

SZT.
WOLKI
food & art

MENU

ul. Sienkiewicza 29, Kielce

tel. 729 789 615



DOMOWE PIECZYWO *własnego wypieku z masetkiem*

14 zł

ZIMNE TALERZYKI

HUMMUS Z CIECIERZYCY *ajitama / ciecierzycy / oliwa pietruszkowa*

32 zł

TATAR Z POMIDORÓW *twaróg / oliwa truflowa / balsamico / rzodkiewka / szczypiorek*

34 zł

TATAR WOŁOWY Z POŁĘDWICY *chutney z czerwonej cebuli i porzeczki / ricotta / chrust z pora / zielona oliwa / marynowane kurki*

54 zł

NIE-TUŃCZYK *pieczony arbuż / sos sojowy / olej sezamowy / burrata / sezam / dip musztardowy / rukola*

47 zł

SASHIMI CARPACCIO Z ŁOSOSIA *papryka concasse / sos chimichurri / prażone kapary / awokado / melon*

52 zł

ZIELONE LIŚCIE *rukola / rzymska / dębowa / endywia / koperek / pietruszka / oliwa*

18 zł

SOM TAM *suszona papaja / fasola mung / pomidorki cherry / kolendra / cebula / papryka*

21 zł



CIEPŁE TALERZYKI



TAGLIATELLE SZPINAKOWE *szpinak / cukinia / brokuł / puder z liści norii / parmezan*

45 zł

PIECZONY SELER *mus z włoskiej kapusty / pieczony batat / kiszona rzodkiewka / oliwa paprykowa*

32 zł

HALIBUT *puree z groszku / marchewka / sok z kiszonych ogórków*

47 zł

KREWETKI *chorizo / biała fasola / czosnek / ostra papryka / nać pietruszki*

42 zł



food
& art



- SATAY Z KURCZAKA** *chrupiąca kapusta / sos orzechowy* 34 zł
- ZIEMNIACZANE NOODLE** *wieprzowina / marchewka / imbir / czosnek / cebula czerwona / kalarepa / sos ostrygowy / sos sojowy / szczypiorek / parmezan* 42 zł
- VEGE BURGER** *stek z kalafiora / chleb tostowy / ogórek / pomidor marynowany / sałata dębowa / sos tzatziki / konfitura cebulowa* 39 zł
- FRYTKI Z CUKINII** *sos mayo / koperek / prażona cebula / salsa paprykowa* 21 zł
- FILET Z KACZKI SV** *panko / mus z czerwonej cebuli* 36 zł
- PUREE Z KISZONEJ KAPUSTY** *i pieczonego ziemniaka / słonina / cebula / koperek* 20 zł
- CIEŁĘCINA KATSU** *pianka parmezanowa / kapary prażone* 45 zł
- POLICZEK WOŁOWY** *młoda kapusta / sos borowikowy / koperek* 55 zł
- BIAŁA KASZA GRYCZANA** *boczniaki / koperek / boczek / cebula* 22 zł
- RIBEYE STEK** *250g sos miodowy na wywarze wołowym / podawany na grillowym kamieniu / czas oczekiwania około 35 minut* 75 zł
- ZIEMNIACZANE TALARKI** *papryka / cukinia / czerwona cebula / sos tzatziki* 21 zł

DESERY

- RUM BABA** *podawana w słoiku z kremem angielskim* 31 zł
- KREM PISTACJOWY** *wiśnie / włosy chatwowe* 30 zł
- ZAPIEKANY RABARBAR POD KRUSZONKĄ** *orzech włoski / migdały / żurawina* 27 zł





NAPOJE



NAPOJE CIEPŁE

ESPRESSO	8 zł
ESPRESSO DOPPIO	11 zł
AMERICANO	11 zł
ESPRESSO MACCHIATO	10 zł
FLAT WHITE	15 zł
CAPPUCCINO	14 zł
LATTE MACCHIATO	15 zł
MATCHA LATTE	18 zł
HERBATA SYPANA <i>do wyboru: czarna, zielona, owocowa, biała</i>	11 zł
MLEKO OWSIANE	3 zł
SYROP SMAKOWY	3 zł

PLACEBO

PORZECZKOWA MARHARITA <i>puree z czerwonej porzeczki / sok z limonki / syrop cukrowy</i>	26 zł
APEROLEK ZERO <i>Vibrante / tonik / woda sodowa</i>	25 zł
MALI BOO <i>artonic bitter / ananas / śmietanka kokosowa / sok z limonki / syrop z cukru kokosowego</i>	26 zł
RABARBARONI <i>gin 0% / Artonic bitter / syrop rabarbarowy</i>	26 zł

NAPOJE ZIMNE

LEMONIADA LIMONKOWA Z PIANKĄ MIĘTOWĄ <i>sok z limonki / syrop z cukru trzcinowego / białko / napar miętowy / lód</i>	18 zł
GREJPFROT & LEMONGRASS <i>grejpfrot / syrop z trawy cytrynowej / granat / imbir / lód</i>	20 zł
ESPRESSO TONIC KLASYCZNY <i>podwójne espresso / tonic klasyczny / lód</i>	20 zł
ESPRESSO TONIC Z GRANATEM <i>podwójne espresso / tonic z czernego bzu / granat / lód</i>	23 zł
ICED MATCHA LATTE <i>matcha / syrop z francuskiej wanilii / mleko / lód</i>	20 zł



COCA COLA 250 ML	8 zł
COCA COLA ZERO 250 ML	8 zł
FANTA 250 ML	8 zł
SPRITE 250 ML	8 zł
SOK ZE ŚWIEŻYCH CYTRUSÓW 250 ML <i>pomarańcza / grejpfrot / mix</i>	18 zł
TONIC LORD OF TASTE	8 zł
WODA GAZ./NIEGAZ. 330 ML	7 zł
WODA GAZ./NIEGAZ. 750 ML	19 zł

Serwis 10% doliczamy od 8 osób

food
& art