



Nasza Karta

- **Zestaw degustacyjny /2-4 osób/:** czulent warzywny – pasty: hummus, wegańska pasta warzywna, harissa – aioli – świeże warzywa i kiszonki – placki ziemniaczane i placki kukurydziane – chleb – tarta z kozim serem

57,-

ZUPY:

- Kapelusze borowika w bulionie z pieczonych warzyw 16,-
- Krem z dyni, imbiru z grzankami z zatarem 16,-

POTRAWY Z MIĘSEM:

- Sałatka Królika – flambirowana wątróbka z pieczoną gruszką, burakiem, popcornem z kaszy gryczanej, rukolą i sosem maślanym 26,-
- Tazın z kaczką z suszonymi owocami, marchewką oraz pieczonymi ziemniakami w aromatycznym sosie pomarańczowym 46,-
- Marynowany kurczak zagrodowy, podany z malinowymi burakami i ziemniakami w ziołach 33,-
- Polędwica wołowa z borowikami zabajone, sosem czekoladowo-śliwkowym i ziemniakami w ziołach 59,-

POTRAWY Z RYBAMI:

- Łosoś na sosie z wędzonki z krokietem ziemniaczanym, marynowanymi grzybami i kapustą kiszoną na słodko 49,-

- Sandacz w tempurze z sosem aioli, pieczonymi ziemniakami i kiszonkami 36,-
- Małże nowozelandzkie pieczone pod łagodną pianką czosnkową /6 szt./ 29,-
- Krewetki królewskie z czosnkiem, pietruszką i grzankami /12 szt./ 49,-

POTRAWY WEGETARIAŃSKIE:

- Przegrzebki z cukinii z szalotką, czosnkiem w maślanym sosie z grzankami 18,-
- Tarta z kozim serem, zielonym groszkiem, szpinakiem i porem 29,-
- Sałatka z grillowanym halloumi, suszonymi pomidorami, orzechami, sezamem, rukolą w sosie malinowo-balsamicznym 25,-

POTRAWY WEGAŃSKIE:

- Naleśnik kukurydziany z warzywnym czulentem, świeżą sałatą, kwaśną kapustą z jogurtem kokosowym 29,-
- Orzechowa kofta z cieciorke w pikantnym sosie dyniowym i kaszą gryczaną 31,-
- Warzywa w tempurze z sosem aioli 21,-



Nasza Karta

DLA DZIECI

- Zupa pomidorowa z popcornem 12,-
- Placki ziemniaczane ze śmietaną / jogurtem kokosowym, owocami i karmelem 14,-
- Sandacz w panierce z ogórkiem i pieczonymi ziemniakami 29,-

NA SŁODKO:

- Crumble z jabłkami, lawendą i kwaśną śmietaną 15,-
- Płyś z kremem budyniowym, lodami, sosem karmelowym i owocami 15,-
- Brownie wegańskie z lodami i sosem wiśniowym 15,-

NAPOJE CIEPŁE :

- Kawa po żydowsku z kardamonem i cynamonem 17,-
- Kawa po żydowsku z olejkami daktylowym 17,-
- Kawa z ekspresu 7,-
- Herbata czarna, zielona 7,-
- Napar z owoców suszonych (dzika róża, żurawina, maliny, pieczone jabłko) 9,-
- Dzban zimowej herbaty – z musem malinowym, imbirem, miodem i cytryną 19,-

NAPOJE ZIMNE:

- Napoje On Lemon: kola, gruszka, rabarbar, agrest, yerbata, matchbata 10,-
- Soki owocowe: jabłkowy, pomarańczowy 8,-
- Soki ze świeżo wyciskanych owoców: pomarańczowy, grejpfrutowy lub mix 11,-
- Woda gazowana lub niegazowana 6,-

ALKOHOLE

- Kieliszek wina białego, czerwonego lub musującego 15,-
- Karafka wina – 250 ml / 500 ml 25,- / 45,-
- Piwo /0,5 l/ 10,-
- Grzane wino z wiśniówką 16,-

U Królika – restauracja bezglutenowa*
80-280 Gdańsk, ul. Słonimskiego 6/12

Czynna: pon. – sob. 12.00 – 22.00; ndz. 12.00 – 21.00

Rezerwacje oraz wszelkie informacje: kom. 795 990 450
restauracja@ukrolika.pl www.ukrolika.pl

Przy rezerwacji powyżej 7 osób doliczany jest 10-procentowy serwis

*Wszystkie nasze dania są przygotowywane z produktów bezglutenowych, bio, najwyższej jakości. W naszej kuchni produkty glutenowe nie występują. Ostrzegamy jednak, że mimo podjętych starań, nie odpowiadamy za producentów żywności. Jeżeli macie Państwo jakiegokolwiek wątpliwości udostępnimy każdy skład produktu lub listę alergenów.