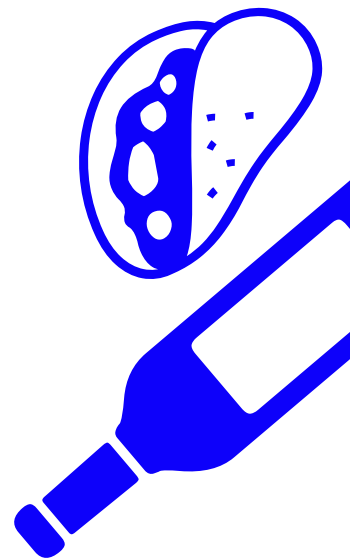




TU NIE MA KOLEJNOŚCI. JEST FLOW.

Matias w oleju lnianym, podany z piklowaną cebulką i pieczonym ziemniakiem 40pln

Matias holenderski, olej lniany, musztarda miodowa, cebula, cytryna, ziemniak, nasiona kopru włoskiego, śmietana, czosnek, olej szczypiorkowy, szczypiorek

Ziołowe tabouleh podane na dyni hokkaido 47pln

Pieczona dynia | kuskus z warzywami i ziołami | sałatka z natką, kolendrą i mięta | cieciora | pestki granatu | winegret ziołowy | olej z natki pietruszki | Maldon

Tatar wołowy w stylu japońskim 49pln

Polędwica wołowa, sos ponzu, olej sezamowy, wasabi, glony wakame, korniszon, świeży imbir, szalotka, grzyby enoki, kawior, liście shiso, jajko przepiórcze, nori z bekonem, chips z ryżu

Wołowa kofta po azjatycku z sosem chili, śmietaną kolendrową i pico de gallo 38pln

Wołowina, imbir, czosnek, sos sojowy, przyprawa pięć smaków, kolendra, czerwona cebula, sos chili, sos rybny, miód, śmietana, limonka, pomidorki cherry, mango,

Smażone kulki z ziemniaków i kimchi 28pln

Ziemniaki, kimchi, sos yum yum, gochugaru, cipsy onion parmezan

Pieczone żeberka wieprzowe w sosie z pomarańczy i czerwonym chimichurri 42pln

Żeberka, papryka, imbir, brązowy cukier, czosnek, chili, sok z pomarańczy, rukola, ocet winny, kolendra, pieczona czerwona papryka, kumin i sezam

Hummus z batata 28pln Pieczony batat, tahini, olej chili z pieprzem sycuańskim, czarny sezam, pieczona cebula, wędzona papryka, tortilla

Gnocchi z sosem Pecorino i pistacjami 29pln gnocchi, masłane pangrattato z natką i szalwią | prażone pistacje | starty parmezan | chrupiąca szalwia

Biała kiełbasa z purée aligot 31pln Biała kiełbasa marynowana w tymianku i białym winie, aligot z mozzarellą i cheddarem, cebulowo wołowe gravy z czerwonym winem, świeżo tarty chrzan, tymianek

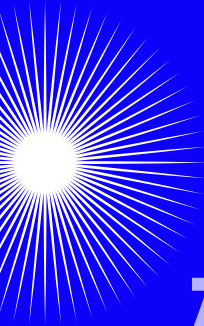
DESERY:

Cytrynowy posset 21pln Karmelizowany mus cytrynowy

Ciasto dnia 29pln

FOOD





NASZ MANIFEST

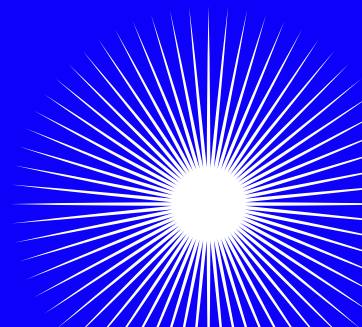
ZANIM ZJESZ PRZECZYTAJ!

Wyobraź sobie miejsce, gdzie każdy posiłek to pretekst do spotkania. Gdzie nie zamawiasz jednego dania tylko dla siebie, ale dzielisz się smakiem, rozmową, chwilą. Właśnie tym jest Bites – przestrzenią, w której jedzenie łączy ludzi.

Nie ograniczamy się do jednej kuchni, jednego kraju, jednej tradycji. Inspirują nas smaki z całego świata, ale nie kopiujemy ich wprost – interpretujemy je na nowo, łączymy i bawimy się nimi, tworząc coś, co zaskakuje i intryguje. Każdy kęs to nowe doświadczenie.

Nie wierzymy w utarte schematy. Nie musisz zaczynać od przystawki i kończyć deserem. Zamawiaj tak, jak chcesz – próbuj, odkrywaj, mieszaj. To Ty decydujesz, jak wygląda Twój posiłek.

Bites to nie tylko restauracja. To sposób na celebrowanie smaku i wspólnych chwil. Kęs po kęsie. Razem.



NASTROJU NIE TRZEBA MIEĆ. MOŻNA GO SOBIE NALAĆ.

Wszystko, czego dziś potrzebujesz,
mieści się w tym kieliszku. To dzieło barmana Andrzeja –
stworzone z pasją i odrobiną bezczelnego uroku.



PARADISE

39pln

Seilor Jerry, Frangelico, syrop z orzechów
laskowych, sok z ananasa, purée z mango,
syrop kokosowy, sok z limonki

VENETIAN SOUR

39pln

Aperol, gin, likier jogurtowy, syrop malinowy,
syrop cukrowy, sok z cytryny, easy foam

LIBERIAN GIRL

39pln

(Andrzej ostrzega - uzależnia)

Różowy gin, syrop gruszkowy, syrop malinowy, sok
z cytryny, easy foam, różana lemoniada

TIKI NEGRONI

39pln

Rum ananasowy, gin, Campari, Cinzano Rosso,
syrop malinowy, ananasowa pianka

TRUFFLEDINO

39pln

Gin, Cinzano Rosso, Campari, likier
kakaowy, bitter czekoladowy

LA ISLA BONITA

39pln

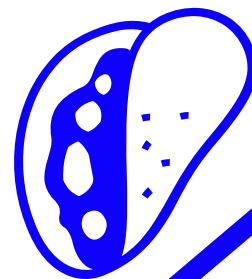
Wódka mango, syrop solony karmel, purée
z mango, syrop różany, świeży sok z
cytryny, easy foam, Prosecco

Dima — drugi barman, ale pierwszy perfekcyjnego uśmiechu. :)

DRINKS



• B I T E S •
EST. 2025



TU MOŻESZ ZACZĄĆ. ALBO NIE.

Burrata z ananasem i salsą z ananasa

Burrata, grillowany ananas, salsa z gotowanego ananasa i papryki Padron i papryki Ancho, olej z pomidorów, bazylia, Maldon

43pln

Labneh z pieczonymi pomidorkami butter masala

29pln

Labneh | konfitowane pomidorki cherry | kremowa masala z masłem | olej pomidorowy | świeża mięta | kolendra |

Salatka ziemniaczana z kaparami i natką

29pln

Ziemniaki, musztarda francuska, miód, oliwa, kapary, seler naciowy, natka pietruszki, tymianek, majonez

KAŻDY KĘS TO ZABAWA.

Tacos z krewetkami i salsą z awokado

42pln

Tortille kukurydziane z masa harina, krewetki, przyprawa cajun, sałata, czerwona cebula, salsa z awokado i chipotle, śmietana, kolendra, limonka

Taco z tuńczykiem i sosem yum yum

49pln

Tortille kukurydziane z masa harina, tuńczyk bluefin, syrop klonowy, sos sojowy, sok z pomarańczy, olej sezamowy, sałata, rzepa daikon, czerwona cebula, sos yum yum, kolendra, jalapeno, limonka

Ceviche z tuńczyka w mleku kokosowym

57pln

Tuńczyk bluefin, mleko kokosowe, sok z czerwonych pomarańczy, sos ponzu, olej sezamowy, olej pomidorowy, olej pomarańczowy, cząstki blood orange, papryczka czuszka

Marynowane szaszłyki z kurczaka w panko, podane na pico de gallo

36pln

Udko z kurczaka marynowane w musztardzie i miodzie | mango pico de gallo | świeża mandarynka | kolendra | mieszanka przypraw tajine

Pieczone halloumi z brokolini, i winegretem koperkowym

35pln

Grillowane halloumi | brokolini z oliwą i solą | winegret koperkowo-cytrynowy z syropem klonowym | prażone migdały | granat | parmezan | koperek | Maldon

Makaron soba z miso, ricotta z yuzu

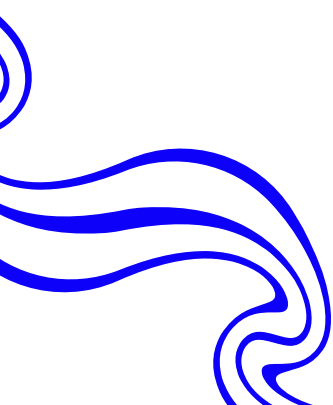
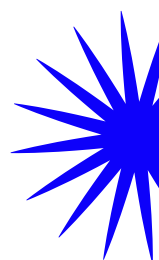
35pln

Makaron soba, pasta miso, czosnek, sos sojowy, imbir, ser ricotta, yuzu, groszek cukrowy, oliwa, parmezan, czarny sezam

Kalafior w glazurze Char Siu z tahini

47pln

Kalafior, oliwa, sos Char Siu, jogurt naturalny, tahini, wino ryżowe Mirin, ocet ryżowy, sezam, olej chili, kolendra



FOOD

