

dinette

NA IDEALNY POCZĄTEK

mimoza | 26

passionfruit bellini | 26

BAŁBLE

Dignitat, Organic Cava, Brut Nature | 26 / 140

Macabeo, Xarel-lo, Parellada, Hiszpania, Katalonia, N.V.

Marsuref, Prosecco Rose, Brut | 29 / 160

Glera, Pinot Nero, Włochy, Veneto, 2023

ŚNIADANIE / BRUNCH

Cesarskie dla dwojga | 79

dwa jajka na miękko, krewetki grenlandzkie z majonezem, serek z wędzonym pstrągiem lub hummus, szynka szwarcwaldzka, dojrzewająca gouda ze Ślubowa, sałaty z warzywami, masło, domowa konfitura, koszyk pieczywa

Klasyczny omlet | 2 jajka, sałaty z domowym winegretem, pieczywo, masło | 28

Jajecznica na grzance | 3 jajka, majonez z czarnego czosnku, suszone żółtko, szczypior | 29

Hummus | marynowany ogórek, remulada, prażona cebula, koperek, pieczywo | 29

Jajka z fetą | 2 jajka poche, ubijana feta, marynowana dynia, oliwki, popcorn, harrisa | 34

Jajka na tostach | 2 jajka poche, bekon, sałata, pikantny sos beurre blanc z ndują | 38

Serca na toście | kurze serca, grzyby, sos musztardowy, natka pietruszki | 39

Kanapka z wołowiną | ligawa wołowa tatak, jarmuż, majonez z czarnego czosnku, pickle | 41

Fishburger | tempura z matjasem, serek z wędzonym pstrągiem, sałata, boczek, kapary | 43

Tost z krewetkami | jajko poche, krewetki grenlandzkie, remulada, marynowane ogórki | 48

Owsianka | mleko owsiane, śliwki, czekolada, orzechy laskowe | 25

Naleśniki | krem zabaglione, koniak, sos jabłkowo - agrestowy | 33

DODATKI

jajko na miękko / sadzone / poche | 5

koszyk pieczywa z masłem ze Ślubowa | 9

sałaty z winegretem lub porcja warzyw | 9

dojrzewająca gouda ze Ślubowa (40g) | 9

porcja boczku | 9

porcja hummusu | 12

Do grup 6 osobowych i większych doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10% wysokości rachunku

dinette

FOR A PERFECT START

mimosa | 26

passionfruit bellini | 26

BUBBLES

Dignitat, Organic Cava, Brut Nature | 26 / 140

Macabeo, Xarel-lo, Parellada, Spain, Catalonia, N.V.

Marsuret, Prosecco Rose, Brut | 29 / 160

Glera, Pinot Nero, Italy, Veneto, 2023

BREAKFAST / BRUNCH

Caesar for two | 79

two boiled eggs, greenland shrimps with mayo, cream cheese with smoked trout or hummus, black forrest ham, aged gouda cheese from Wańczykówka, fresh lettuce with veggies, butter, homemade jam, bread basket

Classic omelette | 2 eggs, lettuce with homemade vinaigrette, bread, butter | 28

Scrambled eggs on toast | 3 eggs, black garlic mayo, dried egg yolk, lettuce | 29

Hummus | pickled cucumber, remoulade, fried onion, dill, bread | 29

Eggs with feta | 2 poached eggs, whipped feta, marinated pumpkin, olives, popcorn, harrisa | 34

Eggs on toast | 2 poche eggs, grilled bacon, lettuce, spicy buerre blanc sauce witch nduja | 38

Hearts on toast | chicken hearts, forest mushrooms, mustard sauce, parsley | 39

Beef sandwich | beef shank, kale, black garlic mayo, pickles | 41

Fishburger | tempura, matjas, cream cheese with smoked trout, lettuce, bacon, capers | 43

Toast with prawns | poached egg, greenland prawns, remoulade, pickled cucumber | 48

Oatmeal | oat milk, plum, chocolate, hazelnut | 25

Crepes | zabaglione cream, cognac, apple and gooseberry sauce | 33

EXTRAS

soft-boiled egg / fried / poche | 5

bread basket with butter from Ślubowo | 9

lettuce with vinegret / fresh vegetables | 9

aged gouda cheese from Wańczykówka (40g) | 9

bacon | 9

hummus | 12

A 10% obligatory service charge will be added to a table of 6 sittings or more

NAPOJE GORAŁE

HERBATA liŝciasta, sypana, w imbryku 400 ml | 17

czarna | earl grey | zielona | jaŝminowa | miętowa | rumianek | rooibos | owocowa

KAWA

espresso 9/13 | espresso macchiato 10/15 | biała 16 | flat white 18

cappuccino 16/18 | caffè latte 16/18 | americano 16 | babyccino 5

kawa bezkofeinowa +3 | mleko roślinne +3

NAPAR ROZGRZEWAJĄCY | 24

Pigwa - Gruszka

cynamon / cytryna / mięta

Śliwka - Jabłko

anyż / pomarańcza / mięta

Cytrusy -Miód

wanilia / imbir / mięta

DOMOWE LEMONIADY | 17

klasyczna | pomarańczowa | grejfrutowa

ŚWIEŻE SOKI 15/19

pomarańcza | grejfrut | cytryna | marchew | jabłko | mix

NAPOJE ZIMNE

woda stołowa filtrowana | z miętą i cytryną / karafka 0,5L + jedno dopełnienie | 6

woda mineralna | gazowana / niegazowana 0,33l / 0,7l | 9 /16

coca-cola / coca-cola zero 0,25l / tonic tree cent 0,2l | 12

SMOOTHIE

Pomarańcza - Mango | mięta , banan | 21

Natka - Jabłko | banan, cytryna | 20

KOKTAJL BEZALKOHOLOWY | 25

Botanical

martini florealne 0% / oleo z cytrusów / tonik

Tropical

ananas / pomarańcza / kokos

HOT DRINKS

TEA loose-leaf, in a teapot 400 ml | 17

black | earl grey | green | jasmine | mint | chamomile | rooibos fruit

COFFEE

espresso 9/13 | espresso macchiato 10/15 | white 16 | flat white 18

cappuccino 16/18 | caffè latte 16/18 | americano 16 | babyccino 5

decaf +3 | plant based milk + 3

WARMING INFUSION | 24

Quince fruit - Pear

cinnamon / lemon / mint

Plum - Apple

clove / orange / mint

Citrus - Honey

vanilla / ginger / mint

HOME MADE LEMONADES | 17

classic | orange | grapefruit

FRESHLY SQUEEZED JUICES | 15 / 19

orange | grapefruit | lemon | carrot | apple | mix

SOFT DRINKS

filtered water with lemon and mint 0,5l + one refill | 6

mineral water sparkling / still | 0,33l / 0,7l | 9 / 16

coca-cola / coca-cola zero 0,25l / tonic tree cent 0,2l | 12

SMOOTHIE

Orange - Mango | mint, banana | 21

Parsley - Apple | banana, lemon 20

NON - ALCOHOLIC COCKTAIL | 25

Botanical

martini floreale 0% / citrus oleo / tonic

Tropical

pineapple / orange / coconut
