

ŚNIADANIA | BREAKFAST

SOBOTA - NIEDZIELA

10:00 - 13:00

1. Croque Monsieur 33 zł

Francuska klasyka w autorskiej odsłonie – chrupiący chleb pszenno-żytni na zakwasie z dodatkiem ziaren, wypełniony domową szynką, ogórkiem kiszonym, wyrazistą musztardą Dijon i kremowym beszamelem. Całość zwieńczona bursztynowym serem.

2. Naleśniki gryczane 35 zł

Rustykalne naleśniki z mąki gryczanej, faszerowane podsmażanym boczkiem, porem i delikatną śmietanką. Dopelnione rozpuszczającą się mozzarellą.

3. Chalka na słodko i słono 31 zł

Puszysta chalka w towarzystwie zaskakującego dżemu z boczku, owocowej konfitury leśnej i aromatycznego masła rumiankowego. Całość podkreślona nutą palonej białej czekolady.

4. Pudding ryżowy 33 zł

Kremowy pudding z ryżu, podany z soczystymi truskawkami, wyrazistą gorgonzolą i delikatną białą czekoladą. Deserowe śniadanie, które zaskakuje kontrastami.

5. Omlet francuski 29 zł

Delikatny, puszysty omlet z duszonym szpinakiem, czosnkiem i startym pecorino. Podawany z pieczywem i kremowym masłem.

6. Tatar śniadaniowy 45 zł

Świeżo siekany tatar w towarzystwie małosolnego ogórka, domowego majonezu z wasabi i francuskiej musztardy. Serwowany z chalką i szczypiorkiem.

7. Tost z awokado i jajecznicą 35 zł

Chrupiący tost z kremowym awokado, delikatną jajecznicą i wyrazistym anchois. Posypyany szczypiorkiem dla świeżości.

8. Burger śniadaniowy 47 zł

Soczysta wołowina, jajko sadzone, chrupiący boczek, świeży pomidor i salata – wszystko w bułce z domowym sosem BBQ. Pożywne i sycące rozpoczęcie dnia.

Do każdego śniadania kieliszek wina musującego w cenie 11 zł

BREAKFAST

SATURDAY - SUNDAY

10 am to 1 pm

1. Croque Monsieur 33 zł

A French classic with a twist – toasted wheat-rye sourdough with seeds, filled with house-made ham, pickled cucumber, Dijon mustard, and creamy béchamel. Topped with aged Bursztyn cheese.

2. Buckwheat Crêpes 35 zł

Hearty buckwheat crepes generously filled with crispy bacon, sautéed leek, light cream, and melted mozzarella.

3. Challah – Sweet & Savory 31 zł

Fluffy challah served with surprising bacon jam, wild berry preserve, chamomile butter, and a touch of caramelized white chocolate.

4. Rice Pudding 33 zł

Creamy rice pudding paired with juicy strawberries, bold gorgonzola, and smooth white chocolate. A breakfast full of contrasts.

5. French Omelette 29 zł

Soft and airy omelette with sautéed spinach, garlic, and grated pecorino. Served with bread and creamy butter.

6. Breakfast Tartare 45 zł

Hand-chopped beef tartare with pickled cucumber, house-made wasabi mayo, French mustard, and chives. Served with challah bread.

7. Avocado Toast with Scrambled Eggs 35 zł

Crispy toast layered with creamy avocado, soft scrambled eggs, and umami-rich anchovies. Finished with fresh chives.

8. Breakfast Burger 47 zł

Juicy beef patty with a fried egg, crispy bacon, fresh tomato and lettuce, all in a bun with our signature homemade BBQ sauce.

glass of sparkling wine for every breakfast for PLN 11