

# 88 1896 WHISKY BAR

## ZAKĄSKI / APPETIZERS

Tatar wołowy, prażona cebula, piklowane warzywa oraz aioli szczypiorkowe.....	42 PLN
Beef tartare, roasted onions, pickled vegetables and chive aioli	
Baby kalmary w panierce z whisky, dip czosnkowy, sałatka z młodego szpinaku, pieczonego czosnku i cytrusów.....	38 PLN
Baby squids in whisky coating, garlic dip, salad with baby spinach, roasted garlic and citrus	
Pikantne skrzydełka z prażonym sezamem, jalapeño oraz dipem kolendrowym.....	42 PLN
Spicy wings with roasted sesame, jalapeño and coriander dip	
Grillowany tuńczyk marynowany w teriyaki, mieszanka dzikich sałat, dressingu z yzuru, prażone ziarna sezamu.....	42 PLN
Grilled tuna marinated in teriyaki, a mix of wild lettuces, yuzu dressing, roasted sesame seeds	
Sałata cesar ze smażonym kurczakiem zagrodowym, pieczonym mango, grzankami oraz dressingiem miodowym....	38 PLN
Cesar salad with fried chicken, roasted mango, croutons and honey dressing	
Deska serów i wędlin, suszone pomidory, oliwki kalamata, grissini, konfitura z moreli i musztardy francuskiej.....	56 PLN
Cheese and cold cuts board, dried tomatoes, kalamata olives, grissini, jam from apricot and french mustard	

## ZUPA / SOUP

Zupa cebulowa z whisky, bruschetta z pesto bazyliowym.....	22 PLN
Onion soup with whisky, bruschetta with basil pesto	

## DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Burger 88, mięso wołowe, pieczony boczek, ser cheddar, miodowy ogórek oraz majonez jalapeño.....	34 PLN
Burger 88, beef, roasted bacon, cheddar cheese, honey cucumber and jalapeño mayonnaise	
Lazania z kozim serem, młodym szpinakiem, orzechami włoskimi i pesto z rukoli.....	34 PLN
Lasagne with goat cheese, baby spinach, walnuts and rocket (arugula) pesto	
Sznyceł cielęcy z purée masłanym, ogórkiem gruntowym oraz kwaśną śmietaną.....	46 PLN
Veal schnitzel with butter purée, cucumber and sour cream	
Połędwica wołowa, warzywa oraz grzyby sezonowe, krokiet z kalaflorem oraz masło truflowe z zielonym pieprzem....	149 PLN
Sirloin, seasonal vegetables and mushrooms, cauliflower croquette, truffle butter with green peppercorn	

## DESERY \ DESSERTS

Tiramisù.....	26 PLN
Tiramisù	
Brownie.....	26 PLN
Brownie	





PIZZA Z PIECA 32 cm / PIZZA FROM A WOOD FIRED OVEN 32 cm:

**Margherita** .....29 PLN

**Pomidory San Marzano, mozzarella fior di latte oraz bazylia**

San Marzano Tomatoes, mozzarella fior di latte, basil

**Ortolana / Vegetariana** .....39 PLN

**Pomidory San Marzano, grillowana cukinia, pieczona dynia, oliwki Cerignola, rukola oraz pesto ziołowe**

San Marzano Tomatoes, grilled, zucchini, baked pumpkin, Cerignola olives, arugula

**Quattro Satagioni** .....49 PLN

**Pomidory San Marzano, mozzarella fior di latte, Prosciutto Cotto, marynowane karczochy, pieczone**

**Portobello oraz czarne oliwki**

San Marzano Tomatoes, mozzarella fior di latte, Prosciutto Cotto, pickled artichokes, baked Portobello, black olives

**Frutti di Mare** .....59 PLN

**Pomidory San Marzano, mozzarella fior di latte, smażona krewetka, pieczony stek z kalmara**

**oraz marynowane mule**

San Marzano Tomatoes, mozzarella fior di latte, fried prawn, roasted squid steak, pickled mussels

**Prosciutto e Rucola** .....49 PLN

**Pomidory San Marzano, mozzarella fior di latte, Prosciutto di parma, pomidory cherry, rukola, ser Asiago**

San Marzano Tomatoes, mozzarella fior di latte, Prosciutto di parma, cherry tomatoes, arugula, Asiago cheese

**Siciliana Picante** .....39 PLN

**Pomidory San Marzano, mozzarella fior di latte, Salchicha picante, miód, orzechy włoskie, pieczarki**

San Marzano Tomatoes, mozzarella fior di latte, Salchicha picante, honey, peanuts, mushrooms

**Bianca di Bresaola** .....49 PLN

**Provolone Picante, Bresaola, marynowane borowiki, prażone orzeszki pinii oraz marynowany koper włoski**

Provolone Picante, Bresaola, pickled mushrooms, roasted pine nuts, pickled fennel

