



BŁONIA bistro

🌱 – wegetariańskie | 🌱* – wegeteriańskie, zawiera sery podpuszczkowe | 🌱🌱 – wegańskie

ANTIPASTI BAR

Selekcja wędlin	38,-	Hummus z bobu 🌱🌱	21,-
Sery łośnikkie z Karkonoszy 🌱*	43,-	z miętą, kolendrą i cytryną	
Kapary i oliwki kalamata 🌱🌱	18,-	Szpik wołowy z rozmarynem	26,-
Oliwki w panko 🌱🌱	16,-	podawany w kości	
Pasta z wędzonego bakłażana 🌱🌱	18,-	Bruschetta 🌱🌱	14,-
		z pomidorami, czosnkiem i bazylią	

słynny TATAR

Tatar wołowy	44,-
żółtko sous-vide cebula ogórek kiszony piklowana szalotka majonez truflowy grzyby marynowane musztarda francuska kapar bagietka	
Tatar z węgorza	48,-
jajo przepiórcze czerwona porzeczką kapar oliwa sezamowa i zielona biały pieprz musztarda francuska żel pomarańczowy bagietka	
Tatar z wędzonego buraka 🌱🌱	38,-
„żółtko” z mango piklowana szalotka wegański majonez pietruszkowy zielona oliwa musztarda francuska kapar bagietka	

Salatki

Salatka nicejska	47,-
tuńczyk młode ziemniaki pietruszka zioła prowansalskie szparagi chrupiąca sałata jajko pomidorki koktajlowe oliwki dressing z musztardą dijon oliwa z oliwek grzanka	
Salatka z kulką burraty 🌱*	45,-
rzodkiew kalarepa fenkuł dressing cytrynowy rukola bagietka	
Salatka z wolno pieczonym rostbefem	49,-
marchew po koreańsku rukola sezam pomidorki koktajlowe makaron funczoza żółta i czerwona papryka sałaty dressing gochujang bagietka	
Salatka cesar	43,- / 52,-
Do wyboru z kurczakiem roślinnym „kurczakiem” i “boczkim” krewetkami pecorino romano pomidor sałata rzymska bekon sos anchois z kaparami grzanka	

ZUPY	Bulion z kaczki	29,-
	ravioli z kaczką marchewka julienne natka pietruszki	
	Krem z kalarepy	29,-
	do wyboru z pikantnym chorizo lub pikantnym wegańskim chorizo 🌱🌱 cebula pietruszka seler mleczko kokosowe	
	Chłodnik 🌱	28,-
	botwinka ogórek rzodkiewka jogurt naturalny jajo koperek	
	Pomidorowa 🌱	25,-
	wywar warzywny pomidory natka pietruszki makaron śmietana	

małe talerze

Fasolka szparagowa na hummusie 🌱🌱	27,-
marchewka blanszowana sos tahini z pomarańczą granat bławatek kolendra mięta sezam bób	
Plastry polędwicy wołowej	42,-
puree z szalotki demi-glace pieprzowy marynata z gruszki i oleju sezamowego	
Policzki wołowe	39,-
puree z buraka duszony rabarbar	
Mule	38,- / 52,-
od czwartku do niedzieli, mała miseczka / duża miseczka szalotka natka pietruszki tymianek polski cydr Chyliczki masło bagietka	

BURGERY... I NIE TYLKO

Wszystkie burgery wołowe mogą zostać zaserwowane z roślinnym zamiennikiem. 🌱
Wszystkie burgery serwujemy w bułce maślanej z czarnuszką naszego wypieku.
Wołowina wyłącznie polskiego pochodzenia.

Burger klasyk	39,-
wołowina bekon cheddar pomidor ogórek kiszony sałata czerwona cebula jalapeno majo	
Burger gorgonzola	44,-
wołowina pieczarki w sosie z gorgonzoli karmelizowana cebula sałata	
Burger ‘nduja i padron	47,-
wołowina pikantna ‘nduja podwójny cheddar nachosy papryczki padron sałata jalapeno majo	
Pastrami	52,-
wędzony mostek wołowy ser gruyere czerwona cebula sos musztardowo-miodowy	
Żebro wołowe	46,-
marynata musztardowo-miodowa	

DOBIERZ...

talarki ziemniaczane z sosem	15,-
frytki home-style z sosem	15,-
colesław z porem	13,-

SOSY

sriracha; wegański majonez pietruszkowy; majonez truflowy; ketchup; musztardowo-miodowy

napoje

KAWA

Do kawy proponujemy bio syropy
Mount Caramel: czekolada, wanilia,
karmel. +2,-

Wszystkie kawy dostępne w wersji
owsianej, sojowej lub migdałowej.

Espresso	8,-
Espresso Doppio	11,-
Americano	11,-
Cappuccino	15,-
Flat White	15,-

Iced Americano	12,-
Iced Latte	16,-
Espresso Tonic	16,-
Orange Espresso Tonic	19,-

herbata

rzemieślnicza od Teasome

Owocowa Wild Berries	16,-
Czarna Golden Tips	16,-
Zielona Spring Tips	16,-
Zielona Jaśminowa	16,-
Earl Grey	16,-

...mrożona

Własnego wykonania na
bazie herbaty Earl Grey
z domowym syropem
lawendowym.

25,-

Shroom 0,33 l

Power/Relax

22,-

Naturalne, zdrowe napoje energetyczne
i uspokajające z grzybami. Zawierają
superfoods takie jak soplówka
jeżowata, cordyceps czy l-teanina.

ToNic 0,2 l

14,-

ToNic Klasyczny
ToNic Różowy grejpfrut
ToNic Czarny bez

LEMONIADA 0.3 l / 1 l

Klasyczna	18,- / 36,-
Marakuja	18,- / 36,-
Malina	18,- / 36,-
Rabarbar	18,- / 36,-

świeże soki 20,-

0,3 l - świeżo wyciskana
pomarańcz / grejpfrut

WODA

Mineralna 0,33 l / 0,7 l

Cisowianka	12,- / 17,-
Cisowianka perlage	12,- / 17,-

Filtrowana, 1 l w karafce

niegazowana / gazowana 15,-

piwo

Beczkowe Żywiec 0,3 l / 0,5 l 15,- / 18,-
Lager / Białe / APA

Butelki 0,5 l zapytaj o rodzaje

Żywiec 18,-

Żywiec / Warka / Heineken 17,-
bezalkoholowe

Rzemieślniczy Browar 24,-
Trzech Kumpli

Rzemieślniczy Browar 22,-
Trzech Kumpli Unplugged
(bezalkoholowe)

CYDR

Chyliczki Stary Sad (0,33 l) 20,-

Ignaców (0,33 l) – półwytrawny 20,-

O często zmieniane butelki 0,75 l od
lokalnych producentów zapytaj obsługę

ON LEMON 0,33 l

Cola / Cola Zero 15,-
Ananas / Rabarbar/ Gruszka 14,-
Yerbata / Matchbata 15,-

DANIA główne

Pierś z kaczki sous-vide

puree marchewkowe | marchew sous-vide
demi-glace tymiankowy | młody ziemniak

64,-

Schabowy z kością w panko

ziemniaki po krakowsku z boczkiem |
młoda kapusta

55,-

Filet z dorady

puree z dyni | dynia pieczona
kuskus perłowy | żel cytrusowy

62,-

Penne ze smardzami

śmietana | parmezan | cebula
czosnek | tymianek

48,-

Pad thai

z wędzonym tofu  
/lub krewetkami

48,-

56,-

makaron ryżowy | chilli | czosnek | szalotka
czerwona papryka | marchewka
kiełki mung | zielona cebulka | kolendra
orzechy ziemne | limonka | pasta z
tamaryndowca | sezam | sos bezrybny z nori
sos sojowy

pizza

Jalapeno

46,-

mozzarella fior di latte | sos pomidorowy
pepperoni | jalapeno

Formaggio

48,-

sos śmietanowy z mascarpone
mozzarella fior di latte | montasio
dop | provalone piccante
auricchino | parmigiano reggiano

Margharita

39,-

sos pomidorowy | mozzarella fior di
latte | pecorino romano

Capricciosa

44,-

sos pomidorowy | mozzarella fior di latte
prosciutto cotto | pieczarki z tymiankiem

Burrata

46,-

sos pomidorowy | kulka burraty
mozzarella fior di latte | pistacje
pesto genovese

A'la carbonara

48,-

sos śmietanowy z mascarpone
mozzarella fior di latte | boczek pancetta
czosnek | czerwona cebula | żółtko sous-vide

Gorgonzola

47,-

sos śmietanowy z mascarpone
mozzarella fior di latte | gorgonzola
rukola | orzechy włoskie | miód

Di capra

48,-

do wyboru z pancetą
lub wędzonym burakiem

sos śmietanowy z mascarpone
mozzarella fior di latte | kozi ser
szpinak baby | pomidorki koktajlowe



desery

Cukiernia BŁONIA bistro prezentuje...

Cytrynka | 31,-

lekki mus z palonej białej czekolady | lemon curd z nutą
bazylii | chrupka bazyliowa

Paris – Brest pistacjowy | 33,-

czekoladowe ciasto parzone | krem pistacjowy | pralina
pistacjowa | chrupka pistacjowa | konfitura malinowa

Sernik baskijski | 29,-

kremowa masa serowa z dodatkiem wanilii | delikatnie
słony maślany spód posypany cukrem pudrem

W każdy weekend mamy więcej słodkich
niespodzianek – zapytaj obsługę co
przygotowaliśmy do witryny Cukierni.



alkohole

Wina

białe

Pasion Brava Chardonnay | 20,- / 90,-
Hiszpania | Kastylia | Chardonnay

Kristinus Oliver | 24,- / 120,-
Węgry | Balaton | Irsai Oliver

Dr Loosen Riesling Feinherb | 22,- / 100,-
Niemcy | Mozela | Riesling

Franz Haas Pinot Grigio | 120,-
Włochy | Alto Adige | Pinot Grigio

Pfluger Sauvignon Blanc Vom Quarzit | 140,-
Niemcy | Palatynant | Sauvignon Blanc

Czerwone

Pasion Brava Merlot | 20,- / 90,-
Hiszpania | Kastylia | Merlot

Domaine du Trapadis La Petite Cote Rouge | 24 / 120,-
Francja | Dolina Rodanu | Grenache Noir

Passione Reale Appasimento Rosso | 26 / 140,-
Włochy | Puglia | Primitivo, Nero di Troia

Catena Zapata Alamos Malbec | 26 / 140,-
Argentyna | Mendoza | Malbec



POMARAŃCZOWE

Pépin Orange | 150,-
Francja | Alzacja | Gewurtztraminer

Space Ode-Ssay Arinto Amphora 2022 | 210,-
Portugalia | Tejo | Arinto

Musujące

Klasyczne

Cantina San Osvaldo Prosecco | 20,- / 90,-
Włochy | Veneto | Glera

Margaret Zorza | 30,- / 160,-
Polska | Lubuskie | Riesling

Champagne Autréau Premier Cru Extra Brut | 320,-
Francja | Szampania | Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

Pétillant-naturel

Vincent Pet-Nat | 26,- / 130,-
Polska | Lubuskie | Różowe | Rondo, Riesling

Pepin Pet-Nat | 160,-
Francja | Alzacja | Pinot Gris, Sylvaner, Riesling, Gewurtztraminer

Achillee Pétillant-naturel | 170,-
Francja | Alzacja | Pinot Gris, Sylvaner

Coś mocniejszego...?

Zapytaj o naszą selekcję włoskich amaro oraz polskich rzemieślniczych wódek i nalewek. Polecamy między innymi:

Ziołowe Jefferson Amaro Importante	32,-
Wódka z polskich jabłek Ima	21,-
Miodowy Krupnik 44 z Cieleśnicy	22,-

Koktajle

*pozycje oznaczone
gwiazdką* dostępne
są również w wersji
bezalkoholowej*

nasze propozycje

Rabarbarowy 36,-

Wódka rabarbarowa | Likier z jarzębiny | Różowe prosecco | Owoce

Jaśminowy 34,-

Gin jaśminowy | Likier z gorzkiej pomarańczy | Białe wino

Amaretto Sour 39,-

Amaretto Adriatico | Żytnia whisky | Biała czekolada | Cytryna | Białko

Lodowa Sangria 37,-

Rum | Czerwone wino | Sorbet Rzemieślniczy
Zapytaj obsługę o naszą Sangrię w karafce

klasyczne

Aperol Spritz* 33,-

Aperol | Prosecco | Woda gazowana | Pomarańcza

Limoncello Spritz* 32,-

Limoncello | Prosecco | Woda gazowana | Cytryna

Pornstar Martini* 35,-

Wódka waniliowa | Passoa | Puree marakuja
Domowy syrop waniliowy | Cytryna | Prosecco

Mimosa* 35,-

Świeżo wyciskany sok pomarańczowy | Prosecco

Gin&Tonic 33,-

Gin Malfy | OnLemon ToNic

Mojito* 35,-

Rum | Limonka | Mięta | Woda gazowana

Whisky Sour 34,-

Whisky | Cytryna | Bitter | Białko

Negroni 36,-

Gin Malfy | Campari | Wermut czerwony

