

**pajda avo-jajo** | pajda z chleba pszennego, labneh, letnia szakszuka, awokado, jajko sadzone, domowy olej chili z sezamem i prażonym rzepakiem, zielone liście, zioła /w 39,-

**pajda tahini** | pajda z chleba pszennego, pasta z fasoli z kiszoną cytryną i tahini, salsa z bakłażana i czerwonej cebuli, prażone kapary, cytrynowy sos tahini, zielone liście, zioła /v 37,-

**pajda letnia chmurka** | pajda z chleba pszennego, burrata, pomidor malinowy, salsa z bakłażana i cebuli czerwonej, prażone kapary, oliwa szczypiorkowa, zielone liście, zioła, pieprz czerwony /w 39,-

**talerzyk dzieciństwa** | rzemieślniczy chleb pszenny, ubite masło, sól Maldon, pasta jajeczna, szczypiorek, szynka wieprzowa od Gawora, ser Bursztyn, sezonowe warzywa, sezonowe owoce /37,-

**jajo na pierzynie** | jajko sadzone, domowy labneh, oliwa szczypiorkowa, awokado, pomidory środka lata w occie Olini, furikake, wstążki z ogórka, chleb żytni na zakwasie, zioła /w 37,-

🛒 **miska mocy** | czerwona komosa ryżowa, pasta z fasoli z kiszoną cytryną, karmelizowane buraczki, mieszane warzywa (ogórek, brokuł, groszek cukrowy, groszek zielony, palona kukurydza, cebula dymka, sałata rzymska, rukola, koperek, bazylią) dressing limonkowo-sezamowy /v/bg 35,-

🛒 **owsianka** | gotowana owsianka z ziarnami chia, siemieniem lnianym, makiem i nasionami konopi na napoju owsianym, jogurt kokosowy lub labneh\* (\*wybierz), sezonowe owoce, konfitura sezonowa, masełko granola, kokosowa granola /v lub /w 30,-

🛒 **smoothie bowl** | mus (kasza jagłana, wiśnie, jeżyny, mleko kokosowe, banan, daktyle), amarantus ekspandowany, gorzka czekolada, masełko „orzechowa granola”, owoce sezonowe /v 31,-

🛒 **leniwe kluski** | twarogowe kluski na masełku, okruszki chlebowe, biała czekolada z prażonymi migdałami, labneh, pieczone śliwki z kardamonem, palone masło /w 31,-

🛒 **bajgiel indyk-boczek** | bajgiel z sezamem, indyk pieczony w ziołach, boczek od Gawora, suszone pomidory, czerwona cebula, majonez, rukola, majonez 34,- + extra jajko sadzone +4,-

🛒 **bajgiel jajo** | pasta jajeczna ze szczypiorkiem, masło, ogórek gruntowy, rzodkiewka, rukola /w 31,- + dodaj domowy chili crunch +1,-

🛒 **bajgiel wegański** | hummus z fasoli z kiszoną cytryną, marchewka pieczona w pesto bazyliowym, granat, kolendra, rukola, sos cytrynowo-tahinowy /v 31,-

**jajecznicza** | jajecznicza z 3 jaj z wolnego wybiegu, chleb rzemieślniczy pszenny, żytni lub mix\* (\*wybierz), szczypiorek, ubite masło, sól Maldon, sezonowe warzywa /w 30,-

**omlet tornado** | omlet kręcony z 3 jajek, kurki na palonym maśle z cytrynowym tymiankiem od JeDynie, palony zielony groszek, domowy olej chili z sezamem, tarty ser Bursztyn, szczypiorek, chleb rzemieślniczy /w 39,-

**wesoła hot bułka** | maślana bułka, szarpana wieprzowina bbq, palona kukurydza, ostry sos chili-mayo, ogórki po koreańsku, prażona cebulka, kolendra 33,-

---

#### **dotatki – podkreć swoje śniadanie:**

- boczek, szynka lub kielbaski od Gawora® /9,-
- indyk pieczony w ziołach lub ser Bursztyn® /7,-
- ½ avocado z chili i solą Maldon /9,-
- side sałatkowy z oliwą i octem Olini® /7,-
- wytrawna pasta do pieczywa /7,-
- słodka pasta do pieczywa /5,-
- extra jajko z wolnego wybiegu /4,-

# poranki

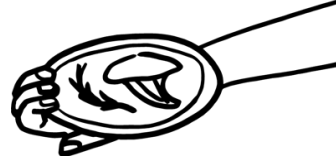
**SAMOBSŁUGA**  
- PROSZE, ZŁÓŻ ZAMÓWIENIE  
PRZY BARZE

## ***o każdej porze dobrze zjeść***

**chleb & masło** | ćwiartka pszennego bochenka BUKA, ubite masło, sól Maldon /w 12,-

**chleb & oliwa** | ćwiartka pszennego bochenka BUKA, oliwa szczypiorkowa /v 12,-

## ***od 12:00 serwujemy też***



**burrata** | pieczona marchewka z pesto bazyliowym, burrata, salsa z oliwek, prażone pistacje, miks ziół od JeDynie/w 37,-

📋 **leniwa kurka** | twarogowe kluski na masełku, zielony mus z fety i jogurtu, kurki w palonym maśle, palony groszek cukrowy, okruszki chlebowe /w 33,-

📋 **miska azjatycka** | ryż sezamowy, jajko sadzone, edamame, czerwona kapusta piklowana, ogórki po koreańsku, świeża marchewka, sos chili-mayo, (wybierz\*) \*tofu pomarańczowo-imbirowe/w lub \*szarpana wieprzowina bbq /29,-



📋 **burrito BBQ** | szarpana wieprzowina w sosie bbq, ryż z olejem sezamowym, avocado, pieczone pomidorki, sos chili-mayo, ser Pecorino, sałata rzymska /31,-

📋 **burrito KungFu** | pieczone tofu pomarańczowo-imbirowe, świeży szpinak, czerwona piklowana kapusta, świeża marchewka, kolendra, sos orzechowo-limonkowy /v 31,-

📋 **sałatka Julka Cezara** | sałata rzymska, indyk pieczony w ziołach, tarte jajko, dressing z kiszonej cytryny, ser Pecorino Romano, grzanki z chleba / 33,-

## ***w witrynce pełno słodkości oraz sezonowy deser***

**krusz, krusz** | domowy labneh, mus owocowy, sezonowe owoce, słodka kruszonka, mięta, kwiaty jadalne /w 21,-

# ***popołudnia***

**SAMOBSŁUGA**  
- PROSZĘ, ZŁÓŻ ZAMÓWIENIE  
PRZY BARZE

# LEPIEJ PIĆ KAWĘ NIŻ NIE

ale jeśli dziś nie pijesz kawy  
to mamy dla Ciebie

## ZIMNE PICIE

**SMOOTHIE GREEN MONSTER** (300 ml) 20,-  
szpinak, ogórek, jabłko, banan, lód

**MANGO SMOOTHIE** (300 ml) 22,-  
mango, pomarańcz, jabłko, cytryna, lód

**SOK TŁOCZONY NFC** (330 ml) 14/19,-  
w 100% z owoców, nie z koncentratu  
jabłkowy/pomarańczowy

**SHROOM** (330 ml) 23,-  
napój funkcjonalny z adaptogenami  
→ relax lub power

**KOMBUCHA BADDI®** (330 ml) 23,-  
trzy smaki do wyboru  
→ ziołowa, kwiatowa lub koktajlowa

**TONIC Z KWIATEM BZU** (200 ml) 17,-

**KOKTAJL BANAN I SPÓŁKA** (300 ml) 23,-  
banan, masło orzechowe, napój owsiany, espresso, syrop  
klonowy, lód

**WODA MINERALNA** (330/700 ml) 9/19,-  
Kinga Pienińska  
→ gazowana lub niegazowana

**WODA KRAKOWSKA KRANÓWKA** 0,-

## GORĄCE PICIE

**HERBATA** (ok. 500 ml) 19,-  
szlachetna liściasta herbata od Czajnikowy.pl  
zielona / czarna / biała z malinami / mięta / rooibos

**KAKAŁKO** (ok. 300 ml) 18,-  
kakao ucierane z cukrem, rozpuszczone w spienionym  
mleku

## KAWA CZARNA

**PRZELEW TYGODNIA** (300 ml) 17,-

**ESPRESSO SINGLE ORIGIN** (doppio) 15,-

**ESPRESSO TONIC** (250 ml) 28,-  
podwójne espresso, lód, tonic bżowy, bitters,  
pomarańcza

**AEROPRESS** (ok. 200 ml) 21,-

**DRIPPER** (ok. 400 ml) 27,-

**ICED FILTER COFFEE** (250 ml) 25,-  
wesola produkcja kawy na zimno

**COLD BREW** (By Coffee Grange) (200 ml) 23,-  
guatemala san pedro la laguna washed

**o rekomendowany  
rodzaj ziarna  
zapytaj baristę**



## KAWA BIAŁA

wyberz:  
mleko klasyczne / mleko bez laktozy / napój owsiany

**LATTE** (ok. 370 ml) 21,-

**CAPPUCCINO** (ok. 300 ml) 20,-

**FLAT WHITE** (ok. 150 ml) 18,-

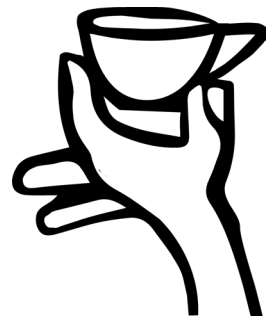
**MAŁE CAPPUCCINO** (ok. 200 ml) 18,-

**ICE LATTE** (ok. 250 ml) 21,-  
espresso, lód, zimne mleko

**KLONOWE LATTE** (ok. 370 ml) 23,-  
latte, syrop klonowy

**NITRO COLD BREW** (by Hard Beans) (200 ml) 23,-  
flat white | karmelowe latte

**kawy białe  
serwujemy  
na podwójnym  
espresso**



# kawa etc.

**SAMOOBŚŁUGA**  
- PROSZE, ZŁOŻ ZAMÓWIENIE  
PRZY BARZE

# alko i bez



## PIWO

**PIWO KRAFTOWE** (500 ml) 23,-  
z lokalnych browarów

## BĄBLE

**PROSECCO EXTRA DRY** (125/750 ml) 19/80,-  
Casa Coller

## WINA NATURALNE (125/750 ml)

od Naturalistów®

białe

**PET-NAT** 23/115,-  
Austria - Meinklang – Burgenland  
FOAM VULKÁN (SOMLÓ)

**RIESLING** 23/115,-  
Niemcy – Dirrelsheim – Weingut  
Gustavshof - Rheinhessen

**CATTARATTO** 26/130,-  
Włochy - Longarico - Sicily, Alcamo - Nostrale

pomarańczowe

**CASEBIANCO** 28/140,-  
Włochy - Casè Società Agricola –  
Alberto Anguissola - Emilia Romagna

## KOKTAJLE I DRINKI

### autorskie receptury od GG®

**MIMOSA** (200 ml) 25,-  
Prosecco, sok pomarańczowy

**APEROL SPRITZ** (180 ml) 27,-  
Aperol, Prosecco, woda sodowa

**MANGOSA** (200 ml) 25,-  
Prosecco, mus mango

**UPS, CO ZA DZIEŃ** (90 ml) 27,-  
Vermouth, Aperol, Prosecco, Bitter Grejfrutowy

**HUGO** (130 ml) 27,-  
Prosecco, syrop z kwiatu bzu, limonka, mięta

**LANDRYNKA** (140 ml) 29,-  
Archers infuzowany białą herbatą z malinami, cytryna,  
syrop brzoskwiniowy, bitter grejfrutowy, pianka

**GORZKI POCAŁUNEK** (180 ml) 29,-  
Aperol, jeżyna, tonic z kwiatem bzu, cytryna

## NON-ALKO – BEZ%

**KWAŚNE JABŁKO** (160 ml) 23,-  
jabłko, cytryna, rabarbar, pianka

**SŁODKA PASJA** (200 ml) 27,-  
marakuja, wanilia, cytryna, tonic z kwiatem bzu

**ZDROWY PROSECCO** (150 ml) 12,-  
woda sodowa + ocet Olini®:  
wiśnia, porzeczka, malina-jabłko

**NIE-WINO** (125/750 ml) 23/115,-  
→ Ambijus® Clearly Confused  
→ Ambijus® Real Fantasy

# słodkości



**WESOŁE BROWNIE CZEKOLADOWE** 13,-  
na mące z migdałów z orzechami laskowymi, pieczemy  
nieustająco od 2014 roku

**SERNIKI, CIASTA, DESERY** 13-19,-  
codziennie pieczemy coś pysznego,  
chętnie opowiemy co dziś w witrynce

**CROISSANT** 13,-  
z ciasta francuskiego, podawany na ciepło,  
solo lub ze słodkim specjałem do wyboru:  
→ domowa nutela  
→ biała czekolada z prażonymi migdałami  
→ masło orzechowe  
→ mus owocowy

**SAMOBSŁUGA**  
- PROSZĘ ZŁOŻYĆ ZAMÓWIENIE  
PRZY BARZE