

KULINARNY PRZEWODNIK PO ŚWIECIE

OHY•AHY

W I O S N A 2 0 1 9

TAPAS / PRZYSTAWKI

SERRANO 50gr	12,-	PAPAS BRAVAS (VEGAN)	8,-
SERY 120gr (VEGE)	36,-	PAPAS / AIOLI (VEGE)	7,-
DESKA SERÓW I WĘDLIN	52,-	PIEROŻKI JAPOŃSKIE GYOZA	19,-
OLIWKI MARYNOWANE (VEGAN)	9,-	TOFU Z KIMCHI (VEGAN)	16,-
KIMCHI (VEGAN)	9,-	RYŻ Z NUTĄ LIMONKI (VEGAN)	8,-
FOCCACIA ZIOŁOWA / AIOLI (VEGE)	9,-	RYŻ Z KIMCHI (VEGAN)	15,-
FOCCACIA / DIP Z KARCZOCHÓW I SZPINAKU (VEGE)	15,-	SAŁATA RZYMSKA Z DRESSINGIEM ORZECHOWYM (VEGAN)	10,-
FOCCACIA Z HUMMUSEM (VEGAN)	11,-	KARMELIZOWANY PAK CHOI Z SOSEM HOI SIN (VEGAN)	10,-
SER KOZI PIECZONY / MIÓD / TYMIANEK (VEGE)	19,-	KOMOSA RYŻOWA Z DRESSINGIEM CYTRUSOWYM I MIĘTĄ (VEGAN)	8,-
CAMEMBERT PIECZONY / KONFITURA (VEGE)	16,-	MORO- RYŻ Z FASOLĄ PO HAWAJSKU (VEGAN)	14,-

SAŁATKI / WARZYWA

KLASYK	mix sałat, żurawina, orzech włoski, cebula, pomidor cherry, ogórek, vinegrette balsamiczny (VEGAN)	18,-
CZAREK	sałata rzymska, kruton, dressing cezara cardiniego, anchois, parmezan	22,-
DZISIEJSZA WARIACJA NA TEMAT SAŁATY ...		

DODATKI	KURCZAK 100 g	7,-	KREWETKI 5 szt.	16,-
	WOŁOWINA 100 g	14,-	TOFU 100 g	9,-

ZUPY

CZY WIESZ, ŻE? WSZYSTKIE ZUPY DOSTĘPNE SĄ W WERSJI WEGAŃSKIEJ, GOTOWANE NA BULIONIE WARZYWNYM.

PODSTAWA	CHIŃSKA	warzywa, makaron sojowy	19,-	
	KOREAŃSKA	kimchi, makaron sojowy	20,-	
	TAJSKA	mleko kokosowe, galangał, chilli, makaron ryżowy, trawa cytrynowa	22,-	
DODATKI	KURCZAK 100 g	7,-	KREWETKI 5 szt.	16,-
	WOŁOWINA 100 g	14,-	TOFU 100 g	9,-

OHY·AHY

M A K A R O N Y / N U D D L E / R Y Ż —

PODSTAWA	KOREAŃSKIE JAPCHAE nudle sojowe, warzywa, sos sojowy, mirin (VEGAN)	22,-
	TAJSKI makaron ryżowy, tamaryndowiec, olej sezamowy, orzech (VEGE)	21,-
	TOPPOKI kluski koreańskie, ostry sos koreański, warzywa (VEGAN)	29,-
	LINGUINI LUCIANO jus z kurczaka, czosnek z rusztu, natka, brokuły	20,-
	LINGUINI FILET Z POMIDORA boczek, cebula, świeże pomidory, bazylia, oliwa	21,-
	LINGUINI ŚWIEŻY POMIDOR świeże pomidory, nuta czosnku, bazylia, oliwa (VEGAN)	20,-
	RYŻ Z WARZYWAMI PO KOREAŃSKU NA OSTRO (VEGAN)	19,-
	RYŻ Z WARZYWAMI PO CHIŃSKU (VEGAN)	19,-

DODATKI	KURCZAK 100 g	7,-	KREWETKI 5 szt.	16,-
	WOŁOWINA 100 g	14,-	TOFU 100 g	9,-

H O T P O T —

GORĄCY **GARNEK Z PIECA** OPALANEGO DREWNEM DLA DWÓCH OSÓB LUB JEDNEGO GŁODNEGO GOŚCIA

KOREAŃSKI	tofu, boczek, ryż, warzywa, pierożki	61,-
WEGAŃSKI	tofu, warzywa, kimchi, ryż	58,-
HAWAJSKI	łopatka, boczek – ponzu z pomarańczą, ryż, fasola	63,-
TAJSKI	kurczak, krewetka – redukcja tajska, makaron sojowy, warzywa. pierożki	62,-
HISZPAŃSKI	krewetki, chorizo, kurczak – bravas, pomidor, ziemniaki, fasola	69,-
CHIŃSKI	sos z czarnej fasoli, łopatka, kurczak, ryż, pak choi, pierożki	62,-
FRANCUSKI	kaczka, ziemniaki, tymianek, marchew, karczochy, sos pomarańczowy	69,-

OHY·AHY

B U Ł K I / B U R G E R Y

BOCZEK 24H, HOISIN, KOLENDRA, OGÓREK	22,-	SZARPANA ŁOPATKA BBQ	22,-
WOŁOWINA / BEKON, CHEDDAR / BBQ	22,-	TOFU, OGÓREK, HOISIN	22,-

P I Z Z A

NEAPOLITAŃSKA PIZZA Z PIECA - 32 CM

WYJĄTKOWY SMAK NASZEJ PIZZY OPIERAMY NA NIEZWYKŁYCH PRODUKTACH. JEDNYM Z NICH JEST **MOZZARELLA DI BUFALA**. SER WYTWARZANY ZE ŚWIEŻEGO MLEKA BAWOLEGO. JEST NIE TYLKO SZALENIE SMACZNY, ALE RÓWNIEŻ ZDROWSZY OD WIĘKSZOŚCI SERÓW TYPU MOZZARELLA.

MARGHERITA DI BUFFALA sos pomidorowy, mozzarella di buffala, bazylia - WEGE	25,-	BBQ sos barbeque, mozzarella, szarpana łopatką wieprzowa, cebula czerwona	29,-
SALAMI DI BUFFALA biały sos, mozzarella di buffala, salami picante, pieczarki, cebula czerwona	29,-	KLASYK sos pomidorowy, ser mozzarella, szynka, pieczarki - WEGE	24,-
PARMA DI BUFFALA oliwa czosnkowa, mozzarella di buffala, prosciutto, pomidorki, parmezan, bazylia	35,-	KOREA kimchi, boczek, chilli, cebula, kolendra, mozzarella	29,-
LEŚNA DI BUFFALA sos leśny, demi glace, mozzarella di buffala, grzyby, brzosznica, jałowiec	29,-	SALAMI sos pomidorowy, mozzarella, salami milano, pancetta, pieczarki	29,-
KARCZOCH sos z karczochów i szpinaku, karczochy, orzechy włoskie, mozzarella, parmezan	32,-	WEGE sos pomidorowy, ser wege, pieczarki, papryka, pietruszka	24,-

D E S E R

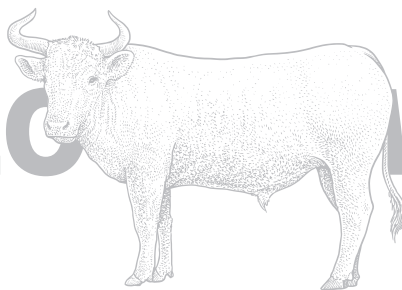
CODZIENNIE PRZYGOTOWUJEMY DLA CIEBIE ŚWIEŻE **DESERY**. ZAPYTAJ NASZEGO KELNERA O **SŁODKOŚĆ DNIA**.

D A N I A D L A D Z I E C I

SZASZŁYKI	szaszłyki z delikatnej piersi z kurczaka	10,-
MAKARON	delikatny makaron z klarowanym masełkiem	10,-
BURGER	dwa małe burgery z wołowiną dla najmłodszych	10,-

OHY·AHY

WOŁOWINA



AH Nasze steki sezonujemy przez 48 dni, w ściśle określonej temperaturze i wilgotności. Pozwala to na uzyskanie optymalnego smaku i struktury, które osiągamy w naszej szafie do sezonowania mięsa. Póltusze kupujemy ze sprawdzonej hodowli i są to rasy Charolaise i Limousine. Przy sezonowaniu w stekach następuje odparowanie wody, co oznacza skoncentrowanie smaku, oraz praca enzymów odpowiadających za ujędrnienie mięsa i zmianę smaku na głębszy.

OH Do każdego rodzaju wołowiny podpowiadamy jakie wino wydobędzie z niej pełnie smaku. Posiadamy także szeroką selekcję whisky, alkohol ten to także wspaniały dodatek do każdego steka. Nasze autorskie sosy zmieniają się wraz z sezonem – co 6 tygodni – Zapytaj o selekcję na dziś.

SEZONOWANY ANTRYKOT

33 ,- / 100 g

Uważany przez wielu za króla steków. Delikatne mięso, wysoka zawartość tłuszczu, wyjątkowy smak.



POLECANE WINO

Imprint of Mark Shannon, Primitivo a Ppassito Puglia, IGT



15 ,- / 100 ml

99 ,- / butelka

SEZONOWANY ROSTBEF

33 ,- / 100 g

Wyjątkowy stek dla smakoszy. Zwarte mięso i niska zawartość tłuszczu, niepowtarzalny smak.



POLECANE WINO

Conde Valdemar Crianza , Rioja, Hiszpania



15 ,- / 100 ml

95 ,- / butelka

Sezonowana Polędwica

50 ,- / 100 g

Nie wymaga przedstawienia- zdecydowana królowa steków
Delikatne mięso, delikatny smak.

Nie sezonowana Polędwica

69 ,- / 200 g



POLECANE WINO

Promised Land Shiraz, Wakefield, Australia



14 ,- / 100 ml

90 ,- / butelka

POPROŚ OBSŁUGĘ O KARTĘ WIN.

OHY·AHY



OhyAhyZG



ohy_ahy

Potrawy mogą zawierać alergeny. O ich listę poproś obsługę.

N A P O J E

LEMONIADA CYTRUSOWA własnej roboty	8,- / 15,-
PEPSI	5,-
7UP	5,-
TONIK	5,-
WODA GAZOWANA / NIEGAZOWANA	5,- / 15,-

SOKI Z TŁOCZNI DZIADKA FRANKA jabłko, jabłko + gruszka, jabłko + burak, jabłko + aronia, jabłko + marchew	6,5,-
--	-------



Tłocznia Dziadka Franka stworzona została z pasji, miłości do bliskich oraz niesamowitej wiedzy. Ich soki to 100% natury. Wyłącznie zdrowe, świeże owoce i warzywa z polskich upraw. Bez konserwantów, wody i cukru!



C I E P Ł E N A P O J E

HERBATA	English Breakfast Imperial Earl Grey Sancha Senpai Royal Jasmine Rooibush Sweet Orange Guarana Manila Mango Almond Pie Bavarian Mint	10,-	KAWA	ESPRESSO	6,-
	+ syrop	2,-		DOPPIO	8,-
				AMERICANO	7,-
				KAWA BIAŁA	8,-
				CAPPUCIONO	9,-
				LATTE MACCHIATO	10,-
				+ syrop	1,-
				+ dodatkowe espresso	2,-

P I W O

Z BUTELKI	SVIJANSKÁ DESITKA 4%	9,-
	SVIJANSKY MAZ 4,8%	9,-
	SVIJANSKÁ KNÉZNA 5,2% (piwo ciemne)	9,-
	SVIJANY NEALKO	8,-
	CERNA HORA VELEN (piwo pszeniczne)	9.50,-
Z NALEWAKA	HOLBA 0.3L	6,-
	HOLBA 0.5L	8.50,-

OHY·AHY

S Z P R Y C E R Y

SZPRYCER TO DRINK NA BAZIE BIAŁEG / MUSUJĄCEGO **WINA** I WODY GAZOWANEJ. TEN ORZEŻWIAJĄCY NAPÓJ POSTAWI CIĘ NA NOGI NAWET W NAJBARDZIEJ MĘCZĄCY DZIEŃ. JEGO EKSCYTUJĄCA NATURA I RZEŚKI SMAK TO RZECZ WARTA ZACHWYTU.

HUGO	prosecco, syrop z kwiatów czarnego bzu, limonka, woda gazowana	13 ,-
GRUSZKA-MIĘTA	prosecco, syrop gruszka, mięta, woda gazowana	13 ,-
APEROL SPRITZ	prosecco, aperol, woda gazowana, pomarańcza	18 ,-
SZPRYCER OHY-AHY	prosecco, woda gazowana, syrop mango, grejpfrut	13 ,-

D R I N K I K L A S Y C Z N E

COSMO OHY-AHY	Wyborowa 40 ml, sok z cytryny, sok z limonki, sok jabłko-aronia	17 ,-
CAIPIRINHA	Cachaça 40 ml, limonka, cukier trzcinowy	16 ,-
MOJITO	Havana rum 40 ml, woda gazowana, limonka, mieta, cukier trzcinowy	18 ,-
GIN SOUR	40 ml Gordon's Gin, sok z cytryny, syrop cukrowy	16 ,-
WHISKY SOUR	40 ml Ballantines, sok z cytryny, syrop cukrowy	17 ,-
TEQUILA SUNRISE	Gold tequila 40 ml, sok pomarańczowy, grenadyna	18 ,-
MALIBU APPLE STORY	malibu 40 ml, sok jabłkowy	19 ,-
DRINK Z PALEMKĄ	Bacardi Black 20 ml, malibu 20 ml, syrop mango, syrop ananas, limonka, sok jabłkowy	20 ,-

OHY·AHY

Marceli Szelağ

Szef Kuchni

Marcelego można określić w trzech słowach - kucharz, fotograf, podróżnik. Swoją przygodę kulinarną zaczął w wieku 23 lat na Florydzie. Przez jedenaście lat zdobywał cenne doświadczenie w fine diningowych kuchniach - włoskiej, francuskiej i steakhouse. Każda z restauracji, w których szefował może pochwalić się wieloma nagrodami. Marceli w 2010 roku zdobył tytuł szefa roku miasta Melbourne na Florydzie.

Po powrocie do Polski zaczął pracę w Atelier Amaro - pierwszej restauracji z gwiazdką Michelin w kraju. W poszukiwaniu dalszych inspiracji wyjechał do Oslo, gdzie przez cztery lata kontynuował rozwój kulinarny w restauracjach związanych z kuchnią hiszpańską - tapas w Delikatessen oraz fine diningowym Bon Lio. Mieszkając rok w mroźnej Laponii poznawał tradycyjne nordyckie smaki. Kolejny powrót do Polski to czas na Ohy Ahy.

Marceli jest pasjonatem fotografii - będąc w USA uczestniczył w wielu wystawach, a nawet został powołany do grupy 100 najlepszych artystów w stanie Floryda. Marceli zdobył też uprawnienia i certyfikaty z biologii morskiej i ochrony ssaków morskich, dzięki czemu współpracował przy projektach chroniących wieloryby i delfiny Zatoki Meksykańskiej oraz Zatoki Massachusetts i wybrzeży Kanady.

Piotr Sokołowski

Zastępca Szefa Kuchni

Jego pierwszy dzień w kuchni był koszmarem - szybko chciał stamtąd uciec. Zmęczenie po pracy nie dawało mu spać, dlatego swój drugi dzień przepracował po bezsennej nocy. Na początku kuchnię traktował bardziej jak zwykłą pracę, do której musiał iść. Było ciężko. Dopiero z biegiem czasu Piotr poznał ludzi, dzięki którym zmienił podejście do kuchni, a gotowanie zaczął traktować jak pasję i część swojego życia. Stres, złość, pot, łzy - to wszystko nauczyło go nie tylko bycia dobrym kucharzem, ale też lepszym człowiekiem.

Przygoda kulinarna Piotra to między innymi kuchnia hiszpańska, włoska i nasza regionalna. Przez lata podróżował po świecie w poszukiwaniu inspiracji i zdobywając cenne doświadczenie od najlepszych szefów kuchni na świecie. Piotr dwukrotnie pracował w kuchni Jamiego Olivera pełniąc obowiązki chef de partie i service chef. Wielokrotnie był head chef, między innymi w La Tasca Spanish Tapas w Yorku czy w zielonogórskiej Winiarni Bachus. Oprócz tego pracował w takich miejscach jak The Living Room (York), Missoula (York) i Wino i Grono (Zielona Góra).

OHY·AHY