

Fanaberia

MENU

ŚNIADANIA O KAŻDEJ PORZE

ZDROWE ŚNIADANIA PODAJEMY PRZEZ CAŁY DZIEŃ

BAJGIEL PSZENNY 32 ZŁ

BAJGIEL BEZ GLUTENU VEGE 40 ZŁ  

BAJGIEL AVOCARDIO 

awokado, jajko sadzone, rukola, pomidor, czerwona cebula, dip limonkowy, **chrupiący bajgiel własnej produkcji!**

pszenny | bez glutenu
32 ZŁ | 40 ZŁ

BAJGIEL WYRWIKĘS

szarpana wieprzowina, sałata rzymska, chutney z czerwonej cebuli, ogórek konserwowy, sos barbecue, mayo sriracha, **chrupiący bajgiel własnej produkcji!**

pszenny | bez glutenu
32 ZŁ | 40 ZŁ

KOKO BAJGIEL

chrupiący kurczak, sałata rzymska, pomidor, parmezan, dip „cezar”, **chrupiący bajgiel własnej produkcji!**

pszenny | bez glutenu
32 ZŁ | 40 ZŁ

BAJGIEL CZESIEK

camembert na ciepło, chutney z czerwonej cebuli, rukola, żurawina, zielone pesto, orzechy włoskie, **chrupiący bajgiel własnej produkcji!**

pszenny | bez glutenu
32 ZŁ | 40 ZŁ

BURGER W BAJGLU NOWOŚĆ!

100% wołowiny, sałata, pomidor, cheddar, autorski sos francuski, plastry czerwonej cebuli, **chrupiący bajgiel własnej produkcji!**

42 ZŁ | 50 ZŁ

PASTRAMI WOŁOWE NOWOŚĆ!

rzemieślniczy chleb orkiszowy produkcji Fanaberii! pastrami wołowe, marynowany ogórek, rukola, autorski sos francuski

40 ZŁ

BRUSCHETTA Z PIECA (3 sztuki) 

salsa pomidorowo-bazyliowo-czosnkowa, kapary, rukola, parmezan, balsamico

34 ZŁ

BOMBY WITAMINOWE

SMOOTHIE LETNIE

mango, truskawka, pomarańcza

500 ml **25 ZŁ**

SMOOTHIE ZIELONE

jabłko, szpinak, pietruszka, mięta

500 ml **25 ZŁ**

SMOOTHIE CZERWONE

truskawka, porzeczka, banan, limonka, mięta

500 ml **25 ZŁ**

SOK ŚWIEŻO WYCISKANY

pomarańcza, grejpfrut lub mieszany

300 ml **22 ZŁ**

KOKTAJL AWOKADO

mleko, awokado, banan, mango

400 ml **25 ZŁ**

KAWY

SPECIALITY 100% ARABICA GUATEMALA

ESPRESSO 50 ml **10 ZŁ**

ESPRESSO MACCHIATO 70 ml **11 ZŁ**

ESPRESSO DOPPIO 100 ml **15 ZŁ**

DOPPIO MACCHIATO 120 ml **16 ZŁ**

KAWA CZARNA 200 ml **12 ZŁ**

KAWA BIAŁA 200 ml **14 ZŁ**

FLAT WHITE 200 ml **17 ZŁ**

CAPPUCINO 300 ml **16 ZŁ**

LATTE MACCHIATO 350 ml **18 ZŁ**

KARMELOWE LATTE 250 ml **25 ZŁ**

ICE COFFEE LATTE 400 ml **20 ZŁ**

TONIC ESPRESSO 400 ml **20 ZŁ**

ORANGE FRESHPRESSO 300 ml **22 ZŁ**

KAWA MROŻONA FANABERII 400 ml **25 ZŁ**

z gałką lodów śmietankowych i bitą śmietaną

Dodatkowe espresso **7 ZŁ**

Mleko roślinne | bez laktozy **4 ZŁ**

HERBATY

HERBATA MROŻONA 400 ml **25 ZŁ**

zielona jaśminowa lub hibiskus z mięta.

Przygotowana według Naszej receptury, zapytaj kelnera o rodzaje.

HERBATY ORGANICZNE 450 ml **22 ZŁ**

RICHMONT (dzbanek)

owocowe | zielone | czarna | biała | rooibos

HERBATA SIR WILLIAM'S 350 ml **12 ZŁ**

czarna z cytryną

MATCHA LATTE 250 ml **25 ZŁ**

MATCHA LATTE Z MANGO 250 ml **27 ZŁ**

ICE MATCHA LATTE 250 ml **25 ZŁ**

ICE MATCHA LATTE Z MANGO 250 ml **27 ZŁ**

SŁODKIE FANABERIE

WSZYSTKIE NASZE DESERY I LODY
ROBIMY NA MIEJSCU

TARTA FANABERII 25 ZŁ

codziennie inny smak, zawsze świeża, zapytaj obsługę o dzisiejszy smak!

SZARLOTKA NA GORĄCO 32 ZŁ

podana na ciepło z lodami cynamonowymi naszej produkcji i bitą śmietaną

DACQUOISE 25 ZŁ

chrupiąca beza daktylowo-orzechowa z kremem espresso z mascarpone

SERNIK BEZ CUKRU NA CIEPŁO 25 ZŁ

bezglutenowy. Ten sam, a jednak na ciepło zupełnie inny!

SERNIK WIEDEŃSKI 25 ZŁ

z polewą czekoladową, oczywiście, że nasz!

PTYŚ FRANCUSKI 25 ZŁ

ubijany ganasz pistacjowy, krem z marakuji i mango, krem dyplomat z białej czekolady

BEZA PAVLOVA 25 ZŁ

krem curd z marakuji, lekki krem chantilly, świeże owoce

VEGE CHIA Z MANGO 25 ZŁ

mleko kokosowe z chia, puree z mango

RZEMIEŚLNICZE LODY

PRODUKOWANE NA MIEJSCU, CZYSTY SKŁAD!

OWOCOWA PARANOJA 29 ZŁ

2 gałki lodów śmietankowych podanych z gorącą konfiturą truskawkową Fanaberii

PUCHAR LODOWY BUENO 29 ZŁ

2 gałki lodów- kinder bueno i śmietankowe z bitą śmietaną, orzeszkami i kawałkami czekolady deserowej

AFFOGATO 18 ZŁ

lody śmietankowe, espresso

KAWA MROŻONA 400 ml 25 ZŁ

z gałką lodów śmietankowych i bitą śmietaną

PUCHAR LODOWY Z OWOCAMI 29 ZŁ

2 gałki lodów z bitą śmietaną i owocami sezonowymi

SHAKE LODOWY 400 ml 25 ZŁ

z lodów produkowanych na miejscu

ZIMNE NAPOJE

LEMONIADA FANABERII 500 ml 25 ZŁ

zapytaj kelnera o dzisiejszy smak

1 litr 39 ZŁ

KARAFKA WODY 1 litr 19 ZŁ

niegazowanej z miętą i cytryną

KARAFKA SOKU 1 litr 22 ZŁ

pomarańczowy lub jabłkowy

Coca-Cola 250 ml 10 ZŁ



FANTA 250 ml 10 ZŁ



KINLEY 250 ml 10 ZŁ



KROPLA BESKIDU 330 ml 10 ZŁ



fuze tea 250 ml 10 ZŁ



Cappy 250 ml 10 ZŁ



Od 12:00 do 17:00 zapytaj o lunch w promocyjnej cenie.

Czas oczekiwania na dania, zależy od ilości zamówień.

W niedziele i święta może się znacznie wydłużyć.

**JESTEŚ GOTOWY,
ABY ZŁOŻYĆ ZAMÓWIENIE?**

Powiadom o tym kelnera,
klikając w przycisk
umieszczony na szarym
serwetniku.



Ostatnie zamówienie przyjmujemy
pół godziny przed zamknięciem.

Alergeny to nie tajemnica, zapytaj obsługę.

Fanaberia

MENU

PRZYSTAWKI

- PASTRAMI WOŁOWE** **nowość!** 40 ZŁ
rzemieślniczy chleb orkiszowy Fanaberii, pastrami wołowe, marynowany ogórek, rukola, autorski sos francuski
- TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ** 49 ZŁ
z polskiej połówicy wołowa (siekany), musztarda francuska, marynowana kurka, cebula, korniszon, kapary, żółtko, majonez lubczykowy
- BRUSCHETTA Z PIECA** (3 sztuki) 34 ZŁ
salsa pomidorowo-bazyliowo-czosnkowa, kapary, rukola, parmezan, balsamico

ZUPY

- KREM Z TOPINAMBURU** **nowość!** 300 ml 26 ZŁ
kruszonka z chorizo, mikroziola, oliwa pietruszkowa
- ROSÓŁ TRADYCYJNY** mały 250 ml 16 ZŁ
z makaronem duży 450 ml 22 ZŁ
- ŻUREK ŚLĄSKI** mały 250 ml 18 ZŁ
z kiełbasą, jajkiem i ziemniakami duży 450 ml 26 ZŁ
- TOM YUM | TOM KHA** 450 ml kurczak 40 ZŁ
krewetki lub kurczak, pak choi, chilli, dymka, krewetki 45 ZŁ
kolendra, makaron sojowy, grzyby mun, kiełki

SAŁATKI

- SAŁATKA Z KREWETKAMI** **POWRACA!** 48 ZŁ
selekcja zielonych sałat, krewetki w sosie maślano-winnym, pomidor, ogórek, czarne oliwki, feta, cebula, winegret, chrupiąca bagietka
- SAŁATKA Z KACZKĄ** 45 ZŁ
selekcja zielonych sałat, pierś z kaczki, gruszka marynowana w czerwonym winie, owoce, prażone ziarna, dressing owocowy, chrupiąca bagietka
- SAŁATKA CEZAR** 45 ZŁ
sałata rzymska, grillowany kurczak, parmezan, pomidory koktajlowe, chips z szynki parmeńskiej, sos z anchois, chrupiąca bagietka
- SAŁATKA SZEFA** 45 ZŁ
selekcja zielonych sałat, chrupiący kurczak, zielony ogórek, kukurydza, brokuły, pomidory koktajlowe, sos ziołowy, chrupiąca bagietka

DANIA GŁÓWNE

- PIEROGI RUSKIE** własnej produkcji (8 sztuk) 46 ZŁ
z sosem szalotkowo-porowym
- PIEROGI Z KACZKĄ** własnej produkcji (8 sztuk) 48 ZŁ
z sosem z żurawiny i czerwonego wina, pistacje
- NOGA Z KACZKI** sous vide 56 ZŁ
kluski śląskie, sos pieczeniowy, buraki tarte z cebulą
- POLICZKI WIEPRZOWE** **nowość!** 64 ZŁ
marynowane w cydrze, puree ziemniaczano-chrzanowe, karmelizowane marchewki
- ŻEBERKA BBQ** **nowość!** 62 ZŁ
opiekane ziemniaki z ziołami, surówka z kiszonych ogórków i papryki, czosnek, musztarda francuska
- KOTLET SCHABOWY** lub **DROBIOWY** 54 ZŁ
puree ziemniaczane lub kluski z sosem, mizeria
- ROLADA WOŁOWA** 70 ZŁ
kluski śląskie, sos pieczeniowy, czerwona kapusta
- STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ** 120 ZŁ
polska połówica wołowa, grillowane warzywa (pieczarki, cukinia, papryka, cebula), opiekane ziemniaki z rozmarynem i czosnkiem, sos z marynowanego zielonego pieprzu
- BURGER FANABERII** własnej produkcji 56 ZŁ
100% wołowiny, sałata, pomidor, cheddar, autorski sos francuski, plastry czerwonej cebuli, frytki stekowe, **bułka Fanaberii**
- CHRUST DROBIOWY** 45 / 54 ZŁ
frytki stekowe lub kluski z sosem, mix sałat ogrodowych MAŁY | DUŻY
- FISH & CHIPS** 45 / 54 ZŁ
ryba w cieście, frytki stekowe, surówka z białej kapusty, dip mayo-sriracha MAŁY | DUŻY
- ŁOSOŚ Z PIECA** **POWRACA!** 65 ZŁ
selekcja zielonych sałat, karmelizowany ananas, orzechy pekan, marynowana dynia, kompresowany zielony ogórek, awokado
- MAKARON UDON** (OPCJA VEGE!) 48 ZŁ
w sosie koreańskim, chrupiący kurczak lub **TOFU**, zielone szparagi, marchew, chilli, cebula, czosnek, kolendra, sezam

PIZZA RZYMSKA

Mniej kaloryczna i lekkostrawna wersja włoskiego klasyku

- MARGHERITA** 38 ZŁ
sos pomidorowy, włoska mozzarella, oregano
- BURAK KOZI SER** 45 ZŁ
pesto bazyliowo-pietruszkowe, włoska mozzarella, burak, chutney z czerwonej cebuli, kozi ser, dynia marynowana, szpinak, pestki słonecznika
- CEZZAR'A** 46 ZŁ
sos czosnkowy, włoska mozzarella, grillowany kurczak, brokuły, kukurydza, czerwona cebula, oregano
- BIANCA SAN GIORGIO** **nowość!** 49 ZŁ
sos czosnkowy, włoska mozzarella, krewetki z chili, zielone szparagi, rukola, pomidory koktajlowe

PIWA Z BECZKI

ŻYWIEC 5,5%	0,3 l	14 ZŁ
ŻYWIEC 5,5%	0,5 l	16 ZŁ

PIWA BUTELKOWE

HEINEKEN 5%	0,5 l	16 ZŁ
-------------	-------	-------




PIWA BEZALKOHOLOWE

WARKA RADLER 0% 	0,5 l	16 ZŁ
ŻYWIEC 0% 	0,5 l	16 ZŁ

DRINKI

APEROL SPRITZ	250 ml	30 ZŁ
prosecco, Aperol, kropla delice, lód, pomarańcza		

BEZALKOHOLOWE

APEROL SPRITZ 0% 	250 ml	25 ZŁ
lekko gorzki, orzeźwiający z nutą pomarańczy		
HUGO 0% 	250 ml	25 ZŁ
orzeźwiający, musujący koktajl o smaku kwiatu czarnego bzu		
LIMONCELLO 0% 	250 ml	25 ZŁ
orzeźwiający, świeży cytrusowy charakter		

WINO MUSUJĄCE

PROSECCO VIA VAI 11%	200 ml	30 ZŁ
wytrawne Włochy	750 ml	90 ZŁ
szcep: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Glera		

WINA BIAŁE

ORO 12%	 125 ml	18 ZŁ
półwytrawne Chile	750 ml	75 ZŁ
szcep: Sauvignon Blanc, Pedro Jimenez		
OCCHI DI GUFO 12,5%	 125 ml	20 ZŁ
wytrawne Włochy	750 ml	85 ZŁ
szcep: Chardonnay, Sauvignon		
KAHIPARI MARANI	750 ml	85 ZŁ
ALAZANI VALLE 11,5%		
półsłodkie Gruzja		
szcep: Rkatsiteli		

WINO DOMU

PONTE PORTUGAL 12%	 125 ml	17 ZŁ
półwytrawne Portugalia	karafka 250 ml	30 ZŁ
szcep: Famão Pires, Arinto		
	karafka 500 ml	56 ZŁ

WINA CZERWONE

ORO 12%	 125 ml	17 ZŁ
półwytrawne Chile	750 ml	75 ZŁ
szcep: Cabernet Sauvignon, Pais, Tintoreria		
OCCHI DI GUFO 13%	 125 ml	20 ZŁ
wytrawne Włochy	750 ml	85 ZŁ
szcep: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah		

WINO DOMU

PONTE PORTUGAL 13%	 125 ml	17 ZŁ
półwytrawne Portugalia	karafka 250 ml	30 ZŁ
szcep: Castelão, Trincadeira, Tinta Roriz, Syrah		
	karafka 500 ml	56 ZŁ