



Menu Śniadaniowe

CENA ŚNIADANIA 36 ZŁ

*Do każdego śniadania herbata lub kawa przelewowa za 5 zł

**Tea or filter coffee for PLN 5 with every breakfast*

CROQUE MADAME

domowa szynka/ jajko sadzone/ beszamel/ ser gruyere/
musztarda/ szczypiorek/ sałatka z pestkami
dyni i słonecznika, winegret musztardowy, parmezan

JAJKA PO TURECKU

2 jajka w koszulkach/ ziołowy labneh/ oliwa z chilli/
oliwki kalamata/ prażona cebula/ świeże zioła

BAJGIEL Z BOCZKIEM

jajecznicza z 3 jajek/ boczek grillowany/ salsa z ogórków
konserwowych z musztardą francuską/ sriracha - mayo

BAJGIEL Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM

ziołowy serek śmietankowy/ piklowane ogórki/ kapary/
rozszponka

SEROWY TOST Z PASTĄ Z TUŃCZYKA

cheddar/ parmezan/ papryka/ ogórek konserwowy/
jalapeno/ sriracha-mayo/ sałata z pestkami dyni
i słonecznika, musztardowy winegret

ŚNIADANIE NOVE

2 jajka na miękko/ awokado/ twarożek z rzodkiewką/
masło ubijane z solą/ sałata z pestkami dyni
i słonecznika, olej z pestek dyni

ŚNIADANIE ANGIELSKIE

2 jajka sadzone/ frankfurterki/ grillowane pieczarki/
fasolka w sosie pomidorowym/ sałatka
z pomidora, czerwonej cebuli i bazylii

ŚNIADANIE POLSKIE

białe kielbaski/ ser żółty/ pasta jajeczna/ pomidor
chrzan/ szczypiorek

DOMOWA CHAŁKA

grillowany boczek z jajkiem sadzonym/ kozi twaróg
z miodem/ konfitura truskawkowa

SŁODKIE

OMLET WIEDEŃSKI

sos waniliowy/ owoce sezonowe/ mus z rokitnika/
cukier puder

BANANOWY PUDDING CHIA

napój owsiany/ mus z rokitnika/ migdały/
orzechy laskowe/ nerkowce/ owoce sezonowe

TOSTY FRANCUSKIE

twarożek waniliowy/ konfitura borówkowa/
mus cytrynowy/ owoce sezonowe

CROQUE MADAME

homemade ham/ fried egg/ béchamel sauce/ Gruyère
cheese/ mustard/ chives/ salad with pumpkin and
sunflower seeds, mustard vinaigrette, Parmesan cheese

TURKISH EGGS

2 poached eggs/ herb labneh/ chili olive oil/
Kalamata olives/ roasted onions/ fresh herbs

BAGEL WITH BACON

scrambled eggs from 3 eggs/ grilled bacon/ pickled
cucumber salsa with French mustard/ sriracha - mayo

BAGEL WITH SMOKED SALMON

herb cream cheese/ pickled cucumbers/ capers/
lamb's lettuce

CHEESE TOAST WITH TUNA PASTE

cheddar/ Parmesan/ pepper/ pickled cucumber/
jalapeño/ sriracha mayo/ salad with pumpkin
and sunflower seeds, mustard vinaigrette

NOVA BREAKFAST

2 soft-boiled eggs/ avocado/ cream cheese with
radish/ whipped butter with salt/ salad with pumpkin
and sunflower seeds, pumpkin seed oil

ENGLISH BREAKFAST

2 fried eggs/ frankfurters/ grilled mushrooms/ beans
in tomato sauce/ tomato, red onion and basil salad

POLISH BREAKFAST

white sausages/ yellow cheese/ egg spread/ tomato/
horseradish/ chives

HOMEMADE CHALLAH BREAD

grilled bacon with fried egg/ goat cheese with honey/
strawberry jam

SWEET

VIENNESE OMELET

vanilla sauce/ seasonal fruit/ sea buckthorn mousse/
powdered sugar

BANANA CHIA PUDDING

oat drink/ sea buckthorn mousse/ almonds/ hazelnuts/
cashews/ seasonal fruit

FRENCH TOAST

vanilla cottage cheese/ blueberry jam/ lemon mousse/
seasonal fruit