



# kredens




Twój „Comfort Food”



## Zupy

- Prowansalska zupa rybna ze świeżymi rybami i owocami morza**  **29 PLN**  
krewetki / mule / kalmary / dorsz atlantycki / warzywa okopowe / zioła / pomidory / bulion warzywny / kredensowe pieczywo / kolendra
- Krem z pieczonej dyni hokkaido**  **18 PLN**  
pestki dyni / oliwa z pestek dyni / parmezan / imbir

## Coś mniejszego

- Frytki z batatów**  **16 PLN**  
sos ze świeżych ziół
- Podplomyk truflowy**  **22 PLN**  
sos truflowy / pecorino / oliwa truflowa
- Krewetki w białym winie**  **29 PLN**  
sos beurre blanc / nać pietruszki / kredensowe pieczywo / rukola / parmezan / pomidory koktajlowe / oliwa cytrynowa
- Carpaccio wołowe** **36 PLN**  
kredensowe pieczywo / oliwki kalamata / rukola / parmezan / sos kaparowy / cytryna / parmezan
- Kozi ser z grilla** **32 PLN**  
sos malinowy / krusze sałaty / owoce

## Coś większego

- Długopieczone żebro z regionalnej wieprzowiny w pikantnym bbq własnej roboty**  **52 PLN**  
coleslaw / frytki z batatów / domowy BBQ
- Pierś z kurczaka zagrodowego z kością** **42 PLN**  
domowe kluseczki / sos truflowy / suszony pomidor / boczniki / dynia / parmezan
- Kredensowy burger** **42 PLN**  
brazylijska wołowina / ogórek kiszony / cebula czerwona / regionalny boczek wędzony / cheddar / sałata / pomidory / frytki / domowy keczup  
-sos do wyboru BBQ lub majonezowy z ziołami
- Kredensowy sznycel w panko** **42 PLN**  
puree ziemniaczane / jajko / szczypior / krusze sałaty
- Pierogi z konfitowaną gęsina** **39 PLN**  
sos grzybowy / świeży tymianek / gęsina
- Stek wołowy z polędwicy argentyńskiej** **115 PLN**  
Ziemniaki z pieca / maślane warzywa z tymiankiem / masło „cafe de paris”
- Krewetki zapiekane w podplomyku** **56 PLN**  
delikatny sos pomidorowy / sałata / czarne oliwki / fenkuł / pomidor koktajlowy / cytryna / parmezan / zioła
- Polędwica z dorsza z masłem cytrynowym** **52 PLN**  
Puree z pietruszki / maślane warzywa z tymiankiem

## Świeże pasty i ravioli


- Tagliatelle z krewetkami tygrysimi**  **48 PLN**  
sos beurre blanc / pomidory koktajlowe / parmezan / nać pietruszki / chilli / rukola
- Tagliatelle z owocami morza**  **36 PLN**  
sos winno-pomidorowy / kalmary / mule
- Ravioli z pieczonym ziemniakiem**  **36 PLN**  
sos parmezanowy / grilowane pomidory z czosnkiem / nać pietruszki / żółtko / roszponka / parmezan /
- Świeże spaghetti z wołowiną** **46 PLN**  
rostbef brazylijski / bulion warzywny / sos grzybowy / rozmaryn / parmezan / nać pietruszki / świeży szpinak
- Świeże spaghetti z sosem truflowym**  **36 PLN**  
grzyby leśne / marynowane trufle / oliwa truflowa / śmietana / parmezan / rukola

## Salaty

do każdej sałaty podajemy nasze kredensowe pieczywo oraz sos vinaigrette

- Sałata z flambieraną wątróbką drobiową w sosie malinowym** **29 PLN**  
mieszane sałaty / szynka parmeńska / pomarańcza / parmezan / maliny
- Sałata z krewetkami i kalmarami**  **44 PLN**  
mieszane sałaty / pomidory / fenkuł / marynowany imbir / oliwki kalamata / avocado
- Sałata z kozim twarogiem**  **39 PLN**  
mieszane sałaty / oliwki kalamata / pestki dyni / suszony pomidor / winogron / pieczony burak w miodzie
- Sałata z rostbefem brazylijskim z grilla** **42 PLN**  
mieszane sałaty / grilowane pomidory z czosnkiem / ser pleśniowy / brokuł / orzechy / sos balsamiczny

## Dla Najmłodszych

- Stripsy z kurczaka** **26 PLN**  
frytki belgijskie / kredensowy keczup
- Kredensowe kopytka z masłem**  **22 PLN**  
masło / parmezan



Coś o nas...


Drodzy Goście


Dedykując Wam restaurację pragniemy, byście czuli się w niej komfortowo i swobodnie. Wierzymy, że prostota i rzetelność gotowania w połączeniu z wysoką jakością produktów to podstawa sukcesu. Jesteśmy nie tylko kucharzami i cukiernikami, jesteśmy pasjonatami oraz rzemieślnikami którzy z pasją wykonują swój zawód. W sercu restauracji pracuje piec opalany drewnem bukowym, w którym w temperaturze 400 ° C wypieka się dla Was pizza na dojrzewającym cieście z dodatkiem orkiszu. Każdego dnia samodzielnie przywozimy świeże warzywa i owoce, dbamy o selekcję mięs, wypiekamy dla Was pieczywo, wyrabiamy słodkości, kręcimy rzemieślnicze lody. U nas znajdziecie tylko świeże ryby importowane prosto z targu pod zamówienie. Ściągamy najlepsze włoskie produkty do pizy. Całość wieńczy rzemieślnicze piwo z lokalnej manufaktury, wino z winnicy Cavazzao i oczywiście nasza miodowa lemoniada.


## Pizza z pieca opalanego drewnem

- Biała mozzarella z bazylią**  **19 PLN**  
parmezan / bazylia / sos pomidorowy
- Włoska szynka gotowana z pieczarkami** **24 PLN**  
szynka gotowana / pieczarki / sos pomidorowy
- Kalabryjskie ostre salami**  **29 PLN**  
podwójna spianata piccante / chilli / cebula / sos pomidorowy
- Neapolitańskie salami** **22 PLN**  
salame napoli / sos pomidorowy
- Włoska Szynka gotowana z karczochami** **28 PLN**  
szynka gotowana / pieczone karczochy / pieczone pomidory koktajlowe / oliwki kalamata / papryka pieczona / sos pomidorowy

- Pancetta z borowikami** **34 PLN**  
pancetta / pieczone borowiki / parmezan / cebula / pieczona papryka / sos śmietanowy
- Polędwica wołowa z jalapeno**  **36 PLN**  
polędwica wołowa / pancetta / jalapeno / cebula / suszony pomidor / sos śmietanowy
- Kozi ser z suszonym pomidorem**  **32 PLN**  
kozi ser / suszone pomidory / oliwki czarne / rukola / parmezan / cukinia marynowana / sos pomidorowy

- Dojrzewające sery**  **32 PLN**  
pecorino / gorgonzola / parmezan / rozmaryn / sos śmietanowy

- Wege**  **26 PLN**  
cukinia marynowana / pieczarki / oliwki czarne / pomidory koktajlowe / czosnek / sos pomidorowy

- Owoce morza**  **36 PLN**  
krewetki / mule / czosnek / chilli / cebula / kapary / sos pomidorowy

- Kalabryjskie ostre salami z gorgonzolą** **32 PLN**  
spianata piccante / gorgonzola / pieczarki / rukola / sos pomidorowy


- Czarna trufła z szynką wołową** **36 PLN**  
bresaola / rukola / marynowane trufle / parmezan / sos truflowy

- Szynka parmeńska** **32 PLN**  
szynka parmeńska / pomidory koktajlowe / gorgonzola / rukola / parmezan / sos pomidorowy

...do każdej pizy używamy klasycznej białej mozzarelli oraz mieszanki ziół.

Dodatkowo do pizy polecamy nasze oliwy smakowe chilli / rozmaryn / czosnek

Każdą pizzę możemy zrobić na sosie śmietanowym / pomidorowym / truflowym

...oraz dodać na życzenie peperoncino 

## Do picia na zimno

- woda mineralna 0,33l** **7 PLN**  
gazowana / niegazowana
- sok cappy 0,25l** **8 PLN**
- Fritz-spirit 0,2l** **7 PLN**  
zapytaj o dostępne smaki
- mio-mio cola 0,5l** **13 PLN**
- evian - woda niegazowana 0,75l** **15 PLN**
- badoit - woda lekko gazowana 0,75l** **15 PLN**
- sok z wyciskanych owoców 0,4l** **17 PLN**  
zapytaj kelnera o dzisiejsze świeże owoce
- sok tłoczony na zimno 0,3l** **8 PLN**  
zapytaj o dostępne smaki

## Kredensowe smaki

słodzone miodem z doliny baryczy

- lemoniada cytrynowa 0,4l **14 PLN**
- lemoniada cytrynowa 1l **34 PLN**
- lemoniada pietruszkowa 0,4l **14 PLN**
- lemoniada pietruszkowa 1l **36 PLN**
- kompot owocowy 0,4l **7 PLN**
- kompot owocowy 1l **19 PLN**

- herbata mrożona z owocami 0,4l** **17 PLN**
- mleczne koktajle owocowe** **17 PLN**  
malina / truskawka / jagoda
- kwas chlebowy** **13 PLN**
- cydr jabłkowy 0,3l** **13 PLN**
- espresso** **7 PLN**
- americano** **9 PLN**
- americano z mlekiem** **10 PLN**
- flat white** **14 PLN**
- cappuccino** **11 PLN**
- latte** **11 PLN**
- klasykne frappe** **11 PLN**
- Kawa mrożona z lodami i bitą śmietaną** **22 PLN**
- herbaty new-by czarna** **12 PLN**  
assam / vanilla / cinnamon / earl grey / darjeeling
- herbaty new-by zielona** **12 PLN**  
green sanguinello / rising flower / gunpowder / jasmine blossom
- herbaty new-by napar** **12 PLN**
- herbata new-by milk oolong** **12 PLN**
- herbata new-by silver needle** **12 PLN**



## Piwo

- nepomucen - beczka 0,5l** **13 PLN**
- nepomucen - beczka 0,3l** **10 PLN**
- Piwo rzemieślnicze -butelka 0,5l** **15 PLN**
- piwo niskoalkoholowe - butelka 0,5l** **12 PLN**
- piwo Budweiser - butelka 0,5l** **14 PLN**

## Drinki

- gin z tonikiem** **17 PLN**  
gin / tonik / cytryna
- whisky z colą** **20 PLN**  
whisky / cola / cytryna
- campari orange** **23 PLN**  
campari / wyciśnięty sok z pomarańczy
- aperol spritz** **21 PLN**  
aperol / prosecco / woda gazowana / pomarańcza
- cosmopolitan** **20 PLN**  
wódka cytrynowa / sok żurawinowy / sok z limonki / triple sec
- cuba libre** **19 PLN**  
rum / coca-cola / limonka
- daiquiri malinowe** **21 PLN**  
rum / maliny / sok z limonki
- daiquiri truskawkowe** **21 PLN**  
rum / truskawki / sok z limonki
- long island ice tea** **25 PLN**  
wódka / tequila / gin / rum / triple sec / coca-cola / sok z cytryny
- Mojito klasyczne, arbuzowe lub granat** **21 PLN**  
rum / mięta / limonka / cukier brązowy / woda gazowana
- mojito bezalkoholowe** **16 PLN**  
mięta / limonka / cukier brązowy / woda gazowana

## Shots

- Jagermeister 40ml** **13 PLN**
- Becherovka 40ml** **13 PLN**
- Śliwowica 40ml** **14 PLN**
- Wódka czysta 40ml** **10 PLN**

## A na deser?

Kiedy myślimy o wypiekach i deserach, czujemy na podniebieniu maślane, klasyczne smaki. Kruche ciasta i ciasteczka z marmoladą, tarty, rogaliki z powidłami, prawdziwe pierniki z przedwojennego, rodzinnego przepisu. Własnoręcznie palony kajmak, słodycz i ulotność bezy, pulchne drożdżowe ciasta, sernik, jablecznik, mocno czekoladowe brownie i kremowe torty. To doskonałe smaki, z których styniemy i które pieczemy dla Was co dnia.

Masz ochotę na coś słodkiego? Zapytaj kelnera o dzisiejsze słodkości.