RYNEK 11
restaurant & coctail bar

Przystawki / Starters

Tatar wołowy / majonez szczypiorkowy / pikle / smażone kapary / chleb z masłem **53zł / 270g**
Beef tartare / chive mayonnaise / pickles / fried capers / bread with butter

Krewetki / pomidory / chilli / białe wino / czosnek / natka pietruszki / masło **39zł / 330g**
Shrimps / tomatoes / chili / white wine / garlic / parsley / butter

Podwędzany śledź / sałatka ziemniaczana / piklowana kalarepa / siemię lniane / zioła **35zł / 250g**
Lightly smoked herring / potato salad / pickled kohlrabi / flaxseed / fresh herbs

Zupy / Soups

Kwaśnica na wędzonce / puree ziemniaczane / żeberko wieprzowe **32zł / 400g**
Traditional Polish sauerkraut soup with smoked meat / mashed potatoes / pork rib

Krem z batata / salami picante / śmietana limonkowa / crostini **30zł / 300g**
Cream of sweet potato soup / spicy salami / lime sour cream / crostini

Rosół z pieczonego mięsa z domowym makaronem i lubczykiem (dostępny w weekend) **29zł / 300g**
Roasted meat consommé with house-made noodles and lovage (available on weekend)

RYNEK 11
restaurant & coctail bar

Dania główne / Main courses

Risotto grzybowe / ser emilgrana / natka pietruszki **46zł / 350g**
Mushroom risotto / Emilgrana cheese / parsley

Ravioli z dynią i ricotta / maślana emulsja / piklowana dynia / ser emilgrana **52zł / 350g**
Pumpkin and ricotta ravioli / butter emulsion / pickled pumpkin / Emilgrana cheese

Udko z kaczki / demi glace z jeżyną / kluski śląskie / zasmażane buraki z chrzanem **69zł / 570g**
Duck leg / blackberry demi-glace / Silesian dumplings / sautéed beets with horseradish

Stek z łaty wołowej / sos pieprzowy / frytki / sałaty w dressingu **79zł / 500g**
Bavette steak / peppercorn sauce / French fries / mixed greens with dressing

Stek z sezonowanego antrykotu wołowego / sos pieprzowy / frytki / sałaty w dressingu **149zł / 550g**
Dry-aged ribeye steak / peppercorn sauce / French fries / mixed greens with dressing

Pierś z kurczaka ze skórą / sos voleute / puree ziemniaczane / dziki brokuł **59zł / 470g**
Skin-on chicken breast / velouté sauce / mashed potatoes / broccolini

Schab panierowany / pieczone ziemniaki / zasmażana kapusta z boczkiem i grzybami **59zł / 400g**
Breaded pork chop / roasted potatoes / sautéed cabbage with bacon and mushrooms

Makaron z krewetkami / pomidory / chilli / białe wino / czosnek / natka pietruszki / masło / szpinak **59zł / 400g**
Pasta with shrimps / tomatoes / chili / white wine / garlic / parsley / butter / spinach

Łosoś / beurre blanc z wędzonym masłem / czarna soczewica / pieczony por **69zł / 350g**
Salmon / smoked butter beurre blanc / black lentils / roasted leek

RYNEK 11
restaurant & coctail bar

Sałatki / Salads

Cezar / pierś z kurczaka ze skórą / boczek / ser emilgrana / bagietka — **49zł /400g**
Caesar salad with chicken and bacon, cherry tomatoes, Emiligrana cheese, baguette

Pieczony kozi ser / marynowane czerwone buraki / karmelizowane orzechy włoskie / bagietka — **49zł / 370g**
Mixed greens with baked goat cheese, balsamic-glazed beets and caramelized walnuts, baguette

Desery / Desserts

Ptyś „szarlotka” / prażone jabłka z cynamonem / krem patissiere — **29zł / 150g**
Choux pastry with craquelin / caramelized apples with cinnamon / crème pâtissière

Sticky toffee pudding / lody śmietankowe — **29zł / 150g**
Sticky toffee pudding / vanilla ice cream

Korzenne śliwki na ciepło / sos angielski / kruszonka czekoladowa — **29zł / 200g**
Warm spiced plums / crème anglaise / chocolate crumble

Menu dla dzieci / Kids menu

Rosół / makaron — **19zł / 150ml**
Chicken broth / noodles

Zupa pomidorowa / makaron — **19zł / 150ml**
Tomato soup / noodles

Nuggetsy / frytki / mizeria — **29zł / 250g**
Nuggets / fries / cucumber salad

RYNEK 11
restaurant & coctail bar

Drinki / Cocktails

Negroni **32zł / 90ml**
(martini rosso / campari / gin)

Pornstar Martini **32zł / 130ml**
(vanilla vodka / passion friut / prosecco)

Whiskey Sour **32zł / 110ml**
(whiskey / triple sec / angostura / egg white)

Espresso Martimi **32zł / 100ml**
(vodka,espresso / kahlua)

Aperol Spritz **32zł / 200ml**
(Aperol / Prosseco,sparkling water)

Raspberry Star **32zł / 130ml**
Gin, puree z malin, syrop waniliowy, Prosecco

Whishey Berry **32zł / 150ml**
Whishey, syrop z kwiatu bzu, pulpa owoce leśne

Strawberry Spritz **32zł / 200ml**
Aperol, Syrop truskawkowy, Prosecco

Aperol Marakuja **32zł / 200ml**
Aperol, puree marakuja, Prosecco

Lavender cloud **32zł / 120ml**
Wódka, syrop lawendowy, syrop różany

Każdy koktajl zaczyna się od rozmowy - zapytaj o opcje spoza karty

RYNEK 11
restaurant & coctail bar

Piwa regionalne / Regional beers

Cervisia de Busk Juicy **19zł / 0,5l**
Piwo jasne pszeniczne, niefiltrowane, pasteryzowane
(Wheat beer / unfiltered / pasteurized)

Cervisia de Busk **19zł / 0,5l**
Piwo jasne pszeniczne, mętne, pasteryzowane
(Wheat beer / unfiltered / pasteurized)

Sun O'Clock **19zł / 0,5l**
Piwo jasne typu APA, niefiltrowane, pasteryzowane
(Apa / unfiltered / pasteurized)

Sun O'Clock Juicy **19zł / 0,5l**
Piwo jasne typu APA, niefiltrowane, pasteryzowane
(Apa / unfiltered / pasteurized)

Dnieje **19zł / 0,5l**
Piwo jasne pełne, niefiltrowane, pasteryzowane
(Lager / unfiltered / pasteurized)

Dilok **19zł / 0,5l**
Piwo typu lager wiedeński, niefiltrowane, pasteryzowane
(Vienna lager / unfiltered / pasteurized)

Wisław **19zł / 0,5l**
Piwo typu ciemny lager, niefiltrowane, pasteryzowane
(Dark lager / unfiltered / pasteurized)

Piwo bezalkoholowe / Non-alcoholic beer

Lech Free 0,0% **15zł / 0,5 l**
(Limonka mięta, klasyczny, smoczy owoc)
Piwo typu lager, bezalkoholowe, pasteryzowane
(Non-alcoholic lager / pasteurized)

RYNEK 11
restaurant & coctail bar

Wódka / Vodka

Stumbras	**12zł / 40ml**
Stumbras	**150zł / 0,5l**
Baczewski	**14zł / 40ml**
Baczewski	**175zł / 0,5l**
Chopin	**18zł / 40ml**
Chopin	**315zł / 0,5l**
Belvedere	**332zł / 0,7l**

Jacob Heberfeld

Piołunówka	**17zł / 40ml**
Zgoda	**17zł / 40ml**
Czysta	**17zł / 40ml**
Miodonka	**17zł / 40ml**
Wiśniówka	**17zł / 40ml**
Rose	**17zł / 40ml**
Orzechówka	**17zł / 40ml**

Gin

Gin Roku	**19zł / 40ml**
Bombay	**25zł / 40ml**

Whisky

Chivas 12Y	**299zł / 0,7l**
Chivas 12Y	**25zł / 40ml**
Chivas 13Y	**29zł / 40ml**
Chivas 15Y	**49zł / 40ml**
Chivas 21Y	**95zł / 40ml**
Chivas Fashion Daisy	**99zł / 40ml**
Chivas Orange Rose	**99zł / 40ml**
Chivas 30Y	**199zł / 40ml**
Glenlivet 12Y	**29zł / 40ml**
Glenlivet 15Y	**49zł / 40ml**
Glenlivet 18Y	**69zł / 40ml**
Glenlivet 21Y	**99zł / 40ml**
Glenfiddich 12	**39zł / 40ml**
Glenfiddich 15	**49zł / 40ml**
Macallan 12Y	**49zł / 40ml**
Macallan 15Y	**69zł / 40ml**
Macallan 18Y	**199zł / 40ml**

RYNEK 11
restaurant & coctail bar

Napoje zimne / Cold drinks

Pepsi Zero Cukru	**10zł / 250ml**
Pepsi	**10zł / 250ml**
Mirinda	**10zł / 250ml**
7 Up	**10zł / 250ml**
Schweppes Tonic	**10zł / 250ml**
Lipton Ice Tea (zielona herbata)	**10zł / 250ml**
Toma (pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka,)	**10zł / 250ml**
Woda karafka	**10zł / 1l**
Lemoniada (klasyczna, marakuja, hibiskus-malina)	**15zł / 250ml**
Lemoniada karafka (klasyczna, marakuja, hibiskus-malina)	**35zł / l**

O dostępne smaki lemoniady zapytaj naszego kelnera.

Napoje gorące / Hot drinks

Espresso	**12zł / 30ml**
Doppio	**15zł / 60ml**
Americano	**13zł / 200ml**
Kawa z mlekiem	**14zł / 200ml**
Cappuccino	**16zł / 300ml**
Latte	**15zł / 250ml**
Herbata Richmont	**12zł / 300ml**
Herbata Zimowa	**20zł / 300ml**
Matcha	
Tradycyjna	**17zł / 150ml**
Matcha Latte (cynamonowa, pumpkin spice)	**18zł / 250ml**
Cappuccino Matcha	**18zł / 300ml**
Matcha Twist Iced raspberry / rose / passion fruit	**24zł / 400ml**

Rynek 11

W samym sercu Kielc, tuż przy rynku, stworzyliśmy miejsce, do którego chce się wracać. Nie trzeba specjalnej okazji, żeby usiąść przy naszym stole. Wystarczy ochota na coś dobrego, chwilę wytchnienia od codziennego pośpiechu albo spotkanie z kimś, z kim zawsze jest o czym rozmawiać.

Gotujemy tak, jak sami lubimy jeść - prosto, uczciwie i z sercem. Wracamy do dobrze znanych smaków, przywołujących wspomnienia, ale nadajemy im własny charakter. Bez zbędnego zadęcia, za to z pasją do dobrego jedzenia. Chcemy, żeby każdy posiłek był małą przyjemnością, a każda wizyta pozostawiała po sobie coś więcej niż tylko wspomnienie dobrego smaku.

Za naszą kuchnią stoi młody szef kuchni - Filip Bugajski. Po czasie spędzonym poza Kielcami wrócił do rodzinnego miasta, by tworzyć miejsce, w którym może gotować po swojemu. Swobodnie, sezonowo i bez kompromisów. Z szacunkiem do produktu, otwartą głową i przekonaniem, że najlepsze jedzenie to takie, które nie tylko smakuje, ale też wywołuje emocje.

Rynek 11 to jednak coś więcej niż kuchnia. To miejsce, w którym liczą się przede wszystkim ludzie i wspólnie spędzone chwile. Przy wspólnym stole, przy kieliszku dobrego wina, między jednym daniem a drugim. Bez pośpiechu, bez szczególnej okazji - po prostu po to, żeby dobrze spędzić czas.

Chcemy, żeby każdy czuł się tutaj swobodnie, znalazł chwilę dla siebie i zawsze miał powód, by do nas wrócić. Bo wierzymy, że najlepsze wspomnienia powstają przy wspólnym stole - wśród bliskich, dobrego jedzenia i rozmów, których nie chce się kończyć.