

Dust. Kitchen

Autorskie, wegetariańskie dania szefa Edgara Jakubowskiego.
Inspirowane kuchniami świata i bazujące na sezonowości produktów.
Tworzone z sercem w duchu zero waste.

Menu.

Oliwki z patelni / marynowane / mieszane / zatar olives / pan-fried / marinated / mix / zatar	19.
Chleb na zakwasie/ masła smakowe dnia Bread / sourdough / daily butters	19. v.
Ziemniaki / chrupiące / konfitura chilli / śmietana z cytryną / szczypior Potatoes / crispy / chilli jam / lemon sour cream/ spring onion	25. v.
Romesco / pangratto ziołowe / focaccia Romesco / herb pangratto / focaccia	29. v.
Chipsy / kwaśna śmietana / rayu/ furikake Potato chips / sour cream / rayu/ furikake	21.
Falafle / Trina sos / aji verde sos / sambal orzechowy Falafels/ Trina sauce / aji verde / peanut sambal	36. v.
Tatar z confitowanego z topinamburu / pesto z dzikiego czosnku /chrzan / kwaśna śmietana / emilgrana Confı Jerusalem artichoke tartare/ wild garlic pesto / horseradish sour cream/ emilgrana	37.
Cezar / grilowana rzymska / dressing cezar / kruszonka parmezanowa zioła Cezar / grilled Romani lettuce/ Cezar dressing / Parmezan crumble / herbs	34.
Burrata / jam z ostatnich krwistych pomarańczy / marynowane żółte i zielone cukinie / ocet z sosny /viola Buratta / blood orange jam / marinated yellow and green cukini/ pine vinegar/ herbs	44.
Ramiro / nadziewana wędzonym Provalone / sezamowe panko / jogurt kafirowy / romesco Ramiro / stuffed with smoked provolone / sesame panko / kafir yogurt / romesco	39.
Topinambur / krem z palonej pietruszki / karmel warzywny / gryczane furikake Jerusalem artichoke / burnt parsnip cream / veg karmel / buckwheat furikake	38. v.

v. vegan g. gluten free
Nie wszystkie składniki są wymienione w menu. Lista alergenów oraz pochodzenie produktów na życzenie u obsługi
Menu jest zmienne, bazując na sezonowości produktów od lokalnych dostawców. Wybaczenie, ale nie dzielimy rachunków.
o grup od sześciu osób doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10%, która jest przeznaczona w całości dla naszego zespołu.

Dust. Kitchen

Autorskie, wegetariańskie dania szefa Edgara Jakubowskiego.
Inspirowane kuchniami świata i bazujące na sezonowości produktów.
Tworzone z sercem w duchu zero waste.

Menu.

- Grillowana młoda kapusta /maślana emulsja cafe de Paris / salsa
orzechowa / rzodkiewka **42.**
Grilled spring cabbage / cafe de Paris butter emulsion/ peanut salsa
/ radish
- Gnocchi chlebowe / Thai pesto z dzikiego czosnku i nerkowca / chilli **46.**
kwasna smietana / pangratto / zioła
Bread gnocchi / Thai wild garlic and cashew pesto / chilli sour cream
/ herbs
- Cezar burger / 2x zielony falafel / cheddar **48.**
Cezar dressing / emilgrana / rzymska salata / pomidor / pikle z cukini
Cezar burger / green falafels/ cheddar / Cezar dressing / emilgrana/
romaine lettuce/ tomato/ cukini pickles
- Młoda marchew / zielone tahini z miso / sambal orzechowy / picada **42. V.**
z naci marchwi
Spring carrots / green tahini miso sauce / peanut sambal / carrot top
pieced
- Kanapka Karczoch melt / siekane karczochy / chleb na zakwasie **40.**
/ cheddar / mayo / chilli / miód /czerwona cebula / Szczypior / seler
naciowy / pikle / green goddess sos
- Sandwich artichoke melt / sourdough bread / cheddar/ mayo / chilli
honey/ red onion/ spring onion/ celery/ pickles/ green goddess sauce

v. vegan g. gluten free

Nie wszystkie składniki są wymienione w menu. Lista alergenów oraz pochodzenie produktów na życzenie u obsługi
Menu jest zmienne, bazując na sezonowości produktów od lokalnych dostawców. Wybaczcie, ale nie dzielimy rachunków.
o grup od sześciu osób doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10%, która jest przeznaczona w całości dla naszego zespołu.