

# DINNER

## SNACKS

### KOKO & ROY SNACK BOARD **65**

brooklyńskie pikle, długodojrzewający kozi ser, ser pleśniowy blue z bacon bourbon jam, nowojorskie pastrami z musztardą, rzodkiewki z masłem anchovy, suszonym koprem i chlebową kruszonką, faszerowane jajka z chrupką skórą kurczaka i tureckim chilli, pasta z makreli ze skórką cytryny, pasta red pepper romesco, a wszystko to podane z grillowaną bagietką

Brooklyn-style pickles, aged goat cheese & blue cheese with bacon bourbon jam, New York pastrami with mustard, radishes with anchovy butter, dried dill and rye crumb, deviled eggs with crispy chicken skin and Turkish chili flakes, mackerel spread with lemon zest, red pepper romesco, served with grilled baguette

### DEVILED EGGS (GF) **8**

jajka faszerowane, parmezan, smażona skóra kurczaka, tureckie chili parmesan, fried chicken skin, turkish chili

### CHICKEN WINGS **24**

smażone skrzydełka z kurczaka w marynacie z sera blue, w stylu buffalo blue cheese marinated chicken wings, fried buffalo style

### OLD BAY WEDGES (GF + V) **12**

łódeczki ze słodkich ziemniaków, sos tahini & lemon sweet potatoes with tahini lemon sauce

### BOILED PEANUTS (GF + V) **10**

gotowane fistaszki w stylu południowym Southern style shell-on boiled peanuts

## SOUPS

### GREEN SUMMER SOUP (GF + V) **16**

wegańska zupa z cukinii, szpinaku, na mleku migdałowym zucchini, spinach, almond milk

### POTATO & BACON SOUP **16**

gęsta zupa ziemniaczana, wędzony bekon, olej pietruszkowy thick potato soup, smoked bacon, parsley oil

## APPETIZERS

### ODDS & ENDS **22**

smażone uszy świńskie, kiszona czerwona cebulka, czosnek isiracha aioli fried pig ear, pickled red onion, garlic and sriracha aioli

### STEAK TARTAR **35**

ręcznie siekany tatar, chleb na zakwasie, miętowe aioli, piklowane chilli, piklowana cebula, zioła, smażone kapary hand cut beef, sourdough toast, mint aioli, pickled chili, pickled onion, herbs, and fried capers

### LITTLE ITALY CALAMARI **26**

smażone kalamary, sos marinara fried calamari, maranara sauce

### RAZOR CLAMS **24**

Okładniczki (podłużne małże), czosnek, czerwona cebula, filetowana cytryna, pietruszka, wino i masło (zapytaj o dostępność dania) garlic, red onion, lemon supremes, parsley, white wine, butter (ask about availability)

## SALADS

### CAESAR HAND SALAD **31**

liście mini salaty rzymskiej, caesar dressing, grzanki, parmezan, białe anchovy gem lettuce leaves, caesar dressing, croutons, parmesan and white anchovy

### VEGAN CAESAR HAND SALAD (V) **31**

liście mini salaty rzymskiej, wegański caesar dressing, grzanki, domowy wegański parmezan, chrupiąca ciecierzycza gem lettuce leaves, vegan caesar dressing, croutons, home made vegan parmesan, crispy chickpeas

### FENNEL & RADICCHIO SALAD (GF) **38**

sałata radicchio, koper włoski, pomarańcza, piklowany kumkwat, orzechy laskowe, ser kozi fresh orange, pickled cumquats, hazelnuts and crumbled goat cheese

### WARM SPRING SALAD (GF + V) **34**

młode ziemniaki, zielona fasolka, grillowana fasola mamut, surowa cukinia, świeży estragon, dressing z kiszonych ogórków new potatoes, green beans, grilled mammoth beans and zucchini ribbons with dill pickle dressing and fresh tarragon

# koko & roy

## MAINS

### GRILLED OCTOPUS (GF) **55**

grillowana ośmiornica, red pepper romesco, czosnek, młode ziemniaki, pietruszka, oliwki kalamata, piklowana czerwona cebula

pepper romesco, garlic, young potatoes, parsley, kalamata olives, pickled red onion

### ROAST CHICKEN (GF) **56**

połowa kurczaka bez kości, purée ziemniaczane, sos mięsny, grillowane por i cukinia roasted boneless half-chicken, pommes purées, jus, grilled leeks and zucchini

### PORK CHOP (GF) **39**

kotlet wieprzowy z kością, lodygi brokułów, winegret z anchois broccoli stems, anchovy vinaigrette

### CAULIFLOWER STEAK (GF + V) **35**

stek z opiekanego na petelni kalafiora, toskański jarmuż, liście kalafiora, grzyby, fasola, konfitowany czosnek seared cauliflower with sautéed tuscan kale, cauliflower leaves, mushrooms, butter beans and confit garlic

### LAMB RIBS (GF) **60**

żeberka jagnięce marynowane w garam masali, puree z pieczonych szparagów, sałatka z ogórka, pietruszki, chili, mięty, suszonych moreli i piklowanych winogron garam masala rubbed lamb ribs, roasted asparagus puree, salad of cucumbers, parsley, chili, mint, apricots, pickled grapes

### NEW YORK STRIP STEAK (GF) **86**

New York Strip Steak, domowe frytki, wybór jednego dodatku steak, choice of two sides

### ROY BURGER **31**

150g wołowiny, sałata, pomidor, czerwone cebule, domowe frytki flat-top classic 150g beef patty, lettuce, tomato, red onion, cheddar, homemade double-cooked fries

### KOKO BURGER **38**

250g wołowiny, wędzony bekon, ser pleśniowy blue, domowe frytki 250g beef patty with smoked bacon, blue cheese, homemade double-cooked fries

### MUSHROOM BURGER (V) **33**

burger z pieczarek, białej fasoli i warzywo, awokado, rukola, karmelizowana cebula na wegańskiej bulce lub w sałacie, domowe frytki mushroom, white bean and vegetable patty, avocado, arugula and caramelized onion on a vegan bun, or in a lettuce wrap for gluten free version, homemade double-cooked fries

### CIOPPINO (FRIDAYS & SATURDAYS) (GF) **72**

zupa rybaków z San Francisco: mule, małże, krewetki, koper włoski, pomidory San Francisco-style seafood stew with mussels, clams, shrimp, fennel, tomato

## SIDES

### DOUBLE COOKED FRENCH FRIES (GF + V) **6**

domowe, podwójnie smażone, frytki

### TRUFFLE FRIES (GF + V) **15**

domowe frytki, olej truflowy, parmezan / wegański parmezan with parmesan or vegan parmesan

### OLD BAY WEDGES (GF + V) **12**

łódeczki ze słodkich ziemniaków, sos tahini & lemon sweet potatoes with tahini lemon sauce

### SAUTEED SPINACH (GF + V) **6**

duszony szpinak z czosnkiem

### SALAD (GF + V) **6**

mieszanka sałat z domowym winegretem mixed greens with house vinaigrette

gf = gluten free v = vegan

Do stolików powyżej 6 osób doliczamy 10% opłaty serwisowej  
A gratuity of 10% will be added for parties of 6 or more

## BEER

KEG	KOZEL LEŻĄK	8/12
	<hr/>	
BOTTLE	BROWAR CZARNKÓW NOTECKIE Jasne Pełne	10
	CORONA	12
	STELLA ARTOIS	12
	SALAMANDER AIPA	15
	SALAMANDER WITBIER	15
	SALAMANDER PILS	15

## WINE

PROSECCO	22
GLASS OF HOUSE RED/WHITE	14
SMALL CARAFE OF HOUSE RED/WHITE	40
LARGE CARAFE OF HOUSE RED/WHITE	80

\* poprosz obsługę o pełną kartę win  
\* please ask your server for the complete wine list

## APERITIFS

CRANBERRY KIR ROYALE	21
CAMPARI & ORANGE	22
APEROL SPRITZ	23
NEGRONI	28
RICARD	15

## COCKTAILS

PARADISE CIRCUS tequila, hibiscus syrup, lime juice, pineapple juice, jalapeño	24
KOKO Q cucumber juice, żubrówka, sour, simple	23
LUCKY KENTUCKY bourbon, mint, maple syrup, lemon, angostura	24
HONEY BEE gin, honey syrup, St Germain, sour, sparkling water	27
MR. ROY'S MANHATTAN wild turkey, cynar, red vermouth, bitters	29
GIN JULIUS gin, orange cordial, heavy cream, peach bitters, egg white	22
DOWNTOWN 6/5 miód pitny, prosecco, peach bitters, sugar cube	23
JAMAICA, QUEENS Plantation Rum, house-made ginger beer, angostura	28

## LEMONADE

KLASYCZNA classic	12
WANILIOWA vanilla	14
HIBISKUSOWA hibiscus	14
OGÓRKOWA cucumber	14
IMBIR Z MIODEM ginger & honey	14

## DESSERTS

NEW YORK CHEESECAKE <i>kremowy sernik nowojorski, compote z owoców leśnych</i> summer berry compote	17
SKRADZIONY TORT CZEKOLADOWY <i>grillowana śliwka, mascarpone, posypka z orzechów</i> "Stolen" chocolate cake, grilled plum, mascarpone, walnut praline	19
POPPY SEED CAKE <i>cytrynowe ciasto z makiem, cytrynowy curd, beza, bazylia</i> lemon curd, toasted meringue, basil	19

## COLD BEVERAGES

WODA GAZOWANA	5/12
WODA NIEGAZOWANA	5/12
COCA-COLA	7
COKE ZERO	7
ICED TEA	12

JUICES/SOKI:	7
<i>jabłko, pomarańcza, ananas, grejfrut, Ocean Spray żurawina</i> apple, orange, pineapple, grapefruit, Ocean Spray cranberry	

## HOT BEVERAGES

ESPRESSO	6
DOUBLE ESPRESSO	8
AMERICANO	6
CAPUCCINO	9
LATTE	10
TEAS/HERBATY	8
Ceylon	
Oolong	
Darjeeling	
Yunan	
Earl Grey	
Lapsang Souchong	
Chinese Green	
Sencha (Japanese Green)	
Genmai (green with brown rice)	
Jasmine	
Hibiscus	
Camomile	
Mint	
Forrest berry	
Rooibos	

## ICED TEA

CLASSIC BLACK	12
MIĘTA, CYTRYNA I MIÓD mint, lemon and honey	13
JAŚMIN I WANILIA jasmin & vanilla	13
ZIELONA Z LIMONKĄ green tea with lime	13
ARNOLD PALMER 50% Iced tea, 50% lemonade	13