

DANIA GŁÓWNE

Bangkok 26

Trzy szaszłyki z mielonej wołowiny z bazylią, miętą i chili podawane z ryżem sosem z curry i orzechami.



Grillowane kawałki kurczaka 24

Kawałki soczystego kurczaka podawane z sosem grzybowym serwowane z dodatkiem do wyboru.

Sznycel 26

Pierś z kurczaka w chrupiącej panierce podana z kremowym puree ziemniaczanym.

Wątróbka drobiowa 22

Podawana z puree ziemniaczanym z masłem i cebulą.

Skrzydółka z kurczaka 24

Smażone skrzydółka z kurczaka w sosie do wyboru chilli lub BBQ.

Kurczak Wok 25

Pierś z kurczaka marynowana w chimichurri, smażona w woku z cebulą, marchewką, szpinakiem i pomidorem, sosem tahini oraz chili.



Udło z kaczki confit 31

Soczyste udło kaczki marynowane, a następnie długo duszone w tłuszczu gęsim. Podawane z ziemniaczanym gratin i modrą kapustą.



DODATKI

Sałatka 10

Ryż 10

z kawałkami omleta i szczypiorkiem

Puree ziemniaczane 10

Frytki / frytki w przyprawach 10

Zielona fasolka szparagowa 10

Domowe smażone ziemniaki 12

STEKI *Premium*

Mięso do naszych steków pochodzi z jałówek ras mięsnych Angus oraz Hereford hodowanych na Podlasiu. Karmione są naturalną paszą dla uzyskania odpowiednich przerostów tłuszczu tzn. marmurku. Sezonowane minimum 30 dni dla uzyskania niezwykle wyrazistego smaku.

Ribeye Steak 300 g 75

Steak Ribeye sezonowany min 30 dni na sucho charakteryzujący się marmurkową teksturą.



T-bone Steak 450 g 98

T-bone to połączenie rostbefu i polędwicy sezonowany na sucho minimum 30 dni.

Rostbeef 300 g 75

Rostbef - mięso z mniejszą ilością przerostów, sezonowany

*w cenie z dodatkiem do wyboru

BURGERY

Nasze burgery są przygotowywane według specjalnej receptury z najwyższej jakości świeżego mięsa. Serwowane są z bułką, warzywami oraz frytkami.

Black Burger

Nasza specjalność.

160 / 220 / 330 g 27 / 29 / 32

Szpinak Burger 29

Idealne połączenie mięsa ze szpinakiem i orzechami.

T-REX 36

450 g specjalnie wyselekcjonowanej mieszanki sezonowanego i mielonego na miejscu mięsa wołowego.

Picanha Burger 36

100% picanha burger wyśmienite mięso z czosnkiem confit.



Lamb Burger 36

Mięso jagnięce oraz wołowe z natką pietruszki, słodką papryką, cebulą. Podawane z sosem tahini.

Entrecote Burger 33

100% mięsa z antrykotu.



Wegetariański Burger 26

Burger z czarnej soczewicy, grzybów, marchewki, cebuli, smażonych pieczarek portobello podawany w ciemnej bułce.



Sznycel Burger 28

Panierowana chrupiąca pierś z kurczaka podawana w bułce.

Pieczarki i szpinak Burger 26

Burger wegetariański ze szpinakiem, pieczarkami oraz migdałami.



* extra bułka brioche 4

* możliwość zamówienia w bułce pełnoziarnistej

EXTRA DODATKI:

Plastry chili, czosnku i migdałów 5

Duszone pieczarki Portobello i Champignon 5

Bekon 5

Duszona cebula 3

Jajko sadzone 3

Chrupiące chipsy z batatów 4

Sos specjalny 3

Hedonizm 10 (bekon, jajko, smażona cebula, ser)

Cheddar 5

Gouda 5

Mozzarella 5

Ananas i Chili 5

Smoke'n'fire 6 (Bekon, ostra papryka, pomidor)

Jalapeno 3

Masło orzechowe 4

BLACK
REAL BURGERS • N•BAR



PRZYSTAWKI

Skrzydółka z kurczaka 17

Skrzydółka smażona na głębokim tłuszczu podawane w glazurze BBQ lub chili do wyboru.

Torta di Carne 18

Mielone mięso wołowe podawane na grillowanej picie z salsą pomidorową, natką pietruszki oraz duszoną cebulą.

Parfait z kurzej wątróbki 13

Podawane z konfiturą z czerwonej cebuli.



Nachos i Salsa 12



Rillettes wieprzowe 14

Boczek wieprzowy długo duszony w gęsim tłuszczu z suszoną śliwką, rozmarynem, tymiankiem i czosnkiem. Podawany z pieczywem.



Sezonowe pikle domowej roboty 12



Zupa dnia 12

Frytki z batatów 14

Serwowane ze specjalnym sosem.

Grillowany bakłażan 16

Półówka grillowanego bakłażana z sosem chili i tahini oraz kolendrą podawana z grillowaną pitą.



Krążki cebulowe 15

Panierowane krążki cebulowe podawane z sosem chili i czosnkowym majonezem.

KANAPKI

Wszystkie dania serwowane z bułką i warzywami:

Szarpana wołowina 28

Polik wołowy przyprawiony chimichurri podawany z sosem pieprzowym, marynowanymi burakami, rukolą oraz chipsem z jarmużu.



Szarpana wieprzowina 25

Długo duszona łopatka wieprzowa podawana z naszym BBQ, serem mimolette, marynowanymi ogórkami oraz piklowaną czerwoną cebulą.



Szarpany kurczak 22

Szarpane mięso z udka kurczaka podawane z majottnezem kolendrowym, marynowaną czerwoną cebulą, rzymską sałatą oraz dymką i grillowanym ananasem.

SALAТЫ *Superfoods*

Pieczony indyk 25

Podawany z czarnym ryżem, marynowanym burakiem, czerwoną cebulą, rzodkiewką, czarnym sezamem oraz sosem tahini.

Pieczona dynia 24

Podawana z quinoa, pesto pietruszkowym, pomidorkami cherry, szpinakiem oraz sosem z oliwy czosnku i chili, posypane orzechami.



Pieczony kalafior 23

Podawany z gotowanym pęczakiem, piklowanymi marchewkami, czerwoną kapustą z kolendrą i chili. Serwowane z chia cytrynowym vinaigrette i serem mozzarella.



2 to EAT

Cena 89

Zestaw zawiera do wyboru 1 przystawkę, 2 dania główne oraz 1 deser.

Dania główne

BURGERY

Black burger 160 / 220 g

Szpinak Burger

Picanha Burger / Lamb Burger

Entrecote Burger / Sznycel Burger

Pieczarki i szpinak Burger

DANIA GŁÓWNE

Bangkok

Sznycel / Wątróbka drobiowa

Skrzydółka z kurczaka / Kurczak Wok

Szarpana wieprzowina / Szarpany kurczak

SALAТЫ

Pieczony indyk

Pieczona dynia / Pieczony kalafior

A PITA FESTIWAL

Pita Kebab / Pita Burger /

Dripping Pita

PITA FESTIWAL

Nasza pita jest idealnie chrupiąca. Podajemy ją ze specjalnie dobranymi składnikami.

Pita Mozzarella 19

Pita zapiekana z mozzarellą i pieczarkami.

Wybierz swoje ulubione składniki z extra dodatków

Dripping Pita 25

Mielone mięso z szalotką, salsą z pomidorów, sałatą, świeżymi ziołami oraz sosem tahini.

Pita Burger 25

Grillowany burger podany na picie z sosem czosnkowym, ostrą pastą z papryki oraz sałatą, pomidorem i piklami.

Pita Kebab 25

2 szaszłyki z mielonego mięsa wołowego z bazylią, miętą, papryką, szczypiorkiem podawane z sałatą, smażoną cebulą, pomidorem, i sosem tahini.

*informacja odnośnie alergenów oraz gramatury dostępna u kelnerów i managerów restauracji

*serwis nie jest doliczony do rachunku

*do grup powyżej 6 osób doliczamy 10 % serwisu

Wszystkie ceny podane są w złotych i zawierają VAT

NAPOJE ZIMNE

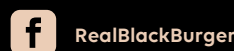
Pepsi / Pepsi max / Pepsi light / 7 Up / Mirinda	6
Schweppes Tonic	6
Górska Natura gazowana	6
Górska Natura niegazowana	6
San Pellegrino	14
Acqua Panna niegazowana	14
Lipton mrożona herbata	6
Red Bull	12
Bombilla	12
Moon Brothers cytryna – imbir arbuz – mięta grejpfrut – rozmaryn	12
Soki :	
Jabłko	6
Pomarańcz	6
Pomidor	6
Czarna porzeczka	6
Grejpfrut	6

NAPOJE GORĄCE

Espresso	7
Espresso Doppio	10
Espresso Macchiato	8
Coffee Latte	12
Coffee Latte Doppio	14
Czarna kawa	9
Biała kawa	10
Cappucino	10
Herbata	8

Bon Appetit!

Otwarte do ostatniego gościa!
www.blackrealburger.pl



RealBlackBurger



RealBlackBurger

PIWO

Żywiec	0,33	0,5 l
Żywiec Białe	9	13
Żywiec APA	10	14
Żywiec Amerykańskie Pszen.	12	16
Królewskie Niefiltrowane	12	16
Brackie Pils	10	14

PIWO RZEMIEŚLNICZE by Jan Olbracht

Śmietanka	0,33	0,5 l
Piernikowy foch	11	17
Pomarańczarnia witbier	12	18
Sekrety króla	11	16
	12	18

PIWO BUTELKOWE

Strongbow Gold Apple 0,33 L		12
Paulaner Hefe Weissbier 0,4 L		17
Heineken 0,33l		11
Desperados Original 0,4 L		14
Żywiec Bezalkoholowy 0,33 L		11
Żywiec Porter 0,33 L		12
Żywiec Full Light 0,33 L		10
Warka Radler Cytryna 0,5 L		12
Warka Radler 0,0 % cytryna 0,5 L		12

WINO

Wino musujące	butelka 20cl	75cl
Tenuta Sant'Anna Prosecco Extra Dry	50	120

Wino białe	Kieliszek	Butelka
Monterio Viura blanco	11	60
Soave class Duca Frassino	14	85
Cacadu Ridge Semillon/Chardonnay	-	120

Wino czerwone	Kieliszek	Butelka
Monterio Tempranillo	11	60
Contenda Cabernet Sauvignon	14	83
Cacadu Ridge Cabernet Sauvignon / Petit Verdot	-	120

ALKOHOLE

Wódka		Gin:	
Wyborowa	11	Bombay Sapphire	19
Saska	11	Beefeater	14
Smirno	12	Beefeater 24	25
Finlandia	14	Hendrick's	25
Beluga Noble	32	Stock Prestige London Gin	14
Selekcja wódek smakowych (Zapytaj kelnera)	14		

Bourbon, Whiskey, Single Malt

Ballantine's	14		
Jim Beam	19		
Jim Beam Black	21		
Marker's Mark	20		
Knob Creek	32		
Basil Hayden's	46		
Baker's	55		
Booker's	64		
Jack Daniel's	20		
Gentleman Jack	26		
Jack Daniel's Single Barrel	34		
Chivas Regal 12yo	26		
Jameson	17		
Laphroaig 10 Yo	34		
Glenfiddich 12 Yo	34		
Glenfiddich 15 Yo	44		
Glenfiddich 18 Yo	59		
Balvenie 12 Yo	39		
Macallan Amber	45		
Aberlour 12	28		
Aultmore	39		
Craigellachie	41		
The Glenlivet Founders Reserve	31		
The Glenlivet 15 Yo	34		

Koniaki i Brandy:

Courvosier Vs	27		
Remy Martin Extra	32		
Martell V.S.	24		
Martell V.S.O.P	34		
Stock 84	16		
Metaxa 5*	16		
Metaxa 7*	27		
Metaxa 12*	31		
St. Remy	16		
Calvados	35		

Rum:	
Bacardi Superior	14
Bacardi Black	14
Bacardi Gold	18
Bacardi 8 Anos	24
Captain Morgan Black	14
Captain Morgan Spiced Gold	14
Havana 3 Anos Blanco	14
Havana Club 7 Yo	20

Tequila:

Sauza Tequila Silver	20
Sauza Tequila Gold	20
Olmecca Blanco	17
Olmecca Gold	18
Olmecca Altos Plata	24
Olmecca Altos Reposado	25

Aperitifs:

Martini Bianco	16
Martini Extra Dry	16
Martini Rosso	16
Martini Rossato	16
Aperol (1,5 Oz)	14
Campari (1,5 Oz)	15

Likiery:

Selekcja likierów Bols	15
Becherovka	12
Jagermeister	16
Baileys	16
Kahlua	16
Ricard	17
Pernod Absinthe	28
Cointreau Orange	19
Grand Marnier	28
Passoa	15
St. Germain	28
Southern Comfort	16



BLACK

REAL BURGERS • N • BAR