

BAKEN
wieczory od 17:00

start			
	chleb	puszyste masło z Jasienicy, płatki soli Maldon	13
	sałata	sezonowe liście i zioła z magicznym dressingiem	12
	arancini	truflowe z Emilgraną	11
	kaszancini	z sosem chrzanowym	11
zimne			
	pieczona dynia z brukselką	magiczny dressing wegański, pieczona dynia hokkaido, palona brukselka, konfitowana szalotka, prażone kapary, piklowany burak	30
	burrata z kolorowymi burakami	burrata od Bianca Mozzarella, pieczone kolorowe buraki, redukcja z octu balsamicznego, czerwona cykorja, karmelizowane orzechy	43
	tatar wołowy	chleb baken, wołowina z Podkarpacia, olej chilli, kolendra, okruszki baken, Emilgrana	47
	tatar z tuńczyka	tuńczyk z Malediwów, furikake z chilli, chips ryżowy z nori, guacamole, kolendra	49
gorące			
	bułka z pieczarkami	maślana bułka BAKEN, sos z pieczarek od grzybów z Dąbrówki	32
	chamski HOT DOG	domowa bułka maślana, ekologiczna parówka od Wasągów, duńska remulada, prażona cebulka, szczypiorek	35
	bakłażan	karmelizowany w sosie sojowym, kokosowy sos orzechowy z miso, olej chili, prażony sezam, kolendra	35
	chamski TOST	z szarpaną wieprzowiną, chleb baken, gouda, szarpana wieprzowina, kiszona kapusta, jus pomidorowy z cebulą i kolendrą, Emilgrana	42
	dorada	z sosem Café de Paris, kremowe puree z kalafiora, fenkuł, zioła	55
słodkie			
	panna cotta maślankowa	kandyzowany grejpfrut	16
	crumble ze śmietaną	sezonowe owoce, kruszonka z gorzką czekoladą, kwaśna śmietana z wanilią	25
	sery	porcja serów zagrodowych od Pawła Rudzińskiego z konfiturą owocową	35
kawa przelew	14	soft	
dolewka	7	kombucha kieliszek	16
cascara	12	sok świeży z pomarańczy szklanka	17
herbata	18	lemoniada z lipy	16
Napar imbirowy z konfiturą	19	cascara sour	14
		przelew na lodzie	14
		spróbuj przelewu na mleku skondensowanym	+1
mleko owsiane	3		
non-alcoholic			
	non-alcoholic whisky		25
	gin & tonic 0%		25
	ein zwei zero leinz / Niemcy / riesling / 0%		25/145

*dla grup powyżej 6 osób doliczamy serwis w wysokości 10%

BAKEN BROWARY WARSZAWSKIE

BAKEN
evening 17:00

start

bread with butter from Jasienica and flakey salt	13
lettuce young leaves with magical dressing	12
arancini truflowe z Emilgrana	11
kaszancini z sosem chrzanowym	11

cold

baked pumpkin magical vegan dressing, baked hokkaido pumpkin, roasted brussel sprouts, confit shallots, fried capers, pickled beetroot	30
burrata with beetroots burrata from Bianca Mozzarella, baked colorful beetroots, balsamic vinegar reduction, red chicory, caramelized walnuts	43
tuna tartare tuna from the Maldives, chili furikake, nori rice chip, guacamole, coriander	47
beef tartare BAKEN bread, beef from Podkarpacie province, chilli oil, coriander, BAKEN crumbs, Emilgrana cheese	49

hot

bun with mushrooms butter bun BAKEN, mushroom sauce from Dąbrówka, Emilgrana cheese	32
„chamski HOT DOG" homemade brioche bun, eco steamed sausage, Danish remoulade, fried onion, chives	35
aubergine caramelized in soy sauce, coconut peanut sauce with miso, chili oil, roasted sesame, coriander	35
„chamski TOST" with pulled pork, baken bread, gouda, pulled pork, sauerkraut, tomato jus with onion and coriander, Emilgrana cheese	42
sea bream with Café de Paris sauce, creamy cauliflower puree, fennel, herbs	55

sweet

buttermilk panna cotta candied grapefruit	16
crumble with sour cream seasonal fruits, dark chocolate crumble, sour cream with vanilla seeds	25
cheeses a portion of farmhouse cheeses from Paweł Rudziński with fruit jam	35

batch brew coffee	14
batch brew refill	7
cascara	12
tea	18
ginger brew	19
oat milk	3

soft

kombucha glass	16
fresh juice glass	17
homemade lemonade	16
cascara sour	14
iced batch brew coffee try with condensed milk	14

non-alcoholic

non-alcoholic whisky	25
gin & tonic 0%	25
ein zwei zero leinz / Niemcy / riesling / 0%	25/145

*for groups of over 6 people we add a service fee of 10%