **9/17 zł**

gazowana • niegazowana

sok owocowy 240 ml/1 l **11/35 zł**

ananas • grejpfrut • jabłko • pomarańcza • pomidor • żurawina

sok wyciskany 240 ml **22 zł**

pomarańczowy • grejpfrutowy • mix

Coca Cola/Coca Cola Zero 250 ml **11 zł**

Fanta 250 ml **11 zł**

Sprite 250 ml **11 zł**

Kinley Tonic Water 250 ml **11 zł**

Fuze Tea 250 ml **13 zł**

brzoskwinia-hibiskus • cytryna

Red Bull 250 ml **17 zł**

Classic • Sugarfree • The Tropical Edition

Three Cents 200 ml **11 zł**

Ginger Beer • Pink Grapefruit Soda



PIWA



Do Waszej dyspozycji oddajemy 10 nalewaków. Nasze piwne menu zmienia się niemal codziennie. Jeżeli nie znajdziecie swojego ulubieńca na kranie, sprawdźcie naszą ofertę piw w butelkach i puszkach – barmani przedstawią Wam style z całego świata.

Zeskanuj kod QR i sprawdź, co mamy dziś na kranach!

CYDRY

Lubelski Klasyczny (ABV 4,5%) 400 ml **18 zł**

Lubelski Antonówka (ABV 4,5%) 400 ml **18 zł**

Dzik 0% (ABV <0,5%) 330 ml **18 zł**

jabłko-trawa cytrynowa • jabłko-marakuja

WINA ZE ŚWIATA

BIAŁE _____ 125 ml/750 ml

Domaine Boyar Ethno (ABV 12%) **20/98 zł**

Sauvignon Blanc, wytrawne, Bułgaria

Sol del Rey (ABV 11,5%) **23/115 zł**

Macabeo, Malvasia, Merseguera, półwytrawne, Hiszpania

Lunatico (ABV 13,5%) **28/143 zł**

Pinot Grigio, wytrawne, Włochy

Roche de Belanne (ABV 11%) **31/156 zł**

Colombard, półwytrawne, Francja

RÓŻOWE _____ 125 ml/750 ml

Marieta Mencía Rose (ABV 11%) **34/170 zł**

Mencia, półwytrawne, Hiszpania

CZERWONE _____ 125 ml/750 ml

Sol del Rey (ABV 13%) **22/109 zł**

Tempranillo, Monastrell, półwytrawne, Hiszpania

Lamita Malbec (ABV 12,5%) **28/138 zł**

Malbec, wytrawne, Argentyna

MUSUJĄCE _____ 125 ml/750 ml

Alita Brut Cuvee (ABV 11%) **18/87 zł**

Pinot Noir, Chardonnay, wytrawne, Litwa

Prosecco (ABV 11%) **22/109 zł**

Glera, półwytrawne, Włochy

Cava Palau Brut (ABV 11,5%) **28/139 zł**

Macabeo, Xarel-lo, Parellada, wytrawne, Hiszpania

STOŁOWE _____ 125 ml/500 ml/750 ml

Białe (ABV 11%) **18/60/87 zł**

Chardonay, Aligote, półwytrawne, Bułgaria

Czerwone (ABV 13%) **18/60/87 zł**

Mavrud, Merlot, półwytrawne, Bułgaria

BEZALKOHOLOWE _____ 125 ml/750 ml

Barrels and Drums (ABV <0,5%) **26/128 zł**

białe, Chardonnay, wytrawne, Niemcy

Alita LIVI (ABV <0,5%) **18/87 zł**

musujące, kupaż, półwytrawne, Hiszpania

WINA Z POLSKI

BIAŁE _____ 125 ml/750 ml

Hibernal (ABV 9,5%) **46/240 zł**

Hibernal, półwytrawne, Winnica Turnau – zachodniopomorskie

Johanniter (ABV 12%) **38/190 zł**

Johanniter, wytrawne, Winnica Jadwiga – Wzgórza Trzebnickie

RÓŻOWE _____ 125 ml/750 ml

Lekka Czerwona Porzeczka (ABV 11%) **19/96 zł**

Wino porzeczkowe, półsłodkie, Winnica Zamojska – Rostocze

MUSUJĄCE _____ 125 ml/750 ml

Gruszka Musująca (ABV 7,5%) **19/96 zł**

Wino gruszkowe, wytrawne, Winnica Zamojska – Rostocze

ALKOHOLE

LATARNIÓWKA _____ 40 ml

Cytrynowa (ABV ~28%) **17 zł**

Pomarańczowa z oregano (ABV ~20%) **17 zł**

Śliwkowa (ABV ~75%) **23 zł**

WÓDKA _____ 40 ml/but.

Finlandia (ABV 40%) **14/165 zł** (0,5 l)

Grey Goose (ABV 40%) **28/470 zł** (0,7 l)

OVII Pomidor (ABV 40%) **23/390 zł** (0,7 l)

Soplica (ABV 28%) **12/140 zł** (0,5 l)

Pigwowa • Wiśniowa

Stumbras Organic (ABV 40%) **18/305 zł** (0,7 l)

Stumbras Distinct (ABV 40%) **15/180** (0,5 l)/**250 zł** (0,7 l)

Young Potato

Stumbras Raspberry (ABV 40%) **16/190 zł** (0,5 l)

Żołądkowa Gorzka (ABV 30%) **12/140 zł** (0,5 l)

Z figą • Z miętą

GINY Z DESTYLARNI OVII _____ 40 ml

Herbarius Gin Navy Strength (ABV 57,2%) **46 zł**

Jamaican Rum Barrel Aged

Herbarius Gin Original (ABV 45%) **44 zł**

Tequila Barrel Aged

Herbarius Gin Warming Orange (ABV 45%) **42 zł**

OVII Geist z pędów sosny (ABV 43%) **44 zł**

GIN 40 ml

Bombay Sapphire (ABV 40%) **23 zł**

Bombay Sapphire Premier Cru (ABV 47%) **31 zł**

Bombay Sapphire Sunset (ABV 43%) **28 zł**

Drumshanbo Gunpowder Gin (ABV 43%) **28 zł**

Original • California Orange Citrus • Sardinian Citrus

Gin Mare (ABV 42,7%) **37 zł**

Isle of Harris (ABV 45%) **56 zł**

Jonston Polish Dry (ABV 40%) **26 zł**

Monkey 47 (ABV 47%) **42 zł**

Roku Gin (ABV 43%) **25 zł**

KONIAK I BRANDY 40 ml

Bache Gabrielsen American Oak (ABV 40%) **48 zł**

Torres 10 (ABV 38%) **26 zł**

BOURBON 40 ml

Angel's Envy (ABV 43,3%) **49 zł**

Maker's Mark (ABV 45%) **24 zł**

Woodford Reserve (ABV 43,2%) **29 zł**

AMERYKAŃSKIE WHISKEY 40 ml

Gentleman Jack (ABV 40%) **28 zł**

Jack Daniel's (ABV 40%) **22 zł**

Jack Daniel's Apple (ABV 35%) **22 zł**

Michter's (ABV 41,7%) **42 zł**

Sazerac Straight Rye Whiskey (ABV 45%) **26 zł**

WHISKY SINGLE MALT _____ 40 ml

Ardbeg 10 (ABV 46%) **42 zł**

Auchentoshan Three Wood (ABV 43%) **38 zł**

Bunnahabhain Artist Collective (ABV 57,1%) **82 zł**

Caol Ila 12 (ABV 43%) **37 zł**

Dalmore 12 YO (ABV 40%) **68 zł**

Glenfiddich 12 YO (ABV 40%) **32 zł**

Glenfiddich 18 YO (ABV 40%) **72 zł**

Lagavulin 16 (ABV 43%) **56 zł**

Laphroaig Select (ABV 40%) **32 zł**

Talisker 10 (ABV 45,8%) **32 zł**

WHISKEY BLENDED – SZKOCJA _____ 40 ml

Dewar's 8 Caribbean Smooth (ABV 40%) **19 zł**

Dewar's 8 Portuguese Smooth (ABV 40%) **19 zł**

Dewar's 12 (ABV 40%) **25 zł**

Dewar's 15 (ABV 40%) **30 zł**

Jameson (ABV 40%) **21 zł**

Monkey Shoulder (ABV 40%) **28 zł**

WHISKEY BLENDED – IRLANDIA _____ 40 ml

Jameson (ABV 40%) **18 zł**

Natterjack Irish Whiskey (ABV 40%) **36 zł**

Teeling Small Batch (ABV 46%) **22 zł**

The Whistler Honey (ABV 33%) **22 zł**

WHISKY ZE ŚWIATA _____ 40 ml

Bearface (ABV 42,5%) **28 zł**

Kanada, Single Grain

Nobushi (ABV 46%) **51 zł**

Japonia, Blended Malt

Yushan (ABV 40%) **35 zł**

Tajwan, Blended Malt

Paul John (ABV 46%) **34 zł**

Indie, Single Malt

RUM _____ 40 ml

Angostura Tamboo (ABV 40%) **23 zł**

Bacardi (ABV 37,5%) **18 zł**

Carta Blanca • Carta Negra • Spiced (ABV 35%)

Bacardi Caribbean Spiced (ABV 40%) **22 zł**

Bacardi Añejo Cuatro (ABV 40%) **21 zł**

Bacardi Reserva Ocho (ABV 40%) **24 zł**

Bumbu (ABV 40%) **28 zł**

Compañero Panama Extra Añejo (ABV 54%) **26 zł**

Dictador 12 (ABV 40%) **35 zł**

Don Papa Baroko (ABV 40%) **38 zł**

Don Papa Masskara (ABV 40%) **32 zł**

Kraken (ABV 40%) **22 zł**

Plantation Overproof (ABV 69%) **26 zł**

Ryoma Rhum Japonais (ABV 40%) **34 zł**

TEQUILA _____ 40 ml

Cazcabel Blanco (ABV 38%) **21 zł**

Cazcabel Coconut Liqueur (ABV 34%) **21 zł**

Cazcabel Reposado (ABV 38%) **25 zł**

Herradura Plata (ABV 40%) **38 zł**

Patrón Añejo (ABV 40%) **49 zł**

Patrón Silver (ABV 40%) **38 zł**

Patrón Reposado (ABV 40%) **44 zł**

MEZCAL _____ 40 ml

Montelobos Espadin (ABV 43,2%) **50 zł**

Ojo de Tigre (ABV 37%) **29 zł**

LIKIERY I INNE _____ 40 ml

Amaro di Angostura (ABV 35%) **24 zł**

Absynt (ABV 55%) **16 zł**

Baileys' (ABV 17%) **18 zł**

Cachaça (ABV 38%) **18 zł**

Cynar (ABV 16,5%) **17 zł**

Disaronno Amaretto (ABV 28%) **18 zł**

Fernet Branca (ABV 39%) **20 zł**

Fernet Branca Menta (ABV 28%) **20 zł**

Fireball Cinnamon Liqueur (ABV 33%) **16 zł**

Jägermeister (ABV 35%) **19 zł**

LIKIERY I INNE _____ 40 ml

Martini Bitter (ABV 28,5%) **18 zł**

Passoa (ABV 15%) **15 zł**

Sambuca (ABV 40%) **18 zł**

TatraTea **28 zł**

*Coconut (ABV 22%) • Citrus (ABV 32%) • Hibiscus (ABV 37%) • Peach (ABV 42%) •
Flower (ABV 47%) • Original (ABV 52%) • Rosechip (ABV 57%) • Forest Fruit (ABV 62%) •
Apple & Pear (ABV 67%) • Outlaw (ABV 72%)*

_____ 80 ml

Martini (ABV 14,4%) **16 zł**

Bianco • Fiero • Extra Dry (ABV 18%)

Martini Riserva Ambrato (ABV 18%) **22 zł**

Martini Riserva Rubino (ABV 18%) **22 zł**

Pod LATARNIAMI

MULTITAP & FOOD

Pod Latarniami Multitap & Food

 *Ruska 3/4, 50-512 Wrocław*

 *71 344 03 24*

 *pod_latarniami*  *Pod Latarniami*