

AİOLI

MENU

aioli klasyczne aioli raita aioli pesto

Śniadania (9:00 - 12:00)

pieczywo wypiekane codziennie rano przez piekarza Aioli



AİOLI SCHAKSCHUKA / ok. 530g	14,90
sos pomidorowy na bazie włoskich pomidorów Pelati, jajka, ciecierzycy, dynia pieczona, cebula czerwona, feta, nać pietruszki, granat, bagietka graham z białym makiem organicznym	
CHIA YOGURTH WITH CUBES / ok. 520g	15,90
jogurt grecki z nasionami chia, granola, Raw Cubes Chlorella, daktyl, miód, konfitura śliwkowa, jabłko, grejpfrut, liście mięty, maślany bajgiel brioche z makiem i sezamem	
BACON SANDWICH / ok. 310g	15,90
pszenno-żytni chleb na zakwasie zapieczony z guacamole, bekon, jajko sadzone, cykorja czerwona, tabbouleh z kurkumą, sos aioli	
TUNA PIADA / ok. 400g	16,90
piada z czarnuszką, pasta z tuńczykiem, tabbouleh z kurkumą, jajko poché, plastry buraka marynowanego, rzodkiewka, kiełki, sos aioli raita	
SAUSAGE & EGGS / ok. 400g	16,90
jajka, kiełbaski, bekon, pomidory grillowane, fasolka szparagowa żółta i zielona, pesto bazyliowe, masło ziołowe, bagietka graham z białym makiem organicznym, sos aioli	
BREKKIE PIZZA / ok. 460g	19,90
mozzarella, sos pomidorowy na bazie włoskich pomidorów Pelati z bazylią i oregano, bekon, jajko, brokuł, sos aioli	

Tapas

MEZZE / ok. 550g	24,90
labneh, baba ghanoush, hummus, tabbouleh z kurkumą, bagietka graham z białym makiem organicznym	
KOFTA FALAFEL / ok. 330g	24,90
falafele z kaszy jaglanej i batata, falafele z buraka oraz dyni pieczonej i kaszy pęczak, hummus, pasta z cukinią, tabbouleh z kurkumą, piada z czarnuszką	
KOFTA MEZZE / ok. 320g	29,90
włoska kiełbasa Salsiccia, hiszpańska kiełbasa Chorizo, wołowina, kurczak, ser Halloumi, sos aioli, sos aioli pesto, sos aioli raita, piada z czarnuszką	
CARPACCIO / ok. 230g	28,90
plastry marynowanego rostbefu, pomidory cherry, owoc kaparowca, granat, liście botwiny, chipsy z batata, parmezan, bagietka graham z białym makiem organicznym	
SEA FOOD / ok. 310g	39,90
krewetki i kalmary w panco, sos aioli, sos aioli raita, cytryna, piada z czarnuszką	
ANTIPASTI / ok. 500g	39,90
(wędliny): włoska długodojrzejająca szynka Prosciutto Crudo, hiszpańska kiełbasa Chorizo Sarta, włoskie salami Finochiona, (sery): Anari, Dor Blue, pickle włoskie i hiszpańskie, sos aioli, sos aioli raita, bagietka graham z białym makiem organicznym	

Salaty

AİOLI LOVE CEZAR / ok. 345g	24,90
sałata rzymska, parmezan, pomidory cherry, czarnuszka, granat, melon, grzanki, sos aioli anchois	
AİOLI COLORS POWER / ok. 450g	26,90
kasza bulgur, fasola adzuki, bób, soczewica czerwona, kolorowe marchewki karmelizowane, papryka pieczona, hummus, pestki dyni, winegret harrisa	
AİOLI ROCKS ITALIA / ok. 380g	26,90
makaron razowy Fusillioni, feta, pomidory suszone, burak żółty, bób, rukola, bazylija świeża, oliwki kalamata, cebula czerwona, winegret klasyczny	
AİOLI NURTURE THE WORLD / ok. 460g	31,90
Kupując tę sałatkę, wspierasz projekt dożywiania dzieci z Nuture i AİOLI w Polsce	
soczewica czerwona, kasza pęczak z kurkumą, komosa ryżowa, sałata, dynia pieczona, fasolka szparagowa żółta i zielona, brokuł, pomidory cherry, winogrono ciemne, roszonek, winegret harrisa	
*do każdej pozycji: sos aioli/ok. 40g oraz flatbread/ok. 10g	
Dodatki:	
- krewetki na maśle 5 szt. / ok. 50g	10,00
- pierś z kurczaka grillowana / ok. 80g	10,00
- wołowina marynowana w sosie sojowym z imbirem / ok. 100g	10,00
- falafele: z kaszy jaglanej i batata, z buraka oraz dyni pieczonej i kaszy pęczak / ok. 100g	10,00

Sandwiche & Burgery

pieczywo wypiekane codziennie rano przez piekarza Aioli

PASTRAMI TURKEY SANDWICH / ok. 500g/250g	29,90 / 19,90
14 godzin wędzony udziec z indyka, ser Mimolette, ogórek piklowany, szpinak	
PASTRAMI BEEF SANDWICH / ok. 550g/275g	34,90 / 24,90
40 godzin wędzony mostek wołowy, ser wędzony, kapusta kim chi, ogórek piklowany, cebula smażona, sos BBQ	
PULLED PORK SANDWICH / ok. 550g/275g	29,90 / 19,90
6 godzin pieczona w niskiej temperaturze wieprzowina, ser Cheddar, cykorja, kapusta czerwona, crusty z nachos, sos BBQ	
*Każdy sandwich podawany jest w pszenno-żytnim chlebie na zakwasie. Dodatkowo do każdej pozycji frytki / ok. 100g i sos aioli / ok. 40g oraz pickle / ok. 40g	

AİOLI BURGER / ok. 510g	27,90
200g sezonowanej wołowiny, bekon, ser Cheddar, pomidor, ogórek piklowany, cebula karmelizowana, sałaty mieszane, sos aioli	
*AİOLI DOUBLE BURGER / ok. 690g	39,90
podwójna wołowina 400g	
SURF&TURF BURGER / ok. 550g	37,90
200g sezonowanej wołowiny, krewetki, ser Cheddar, smoky corn salsa, guacamole, sałaty mieszane	
BEEF CORDON BLUE BURGER / ok. 415g	31,90
200g sezonowanej wołowiny, włoska szynka Prosciutto Cotto, ser Cheddar, papryka peperoni, cebula karmelizowana, sałaty mieszane, salsa ezme	
BBQ RUM BURGER / ok. 440g	32,90
200g sezonowanej wołowiny, bekon, ser Dor Blue, czerwona kapusta marynowana z kminem, pomidor, rukola, sos BBQ na bazie rumu Oakheart	
*Każdy burger podawany z frytkami / ok. 100g i sosem aioli / ok. 40g oraz sałatką tabbouleh z kurkumą / ok. 100g	

Steki

najlepszej jakości polska wołowina

HACHÉ STEAK / ok. 520g	36,90
300g stek z siekanej wołowiny z Chorizo i serem wędzonym, bekon, jajko sadzone, pieczona marchew, fasolka szparagowa zielona i żółta, bób, sos BBQ	
CLASSIC STEAK / ok. 310g	44,90
300g stek z sezonowanego rostbefu, salsa Jalapeño, masło ziołowe	
SURF&TURF STEAK / ok. 420g	59,90
300g stek z sezonowanego rostbefu, krewetki, szpinak blanszowany z czosnkiem i masłem, salsa Jalapeño	
*każda pozycja podawana z frytkami / ok. 100g i sosem aioli / ok. 40g oraz sałatką tabbouleh z kurkumą / ok. 100g	

Ryby i owoce morza

SHRIMPS CAZUELA	39,90
do wyboru:	
- krewetki i kalmary w białym winie z czosnkiem / ok. 310g	
- krewetki i kalmary w sosie pomidorowym na bazie włoskich pomidorów Pelati / ok. 400g	
- krewetki w egipskiej przyprawie Dukkah z dodatkiem tahiny i orzechów nerkowca / ok. 290g	
*serwowane z bagietką graham z białym makiem organicznym / ok. 70g	
KARMAZYN / ok. 650g	39,90
filet karmazynu, soczewica czerwona, pęczak, komosa ryżowa czarna, szpinak blanszowany, pomidory cherry, chilli, czosnek, cytryna	
HALIBUT / ok. 560g	52,90
filet halibuta, kalmary, risotto sepia, fenkuł, wino białe, szpinak, pomidory cherry, pomarańcz, kolendra, czosnek, chilli, limonka	
czwartek-piątek	
MOULES À LA MARINIÈRE / 890g	39,90
mule, białe wino, masło, czosnek, nać pietruszki	
MOULES AL POMODORO PICCANTE / ok. 910g	39,90
mule, sos pomidorowy na bazie włoskich pomidorów Pelati z dodatkiem świeżej bazylii, pomidory cherry, białe wino, chilli, masło, czosnek	
*serwowane z bagietką graham z białym makiem organicznym / ok. 70g	

Pasty

*wszystkie pasty są przygotowywane na bazie świeżego jajecznego makaronu

**każdą pozycję można zamówić z pełnoziarnistym makaronem	
AGLIO E OLIO SPAGHETTI / ok. 250g	21,90
pomidory suszone, kapary, czosnek, chilli, oliwa włoska, rukola, parmezan	
POMODORO SPAGHETTI / ok. 380g	24,90
sos pomidorowy na bazie włoskich pomidorów Pelati, pomidory cherry, ser Anari, prażone migdały, rukola	
CHICHE / ok. 440g	23,90
śmietana, gruszka, miód, ricotta, orzeszki ziemne, skórka cytrusa, mięta	
FUSILLIONI SEPIA / ok. 380g	34,90
krewetki, kalmary, wino białe, masło, pomidory cherry, czosnek, chilli, skórka z cytryny, nać pietruszki, parmezan	
PENNE RIGATTE / ok. 480g	29,90
kurczak, hiszpańska kiełbasa Chorizo Barbacao, włoskie pomidory Pelati, wino białe, oliwa włoska, śmietana, cukinia, pomidory cherry, cebula, czosnek, nać pietruszki	
SPINACH TAGLIATELLE / ok. 370g	36,90
pierś kaczki, figa w zalewie pomarańczowej, puder z orzechów włoskich, balsamico, chilli, czosnek, wino białe, masło	

Pizze

MARGHERITA / ok. 380g/190g	19,90 / 14,90
mozzarella, sos pomidorowy na bazie włoskich pomidorów Pelati z bazylią i oregano	
SALAMI PICCANTE / ok. 690g/345g	32,90 / 22,90
mozzarella, sos pomidorowy na bazie włoskich pomidorów Pelati z bazylią i oregano, włoskie salami Piccante, szpinak, oliwki czarne	
PUMPKIN DUCK / ok. 690g/345g	32,90 / 22,90
mozzarella, sos pomidorowy na bazie włoskich pomidorów Pelati z bazylią i oregano, pierś z kaczki, dynia pieczona, ser Dor Blue, chili, rukola, pestki dyni	
PROSCIUTTO / ok. 720g/360g	36,90 / 24,90
mozzarella, s sos pomidorowy na bazie włoskich pomidorów Pelati z bazylią i oregano, włoska długodojrzejająca szynka Prosciutto Crudo, pomidor, rukola, oliwa włoska	
SALSICCIA / ok. 630g/315g	35,90 / 24,90
mozzarella, sos śmietanowy, włoska kiełbasa Salsiccia, brokuł, chilli, czosnek, crusty nachosowe	
FINOCHIONA / ok. 620g/310g	35,90 / 24,90
mozzarella, sos pomidorowy na bazie włoskich pomidorów Pelati z bazylią i oregano, włoskie Salami Finochiona, cebula karmelizowana, gruszka, ser kozci	
#AİOLIFRIENDS / ok. 650g/325g	32,90 / 22,90
mozzarella, sos pomidorowy na bazie włoskich pomidorów Pelati z bazylią i oregano, ser Dor Blue, kurczak grillowany, gruszka, puder z orzechów włoskich, rukola	
CHORIZO / ok. 720g/360g	29,90 / 19,90
mozzarella, sos pomidorowy na bazie włoskich pomidorów Pelati z bazylią i oregano, Chorizo, papryka, cebula czerwona, rukola	

Desery

Poprosz kelnera o prezentację naszej deski deserów porcja	14,90
---	-------

Do grup od 10 osób doliczane jest 10% serwisu



AiOLI

NAPOJE

KAWY

Twoją ulubioną kawę barman przygotowuje na wybranym przez Ciebie mleku: chudym, pełnotłustym, bez laktozy bądź sojowym

*klasykzne	
Kawa zbożowa	7,00
Espresso	7,00
Caffé Americano	8,00
Espresso Macchiato	9,00
Cappuccino	9,00
Caffé Latte	10,00
*inne	
Caffé Latte z syropem smakowym (karmel, wanilia, czekolada, orzech, migdał, kokos; syropy bez cukru: karmel, wanilia, orzech)	14,00
Wake me up AiOLI (espresso, Amundsen, sour)	10,00
Caffé Romano	10,00
*mrożone	
Iced Caffé	12,00
AiOLI Chocolate Iced Caffé (Espresso, syrop miętowy, syrop z białej czekolady, mleko, bita śmietana)	14,00
AiOLI Cacao (kakao, espresso, banan, mleko, kulki Nesquik)	14,00

HERBATY

Herbata klasyczna / smakowa	7,50
Mrożone herbaty i napary AiOLI 100% Natural	
AiOLI Green Iced Tea (zielona herbata, ananas, limonka, trawa cytrynowa, mięta)	12,00
AiOLI Red Iced Tea (herbata Rooibos, grejpfrut, granat, wiśnia)	12,00
AiOLI Hibiscus&Earl Grey Tea (herbata Earl Grey, płatki chińskiej róży, sweet)	12,00

SOFTY

Woda Górská Natura 0,3l (gaz./ngaz.)	6,00
Pepsi / Pepsi light 0,2l	6,00
Mirinda / 7up / Schweppes Tonic 0,2l	6,00
Sok owocowy 0,2l (pomarańcza, grejpfrut, jabłko, czarna porzeczka, pomidor)	6,00
Sok wyciskany 0,2l (pomarańcza, grejpfrut, mix)	10,00
Voda 0,75l (gaz. / niegaz.)	19,00
Redbull	9,00

LEMONIADY

Lemoniada klasyczna	15,00
Lemoniada bazyliowa	15,00
Lemoniada grejpfrutowo-rozmarynowa	15,00
Lemoniada malinowo - lawendowa	15,00
Lemoniada mandarynkowa z liczi	15,00
AiOLI COLA	15,00

KOKTAJLE WARZYWNO-OWOCOWE

AiOLI FIT (wyciskany sok grejpfrut i pomarańcza, miód, cytryna, imbir)	15,00
AiOLI SMILE (mleko kokosowe, pomarańcza, ananas, puree z kokosa)	15,00
AiOLI POWER (tłoczony sok jabłkowy, jarmuż, banan, seler naciowy)	15,00
AiOLI SOYA (mleko sojowe, truskawka, malina, miód)	18,00
AiOLI CHIA COCONUT (mleko kokosowe, melon, chia)	18,00
AiOLI COLORFULL (mango, jogurt grecki, truskawka, mleko migdałowe)	18,00
AiOLI CHLORELLA SWEET (chlorella, kiwi, banan, wyciskany sok z pomarańczy)	18,00
AiOLI CHLORELLA GREEN (chlorella, marchewka, jarmuż, pietruszka, tłoczony sok jabłkowy)	18,00

PIWO

Pilsner Urquell 0,3l z beczki	9,00
Pilsner Urquell 0,5l z beczki	12,00
Książęce Ciemne Łagodne 0,5l z beczki	9,00
Książęce Czerwony Lager 0,5l z beczki	9,00
Książęce Złote Pszeniczne 0,5l but.	12,00
Grolsch 0,45l but.	12,00
Tyskie Gronie 0,3l but.	9,00
Tyskie Klasyczne 0,5l but.	12,00
Redd's 0,4l but. (jabłko, żurawina, gruszka i chilli)	9,00

PIWO BEZALKOHOLOWE

Lech Free 0,3l but.	9,00
Lech Free limonka z mięta 0,3l	9,00

KOKTAJLE ALKOHOLEWE

orzeźwiająco:	
BACARDI MOJITO (Bacardi Carta Blanca, limonka, cukier, mięta, woda gazowana)	23,00
JAGER MOHITO (Jagermeister, limonka, mus truskawkowy, cukier trzcinowy, mięta)	25,00
BLUEBERRY BERRY (Bombay, kiwi, jagody, sok z limonki, cukier trzcinowy)	25,00
słodko:	
STRAWBERRY MARGARITA (Sauza Tequila Silver, Likier Triple Sec, truskawki, sweet&sour)	23,00
MAI - TAI (Bacardi Oro, Bacardi Negra, Likier Tripel Sec infuzja wanilia, Grenadina, sok ananasowy, sweet&sour)	25,00
MUS MANGO (Bacardi Carta Blanca infuzja wanilia, mus mango, sok z limonki, woda różana)	21,00
ARONIA PUNCH (Jim Beam, syrop z aronii, syrop różany, sour, biało)	25,00
wytrawnie:	
LAWENDA PROSECCO (Prosecco, jagoda, lawenda, sweet&sour)	19,00
APEROL SPRITZ (Aperol, Prosecco, woda gazowana)	23,00
APEROL BOMBAY (Aperol, Bombay, bazyli, sweet&sour, splash Prosecco)	25,00
RASPBERRY BOURBON (Jim Beam, malina mrożona, mięta, sweet&sour)	23,00
KENTUCKY ROSEMARY DREAM (Ardmore Legacy, mandarynki, rozmaryn, tonic)	25,00
MARTINI BIANCO & TONIC (Martini Bianco/Rosso, tonik, limonki)	19,00
MARTINI ROYALE BIANCO (Martini Bianco, Prosecco, sok z limonki, limonka, mięta)	21,00
BACARDI OLD CUBAN (Bacardi 8 Anos, sok z limonki, Angostury, liście mięty, sweet, Gancia Prosecco)	25,00
OCHO OLD FASHIONED (Bacardi 8 Anos, cukier trzcinowy, Angostury, splash wody)	28,00
MADE BY THE SEA (Ardmore Legacy, syrop miodowy, sok z limonki, ciemne piwo)	25,00

klasykzne:

AiOLI COSMO (Amundsen, Cointreau, sok z limonki, sok z jeżyn)	23,00
AiOLI ESPRESSO (Amundsen infuzja kawowa, Kahlua, bitters kawowy, kostka kawowa)	25,00
MARGARITA CLASSIC (Sauza Tequila Gold, Cointreau, sok z limonki)	25,00
BOMBAY TONIC (Bombay Gin, sok z limonki, limonka, tonic)	25,00
GREY GOOSE LE FIZZ (Grey Goose, St.Germain, sok z limonki, woda gazowana)	28,00
GREY GOOSE MARTINI (Grey Goose, Martini Dry, skórka z cytryny)	25,00
BACARDI CUBA LIBRE (Bacardi Carta Oro, Pepsi, limonka)	23,00
BACARDI DAIQUIRI (Bacardi Carta Blanca, sok z limonki, ssweet)	21,00
niebezpiecznie :):	
LONG ISLAND ICED TEA (Amundsen, Stock London Dry Gin, Sauza Tequila Silver, Bacardi Bianco, Likier Triple sec, Pepsi, sour)	28,00

APERITIF

Aperol 40ml	15,00
Campari 40ml	15,00
Jägermeister 40ml	15,00
Martini Riserva Ambrato 80ml	21,00
Martini Riserva Rubino 80ml	21,00
Martini Bianco 100ml	15,00
Martini Extra Dry 100ml	15,00
Martini Rosso 100ml	15,00
Martini Rosato 100ml	15,00

WÓDKA

Amundsen Vodka	10,00
Zołądkowa Gorzka Tradycyjna	10,00
Grey Goose	22,00
Beluga Noble	21,00
Beluga Noble Celebration	23,00
Beluga Transatlantic Racing	40,00
Beluga Allure	45,00
Beluga Gold Line	50,00
Orkisz	15,00
Saska Dzika Róża	10,00
Saska Czarny Bez	10,00
Saska Śliwka Węgierka	10,00

GIN

Bombay Sapphire	18,00
Tanqueray N° TEN	18,00
Stock London Dry Gin	10,00

WHISKY/WHISKEY/BOURBON 40ml

Jim Beam White	15,00
Jim Beam Double Oak	18,00
Jim Beam Apple	18,00
Jim Beam Devil's Cut	23,00
Jim Beam Signature Craft	30,00
Jim Beam Rye	18,00
Dewar's	15,00
Dewar's 12	21,00
Marker's Mark	23,00
Knob Creek	25,00
Basil Hayden's	28,00
Baker's	30,00
Booker's	35,00
Laphroaig 10YO	25,00
Laphroaig Select	25,00
Connemara	21,00
Kilbeggan 8YO	25,00
Hibiki Japanese Harmony	50,00
Hibiki Japanese 12 Year	55,00

SINGLE MALT WHISKY

Ardmore Legacy	20,00
Auchentoshan 12 Year	25,00
Auchentoshan 3 Wood	30,00
Auchentoshan 12 American Oak	25,00
Aberfeldy	30,00
Bowmore Small Batch	25,00
Bowmore 12 Years	30,00
Bowmore 15 Years	40,00
Bowmore 18 Years	50,00
Hakushu Distillers Reserve	45,00
Yamazaki 12 Year	90,00
Yamazaki Distillers Reserve	50,00

RUM

Malibu	15,00
Zacapa 23 YO	35,00
Bacardi Carta Blanca	15,00
Bacardi Carta Negra	17,00
Bacardi Carta Oro	17,00
Bacardi 8 Anos	23,00

TEQUILA

Sauza Tequila Silver	17,00
Sauza Tequila Gold	21,00
Camino Blanco	17,00
Camino Gold	18,00

COGNAC/BRANDY

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