



THE BLACK SHEEP GASTRO PUB MENU

GODZINY OTWARCIA NIEDZIELA - CZWARTEK 12:00 - 22:00

PIĄTEK - SOBOTA 12:00 - 24:00

GODZINY OTWARCIA KUCHNI NIEDZIELA - CZWARTEK 12:00 - 21:00

PIĄTEK - SOBOTA 12:00 - 23:00

PRZYSTAWKI

SKRZYDEŁKA BUFFALO	27 PLN
Pieczone skrzydełka glazurowane w sosie Buffalo-chili, podawane z dowolnym sosem	
SKRZYDEŁKA KFC	28 PLN
Korean Fried Chicken - skrzydełka panierowane i glazurowane w słodko-ostrym sosie BBQ, sezam, podawane z dowolnym sosem	
KRAŻKI CEBULOWE	23 PLN
Panierowane krążki cebulowe podawane z dowolnym sosem	
NUGGETS Z KURCZAKA LUB TOFU WĘDZONEGO	28 PLN
Kawałki piersi kurczaka lub tofu wędzonego w kukurydzianej panierce podawane z dowolnym sosem	
CHEESY BACON FRIES	28 PLN
Frytki Czarnej Owcy, polane sosem serowym, posypane chrupiącym boczkiem, szczypiorkiem i prażoną cebulką	
TATAR WOŁOWY	38 PLN
Świeca wołowa, majonez szczypiorkowy, marynowane grzybki, ogórek konserwowy, cebula, musztarda dijon, świeżo wypiekane bułeczki	
FRYTKI Z BATATÓW	22 PLN

SAŁATKI

CAESAR	37 PLN
Grillowana pierś kurczaka lub tofu wędzone w panierce, sałata rzymska, oryginalny sos Caesar Czarnej Owcy, boczek, jajko sadzone, ser bursztyn i grzanki	
SPICY CHICKEN BITES	37 PLN
Panierowane kawałki piersi kurczaka lub tofu wędzone, dressing sweet chili, mieszanka sałat, pomidor koktajlowy, świeży ogórek, czerwona cebula, papryczka chili, sezam	
BURRATA SALAD	41 PLN
Burrata, mieszanka sałat, rukola, czerwona cebula, ogórek, suszone pomidory, sos vinegrette, balsamico, prażony słonecznik	

DANIA GŁÓWNE

WTOREK ŻEBERKA 38,90 PLN



ŻEBERKA W SOSIE BBQ	59 PLN
Żeberka wieprzowe długo duszone w sosie BBQ Czarnej Owcy, ziemniaki opiekane, sałatka sezonowa	
PULLED PORK	48 PLN
Szarpana wieprzowina w sosie bbq, frytki, prażona cebula, marynowane jalapeno, coleslaw, sos sriracha mayo	
POLICZKI WIEPRZOWE	49 PLN
duszone w cydrze lubelskim, puree ziemniaczane, karmelizowane marchewki	
PIERŚ Z KURCZAKA	47 PLN
w sosie śmietanowo grzybowym, kuleczki ziemniaczane, sałatka z rukoli i pomidorków koktajlowych	

BURGERY

PONIEDZIAŁEK BURGER W ZESTAWIE 34,90 PLN



WSZYSTKIE BURGERY PODAJEMY W CZARNEJ BULCE WYRABIANEJ WEDŁUG RECEPTURY SZEFA KUCHNI.
STOPIEŃ WYSMAŻENIA WOŁOWINY TO MEDIUM - WELL.
POINFORMUJ OBSŁUGĘ O CHĘCI ZMIANY STOPNIA WYSMAŻENIA.

TEXAS	39 / 51 PLN
100% wołowiny, sos BBQ Czarnej Owcy, ogórek konserwowy, boczek, marynowana papryczka jalapeno, sałata	
HEART ATTACK	45 / 57 PLN
100% wołowiny, potrójny boczek, ser edam, ser mimolette, rosti, surówka, krążki cebulowe, majonez, ogórek konserwowy, sałata	
PESTO BURATTA	44 / 56 PLN
100% wołowiny, burrata, rukola, suszone pomidory, pesto bazyliowe, grillowana cukinia	
BACON & CHILI JAM BURGER	42 / 54 PLN
100% wołowina, Bacon & Chili Jam, sriracha mayo, 2x cheddar, ogórek konserwowy, czerwona cebula,	
PULLED PORK BURGER	42 / 54 PLN
Pulled pork, sos bbq, surówka z białej kapusty, jalapeno, ogórek konserwowy, prażona cebulka	
BULDAK BURGER	46 / 58 PLN
Pierś kurczaka w kukurydzianej panierce, majonez szczypiorkowy, sałata, ogórek czerwona cebula, buldak carbonara	
UMAMI	42 / 54 PLN
100% wołowiny, bekon, ser bursztyn, grzyby Shimeji, pieczarki, rukola, pomidor, majonez truflowy	
CHICKEN	42 / 54 PLN
Smażona pierś kurczaka w kukurydzianej panierce Czarnej Owcy, pomidor, ogórek, majonez i ketchup Heinz, sałata	
CHEESE BOMB	45 / 57 PLN
100% wołowiny, panierowany camembert, sos Reubena, bekon, ogórek konserwowy, pomidor, czerwona cebula, sałata	
DODAJ ŻURAWINĘ ZA	3 PLN
KFC BURGER	45 / 57 PLN
Korean Fried Chicken ze słodko-ostrym sosem, sałata, świeży ogórek, kimchi czerwona cebula, prażona cebulka	
CALIFORNIA	37 / 49 PLN
100% wołowiny, ser cheddar, pomidor, czerwona cebula, majonez, sałata	

DODAJ FRYTKI I SURÓWKĘ ZA 10 PLN

VEGE BURGER
Zastąp mięso w dowolnym burgerze panierowanym, wędzonym tofu

LUBISZ NA OSTRO?

DODAJ MARYNOWANE JALAPENO

3 PLN

DODATKOWY SOS: KETCHUP HEINZ, MAJONEZ, SWEET CHILI, CZOSNKOWY, CHILI, BBQ CZARNEJ OWCY, REUBENA, MAJONEZ TRUFLOWY, MAJONEZ MUSZTARDOWY, MAJONEZ SZCZYPORKOWY, SRIRACHA MAYO,

4 PLN

SOS SEROWY CHEDDAR

12 PLN

STREET FOOD

NEW YORK PASTRAMI	39 PLN
Bułka pszenna, pastrami naszej produkcji, 200g pastrami, ser gouda, kiszona kapusta, sos Reubena	
BLACK SHEEP PASTRAMI	39 PLN
Bułka pszenna, pastrami naszej produkcji, 200g pastrami, ser cheddar, ogórek konserwowy, czerwona cebula, sos musztardowy, sałata	
CRISPY CHICKEN SANDWICH	39 PLN
Bułka pszenna, pierś kurczaka w płatkach kukurydzy, ser cheddar, pomidor, czerwona cebula, majonez i sos BBQ, sałata	
KEBAB Z PASTRAMI	39 PLN
Prawdopodobnie pierwszy w Polsce kebab z wędzoną wołowiną (Pastrami), lawasz, 200g pastrami, surówka z białej kapusty, pomidor, ogórek, czerwona cebula, sos czosnkowy, sos BBQ	

DESERY

CZEKOLADOWE BROWNIE	22 PLN
Brownie Czarnej Owcy podawane z lodami	
SZARLOTKA NA CIEPŁO	22 PLN
z lodami śmietankowymi	

LEMONIADY

400ml / 1 liter

LEMONIADA KLASYCZNA	17 / 26 PLN
LEMONIADA MANGO MARAKUJA	17 / 26 PLN
LEMONIADA TRUSKAWKOWA	17 / 26 PLN

SOKI I NAPOJE

200ml / 1 liter

SOKI I NEKTARY	8 / 20 PLN
GREJFRUTOWY, POMARAŃCZOWY, JABŁKOWY, PORZECZKOWY, ŻURAWINOWY, ANANASOWY, BANANOWY	
WODA GAZOWANA / NIEGAZOWANA	8 / 15 PLN
KRYSTALICZNE ŹRÓDŁO	
PEPSI, PEPSI MAX	8 / 20 PLN
TONIC, 7 UP	8 PLN
RED BULL	10 PLN
LIPTON ICE TEA	8 PLN

KAWY I HERBATY

ESPRESSO	7 PLN
AMERICANO	8 PLN
LATTE	10 PLN
CAPPUCCINO	10 PLN
FLAT WHITE	8 PLN
HERBATA CZARNA LUB SMAKOWA	8 PLN
SYROPY DO KAWY: CZEKOLADOWY, KOKOSOWY, KARMELOWY	4 PLN



Krystaliczne
Źródło



Toma

DRINKI

APEROL SPRITZ 32 PLN
Klasyczny / popularny / wytrawny / pomarańczowy
Aperol, pomarańcza, Prosecco, woda gazowana

CAMPARI SPRITZ 32 PLN
Wytrawny / gorzki / orzeźwiający
Campari, prosecco, pomarańcza, woda gazowana

CRODINO APERITIVO bez alkoholu 31 PLN
Bezalkoholowa wersja popularnego spritzera

HUGO 33 PLN
Klasyczny / kobiecy / lekki / kwiatowy
Syrup z kwiatu bzu, Prosecco, mięta, limonka, woda gazowana

SPICY MANGO 33 PLN
Słodki / pikantny / egzotyczny
Tequila gold, triple sec, puree mango, jalapeno,

OLD CUBAN 34 PLN
Świeży / elegancki / mocny
Rum bacardi carta Negra, mięta, angostura, prosecco

STRAWBERRY BREEZE 32 PLN
Słodki / owocowy / kobiecy
Biały rum, puree truskawkowe, syrop truskawkowy

CHERRY MANHATTAN 35 PLN
Elegancki / wytrawny / subtelnie wiśniowy
Bourbon, słodki wermut, syrop wiśniowy, angostura

PASSIONFRUIT MARGARITA 38 PLN
Tropikalna / zmysłowa / orzeźwiający
Tequila silver, triple sec, syrop marakuja, świeża marakuja

WINTER CITRUS 33 PLN
Cytrusowy / lekki / rześki
Gin, sok grejpfrutowy, triple sec

ZAPYTAJ OBSŁUGĘ O ULUBIONE DRINKI
LUB KLASYCZNE KOKTAJLE



SZOTY SMAKOWE

SZOTY SMAKOWE CZARNEJ OWCY /40ml/: 8 PLN
NUTELLA, TRUSKAWKA,
BRZOSKWINIA, MANGO-MARAKUJA,
SŁONY KARAMEL

WŚCIEKŁY PIES /1szt/ 15 PLN

WŚCIEKŁA SUKA /1szt/ 17 PLN

PIWA BUTELKOWE

ŻYWIEC 14 PLN

ŻYWIEC 0% 15 PLN

HEINEKEN / HEINEKEN 0% 15 PLN

PIWA KRAFTOWE ZAPYTAJ OBSŁUGĘ

PIWA Z BECZKI

500ml

**CZWARTEK
WARKA
PLN**



ŻYWIEC 14 PLN

BIAŁE / BIAŁE 0% 16 PLN

MURPHY'S IRISH STOUT 20 PLN

WARKA 12 PLN

KRAFTOWE NA KRANIE ZAPYTAJ OBSŁUGĘ

SYROP: MALINA, IMBIR, WIŚNIA 1 PLN

WHISKY

BUSHMILLS 18 / 240 PLN

JAMESON (IRLANDIA) 18 / 240 PLN

JACK DANIEL'S (USA) 19 / 250 PLN

JIM BEAM: HONEY/ RED STAG/ APPLE (USA) 18 PLN

THE MACALLAN 12 YO 35 PLN

GRANT's (SZKOCJA) 16 / 220 PLN

WINA CZERWONE

100ml/butelka

THE BLACK SHEEP 18 / 95 PLN
Hiszpania, wytrawne

TRES ERRES 18 / 95 PLN
Hiszpania, półwytrawne

WINA BIAŁE

100ml/butelka

THE BLACK SHEEP 18 / 95 PLN
Hiszpania, wytrawne

TRES ERRES 18 / 95 PLN
Hiszpania, półsłodkie

WINA MUSUJĄCE

100ml/butelka

PROSECCO 15 / 95 PLN

RUM

40ml

SAILOR JERRY 18 PLN

HOUSE RUM JASNY 18 PLN

HOUSE RUM CIEMNY 18 PLN

KRAKEN 22 PLN

MALIBU 16 PLN

TEQUILA

40ml

SILVER 20 PLN

GOLD 20 PLN

GIN

40ml

GORDON'S 18 PLN

GORDON'S PINK 18 PLN

BOMBAY 20 PLN

LONDON NO 1 25 PLN

APERITIF & DIGESTIF

CAMPARI 40ml 16 PLN

JÄGERMEISTER 40ml 16 PLN

ŚLIWOWICA 40ml 18 PLN

AMARETTO 40 ml 16 PLN

BAILEYS 40 ml 15 PLN

SWEET WERMUT 100 ml 15 PLN

WÓDKI

40ml/500ml

CYTRYNÓWKA CZARNEJ OWCY 16 / 150 PLN

WYBOROWA / ŻYTANIA / 16 / 150 PLN

FINLANDIA / JĘCZMIEN / 18 / 180 PLN

BACZEWSKI / ZIEMNIAK / 22 / 200 PLN

WIŚNIÓWKA 15 PLN

NIE ROZDZIELAMY RACHUNKÓW

**PROSIMY INFORMOWAĆ
OBSŁUGĘ O FAKTURZE PRZED
WYDRUKOWANIEM PARAGONU**

WWW.DOSTAWAZOWCY.PL
INSTAGRAM.COM/CZARNA_OWCA_GASTRO_PUB
FACEBOOK.COM/CZARNAOWCAGASTROPUB

