

# ŚNIADANIA

Wszystkie dania przygotowywane są na bieżąco. prosimy o chwilę cierpliwości

**Poinformuj nas, jeśli jesteś na diecie bezglutenowej**



## SEZONOWE

zapytaj obsługę co dziś mamy  
Alegreny: zapytaj u obsługi



## GOFRY

**OWOCOWY 31zł.**  
twarożek, świeże owoce,  
domowy dżem, płatki migdałów

Alegreny: gluten, orzechy, migdały, jaja, mleko (laktoza) 300g.

**JAJECZNY 31zł.**  
pasta jajeczna, rukola,  
pomidorki, chipsy z boczku

## TOSTY

**HALLOUMI 32zł.** 🌶️  
pajda pszenna, rukola, pomidor, grillowane halloumi, 2 jaja poche,  
olej sezamowy, pasta z awokado i groszku, sezam, sriracha  
Alegreny: mleko(laktoza), sezam, orzechy, soja, pszenica (gluten), jaja 330g.

**JAJECZNY 31zł.**  
pajda pszenna, 3 jaja, pieczarki, boczek,  
pomidorki, szczypiorek, rukola  
Alegreny: mleko(laktoza), jaja, pszenica(gluten) 300g



**AWOKADO 31zł.** 🌿  
tosty razowe, awokado, 2 jajka, serek śmietankowy,  
pomidorki koktajlowe, kiełki, prażony słonecznik  
Alegreny: gluten, orzechy, migdały, jaja, mleko (laktoza) 300g.

## CROISSANT

**JAJO 31zł.**  
2 jaja poche, guacamole,  
boczek, sos holenderski, szczypiorek  
Alegreny: mleko(laktoza), orzechy, soja, gorczyca, pszenica (gluten), jaja 250g.

**WANILIOWY 28zł.**  
krem waniliowy, świeże owoce,  
domowy dżem, cukier puder



## WEGE

**DWIE PASTY 31zł.**  
pasta z awokado i groszku, hummus, pesto bazyliowe, oliwa,  
granat, pomidorki, pisatacje, chipsy warzywne, chlebek naan.  
Alegreny: orzechy, migdały, jaja, gluten, gorczyca, soja, mleko 280g.

**KETO 33zł.** 🌿  
awokado, szpinak, ser, jaja, kieki, pomidorki,  
pestki dyni i słonecznika, rzodkiewka, oliwa czosnkowa  
Alegreny: orzechy, migdały, jaja, mleko(laktoza) 280g.

## OMLET

**CHEDDAR 31zł.** 🌿  
4 jaja, ser cheddar, chipsy z boczku,  
szpinak, pomidorki, oliwa czosnkowa  
Alegreny: mleko(laktoza), orzechy, soja, jaja 300g.

**ŁOSOŚ 33zł.** 🌿  
4 jaja, szpinak, łosoś wędzony, pomidorki,  
ser bursztyn, oliwa czosnkowa  
Alegreny: mleko(laktoza), ryby, orzechy, soja, jaja 300g.

## KLASYKI

**ŚNIADANIE SZEFA 37zł.**  
frankfurterki, jajko sadzone, fasolka w pomidorach,  
mini sałatka, chipsy z boczku, pasta jajeczna, bagietka  
Alegreny: mleko(laktoza), orzechy, soja, gorczyca, pszenica(gluten), jaja 450g.

**ŚNIADANIE SZEFOWEJ 37zł.**  
tost, szpinak, dwa jajka poche, sos holenderski,  
wędzony łosoś, pomidorki, oliwa czosnkowa  
Alegreny: mleko(laktoza), orzechy, soja, jaja 300g.



można zamówić z  
bezglutenowym pieczywem



**CILBIR - JAJA PO TURECKU 32zł.** 🌶️  
jogurt grecki, 2 jaja poche, pita, chorizo, granat,  
palone masło z pieprzem cayenne, natka  
Alegreny: mleko(laktoza), jaja, orzechy, sezam, pszenica(gluten) 300g.

**ZESTAW NAPOJÓW: 19zł.**

sok pomarańczowy 200ml. oraz do wyboru:

**DO GODZ. 13**

herbata (czarna, owocowa, zielona), lub kawa (espresso, americano 180ml, cappuccino 200ml, latte macchiato 280)

większa kawa 50ml. 3zł. wędzony łosoś 60g. 10zł. bita śmietana 30g. 4zł. mleko roślinne 30ml. 3zł. kieliszek prosecco 100ml. 10zł.

pieczywo 60g. 5zł. jajko 1szt. 4zł. boczek 30g. 5zł. awokado 1/3szt 8zł. warzywa 80g. 5zł. owoce 80g. 6zł.

**Poinformuj nas, że jesteś na diecie bezglutenowej**



# BREAKFAST

All dishes are prepared fresh. please be patient

**Let us know if you are on a gluten-free diet**

## SEASONAL

ASK THE STAFF WHAT'S SPECIAL TODAY

### Waffle

FRUIT 31zł.

waffle, cottage cheese, fresh fruit,  
homemade jam, almond flakes

Allergens: gluten, nuts, almonds, eggs, milk (lactose)

EGG PASTE 31zł.

waffle, egg paste,  
rugula, tomatoes, bacon chips  
300g.



### TOAST

AVOCADO 32zł.

whole grain toast, avocado, 2 eggs, cheese  
cherry tomatoes, sprouts, sunflower seeds  
Allergens: milk (lactose), sesame, nuts, soy, wheat (gluten), eggs 300g.



HALLOUMI 33zł.

toast, arugula, tomato, grilled halloumi, 2 poached eggs,  
sesame oil, avocado and pea paste, sriracha  
Allergens: nuts, almonds, eggs, gluten, mustard. 300g

EGGS 29zł.

wheat bread, 3 eggs, mushrooms,  
bacon, tomatoes, chives, rocket  
Allergens: milk (lactose), sesame, nuts, soy, wheat (gluten), eggs 300g

### CROISSANT

EGG 31zł.

2 poached eggs, guacamole,  
bacon, hollandaise sauce

Allergens: milk (lactose), nuts, soy, mustard, wheat (gluten), eggs 250g.

VANILLA 28zł.

vanilla cream, fresh fruit  
homemade jam, powdered sugar

### VEGETARIAN

KETO 35zł.

spinach, avocado, eggs, cheese, sprouts,  
seeds, cherry tomatoes, radish, garlic olive oil  
Allergens: soy, eggs, celery, mustard, milk (lactose) 350g.

TWO PASTES 29zł.

avocado paste, humus, basil pesto, olive oil,  
pomegranate seeds, tomatoes, pistachios, naan bread.  
Allergens: nuts, almonds, eggs, gluten, mustard. 280g.

### OMELETTE

CHEDDAR 31zł.

4 eggs, cheddar cheese,  
bacon, spinach, tomatoes, garlic olive oil

Allergens: milk (lactose), nuts, soy, eggs 250g.

SALMON 33zł.

4 eggs, smoked salmon, cherry tomatoes,  
Bursztyn cheese, spinach, garlic olive oil.



### CLASSICS

BOSS'S BREAKFAST 37zł.

frankfurters, egg, beans in tomatoes,  
mini salad, bacon, egg paste, baguette  
Allergens: milk (lactose), nuts, soy, wheat (gluten), eggs 450g.

SALMON BREAKFAST 37zł.

toast, spinach, poached egg, hollandaise sauce,  
smoked salmon, garlic olive oil  
Allergens: milk (lactose), wheat, gluten, nuts, soy, eggs 300g.

possible with  
gluten-free bread

CILBIR - TURKISCH EGGS 32zł.

greek yogurt, 2 poached eggs, roasted butter  
with cayenne pepper, chorizo, pita, parsley, pomegranate  
Allergens: milk, eggs, gluten, nuts, sesame. 300g.

**DRINKS SET: 19zł.**

200ml orange juice and your choice of:  
tea (black, fruit, green), or coffee (espresso, americano 180ml, cappuccino 200ml, latte macchiato 280ml)

**SETS  
VALID UNTIL 1 PM**



bigger coffee 50ml. +3zł.

whipped cream 30g. +4zł.

plant milk 50ml. +3zł.

extra bread 30g. +5zł.

glass of prosecco +100ml. 10zł.

egg 1 piece. +4zł.

.bacon chips 20g. +5zł.

avocado 1/3 piece. +8zł.

vegetables 80g. +5zł.

fruit 80g. +6zł.



# DANIA CIEPŁE



## NIE RAMEN 33zł.

lekko pikantna zupa z wieprzowina, jajkiem, szczypiorem, sezamem, makaronem ryzowym  
 slightly spicy soup with pork, egg, chives, sesame seeds, and rice noodles  
 Alergeny: 1.2.5.8.10 430g.

## SPAGHETTI BOLOGNESE 53zł.

bezglutenowe spaghetti, sos bollognese na czerwonym winie, grana padano  
 gluten-free spaghetti, red wine based Bolognese sauce, Grana Padano cheese  
 alergeniy: 9.11 350g.



## CHRUPIĄCY CEZAR 45zł.

kurczak w chrupiącej panierce, sałata rzyńska, pomidorki, sos cezar, grana padano, grzanki  
 crispy chicken, lettuce, cherry tomatoes, Caesar sauce, Grana Padano cheese, croutons  
 alergeniy: 300g.



## GNOCCHI w DOMOWYM PESTO 41zł

bezglutenowe gnocchi pesto bazyliowe, stracciatella  
 gluten-free gnocchi, basil pesto, stracciatella  
 alergeniy: 5.9. 300g.



## SZARPANE ŻEBERKA 49zł.

długo pieczone mięso z żeberek, frytki z batatów, kimchi, ser bursztyn, szczypiorek  
 slow-roasted rib meat, sweet potato fries, kimchi, "bursztyn" cheese  
 alergeniy: 9 400



# SALATY

serwujemy z pieczywem / we serve with bread  
 alergeniy: 1.2.3.4.10

## WĘDZONY ŁOSOŚ 46zł.



mix sałat, łosoś wędzony na ciepło, pomidorki, oliwki, czerwona cebula, sos majonezowo-musztardowy  
 mix of lettuces, smoked salmon, tomatoes, olives, red onion, mayonnaise and mustard sauce  
 Alergeniy: 1.2.5.6.7.8.9 350g.



## GRILLOWANY CAMEMBERT 38zł.



mix sałat, carpaccio z buraka, orzechy włoskie, żurawina  
 salad mix, grilled camembert cheese, beetroot carpaccio, walnuts, cranberries.  
 Alergeniy: 1.2.5.9 300g.

## KURCZAK 43zł.



mix sałat, pieczony filec, sałaty, pomidorki, papryka, pestki słonecznika, pesto, grana padano  
 salad mix, baked chicken fillet, cherry tomatoes, peppers, sunflower, basil pesto, grana padano  
 Alergeniy: 1.2.4.7.9 350g.

## HALLOUMI 41zł.



mix sałat, grillowany ser halloumi, pieczona gruszka, prażone płatki migdałów, pomidorki, balsamico malinowe  
 salad mix, baked pear, halloumi cheese, cherry tomatoes, roasted almond, raspberry balsamico  
 Alergeniy: 1.2.5.9 350g.

## PIECZONA DYNIA 39zł.



mix sałat, pieczona dynia, suszone pomidory, ciociorka, feta, pestki dyni, sos ziołowy  
 salad mix, baked pumpkin, dried tomatoes, feta cheese, roasted pumpkin seeds, herb sauce  
 alergeniy: 1. 2. 5. 9 350g.



ze składników nie zawierających glutenu  
 prepared from gluten-free ingredients



danie wegetariańskie  
 vegetarian dish

# DESERY



DOMOWA SZARLOTKA z lodami i bitą śmietaną 24zł.

hot apple pie with ice cream and whipped cream

alergeny: 1.2.3.4.5.9 250g.

SERNIK z musem malinowym 23zł. 

cheesecake with raspberry mousse

alergeny: 1.3.5.9 180g.

SALATKA OWOCOWA z musem owocowym i migdałami 23zł.

fruit salad with raspberry mousse and almond

alergeny: 1.3 280g.



PUDDING CHIA z musem owocowym i owocami 24zł.

coconut milk dessert with fruit mousse and fruit

alergeny: 1.2.3.10. 280g.



CREME BRULEE z musem malinowym i owocami 24zł.

creme brulee with raspberry mousse and fruit

alergeny: 1.5.9. 160g.



TORT POTRÓJNIE CZEKOLADOWY 24zł. 

triple chocolate cake

Alergeny: 1.2.3.5.9 100g.

LODY Z GORĄCYMI WIŚNIAMI z odrobiną porto i bitą śmietaną 28zł.


ice cream with hot cherries a little port and whipped cream

alergeny: 1.3.4.9.10 250g.

DOMOWE SEMIFREDDO pistacjowe z bezą i malinami 28zł. 

homemade pistachio ice-cream with raspberry mousse and raspberries

alergeny: 1.3.9.10 270g.

BROWNIE Z MALINAMI i gałką lodów 25zł. 

brownie with raspberry mousse and vanilla ice cream

alergeny: 1.3.5.9 180g.

## ZERKNIJ DO NASZEJ WITRYNY I SPRAWDŹ CO JESZCZE MAMY



# MOCKTAILE

SOFT HUGO ROSE 26zł. 200ml.

mocktail na bazie bezalkoholowego prosecco o kwiatowym aromacie

NEGRONI 0% 23zł. 250ml.

mocktail inspirowany drinkiem Negroni

MOJITO SOFT 24zł. 200ml.

mocktail inspirowany mojito

MIMOZA 0% 23zł. 200ml.

mocktail bazie soku pomarańczowego i prosecco 0%

ORANGE SPRITZ 23zł. 250ml.

bezalkoholowy aperol spritz

# NAPOJE / SOKI

ŚWIEŻY SOK 200ml/400ml. 17 / 22zł.  
pomarańcz. grejfrut. mix / FRESH JUICE orange. grapefruit. mix

ZIELONA ENERGIA 400ml. 18zł.  
szpinak. banan. sok jabłkowy. chia. granat / spinach. banana. apple juice. chia. pomegranate

POMARAŃC & MANGO 400ml. 18zł.  
sok pomarańczowy. mango / range juice and mango

LEMONIADA 350ml. 16zł.  
pomarańczowa. cytrynowa. lawendowa



200ml. 10zł.

Krystaliczne  
**Źródło** 300ml. 10zł



DZBAN WODY z cytrusami II. / jug of water with citrus fruits II. 17zł.

# KOKTAJLE

ROSE HUGO 3zł. 250ml.  
prosecco. syrop z kwiatu bzu. syrop różany.  
limonka. woda gazowana

APEROL SPRITZ 29zł. 250ml.  
aperol. prosecco. woda gazowana

LONG ISLAND ICE TEA 33zł. 250ml.  
wódka. rum. gin. triple sec. tequila. coca-cola

NEGRONI SBAGLIATO 3zł. 150ml.  
martini rosso. campari. prosecco. triple sec

JOHN COLLINS 29zł. 200ml.  
gin. syrop cukrowy. limonka. woda

ESPRESSO MARTINI 32zł. 150ml.  
espresso. wódka. kahlua. syrop cukrowy

LYNCHBURG LEMONADE 3zł.  
Jack Daniels. triple sec. sprite 200ml.

MAI TAI 3zł. 150ml.  
bacardi carta negra. cappitan morgan.  
amaretto. cointreau. limonka

MOJITO 27zł. 200ml.  
bacardi. mięta. limonka.  
cukier trzcinowy. woda

BRAMBLE 3zł. 150ml.  
gordons gin. cytryna. syrop cukrowy.  
syrop jeżynowy

WHISKY SOUR 3zł. 150ml.  
whisky. białko. syrop cukrowy. sok z cytryny



# PIWO / CYDR

PIWO BEZGLUTENOWE | PAULANER 0% | PAULANER 500ml. 18zł.  
5.5%obj.

CYDR 330ml. | HEINEKEN | HEINEKEN 0%. 500ml. 16zł.  
4.5%obj. 5%obj.

# KAWY

Drip Coffee 180ml. / 280ml. 16/22zł.

Espresso 30ml. 9zł.

Espresso Con Panna 50ml. 11zł.

Espresso Macchiato 50ml. 11zł.

Doppio 50ml. 12zł.

Affogato 50ml. 14zł.

Americano 180 / 250 / 500ml. 14 / 17 / 19zł.

Cappuccino 200 / 300 / 500ml. 15 / 18 / 20zł.

Flat White 200ml. 17zł.

Latte Macchiato 280 / 450ml. 15 / 18zł.

MOCHA 300ml. 22zł.

kawa z dodatkiem gorzkiej czekolady i bitej śmietany  
with the addition of dark chocolate and whipped cream

PEANUT COFFEE 300ml. 22zł.

kawa. mleko. syrop orzechowy. bita śmietana  
milk coffee with nut syrup and whipped cream

MALIBU COFFEE 300ml. 22zł.

kawa . mleko. syrop kokosowego. bita śmietana  
milk coffee with coconut syrup and whipped cream

CINNAMON COFFEE 200ml. 18zł.

kawa mleczna z miodem i cynamonu \ milk coffee with honey and cinnamon

KAHLUA COFFEE 200ml. 23zł.

kawa mleczna z likierem Kahlua (20ml.) / milk coffee with Kahlua 20ml.

CALIMERO COFFEE 250ml. 26zł.

kawa z advokatem. whisky. mlekiem i bitą śmietaną  
coffee with Advocate. whiskey. milk and whipped cream

IRISH COFFEE 250ml. 26zł

kawa z Tullamore Dew.(40ML.) mlekiem i bitą śmietaną  
coffee with Tullamore Dew. milk and whipped cream

FRAPPE- ICED COFFEE 250ml. 15zł 

kawa na kostkach lodu z mlekiem / coffee on ice cubes with milk

KAWA MROŻONA 250ml. 24zł 

kawa zmiksowana z 2 galkami lodów i odrobiną mleka. podana z bitą śmietaną  
blended coffee with 2 scoops of ice cream and a little milk. served with whipped cream

ESPRESSO TONIC 250ml. 24zł. 



*Kawy możesz zamówić na  
mleku roślinnym(3zł.) oraz  
kawie bezkofeinowej  
Alergeny: pytaj obsługę*

*You can order coffee with  
plant milk (PLN 3)  
and decaffeinated coffee  
Allergens: ask the staff*



# MATCHA

MATCHA 180ml. 17zł.

MATCHA CAPPUCCINO 200ml. 17zł.

MATCHA LATTE 280ml. 19zł.

 MATCHA MANGO 250ml. 24zł



# Calimero Café

## HERBATY

16zł.

### RAJSKI PTAK

sencha, skórka pomarańczy, papaja, figa, jaśmin, bławatek, liść bambusa  
sencha, orange peel, papaya, fig, jasmine, cornflower, bamboo leaf

### BLACK TEA

Ceylon, Yunnan,  
Earl Grey, Earl Grey Lemongrass

### GREEN TEA

Gunpowder  
Sencha

### JASMIN & SZAFRAN

jaśmin, dziki szafran, kwiat pomarańczy, gunpowder  
jasmine, wild saffron, orange blossom, gunpowder

### ZIELONA OAZA

hibiskus, żurawina, mango, cytryna, róża, bławatek, brzoskwinia  
hibiscus, cranberry, mango, lemon, rosebuds, cornflower, peach

### CZERWONA MAGNOLIA

pu-erh., eukaliptus, kwiat słonecznika, rabarbar, porzeczka, róża  
pu-erh., eucalyptus, sunflower flower, rhubarb, currant, rose petals

### PORZECZKA

pu-erh., porzeczka, liść malin, kwiat pomarańcz  
pu-erh., currant, raspberry leaf, orange blossom

### TROPIKALNA

hibiskus, cytryna, żurawina, ananas, melon, mango, pomarańcz  
hibiscus, lemon, cranberry, pineapple, melon, mango, orange

### OWOCOWA NALEWKA

hibiskus, jeżyna, aronia, ananas, głóg, czarny bez, jabłko, wiśnia  
hibiscus, blackberry, chokeberry, pineapple, hawthorn, cherry

## AUTORSKIE

### HERBATKA BABUNI 21zł.

susz owocowy, cynamon, goździki, miód, pomarańcza  
dried fruit, cinnamon, cloves, honey, orange

### WZMACNIAJĄCA 21zł.

czarna herbata, suszona pigwa, miód, pomarańcza, malina  
black tea, dried quince, honey, orange, raspberry

## CHAI

napój na bazie mleka owsianego, przypraw korzennych i herbaty

KLASYCZNY 200ml. 22zł.

WEGAŃSKI 200ml. 22zł.

BEZKOFEINOWY 200ml. 22zł.

Alergeny: gluten.

## YERBA MATE

### MATE GREEN FUERTE 16zł.

10% guarana, catuaba, miłorząb japoński, jagody goji, liść porzeczki  
10% guarana, catuaba, ginkgo biloba, goji berries, currant leaf

### MATE GREEN ENERGY 16zł.

8.2% korzeń żeń-szenia syberyjskiego, czarny bez, szkrzyp polny, zielona herbata  
8.2% Siberian ginseng root, elderberry, field horsetail, green tea

### MATE GREEN FRUTAS 16zł.

10% ananas, malina, czarna porzeczka, jagody goji, skórka pomarańczy, liść truskawki  
10% pineapple, raspberry, black currant, goji berries, orange peel, strawberry leaf



# KIDS menu

## NA MAŁY GŁÓD



**ZUPKA POMIDOROWA Z RYZEM** 13ZŁ.   
tomato soup with rice

200ML.. ALERGENY:9

**TOST Z SZYNKĄ I SEREM** 12ZŁ.  
toast with ham and cheese

ALERGENY:1,2,3,4,5,6,9,10

**TOST Z BANANEM I KREMEM CZEKO-ORZECH** 12ZŁ.  
toast with banana and chocolate-hazelnut cream

ALERGENY:1,2,3,4,5,6,9,10


**OMLECIEK Z OWOCAMI** 21ZŁ.   
omelet with 2 eggs, fruit, homemade jam

200G. ALERGENY:5

**ŚNIADANKO MALUCHA** 23ZŁ.

2 parówki drobiowe, jajko sadzone, pieczywo, ogórek, pomidorki, sałata, keczup  
2 chicken sausages, fried egg, bread, cucumber, tomatoes, lettuce, ketchup

250G. ALERGENY:1, 2, 3,4, 5,6,8

można zamówić z pieczywem bezglutenowym 

**GNOCCHI W POMIDORACH** 29ZŁ. 

bezglutenowe gnocchi w sosie pomidorowym z grana padano  
gluten-free gnocchi in tomato sauce with grana padano

250G ALERGENY:5,9

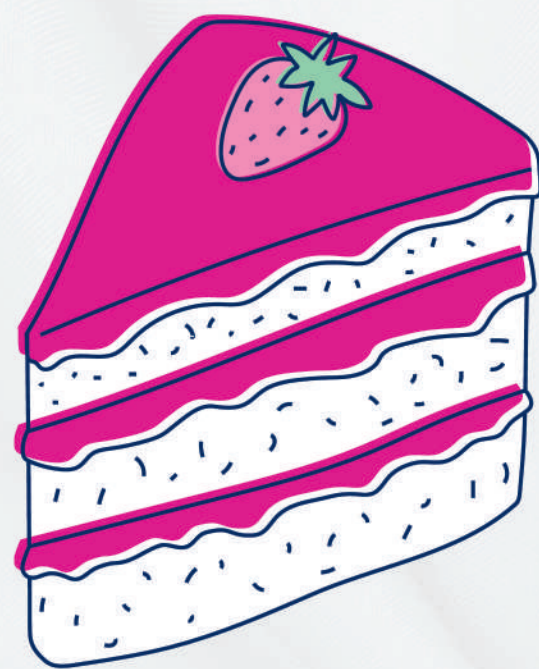
## DESERKI




**LODY Z LENTILKAMI** 18ZŁ. 

2 gałki lodów, lentilki, bita śmietana  
2 scoops of ice cream, candies, whipped cream

ALERGENY:1, 2, 3, 5, 9, 10



**LODY Z ŻELKAMI** 18ZŁ. 

2 gałki lodów, żelki, bita śmietana  
2 scoops of ice cream, jellies, whipped cream

ALERGENY:1, 2, 3, 5, 9, 10

**GALARETKA** 16ZŁ.   
z owocami i bitą śmietaną  
jelly with fruit and whipped cream

ALERGENY:2, 9

## PICIU

**KAKAO 300ML.** 14ZŁ. 

ALERGENY:2,3, 9

**MLEKO SMAKOWE 300ML.** 12ZŁ.

karmelowe, kokosowe, orzechowe, czekoladowe  
Flavored milk: caramel, coconut, nut, chocolate.



**KOKTAJL TRUSKAWKOWY 300ML.** 14ZŁ. 

ALERGENY:2,3,9

