

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

pajda jesienna | pajda z chleba pszennego z zapieczoną burattą, jesienna caponata z dynią, oliwa szczypiorkowa, prażone kapary, czerwony pieprz, zioła /w 3,-

pajda umami | pajda z chleba pszennego, pasta z pieczonej papryki, karmelizowana brukselka, podsuszane pomidory z rozmarynem, zhoug, podwędzane orzeszki pini, granat, kolendra /v + extra jajko sadzone +4,- /w

talerz z jajem | jajko sadzone, domowy labneh, gulasz z fasolą Wrzawska z pieczarkami w pomidorowym sosie, oliwa szczypiorkowa, avocado z limonką i chilli, piklowana cebula, prażony rzepak, chleb żytni na zakwasie, zioła /w

📁 **rozgrzewająca miska** | dhal z soczewicy na mleku kokosowym, dynia pieczona w pesto dyniowo-szałwiowym, sos jogurtowo-tahinowy, podwędzane orzeszki pinii, zhoug, granat, prażone listki szaławii /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,-

📁 **czeko-ryżanka** | ryż gotowany w czekoladzie z cynamonem, kardamonem, syropem klonowym na mleku kokosowym, jogurt sojowy z kokosem, śliwki pieczone w kardamonie, prażone pistacje /v

📁 **leniwe kluski** | twarogowe kluski na masełku, biała czekolada z prażonymi migdałami, labneh, sezonowe owoce, palone masło /w

📁 **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** | pasta z dyni, suszonych pomidorów i rozmarynu, ogórek kiszony, rukola /v

jajecznica | jajecznica 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, karmelizowana brukselka, domowy olej chili z sezamem, tarty ser Bursztyn, szczypiorek, side z dressingiem orzechowym, chleb rzemieślniczy pszenny, żytni lub mix* (*wybierz) /w 37,-

wesoła hot bułka | maślana bułka, szarpana wieprzowina bbq, osty sos chili-mayo, kiszona kapusta, sos orzechowo limonkowy, prażone orzeszki ziemne, szczypiorek 33,-

dodatki – podkręć 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 dressingiem orzechowo-limonkowym /7,-
- wytrawna pasta do pieczywa /7,-
- słodka pasta do pieczywa /5,-
- extra jajko z wolnego wybiegu /4,-

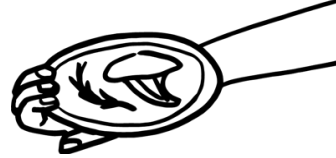
poranki

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

📋 **leniwa dynia** | twarogowe kluski na masełku, sos dyniowo-szałwiowy, oliwa szczypiorkowa, karmelizowana brukselka, wędzony twaróg, piklowana cebula /w 31,-

📋 **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 sezamowy, caponata, ser Pecorino, sos chili-mayo, mix sałat /31,-

📋 **burrito KungFu** | pieczone tofu pomarańczowo-imbirowe, blanszowany szpinak, pieczona marchew w kuminie, piklowana kapusta, sos orzechowo-limonkowy, kolendra /v 31,-

📋 **sałatka Julka Cezara z dynią** | mix sałat, indyk pieczony w ziołach, pieczona dynia, grzanki, dressing z kiszzonej cytryny, ser Pecorino Romano /33,-



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

ROZGRZEWAJĄCY NAPÓJ (ok. 300 ml)	17,-
CYTRYNOWO-IMBIROWY	
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,-
COLD BREW (By Coffee Grange) (200 ml)	23,-
guatemala san pedro la laguna washed	

**o rekomendowany
rodzaj ziarna
zapytaj baristę**

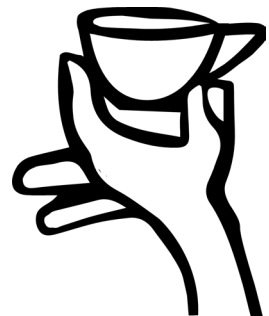


KAWA BIAŁA

wybierz:
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	
PUMPKIN SPICE LATTE (ok. 370 ml)	23,-
latte, homemade pumpkin spice syrup	
NITRO COLD BREW (by Hard Beans) (200 ml)	23,-
flat white karmelowe latte	

**kawy białe
serwujemy
na podwójnym
espresso**



kawa etc.

SAMOBSŁUGA
- PROSZE, ZŁÓŻ 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

autroskie 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