

MENU RESTAURACJI

Anders Craft Food

Grochowska 144A, 04-328 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
197

KATEGORII
13

STAN NA DZIEŃ
30.10.2026

Dania i ceny

Ceny i dostępność mogą ulec zmianie. Dokument nie zawiera ocen użytkowników.

PORANKI W ANDERS CRAFT

19

Shakshuka - naturalnie tradycyjnie. 32 zł
Shakshuka to aromatyczne, jednogarnkowe danie pochodzące z kuchni Bliskiego Wschodu i Afryki Północnej, które zyskało popularność na całym świecie.

Sadzone 3 szt na Słoninie & Pieczywo Ziołowe 27 zł
Zdjęcie poglądowe. Podawane z ziołowym pieczywkiem (3szt.) oraz kiszynym ogórkiem.

Quesadilla Classica + sos Awokado-Guacamole 29 zł
Grillowana tortilla z ciągnącą mozzarellą i mieszanką serów, z dodatkiem świeżego szczypiorku. Podawana z autorskim sosem Awokado-Guacamole.

Tuńczykowa Brioche z Jajkiem i Warzywami 39 zł
Miękką bułkę brioche, wypełnioną tuńczykiem w oliwie, świeżymi warzywami (pomidorem, ogórkiem, czerwoną cebulą) i jajkiem sadzonym, usmażonym na maśle. Całość dopełnia kremowym sosem czosnkowy (firmowym), sosem serowym i sosem ziołowo-pomidorowym (firmowym). Idealna na śniadanie lub lunch – połączy w sobie świeżość i głębokiego smaku z delikatnym jajkiem.

Kanapka BBQ z Szarpaną Wieprzowiną i Cheddarem (Wybierz dodatki) 29 zł
Kanapka z szarpaną wieprzowiną w sosie BBQ, roztopionym cheddarem i sosem czosnkowym. Prosta, konkretna i pełna smaku

Kanapka z Szarpanym Kurczakiem Teriyaki (Wybierz dodatki w opcji) 30 zł
Szarpany kurczak teriyaki w maślanej bułce brioche z warzywami i aksamitnym sosem czosnkowym.

Jajecznica ze skwarkami & Pieczywo Ziołowe 27 zł
Podawane z ziołowym pieczywkiem (3szt.)

Omlet kremowy ze szpinakiem, serem i kurczakiem grillowanym 35 zł
Puszysty, delikatny omlet przygotowany na bazie świeżych jaj, ze szpinakiem wymieszanym bezpośrednio z masą jajeczną, dzięki czemu całość ma jednolitą, kremową konsystencję. Dodatek roztopionego sera nadaje omletowi aksamitność, a soczyste kawałki grillowanej piersi kurczaka wprowadzają wyraźny, wytrawny akcent. Sycące, dobrze zbalansowane danie – idealne na śniadanie, brunch lub lekki obiad.

Loaded Cheese Fries 29 zł
Frytki z cheddarem, parmezanem i świeżym szczypiorkiem.

Kanapka Myśliwska z Szarpaną Wołowiną (Wybierz dodatki w opcjach) 39 zł
Szarpana wołowina w maślanej bułce brioche – długo duszona wołowina, soczysta i aromatyczna, podawana z chrupiącymi warzywami i kremowym sosem serowym. Komfortowe jedzenie w najlepszym wydaniu.

Kanapka z Szarpaną Kaczką (Wybierz dodatki w opcjach po 2 zł więcej) 39 zł
Długo pieczona, soczysta kaczka w maślanej bułce brioche z warzywami i aksamitnym sosem czosnkowym. Harmonia delikatności i wyrazistego smaku – idealna propozycja na ciepło.

Kanapka z Szarpanym Kurczakiem Tropical Sriracha (Wybierz dodatki w opcji) 39 zł
Soczysty szarpany kurczak w autorskim sosie Tropical Sriracha na bazie mango, ananasa, srirachy i jalapeño w maślanej bułce brioche z warzywami i aksamitnym sosem czosnkowym.

PORANKI W ANDERS CRAFT
ciąg dalszy

19

Podpłomyk z Pieca z Serem i Ziołami (Gorący)
17 zł

Idealnie chrupiący, bezdrożdżowy chlebek, wypiekany w piecu. Ser i świeże zioła, które rozpuływają się w ustach.

Naleśniki z Szynką i Serem Domowe 3 szt (Wybierz dodatki)
25 zł

Domowe naleśniki nadziewane szynką i serem, lekko zapiekane, aż ser stanie się kremowy i ciągnący. Proste, ale niezwykle satysfakcjonujące danie.

Naleśniki z Malinami i Mascarpone 3 szt – z polewą czekoladową
25 zł

Delikatne naleśniki wypełnione kremowym mascarpone i soczystymi malinami, polane aksamitną polewą czekoladową. Idealne połączenie słodczy i lekkiej owocowej kwasowości – deser, który rozpuwka się w ustach.

Smażony Ser Halloumi z sosem Mango Jalapeño (ok 250 g)
25 zł

Doskonałe połączenie słonego sera i egzotycznej nuty, które uzależnia od pierwszego kęsa.

Naleśniki z Mięsem Domowe 3szt (Wybierz dodatki w opcjach)
25 zł

Trzy rumiane naleśniki z soczystym, doprawionym farszem mięsnym, podsmażane na złoto. Sycąca, domowa klasyka w najlepszym wydaniu. Sos do wyboru.

Naleśniki z Kurczakiem i Pieczarkami 3 szt– z sosem serowym
25 zł

Delikatne naleśniki wypełnione soczystym kurczakiem i aromatycznymi pieczarkami, zapiekane i podawane z kremowym sosem serowym. Syte, rozgrzewające i idealne na pełnowartościowy posiłek.

Naleśniki z Makiem i Wiśnią 3 szt -Słodka Polewa
25 zł

Delikatne naleśniki z aromatycznym makiem i soczystą wiśnią, polane słodką polewą z mleka skondensowanego. Idealne połączenie lekkiej kwasowości wiśni i kremowej słodczy. Domowy smak, który zawsze działa

PRZYSTAWKI

20

Stripsy z piersi indyka (ręcznie robione) 5 szt (Wybierz dodatki)
25 zł

Ręcznie robione i panierowane paski z piersi indyka, smażone na świeżo do złocistej perfekcji. Naturalne, soczyste i bez kompromisów – domowa jakość w street-foodowym wydaniu.

Stripsy z piersi kurczaka "Curry" (ręcznie robione) 5 szt.
29 zł

Aromatyczne stripsy z delikatną nutą orientalnych przypraw curry. Wyrzasty smak bez ostrości – idealne dla każdego.

Stripsy z piersi kurczaka "Pesto & Pomidor" (ręcznie robione)
25 zł

Stripsy z piersi kurczaka z suszonym pomidorem i pesto . Klasyczne włoskie smaki zamknięte w chrupiącej panierce – aromatyczne pesto i intensywny suszony pomidor przeniosą Cię prosto do serca Italii.

Chrupiące Fileciki z Kurczaka 5 szt (ok 300g.)
35 zł

Delikatne paski soczystego fileta z kurczaka, ręcznie panierowane w aromatycznej, złocistej panierce. Smażone do perfekcji, zachwycają chrupiącą skórką i miękkim, soczystym wnętrzem.

PRZYSTAWKI ciąg dalszy

20

Warzywa Fritti – Brokuły i Pieczarki (ok. 200 g) 25 zł

Panierowane różyczki brokuła i kawałki pieczarek, smażone na złocisty kolor. Chrupiące na zewnątrz, soczyste w środku – idealna przekąska lub dodatek do dania głównego. Najlepiej smakują z sosem czosnkowym lub curry.

Połówki Homara 2 szt (ok. 350 g) z Sosem Firmowym i Pieczywem Zi 159 zł

Soczysty homar podzielony na dwie połówki, delikatnie grillowany z masłem czosnkowo-ziołowym. Podawany z naszym firmowym sosem oraz pieczywem ziołowym z grilla. Idealne połączenie morskiej elegancji i intensywnego aromatu ognia w stylu Anders craft.

Krewetki w cieście Fillo 10 szt. z sosem firmowym cytrynowo-pika 39 zł

Delikatne krewetki owinięte w cienkie, chrupiące ciasto fillo, smażone na złoty kolor. Lekkie, kruche i aromatyczne. Podawane z firmowym sosem cytrynowo-pikantnym, który łączy świeżą kwasowość cytryny z przyjemną, rozgrzewającą ostrością. Idealna przystawka do piwa lub jako lekki starter. Alergeny: 1 – gluten (ciasto fillo – pszenica) 2 – skorupiaki (krewetki)

Chrupiący Mix Krewetek Orientalnych 25 szt (5 rodzajów x 5 szt.) 55 zł

25 szt. chrupiących krewetek w 5 wariantach: filo, sakiewki, butterfly, spring roll i w ziemniaku. Różne tekstury, jeden świetny smak. Podawane z sosem czosnkowym

Sałatka z Krewetkami. Świeża, lekka sałatka z soczystymi krewetkami 65 zł

Miks sałat z pomidorkami, ogórkiem, czerwoną cebulą i oliwkami, podany z krewetkami smażonymi na oliwie z czosnkiem. Całość skropiona cytrynowym sosem winegret. Idealna propozycja na letni lunch lub lekką kolację w stylu ródziemnomorskim.

Sałatka z kalmarem i świeżymi warzywami - Lekka sałatka z kalmar 59 zł

Miks sałat z pomidorem, ogórkiem, czerwoną cebulą i oliwkami, podany z delikatnie grillowanym kalmarem. Idealna propozycja na lekki lunch lub przystawkę z nutą ródziemnomorskiego charakteru.

Warzywa w Tempurze (ok. 170g) z Sosem Czosnkowym 29 zł

Zielona cukinia, marchewka, czerwona papryka i fasolka szparagowa w lekkim, chrupiącym cieście tempura. Smażone na złoty kolor, zachowują świeżość i strukturę. Podawane z aksamitnym sosem czosnkowym, który idealnie dopełnia smak warzyw. Wegetariańska przekąska lub lekki dodatek do dania głównego.

Krewetki Crispy Butterfly 6 szt. z sosem Mango–Jalapeño 39 zł

Chrupiące krewetki typu butterfly w złocistej panierce panko, smażone na głęboko, aż do idealnej kruchości. Podawane z autorskim sosem Mango–Jalapeño – słodko-pikantnym, owocowym, z wyraźną nutą świeżej papryczki jalapeño. Doskonale jako przekąska lub starter.

Trio Krewetek (3 x 4 szt.) z sosem firmowym cytrynowo-pikantnym 49 zł

Skład zestawu (12 szt.): Krewetki Crispy Butterfly – 4 szt. Krewetki w cieście Fillo – 4 szt. Krewetki Spiralne / w cieście ziemniaczanym – 4 szt. Sos: Sos firmowy cytrynowo-pikantny.

Chrupiąca Sałatka z Kurczakiem z sosem czosnkowym i sosem winegr 45 zł

Sałatka z chrupiącymi kawałkami kurczaka w złotej panierce, podawana na miksie świeżych sałat z krojonymi pomidorami, ogórkiem, czerwoną cebulą i ziarnami kukurydzy. Całość uzupełniają dwa sosy: czosnkowy – kremowy i wyrazisty, oraz lekki winegret, które razem tworzą idealny balans smaków.

Sałatka z tuńczykiem - Klasyczna sałatka z tuńczykiem i świeżymi 49 zł

Miks świeżych sałat z dodatkiem tuńczyka w oliwie, jajka na twardo, pomidorków, czerwonej cebuli i ogórka. Całość skropiona domowym sosem winegret. Słodko-ródziemnomorska klasyka – idealna na lekki, pełnowartościowy posiłek.

Mieszanka warzyw grillowanych (cukinia zielona, bakłażan, papryk 22 zł

PRZYSTAWKI ciąg dalszy

20

Krążki cebulowe 10 szt w cieście piwnym (ręcznie robione) 20 zł

Krążki cebulowe w cieście piwnym to plasterki cebuli zanurzone w lekkim, puszystym cieście przygotowanym na bazie piwa, a następnie smażone.

Chipsy krewetkowe – 10 szt (wybierz sos). 15 zł

Lekkie, chrupiące chipsy krewetkowe o delikatnym, morskim smaku. Idealne jako szybka przekąska lub dodatek do dań inspirowanych kuchnią azjatycką.

Crispy Pielmieni z Kurczakiem – 15 szt z sosem serowym 29 zł

Chrupiące pielmeni smażone we fryturze. Podawane w porcji 15 sztuk z kremowym, aromatycznym sosem serowym. Idealna, sycąca przekąska w stylu street-food — świetna na szybko, do dzielenia się lub jako dodatek do piwa.

Chrupiące Rollsy Warzywne (10 szt.) z Sosem Czosnkowym 25 zł

Złociste, chrupiące rollsy wypełnione aromatycznym farszem warzywnym, smażone na idealny kolor. Podawane z kremowym sosem czosnkowym, który podkreśla smak i dodaje lekkiej pikantnej nuty. Idealne jako przekąska do dzielenia się lub samodzielne, chrupiące danie

ZUPY

21

Mystery Lunch Box 45 zł

Codzienna niespodzianka obiadowa od Anders Craft Food. Zupa to stały element — reszta to kulinarna tajemnica dnia. Świeżo, sezonowo i zawsze sycąco.

Kwaśnica (gęsta) – Góralski kapuśniak na wędzonych żeberkach z f 35 zł

To tradycyjna zupa góralska, przygotowana na bazie kwaśnej kapusty, gotowana na wędzonych żeberkach, które nadają jej wyjątkowy, głęboki smak. Dodatkowo w zupie znajdują się fasolka, która wprowadza delikatną konsystencję, oraz grzyby, które wzbogacają aromat i dodają ziemistego posmaku. Całość jest przyprawiona odpowiednimi ziołami, takimi jak majeranek, czosnek i liść laurowy, co sprawia, że zupa jest pełna intensywnych, tradycyjnych smaków.

Zupa Cebulowa (gęsta) – Klasyka z Charakterem 300 ml 29 zł

Aromatyczna, powoli karmelizowana cebula gotowana na bulionie warzywnym i białym winie, wykończona ziołami i odrobiną masła. Podawana z chrupiącym grzankiem z serem — rozgrzewająca, głęboka w smaku, pełna domowego ciepła w rodzimieślniczym wydaniu Anders Craft.

Solanka/Solianka to gęsta i niezwykle aromatyczna potrawa 35 zł jednego

Solianka swoje esencjonalne wykończenie zawdzięcza, pełnemu smaku wywarowi mięsnemu, wzbogaconemu o intrygujące i nadające mu wyjątkowego smaku dodatki - kawałki wędzonych mięs, marchew, cebula, słodka papryka, pomidory, czarne oliwki, kiszzone ogórki z plasterem cytryny.

Barszcz ukraiński z fasolą, gęsty i sycący (vegan) 450ml 29 zł

Klasyczna ukraińska gęsta zupa, pełna smaku i aromatu, przygotowana na bazie wyrazistego rosółu, z dodatkiem świeżych warzyw — buraków, kapusty, marchwi i cebuli. Fasolka w naturalny sposób wzbogaca potrawę, nadając jej gęstości i bogatego smaku.

Zupa Śródziemnomorska Warzywna (Minestrone) 300 ml 25 zł

Aromatyczna, śródziemnomorska zupa przygotowana na bazie lekkiego bulionu warzywnego (63%) z dodatkiem soczystych pomidorów pelati, cukinii, marchwi, rzepy, kapusty, papryk, cebuli, pora oraz selera naciowego. Wzbogacona naturalnymi przyprawami, suszonymi warzywami oraz bazylią — sycąca, pachnąca i pełna warzyw.

ZUPY
 ciąg dalszy

21

Zupa Krem z Białych Warzyw 300 ml
27 zł

Delikatny, aksamitny krem przygotowany z białych warzyw – kalafiora, selera, pietruszki i pora, z dodatkiem śmietanki i odrobiny białego pieprzu. Naturalna s-łodycz warzyw, kremowa konsystencja i subtelny aromat ziół tworzą harmonijne, rozgrzewające danie w rzemieślniczym wydaniu Anders Craft.

Zupa Krem Brokułowa z Cheddarem i Parmezanem z Pieczywem Maślano
35 zł

Kremowa zupa brokułowa przygotowana z zielonych brokułów i szpinaku, o aksamitnej konsystencji i wyrazistym, serowym smaku. Cheddar i parmezan nadają głębi oraz przyjemnej kremowości, a całość idealnie uzupełnia chrupiące pieczywo maślano-czosnkowe, podawane osobno. Rozgrzewająca, sycąca i komfortowa propozycja na każdą porę dnia.

Krem Marchewkowy Golden 350 ml
19 zł

Aromatyczny krem z marchwi, selera i pietruszki z dodatkiem smażonej cebuli, czosnku i świeżego imbiru. Naturalnie słodki, rozgrzewający i pełen głębi smaku. Podawany z pieczywem ziołowym z grilla (3 szt.).

Krem z Buraka z Pesto z Suszonych Pomidorów i Sera Grana Padano
20 zł

Aksamitny krem z buraka o wyrazistym kolorze i głębokim smaku, wzbogacony aromatycznym pesto z suszonych pomidorów oraz dojrzewającym włoskim serem Grana Padano DOP. Połączenie słodczy buraka, kwaskowości pomidorów i delikatnej słoności sera tworzy harmonijny, śródziemnomorski profil smakowy.

Bulion Kolagenowy Klasyczny 450ml
22 zł

Wywar warzywno-mięsny wzbogacony o aromatyczne przyprawy. Duża zawartość kolagenu sprawia, że świetnie wpływa na stan kości, skóry, paznokci oraz włosów. Wartość odżywcza na porcję : 1027,2 kJ / 249,6 kcal

Rosół Miso DELUXE z Pierożkami z Wołowiny 450 ml
29 zł

Esencjonalny, rosół domowy połączony z delikatną pastą miso, która nadaje głębokiego, aksamitnego i wyjątkowo umami charakteru. Podawany z ręcznie formowanymi pierożkami wypełnionymi wołowiną najwyższej jakości.

Zupa Krem Borowikowa z Nutą Białej Trufli 300 ml
35 zł

Aksamitna zupa krem borowikowa przygotowana na bazie aromatycznych borowików, warzyw korzeniowych i śmietany. Głęboki, leśny smak dopełnia subtelna nuta białej trufli, nadająca całości elegancki, wyrafinowany charakter. Klasyczna receptura w wersji premium – kremowa, intensywna i rozgrzewająca.

Aksamitny Krem z Słodkich Pomidorów 300 ml
25 zł

Wyjątkowo gładki krem przygotowany ze słodkich pomidorów, z dodatkiem marchewki i selera naciowego, który podkreśla naturalną słodycz warzyw i nadaje zupie charakterystyczny aromat.

Krem z dyni ze śmietanką, oliwą i nutą czosnku (ok. 400g)
29 zł

Aksamitny krem z dyni z dodatkiem śmietanki i delikatną nutą czosnku. Podawany z odrobiną oliwy z oliwek – idealny na chłodniejsze dni. Rozgrzewa i syci.

Zupa Gulaszowa – Węgierska Klasyka 300 ml
29 zł

Aromatyczna, gęsta zupa na bazie duszonego mięsa, papryki, cebuli i ziemniaków, doprawiona wędzoną papryką i ziołami. Rozgrzewająca, sycąca i pełna głębokiego smaku – klasyka środkowoeuropejskiej kuchni w rzemieślniczym wydaniu Anders Craft.

Bulion Kolagenowy Anders Energy – z Imbirem i Trawą Cytrynową (4
25 zł

Naturalny, długo gotowany bulion kolagenowy na bazie mięsa i kości wołowych, kurzych łapek, szyjek z indyka, nóżek wieprzowych i kości z kaczki, powoli gotowany przez wiele godzin, aby wydobyć maksimum smaku i kolagenu. Wzbogacony świeżym imbirem i trawą cytrynową, które nadają mu lekko pikantny, cytrusowy aromat i energetyzujący charakter.

Rosół Domowy Anders z Pielmieniami Kurczakowymi (7 szt.)
25 zł

Aromatyczny, klarowny rosół domowy. Podawany z delikatnymi, ręcznie formowanymi pielmieniami wypełnionymi soczystym filetem z kurczaka. Lekko doprawiony, pełen naturalnego smaku i domowego ciepła. Idealny jako sycące, rozgrzewające danie na każdą porę dnia.

ZUPY ciąg dalszy

21

Rosół Myśliwski Premium z Makaronem – Na Mięsie Jelenia i Dzika i 20 zł

Klarowny, esencjonalny bulion przygotowany na mięsie jelenia, dzika i sarny z dodatkiem świeżych warzyw korzeniowych i aromatycznych przypraw. Podawany z delikatnym, cienkim makaronem i odrobiną świeżej natki pietruszki. To połączenie tradycji i natury – głęboki smak polskich lasów w rzemieślniczym wydaniu.

Bulion Nordycki (450 ml) 10 zł

Delikatny, aromatyczny bulion inspirowany kuchnią północnej Europy — klarowny wywar z ryby morskiej i świeżych warzyw. To połączenie świeżości morza i domowego ciepła — lekkie, pożywne i aromatyczne danie w nordyckim stylu.

Rosół Szlachecki – Gotowany Wolno 450ml 9 zł

Klarowny, esencjonalny rosół przygotowywany według szlacheckiej, domowej receptury. Gotowany powoli przez wiele godzin na wyselekcjonowanym mięsie drobiowym i wołowym z dodatkiem warzyw korzeniowych (marchew, seler, pietruszka), cebuli oraz aromatycznych przypraw. Dzięki długiemu, spokojnemu gotowaniu zachowuje głęboki smak, naturalną słodycz warzyw i złoty kolor.

PIEROGI

24

Pielmieni z mięsem Sarny (25szt.) 45 zł

Cienkie, sprężyste ciasto wypełnione soczystym mięsem sarny, przyprawionym klasycznie.

Pielmieni z mięsem Dzika (20 szt.) 42 zł

Ręcznie lepione pielmieni wypełnione aromatycznym farszem z dziczyzny, doprawionej nutą ziół i przypraw, które wydobywają głębię smaku mięsa. Podawane w tradycyjnym stylu – delikatnie podpieczone lub gotowane, idealne do podania z kwaśną śmietaną lub sosem grzybowym. To klasyczne danie o nowoczesnym charakterze, które zachwyci miłośników intensywnych, leśnych smaków.

Pielmieni z mięsem Cielęcym (20 szt.) 42 zł

Delikatne i lekkie, jak pierwsze promienie słońca. Pielmieni z cielęciną to klasyka w najlepszym wydaniu – miękkie mięso, subtelne przyprawy i aksamitne ciasto.

Pielmieni z mięsem Kaczki pekińskiej (25 szt.) 42 zł

Zanurz się w harmonii smaków! Szlachetne mięso kaczki, delikatnie przyprawione i otulone cienkim ciastem, to poezja na talerzu. Idealne dla tych, którzy cenią sobie wyrafinowane doznania kulinarne.

Pielmieni z mięsem Jelenia (20szt.) 42 zł

Delikatne ciasto otulające soczyste nadzienie z dziczyzny. Mięso jelenia, starannie doprawione aromatycznymi przyprawami, przeniesie Cię wprost do serca leśnej gęstoty. Idealne dla miłośników wyjątkowych smaków.

Pielmieni z mięsem Jagnięcym marynowaną w adżice (20 szt.) 40 zł

Wyrazisty smak jagnięciny, wzbogacony pikantno-aromatyczną marynatą adżika, tworzy idealne połączenie. Te pielmieni to kwintesencja kulinarnej tradycji z nutką orientu.

Pielmieni z Wieprzowiną (20szt) 32 zł

Tradycyjne pielmieni w delikatnym cieście, wypełnione soczystym farszem z wieprzowiny, doprawionym cebulą i przyprawami. Klasyczne, sycące i aromatyczne danie inspirowane kuchnią wschodnioeuropejską.

Pielmieni z mięsem Indyka (17 szt.) 29 zł

Delikatne pielmieni w cienkim cieście, nadziewane soczystym farszem z mięsem indyka, doprawionym cebulą i łagodnymi przyprawami. Lekkie, aromatyczne i idealne zarówno na szybki obiad, jak i kolację.

PIEROGI ciąg dalszy

24

Pielmieni Klasyczne z Kurczakiem (20 szt.)

29 zł

Delikatne, ręcznie formowane pielmeni, wypełnione soczystym, drobno siekanym filetem z kurczaka. Lekko doprawione solą, pieprzem i aromatycznymi ziołami, zachowują naturalny smak mięsa oraz domowy charakter potrawy. Doskonałe jako szybkie, sycące danie – idealne zarówno z masłem, śmietaną, jak i lekkim bulionem.

Pielmieni z mieszanką grzybów leśnych (25 szt.)

42 zł

Pielmeni z mieszanką grzybów leśnych - borowik, podgrzбек, maślak, koźlarz czerwony

Pierogi Chłopskie w domowym stylu 300g (Wybierz dodatk w opcjach)

30 zł

Ręcznie lepione pierogi z aromatycznym farszem ziemniaczanym, wzbogaconym o chrupiące skwarki i złocistą, smażoną cebulkę.

Pierogi Szpinakowe z Serem – Delikatne 300g (Wybierz dodatki w o

35 zł

Delikatne, ręcznie lepione pierogi z kremowym farszem ze szpinaku i sera. Lekkie, aksamitne w smaku, z wyraźną nutą świeżości – idealne dla tych, którzy szukają czegoś subtelnego, ale sycącego. Domowa klasyka w nowoczesnym, kraftowym wydaniu Anders.

Pierogi z kapustą i borowikami 300 g - kwintesencja tradycji

32 zł

Ręcznie lepione pierogi z delikatnym ciastem, kryjące aromatyczne nadzienie z duszonej kapusty i leśnych grzybów.

Pierogi Ruskie – Klasyka Domowego Smaku (ok. 300g) (Wybierz dodat

33 zł

Tradycyjne pierogi wypełnione kremowym farszem z ziemniaków i białego sera.

Pielmieni z filetów Łososia (20 szt.)

35 zł

Delikatne, ręcznie lepione pielmeni wypełnione soczystym farszem z najwyższej jakości fileta z łososia. Mięka i elastyczna otoczka pielmenia skrywa w sobie subtelny smak świeżej ryby, podkreślony nutą białego pieprzu i cebuli.

Pierogi "Truflowe" - z ziemniakami, serem i truflą- wykwintr uc

38 zł

Wyjątkowe pierogi w eleganckim wydaniu – aksamitne nadzienie z ziemniaków i twarogu wzbogacone aromatem truflí. Delikatne ciasto, klasyczny smak w nowoczesnej odsłonie. Idealne dla miłośników wykwintrnych, roślinnych dań z nutą luksusu.

Pierogi Myśliwskie z Mięsem Leśnym – Dziko & Domowo 300g (Wybie

33 zł

Ręcznie lepione pierogi wypełnione aromatycznym farszem z mięsa dziczyzny: jelenia, dzika i sarny. Mięso zostało długo duszone z dodatkiem cebuli. To wyjątkowe połączenie tradycji kuchni myśliwskiej i domowego smaku.

Pierogi z mięsem 300g – klasyka domowej kuchni

30 zł

Klasyczne, ręcznie lepione pierogi wypełnione aromatycznym farszem z gotowanej wieprzowiny z dodatkiem smażonej cebulki. Tradycyjny smak domowej kuchni.

Uszka z Kapustą i Grzybami – 15 szt.

25 zł

Delikatne, ręcznie lepione uszka wypełnione aromatycznym farszem z kapusty, pieczarek i podgrzybków. Podawane ze złocistą, podsmażaną cebulką. Klasyczne, domowe smaki w rzemieślniczym wydaniu.

Pierogi ze Szpinakiem i Łososiem (ok 300 g). - klasyka w nowocze

35 zł

Delikatne, ręcznie lepione pierogi wypełnione kremowym farszem ze świeżego szpinaku i łososia. Połączenie subtelnej słoności ryby z aksamitnym nadzieniem warzywnym daje harmonijny, lekko morski smak.

PIEROGI ciąg dalszy

24

Pierogi Leśny Klimat – Borowiki & Ziemniak 300g (Wybierz 35 zł dodatki)

Delikatne, ręcznie lepiące pierogi z aromatycznym farszem z ziemniaków i prawdziwych borowików. Wyrazisty, leśny smak i domowy charakter – klasyka w kraftowym wydaniu Anders. Podawane gorące, idealne na sycący posiłek.

Pierozki w stylu włoskim z wołowiną duszoną w czerwonym winie, z 39 zł

Ręcznie robione włoskie pierozki z delikatnego ciasta, nadziewane soczystą wołowiną długo duszoną w czerwonym winie. Podawane z świeżymi ziołami oraz posypką z tartego parmezanu.

Pierozki w stylu włoskim z giczą cielęcą duszoną w białym winie 39 zł

Włoskie pierozki z delikatnym farszem z giczy cielęcej (ossobuco), duszonej w białym winie z dodatkiem warzyw. Elastyczne, tradycyjnie wyrabiane ciasto makaronowe nadaje im idealną strukturę i sprężystość. Wyrazisty, głęboki smak oraz wysoka jakość składników sprawiają, że jest to propozycja dla miłośników kuchni na wyższym poziomie.

Pierozki w stylu włoskim z kremową ricottą, czarną truflą i serem 39 zł

Ręcznie robione pierozki w stylu włoskim z delikatnego ciasta, wypełnione kremowym nadzieniem z ricotty, aromatycznej czarnej truflii i sera Grana Padano DOP. Podawane ze świeżymi ziołami oraz tartym parmezanem.

DANIA GŁÓWNE

26

Gulasz wieprzowy po myśliwsku z kiełbasą i cebulą 300g 25 zł (Wybierz

Kaczka BBQ z miodową nutą (Wybierz dodatki w opcjach 45 zł poniżej)

Soczyste filety z kaczki po pekińsku, powoli pieczone w aromatycznym sosie barbecue z dodatkiem miodu, aż do uzyskania karmelizowanej, błyszczącej skórki.

Delikatny Gulasz z Sarny i Czerwonego Wina (ok. 200 g) 35 zł aromatyc

Wyselekcjonowane kawałki mięsa z sarny duszone przez kilka godzin w czerwonym winie z dodatkiem świeżych ziół, korzennych przypraw i warzyw. Mięso miękkie i soczyste, prześiąknięte smakiem lasu i głębią winnej redukcji. Idealnie komponuje się z kremowym purée ziemniaczanym, kopytkami i placzkami ziemniaczanymi.

Gulasz z Jelenia w Czerwonym Winie (ok 200g) Szlachetna 35 zł dziczyzn

Delikatne kawałki mięsa z jelenia długo duszone w czerwonym winie z dodatkiem warzyw korzeniowych. Gęsty, intensywny sos podkreśla dzikość i głębię smaku mięsa, tworząc danie o wyjątkowym, leśnym charakterze. Idealnie komponuje się z kremowym purée ziemniaczanym, kopytkami i placzkami ziemniaczanymi.

Noga z Kaczki opalana wolnogotowana z Nutą Pomarańczy 49 zł Jabłka (

Aksamitnie miękka noga z kaczki długo gotowana, delikatnie opalana z owocową nutą pomarańczy i jabłka.

Burger z jelenia – „Leśny Król” z musztardą francuską, sosem 39 zł BBQ

Soczysty kotlet z mielonego jelenia, podany w maślanej bułce z dodatkiem francuskiej musztardy, gęstego sosu BBQ oraz kremowego sosu czosnkowego. Całość uzupełniają świeże liście sałaty i delikatnie zgrillowana bułka. Wyrazisty, leśny smak w wersji street food – dla tych, którzy szukają czegoś wyjątkowego.

Sarnina Deluxe-burger z firmowymi sosami pirackim i ketchupem tr 59 zł

Soczysty kotlet z aromatycznego mięsa sarny w maślanej, lekko opiekanej bułce. Do tego ser cheddar, świeża sałata, cebulka i dwa wyjątkowe sosy: firmowy sos piracki o głębokim, lekko pikantnym charakterze ketchup truflowy, który dodaje nutę elegancji i ziemistej głębi. Szlachetny burger z dzikim sercem – idealny wybór dla tych, którzy szukają niebanalnych smaków.

Burger z Dzikim – Trufla & Cheddar. Burger z dziczyzny z nutą 49 zł

Delikatny, soczysty kotlet z dzika, w połączeniu z kremowym majonezem truflowym, rozpylającym się serem cheddar i słodką cebulką. Całość zamknięta w opiekanej maślanej bułce z dodatkiem świeżej sałatki. Dzikość, elegancja i kremowy smak – w jednej bułce.

Szarpana wołowina na frytkach z batatów z sosem pirackim 49 zł

Delikatnie duszona wołowina, szarpana na cienkie włókna, powoli gotowana, aż do osiągnięcia soczystej i miękkiej konsystencji. Podawana na złocistych frytkach z batatów – lekko słodkich, chrupiących z zewnątrz i miękkich w środku. Danie dopełniają dwa wyraziste sosy.

Loaded Fries z Szarpaną Kaczką po Pekińsku, Cheddarem 49 zł

Belgijskie frytki z porcją soczystej szarpanej kaczki w aromatycznym sosie po pekińsku, z cheddarem, mozzarellą, sosem czosnkowym, szczypiorkiem i prażonym sezamem.

Szarpana wieprzowina na kremowym purée w gęstym pomidorowo-warzy 49 zł

Soczysta, długo duszona szarpana wieprzowina, zanurzona w gęstym pomidorowo-warzywnym sosie z papryką, cebulą i nutą ziół. Podana na aksamitnym purée ziemniaczanym z masłem. Wyjątkowe danie typu comfort food – pełne smaku, tekstury i ciepła w każdej porcji!

Kabanosy z dzika z grilla (ok. 250g)(Wybierz dodatki w opcjach 49 zł

Zdjęcie poglądowe. Delikatne, cienkie kabanosy z mięsa dzika, poddane lekkiemu grillowaniu, dzięki czemu nabierają wyjątkowego aromatu i chrupiącej skórki. Wyrazisty, naturalny smak bez sztucznych dodatków – tylko mięso, przyprawy i ogień grilla.

Burger z Kurczakiem i Smażonym Serem Sirtakis z sosem 42 zł

Soczysty burger z kurczakiem, złocistym smażonym serem Sirtakis i świeżymi warzywami, podawany z sosem mango jalapeño o słodko-pikantnym charakterze. Wyrazisty, kremowy i lekko ostry – idealne połączenie smaków, które świetnie komponuje się z kraftowym piwem.

Spicy Jalapeño Burger Wołowy (Wybierz dodatki w opcjach 49 zł

Soczysty burger wołowy z roztopionym cheddarem, pikantnymi papryczkami jalapeño, świeżymi warzywami i kremowym sosem sriracha mayo.

Loaded Fries z szarpanym Kurczakiem Teriyaki (ok. 450g)- 49 zł

Chrupiące frytki belgijskie z szarpanym kurczakiem teriyaki, roztopionym serem, sosem czosnkowym i sezamem.

Loaded Fries z Chilli con Carne + Sos Czosnkowy (ok. 450 g) 49 zł

Chrupiące belgijskie frytki obficie polane chilli con carne, ciągnącym się serem i kremowym sosem czosnkowym. Prawdziwy street food w najlepszym wydaniu.

Kabanosy z jelenia z grilla (ok. 250g)(Wybierz dodatki w 65 zł

Zdjęcie poglądowe. Delikatne i aromatyczne kabanosy z dziczyzny, przygotowane z wysokiej jakości mięsa jelenia, delikatnie przyprawione i wędzone, a następnie zrumienione na grillu, co nadaje im chrupiącej skórki i wyrazistego smaku. To wyjątkowa propozycja dla miłośników dziczyzny – pełna głębi, lekko dymna i naturalnie intensywna.

Kluski ziemniaczane nadziewane kozim serem i truflami (ok. 300 g 45 zł

Kluski ziemniaczane z aksamitnym nadzieniem z koziego sera i truflifili, ukrytym w ich wnętrzu. Delikatna konsystencja ciasta ziemniaczanego w połączeniu z kremowym, aromatycznym środkiem tworzy wyjątkowe danie o głębokim, wykwintnym smaku. Idealne dla miłośników kuchni comfort z nutą elegancji. Produkt o niższej kaloryczności i małej zawartości tłuszczów.

DANIA GŁÓWNE ciąg dalszy

26

Mini Cepelinki Mięsne z Podsmażaną Cebulką (10szt) ok. 300 g. 20 zł

Delikatne, miniaturowe cepelinki z tradycyjnego ziemniaczanego ciasta, wypełnione aromatycznym farszem z mięsa wołowo-wieprzowego. Każdy cepelinek jest miękki, lekko sprężysty i pełen domowego smaku. Podawane z podsmażaną na złotą cebulką, która dodaje słodczy i wyjątkowego aromatu. Idealne jako sycący, komfortowy posiłek – klasyka kuchni litewsko-polskiej w nowoczesnym, mini wydaniu.

"Mini gołąbki - wybitny farsz otulony kapustą pekińską". danie 13 zł

Bigos ze śliwką i grzybami – harmonia smaków 250g 25 zł

„Kapusta duszona z polskimi grzybami i suszoną śliwką, tworząca wyjątkowy balans słodczy i głębi smaku. Idealne danie na każdą okazję.”

Fasolka po bretońsku 300g 29 zł

„Klasyka kuchni w najlepszym wydaniu. Gęsta i aromatyczna fasolka po bretońsku z wyselekcjonowaną fasolą Jaś, rodzimą kiełbasą i nutą majeranku. Smak, który przywołuje wspomnienia domowego ciepła.”

Prawdziwe domowe Kopytka od Anders Craft. (ok. 300g) 15 zł

z Twoimi ulubionymi dodatkami

Tradycyjna duszona kapusta z polskich warzyw 250g 19 zł

„Naturalnie słodka kapusta duszona z polską marchewką, cebulą i nutą oleju słonecznikowego. Idealny wybór dla miłośników domowych smaków.”

Bigos ze śliwką, pieczarkami i frankfurterkami – tradycja w 27 zł **nowo**

„Wyjątkowy bigos, w którym słodczy śliwki łączy się z delikatnością pieczarek i aromatem frankfurterek. Autorska kompozycja, która zachwyci bogactwem smaku.”

Gulasz z białej fasoli i warzyw (wegański) 300g 24 zł

Aromatyczny, roślinny gulasz na bazie białej fasoli, warzyw korzennych i ziół. Sycący, domowy smak – idealny na ciepły posiłek bez mięsa.

RYBY I OWOCE MORZA

18

Fish & Chips z Cytrynowym Sosem i Purée z Zielonego Groszku 59 zł

Złociste filety białej ryby smażone w lekkim piwnym cieście, podawane z chrupiącymi frytkami, kremowym purée z zielonego groszku o maślano-miętowym aromacie oraz autorskim, orzeźwiającym sosem cytrynowym.

Frutti di Mare w sosie śmietanowym z makaronem ryżowym 30 zł **nowo**

Aromatyczna kompozycja owoców morza – krewetki, kalmary, małże i delikatne baby ośmiorniczki, duszone w aksamitnym sosie śmietanowym z czosnkiem i świeżym koperkiem. Całość podana na sprężystym makaronie ryżowym, który idealnie chłonię kremowy smak i ziołową świeżość. Delikatne, zbalansowane i pełne morskogo charakteru danie – idealne na lekki, ale sycący posiłek.

Homar (ok. 350g), Krewetki i Kalmary: Trio Morza z Frytkami 79 zł

Soczysty homar, chrupiące krewetki fritti oraz delikatne kalmary fritti, smażone na złoto. Danie podawane z dwoma firmowymi sosami oraz mixem frytek: zakręcone frytki i frytki z batatów, które idealnie podkreślają smak owoców morza. Aromatyczne, wyraziste i sycące trio inspirowane kuchnią nadmorską.

Krewetki 12 szt w Maśle i Winie z Grzanką. Delikatne krewetki 69 zł

Soczyste krewetki z patelni w aromatycznej maślano-winnej podłwie, z nutą czosnku i świeżej natki pietruszki. Podawane z opiekaną grzanką – idealne do zanurzenia w aksamitnym sosie. Świetna propozycja na przystawkę lub lekkie danie główne z charakterem.

Shrimp & Chips Urban Fish (krewetki owinięte paskami ziemniaka) 59 zł

Chrupiące krewetki w całości owinięte cienkimi paskami ziemniaka (6 szt.), smażone na złoto, podawane z zakręconymi frytkami, firmową surówką oraz klasycznym sosem aioli. Sycące, street-foodowe danie w stylu Urban Fish, łączące intensywną chrupkość z delikatnym smakiem krewetki. Idealna propozycja na szybki lunch lub solidną kolację.

Dorada filet z patelni 2 szt z dodatkiem do wyboru (Wybierz) 49 zł

Soczysta i delikatna dorada, smażona na złoto na patelni, z chrupiącą skórką i śródziemnomorskim aromatem. Podawana z dodatkiem do wyboru.

Loaded Fries z Krabem Śnieżnym -frytki belgijskie z mięsem kraba 69 zł

Chrupiące frytki belgijskie z mięsem kraba śnieżnego, płynnym cheddarem, mozzarellą, sosem czosnkowym, szczypiorkiem i prażonym sezamem.

Krewetki Black Tiger 6 szt. smażone na maśle, deglasowane białym 79 zł

Duże krewetki Black Tiger podawane w całości, z głową i pancerzem, smażone na maśle do wyraźnego aromatu i soczystej struktury. Na końcu deglasowane białym winem, które podkreśla naturalną słodycz krewetek i dodaje delikatnej, świeżej kwasowości. Intensywne, a jednocześnie eleganckie danie, idealne jako przystawka premium lub lekkie danie główne.

Małże omólek chillijski Premium z Patelni w Skorupkach oraz 79 zł

Małże gotowane w skorupkach z czosnkiem, duszone w maśle i białym winie. Podawane z opiekaną bagietką – idealne do zanurzenia w aksamitnym sosie. Wyjątkowa przystawka lub lekkie danie główne – pełne smaku morza i południowego aromatu.

Kalmary w Sosie Śmietanowo-Serowym – delikatne kawałki kalmara w 69 zł

Delikatne kawałki kalmara w aksamitnym sosie śmietanowo-serowym z dodatkiem cebulki i świeżego koperku. Kremowe, aromatyczne, pełne smaku – idealne na ciepło z pieczywem lub purée.

Mahi-Mahi filet z Patelni z Dodatkiem do Wyboru 59 zł

Delikatne, jędrne filety z egzotycznej ryby mahi-mahi, smażone na złoto na patelni z odrobiną oliwy i ziół. Ryba o łagodnym, lekko słodkawym smaku i zwartej strukturze – idealna alternatywa dla dorsza czy dorady. Podawana z wybranym dodatkiem: frytki, purée, warzywa grillowane lub sałatka z pomidorka i ogórka.

Brioche z Krewetkami, Rozpuszczonym Serem i Warzywami 49 zł

Maślana bułka brioche, wypełniona soczystymi krewetkami, podsmażonymi na maśle czosnkowym. Do tego świeże warzywa – pomidor, ogórek, sałata – oraz rozpuszczony ser cheddar, który otula całość kremową warstwą smaku. Całość spaja kremowy cytrynowy dip z nutą ostrości, który dodaje charakteru i świeżości. Pełna tekstura i kontrastów, idealna propozycja na śniadanie lub lunch w morskim stylu.

RYBY I OWOCE MORZA ciąg dalszy

18

Tuńczyk Premium Burger- burger rybny z najwyższej jakości składn **48 zł**

Świeżo smażony soczysty filet z tuńczyka, sałatka, ogórek marynowany, ogórek świeży, pomidor i krążki cebulowe, sos czosnkowy, sos serowy, firmowy ziołowo pomidorowy w maślanej bułce brioche. 'Świeżo, lekko i konkretnie – ryba też może być gwiazdą burgera.

Filety z Białej Ryby w Tempurze z Purée Ziemniaczanym. Chrupiące **49 zł**

Soczysty filety z białej ryby (ok. 220g), smażone w lekkim cieście tempura, podany z aksamitnym, maślanym purée ziemniaczanym (ok 250g). Prosta, a zarazem wyrefinowana propozycja dla miłośników rybnych smaków w chrupiącej odstonie.

Chrupiące filety z białej ryby w panko (2 szt.) z sosem aioli **29 zł**

Delikatne filety z białej ryby w złocistej, wyjątkowo chrupiącej panierce panko, smażone na świeżo do idealnej kruchości. Soczyste wnętrze ryby doskonale kontrastuje z lekką, chrupiącą otoczką. Danie podawane z aksamitnym sosem aioli na bazie czosnku i oliwy, który podkreśla naturalny smak ryby i dodaje całości śródziemnomorskiego charakteru. Idealna propozycja zarówno na lekki obiad, jak i sycącą kolację.

Pirackie Torpedy 5 szt z Kraba Śnieżnego w chrupiącej panierce k **49 zł**

Chrupiące torpedy z mięsa kraba śnieżnego, faszerowane ciągnącą się mozzarellą, podawane z autorskim sosem cytrynowym.

Filety z Białej Ryby panierowane w panko 2 szt z kopytkami firm **55 zł**

Chrupiące z Białej Ryby panierowane w panko, smażone na złoty kolor, podawane z delikatnymi kopytkami ziemniaczanymi posypanymi świeżym koperkiem. Danie uzupełnia firmowy sos cytrynowy, który dodaje lekkości i podkreśla smak ryby, oraz firmowa surówka z kapusty, wprowadzająca świeżość i przyjemną chrupkość. Klasyczne, sycące i doskonale zbalansowane danie.

Piracki Morski Mix z Trzema Sosami (czosnkowy, cytrynowy, lekko **49 zł**

Złociste, chrupiące rybki – sardynki, aterniki i anchois – smażone w stylu street food. Do tego trzy wyraziste firmowe sosy: czosnkowy, cytrynowy dip i nasz autorski, lekko pikantny sos piracki. Pełna smaku morska przygoda!

DESERY

4

Pierogi z polską świeżą truskawką 10 szt - ok.300g. **25 zł**

Delikatne pierogi z polską świeżą truskawką 10 szt - ok.300g.

Pierogi z polską świeżą wiśnią 10 szt **32 zł**

Pierogi z leśnymi jagodami 10 szt - ok.300g. **32 zł**

Delikatne ciasto pierogowe wypełnione soczystymi leśnymi jagodami i odrobina cukru.

Pierogi ze Słodkim Serem ok. 300g (Wybierz dodatki w opcjach) **32 zł**

Delikatne, ręcznie lepiące pierogi z nadzieniem z kremowego twarogu, doprawionego wanilią i odrobiną cukru. Podawane na ciepło z cukrem pudrem – klasyczny, domowy smak w rzemieślniczym wydaniu Anders Craft.

9

Świeżo smażone churrosy, obtoczone w cukrze z cynamonem.

15 zł

15 zł

15 zł

„Wyjątkowe placki twarogowe, które łączą w sobie słodycz kokosa, kwaskowatą żurawinę i cytrusową świeżość pomarańczy. Harmonia smaków, która sprawdzi się idealnie na deser lub wyjątkowe śniadanie.”

25 zł

25 zł

Lekkie ciastka z delikatnego ciasta parzonego, wypełnione puszystym kremem mascarpone. Na wierzchu pokryte gładką, lśniącą polewą czekoladową. Klasyczny, elegancki deser o wyjątkowo kremowej strukturze i głębokim czekoladowym aromacie.

25 zł

Wilgotne brownie czekoladowe z soczystymi wiśniami. Intensywne, słodko-kwaśne i rozpylające się w ustach.

DANIA FERMENTOWANE W ANDERS CRAFT

7

Kimchi łagodne – tradycyjne smaki Korei 250g 20 zł

Delikatna wersja klasycznego kimchi, pełna aromatycznych przypraw i naturalnie fermentowanych warzyw. Idealne dla miłośników subtelnych koreańskich smaków.

Kimchi Wakame Fusion 180g 17 zł

Orzeźwiająca sałatka z wodorostów wakame w stylu kimchi – lekko pikantna, kwaśno-słona i pełna umami. Idealne połączenie azjatyckiej świeżości i wyrazistego charakteru. Świetna jako lekka przekąska lub dodatek do dań. Alergeny: sezam, soja.

„Fermentowana kiszona kapusta – bogactwo natury” 250g 15 zł

„Tradycyjnie fermentowana kiszona kapusta, pełna prozdrowotnych właściwości i głębi smaku. Klasyk w najlepszym wydaniu.”

Finezyjne Wakame 100 g-Wyrafinowana kompozycja smaków morza i su 20 zł

To lekka, ale pełna umami przystawka, która oczyszcza podniebienie i pobudza apetyt — idealna jako preludium do dań głównych.

Kimchi pikantne – ognista odsłona klasyki 250g 17 zł

Wyraziste kimchi, w którym pikantność łączy się z głębią smaku fermentowanych składników. Dodatek, który ożywi każde danie.

"Kimchi lekko pikantne - delikatna odsłona klasyki" 250g 20 zł

"Subtelnie pikantne kimchi, w którym wyraziste przyprawy, idealnie balansują z naturalną świeżością fermentowanych warzyw. Delikatne, ale pełne charakteru."

Surówka Staropolska z kiszanej kapusty i ogórków kiszonych 250 g 20 zł

Tradycyjna, orzeźwiająca surówka z kiszanej kapusty, ogórków kiszonych i czerwonej cebuli. Lekko doprawiona olejem roślinnym — idealny dodatek do mięs, pierogów lub dań z dziczyzny.

TRADYCJE BY ANDERS CRAFT

5

„Seler – tradycja z charakterem” 250g 23 zł
 „Naturalny polski seler, doprawiony w sposób, który wydobywa jego wyjątkowy smak. Doskonała propozycja dla miłośników warzyw w autorskiej odsłonie.”

Buraczki duszone z cebulką, marchewką i pomidorem (na zimno) 200 15 zł
 Drobno tarte buraki duszone z cebulką, marchewką i pomidorem, delikatnie doprawione i podawane na zimno. Klasyczny, domowy dodatek o wyważonym, lekko słodko-kwaśnym smaku, idealny jako uzupełnienie dań głównych.

Kolorowa Surówka z Dwóch Kapust z Kukurydzą 150g 16 zł
 Chrupiąca mieszanka białej i czerwonej kapusty z dodatkiem świeżej marchewki oraz słodkiej kukurydzy. Całość delikatnie połączona kremowym dressingiem na bazie majonezu i jogurtu, który nadaje lekkości i aksamitnej konsystencji. Idealny, świeży dodatek do burgerów i dań głównych

„Marchewka z selerem – klasyczne połączenie” 250g 23 zł
 „Wyjątkowe zestawienie polskiej marchewki i selera. Bogactwo smaku i aromatu w każdej porcji.”

Kapusta marynowana ze słodką papryką 250g 17,50 zł
 Marynowana kapusta w delikatnym sosie ze słodką papryką. Wyjątkowy smak, który zachwyci miłośników nowych doznań kulinarnych.”

NAPOJE

30

Azjatycka Mrożona Herbata – Lemongrass & Limonka 250 ml (schłodzone) 10 zł
 Rzemieślnicza, autorska mrożona herbata przygotowywana na bazie zielonej herbaty z dodatkiem trawy cytrynowej, limonki, cytryny, imbiru i liści kafirow. Naturalnie orzeźwiająca kompozycja o lekkim, cytrusowo-ziołowym charakterze. Idealna jako świeży, lekki napój w stylu „natural detox”.

Fritz-Kola 200 ml - original(schłodzone) 14 zł

Fritz-Kola 200 ml - Wiśnia(schłodzone) 14 zł

Fritz-Kola 200 ml - Melon (schłodzone) 14 zł

Santal-skoncentrowany sok z pomarańczy 100% 250 ml 18 zł

Hibiskus Slow Brew (schłodzony) 280 ml 8 zł
 Naturalny napar z kwiatu hibiskusa o głębokim, rubinowym kolorze. Wyraźnie orzeźwiający, z przyjemną, owocową kwasowością. Czysty skład, intensywny smak, zero zbędnych dodatków. Naturalna kwasowość, pasuje do ostrych dań, alternatywa dla lemoniady.

Fritz-Kola 200 ml - Kola ZERO(schłodzone) 14 zł

Fritz-Kola 200 ml - Pomarańcza (schłodzone) 14 zł

Fritz-Kola 200 ml – Cytryna (schłodzone) 14 zł

Santal-skoncentrowany sok z ananasa 100% 250 ml 16 zł

NAPOJE ciąg dalszy

30

Santal NEKTAR BRZOSKWINIA 250 ml

16 zł

Dr Coco - Woda Kokosowa 280ml

17 zł

DR COCO Woda Kokosowa to napój wytworzony na bazie starannie wyselekcjonowanych młodych kokosów odmiany NAM HOM. Woda kokosowa charakteryzuje się przyjemnym orzeźwiającym smakiem i delikatną słodyczą, dzięki czemu świetnie gasi pragnienie. Kokosy użyte do jej produkcji pochodzą z najlepszych plantacji, co gwarantuje wysoką jakość i świeżość produktu.

Napój Jarritos Mexican Cola 370ml

17 zł

Kraj pochodzenia: Meksyk. Oryginalna meksykańska cola o głębokim, karmelowym smaku i lekko owocowych nutach.

Napój Jarritos Mango 370ml

17 zł

Kraj pochodzenia: Meksyk. Napój gazowany o smaku mango, na bazie tropikalnych soków owocowych. Jarritos to jedna z najpopularniejszych w Meksyku, Kanadzie oraz USA marka napojów orzeźwiających.

Mio Mio Cola 0,5l (schłodzone)

19 zł

Mio Mio- napoje na bazie yerba mate oraz wody mineralnej! Odkryj idealne połączenie yerby oraz wody mineralnej. Mio Mio Mate niesie za sobą super smak oraz jakość. Mio Mio Cola- idealnie połączenie yerby oraz coli.

ERLBRAU- Cola Mix 0,5l(schłodzone)

18 zł

ERL Cola Mix 0,5l to orzeźwiający napój gazowany typu "spezi" (połączenie coli i oranżady pomarańczowej), produkowany przez niemiecki browar rodzinny Landbrauerei Ludwig Erl.

Santal-skoncentrowany sok z zielonego jabka i dzikiej róży 250 ml

25 zł

ALMDUDLER Lemoniada ziołowa 350 ml (schłodzone)

19 zł

Almdudler to austriacka lemoniada ziołowa, która należy do najbardziej znanych napojów w Austrii. Jest produkowana od ponad 50 lat z 32 naturalnych ziół alpejskich, które decydują o niepowtarzalnym smaku tego napoju. Almdudler jest fantastycznym napojem dla całej rodziny na każdą okazję. Nie zawiera konserwantów i sztucznych aromatów. Zawartość cukru jest zdecydowanie mniejsza niż w pozostałych lemoniadach dostępnych na rynku.

Napój Jarritos truskawka 370ml

17 zł

Kraj pochodzenia: Meksyk. Orzeźwiający, gazowany napój o intensywnym, słodkim smaku dojrzałych truskawek. Kolorowy, pełen owocowej świeżości, idealnie gasi pragnienie i świetnie komponuje się z daniami.

Mio Mio Cola Zero 0,5l (schłodzone)

19 zł

Mio Mio- napoje na bazie yerba mate oraz wody mineralnej! Odkryj idealne połączenie yerby oraz wody mineralnej. Mio Mio Mate niesie za sobą super smak oraz jakość. Mio Mio Cola Zero- idealnie połączenie yerby oraz coli bez dodatku cukru.

Mio Mio Lapacho Trawa Cytrynowa 0.5L(schłodzone)

19 zł

Lapacho to wiecznie zielone drzewo pochodzące z Ameryki Południowej. Lapacho to drzewo życia. Nawet starożytni Inkowie używali go do przygotowywania naparu, który ma korzystne działanie. Mówi się, że zwalcza nawet raka, zapalenie stawów, astmę i cukrzycę. Ma silne działanie przeciwzapalne i zawiera wiele witamin i minerałów. Twój układ odpornościowy go pokocha. W połączeniu z trawą cytrynową otrzymasz ciekawą, zdrową i orzeźwiającą lemoniadę.

ERLBRAU- Cola Mix - ZERO 0,5l(schłodzone)

18 zł

Cola-mix ZERO – bez cukru, lekki i orzeźwiający. Orzeźwiający napój gazowany w stylu cola-mix w wersji ZERO – bez cukru, lekki i świeży, z delikatną cytrusową nutą. Idealny do posiłku lub jako szybkie odświeżenie.

NAPOJE ciąg dalszy

30

Schöffelhofer Weizen 0.0% – Piwo bezalkoholowe pszeniczne 500 ml 28 zł

Bezalkoholowe piwo pszeniczne z Niemiec, warzone według tradycji bawarskich Weizenów. Zachwyca delikatnym, pełnym smakiem z nutami banana, goździków i świeżego zboża, a jednocześnie pozostaje lekkie i niezwykle orzeźwiające. Naturalnie mętne, z puszystą pianą i łagodnym finiszem – doskonały wybór dla miłośników klasycznych piw pszenicznych bez alkoholu. Styl: Weizen 0.0% Kraj pochodzenia: Niemcy Smak: banan, goździki, zboża, delikatna słodycz.

ERLBAU- PIWO HEFEWEISSE pszeniczne bezalko 0% 0,5l (schłodzone) 22 zł

Erlbau Hefeweisse Alkoholfrei to bezalkoholowe piwo pszeniczne, które oferuje typowe dla weizena nuty banana i goździków. Ma jasny, złocisty kolor i delikatną, kremową pianę. Pomimo braku alkoholu, zachowuje pełny, orzeźwiający smak oraz gładką teksturę, co czyni je świetnym wyborem dla osób szukających alternatywy dla tradycyjnego piwa.

Piwo bezalkoholowe japońskie Kirin Ichiban 0% 330ml (schłodzone) 18 zł

Bezalkoholowe piwo typu lager 0,0 %. Kirin Free – znane też jako Kirin Ichiban Shiori Alcohol Free – to bezalkoholowa wersja kultowego japońskiego lagera, przygotowana metodą „First Press” znaną z Kirin Ichiban, z której zachowuje sycące nuty słodowe i chlebowe mimo braku alkoholu.

Lindemans Kriek 0.0% – bezalkoholowe piwo o smaku wiśniowym (Bel) 24 zł

Lindemans Kriek 0,0% oferuje kultowy smak wiśniowego lambica Kriek w wersji całkowicie bezalkoholowej. Piwo ma jasnoczerwoną barwę z lekkim zmętnieniem, oferując harmonijne połączenie słodkich i cierpkich nut w smaku. Jego pełny, owocowy smak jest orzeźwiający, z naturalną, wiśniową kwasowością, typową dla tego stylu. Do produkcji wykorzystuje się taką samą ilość świeżego soku wiśniowego i naturalnych aromatów, jak w przypadku tradycyjnego Krieka, a zaawansowana technologia zachowuje autentyczny smak bez dodatku alkoholu. Doskonale komponuje się z lekkimi daniami, deserami, sałatkami owocowymi, a także tradycyjnymi belgijskimi specjałami.

Störtebeker Pilsener Alkoholfrei 0.0% – Piwo bezalkoholowe 500 ml 22 zł

Bezalkoholowy pils z Niemiec, warzony przez renomowany browar Störtebeker. Lekkie, wyjątkowo orzeźwiające i doskonale zbalansowane, z wyraźną chmielową goryczką oraz świeżym, zbożowym aromatem. Dzięki klasycznemu charakterowi świetnie gasi pragnienie i zachowuje smak tradycyjnego pilsa – bez alkoholu. Styl: Pilsener 0.0% Kraj pochodzenia: Niemcy Smak: delikatna słodowość, świeże zboża, wyraźna chmielowa goryczka, czysty i rześki finisz.

ERLBAU- PIWO NULLSTOFF lager bezalko 0% 0,5l (schłodzone) 22 zł

Lager bezalkoholowy całkowite zero alkoholu. Pomimo braku alkoholu, zachowuje pełny, orzeźwiający smak oraz gładką teksturę, co czyni je świetnym wyborem dla osób szukających alternatywy dla tradycyjnego piwa.

PIWO Free Pan Da Bezalkoholowe Pastry Sour Ale 500 ml (schłodzone) 26 zł

Free Pan Da łączy moc egzotycznych owoców z przyjemną, smoothie-ową teksturą pastry sour. Do kotła trafiają mango, marakuję, słodka pomarańcza i wyjątkowo aromatyczne yuzu, a laktoza oraz płatki owsiane dodają kremowej gęstości. Niska kwasowość sprawia, że piwo przypomina sorbet owocowy podany w formie lekko musującego napoju. W aromacie eksploduje soczyste mango oraz cytrusowa rześkość yuzu, natomiast w smaku owocowa słodycz równoważy subtelny kwaskowy sznyt, prowadząc do czystego, wytrawnego finiszu. Naturalne składniki i wyrazisty, tropikalny charakter czynią Free Pan Da idealnym wyborem dla osób aktywnych oraz wszystkich, którzy chcą cieszyć się kraftowym doświadczeniem bez alkoholu.

LINDEMANS PECHERESSE 0.0% – bezalkoholowe piwo brzoskwiniowe (Bel) 24 zł

W barwie Lindemans Pecheresse 0.0 Alcohol Free prezentuje złocisty, lekko mętny ton z kremową, białą pianą o delikatnej strukturze. Aromat zdominowany jest przez soczyste, dojrzałe brzoskwinie z subtelnymi akcentami kwiatowymi i lekką kwaskowością charakterystyczną dla lambików. W smaku piwo oferuje brzoskwiniową słodycz zbalansowaną wyraźną, orzeźwiającą kwaskowością, typową dla spontanicznie fermentowanych piw. Ciało pozostaje lekkie i musujące, a finisz przynosi owocową świeżość z delikatnym, kwaśnym posmakiem. Całość charakteryzuje się dobrą równowagą między słodyczą a kwaskowością, bez nadmiernej ciężkości.

LEMONIADY

6

„Kombucha trawa cytrynowa, mięta, cytryna, limonka – 500 ml” 15 zł

„Naturalnie fermentowany napój o orzeźwiającym smaku trawy cytrynowej, mięty, cytryny i limonki. Idealny na każdą porę dnia.”

„Kombucha rozmaryn, mandarynka – 500 ml” 15 zł

„Delikatny aromat rozmarynu połączony z soczystą mandarynką tworzy harmonijny napój o wyjątkowym smaku.”

„Kombucha rozmaryn, mandarynka – 1000 ml” 25 zł

„Większa dawka ulubionego smaku. Doskonała propozycja dla tych, którzy szukają naturalnych, prozdrowotnych napojów.”

„Kombucha bazylia, pomarańcza – 500 ml” 15 zł

„Kombinacja świeżej bazylii i słodkiej pomarańczy – naturalna harmonia smaku i zdrowia w każdej kropli.”

„Kombucha bazylia, pomarańcza – 1000 ml” 25 zł

„Duże opakowanie kombuchy o unikalnym smaku, który łączy aromatyczną bazylię z soczystą pomarańczą.”

„Kombucha trawa cytrynowa, mięta, cytryna, limonka – 1000 ml” 25 zł

„Większa porcja orzeźwienia w ulubionym smaku – doskonała dla miłośników świeżości i naturalnych składników.”

HERBATA

8

Dzbanek "Poranek". 400ml 17 zł

Zacznij dzień z Anders Craft - przecier z rokitnika Naszej autorskiej receptury z dodatkiem plasterów świeżego rozmarynu, imbiru oraz cytryny - przygotuj się na wspaniały dzień.

Dzbanek "Półmrok". 400ml 17 zł

Teraz Twoja chwila z Anders Craft - przecier z czarnej porzeczki Naszej autorskiej receptury z dodatkiem plasterów świeżej pomarańczy i liści bazyli oraz kafirowi - ciesz się chwilą wedle uznania.

Kawa mrożona z mlekiem ok. 300 ml (Espresso podwójne, zimne mleko) 25 zł

Orzeźwiająca kawa na zimno – idealna na ciepłe dni. Klasyczne espresso połączone z zimnym mlekiem i lodem tworzy lekką, kremową kompozycję o łagodnym, ale wyrazistym smaku.

Napój Korzenny na Gorąco Anders Craft 400 ml 20 zł

Aromatyczny, rozgrzewający napój owocowy z nutą miodu, cytrusów i przypraw korzennych a także z imbirem. Serwowany na gorąco – pełen ciepła, smaku i zimowego klimatu Anders Craft.

Dzbanek "Zmierzch dnia". 400ml 17 zł

Skończ dzień z Anders Craft - przecier z żurawiny Naszej autorskiej receptury z dodatkiem plasterów świeżej limonki i imbiru oraz liści świeżej mięty oraz trawy cytrynowej - przygotuj się na wspaniały wieczór.

Dzbanek "Malina & Imbir" 400ml 17 zł

Naturalny napar na bazie przetartej maliny, świeżego imbiru, cytryny. Aromatyczny, lekko rozgrzewający, zbalansowany słodyczą malin i cytrusową świeżością. Idealny jako naturalny, zdrowy napój na każdą porę dnia.

Espresso Tonic (Espresso, Tonik – 150–180 ml, Lód 6–8 kostek) 25 zł

Orzeźwiające połączenie toniku i świeżego espresso. Idealne na upalne dni – lekko gorzkie, cytrusowe i z kofeinowym kopem.

Herbata Korzenna (firmowa) na Mleku 300 ml Anders Craft 22 zł

Aromatyczna herbata mleczna z przyprawami korzennymi, delikatnie słodzona miodem – pełna ciepła i zimowego klimatu.