

L A
S T
R I
K O

projekt menu – @ale.pienkosz
treść menu – @pierwszy.serwis

L A
S T
R I
K O

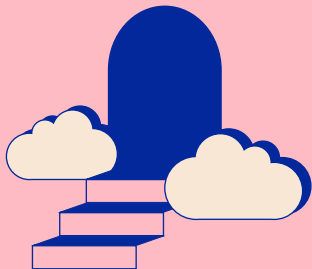


no cześć, fajnie, że jesteś!

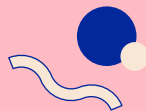
Pozwól, że zabierzemy Cię w małą kulinarną podróż do czasów, kiedy Britney Spears znowu to zrobiła (ups!), David Beckham podkręcał jak diabeł, a sushi było egzotyczną ciekawostką – czyli do lat dziewięćdziesiątych i dwutysięcznych. Nasze dania powstają ze świeżych składników, świeżych pomysłów i zawsze świeżych wspomnień.

*A jeśli spodoba Ci się tak, że nie zechcesz się z nami rozstawać, to zapraszamy na patio, na koktajle, wino i przekąski oraz do ruszenia nóżką w klubie. Bo **LASTRIKO** to więcej niż miejsce – to stan umysłu, który lubi trwać.*

Dobrej zabawy!



pierwsze dania



DZISIAJ ROSÓŁ, JUTRO POMIDOROWA

20

Zapytaj, czy jest dzisiaj, czy jutro.

Rosół podajemy z krajanką i jarzynami, pomidorową z lanym ciastem i kwaśną śmietaną.

JAK DOROŚNIESZ, TO ZROZUMIESZ

38

Tatar z polędwicy wołowej z pianą z oscypka, piklowanymi warzywami, żelem z żółtka i cebulką perłową.

TYLKO NIE SZPINAK!

28

Sałata z liści młodego szpinaku z wędzonym bundzem, sezonowymi dodatkami (ogórek małosolny, szparagi, kurki, co będzie akurat) i sosem winegret na krakowskiej musztardzie Konik.

FUUU, SZCZAW!

19

Zupa szczawiowa z jajkiem, boczkiem i purée ziemniaczanym z musztardą.

UWAŻAJ, BO CERATE PODWIJASZ

28

Kopytka jaglane z palonym masłem, prażonymi orzechami i parmezanem z nerkowców.

BABCIA CI ZROBI HAMBURGERA

24

Buraczany pampuch gotowany na parze, do wyboru z:

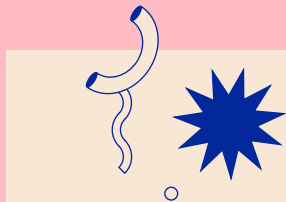
- szarpaną karkówką, sosem pieczeniowym, polskim kimchi i sałatką z ogórków kiszonych
- panierowanymi boczniakami, czerwoną kapustą, majonezem i sałatką z ogórków kiszonych.

drugie dania

OBIERZ JAJKA JAK WYSTYGNA

28

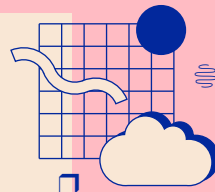
Jajko z wolnego wybiegu w białej kiełbasie, sos z żurku na naszym zakwasie, puree ziemniaczane z chrzanem.



JAK TO NIE JESZ MIĘSA?

32

Wegetariański sznycel w wiedeńskim stylu z jajkiem sadzonym, sałatką ziemniaczaną i cytryną.



MAMA CHCE DO SMAŻALNI, TATA NA PIWO, A TY NA GOFRA

42

Dorsz smażony w chrupiącej panierce, gofry z ciasta piwnego, sos tatarski z korniszonami.

NIE CHOWAJ MIĘSA POD ZIEMNIACZKI

46

Bryzol z polędwicy wołowej z karmelizowaną cebulką, grzybami na maśle, olejem szczypiorkowym i polskim chimichurri.

JAKIE OWOCE MORZA, KALAREPKI BYŚ ZJADŁA

29

Przegrzebki z kalarepy z musem z białych warzyw, sosem limonkowo-kaparowym, pesto z orzechów włoskich i chipsami z marchewki.

TEGO TWOJEGO OJCA TO NIE MOŻNA NA WESELU Z OKA SPUŚCIĆ

40

Kotlet de volaille w panierce z serem bursztyn, zielonym groszkiem na dwa sposoby, selerem pieczonym w soli i sosem truflowym.

DOKŁADKĘ?

mizeria z miętą 15
puree ziemniaczane 15
sałatka polska 15
frytki truflovo-czosnkowe 15

SZEF KUCHNI:
GRZEGORZ MISINA

PRACUJEMY
W TRYBIE NO WASTE –
W NASZEJ KUCHNI NIC
SIĘ NIE MARNUJE!



„PRZEPISY CZYTELNIKÓW”

36

Gołąbek z włoskiej kapusty, mieszane polskie kasze, grzyby leśne, pesto pietruszkowe, ratatouille.



desery

CIEPŁE LODY

z polewą czekoladową i orzechową posypką.

12

SERNICZEK

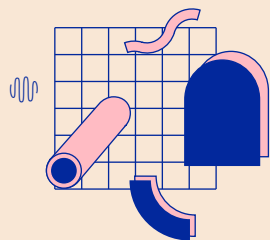
z serem bursztyn, chrupką owsianą i sosem jagodowym.

18

CIASTKO DNIA

Zapytaj, co dziś dla Ciebie przygotowaliśmy.

16



smoothies

Zapytaj, co dziś dla Ciebie przygotowaliśmy.

15



SZEF BARU: PIOTR SITO

Wróćmy do czasów, kiedy najłatwiej było podpijać rodzicom alkohol z nieprzezroczystych butelek, kumpel, który miał ojca lekarza, to był prawdziwy skarb, a największy twardziel wypijał wściekłego psa z podwójnym tabasco i nawet się nie skrzywił. Nasze koktajle to przyjemne i zabawne twisty na klasyce z lat 90. i 00. – bo we wspomnieniach wszystko jest lepsze.

koktajle



MARGARITA, NIE MARGHERITA 35

Don Julio Reposado / Cointreau / pomarańcza / cynamon

MALIBU Z MLEKIEM 30

Ciroc Coconut / kokos / ananas

RÓŻOWA MIMOZA 24

Tanqueray Flor de Sivilla / sambuco / grejpfrut / prosecco

2 W 1 - COSMOPOLITAN & KAMIKADZE 29

Tanqueray London Dry / Cointreau / żurawina / białko

2 W 1 – WHITE R****AN & ESPRESSO MARTINI 25

Captain Morgan Spiced / espresso / migdały / śmietanka / wanilia

KRWAWA MARY 26

Ketel One / Lastriko tomato mix

KISIELEK 25

Gordon's Pink / kiwi / pomarańcza / bita śmietana

SEKS NA PLAŻY 29

Ketel One / Archers / pomarańcza / żurawina

SPECJALNOŚCI LASTRIKO

STRAWBERRY CLOUD 29

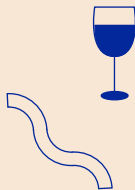
Ketel One / poziomka / białko

PORNSTAR MARTINI 40

Ciroc / marakuja / wanilia / prosecco



wino



BIAŁE

SAVE WATER, DRINK RIESLING 2020

Allendorf
Rheingau, Niemcy
19 (100ml) / 125 (butelka)

OLASZRIZLING MARTINUS 2017

Robert Gilvesy
Balaton, Węgry
20 (100ml) / 125 (butelka)

EVE CHARDONNAY 2018

Charles Smith
Waszyngton, USA
139 (butelka)



CZERWONE

MONASTRELL ECOLOGICO 2020

Parajes del Valle
Hiszpania
19 (100ml) / 125 (butelka)

CABERNET SAUVIGNON 2018

Domaine Wardy
Dolina Bekaa, Liban
149 (butelka)

OVER AND OVER PINOT NOIR 2020

Konpira Maru
Victoria, Australia
179 (butelka)

POMARAŃCZOWE

SAUVIGNON BLANC 2019

Joe Swick
Oregon, USA
189 (butelka)

KARTA WIN: KUBA JANICKI

*Pamiętasz, jak sobie
myślałeś/aś, że wino jest dla
starych ludzi? No to masz.*

MUSUJĄCE

CAVA BRUT NATURE

Casa Ravella
Katalonia, Hiszpania
20 (100 ml) / 130 (butelka)

KUNG FU PET NAT 2020

Riccitelli
Mendoza, Argentyna
179 (butelka)



piwo

LANE 0,3 L 0,45 L

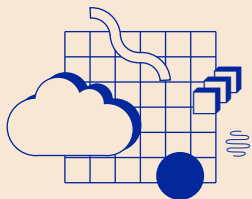
Jurajskie Jasne Pełne	12	15
Piwojad Vermont IPA	15	19

BUTELKOWE 0,5 L

Piwojad Czternastka	16
Piwojad Himbeerweizen	18
Piwojad Blanka	16
Litovel Cerny Citron	14
Piwo sezonowe: zapytaj nas!	

BEZALKOHOLOWE 0,5 L

Motocyklowe 0%	16
Grodziskie Ale Mango 0%	15



kawa

Espresso	8
Americano	10
Flat white	12
Cappuccino	12
Latte	12

HERBATA

Zapytaj, jakie mamy. 10

LEMONIADY

Lemoniada domowa	12
Polara Chinotto 0,275	16
Limonata BIO 0,275	16

pićku

Coca-Cola / Coca-Cola Zero 0,25 10

Sprite 0,25 10

Fanta 0,25 10

Sok Cappy 0,25 10

jabłko / pomarańcza / grejpfrut

Kropla Beskidu 0,33 7

gaz / niegaz

Kropla Beskidu 0,75 15

gaz / niegaz

Red-Bull 0,25 12

Zero / Tropical

Tonic 0,2 10

Cherry Blossom / Pink Grapefruit

Booze 0% 0,3 15

Gin&Tonic / Rum&Coke