Café Calimero



HERBATY

WZMACNIAJĄCA 400ml. 22zł.
Czarna herbata. maliny. pigwa. pomarańcza. miód
Black tea with raspberries. quince. orange and honey

IMBIROWO - MIODOWA 400ml. 22zł.
Czarna herbata. imbir. miód. cytryna
Black tea with ginger. honey and lemon

RÓŻANA 400ml. 22zł.
Zielona herbata. konfitura z płatków róży. miód. limonka
Green tea with rose petal jam. honey. lime and dried rose petals

MALINOWA 400ml. 22zł.
Napój na bazie malin. goździki. pomarańcza. miód
Raspberry-based drink with cloves. orange and honey

BABUNI 400ml. 22zł.
Susz owocowy. cynamon. goździki. miód. wanilia. cukier. pomarańcza
Dried fruit. cinnamon. cloves. honey. vanilla. sugar. orange

Z WISNIÓWKĄ 400ml. 25zł.
Susz owocowy. wiśniówka (40ml.). pomarańcza
Dried fruit. cherry vodka (40ml) and orange

CHAI

napój na bazie mleka owsianego. przypraw korzennych i herbaty
KLASYCZNY. WEGAŃSKI. BEZKOFEINOWY
200ml. 22zł.

Classic. Vegan. Decaffeinated
Alergeny: gluten.





KAWY

PUMPKIN SPICE LATTE 350ml. 23zł.
Kawa. syrop dyniowy. przyprawy. mleko. bita śmietana
Milk coffee with pumpkin syrup. spices. and whipped cream
Alergeny: mleko.

LATTE MARCHEWKOWE 350ml. 23zł.
Kawa. syrop marchewkowy. mleko. bita śmietana
Large coffee with carrot syrup. milk. whipped cream
Alergeny: mleko. orzechy.

KAWA PIERNIKOWA 300ml. 23zł.
Syrop piernikowy. ciasteczka. mleko. bita śmietana
Coffee with gingerbread syrup. spice cookies and whipped cream
Alergeny: mleko. orzechy. gluten.

GORĄCA CZEKOLADA

prawdziwa czekolada 56% rozpuszczona w mleku

CZEKOLADA SOLO / Z BITA ŚMIETANA 150ml. 19zł.
Chocolate plain / whipped cream
Alergeny: mleko. orzechy. soja.

CZEKOLADA Z PIANKAMI 150ml. 22zł.
Chocolate with marshmallows
Alergeny: mleko. orzechy. soja

CZEKOLADA Z LODAMI 150ml. 25zł.
Chocolate with a scoop of ice cream
Alergeny: mleko. orzechy. soja

CZEKOLADA z MALINAMI i BITĄ ŚMIETANĄ 200ml. 26zł.
Chocolate with raspberries and whipped cream
Alergeny: mleko. orzechy. soja.



Café Calimero



HOT DRINKS

WHISKY CYDR 250ml. 26zł.
Grzane Whisky. cydr. cynamon. jabłko
Mulled cider with Jack Daniel's. cinnamon. apple
Alergeny: orzechy.

WINTER SPRITZ 250ml. 27zł.
Prosecco. wermut. przyprawy korzenne
Prosecco. vermouth. spices
Alergeny: orzechy.

GRZANY MIÓD PITNY 200ml. 21zł.
Gorący trójniak. cynamon. pomarańcza. przyprawy
Honey mead with cinnamon. orange and spices
Alergeny: orzechy.

AMBROZJA 350ml. 19zł.
Napar z imbiru i cytrusów. z dodatkiem miodu
Infusion of ginger and citrus fruits. with honey

YUZU 350ml. 19zł.
Napar z yuzu z przyprawami
Spiced yuzu infusion

MATCHA

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

PUMPKIN LATTE MATCHA 350ml. 23zł.
dyniowa matcha z przyprawami korzennymi
Alergeny mleko

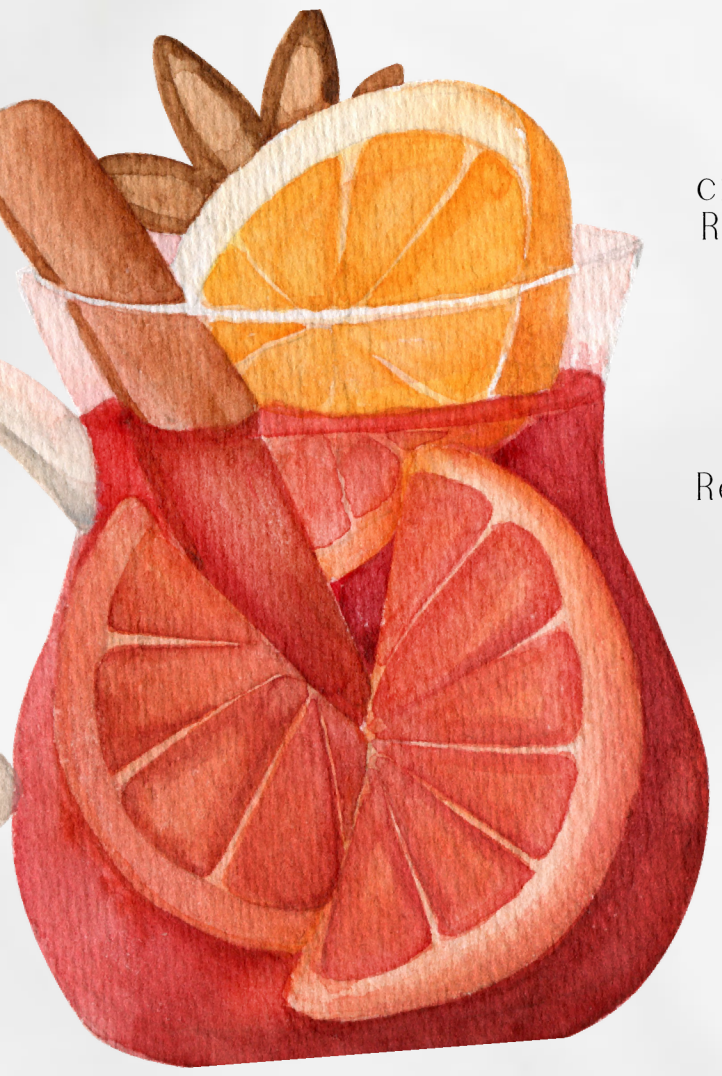
MATCHA BISCOFF 350ml. 25zł.
matcha o smaku ciasteczkowym z kremem Biscoff
Cookie-flavored matcha with Biscoff cream
Alergeny: orzechy. soja. gluten. mleko(laktoza)

GRZANE PIWO
możemy przygotować również na piwe bezalkoholowym



KORZENNE 500ml. 22zł.
piwo. przyprawy korzenne. syrop malinowy. sok pomarańczowy
Mulled beer with spices. raspberry syrup and orange juice
Alergeny: orzechy. gluten

IMBIROWO - MIODOWE 500ml. 22zł.
piwo. sok pomarańczowy. miód. imbir. cynamon
Mulled beer. honey. ginger. orange juice. cinnamon
Alergeny: orzechy. gluten



WINA

KORZENNE 250ml. 22zł.
czerwone wino. syrop malinowy. miód. przyprawy. pomarańcza
Red mulled wine with orange juice. raspberry syrup. honey and spices
Alergeny: orzechy.

GRZANIEC Z RUMEM 250ml. 25zł.
czerwone wino. syrop malinowy. goździki. cynamon.
sok pomarańczowy. biały rum (30ml.)
Red wine. raspberry syrup. cloves. cinnamon. orange juice. rum (30ml)
Alergeny: orzechy.

BIAŁY GRZANIEC 250ml. 22zł.
białe wino. puree z gruszki. limonka. maliny. miód
White mulled wine with pear. lime. raspberries and honey
Alergeny: orzechy

BEZALKOHOLOWY GRZANIEC 250ml. 19zł.
napój bezalkoholowy o smaku wina korzennego
Non-alcoholic mulled wine
Alergeny: orzechy.

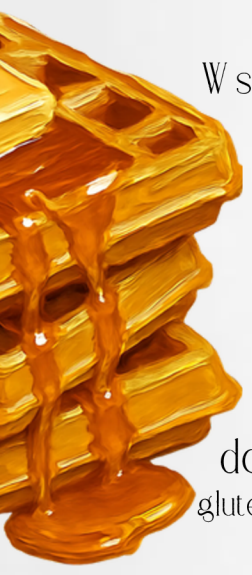
ŚNIADANIA

Café Calimero

ŚNIADANIA

Wszystkie dania przygotowywane są na bieżąco. prosimy o chwilę cierpliwości

Poinformuj nas, jeśli jesteś na diecie bezglutenowej



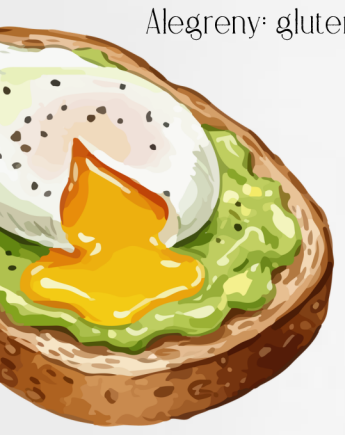
GOFRY

OWOCOWY 31zł.
twarożek. świeże owoce.
domowy dżem. płatki migdałów
gluten. orzechy. migdały. jaja. mleko (laktoza) 300g.

JAJECZNY 31zł.
pasta jajeczna. rukola.
pomidorki. chipsy z boczku
Alegreny: gluten. jaja. gorczyca. mleko (laktoza) 250g.

TOSTY

AWOKADO 32zł.
tosty razowe. awokado. 2 jajka. serek śmietankowy
pomidorki. kiełki. prażony słonecznik
Alegreny: gluten. orzechy. migdały. jaja. mleko (laktoza) 300g..



GRZYBOWY 28zł.
tost francuski. pieczarki.. cheddar. boczek
pomidorki. szczypiorek. oliwa szczypiorkowa
Alergeny: mleko(laktoza). jaja. pszenica(gluten) 300g

HALLOUMI 33zł.
pajda pszenna. rukola. pomidor. grillowane halloumi. 2 jaja poche.
oliej sezamowy. pasta z awokado i groszku. sezam. sos sriracha
Alergeny: mleko(laktoza). sezam. orzechy. soja. pszenica (gluten). jaja 300g.



CROISSANTY

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

CLASSIC CROISSANT 22zł.
croissant 110g. krem z czekoladowy. świeże owoce
domowy dżem. cukier puder
Alergeny: mleko(laktoza). orzechy. pszenica (gluten). jaja 200g.

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 CILBIR 32zł.
skyr z przyprawami. feta. 2 jaja
koperek. natka palone masło
Alegreny: mleko. jaja. 280g.



OMLETY

CHEDDAR 32zł.
4 jaja. ser cheddar. chipsy z boczku.
szpinak. pomidorki. oliwa czosnkowa
Alergeny: mleko(laktoza). jaja 300g.

ŁOSOŚ 33zł.
4 jaja. szpinak. łosoś wędzony. pomidorki.
ser bursztyn. oliwa czosnkowa
Alergeny: mleko(laktoza). jaja 300g.

OWOCE 31zł.
4 jaja. świeże owoce
skyr. prażone migdały
mleko(laktoza). orzechy. migdały. jaja 300g.

KLASYKI

ŚNIADANIE SZEFA 39zł.
frankfurterki. jajko sadzone. fasolka w pomidorach.
mini sałatka. chipsy z boczku. pasta jajeczna. bagietka
Alergeny: mleko(laktoza). orzechy. soja. gorczyca. pszenica(gluten). jaja 450g.

SZEFOWEJ II 39zł.
tost francuski. szpinak. jajo poche. sos holenderski.
awokado. wędzony łosoś. pomidorki. oliwa
Alergeny: mleko(laktoza). pszenica(gluten). orzechy. soja. jaja 300g.

CILBIR -JAJA PO TURECKU 33zł.
jogurt grecki. 2 jaja poche. chorizo. pita. granat
palone masło z pieprzem cayenne. natka pietruszki
Alergeny: mleko(laktoza). jaja. orzechy. sezam. pszenica(gluten) 300g.

JAJECZNICA 28zł.
jajecznica z 3 jaj.a chipsy z boczku. rukola.
pomidorki koktajlowe. szczypiorek. bagietka
Alergeny: mleko(laktoza). jaja. pszenica(gluten) 300g.



DO GODZ. 13 ZESTAW NAPOJÓW: 19zł.

sok pomarańczowy 200ml. oraz do wyboru:

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

większa kawa + espresso 3zł. wędzony łosoś 60g. 10zł. bita śmietana 4zł. mleko roślinne 30ml. 3zł. prosseco 100ml. 9zł.
pieczywo 60g. 5zł. jajko 1szt. 4zł. boczek 20g. 5zł. awokado 1/3szt 8zł. warzywa 80g. 5zł. owoce 80g. 6zł.

przygotowano ze składników nie zawierających glutenu

DANIA



Café Calimero

BREAKFAST

All dishes are prepared fresh. please be patient

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

WAFFLE

FRUIT 31zł.
waffle. cottage cheese. fresh fruit.
homemade jam. almond flakes
Allergens: gluten. nuts. almonds. eggs. milk (lactose) 300g.

EGG PASTE 31zł.
waffle. egg paste.
rugula. tomatoes. bacon chips
Allergens: gluten. eggs. mustard. milk (lactose) 300g.

TOAST

AVOCADO 32zł.
whole grain toast. avocado. 2 eggs. cheese
cherry tomatoes. sprouts. sunflower seeds
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



MUSHROOMS 28zł.
french toast. mushrooms. cheddar. bacon. tomatoes. chives
Allergens: milk (lactose). sesame. nuts. soy. wheat (gluten). eggs 300g

CROISSANT

EGG 31zł.
croissant 110g. 2 poached eggs. guacamole.
bacon. hollandaise sauce
Allergens: milk (lactose). nuts. soy. mustard. wheat (gluten). eggs 250g.

CLASSIC CROISSANT 22zł.
croissant 110g.. chocolate cream. fresh fruit
homemade jam. powdered sugar
Allergens: milk (lactose). nuts. . . wheat (gluten). eggs 200g.

WEGETARIAN

KETO CILBIR 32zł.
skyr with spices. feta. two eggs
dill. brown butter with paprika
Allergens: eggs. milk (lactose) 350g.

TWO PASTES 31zł.
avocado paste. humus. basil pesto. olive oil.
omegranate seeds. tomatoes. pistachios. naan bread.
Allergens: nuts. almonds. eggs. gluten. mustard. 280g.



OMELETTE

CHEDDAR 32zł.
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.
Allergens: milk (lactose). nuts. soy. eggs 250g

FRUIT 31zł.
4 eggs. fresh fruit
skyr. almonds
milk (lactose). nuts. almonds. eggs 300g.

CLASSICS

BOSS'S BREAKFAST 39zł.
frankfurters. egg. beans in tomatoes.
mini salad. bacon . egg paste. baguette
Allergens: milk (lactose). nuts. soy. wheat (gluten). eggs 450g.

LADY"S BREAKFAST 39zł.
french toast. spinach. poached egg. hollandaise sauce
avocado. smoked salmon. cherry tomatoes. olive oil
Allergens: milk (lactose). wheat gluten. nuts. soy. eggs 300g.

CILBIR - TURKISCH EGGS 33zł.
greek yogurt. 2 poached eggs. chorizo roasted butter
with cayenne pepper. pita. parsley. pomegranate
Allergens: milk. eggs. gluten. nuts. sesame. 300g.

SCRAMBLED EGGS 28zł.
3 eggs. butter. bacon chips.
cherry tomatoes. and arugula
Allergens: milk (lactose). wheat (gluten). eggs. 300g.



DRINKS SET: 19zł.

SETS VALID UNTIL 1 PM

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

bigger coffee 50ml. + 3zł. whipped cream 30g. +4zł. plant milk 50ml. +3zł. extra bread 60g. +5zł. prosseco +100ml. +9zł.
egg 1 piece.+4zł. .bacon chips 20g. +5zł. avocado 1/3 piece. +8zł. vegetables 80g.+5zł. fruit 80g. +6zł.

prepared using gluten-free ingredients

DANIA

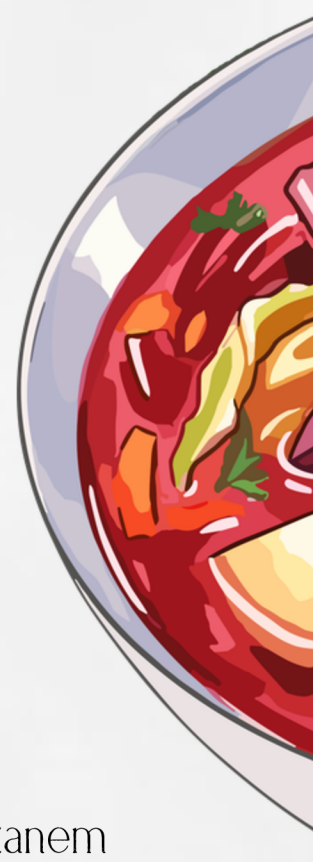
Café Calimero MENU OBIADOWE

Wszystkie dania przygotowywane są na bieżąco. prosimy o chwilę cierpliwości

Poinformuj nas, jeśli jesteś na diecie bezglutenowej

przygotowano ze składników nie zawierających glutenu

NA START



BATATY 27zł.

batata smażone w wegańskim bezglutenowym cieście / dwa dipy

sweet potatoes fried in vegan. gluten-free batter. served with two dips

alergeny: orzechy. orzechy ziemne. soja. jaja. gorcczyca 350g.

GRZANKA z BURRATĄ 24zł.

bagietka / salsa pomidorowa / czosnek / burrata / rukola / Grana Padano

baguette. tomato salsa. garlic. burrata. arugula. grana padano

alergeny: gluten(pszenica) mleko(laktoza). sezam. 300g.

ZALEWAJKA 26zł.



regionalna zupa na żurku / jajko poche / kiełbasa wiejska / purre ziemniaczane z chrzanem boczek / skwarki ze słoniny / bagietka

polish sourdough soup. horseradish puree. poached egg. pork scratching. dill. bread

alergeny: soja. gluten (pszenica) gorczyca. seler. 400ml.

ZUPA SEZONOWA 26zł.

o szczegóły pytaj obsługę / please ask our staff about today's soup

alergeny: 1. 2. 3.6. 7. 8. 9. 10. 11 350ml.

DANIA GŁÓWNE

SAŁATKI

SPAGHETTI CARBONARA 47zł.

bezglutenowe spaghetti / żółtka jaj / guanciale / pecorino romano / świeżo mielony pieprz

gluten-free spaghetti. egg yolks. guanciale. pecorino romano. freshly ground black pepper

alergeny: jaja. mleko owcze 400g.

PENNE LEŚNE 46zł.

bezglutenowe penne / sos z grzybów leśnych / zioła / Grana Padano

gluten-free penne with wild mushroom sauce. herbs and Grana Padano / Add pork tenderloin+9 PLN.

alergrny: seler. mleko(laktoza) 400g.

polędwiczka wieprzowa 80g. +9zł.



GNOCCHI z KURCZAKIEM 52zł.

bezglutenowe gnocchi / filet z kurczaka / suszone pomidory / szpinak / sos gorgonzola

gluten-free gnocchi with chicken. sun-dried tomatoes. spinach and Gorgonzola sauce

alergeny: jaja. mleko(laktoza) 450g.

PIERŚ Z KACZKI 67zł.

pierś kaczki / purree z batatów / fasolka / sos wiśniowy z cherry

duck breast. sweet potato purée. green beans. cherry sauce with sherry.

alergeny: seler. mleko(laktoza) siarczany 450g.

PANINI

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA 63zł.

polędwiczka wieprzowa / sos malinowy / gratin ziemniaczane / karmelizowana marchew

pork tenderloin in raspberry sauce with potato gratin and caramelized carrot

alergemy: seler. jaja. soja. mleko(laktoza). gorczyca 450g

WEGE BURGER 49zł.

maślana bułka lub bezglutenowa / grillowane halloumi / guacamole / cebula / pomidor / jalapenio sałata / sos sriracha mayo / frytki z batatów

brioche bun or gluten-free bun / grilled halloumi / guacamole / onion / tomato / jalapeño / lettuce / sriracha mayo / sweet potato fries

alergeny: gorczyca. mleko(laktoza). jaja. bułka(gluten) 400g.

Café Calimero

SAŁATY

serwujemy z pieczywem / we serve with bread
alergreny: 1.3.5.6.7.8.11



WĘDZONY ŁOSOŚ 47zł.

mix sałat. łosoś wędzony na ciepło. pomidorki. oliwki. czerwona cebula.
sos majonezowo-musztardowy
salad mix. smoked salmon. tomatoes. olives. red onion. mayonnaise and mustard sauce
Alergeny: 3. 4. 7. 10 350g.

GRILLOWANY CAMEMBERT 38zł.

mix sałat. carpaccio z buraka. orzechy włoskie. żurawina
salad mix. grilled camembert cheese. beetroot carpaccio. walnuts. cranberries.
Alergeny: 5. 7. 8 300g.

KURCZAK 44zł.

mix sałat. pieczony filet. pomidorki. papryka. pestki słonecznika. pesto. Grana Padano
salad mix. baked chicken fillet. cherry tomatoes. peppers. sunflower seeds. basil pesto. grano padano
Alergeny: 5.6.7.8 350g.

HALLOUMI 43zł.

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: 6.5.7.8 350g.

KACZKA Z DYNIĄ 48zł.

mix sałat. pieczona dynia. pieczona pierś kaczki. ser kozi. pestki dyni. sos umami
salad mix. roasted pumpkin. roasted duck breast. goat cheese. pumpkin seeds. umami dressing
alergreny: 6. 7. 8..1 1.. 12. 350g.

PANINI-GORĄCE KANAPKI

TUŃCZYK 26zł.

tuńczyk. sałata lodowa. pomidor. czerwona cebula. ser żółty. majonez
grilled baguette. Iceberg lettuce. tuna. tomato. red onion. yellow cheese. and mayonnaise
Alergrny: 1.3.4.5.6.7.8.10.11 300g.

WĘDZONY ŁOSOŚ 29zł.

pieczona bagietka. sałata lodowa. wędzony łosoś. ogórek. serek śmietankowy
hot baguette. iceberg lettuce. smoked salmon. cucumber. cream cheese
Alergrny: 1. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 11 300g.



WŁOSKA 25zł.

rukola. pomidor. ser mozarella. suszone pomidory. oliwa
grilled baguette. arugula. tomato. mozzarella cheese. dried tomatoes.
Alergeny: 1.3.5.6.7.8.11 300g.

KAWY

KURCZAK 28zł.

sałata lodowa. pomidor. ogórek kiszony. cebula. ser żółty. sos czosnkowy
grilled baguette. iceberg lettuce. chicken. tomato. pickled cucumber. onion. yellow cheese.
garlic sauce
Alergeny: 1.3.5.6.7.8.11 300g.

PROSCIUTTO COTTO 28zł.

szynka. pieczona cukinia. pomidor. czarne oliwki. pesto bazyliowe
grilled baguette. baked zucchini. prosciutto cotto. tomato. black olives. basil pesto
Alergeny: 1.3.5.6.7.8.11 300g.

Poinformuj nas, jeśli jesteś na diecie bezglutenowej!
Please let us know if you are following a gluten-free diet!

ze składników nie zwierających glutenu
prepared from gluten-free ingredients

danie wegetariańskie
vegetarian dish

Café Calimero

Poinformuj nas, jeśli jesteś na diecie bezglutenowej!
Please let us know if you are following a gluten-free diet!

DESERY

DOMOWA SZARLOTKA z gałką lodów i bitą śmietaną 25zł.
hot apple pie with ice cream and whipped cream
alergeny: 1.3.5.7.8 250g.



SERNIK z musem malinowym 24zł.
cheesecake with raspberry mousse
alergeny:3.5.7.8 130g.

SAŁATKA OWOCOWA z musem owocowym i migdałami 25zł.
fruit salad with raspberry mousse and almonds
alergeny: 5.8 280g.

PUDDING CHIA z musem owocowym i owocami 24zł.
chia pudding made with coconut milk with fruit mousse and fruit
alergeny: 5.6.8.11 200g.

CREME BRULEE z musem malinowym i owocami 24zł.
creme brulee with raspberry mousse and fruit
alergeny: 3.5.7.8 120g.



TORT POTRÓJNIE CZEKOLADOWY 25zł.
triple chocolate cake
Alergeny: 3.5.6.7.8 100g.

LODY Z GORĄCYMI WIŚNIAMI z odrobiną porto i bitą śmietaną 28zł.
ice cream with hot cherries a little port and whipped cream
alergeny: 1.5.7.8.10 250g.

DOMOWE SEMIFREDDO pistacjowe z bezą i musem z malin 28zł.
homemade pistachio ice-cream with raspberry mousse and raspberries
alergeny: 5.7.8.11 240g.

SUFLET CZEKOLADOWY z gałką lodów 29zł.
chocolate souffle with vanilla ice cream
alergeny: 3.5.6.7.8

ZERKNIJ DO NASZEJ WITRYNY
I SPRAWDŹ CO JESZCZE MAMY

KAWY

KAWY

Café Calimero

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 / mleko / gorzka czekolada / bita śmietan
coffee with milk. 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 kokosowy /bita śmietana
milk coffee with coconut syrup and whipped cream

CINNAMON COFFEE 200ml. 18zł.
kawa / mleko / miód / cynamon
milk coffee with honey and cinnamon

KAHLUA COFFEE 200ml. 23zł.
kawa / mleko / Kahlua (20ml.) / milk coffee with Kahlua 20ml.

CALIMERO COFFEE 250ml. 26zł.
kawa / advokat / whisky / mleko / bita śmietana
coffee with advocaat liqueur. whiskey. milk and whipped cream

IRISH COFFEE 250ml. 26zł
kawa / Tullamore Dew.(40ml.) / mleko / bita śmietana
coffee with Tullamore Dew. milk and whipped cream

FRAPPE- ICED COFFEE 250ml. 15zł
kawa / mleko/ kostki lodu / coffee on ice cubes with milk

KAWA MROŻONA 250ml. 24zł
kawa / 2 gałki lodów / mleko / bita śmietana
blended coffee with 2 scoops of ice cream and a little milk. served with whipped cream

ESPRESSO TONIC 250ml. 24zł.



HERBATY

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

Café Calimero



HERBATY

400ml.

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

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

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

400ml.

HERBATKA BABUNI 22zł.
susz owocowy. cynamon. goździki. miód. pomarańcza
dried fruit. cinnamon. cloves. honey. orange.

WZMACNIAJĄCA 22zł.
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.



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 lea

Alergeny występujące w kawiarni:
1. Zboża zawierające gluten 2. Skorupiaki i produkty pochodne. 3. Jaja i produkty pochodne. 4. Ryby
5. Orzeszki ziemne (arachidowe) 6. Soja 7. Mleko (łącznie z laktozą). 8. Orzechy 9. Seler 10. Gorczyca
11. Nasiona sezamu 12. Dwutlenek siarki i siarczyny

NAPOJE

Café

Calimero

NAPOJE / SOKI

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

ZIELONA ENERGIA 400ml. 18zł.
koktajl z : szpinak. banan. sok jabłkowy. chia. granat
cocktail spinach. banana. apple juice. chia. pomegranate

POMARAŃCZ & MANGO 400ml. 18zł.
koktajl: sok pomarańczowy. mango / orange juice and mango



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

PEPSI PEPSI ZERO CUKRU MIRINDA 7up Schweppes Toma 200ml. 10zł.

Krystaliczne Źródło 300ml. 10zł

DZBAN WODY z cytrusami 1l. / jug of water with citrus fruits 1l. 17zł.



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 na bazie soku pomarańczowego i prosecco 0%

ORANGE SPRITZ 23zł.
bezalkoholowy aperol spritz

PIWO / CYDR

CYDR LUBUSKI 400ml. 17zł.
4.5%obj.

PIWO BEZGLUTENOWE 5.2%obj. | PAULANER 5.5%obj. | PORTER 500ml. 18zł.

HEINEKEN 5%obj. | ŻYWIEC 5.5%obj. | STRONG 5.5%obj. | ŻYWIEC BIAŁE 4.9%obj. | HEINEKEN 0%. 9.5%obj. 500ml. 17zł.

WINO, KOKTAJLE

Café Calimero

KOKTAJLE

OKOWITA 28zł.

zestaw degustacyjny rzemieślniczej okowity 3 x 20ml. 43%vol

LONG ISLAND ICE TEA 33zł. 250ml.

wódka. rum. gin. triple sec. tequila. PEPSI

APEROL SPRITZ 29zł. 250ml.

aperol. prosseco. woda gazowana

NEGRONI SBAGLIATO 31zł. 150ml.

martini rosso. campari. prosseco. triple sec

ESPRESSO MARTINI 32zł. 150ml.

espresso. wódka. kahlua. syrop cukrowy



MOJITO 27zł. 200ml.

bacardi. mięta. limonka.
cukier trzcinowy. woda

BRAMBLE 31zł. 150ml.

gordons gin. cytryna. syrop cukrowy.
syrop jeżynowy

LYNCHBURG LEMONADE 31zł.

Jack Daniels. triple sec. 7up 200ml.

ROSE HUGO 28zł. 200ml.

prosseco. syrop z kwiatu bzu. syrop różany. limonka. woda gazowana

WINA

WINO STOŁOWE 150ml. 15zł.
1000ml. 68zł.

BIAŁE I CZERWONE / WYTRAWNE 11%VOL

CZERWONE

BURBERO VENEA 150ml. 17zł.
750ml. 76zł.

Włochy. Lekko wytrawne.
Szczep:Montepulciano d'Abruzzo 14%

MONCAGUA 150ml. 23zł.
50ml. 105zł.

Argentyna. wytrawne. 15.5%vol
Szczep:Malbec. leżakowane 6miesięcy

DORNFELDER 150ml. 19zł.
750ml. 81zł.

Niemcy. półsłodkie
Szczep: Dornfelder 10.5%

BIAŁE

VILLA SAN MARTINO 150ml. 21zł.
750ml. 92zł.

Włochy. wytrawne.
Szczep: Pinot Grigio 12.5% vol

RIESLING 150ml. 21zł.
750ml. 92zł.

Niemcy. półwytrawne.
Szczep: Riesling 11%vol

TREWA 150ml. 21zł.
750ml. 92zł.

Chile. wytrawne.
Szczep: Sauvignon Blanc 12.5%vol

KERNER 150ml. 19zł.
750ml. 81zł.

Niemcy. półsłodkie
Szczep: Kerner 10%vol



MUSUJĄCE

PROSECCO BRUT 200ml. 24zł.
750ml. 92zł.

Włochy. wytrawne
Szczep: Treviso 11%vol

MAS FI CAVA BRUT
750ml. 92zł.

Hiszpania. wytrawne/dry
Szczep: Macabeo. Parellada. Xarello 11.5%vol.