

ŚNIADANIA

Wszystkie dania przygotowywane są na bieżąco. prosimy o chwilę cierpliwości

CILBIR - JAJA PO TURECKU   28ZŁ. **z zestawem napoi 48ZŁ.**

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
Alergeny: mleko. jaja. gluten. orzechy. sezam. soja 450g.

GOFR Z OWOCAMI  29ZŁ. 49ZŁ.

gofr. twarożek. świeże owoce. domowy dżem. płatki migdałów
waffle. cottage cheese. fresh fruit. homemade jam. almond flakes
Alergeny: orzechy. migdały. jaja 300g.

KETO  35ZŁ. 55ZŁ.

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
Alergeny: mleko(laktoza). orzechy. soja. jaja 350g.

PAJDA Z HALLOUMI  33ZŁ. 53ZŁ.

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
Alergeny: mleko(laktoza). sezam. orzechy. soja. pszenica (gluten). jaja 330g.

CROISSANT BRIE 29ZŁ. 49ZŁ.

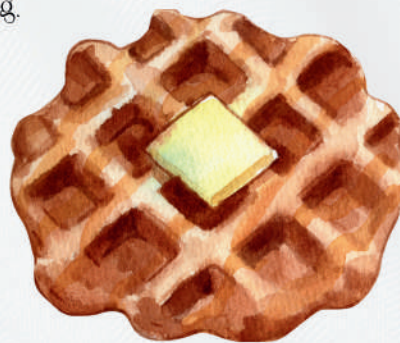
2 croissanty smash. gruszka. orzechy włoskie.ser brie. chipsy z boczku miód. owoce
2 smash croissants. pear. walnuts. brie cheese. bacon chips. honey. fruit
Alergeny: mleko(laktoza). orzechy. soja. pszenica (gluten). jaja 260g.

TOST Z GUACAMOLE 33ZŁ. 53ZŁ.

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
Alergeny: mleko(laktoza). orzechy. soja. pszenica (gluten). jaja 300g.

GOFR Z PASTĄ JAJECZNĄ 29ZŁ. 49ZŁ.

gofr. pasta jajeczna. rucola. pomidorki. chipsy z boczku
waffle. egg paste. arugula. tomatoes. bacon chips
Alergeny: orzechy. migdały. jaja. gluten. gorczyca. 300g



DWIE PASTY  29ZŁ. 49ZŁ.

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.
Alergeny: orzechy. migdały. jaja. gluten. gorczyca. 280g.

OMLET CHEDDAR  29ZŁ. 49ZŁ.

4 jaja. ser cheddar. chipsy z boczku. szpinak. pomidorki. oliwa czosnkowa
omelette from eggs. cheddar cheese. bacon chips. spinach. tomatoes. garlic olive oil
Alergeny: mleko(laktoza). orzechy. soja. jaja 250g.

GRANOLA   28ZŁ. 48ZŁ.

domowa granola. świeże owoce. jogurt wegański. mus owocowy
homemade granola. fresh fruit. coconut yogurt. mango mousse
Alergeny: mleko(laktoza). orzechy. soja. jaja 350g.

JAJECZNICA 25ZŁ. 45ZŁ.

3 jaja. masło. chipsy z boczku. pomidorki koktajlowe. rucola. bagietka
3 eggs. butter. bacon chips. cherry tomatoes. and arugula
Alergeny: mleko(laktoza). pszenica (gluten). jaja. 300g.



ŚNIADANIE SZEFA 39ZŁ. 59ZŁ.

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
Alergeny: mleko(laktoza). orzechy. soja. pszenica (gluten). jaja 600g.

ŚNIADANIE SZEFOWEJ 39ZŁ. 59ZŁ.

tost. szpinak. jajko poche. sos holenderski. wędzony łosoś. pomidorki. oliwa czosnkowa
toast. spinach. poached egg. hollandaise sauce. smoked salmon. garlic olive oil
Alergeny: mleko(laktoza). orzechy. soja. jaja 330g.

ZESTAW NAPIOI:

**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

Café Calimero

po godz. 13



DANIA GŁÓWNE

przygotowano z produktów nie zawierających glutenu
gluten-free products



after 1 p.m

PENNE z GRILLOWANYMI WARZYWAMI sos pomidorowy, chilli, grana padano  42zł.
gluten-free penne, tomato sauce, grilled vegetables, grana padano, herbs
z wieprzowią/ with pork 47zł.
400g.
alergeny: 1, 2, 8

PENNE z WĘDZONYM ŁOSOSIEM sos śmietanowy, czosnek, pomidorki  47zł.
gluten-free spaghetti, cream sauce, garlic, smoked salmon, tomatoes
400g.
alergeny: 7, 9.

MAC and CHESSE makaron w sosie serowym, zapiekany z cheddarem  35zł..
gluten-free pasta in cheese sauce
300g.
alergeny: 5, 6, 9.

GNOCCHI w SOSIE 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.

CURRY z warzywami, kurczakiem, czarnym ryżem  48zł.
slightly spicy curry sauce with vegetables, rice with a choice of chicken
400g.
alergeny: 5, 6, 9.



LUNCH

poniedziałek -piątek od godz. 13 do 16

zupa i mini deser GRATIS do dania, sałatki, pizzy!
soup and mini dessert for FREE with any dish, salad or pizza!

BAJGLE

all day

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.

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

PIZZA

po godz. 13

BEZGLUTENOWA

28cm.

MARGHERITA pomidory pelati, mozzarella, oregano
pelati tomatoes, mozzarella, oregano
alergeny: 9

37zł.

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

47zł.

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

56zł.

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

48zł.

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

49zł.

SALATY

all day

serwujemy z pieczywem / we serve with bread
alergeny: 1.2.3.4.10



WĘDZONY ŁOSOŚ



łosoś wędzony na ciepło, mix sałat, pomidorki, oliwki, czerwona cebula,
sos majonezowo-musztardowy

46zł.

mix of lettuces, smoked salmon, tomatoes, olives, red onion, mayonnaise and mustard sauce
Alergeny: 1.2.5.6.7.8.9 350g.

GRILLOWANY CAMEMBERT



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

38zł.

KURCZAK

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.

43zł.

HALLOUMI



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
Alergeny: 1.2.5.9 350g.

41zł.



ze składników nie zawierających glutenu
prepared from gluten-free ingredients



danie wegetariańskie
vegetarian dish

all day

PANINI - GORĄCE KANAPKI

TUŃCZYK

26zł.

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

WŁOSKA

25zł.

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

KURCZAK

28zł.

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

PROSCIUTTO COTTO

28zł.

pieczona cukinia, pomidor, czarne oliwki, pesto bazyliowe
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

24zł.

cheesecake with raspberry mousse
alergeny: 1.3.5.9 180g.



SALATKA OWOCOWA z musem owocowym i migdałami

25zł.

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 MALINAMI z odrobiną porto i bitą śmietaną

27zł.

ice cream with hot raspberries a porto and whipped cream
alergeny: 1.3.4.9. 10 250g.



SUFLET CZEKOLADOWY z lodami

28zł.

chocolate souffle with vanilla ice cream
alergeny: 1.3.5.9 180g.



10% serwisu jest doliczane do stolików od 6 osób
10% of the service is added to tables of 6 people

KIDS menu

NA MAŁY GŁÓD



ZUPKA POMIDOROWA Z RYŻEM

tomato soup with rice

13ZŁ.



200ML.. ALERGENY:9

TOST Z SZYNKĄ I SEREM

toast with ham and cheese

12ZŁ.

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

TOST Z BANANEM I KREMEM CZEKO-ORZECH

toast with banana and chocolate-hazelnut cream

12ZŁ.

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

OMLECIEK Z OWOCAMI

omelet with 2 eggs, fruit, homemade jam

21ZŁ.



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

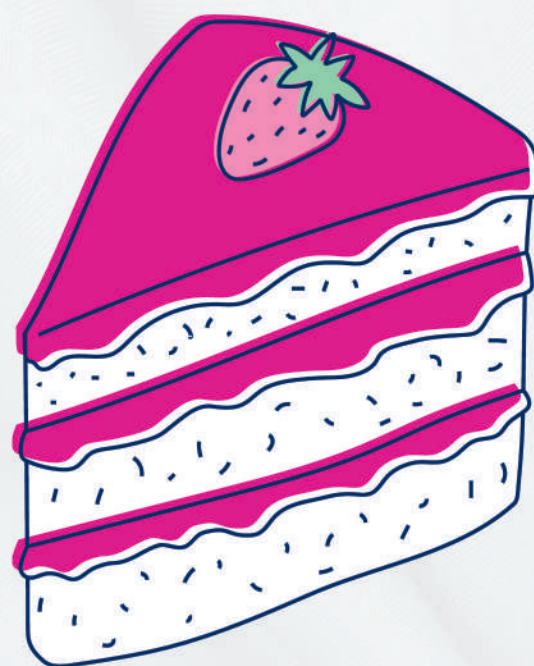


LODY Z LENTILKAMI

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.

strawberry smoothie

ALERGENY:2,3,9



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.



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

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

KAWA PIERNIKOWA 300ml. 22zł.

syrop piernikowy. ciasteczka korzenne. bita śmietana
coffee with gingerbread syrup. spice cookies and whipped cream
Alergeny: mleko. orzechy. gluten.

LATTE CIASTO MARCHEWKOWE 350ml. 22zł.

kawa. syrop marchewkowy. bita śmietana
Large latte with syrup. whipped cream and spice cookies
Alergeny: mleko. orzechy.

LATTE DYNIOWE 350ml. 22zł.

Kawa. syrop dyniowy. przyprawy korzenne. bita śmietana
Milk coffee with pumpkin syrup. spices. and whipped cream
Alergeny: mleko.



MATCHA

MATCHA 180ml. 17zł.

MATCHA CAPPUCCINO 200ml. 17zł.

MATCHA LATTE 280ml. 19zł.

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

APPLE PIE MATCHA 350ml. 24zł.
matcha z pieczonym jabłkiem i mlekiem

PUMPKIN LATTE MATCHA 350ml. 22zł.
dyniowa matcha z przyprawami korzennymi



Café Calimero

HERBATY

16zł.



JEDWABNY SZLAK

pai mu tan. sencha. morele. brzoskwinie. kwiat jaśminu. kwiaty i pączki róży
pai mu tan. sencha. apricots. peaches. jasmine flower. flowers and rosebuds

BLACK TEA

Ceylon. Yunnan.
Earl Grey. Earl Grey Lemongrass

GREEN TEA

Gunpowder
Sencha

JAŚMIN & 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

OGRÓD KRÓLOWEJ

hibiskus. ananas. czarny bez. rodzynki. czarna porzeczka. róża
hibiscus. pineapple. elderberry. raisins. black currant. rose

OWOCOWA NALEWKA

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

AUTORSKIE

21zł.



HERBATKA BABUNI

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

WZMACNIAJĄCA

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

IMBIROWO - MIODOWA

czarna herbata. imbir. cytryna. miód

RÓŻANA

zielona herbata. konfitura z płatków róży. miód. limonka

MALINOWA

napój na bazie malin. goździki. pomarańcza. miód

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 DESPELADA 100% 16zł.

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



MOCKTAILE

SOFT HUGO ROSE 26zł. 200ml.

mocktail na bazie bezalkoholowego prosecco o kwiatowym aromacie

MOJITO SOFT 24zł. 200ml.

mocktail inspirowany mojito

ORANGE SPRITZ 26zł. 250ml.

bezalkoholowy aperol spritz

PINA COCOLADA 26zł. 250ml.

mocktail inspirowany drinkiem Pina Colada

MIMOZA 0% 26zł. 200ml.

mocktail bazie soku pomarańczowego i prosecco 0%



NAPOJE / SOKI

ŚWIEŻY SOK 200ml/400ml. 17 / 23zł.

pomarańcz. grejpfrut. mix/ FRESH JUICE orange. grapefruit. mix

ZIELONA ENERGIA 400ml. 19zł.

szpinak. banan. sok jabłkowy. chia. granat / spinach. banana. apple juice. chia. pomegranate

POMARAŃCZ & MANGO 400ml. 19zł.

sok pomarańczowy. mango / range juice and mango

NAPOJE GAZOWANE 250ml. . WODA 330ml. 10zł.

soft drinks 250ml... sparkling/still water 330ml.

WODA /WATER 750ml. 17zł.

DZBAN WODY z cytrusami II. / jug of water with citrus fruits II. 19zł.

ROZGRZEWAJĄCA LEMONIADA 350ml. 19zł.

cytusowa z imbirem

hot lemonade. citrus and ginger



GORĄCA CZEKOLADA

czekolada 56% rozpuszczona w mleku

SOLO / BITA ŚMIETANA 150ml. 19zł.

Chocolate with whipped cream

Alergeny: mleko. orzechy. soja.

PIANKAMI 150ml. 22zł.

Chocolate with marshmallows

Alergeny: mleko. orzechy. soja



MALINAMI I BITĄ ŚMIETANĄ 200ml. 25zł.

Chocolate with raspberries and whipped cream

Alergeny: mleko. orzechy. soja.

PIWO

HEINEKEN 0%. 500ml. 16zł.

ŻYWIEC BIAŁE 0% 500ML. 16ZŁ.

GRZANE PIWO BEZALKOHOLOWE 500ml. 22zł.

