

AiOLI

inspired by Katowice

MENU

aioli klasyczne aioli chipotle aioli dijon aioli teriyaki aioli remulada

Breakfast Time (9:00 - 12:00)

#aiolifriend, jeżeli preferujesz opcję vege, poproś kelnera o danie bez mięsnego dodatku

CLASSIC BREKKIE PIZZA	19,90
mozzarella, sos z pomidorów San Marzano, bekon, jajko sadzone, liście szpinaku, aioli klasyczne	
AUTUMN PORTOBELLO SHAKSHUKA	16,90
pomidory San Marzano, cebula czerwona, ser feta, portobello, czosnek, natka pietruszki, jajko, chili, fasola czarna, pestki dyni, bagietka	
COCO - BANANA PUDDING	16,90
budyń jaglany, banan, granat, mięta, mleko kokosowe, zest z pomarańczy, płatki kokosa, konfitura malinowa, chipsy z boczku, chałka	
SALMON&EGGS CHALLAH	20,90
chałka, łosoś wędzony, koper, jajka sadzone, pomidory cherry, rukola, czarnuszka, szczypior, aioli remulada, cytryna	
SAUSAGE&EGGS	19,90
kielbaski, jajka sadzone, liście szpinaku, pieczarki, cebula, pomidory cherry, grillowana polenta z dymką, boczek, aioli klasyczne	
BACON&EGGS SANDWICH	18,90
bagietka, bekon, jajka sadzone, cheddar, aioli klasyczne, liście szpinaku, burak marynowany	

Entradas

MEDITERRANEAN ANTIPASTO	34,90
szynka parma, salami picante, ser halloumi, gorgonzola, falafel z kaszy jaglanej, marchwi, imbiru i batata, marynowane pickle, bagietka, hummus, aioli chipotle, aioli dijon, aioli remulada	
GRAVLAX BEEF CARPACCIO	28,90
gravlax beef, pesto z suszonych pomidorów z bazylią i pestkami słonecznika, portobello, ser halloumi, rukola, bagietka	
BUTTER WINE SHRIMPS	29,90
krewetki, białe wino, masło, cebula, natka pietruszki, czosnek, cytryna, chili, bagietka	
POMODORO CHORIZO SHRIMPS	29,90
krewetki, chorizo, pomidory San Marzano, pomidory cherry, cebula, czosnek, chili, masło, cytryna, bagietka	
RED CURRY LIME SHRIMPS	29,90
krewetki, czerwone curry, cebula, limonka, kolendra, bagietka	

Bao Buns

HOISIN BEEF BAO BUNS	29,90
długo pieczony mostek wołowy w sosie hoisin, bao, ogórek piklowany w chili i curry, cebula czerwona marynowana w balsamico, orzechy ziemne	
SPICY PORK BELLY BAO BUNS	29,90
długo pieczony boczek w sosie balsamicznym z anyżem, cynamonem i goździkami, kim chi, kolendra	
MANGO SHRIMPS BAO BUNS	29,90
krewetki w mango, chili, imbir, czarnuszka, kolendra, kiełki fasoli mung, ogórek marynowany w sezamie i occie ryżowym	

Pinchos

#aiolifriend, wybierz swoją ulubioną wariację smaków!

PANCO COCO SQUIDS	24,90
kalmary marynowane po tajsju, kokosowe panco, chrust z batata, sos z pomidorów San Marzano z bazylią i oregano, aioli chipotle	
THAI STYLE CHICKEN	24,90
kurczak marynowany w mleku kokosowym, chrust z batata, sos pomidorowy z bazylią i oregano, aioli teriyaki	
KAFFIR LIME SHRIMPS	29,90
krewetki marynowane w liściach kafiru, trawa cytrynowa, czosnek, chili, kolendra, chrust z batata, sos pomidorowy z bazylią i oregano, aioli remulada	
HONEY HALLOUMI CHEESE	29,90
halloumi grillowane z miodem rozmarynowym i orzeszkami ziemnymi, chrust z batata, sos z pomidorów San Marzano z bazylią i oregano, aioli chipotle	
SWEET VEGE FALAFEL	24,90
falafel z batata, marchwi i kaszy jaglanej z dodatkiem imbiru, chrust z batata, sos z pomidorów San Marzano z bazylią i oregano, hummus	
GRILLED CHISTORRA	24,90
chistorra grillowana, chrust z batata, sos pomidorowy z bazylią i oregano, aioli dijon	

Insalate

#aiolifriend, skomponuj swoją własną sałatkę!

Dodatki do wyboru 10,00

- Panco Coco Squids
- Thai Tomato Chicken
- Kaffir Lime Shrimps
- Honey Halloumi Cheese
- Sweet Vege Falafel
- Grilled Chistorra

AIOLI CEZAR	26,90
sałata rzymska, bekon, grzanki, pomidory cherry, parmezan, aioli anchois, nachos aioli	
AVOCADO THAI	26,90
avocado, jajko poche, fasolka szparagowa, marchew karmelizowana, ogórek marynowany w occie ryżowym, sezamie i imbirze, mieszane sałaty, kiełki fasoli mung, orzechy ziemne prażone, glony wakame, tajska bazylija, aioli nachos, winegret kolendrowy	
GREEK FETA	26,90
feta krowia, pomidory cherry, burak chioggia, burak żółty marynowany, mieszane sałaty, oliwki kalamata, groszek zielony, cebula cipollini, chipsy z cukinii, czarna marchew marynowana, papryka pieczona marynowana, prażone pestki słonecznika, aioli nachos, winegret miętowy – cytrynowy	
TEL AVIV PUMPKIN SPICE	26,90
kasza bulgur, ciecierzycy, papryka marynowana, dynia marynowana, natka pietruszki, mięta, kukurydza, groszek zielony, liście szpinaku, kapusta czerwona marynowana z dodatkiem anyżu, jalapeño, aioli nachos, aioli winegret	

Burgers

#aiolifriend, do każdej pozycji dodajemy frytki, aioli klasyczne i tabbouleh

CLASSIC AiOLI BURGER	29,90
sezonowana wołowina, bekon, cheddar, pomidor, ogórek piklowany, cebula karmelizowana, mieszane sałaty, aioli klasyczne	
*CLASSIC AiOLI DOUBLE BURGER	39,90
podwójna wołowina 400g	
CHICKEN CAPRESE BURGER	29,90
filet z kurczaka w marynacie bazyliowej, chipsy z cukinii, rukola, ser mozzarella, pomidor, czerwona cebula marynowana w balsamico, aioli klasyczne	
CHORIZO&EGG BURGER	34,90
sezonowana wołowina z chorizo, mieszane sałaty, ogórek kiszony, chutney z jalapeño, jajko sadzone, kolendra, aioli chipotle	
SWEET FALAFEL BURGER	28,90
falafel z batata, marchwi i kaszy jaglanej z dodatkiem imbiru, pomidor, liście szpinaku, cebula czerwona, jalapeño, aioli remulada	
PORK BELLY APPLE BURGER	34,90
długo pieczony boczek wieprzowy w sosie balsamicznym, sos musztardowy, rukola, cebula, jabłko, jalapeño	

Steaks

#aiolifriend do każdej pozycji dodajemy frytki i aioli klasyczne

CLASSIC AiOLI STEAK	46,90
rostbef sezonowany z masłem ziołowym i natką pietruszki, tymiankiem i chili, sałatka tabbouleh	
HACHE BEEF&CHORIZO STEAK	38,90
wołowina siekana z chorizo i serem wędzonym, sos grzybowy z pieczarkami i portobello, cebula, mięta, czosnek, chili, tabbouleh z natki pietruszki, orzechów laskowych, cebuli prażonej i oliwy, jajko, chipsy z boczku, czarnuszka	
SURF&TURF CURRY STEAK	59,90
rostbef sezonowany, krewetki, kapusta pak choi, rzepa biała, czerwone curry z dodatkiem wywaru ze skorupiaków, kafir, czosnek, imbir, kolendra	

Frutti di mare

BLACK RISSOTTO ZANDER	42,90
filet z sandacza z pieca, risotto z czarnego ryżu na bulionie ze skorupiaków z chili i kafirem, groszek zielony, chipsy z makaronu ryżowego, prażone jagody goji, cytryna	
SALMON SESAME TERIYAKI	44,90
łosoś marynowany w teriyaki i sezamie, cukinia, chili, czosnek, natka pietruszki, masło, wino białe, soczewica czarna, koper włoski, pomarańcza, czerwona cebula, papryka pieczona, dymka, limonka	
#aiolifried, świeże mule zjecie u nas w czwartek i piątek	
CLASSIC WINE BUTTER MULES (500g)	29,90
mule, białe wino, masło, cebula, natka pietruszki, czosnek, cytryna, chili, bagietka	
POMODORO CHORIZO MULES (500g)	29,90
mule, chorizo, pomidory San Marzano, pomidory cherry, czosnek, chili, cebula, masło, cytryna, bagietka	
RED CURRY MULES (500g)	29,90
mule, mleko kokosowe, red curry, kafir z imbirem i czosnkiem, kolendra, limonka, cebula, bagietka	

Pasta

#aiolifriend, wszystkie pasty są przygotowywane na bazie świeżego jajecznego makaronu. Każdy makaron, z wyjątkiem gnocchi, możesz wymienić na pełnoziarnisty!

AGLIO E OLIO ZUCCHINI SPAGHETTI	23,90
cukinia, czosnek, chili, natka pietruszki, oliwa, panco, suszone pomidory	
SPAGHETTI POMODORO CHORIZO	24,90
chorizo, pomidory San Marzano, pomidory cherry, czosnek, chili zielone, masło, parmezan, mięta	
TAGLIATELLE AL NERO DI SEPPIA	36,90
kalmary, krewetki, mięso małż, chili, czosnek, cebula, oliwa, masło, wino białe, natka pietruszki, pomidory cherry, glony wakame, cytryna	
CHICKEN UDON THAI BASIL	28,90
makaron udon, kurczak, marchewka, cukinia, groszek cukrowy, papryka, czosnek, imbir, tajska bazylija, chili, sos teriyaki, limonka	
PORCINI & PUMPKIN GNOCCHI	32,90
gnocchi nadziewane borowikami, oliwa, rozmaryn, parmezan, cebula, czosnek, marynowana dynia, skórka z pomarańczy, prażone pestki dyni, balsamico	
GOAT CHEESE TRUFFLES GNOCCHI	34,90
gnocchi nadziewane kozim serem i trufkami, masło, cebula, szałwia, czosnek, liście szpinaku, oliwa truflowa, orzech włoski, cytrynowe balsamico	

Pizza

#aiolifriend, do każdej pozycji dodajemy aioli klasyczne

AiOLI MARGHERITA	14,90/19,90
mozzarella Galbani, sos z pomidorów San Marzano z bazylią i oregano	
MARGHERITA DOUBLE CHEESE	16,90/26,90
mozzarella Galbani, mimolette holenderski, sos z pomidorów San Marzano z bazylią i oregano	
SALAME PICCANTE	24,90/36,90
mozzarella Galbani, sos z pomidorów San Marzano z bazylią i oregano, salame piccante Regione Lazio, liście szpinaku, oliwki zielone, cebulki cipollini	
SPICY CHORIZO	24,90/34,90
mozzarella Galbani, sos z pomidorów San Marzano z bazylią i oregano, Chorizo Barbacoa Picante, świeża papryka, cebula czerwona, świeża rukola	
PROSCIUTTO E RUCOLA	24,90/36,90
mozzarella Galbani, sos z pomidorów San Marzano z bazylią i oregano, Prosciutto San Michelle, świeża rukola, pomidory cherry	
BOZON TALEGGIO&PEAR	24,90/34,90
mozzarella Galbani, taleggio, sos z pomidorów San Marzano z bazylią i oregano, gruszka marynowana, karmelizowana cebula czerwona	
SWEET ONION TUNA	24,90 / 34,90
mozzarella Galbani, sos z pomidorów San Marzano z bazylią i oregano, tuńczyk Katsuwonus pelamis, czarne oliwki, cebula czerwona, pomidory cherry, liście szpinaku	

Desserts

Poproś kelnera o prezentację naszej deski deserów – porcja 14,90

W naszej kuchni używamy najwyższej jakości składników, które mogą zawierać zboża, jaja, mleko, ryby, orzechy, sezam, soję, seler, gorczycę, siarczany, mięczaki, skorupiaki, lupiny i ich pochodne. Jeśli jesteś #aiolifriends na coś uczulony, poproś kelnera o wykaz alergenów, który znajduje się w naszej kantine.

AIOLI

inspired by Katowice

NAPOJE

Kawy Klasyczne

#aiolifriend, barman przygotowuje Twoją ulubioną kawę na wybranym przez Ciebie mleku: pełnotłustym, bez laktozy lub sojowym

Kawa zbożowa	7,00
Espresso	7,00
Espresso macchiato	9,00
Caffé americano	9,00
Cappuccino	11,00
Caffé latte	11,00

Kawy AIOLI

Irish Coffee (whisky Connemara, americano, cukier brązowy, bita śmietana)	21,00
Caffé Romano (espresso, świeża mięta, sweet, sour)	11,00
Matcha Latte (matcha, masło, mleko kokosowe, mleko sojowe, imbir, kardamon)	15,00
Pumpkin Latte (espresso, konfitura dyniowa z kardamonem, mleko, imbir, ciastko korzenne)	15,00
Chili Latte (espresso, imbir, chili, mleko, biała czekolada)	15,00

Herbaty

Herbata klasyczna Ronnefeldt	9,50
#aiolifriend, zapytaj kelnera o dostępne smaki	
Aioli Winter Tea (rumianek, kurkuma, czerwony pieprz, miód, rozmaryn)	15,00
Raspberry Hot Tea (earl grey, konfitura z malin, cynamon, pomarańcz, imbir, kardamon)	15,00
Buka Masala Tea (earl grey, Sambuca, kardamon, anyż, cynamon, mleko, miód)	18,00

Czekolada na gorąco

#aiolifriend, jeżeli chcesz wersję bez alkoholu, poproście o to kelnera	
Choco&Cherry (gorzka czekolada, Bacardi Carta Negra, mleko, konfitura wiśniowa)	21,00

Softy

Woda Kropla Beskidu ngaz. 0,33l	7,00
Woda Kropla Delice gaz. 0,33l	7,00
Woda Kropla Beskidu 0,75l	16,00
Woda Kropla Delice gaz.0,75l	16,00
Woda Perrier gaz. 0,75l	19,00
Woda San Pellegrino gaz. 0,75l	19,00
Woda Acqua Panna ngaz. 0,75l	19,00
Coca Cola / Coca Cola Zero 0,25l	7,00
Fanta / Sprite / Kinley 0,25l	7,00
Cappy sok owocowy 0,2l (pomarańcza, grejpfrut, jabłko, czarna porzeczka, pomidor)	7,00
Sok wyciskany 0,2L (pomarańcza, grejpfrut, mix)	10,00
Redbull	12,00

Lemoniady

Aioli Classic	15,00
Pumpkin	15,00
Cucumber&dill	15,00
Basil	15,00
Blubbery&rosmarin	15,00

Koktajle bezalkoholowe

Aioli Fit (świeży sok z grejfruta i pomarańczy, miód, cytryna, imbir, plaster pomarańczy)	15,00
Aioli Lassi (jogurt grecki, jagody, mango, mleko sojowe)	15,00
Banana Bomb (płatki jaglane, banan, cynamon, mleko, rodzynki, syrop waniliowy)	15,00
Power Avocado (awokado, szpinak, sok jabłkowy, ogórek, plaster pomarańczy)	15,00
Fruity Matcha (sok pomarańczowy, banan, kiwi, matcha, plaster kiwi)	15,00
Good Mary (przecier pomidorowy, oregano, oliwa, sriracha, natka pietruszki, papryka, sour)	15,00

Grzane wino

Aioli Hot Red Wine (wino czerwone, biały pieprz, cynamon, syrop malinowy, piernik)	15,00
Aioli Hot White Wine (wino białe, goździki, jabłka, limonka, syrop waniliowy, suszona śliwka)	15,00

Piwa

Pilsner Urquell 0,3l	9,00
Pilsner Urquell 0,5l	12,00
Książęce Ciemne Łagodne 0,5l	12,00
Z Beczki Książęce Złote Pszeniczne	12,00
Z Beczki Grolsch 0,45l but.	12,00
Tyskie Gronie 0,3l but.	12,00
Redd's 0,4l but. (jabłko, żurawina)	12,00

Piwo bezalkoholowe

Lech Free 0,3l But.	12,00
Lech Free limonka z mięta 0,3l	12,00

Koktajle alkoholowe

Ginger Spritz (Aperol, piwo imbirowe, luxardo, triple sec, sour)	23,00
Scottish Matcha (whisky Dewar's, cynar, syrop arbuzy, sour, biters creola, pianka z matchy)	22,00
Banana Paradise (gin Bombay Sapphire, prosecco, biała czekolada, mus bananowy, biter czekoladowy, sour)	28,00
Bombay Berry (gin Bombay Sapphire, balsamico, angustura, aronia, sour, tonic)	25,00
Peach Cooler (Stock London Dry Gin, wino musujące, woda gazowana, mus z brzoskwini, mięta, limonka, sour)	28,00
Flower Martini (Martini Bianco, syrop bezowy, bazyli, sour)	23,00
Aioli Sidecar (koniak Baron Otard, Cointreau, sok z aronii, winogrona, sok jabłkowy)	29,00
Carrottini (wódka Amundsen, sok marchewkowy, mus z marakuji, sour)	21,00
Watermelon Martini (Martini Bianco, syrop arbuzy, sour)	23,00
Parsley Stock (Stock London Dry Gin, sok gruszkowy, syrop rozmarynowy, pietruszka, sour)	23,00
Wheat Beam (whisky Jim Beam white, sok z tłoczonych jabłek, syrop karmelowy, pianka z piwa pszenicznego, sour)	25,00
Coco Bitter (Martini Bitter, Malibu, mleko kokosowe, sok pomarańczowy, syrop kokosowy, wiórki kokosowe)	19,00
Cucumber Mojito (Stock London Dry Gin, woda gazowana, syrop melonowy, ogórek, limonka, mięta)	23,00
Auchentoshan&Ale (whisky Auchentoshan American Oak, miód, sour, pianka z piwa pszenicznego)	29,00
Maker's Mark Mint Julep (burbon Maker's Mark, sweet, limonka)	19,00

DESRESSO STAN JAKIEGO DOSTANIESZ, GDY NIE NAPIJESZ SIĘ NASZEJ KAWY!
TRUST YOUR INSTINCT. TRUST US

klasyki aioli:

MARTINI BIANCO & TONIC (Martini Bianco/Rosso, limonki, tonic)	19,00
STRAWBERRY MARGARITA (tequila Sauza Silver, triple sec, truskawki, sweet, sour)	23,00
JÄGER MOHITO (Jägermeister, mus truskawkowy, cukier brązowy, limonka, mięta)	25,00
LAWENDA PROSECCO chillizet (wino musujące, jagody, lawenda, sweet, sour)	19,00
APEROL SPRTIZ (Aperol, prosecco, woda gazowana)	23,00
BACARDI MOJITO (rum Bacardi Carta Blanca, limonka, cukier, mięta, woda gazowana)	23,00
BACARDI CUBA LIBRE (rum Bacardi Carta Oro, coca cola, limonka)	23,00
MARGARITA CLASSIC (tequila Sauza Gold, Cointreau, sok z limonki)	25,00
NEGRONI (gin Bombay Sapphire, Martini Rubino, Martini Bitter)	25,00
BOMBAY&TONIC (gin Bombay Sapphire, sok z limonki, limonka, tonic)	24,00
na ciepło:	
HOT PLUM (whisky Dewar's, wódka Saska Śliwka Węgierka, powidła sliwkowe, sok jabłkowy)	19,00
SPICE ORO (rum Bacardi Oro, sok pomarańczowy, cynamon, goździki, miód)	18,00
CRANBERRY MOSCOW MULE (wódka Amundsen, syrop piernikowy, piwo imbirowe, suszona żurawina)	19,00

APERITIF

Martini bianco	15,00
Martini extra dry	15,00
Martini rosso	15,00
Martini rosato	15,00
Martini bitter	15,00
Martini riserva ambrato	15,00
Martini riserva rubino	15,00
Aperol	15,00
Campari	15,00
Jägermeister	15,00

WÓDKA

Amundsen vodka	10,00
Beluga Noble	21,00
Beluga Transatlantic	35,00
Beluga Allure	45,00
Beluga Gold Line	50,00
Grey Goose	22,00
Stock Prestige citron	10,00
Stock Prestige cranberry	10,00
Stock Prestige grapefruit	10,00
Żołądkowa Gorzka tradycyjna	10,00
Saska pigwa	10,00
Saska czarny bez	10,00
Saska śliwka węgierka	10,00
Cachaça	15,00

GIN

Bombay Sapphire	18,00
Stock London Dry Gin	10,00

WHISKY/WHISKEY

Dewar's	15,00
Dewar's 12	21,00
William Lawson's	15,00
Connemara	21,00
Kilbeggan 8yo	25,00
Hibiki japanese harmony	50,00

BURBON

Jim Beam white	15,00
Jim Beam apple	18,00
Jim Beam honey	18,00
Jim Beam red stag	18,00
Jim Beam double oak	21,00
Jim Beam black	21,00
Jim Beam rye	18,00
Jim Beam devil's cut	23,00
Jim Beam signature craft	30,00
Jim Beam rye	18,00
Marker's Mark	23,00
Basil Hayden's	28,00

SINGLE MALT WHISKY

Ardmore legacy	20,00
Auchentoshan 12 YO	25,00
Auchentoshan American Oak	25,00
Auchentoshan 3 wood	30,00
Laphroaig 10 yo	25,00
Aberfeldy 12 yo	30,00
Aultmor 12 yo	35,00
Craigellachie 13 yo	35,00
Hakushu distillers reserve	45,00

RUM

Bacardi carta blanca	15,00
Bacardi carta negra	17,00
Bacardi carta oro	17,00
Bacardi oakhart original	17,00
Bacardi oakhart cinnamon	17,00
Zacapa 23 yo	35,00
Dictator 12	25,00

TEQUILA

Sauza tequila silver	17,00
Sauza tequila gold	21,00
Camino blanco	17,00
Camino gold	18,00

COGNAC/BRANDY

Baron Otard	30,00
Courvoisier vs	30,00
Stock XO	25,00

LIKIERY

Archers	15,00
Baileys	15,00
Cointreau	15,00
Amaretto Disaronno	15,00
Kahlúa	15,00
St. Germain	21,00
Malibu	15,00

