

dinette

NA IDEALNY POCZĄTEK DNIA

mimosa | 26

passionfruit bellini | 26

Marsuret, Prosecco Rose, Brut | 29 / 160

Glera, Pinot Nero, Włochy, Veneto, 2023

ŚNIADANIE / BRUNCH

Cesarskie dla dwojga | 79

2 jajka na miękko, 2 parówki z cielęciną od Urbanowskich z musztardą, domowa pasta jajeczna z tuńczykiem lub twarogiem ziołowy, szynka szwarcwaldzka, dojrzewająca gouda ze Ślubowa, sałaty, masło, konfitura, pieczywo

Klasyczny omelet | 2 jajka, sałaty z winegretem i posypką z migdałów i drożdży, pieczywo, masło | 28

Jajecznicza na grzance | chleb włoski, 3 jajka, karmelizowana cebula, majonez z papryki, chipsy ziemniaczane, szczypiorek | 31

Jajka na tostach | grillowana chałka, 2 jajka poche, bekon, jarmuż z patelni, sos maślany, szczypiorek | 39

Labneh z bakłażanem | jogurt labneh, pieczony bakłażan, pęczakowe tabbouleh z granatem, gruszka, sezam, orzechy laskowe, tahini | 29

Krewetki na chałce | chałka, krewetki grenlandzkie, jajko poche, kawior, majonez miso z chrzanem, marynowana biała rzodkiew | 47

Toastie z grzybami i serem | chleb włoski, pieczarki, shitake, cebula, ser mozzarella, ser emilgrana, majonez z czarnego czosnku, ogórek marynowany | 29

Grzanka z pieczonym porem | chleb włoski, jajko poche, ser emilgrana, maślany sos z szalwią, gałka muszkatołowa, szczypiorek | 35

Grzanka z brukselką | chleb orkiszowy, pasta jajeczna z tuńczykiem, brukselka, chilli, sezam, koperek | 37

Tost francuski | chałka, kogel mogel z wanilią, rozmarynowa konfitura z owocami leśnymi, orzechy laskowe, borówka, sumak, mięta | 33

Koszyk na słodko | chałka, masło, domowa konfitura | 18 (w zestawie z małą kawą 28)

DODATKI

nasz chleb na zakwasie z ubijanym masłem | 9

wiejskie jajko na miękko / sadzone / poche | 5

kiszone warzywa od Sznajderów z olejem lnianym | 15

dojrzewająca gouda ze Ślubowa (40g) | 9

parówki z cielęciną od Urbanowskich z musztardą | 13

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

dinette

FOR A PERFECT START

mimosa | 26

passionfruit bellini | 26

Marsuret, Prosecco Rose, Brut | 29 / 160

Glera, Pinot Nero, Italy, Veneto, 2023

BREAKFAST / BRUNCH

Imperial for two | 79

2 soft-boiled eggs, 2 veal sausages from Urbanowscy with mustard, homemade egg and tuna paste or herb cottage cheese, black forest ham, aged gouda from Ślubowo, lettuce, butter, jam, bread

Classic omelette | 2 eggs, lettuce with vinaigrette and a crumble of almonds and yeast, bread, butter | 28

Scrambled eggs on toast | italian bread, 3 eggs, caramelised onion, bell pepper mayonnaise, potato chips, chives | 31

Eggs on toast | grilled challah, 2 poached eggs, bacon, fried kale, butter sauce, chives | 39

Labneh with eggplant | labneh yogurt, roasted eggplant, barley tabbouleh with pomegranate, pear, sesame, hazelnuts, tahini | 29

Shrimps on challah | challah, greenland shrimp, poached egg, caviar, miso mayonnaise with horseradish, pickled white radish | 47

Mushrooms and cheese toastie | italian bread, mushrooms, shitake, onion, mozzarella cheese, emilgrana cheese, black garlic mayonnaise, marinated cucumber | 29

Toast with baked leek | italian bread, poached egg, emilgrana cheese, butter sauce with sage, nutmeg, chives | 35

Toast with brussels sprouts | spelled bread, egg paste with tuna, brussels sprouts, chilli, sesame, dill | 37

French toast | challah, kogel mogel with vanilla, rosemary jam with forest fruits, hazelnuts, blueberry, sumac, mint | 33

Sweet basket | challah, butter, homemade jam | 18 (make it a deal with any small coffee 28)

EXTRAS

our sourdough bread with whipped butter | 9

country soft-boiled egg / fried / poche | 5

pickled vegetables from Sznajders with linseed oil | 15

ripened gouda from Ślubów (40g) | 9

veal sausages from the Urbanowski family with mustard | 13

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

NAPOJE GORAŁCE

HERBATA liściasta, sypana, w imbryku 400 ml | 18

czarna | earl grey | zielona | jaśminowa | 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 dopelnienie | 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 - dostępne od 12:00

Vibrante Twist | 25

martini vibrante 0% / ananas / limonka

Mango Fusion | 25

mango / pomarańcza / limonka

HOT DRINKS

TEA loose-leaf, in a teapot 400 ml | 18

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 - available after 12:00

Vibrante Twist | 25

martini vibrante 0% / pineapple / lime

Mango Fusion | 25

mango / orange / lime
