

ŚNIADANIA

/DO 12:00



KANAPKI

/ CAŁY DZIEŃ

• JAJA i SPÓŁKA

JAJA NA WYPASIE

/2 jaja sadzone, pieczone kielbaski wieprzowe i boczek pieczony, cieciora w pomidorach, musztarda, mała sałatka + pieczywo pszenno-żytnie na zakwasie lub pszenne (ciabatta), masło/ 27

JAJA NA PIECZONYCH WARZYWACH (DYNIA PIŻMOWA, ZIEMNIAKI, BATATY)

/2 jaja sadzone, warzywa pieczone w ziołach, domowe pikle z marchewki i pietruszki, hummus klasyczny z za'atarem, mała sałatka + pieczywo pszenno-żytnie na zakwasie lub pszenne (ciabatta), masło/ 19 [w]

JAJECZNICA /3 jaja przygotowywane na maśle, ze szczypiorkiem lub boczkiem + pszenno-żytnie na zakwasie lub pszenne (ciabatta), masło/ 12

OMLET PIECZONY WYTRAWNY* [gf] /3 jaja z dodatkami, mała sałatka/ 19
(czas oczekiwania min.20 min) (*zapytaj baristę o opcje dnia)OMLET NA SŁODKO Z PIECZONYM JABŁKIEM I MUSEM WIŚNIOWYM [s] [gf] [w]
/3 jaja*, banan, pieczone jabłko, mus wiśniowy, twarożek, masło orzechowe, cynamon, płatki migdałów/ 23 (czas oczekiwania min.20 min)

• JAJA SADZONE NA GRZANKACH

/2 jaja z wolnego wybiegu sadzone na chrupiących grzankach z chleba włoskiego - ciabatta z dodatkami/

SZPINAK DUSZONY + POMIDOR

/jaja sadzone na grzankach, szpinak duszony z czosnkiem, pomidor, rukola, oliwa z oliwek/ 22 [w]

GUACAMOLE + FETA

/jaja sadzone na grzankach, domowe guacamole (pasta z awokado z chilli, czosnkiem i cytryną), ser feta, pomidorki koktajlowe, rukola, oliwa z oliwek/ 23 [w]

BOCZEK + PIECZARKI

/jaja sadzone na grzankach, boczek pieczony, pieczarki duszone w czosnku i tymianku, rukola, sos aioli/ 22

• TALERZE I MISKI

TALERZ MIX /ser cheddar, pasta jajeczna, twarożek wiosenny (rzodkiewka, szczypiorek, czerwony pieprz), domowy chutney jabłkowo-cebulowy + pieczywo pszenno-żytnie na zakwasie lub pszenne (ciabatta), masło, mała sałatka/ 22 [w] + szynka dojrzewająca prosciutto crudo/ 26

HARD SET MIX = talerz mix

+ jajecznicą z 2 jaj (z boczkiem lub szczypiorkiem)/
+ kawa (przelew, espresso, flat white, cappuccino, latte)/ herbata/ lemoniada/ 32/36 (z szynką prosciutto)

TALERZ WEGE /pomidorowy pasztet z soczewicy, hummus klasyczny z za'atarem, pasta z suszonych pomidorów, pasta z białej fasoli i zielonych oliwek + pieczywo pszenno-żytnie na zakwasie lub pszenne (ciabatta), mała sałatka/ 19 [v]

HARD SET WEGE = talerz wege

+ jajecznicą z 2 jaj (z boczkiem lub szczypiorkiem)/
+ kawa (przelew, espresso, flat white, cappuccino, latte) / herbata/ lemoniada/ 29

OWSIANKA DNIA* [s]

/płatki owsiane z owocami na mleku/ 11 lub mleku kokosowym [v]/ 13 *(podawane na ciepło)

JAGODOWY SMOOTHIE BOWL

/jagody, maliny, kasza jaglana, banan, daktyle, masło orzechowe, mleko kokosowe, płatki kokosowe, jagody goji, kiwi, nasiona chia - podawany na zimno/ 19 [v] [gf] [sf]

GRZANKI Z SEREM BRIE I PIECZARKAMI

/chrupiące grzanki z chleba włoskiego - ciabatta, ser brie, pieczarki duszone w tymianku i czosnku, oliwa z oliwek, rukola/ 19 [w]

GRZANKI Z KREMOWYM SEREM KOZIM I MIODEM

/chrupiące grzanki z chleba włoskiego - ciabatta, ser kozi, miód, orzechy włoskie, rukola/ 21 [w]

EXTRA DODATKI (ok.30-50g.) | polecamy dla urozmaicenia śniadania czy kanapki |

BOCZEK / INDYK / KIELBASKA WIEPRZOWA / SZYNKA DOJRZEWAJĄCA PROSCIUTTO CRUDO / 4

ŁOSOŚ WĘDZONY/ 7

AWOKADO/ 4 | SER KOZI/ 4

PIECZARKI DUSZONE W TYMIANKU I CZOSNKU/ 3

PASTY: HUMMUS KLASYCZNY / PASTA Z SUSZONYCH POMIDORÓW/ PASTA Z BIAŁEJ FASOLI I OLIVEK/ 3

MASŁO ORZECHEWE / KONFITURA OWOCOWA/ MIÓD/ 2 | DOMOWA NUTELA/ 3

DODATKOWE PIECZYWO/ WAFLE KUKURYDZIANE 2

JAJKO Z WOLNEGO WYBIEGU/ 2

{CIABATTA/ BAJGIEL} / z miksem sałat /

SZARPANA WIEPRZOWINA W SOSIE BBQ

/łopatka wieprzowa w sosie barbeque, orientalny coleslaw z czerwonej kapusty, sos orzechowy/ 18 [s]

INDYK PIECZONY & PODWÓJNY BOCZEK

/pieczony boczek i indyk, pomidor, czerwona cebula, sos aioli/18 [s] /+ extra jajko sadzone/ 20 [s]

CHEDDAR & CHUTNEY JABŁKOWY /ser cheddar, chutney

z jabłek i czerwonej cebuli, masło/ 16 [w] [s]

PASTA JAJECZNA /pasta z jajek, ogórek świeży, rzodkiewka, szczypiorek, masło/13 [w]

HUMMUS KLASYCZNY /rzodkiewka, ogórek zielony,

domowe pikle z marchwi i pietruszki/13 [v]

PASZTET Z SOCZEWICY & CHUTNEY JABŁKOWY

/pomidorowy pasztet z soczewicy, chutney z jabłek i cebuli czerwonej, domowe pikle z marchwi i pietruszki/ 13 [v]

PROSCIUTTO CRUDO & RUKOLA

/szynka dojrzewająca prosciutto crudo, masło, rukola/ 18

ŁOSOŚ Z TWAROŻKIEM WIOSENNYM, rzodkiewką,

ogórkiem, szczypiorkiem, czerwonym pieprzem/ 18

SŁODKOŚCI

WESOŁE BROWNIE CZEKOLADOWE [gf] [s]

/na mące z migdałów z orzechami laskowymi/ 12

CIASTA, SERNIKI, DESERY* / 9-15

(codziennie inne ciasta domowe i desery przygotowywane z najwyższej jakości składników - sprawdź w witrynce lub zapytaj baristę)

WESOŁE FIT CIASTO* [gf] [sf] [s] 12-17

(codziennie inne ciasto przygotowywane bez cukru, często w wersji wegańskiej, naturalnie bezglutenowej, naturalnie słodkie - sprawdź w witrynce lub zapytaj baristę)

CIASTKO ORKISZOWE

/z masłem orzechowym i czekoladą/ 9

CHIA PUDDING KOKOS & MANGO [v] [gf]

/pudding z mleka kokosowego z nasionami chia, musem mango, owocami i płatkami kokosa/ 11

DOMOWA GRANOLA Z OWOCAMI I JOGURTEM [s] [sf]

/jogurt naturalny, świeże owoce oraz domowa granola (płatki owsiane, orzechy ziemne, migdały, pestki dyni, siemię lniane, sliwka suszona, jagody goji/ 11

CROISSANT NA SŁODKO (podajemy na ciepło)

/solo lub ze słodkim specjałem: domową nutelą/ domowym masłem orzechowym/ konfiturą/ 9

CROISSANTY DLA ŁASUCHA:

2 croissanty + wszystkie specjały/ 18

LEGENDA

- * OPCJE DNIA - sprawdź w witrynce lub zapytaj baristę
- * PIECZYWO: żytnie na zakwasie oraz chleb pszenny włoski z tradycyjnych lokalnych piekarni
- * JAJKA: używamy tylko jajek 1' z wolnego wybiegu

[sf] BEZ DODATKU CUKRU (SUGAR FREE)

[v] DANIE WEGAŃSKIE | [w] DANIE WEGETARIAŃSKIE

[gf] DANIE NATURALNIE BEZGLUTENOWE

[s] NASZA SPECJALNOŚĆ

KAWY BIAŁE

DUŻE LATTE /13

MEGA LATTE (na wynos) /14

FLAT WHITE /10

CAPPUCCINO/ DUŻE CAPPUCCINO / 10/13

KLONOWE LATTE (/latte z syropem klonowym) /15

* mleko owsiane [v] + 3

* syrop klonowy [v] + 3

ICE LATTE (espresso, lód, zimne mleko) /13

KAWY CZARNE

ESPRESSO (doppio) /8

AEROPRESS 200ml /11

DRIP V60 400ml /16

PRZELEW 200ml /9 lub 300 ml /13,5

ESPRESSO TONIC (espresso + lód + tonic Fever Tree® + pomarańcza) /16



[WSZYSTKIE KAWY MLECZNE SERWUJEMY NA PODWÓJNYM ESPRESSO]

[O REKOMENDOWANY RODZAJ ZIARNA ZAPYTAJ BARISTĘ]

GORĄCE NAPOJE

HERBATY LIŚCIASTE /9

/parzone w w czajniczku ok.500ml /

Zielona jaśminowa/ Zimowe owoce/ Earl Grey/

Czarna Ceylon/ Biała z malinami/ Rooibos/

DOMOWE KAKAO na mleku /8

* kakao na mleku owsianym / kokosowym [v] /10

ZIMNE NAPOJE I SOKI

LEMONIADA DOMOWA / 6/8

z cukrem lub bez /codziennie inny smak/

ŚWIEŻO WYCISKANY SOK 300ml /15

Pomarańcza / Grejfrut / Mix

KOMPOT / 6/8

WODA MINERALNA „KINGA PIENIŃSKA” /6

ESPRESSO TONIC

(podwójne espresso + lód + tonic Fever Tree® + pomarańcza) /16

SMOOTHIE

GREEN MONSTER [v][gf][sf] /12

/szpinak, ogórek, jabłko, banan/

MANGO [v][gf] /12

/mango, pomarańcza, jabłko, cytryna/

DETOX [v][gf][sf] /12

/pomarańcze, natka pietruszki/

PIWO REGIONALNE

CYDR MIŁOŚLAWSKI /12

POLSKIE PIWA KRAFTOWE /15

[zapytaj o nasze rekomendacje]

WINO

Frizzante Bianco Glera (butelka - 750 ml) /59

Winnica: Azienda Agricola La Jara, Veneto

WINA DOMOWE

BIAŁE - Grüner Veltliner / CZERWONE - Zweigelt

Winnica: Weingut Frank, Weinviertel

kieliszek - 125 ml /8

karafka - 500 ml /29

GODZINY OTWARCIA KAWIARNI:

PONIEDZIAŁEK - PIĄTEK 7:00 - 21:00

WEEKEND 8:00-19:00



reviews on



tripadvisor

LUNCH

/OD 12:00

ZESTAW NA LUNCH

• **ZUPA I DANIE DNIA***

+ kompot/ domowa lemoniada/ 24

• **ZUPA I PEŁNOZIARNISTY WRAP**

+ kompot/ domowa lemoniada/ 28-32

SOLO

• **ZUPA DNIA*** /12

• **DANIE DNIA*** /19

• **PEŁNOZIARNISTY WRAP** /19-24

• **TALERZ MOCY** /23 - 25

/ *zapytaj baristę lub sprawdź na tablicy/

WRAP PEŁNOZIARNISTY

/pełnoziarnista tortilla pszenna + miks salat i wybrane dodatki/

• **SZARPANA WIEPRZOWINA W SOSIE BBO**

/orientalny coleslaw z czerwonej kapusty, sos orzechowy/ 24

• **INDYK PIECZONY W TYMIANKU** /szpinak duszony z

czosnkiem, komosa ryżowa z suszonymi pomidorami i natką pietruszki, cebula czerwona, papryka, sos orzechowy/ 22

• **PASTA Z BIAŁEJ FASOLI I ZIELONYCH OLIVEK**

/komosa ryżowa z suszonymi pomidorami i natką pietruszki, papryka, cebula czerwona, domowe pikle z marchwi i pietruszki, jajko na twardo/ 21 [w] lub bez jajka/ 19 [v]

• **ŁOSOŚ WĘDZONY Z WARZYWAMI PIECZONYMI**

/warzywa pieczone w ziołach: ziemniaki, bataty, dynia pizmowa, łosoś wędzony, ogórek kiszony, sos aioli/ 24

TALERZ MOCY = POWER BOWL

/sycący talerz pełen składników odżywczych /

• **INDYK PIECZONY W TYMIANKU & KOMOSA**

RYŻOWA z suszonymi pomidorami i natką pietruszki, szpinak duszony z czosnkiem, orientalny coleslaw z czerwonej kapusty, słupki z marchewki, rukola, cebula czerwona, sos orzechowy, sezam/ 25

• **HUMMUS KLASYCZNY Z ZA'ATAREM, GRANATEM**

& AWOKADO, komosa ryżowa z suszonymi pomidorami i natką pietruszki, ogórek, domowe pikle z marchwi i pietruszki, rukola, cebula czerwona, sezam, jajko na twardo/ 25 [w] lub bez jajka/23 [v]

• **CIECIORKA DUSZONA W POMIDORACH**

& PIECZONE WARZYWA (ziemniaki, bataty, dynia pizmowa w ziołach), jajko na twardo, ogórek kiszony, cebula czerwona, rukola, sos aioli, sezam/ 24 [w]

EXTRA DODATKI (ok.30-50g.) | polecamy do wrapa lub talerza mocy |

BOCZEK / INDYK/ 4 | ŁOSOŚ WĘDZONY/ 7 | AWOKADO/ 4 | KOZI SER/ 4 | PIECZARKI DUSZONE W TYMIANKU I CZOSNKU/ 3 | JAJKO Z WOLNEGO WYBIEGU GOTOWANE NA TWARDO/ 2 |

<<< ŚNIADANIA I SŁODKOŚCI