

PRZYSTAWKI

FOCACCIA 16

oliwa z oliwek, sól Maldon, czosnek, bazylia

FOCACCIA Z POMIDORAMI 29

ricotta, konfitowane pomidorki cherry, pesto, ser Grana Padano

FOCACCIA PARMA 33

mozzarella FdL, prosciutto crudo, konfitowane pomidory cherry, rukola, ser Grana Padano

KREM Z POMIDORÓW 25

ricotta, pesto, bazylia, grzanki

FRYTKI Z ZIEMNIAKA 27

mieszanka przypraw „Ale... Młyn”, ser Grana Padano, skwarki z chorizo, majonez truflowy, szczypiorek

FRYTKI Z BATATA 29

ser Grana Padano, szczypiorek, sos aioli

SMAŻONE KREWETKI Z BOCZNIAKIEM 53

krewetki, grillowany boczniak, kalarepa, sos parmezanowy, focaccia

SAŁATA CEZAR

grillowana sałata rzymska, pomidorki cherry, sos cesarski, Grana Padano, grzanki
- pierś z kurczaka 51
- krewetki 53

TATAR WOŁOWY „ALE... MŁYN” 49

musztarda ziarnista, majonez chrzanowy, żółtko przepiórcze, grzybki shimeji, piklowana czerwona cebula, focaccia

TATAR WOŁOWY PRL 49

cebula, ogórek kiszony, pieczarki marynowane, lubczyk, pieczywo

ANTIPASTI DLA DWÓCH OSÓB 69

selekcja wędlin i serów, suszone pomidory, oliwki, kapary, pikle, focaccia

PANUOZZO

PANUOZZO VERDE 39

mozzarella FdL, ricotta, pesto, pomidor, ogórek zielony, rukola, suszone pomidory, kapary

PANUOZZO MISTO 44

mozzarella FdL, salami spianata piccante, prosciutto cotto, pomidor, rukola, mayo chilli

Panuzzo to tradycyjna włoska kanapka, przygotowywana z ciasta na pizze, które jest pieczone i wypełniane różnorodnymi składnikami. Ma złocistą skórkę na zewnątrz i puszyste wnętrze, co tworzy doskonałą kombinację smaków i konsystencji.

DANIA GŁÓWNE

SCHABOWY Z KOŚCIĄ 53

180g schabu wieprzowego, smashed ziemniaki, smażona kapusta z koperkiem

PAPARDELLE Z KREWETKAMI 57

sos libański, pomidorki cherry, szpinak, ser grana padano

KURCZAK SUPREME 59

pierś z kurczaka kukurydzianego z kością, hummus z dyni, chrupiące bataty z aioli, sos demi glace ze śliwką

FILET Z ŁOSOSIA 75

filet z łososia, fondant z dyni, duszony jarmuż, sos maślany z pomarańczą, chips z dyni

CHAŁKA Z PASTRAMI 59

pastrami z wędzarni „Ale... Młyn”, chałka, kimchi, ogórek marynowany w curry, sos jogurtowy, frytki z batata z aioli

STEKI

STEK ANTRYKOT 135

polska jałowka 250g sezonowana 28 dni, ziemniaki francuskie, szczypiorek, bocznik mikołajkowy, kimchi, relish z pieczonego szpiku kostnego ze słoniną lardo, prażonymi orzechami i chilli, demi glace

FILET MIGNON 156

polska polędwica wołowa 200g, ziemniaki francuskie, skwarki z chorizo, bocznik mikołajkowy, kimchi, demi glace, whisky, szczypiorek

BURGERY

BURGER BBQ 49

200g wołowiny, bułka maślana brioche, pikle, sos BBQ, chipotle, bekon, rukola, frytki z majonezem truflowym

SPRÓBUJ GO W ODSŁONIE

z serem Mimolette +7 / z kimchi ze spiżarni „Ale...Młyn” +13

BURGER „ALE... MŁYN” 56

200g wołowiny, bułka maślana brioche, ser mimolette, ogórek, sałata rzymska, pomidor, remulada „Ale... Młyn”, frytki z majonezem truflowym, sałatka

DODAJ MU OSTROŚCI

sosem Sriracha +7

kimchi ze spiżarni „Ale...Młyn” +13

Każda potrawa to 100% zaangażowania naszych kucharzy, kiedy bywa tu niezły „MŁYN” wybaczyć nam czas oczekiwania, który może wydłużyć się nawet do godziny! Może się zdarzyć, że czegoś nie mamy, wynika to z tego, że nie lubimy mrozić!

MAŁE TALERZYKI - DODATKI

ZIEMNIAKI FRANCUSKIE 19

chilli mayo, szczypior

GRILLOWANA SAŁATA RZYMSKA 19

miso mayo, panko z gochugaru

BOCZNIAK MIKOŁAJKOWY 19

whisky, szczypiorek

SET PIKLI ZE SPIŻARNI „ALE MŁYN” 19

DLA DZIECI

KREM Z POMIDORÓW 18

grzanki

FRYTKI Z KETCHUPEM 14

NUGGETSY Z KURCZAKA 33

frytki, ketchup, sałatka

MINI BURGER WOŁOWY 34

bułka maślana, pomidor, ogórek,
domowy ketchup i majonez,
frytki

MINI PIZZA 28

sos pomidorowy, mozzarella FdL

DESERY

DESER „ALE... MŁYN” 2.0 29

krem z orzecha laskowego, dżem z pigwy, figa, krokant z białą czekoladą

FONDANT 29

mus z malin homemade, czekolada, karmel, kruszonka, owoce

DESER Z WITRYNY CUKIERNIKA!

podejdź do witryny i zobacz, co przygotowaliśmy!

Organizujemy imprezy okolicznościowe. Zobacz naszą Salę Eventową i zaplanuj z nami urodziny, rocznicę, komunię lub szkolenie pracownicze. Wykonujemy również różnego rodzaju ciasta i torty.

PIZZA NEAPOLITAŃSKA

MARINARA 29

pomidory San Marzano, oliwa z oliwek, czosnek,
bazylia, oregano

MARINA e BURRATA 46

pomidory San Marzano, oliwa z oliwek, czosnek, bazylia,
oregano, burrata

MARGHARITA 38

pomidory San Marzano, mozzarella FdL, ser Grana Padano

MORTADELA CASTELLO 59

pomidory San Marzano, mozzarella FdL, mortadela castello,
pesto pistacjowo-ziółowe, burrata

DIAVOLA VEGE 39

pomidory San Marzano, czosnek, chilli, oliwa z oliwek,
suszone pomidory, kapary

PROSCIUTTO FUNGHI 48

pomidory San Marzano, prosciutto cotto,
mozzarella FdL, portobello

QUATTRO FORMAGGI 48

ricotta, mozzarella FdL, Gorgonzola Piccante,
Parmegiano Regiano

DIAVOLA 48

pomidory San Marzano, mozzarella FdL,
salami Spianata Piccante, chilli

WYPRÓBUJ JĄ:

w odsłonie z burratą +19

NDUJA 55

pomidory San Marzano, mozzarella FdL, kalabryjska pikantna kielbasa,
konfitura z cebuli, ricotta

HIT! „ALE... MŁYN” 53

mozzarella FdL, pesto, słonina lardo, konfitura z cebuli, syrop z sosny, suszony schab

PARMA 54

pomidory San Marzano, prosciutto crudo, mozzarella FdL,
pomidory cherry, rukola, ser Grana Padano

Pizza Neapolitańska to wyrób rzemieślniczy. Rozmiar naszej pizzy to około 32 cm a jej kształt nigdy nie jest idealny, brzegi są wyrośnięte i skarmelizowane w 450°C a środkowa część charakteryzuje się cienkim ciastem i wilgotnym spodem. Takiej urok zatem sprawdź, czy ją pokochasz czy znienawidzisz! ;)

KOKTAJLE

NIEBO BYŁO RÓŻOWE 23
banan, maliny, truskawki, mięta, mleko

ZAKAZANY OWOC 23
mango, marakuja, ananas, pomarańcza, chia, cytryna

KAWY

ESPRESSO 9
DOPPIO 13
AMERICANO 14
FLAT WHITE 16
CAPPUCINO 15
LATTE 18
BOMBARDINO 21
ajerkoniak, espresso, mleko, bita śmietana

HERBATY I NAPARY

HERBATA ROZGRZEWAJĄCA 23
falernum, kordiał miętowy i sok malinowy homemade, owoce, goździki
+ rum 10
+ wiśniówka 10

NAPAR IMBIROWY 19
imbir, cytryna, suszona żurawina, falernum, kordiał miętowy homemade

HERBATA KWITNĄCA 17
DZBANEK
kwiat radości: herbata zielona, kwiat nagietka,
kwiat lichi, kwiat jaśminu

HERBATA SIRROCCO 16
DZBANEK
do wyboru: ceylon sunrise, green jasmine, japanese sencha,
white peach, red kiss, maroccan mint, green tropic

ROZGRZEWAJĄCE

GRZANE WINO BIAŁE 23
kwiat bzu, limonka, rozmaryn

GRZANE WINO CZERWONE 23
goździki, pomarańcza, cynamon

PIWO GRZANE 22

HOT APEROL 34
aperol, wino białe, sok pomarańczowy, pomarańcza, cynamon, goździki, rozmaryn

LEMONIADY

LEMONIADA 350ML/1L 18/33

do wyboru:
marakuja, cytryna-mięta, rabarbar-hibiskus

NAPOJE

COCA COLA, COCA COLA ZERO,
FANTA, SPRITE, TONIC,

SOK CAPPY POMARAŃCZA/JABŁKO 250ML 10

WODA 750ML 16
gazowana / niegazowana

SOK ŚWIEŻO WYCISKANY 350ML 22
pomarańcza / grejfrut / mix

REDBULL 16

PIWO

PIWO LANE

Złote Lwy 0,5l 17

Złote Lwy 0,3l 13

PIWO Z BUTELKI

Budvar 0,5l 15

Belfast (ciemne) 0,5l 21

SMAKOWE %, 17

Mirabelka

Pomarańcza

SMAKOWE 0%, RÓŻNE SMAKI 17

Mango

Pomarańcza

Ciemne

CORONA 0% 20

BROWAR PINTA 21

Atak Chmielu (american Ipa),

Bawarka (pszczeniczne),

Mini Maxi Ipa 0%

Ippaa (double ipa)

BROWAR BEDNARY 21

American Pale Ale „Ale... Młyn”

American Wheat „Gonzo”

Do stolików od 6 osób doliczamy serwis w wysokości 10% rachunku.