

**GRZANKI Z GUACAMOLE, FETA I JAJKAMI** [w] /2 jajka sadzone, grzanki z chleba włoskiego ciabatta, pasta z awokado z chili, czosnkiem i cytryną, ser feta, pomidorki, rukola & roszponka/27 [polecamy z extra BOCZKIEM /32]

**GRZANKI Z BOCZKIEM I JAJKAMI** /2 jajka sadzone, grzanki z chleba włoskiego ciabatta, pasta z czerwonej fasoli, sajd sałatkowy: rukola & roszponka, nasiona konopi, słonecznik, pestki dyni, sos ziołowy/ 27

**JAJECZNICA** /3 jaja przygotowywane na maśle, ze szczypiorkiem, podawana z pieczywem (żytnie lub pszenne), masło/ 13  
**POLECAMY Z BOCZKIEM/+5 KIEŁBASKĄ WIEPRZOWĄ Z PODSTOLIC/+5 WYBRANĄ PASTĄ DO CHLEBA/+3 GUACAMOLE/+5 SAJDEM SAŁATKOWYM/ +4**

**TOFUCZNICA** [v] /tofu smażone z papryką, cebulką, pieczarkami, marchewką, podawana z pieczywem (żytnie lub pszenne) i sosem chili-majo/ 13 + polecamy z extra awokado/ guacamole/ 18

**JAJKA SADZONE + KIEŁBASKA POLSKA Z PODSTOLIC** /2 jajka sadzone, gotowana kiełbaska wieprzowa, pieczywo, masło, sos musztardowo-sezamowy z miso, sajd sałatkowy/ 29

**WIOSENNA MISKA MOCY Z INDYKIEM** [gf]/ HALLOUMI [w,gf]+ komosa ryżowa z pesto bazyliowym i kolendrą, feta, oliwki kalamata, ogórek, rukola, roszponka, pomidorki koktajlowe, czerwona cebula, posypka z ziaren, sos ziołowy, granat/ 29

## BURRITO

(pełnoziarnista tortilla podawana z sajdem sałatkowym, zapiekana ze szpinakiem, kolendrą, kiełkami bambusa i dodatkami)

**BURRITO INDYK** /indyk pieczony, ryż z fasolą, papryką, pomidorami, kukurydzą, sos chili-majo/ 28

**BURRITO HALLOUMI** [w]/ser halloumi, ryż z fasolą, papryką, pomidorami, kukurydzą, sos chili-majo/ 28

**BURRITO WEGAŃSKIE** [v]/tofucznicza (tofu smażone z papryką, cebulką, pieczarkami, marchewką), czerwona piklowana cebula, sos musztardowo-sezamowy z miso /26

## DOMOWE BAJGLE (z sezamem)

**BAJGIEL SEZONOWY** (zapytaj baristę)

**BAJGIEL MAKRELA** /pasta z wędzonej makreli z cebulką, ogórek kiszony, rukola & roszponka/ 19

**BAJGIEL JAJO** [w] / pasta jajeczna ze szczypiorkiem, ogórek świeży, rzodkiewka, masło, rukola & roszponka/ 14

**BAJGIEL VEGE** [v] / pasztet warzywny z ciecierzycą, żurawina, piklowana czerwona cebula, kolendra, sos chili-majo/ 15

**BAJGIEL POLSKI** /kiełbasa krakowska podsuszana z Podstolic, pomidor, piklowana czerwona cebula, rukola & roszponka, sos musztardowo-sezamowy z miso/ 21

**BAJGIEL INDYK-BOCZEK** /indyk, boczek, suszone pomidory, rukola, roszponka, wege majo/ 24

## NA SŁODKO

**OWSIANKA** [w/v] z białą czekoladą, malinami i granolą na mleku krowim lub owsianym/ 15

**CROISSANT MAŚLANY** /podawany na ciepło solo lub ze słodkim specjałem: domowa nutela/ masło orzechowe/ biała czekolada z migdałami/ powidło śliwkowe/ 9

**CROISSANTY DLA ŁASUCHA** /2 croissanty+3 wybrane specjały 18

**PUDDING Z TAPIOKI Z MANGO** [v,sf,gf]/ pudding z mleka kokosowego i tapioki z musem mango/13

**W WEEKEND: PANKEJKI** [w]/z musem owocowym, sezonowymi owocami oraz masłem orzechowym/ 17 lub białą czekoladą z prażonymi migdałami/ 18

### EXTRA DODATKI = JEDZ TAK JAK LUBISZ NAJBARDZIEJ

BOCZEK PIECZONY/ INDYK/ KIEŁBASKA WIEPRZOWA Z PODSTOLIC Z WODY /+5 | JAJKO Z WOLNEGO WYBIEGU/+3 | WYBRANY SOS/+3 = ZIOŁOWY/ WEGE CHILLI MAJO/ MUSZTARDA/ WEGE MAJO/ MUSZTARDOWO-SEZAMOWY Z MISO /PIKANTNY ORZECHOWY | SAJD SAŁATKOWY (rukola, roszponka, nasiona: konopi, słonecznika, dyni, sos ziołowy)/+4 | WYBRANA PASTA DO PIECZYWA/+3 =HUMMUS/PASTA JAJECZNA/ PASTA Z FASOLI/ PASTA Z MAKRELI/ PESTO Z SUSZONYCH POMIDORÓW/| GUACAMOLE/+5 | SŁODKIE/+3 = DOMOWE MASŁO ORZECHOWE/ MIÓD/ DOMOWA NUTELA/ BIAŁA CZEKOLADA Z MIGDAŁAMI/ POWIDŁO ŚLIWKOWE  
DODATKOWE PIECZYWO (żytnie na zakwasie lub pszenna ciabatta)/+2

## KAWY BIAŁE

(wszystkie kawy białe podajemy na podwójnym espresso parzonym z Brazylii Fazendy Miaki wypalanej przez krakowską palarnię I Love Coffee)

### DUŻE LATTE /13

**MEGA LATTE** (na wynos) /14 + mleko owsiane [v] + 3

**FLAT WHITE** /10 + syrop klonowy [v] + 3

**CAPPUCCINO/ DUŻE CAPPUCCINO** /10 / 13

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

**KLONOWE LATTE** (z syropem klonowym) /15

## KAWY CZARNE

(o rekomendowany rodzaj ziarna zapytaj baristę)

**PRZELEW** 300ml / 13

**ESPRESSO SINGLE ORIGIN** / 9

**AEROPRESS** ok. 200ml / 11

**KALITA** ok. 400ml / 16

**ICED FILTER COFFEE** 250 ml / 14 (butelkowany)

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

## NA ZIMNO

**LEMONIADA DOMOWA** [sf, v, gf] 300ml/  
owocowa lemoniada bez dodatku cukru,  
codziennie inny smak/ 9

**SMOOTHIE MANGO** [sf, v, gf] 300 ml/  
pomarańcza, jabłko, mango, cytryna, lód/ 12

**SMOOTHIE GREEN MONSTER** [sf, v, gf]  
szpinak, jabłko, banan, ogórek, lód/ 12

**KOKTAJL KAWOWY** [sf, v] espresso, masło  
orzechowe, mleko owsiane, syrop klonowy,  
banan, lód/ 15

**WODA MINERALNA ,KINGA PIENIŃSKA'**  
(gazowana lub niegazowana) /6

## NA CIEPŁO

**HERBATY LIŚCIASTE** (parzone w w  
czajniczku ok.500ml) zielona jaśminowa/  
zielona z owocami/ earl grey/ czarna ceylon/  
biała z malinami/ rooibos/ mięta / 9

**DOMOWE KAKAO** na mleku [w]/8 lub kakao  
na mleku owsianym/kokosowym [v]/11

## SŁODKOŚCI

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

**WESOŁE BROWNIE CZEKOLADOWE** [gf]/na mące z migdałów z orzechami  
laskowymi/ 12

**CIASTA, SERNIKI, DESERY** / 11-15 (

**WESOŁE FIT CIASTO** [sf, gf, v] 12-17

**CROISSANT NA SŁODKO** /podajemy na ciepło solo/ ze słodkim  
specjałem: domową nutelą/ białą czekoladą z migdałami/ masłem  
orzechowym/ powidłem śliwkowym/ 9

**CROISSANTY DLA ŁASUCHA:** /2 croissanty + 3 wybrane specjały/ 18

## WINO, PIWO, CYDR & BĄBELKI

### BIAŁE WINO: ESMERALDA

Moscatel/ Gewurztraminer/ Torres/ Hiszpania  
kieliszek 125 ml/ 14 | butelka 750 ml/ 53

### CZERWONE WINO: PRIMITIVO PUGLIA ORGANIC

12 e mezzo/ Organic Primitivo Puglia IGP/ Vervaglione/ Włochy  
kieliszek 125 ml/ 14 | butelka 750 ml/ 53

### PROSECCO CASA COOLER EXTRA DRY

kieliszek 125 ml/ 9 | butelka 750 ml/ 49

### POLSKIE PIWA KRAFTOWE/15 | CYDR MIŁOSŁAWSKI/12

[zapytaj o nasze rekomendacje]

DRODZY GOŚCIE!

WITAMY W WESOŁEJ I MAMY NADZIEJĘ, IŻ CZAS SPĘDZONY W NASZEJ KAWIARNI BĘDZIE DLA WAS MIŁYM DOŚWIADCZENIEM! NASZE BAJGLE WYRABIAMY I WYPIEKAMY OD PODSTAW, PIECZYWO DOSTARCZAJĄ NAM LOKALNE PIEKARNIE: BIŃKOWSCY I BŁAJAN, A W NASZEJ KUCHNI UŻYWAMY TYLKO JAJEK Z WOLNEGO WYBIEGU. JEŚLI MASZ JAKIEŚ ŻYCZENIA SPECJALNE POINFORMUJ BARISTĘ. W MIARĘ MOŻLIWOŚCI SPRÓBUJEMY WYJŚĆ NAPRZECIW. WYKAZ SKŁADNIKÓW UŻYTYCH W POTRAWACH I CIASTACH ORAZ ALERGENÓW DOSTĘPNY JEST NA ŻYCZENIE.

**DLA WASZEJ WYGODY OZNACZYLIŚMY DANIA NASTĘPUJĄCO:** [v]= DANIE WEGAŃSKIE, [w]= DANIE WEGETARIAŃSKIE, [gf]= NATURALNIE BEZ GLUTENU  
WSZYSTKIE CENY W MENU PODANE SĄ W PLN I ZAWIERAJĄ PODATEK VAT.

#lepiejpickaweniznie