

GODZINY OTWARCIA:
poniedziałek - 9:00-20:00
wtorek - czwartek 9:00-21:00
piątek - 9:00-23:00
sobota - 8:30-23:00
niedziela - 8:30-20:00

pół na puł

ŚNIADANIA

dostępne w tygodniu do 12:00 oraz w weekendy do 13:30

Weekend w Pół na Puł: kawa przelewowa do śniadania za szóstkę
Od poniedziałku do piątku: jajecznica za pół ceny

JAJKA PO TURECKU 
33 pln

3 jaja poche od szczęśliwych kur, jogurt grecki, palone masło z chilli, kolendra, ogórek, pieczywo

sugerowany dodatek:
tabbouleh - 13 pln

CROQUE MADAME
36 pln

pieczywo rzemieślnicze, ser cheddar, szynka, jajko sadzone, beszamel, szczypiorek, świeże warzywa

BERŻER HALLOUMI  
NOWOŚĆ
34 pln

burger z gofra, halloumi, sos majonezowo-sambalowy, sałata, pomidor, ogórek, frytki

SUGEROWANY DODATEK:
Jajko sadzone - 5

COŚ NA SŁODKO?

GOFRY 
31 pln

gofry z waniliowym mascarpone oraz musem owocowym

OWSIANKA 
NOWOŚĆ
30 pln

płatki owsiane, chia, owoce sezonowe, syrop klonowy, mięta

SHAKSHUKA  
34 pln

shakshuka z 2 jajkami poche od szczęśliwych kur, kolendra, pieczywo

Opcjonalnie dodatek
+ 5 pln / chorizo

TOFUCZNICA Z POMIDORAMI 
30 pln

tofu, jarmuż, pomidory, oliwki, świeże warzywa, hummus z suszonymi pomidorami, pieczywo

A MOŻE KLASYCZNIE?

JAJECZNICA NA MAŚLE 
31

jajecznica z 3 jajek od szczęśliwych kur, pieczywo, świeże warzywa

Opcjonalnie dodatki
(+ 4 pln / dodatek)
szynka, cebula, szczypiorek

DOBIERZ DO ŚNIADANIA
kosz pieczywa z masłem 11 pln
sałatka ze świeżych warzyw 13 pln

MENU



pół na puł

PODZIEL SIĘ


dostępne w tygodniu od 13:00 oraz w weekendy od 14:00

PRZYSTAWKI


FRYTKI PÓŁ NA PUŁ
frytki, ser bursztyn, majonez
ziołowy, dymka, płatki chilli
25 pln

 sugerowane wino: Agustinos chardonnay

WĘDZONY GZIK
pieczone ziemniaki, kremowy
wędzony twarożek a'la gzik,
masło czosnkowe, zielenina
25 pln

 sugerowane wino: Chemin De La Pinède Blanc

TALERZ WSCHODNI
hummus, falafele, marynowana
rzodkiew, marynowany kalafior,
marynowana marchewka, pita
25 pln

 sugerowane wino: Agustinos chardonnay

TACOS
kukurydziane tacos, szarpana
wieprzowina, colesław, piklowana
cebula, zielenina
1 szt. 15 pln
2 szt. 28 pln
3 szt. 40 pln

 sugerowane wino: Chemin De La Pinède Blanc

TALERZYKI NA MNIEJSZY GŁÓD

zamów oddzielnie lub dodaj do przystawek

1. Albondigas en salsa de tomate
(3 klopsiki wołowe, oliwa z oliwek, czosnek,
parmezan, pomidory, rozmaryn) 20 pln
2. Falafele z sosem miętowym 5 sztuk 26 pln
3. Patatas bravas z sosem aioli i pietruszką
(ziemniaki, oliwa z oliwek, cebula, czosnek,
wędzona papryka) 13 pln
4. Tabbouleh 13 pln
5. Papryczki Padron z solą morską 18 pln
6. Cytrusowy mix oliwek 15 pln
7. Pasta z czarnej fasoli z chilli i kakao, salsa
pomidorowa, nachosy 18 pln


DODATKI


1. Pieczywo 9 pln
2. Pita 9 pln
3. Dynia muscat z miodem
chilli, prażoną szalotką,
cynamonem i sezamem 14 pln
4. Marchew marynowana w
pomarańczy 9 pln
5. Kapusta marynowana
w soku z buraka 9 pln
6. Hummus mini 13 pln
7. Mix pikli 15 pln
8. Burak marynowany w
sosie balsamicznym 14 pln

ZUPY

dostępne w tygodniu od 13:00 oraz w weekendy od 14:00

ZUPA DNIA - zapytaj obsługę 18 pln

MINISTRONE Z GRZANKAMI 
kapusta włoska, oliwki,
suszone pomidory, fasola,
grzanki
20 pln

FAKES 
zielona soczewica, marchew, seler
naciowy, kruszona feta
20 pln

MENU

od 5 osób +10% serwis



danie wegetariańskie



danie pikantne

Lunch w Pół na Puł

od poniedziałku do piątku od
12:00 do 15:30 zupa + danie
za 33 pln

pół na puł


DANIA GŁÓWNE

dostępne w tygodniu od 13:00 oraz w weekendy od 14:00

DYNIOWE RISOTTO

dynia, ryż, konfitowany czosnek, kozi ser, pieczona papryka, masło
szałwiowe, rozmaryn

39 pln

 sugerowane wino: Agustinos chardonnay

PULPETY W SOSIE PODGRZYBKOWYM

pulpety wołowo-wieprzowe, smażona polenta, zasmażane pikantne buraki

39 pln

 sugerowane wino: Villa Loren Pinot Grigio lub Agustinos Cabernet Sauvignon

SANDWICH PÓŁ NA PUŁ

szarpana wieprzowina, chleb rzemieślniczy, colesław, ogórek, sos teriyaki z
pomarańczą, frytki


36 pln

 sugerowane wino: Villa Loren Pinot Grigio lub Agustinos Cabernet Sauvignon

KLASYCZNY KOTLET SCHABOWY

schab bez kości, sałatka ziemniaczana: czerwona cebula, kapary, majonez,
słodko - kwaśny ogórek piklowany z koperkiem

37 pln

 sugerowane wino: Johann Brunner Riesling Mosel lub Agustinos Cabernet Sauvignon

MENU DZIECIĘCE

KREM Z POMIDORÓW

bulion warzywny, pomidory pelati,
marchew, śmietanka

19 pln

NUGGETSY Z KURCZAKA

pierś z kurczaka w panierce,
frytki, surówka z marchewki

29 pln

GNOCCHI Z SOSEM

POMIDOROWYM

gnocchi, pomidory pelati,
śmietanka, parmezan

29 pln

od 5 osób +10% serwis



danie wegetariańskie



danie pikantne

MENU

Lunch w Pół na Puł

od poniedziałku do piątku od
12:00 do 15:30 zupa + danie
za 33 pln

pół na puł

PIZZE

dostępne w tygodniu od 13:30 a w weekendy od 12:00

Pizza canotto cięta na nożyczki

MARGHERITA

sos pomidorowy, mozzarella
fior di latte, bazylia
33 pln

MARINARA

sos pomidorowy, kapary,
czosnek konfitowany, oregano
31 pln

PEPPERONI

sos pomidorowy, mozzarella
fior di latte, pepperoni
38 pln

SALAME

sos pomidorowy, scamorza,
mozzarella fior di latte,
pieczona papryka, salami,
majonez bazyliowy
46 pln

AUTUNNO

dyniowe purée, mozzarella
fior di latte, suszone
pomidory, oliwki czarne,
rukola
41 pln

FUNGHI PARADISO

crème fraîche, mozzarella fior di
latte, pieczony bocznik, czosnek
konfitowany, oregano
41 pln

ZUCCA

crème fraîche, mozzarella fior di
latte, pure dyniowe, speck, chutnay
z czerwonej cebuli, karmelizowany
orzech włoski
44 pln

CALABRESE

sos pomidorowy, mozzarella fior di
latte, ventricina, ser wędzony,
świeży szczypiorek
46 pln

PANCETTA

pancetta, mozzarella fior di latte,
gorgonzola, gruszka,
karmelizowany orzech włoski
47 pln

DESERY

Zapytaj obsługę o dzisiejsze desery lub sprawdź w naszej gablocie

MENU

od 5 osób +10% serwis



danie wegetariańskie



danie pikantne

pół na puł

NAPOJE ZIMNE

LEMONIADA
300 ML / 16 pln
1 L / 37 pln

- klasyczna
- cytryna-jabłko
- marakuja
- imbirowa (zimna lub ciepła)

SOFTY

- cola 13 pln
- cola zero 13 pln
- sprite 13 pln
- kinley 13 pln
- soki cappy (jabłko/pomarańcza) 13 pln
- woda kropla beskidu 11 pln
- woda z miętą i cytryną karafka 0,5/1L 14 / 22 pln

KOKTAJLE DETOX
21 pln

- różowy - malina, ashwagandha, chia, wanilia, kokos
- żółty - banan, morwa biała, tahini, siemię lniane, kakao
- zielony - kiwi, maca, jabłko, szpinak, daktyl

SOKI WYCISKANE
23 pln

- pomarańcza

zawsze bezpłatnie dostępna
jest również warszawska
kranówka

NAPOJE GORĄCE

KAWA

- espresso 8 pln
- espresso doppio 13 pln
- americano 14 pln
- cappuccino 16 pln
- caffè latte 17 pln
- flat white 17 pln
- pomarańczowe americano 22 pln
- espresso tonic 20 pln
- malinowe espresso tonic 21 pln

(+ 2 pln przy innym rodzaju mleka)
dostępna również bezkofeinowa

KAWA ALTERNATYWNA

- przelew z warszawskiej palarni 13 pln
- przelew z australijskiej palarni 17 pln

MATCHA

- matchachino 17 pln
- matcha truskawkowa 17 pln

KAWA ZIMOWA

- pumpkin spice latte 20 pln
- kokosowe americano 14 pln
- piernikowe latte 17 pln

HERBATA

- klasyczna 15 pln
- zielona 15 pln
- jaśminowa 15 pln
- autorskie kompozycje herbat 17 pln
 - czarna z malinami i pomarańczą
 - zielona z opuncją, płatkami róży i pomarańczą
 - zielona z pigwą, płatkami nagietka i rozmarynem

MENU

pół na puł

MOKTAJLE

- Gin & tonic zero (gin 0%, tonic, limonka) - 28 pln
- Virgin mojito (woda gaz., brązowy cukier, limonka, mięta) - 30 pln
- Hugo zero (cava bezalko., syrop z kwiatu bzu, mięta, limonka) - 29 pln
- Gin sour (gin 0%, sour, sweet, angostura, biało, limonka) - 30 pln
- Sweet cloud (wata cukrowa, bubble gum, sour, soda) - 30 pln
- Liczi sour (syrop lychee, sour, sweet, bitter rose, soda) - 30 pln

PIWO

PIWO LANE

- Kozel 0,5 - 20 pln
- Książęce pszeniczne 0,5 - 20 pln

PIWO BUTELKOWE

- Książęce IPA 0,5 - 22 pln
- Książęce cherry ALE 0,5 - 22 pln
- Książęce czerwone lager - 22 pln
- Książęce ciemne łagodne - 22 pln
- Peroni 0,33 - 21 pln
- Piwo kraftowe - 25 pln - zapytaj obsługę
- Piwo bezalkoholowe - 25 pln - zapytaj obsługę

WINO

Frizzante

kieliszek / karafka 0,5 / karafka 1L - 18 / 65 / 125 pln

Białe

Stołowe Sauvignon Blanc 18 / 90 (but.) pln
Agustinos (Chardonnay) 23 / 110 (but.) pln
Johann Brunner (Riesling) 25 / 120 (but.) pln
Villa Loren (Pinot Grigio) 26 / 125 (but.) pln
Chemin De La (Pinède Blanc) 26 / 125 (but.) pln
My Secret No Alkohol 0% (Riesling) 24 / 115 (but.) pln

Czerwone

Stołowe Pinot Noir 18 / 90 (but.) pln
Comassi (Primitivo Puglia) 26 / 125 (but.) pln
Agustinos (Cabernet Sauvignon) 24 / 115 (but.) pln
Jabali (Garnacha & Syrah) 26 / 125 (but.) pln
Agustinos Reserva (Merlot) 26 / 125 (but.) pln

Musujące

Prosecco -/120 (but.) pln
Cava Vilarnau 0% 24/120 (but.) pln
Cava Vilarnau -/140 (but.) pln

MENU

pół na puł

KOKTAJLE NA BĄBLACH

- Różane prosecco (prosecco, syrop różany) - 24 pln
- Kir (prosecco, crème de cassis) - 25 pln
- Scarlet Sparkle (prosecco z granatem) - 26 pln
- Mimosa (prosecco, sok pomarańczowy, pomarańcza) - 26 pln
- Bubble Bliss (prosecco, wódka, syrop bubble gum, wata cukrowa) - 29 pln
- Hibiscus Royale (prosecco, gin, syrop hibiskus) - 29 pln

KOKTAJLE AUTORSKIE

Pumpkin sour - 32 pln
(whisky, amaretto, puree pumpkin spice, sour, białko)

Jabłkowe Negroni - 32 pln
(gin, campari, vermut, cydr, bitter)

Ulubiony Martyny - 32 pln
(gin, limonka, syrop z kwiatu bzu, lemoniada, angostura)

Jesieniara - 32 pln
(gin, cointreau, syrop waniliowo-kardamonowy, sour, tonic)

Czerwony kominek - 32 pln
(tequila, likier malinowy, syrop cynamonowy, żurawina, sour limonka)

KOKTAJLE KLASYCZNE

- Aperol spritz - 35 pln
- Cuba libre - 29 pln
- Negroni - 35 pln
- Pornstar martini - 31 pln
- Wódka sour - 29 pln
- Whisky sour - 29 pln
- Gin&tonic - 29 pln
- Mojito - 29 pln

ALKOHOLE MOCNE

Wódka

- Cytrynówka Pół na Puł - 11 pln
- Wyborowa - 13 pln
- Distil No.9 - 15 pln

Tequila

- Jose Cuervo Silver - 17 pln
- Jose Cuervo Reposado - 17 pln

Rum

- Rum Negrita White - 17 pln
- Kraken - 22 pln

Whisky

- Famous Grouse - 21 pln
- Naked Malt - 23 pln

Likiery

- Cynar - 17 pln
- Jägermeister - 19 pln

Gin

- Gin Gibson's London - 15 pln
- Gin London No.1 - 19 pln

MENU