

# ŚNIADANIA

## Wypieki

TOST FRANCUSKI Z BRIOSZKI:  
KREM PISTACJOWY, COMPOTE Z WIŚNI,  
KRUSZONKA KAWOWA, SKÓRKA Z POMARAŃCZY,  
PISTACJE.  
36,-

SŁODKI KOSZYK:  
CROISSANT LUB PAIN AU CHOCOLATE, BRIOSZKA,  
MIÓD Z DOMOWEJ PASIEKI, TWAROŻEK WANILIOWY,  
DOMOWA KONFITURA.  
28,-

KOSZYK KRAKOWSKI:  
CHLEB PSZENNY OD BREAKING BREAD,  
"CROISSWARZANEK",  
JAJKO NA MIĘKKO, MASŁO Z SOLĄ MALDON,  
POMIDOR Z CZERWONĄ CEBULKĄ I PIEPRZEM,  
SER BIAŁY RZEMIEŚLNICZY Z RZODKIEWKĄ.  
28,-  
MUS CHRZANOWY Z KIELBASĄ LISIECKĄ +12,-  
PASZTET Z KRÓLIKA +9,-

DODATKI:  
DODATKOWE JAJKO NA MIĘKKO 4,-  
MIÓD Z DOMOWEJ PASIEKI 5,-  
DOMOWA KONFITURA 5,-  
POŁÓWKA AWOKADO Z OLIWĄ I CHILLI 9,-  
SER BIAŁY RZEMIEŚLNICZY 9,-  
SZYNKA Z WĘGIERSKICH SPECJAŁÓW 10,-  
SER ŻÓŁTY FARMERSKA GOUDA 9,-  
14 MIESIĘCZNY SER COMTÉ 12,-  
SAŁATKA 9,-

WYTRAWNY CROISSANT:  
CROISSANT ROLL, WOLNO PIECZONY BOCZEK,  
SOS HOLENDERSKI TRUFLOWY,  
DWA JAJKA NA MIĘKKO,  
SAŁATKA ZE SZPINAKU,  
TARTY SER COMTÉ, SZCZYPIOREK.  
35,-

# *Sekcja Gourmet*

ŚNIADANIE KONTYNTENTALNE DLA DWÓCH OSÓB:  
ZESTAW DEGUSTACYJNY PIECZYWA I WYPIEKÓW,  
MASŁO, JAJKO NA MIĘKKO ( 2 SZT),  
TWAROŻEK ZE SZCZYPIORKIEM,  
KONFITURA Z POMARAŃCZY I MARAKUI,  
KONFITURA Z LICZI, MALIN I PŁATEKÓW RÓŻY,  
SER ŻÓŁTY FARMERSKA GOUDA,  
SZYNKA Z WĘGIERSKICH SPECJAŁÓW,  
PODAWANE NA ETAŻERCE.  
79,- / 115,- (Z KIELISZKIEM CAVA DLA 2 OSÓB)

DODATKOWA SAŁATKA Z JAJKIEM  
DLA TRZECIEJ OSOBY: +13,-

TOST ŚNIADANIOWY:  
TOST Z CHLEBKA HOKKAIDO OD BREAKING BREAD,  
KONFITOWANA KACZKA,  
DYMNY SOS Z CEBULI I WIŚNI, DOMOWY COLESŁAW.  
39,-

JAJECZNICA Z AWOKADO:  
TOST NA MAŚLE Z CHLEBKA HOKKAIDO OD  
BREAKING BREAD,  
JAJECZNICA Z TRZECH JAJ,  
AWOKADO, SZCZYPIOREK, TARTY SER COMTÉ,  
AIOLI Z CZARNEGO CZOSNKU.  
34,-

CROQUE MADAME:  
TOST Z CHLEBA PSZENNEGO OD BREAKING BREAD,  
SER GRUYERE D'ALPAGE, SOS BESZAMELOWY,  
JAJKO SADZONE, SZYNKA GOTOWANA,  
SAŁATKA.  
36,-

GRZANKA KOZIA:  
TOSTOWANY NA MAŚLE CHLEB PSZENNY,  
SER KOZI, MIÓD, ORZECHY LASKOWE,  
KONFITURA Z CZERWONEJ CEBULI, ŚWIEŻY TYMIANEK,  
KARMELIZOWANE NEKTARYNKI.  
35,-

TOST SEZONOWY:  
TOST Z CHLEBA PSZENNEGO OD BREAKING BREAD, TWARÓG,  
PIECZONA DYNIA, DWA JAJKA NA MIĘKKO,  
IMBIROWY SOS HOLENDERSKI, ZEST Z POMARAŃCZY,  
PRAŻONE PESTKI DYNI, ŚWIEŻY MAJERANEK.  
36,-



# NAPOJE

## *Kawa*

ESPRESSO 12,-  
PRZELEW (300 ML) 12,-  
AEROPRESS (200 ML) 12,-  
DRIP (300 ML) 16,-

ESPRESSO MACCHIATO 12,-  
CAPPUCCINO 14,-  
FLAT WHITE 14,-  
LATTE 17,-  
ICE LATTE 18,-

DODATKOWE MLEKO +3,-  
MLEKO ROŚLINNE LUB BEZ LAKTOZY +2,-



## *Herbata*

STANDARD (400 ML) 12,-  
ASSAM BRAHAMPUTRA  
EARL GREY IMPERIAL  
RIVENDELL (ZIELONA Z OWOCAMI)  
MOC ALOESU

SELECTED (400 ML) 16,-  
SENCHA MIYAZAKI 2019  
DARJEELING GIDDAPAHAR FF 2019  
ROIBOS EUKALIPTUS Z POMARAŃCZĄ

PREMIUM (400 ML) 20,-  
MILK OOLONG  
BAI MU DAN ORGANIC 2021 (BIAŁA)  
DA HONG PAO (OOLONG)

MATCHA LATTE 17,-  
ICE MATCHA LATTE 18,-  
MATCHA ICE TEA (YUZU/ KWIAT BZU) 18,-

# NAPOJE

## Napary

SUSZONE OWOCE 10,-

MIĘTA 10,-

## Zimne napoje

ESPRESSO TONIC 18,-

ESPRESSO CRODINO 18,-

THOMAS HENRY TONIC 14,-

O DOSTĘPNOŚĆ SMAKÓW ZAPYTAJ BARISTĘ

LEMONIADA:

**200 ML - 7,- / 500 ML - 14,-**

KOMBUCHA 16,-

WODA FILTROWANA - FREEE

WODA MINERALNA GAZOWANA 7,-

## Wina Piwa

BIENVENIDO CAVA BRUT 18,- / 100,-

PASSION CAVA:

CAVA, MARAKUJA 24,-

JACQUART MOSAIQUE BRUT CHAMPAGNE:

180,- (BUTELKA 375 ML)

VISTAMAR BRISA SAUVIGNON BLANC: WYTRAWNE

16,- / 80,-

GAVAREZ VINHO VERDE : PÓLWYTRAWNE

16,- / 80,-

BOUCHARD AINE & FILS RESERVE : WYTRAWNE

160,- (BUTELKA 750 ML)

GORU EL GORU : WYTRAWNE

18,- / 100,-

PIWO KRAFTOWE "BROWAR KAZIMIERZ"

-ELA UNDER MY UMBRELLA 18,-

-KWASIMIERZ 16,-

-NORMALNE PIWO 16,-