

ŚNIADANIA

Wszystkie dania przygotowywane są na bieżąco. prosimy o chwilę cierpliwości

CILBIR - JAJA PO TURECKU



jogurt grecki, 2 jaja poche, palone masło z pieprzem cayenne, pita, natka pietruszki
greek yogurt, 2 poached eggs, roasted butter with cayenne pepper, pita, parsley
Alegreny: mleko, jaja, gluten, orzechy, sezam, soja

450g

z zestawem
napoi
28ZŁ 47ZŁ.

GOFR Z OWOCAMI



gofr, twarożek, świeże owoce, domowy dżem, płatki migdałów
waffle, cottage cheese, fresh fruit, homemade jam, almond flakes
Alegreny: orzechy, migdały, jaja

300g

29ZŁ 48ZŁ.

KETO



szpinak, awokado, jaja, frankfurterki, kielki, pestki dyni i słonecznika, pomidorki, rzodkiewka, oliwa czosnkowa
spinach, avocado, eggs, sausages, sprouts, pumpkin and sunflower seeds, cherry tomatoes, radish, garlic olive oil
Alegreny: mleko(laktoza), orzechy, soja, jaja

350g

35ZŁ 54ZŁ.

PAJDA Z HALLOUMI



tost, rucola, pomidor, grillowane halloumi, 2 jaja poche, olej sezamowy, pasta avokado/groszek, sezam, sriracha
toast, arugula, tomato, grilled halloumi, 2 poached eggs, sesame oil, avocado/pea paste, sesame seeds, sriracha
Alegreny: mleko(laktoza), sezam, orzechy, soja, pszenica (gluten), jaja

330g

33ZŁ 52ZŁ.

CROISSANT BRIE

2 croissanty smash, gruszka, orzechy włoskie, ser brie, chipsy z boczku, miód, owoce
2 smash croissants, pear, walnuts, brie cheese, bacon chips, honey, fruit
Alegreny: mleko(laktoza), orzechy, soja, pszenica (gluten), jaja

260g

29ZŁ 47ZŁ.

TOST Z GUACAMOLE

tosty razowe, guacamole, 2 jajka, serek śmietankowy, pomidorki koktajlowe, kielki, prażony słonecznik
whole wheat toast, guacamole, 2 egg, cheese, cherry tomatoes, sprouts, roasted sunflower seeds
Alegreny: mleko(laktoza), orzechy, soja, pszenica (gluten), jaja

300g

33ZŁ 52ZŁ.

GOFR Z PASTĄ JAJECZNĄ

gofr, pasta jajeczna, rucola, pomidorki, chipsy z boczku
waffle, egg paste, arugula, tomatoes, bacon chips
Alegreny: orzechy, migdały, jaja, gluten, gorczyca.

300g

29ZŁ 48ZŁ.

DWIE PASTY



pasta z awokado, humus, pesto bazyliowe, oliwa, granat, pomidorki, pisatacje, chipsy warzywne, placek naan.
avocado paste, humus, basil pesto, olive oil, pomegranate seeds, tomatoes, pistachios, naan cake.
Alegreny: orzechy, migdały, jaja, gluten, gorczyca.

280g

29ZŁ 48ZŁ.

OMLET CHEDDAR



4 jaja, ser cheddar, chipsy z boczku, szpinak, pomidorki, oliwa czosnkowa
omelette from 4 eggs, cheddar cheese, bacon chips, spinach, tomatoes, garlic olive oil
Alegreny: mleko(laktoza), orzechy, soja, jaja

250g

29ZŁ 48ZŁ.

GRANOLA



domowa granola, świeże owoce, jogurt wegański, mus owocowy
homemade granola, fresh fruit, coconut yogurt, mango mousse
Alegreny: mleko(laktoza), orzechy, soja, jaja

350g

28ZŁ 47ZŁ.

JAJECZNICA

3 jaja, masło, chipsy z boczku, pomidorki koktajlowe, rucola, bagietka
3 eggs, butter, bacon chips, cherry tomatoes, and arugula
Alegreny: mleko(laktoza), pszenica (gluten), jaja.

300g

25ZŁ 44ZŁ.

ŚNIADANIE SZEFA

frankfurterki, jajko sadzone, fasolka w pomidorach, mini sałatka, chipsy z boczku, pasta jajeczna, bagietka
frankfurters, egg, beans in tomatoes, mini salad, bacon chips, egg paste, baguette
Alegreny: mleko(laktoza), orzechy, soja, pszenica (gluten), jaja

600g

39ZŁ 58ZŁ.

ŚNIADANIE SZEFOWEJ

tost, szpinak, jajko poche, sos holenderski, wędzony łosoś, pomidorki, oliwa czosnkowa
toast, spinach, poached egg, hollandaise sauce, smoked salmon, garlic olive oil
Alegreny: mleko(laktoza), orzechy, soja, jaja

330g

39ZŁ 58ZŁ.

ZESTAW NAPIÓW:

ZESTAWY
OBOWIAZUJĄ DO GODZ 13

sok pomarańczowy 200ml oraz do wyboru:
herbata (czarna, owocowa, zielona), lub kawa (espresso, americano 180ml, cappuccino 200ml, latte macchiato 280)

Poinformuj nas, że jesteś na diecie bezglutenowej

after 1 p.m



28cm.

PIZZA BEZ GLUTENOWA

MARGHERITA 36zł.

pomidory pelati. mozzarella. oregano
pelati tomatoes. mozzarella. oregano
alergeny: 9

po godz. 13

CAPRICIOSA 46zł.

pomidory pelati. mozzarella. szynka. pieczarki. oregano
pelati tomatoes. mozzarella. ham. mushrooms. oregano
alergeny: 9

CRUDO 56zł.

pomidory. mozzarella. szynka crudo. pomidorki. rukola. grana padano
pelati tomatoes. mozzarella. Parma ham. tomatoes. arugula. parmesan
alergeny: 9

SALAMI 46zł.

pomidory pelati. mozzarella. salami/salami picante. oliwki czarne
pelati tomatoes. mozzarella. salami. black olives
alergeny: 9

FORMAGGIO 49zł.

sery: wędzony. pleśniowy. camembert. konfitura z żurawiny. rukola
cheeses: smoked. forest cheese. camembert. cranberry jam. arugula
alergeny: 9

SEZONOWA pytaj obsługę
ask the staff

after 1 p.m

ZUPY



KREM Z PIECZONEGO ZIEMNIAKA 23zł.

pieczarki. chipsy z ziemniaka
cream soup with baked potatoes. potato chips and mushrooms
alergeny: 2. 6. 8. 300ml.

ZUPA SEZONOWA 24zł

o szczegóły pytaj obsługę
seasonal soup ask the staff for details
alergeny: 1. 2. 3. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11 300ml.



przygotowano ze składników nie zawierających glutenu
prepared from gluten-free ingredients



danie wegetariańskie
vegetarian dish

po godz. 13

DANIA GŁÓWNE



przygotowano z produktów nie zawierających glutenu
gluten-free products

LUNCH

poniedziałek - piątek od godz. 13 do 16
w cenie dania głównego zupa i mini deser
the price of the main course includes soup and a mini dessert!

after 1 p.m

PENNE z GRILLOWANYMI WARZYWAMI sos pomidorowy, chilli, grana padano 42zł
gluten-free penne, tomato sauce, grilled vegetables, grana padano, herbs 400g. 

PENNE z WĘDZONYM ŁOSOSIEM sos śmietanowy, czosnek, pomidorki 48zł.
gluten-free spaghetti, cream sauce, garlic, smoked salmon, tomatoes 400g.
alergeny: 7,9.

MAC and CHESSE makaron w sosie serowym, zapiekany z cheddarem  34zł.
gluten-free pasta in cheese sauce 300g.
alergeny: 5,6,9.

GNOCCHI w SOSIE Z GRZYBOWY połówiczka wieprzowa, grana padano 48zł
gluten-free gnocchi, wild mushroom sauce, pork tenderloin, grana padano 400g.
alergeny: 5,9.

GNOCCHI Z KURCZAKIEM suszone pomidory, szpinak, sos gorgonzola 48zł.
gluten-free gnocchi, with chicken, sun-dried tomatoes, spinach, gorgonzola sauce 400g.
alergeny: 7, 9, 11, 13.

PLACEK ZIEMNIACZANY z gulaszem wołowym  39zł.
potato pie with beef goulash 400ml.
alergeny: 2, 6, 8.

CURRY z warzywa, kurczak, czarny ryż  48zł.
slightly spicy curry sauce with vegetables, rice with a choice of chicken or tofu 400g.
alergeny: 5,6,9.

SPAGHETTI PISTACIO  48zł.
bezglutenowe spaghetti, sos pistacjowo- bazyliowy, burrata, puder pistacjowy 300g.
gluten-free spaghetti, pistachio-basil sauce, burrata, pistachio powder
alergeny: 1, 3, 5, 9, 10.

Poinformuj nas, że jesteś na diecie bezglutenowej!
Let us know you are on a gluten-free diet!

Alergeny występujące w kawiarni:

1.orzechy, orzechy ziemne 2.soja 3.migdały 4.zboża zawierające gluten 5.jaja 6.gorczyca
7.ryby, owoce morza 8.seler 9.mleko(laktoza) 10.sezam 11.dwutlenek siarki 12.łubin 13.skorupiaki



przygotowano ze składników nie zawierających glutenu
prepared from gluten-free ingredients



danie wegetariańskie
vegetarian dish

SALATY

cały dzień

serwujemy z pieczywem / we serve with bread
alergeny: 1.2.3.4.10

WĘDZONY ŁOSOŚ



46zł.

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

Alergeny: 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.

Alergeny: 1.2.5.9

300g.

KURCZAK

43zł.

pieczony filet. sałaty. pomidorki. papryka. pestki słonecznika.
pesto . grana padano
salad mix. baked chicken fillet. cherry tomatoes. peppers. sunflower.
basil pesto. grano padano

Alergeny: 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. tomatoes. almond. raspberry balsamico

Alergeny: 1.2.5.9

350g.

all day

BAJGLE

VEGE 23zł.



guacamole. kiełki. rzodkiewka. pomidor. cebulka prażona

guacamole. sprouts. radish. tomato. and roasted onion

Alergeny: 2.4.5.6.9.10

150g.

JAJECZNY 23zł.

pasta jajeczna. chipsy z boczku. rukola

egg paste. bacon chips. arugula

Alergeny: 2.4.5.6.9.10

150g.

ŁOSOŚ 25zł.

wędzony łosoś. serek śmietankowy. ogórek. szpinak

smoked salmon. cream cheese. cucumber. spinach

Alergeny: 2.4.5.6.9.10

140g.



przygotowano ze składników nie zawierających glutenu
prepared from gluten-free ingredients



danie wegetariańskie
vegetarian dish

Alergeny występujące w kawiarni:

1.orzechy. orzechy ziemne 2.soja 3. migdały 4.zboża zawierające gluten 5.jaja 6.gorczyca 7.ryby. owoce morza
8.seler 9.mleko(laktoza) 10.sezam 11.dwutlenek siarki 12.łubin 13.skorupiaki



PANINI - GORĄCE KANAPKI

all day

TUŃCZYK

sałata lodowa. pomidor. czerwona cebula. ser żółty. majonez 26zł.
iceberg lettuce. tuna. tomato. red onion. yellow cheese. and mayonnaise
Alergeny: 1.2.3.4.5.7.9 330g.

WŁOSKA

rukola. pomidor. ser mozzarella. suszone pomidory. oliwa 25zł.
arugula. tomato. mozzarella cheese. dried tomatoes.
Alergeny: 1.2.3.4.7.9 300g.

KURCZAK

sałata lodowa.  pomidor. ogórek kiszony. cebula. ser żółty. sos czosnkowy 28zł.
iceberg lettuce. chicken. tomato. pickled cucumber. onion. yellow cheese.
garlic sauce
Alergeny: 1.2.3.4.9 350g.

PROSCIUTTO COTTO

pieczona cukinia. pomidor. czarne oliwki. pesto bazyliowe 28zł.
baked zucchini. prosciutto cotto ham. tomato. black olives. basil pesto
Alergeny: 1.2.3.4.9 300g.

DESERY

DOMOWA SZARLOTKA z lodami i bitą śmietaną 25zł.
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.

TORT POTRÓJNIE CZEKOLADOWY  21zł.
triple chocolate cake
Alergeny: 1.2.3.5.9 150g.

LODY Z GORĄCYMI WIŚNIAMI z odrobiną porto i bitą śmietaną 27zł.
ice cream with hot cherries a little port and whipped cream
alergeny: 1.3.4.9. 10 250g.

DOMOWE SEMIFREDDO waniliowe z owocami i domowym dżemem  28zł.
homemade vanilia ice-cream with fruit
alergeny: 1.3.9.10 230g.

SUFLET CZEKOLADOWY z lodami  28zł.
chocolate souffle with vanilla ice cream
alergeny: 1.3.5.9 180g.

KAWY

KLASYCZNE

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.

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

NA ZIMNO

FRAPPE 250ml. 15zł
kawa na kostkach lodu z mlekiem
coffee on ice cubes with milk

KAWA MROŻONA 250ml. 24zł
zmiksowana z lodami i mlekiem. podana z bitą śmietaną
blended coffee with ice cream and milk. whipped cream

ESPRESSO ORANGE 250ml. 24zł.
espresso. syrop czekoladowy. sok pomarańczowy

ESPRESSO TONIC 250ml. 24zł.

COLD BREW 330ml. 17zł.



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

WARIACJE

MOCHA 300ml. 22zł.
dodatkiem czekolady i bitej śmietany
with chocolate and whipped cream

PEANUT COFFEE 300ml. 22zł.
o smaku orzechowym i bitą śmietaną

MALIBU COFFEE 300ml. 22zł.
o smaku kokosowym z bitą śmietaną

CINNAMON COFFEE 200ml. 18zł.
kawa z dodatkiem miodu i cynamonu
coffee with honey and cinnamon



MATCHA

MATCHA 180ml. 17zł.

MATCHA CAPPUCCINO 200ml. 17zł.

MATCHA LATTE 280ml. 19zł.

MATCHA FRAPPE 250ml. 19zł.

MATCHA MANGO 250ml. 24zł.
matcha. mango puree. milk. ice

MATCHA TONIC 250ml. 24zł.

COCONUT CLOUD MATCHA 250ml. 24zł.
woda kokosowa. matcha. śmietanka. miód

HEBATY

BIAŁE 16 ZŁ.

JEDWABNY SZLAK

pai mu tan. sencha. morele. brzoskwinie.
kwiat jaśminu. kwiaty i pączki róży

CZARNE 16ZŁ.

CEYLON BOPI

YUNNAN OP

EARL GREY

EARL GREY Z TRAWĄ CYTRYNOWĄ

ZIELONE 16ZŁ.

GUNPOWDER

SENCHA ORGANIC

JAŚMIN & SZAFRAN

jaśmin. dziki szafran. kwiat
pomarańczy. gunpowder

ZIELONA OAZA

hibiskus. żurawina. mango. cytryna.
pączki róży. bławatek. brzoskwinia

PU ERH 16ZŁ.

CZERWONA MAGNOLIA

eukaliptus. kwiat słonecznika. rabarbar.
czerwona porzeczka. płatki róż

PORZECZKA

porzeczka. liść malin. kwiat pomarańczy

OWOCOWE 16ZŁ.

OGRÓD KRÓLOWEJ

hibiskus. ananas. czarny bez.
rodzynki. czarna porzeczka. płatki róż

OWOCOWA NALEWKA

hibiskus. jeżyna. aronia. ananas.
głóg. czarny bez. jabłka. skórka róży. wiśnia

AUTORSKIE 21ZŁ.

HERBATKA BABUNI

susz owocowy. cynamon.
goździki. miód. wanilia. pomarańcza

WZMACNIAJĄCA

czarna herbata. suszona pigwa.
miód. pomarańcz. malina

YERBA MATE

YERBA MATE GREEN DESPELADA

16ZŁ.

100% Yerba mate

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

MATE GREEN FURETE

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

MOCKTAILE

SOFT HUGO ROSE 26zł. 200ml.



mocktail na bazie bezalkoholowego prosecco o kwiatowym aromacie

PINA COCOLADA 26zł.

mocktail inspirowany drinkiem
Pina Colada



250ml.

MOJITO SOFT 24zł.

mocktail inspirowany mojito 200ml.



ORANGE SPRITZ 26zł.

bezalkoholowy aperol spritz



250ml.

ICE TEA

HERBATA OWOCOWA 350ml. 18zł.

HERBATA CZARNA 350ml. 18zł.

HERBATA ZIELONA 350ml. 18zł.



NAPOJE / SOKI

ŚWIEŻY SOK 200ML/400ML.

pomarańcz. grejpfrut. mix
orange. grapefruit. mix

17 / 23ZŁ.

ZIELONA ENERGIA 400ML.

koktajl na bazie szpinaku. banana. soku jabłkowego. nasion chia. pestek granatu
cocktail based on spinach. banana. apple juice. chia seeds. pomegranate seeds

19ZŁ.

POMARAŃCZ & MANGO 400ML.

koktajl na bazie soku pomarańczowego i mango
cocktail based on orange juice and mango

19ZŁ.

LEMONIADA POMARAŃCZOWA 350ML.

orange lemonade

16ZŁ.

LEMONIADA CYTRYNOWA 350ML.

lemon lemonade

16ZŁ.

NAPOJE GAZOWANE 250ML.

10ZŁ.

WODA GAZOWANA / NIEGAZOWANA 330ZML.

10ZŁ.

PIWO BEZALKOHOLOWE 500ML.

16ZŁ.