

Dziękuję Ci za dzielenie ze mną szczególnej chwili i odwiedzenia restauracji, o której marzyłem przez wiele lat. Polub nas na Facebooku, Instagramie, śledź kolejne set menu i mam nadzieję, do zobaczenia ponownie w Foodies Restaurant!



Kamil Debowski
i zespół Foodies Restaurant



FOODIES
RESTAURANT

SET MENU

Set porcji degustacyjnych dań z naszego menu, abyś mógł spróbować więcej

GRUBO KROJONY TATAR



PIEROGI Z KACZKĄ



SANDACZ



JELEŃ



ORZECH

150 zł - menu dla jednej osoby

250 zł - menu dla dwóch osób

DOPELNIJ DOZNANIA
ALKOHOLAMI DOBRANYMI DO KAŻDEGO
DANIA

+ 79 ZŁ/OS

DOSTĘPNE RÓWNIEŻ W WERSJI 
WEGETARIAŃSKIEJ

O SZCZEGÓŁY ZAPYTAJ OBSŁUGĘ

ALKOHOLE MOCNE

CENA ZA 40 ML/BUTELKĘ

WHISKY

| | |
|------------------|--------------|
| CHIVAS 12 YO | 18/290(0,7L) |
| CHIVAS 15 YO | 29/480(0,7L) |
| GLENLIVET 12 YO | 23/380(0,7L) |
| KINAHANS | 26/430(0,7L) |
| SEXTON | 16/270(0,7L) |
| SOUTHERN COMFORT | 13/200(0,7L) |
| WILD TURKEY | 16/260(0,7L) |
| JAMESON | 14/220(0,7L) |

GIN

| | |
|----------------------|--------------|
| POLISH FOREST GIN | 25/360(0,7L) |
| MALFY CON LIMONE | 22/320(0,7L) |
| MALFY GIN ROSA | 22/320(0,7L) |
| BRESLAUER LEMONGRASS | 38/430(0,5L) |
| BRESLAUER SMOKEY | 38/450(0,7L) |
| BEEFEATER | 12/170(0,7L) |

Do stolików powyżej 8 osób doliczamy serwis
w wysokości 10% wartości rachunku.

ALKOHOLE MOCNE

CENA ZA 40 ML/BUTELKĘ

WÓDKA
OSTOYA

11/120(0.5L)

150(0.7L)

OSTOYA CZARNA

12/180(0.7L)

WÓDKA JABŁKOWA

20/240(0.5L)

WÓDKA ZIEMNIACZANA

20/240(0.5L)

OKOVITA JABŁKO-CHRZAN

22/270(0.5L)

NALEWKI

PIGWA/RABARBAR/WIŚNIA

14/160(0.5L)

MIRABELKA&DEREŃ

22/270(0.5L)

RUM

BUMBU

26/400(0.7L)

KRAKEN

18/300(0.7L)

HAVANA 3 años

12/180(0.7L)

HAVANA 7 años

16/260(0.7L)

HAVANA ESPECIAL

14/210(0.7L)

PRZYSTAWKI

GRUBO KROJONY TATAR

połędwica wołowa (100 g), ciemny rum,
szalotka, ogórek kiszony, marynowane ziarna
gorczycy, grzyby marynowane, majonez z
anchois, puder z żółtka, żółtko przepiórcze,
chips z topinamburu

39 ZŁ

TATAR WEGAŃSKI 

bakłażan, boczniak, pomidor, szalotka,
marynowane warzywa, marynowana kurka

24 ZŁ

ŚLEDŹ

marynowany śledź (120 g), pumpernikiel,
cebula, rzodkiewka, jabłko, piana śmietanowo -
warzywna

26 ZŁ

PIEROGI Z KACZKĄ

3 pierogi z poszarpaną kaczką

29 ZŁ

WEGAŃSKIE PIEROGI 

3 pierogi wegańskie z kaszą i grzybami

29 ZŁ

KOKTAJLE ALKOHOLOWE

WHISKY SOUR

jameson 40 ml/cytryna/biters/bialko

25 ZŁ

APEROL SPRITZ

aperol 60ml/prosecco 120 ml/woda gazowana

27 ZŁ

MOJITO

havana 3 años 60 ml/limonka/mięta/cukier trzcinowy

35 ZŁ

PORNSTAR MARTINI

wódka waniliowa 40 ml/passoa 20 ml/marakuja/cytryna/prosecco 80 ml

27 ZŁ

TOM COLLINS

beefeater 60 ml/limonka/cytryna/woda gazowana

25 ZŁ

MOSCOW MULE

ostoya 40 ml/fentimans ginger beer/limonka

28 ZŁ

NEGRONI

beefeater 30 ml/campari 30 ml/ martini rubino 30 ml

28 ZŁ

DESKI PRZEKĄSEK

DESKA SERÓW DLA DWOJGA

mix serów z serowarni KozieŁowy (150 g),
nasze domowe przetwory, pieczywo

45 ZŁ

DESKA SERÓW DLA CZTERECH

mix serów z serowarni KozieŁowy (300 g),
nasze domowe przetwory, pieczywo

90 ZŁ

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

LEMONIADY

| | | |
|-----------|----------------|-------|
| klasyczna | 400 ml/karafka | 15/35 |
| sezonowa | 400 ml/karafka | 16/40 |

APEROL BEZALKOHOLOWY 17

MOJITO VIRGIN 22

ESPRESSO TONIC 16

(indian tonic/yuzu tonic/rhubarb tonic)

SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE 18

(jabłkowy/pomarańczowy/grejfrutowy/mix)

PIWO

PIWA RZEMIEŚLNICZE Z

BROWARU MOCZYBRODA

(PILS/IPA/IPA z mango/pszeniczne/
milk stout/IPA bezalkoholowa) 16

ZUPY

KREM Z SEZONOWYCH WARZYW 

o szczegóły zapytaj obsługę

19 ZŁ

ZUPA GRZYBOWA 

kluski truflowe, boczniak, podgrzybek, rydz,
kurka, śmietana wędzona, natka pietruszki

26 ZŁ

ROSÓŁ

kluski pietruszkowe, pulpeciki mięsne

24 ZŁ

SALATKI

SALATKA Z SEZONOWANĄ PIERSIĄ KACZKI

piers z kaczki, mix sałat, autorski dressing,
gruszka, owoce sezonowe, marynowane

warzywa

38 ZŁ

SALATKA Z PSTRĄGIEM A'LA GRAVLAX

pstrąg a'la gravlax, mix sałat, autorski dressing,
gruszka, owoce sezonowe, marynowane

warzywa

38 ZŁ

SALATKA Z MIXEM KOZICH SERÓW

mix serów z serowarni KozieŁawy, mix sałat,
autorski dressing, gruszka, owoce sezonowe,

marynowane warzywa

38 ZŁ

NAPOJE CIEPŁE

HERBATA

(assam, earl grey, mint verbena, japanese sencha,
raspberry herbal, dragon pearl jasmine)

16

KAWA

espresso/espresso doppio

8/10

americano/biała kawa

10/12

cappuccino/flat white

12/14

latte macchiato

14

NAPOJE ZIMNE

WODA

niegazowana 300 ml/karafka

6/14

gazowana 300 ml/karafka

6/14

FRITZ

(kola/kola bez cukru/pomarańczowy/
rabarbar/melon/jabłko/jabłko-wiśnia

10

FENTIMANS

(indian tonic/yuzu tonic/rhubarb tonic/
mandarin & orange seville jigger

12

SOKI

jabłkowy/pomarańczowy

8



STEKI

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

połędwica wołowa (200 g), sos kurkowy,
ziemniaki z gzikiem, sezonowe warzywa

119 ZŁ

STEK Z ANTRYKOTU WOŁOWEGO Z KOŚCIĄ

antrykot wołowy, demi-glaze z szalotką i
szpikiem, kapusta zasmażana, podsmażane
ziemniaki, buraczki z miodem gryczanym

100 G / 23 ZŁ



DESERY

WIŚNIA

parfe wiśniowe, mus czereśniowy, jadalna
ziemia i mech

25 ZŁ

ORZECH

parfe orzechowe, orzech włoski i laskowy,
owoce

29 ZŁ

OWOCE POD PIERZYNKĄ


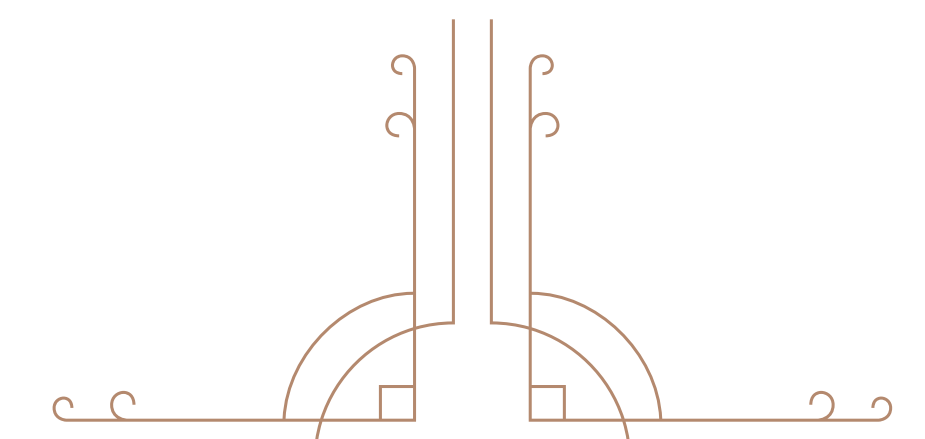
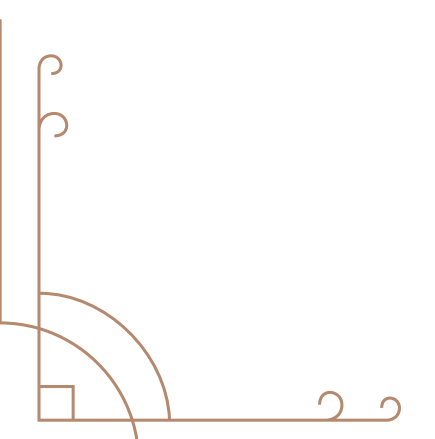
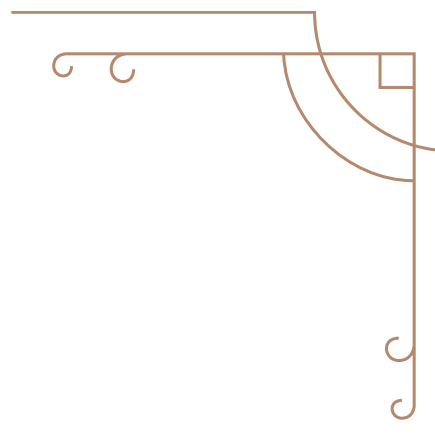
owoce sezonowe, kogel mogel

20 ZŁ

MIX LODÓW

3 gałki lodów, owoce

21 ZŁ



DANIA GŁÓWNE

JELEŃ

comber z jelenia (200 g), demi-glaze z owocami bzu, puree pietruszkowe, puree ziemniaczane, marynowana dynia, grzyby, chips z jarmużu, palona cebula sous-vide

89 ZŁ

SANDACZ

sandacz (180 g), kopytka dyniowe, puree dyniowe, marynowany kalafior, kurka, kukurydza, sos beurre blanc z owocami berberysu

59 ZŁ

DZIKIE ŻEBERKA

żeberka z dzika (400 g), ziemniaki z gzikiem, opalana kukurydza, kapusta zasmażana

59 ZŁ

KACZE UDO

udko z kaczki (350 g), kluska śląska, buraczki, kapusta zasmażana, demi-glaze z jabłkiem

49 ZŁ

DANIA GŁÓWNE

KRÓLEWSKI SCHAB Z KOŚCIĄ

schab (300 g), buraczki na miodzie gryczanym, puree ziemniaczane, kapusta zasmażana z okrasą, cebula sous-vide, demi-glaze wieprzowy

59 ZŁ

KLEPANY SCHABOWY

panierowany schab (200 g), kapusta zasmażana z okrasą, ziemniak opiekany na smalcu, majonez z palonego czosnku.

39 ZŁ

KASZOTTO Z KURKAMI

kasza, kurki, śmietanka truflowa, chips z jarmużu

39 ZŁ

POSZARPANY BURGER

bułka brioche, szarpana wieprzowina z autorskim sosem Stryja (200 g), ser pleśniowy, chutney cebulowy, ogórek kiszony, czerwona cebula, pomidor, sałata, podsmażane ziemniaki, colesław

44 ZŁ