



### późne śniadanie

|                                                                                                                                                         |          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| NALEŚNIKI (2 sztuki)                                                                                                                                    | 10,00 zł |
| RACUCHY (3 sztuki)                                                                                                                                      | 11,00 zł |
| naleśniki i racuchy serwujemy z owocami i bitą śmietaną<br>Ty wybierasz dodatek:<br>serek waniliowy, mus jabłkowy, konfitura, dżem lub krem czekoladowy |          |
| MUSLI (jogurt naturalny + owoce + orzechy + miód)                                                                                                       | 11,00 zł |
| JAJECZNICA (3 jaja + bekon + pieczywo + masło)                                                                                                          | 14,50 zł |
| TOSTY (z serem i szynką)                                                                                                                                | 8,00 zł  |
| WRAP (tortilla + sos + do wyboru 3 składniki: szynka, ser, jajko, papryka, pomidor, rukola, szpinak lub ogórek)                                         | 10,00 zł |
| DODATKOWY SKŁADNIK DO WRAPA: 1,50 zł                                                                                                                    |          |

### OBIADY - zajrzyj do wkładki

### napoje

|                                                                     |          |
|---------------------------------------------------------------------|----------|
| GORĄCA CZEKOLADA                                                    | 9,00 zł  |
| GORĄCA CZEKOLADA Z BITĄ ŚMIETANĄ                                    | 10,00 zł |
| HERBATA (różne smaki)                                               | 5,00 zł  |
| DODATKI DO HERBATY: konfitury, syropy, miód, mleko, maliny: 1,50 zł |          |
| HERBATA MROŻONA (cytrynowo-miętowa)                                 | 9,00 zł  |
| HERBATA GRZANIEC (z imbirem, cynamonem, goździkami)                 | 9,00 zł  |
| WODA MINERALNA (gaz/niegaz 330 ml)                                  | 4,50 zł  |
| LEMONIADA (300 ml)                                                  | 6,00 zł  |
| KOKTAJL PIETRUSZKOWY (300 ml)                                       | 8,00 zł  |
| KOKTAJL MLECZNY Z OWOCAMI (owoce sezonowe 300 ml)                   | 8,00 zł  |
| SOK WYCISKANY ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW (pomarańcza/grapefruit 200 ml)     | 12,00 zł |
| SOK TŁOCZONY (330 ml butelka)                                       | 7,50 zł  |



### słodkości na zimno

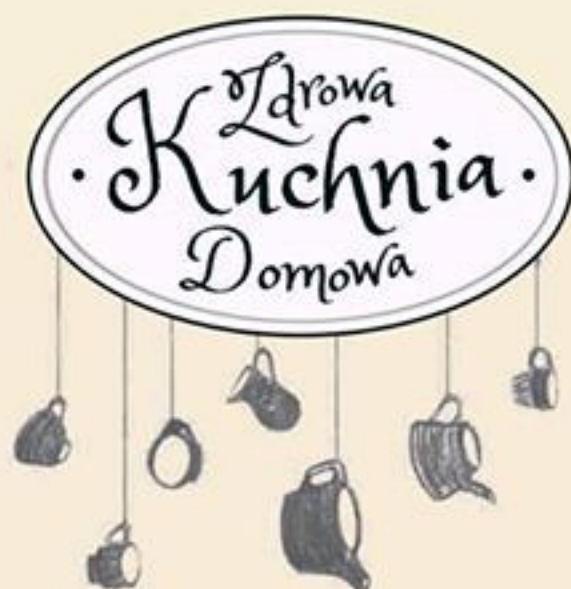
|                                                      |          |
|------------------------------------------------------|----------|
| DESER LODOWY (3 kulki lodów + owoce + bita śmietana) | 16,50 zł |
| LODY (1 kulka)                                       | 4,50 zł  |
| SORBET OWOCOWY (1 kulka)                             | 5,00 zł  |
| CIASTO DNIA                                          | 10,00 zł |
| SZARLOTKA                                            | 8,00 zł  |
| SZARLOTKA NA GORĄCO Z LODEM WANILIOWYM               | 12,50 zł |
| GALARETKA 3 KOLOROWA Z OWOCAMI I BITĄ ŚMIETANĄ       | 9,00 zł  |
| CIASTECZKO SZCZĘŚCIA Z WRÓŻBĄ                        | 2,00 zł  |

### wyskokowo

|                                                |             |
|------------------------------------------------|-------------|
| WINO CZERWONE/BIAŁE (kieliszek 150 ml)         | 9,00 zł     |
| WINO CZERWONE/BIAŁE (butelka)                  | od 49,00 zł |
| WINO GRZANE Z GOŹDIKAMI I POMARAŃCZĄ (200 ml)  | 10,00 zł    |
| WINO DOMOWE W KARAFCE (0,5 litra)              | 16,00 zł    |
| WINO DOMOWE W KARAFCE (1 litr)                 | 29,00 zł    |
| PIWO (butelka 500 ml)                          | 8,00 zł     |
| PIWO BEZALKOHOLOWE (butelka 330 ml lub 500 ml) | 8,00 zł     |
| DESKA PRZEKĄSEK DO PIWA LUB WINA               | 26,00 zł    |



ZERO WASTE - jemy, nie marnujemy!  
98% naszych produktów wykorzystujemy w 100%



**Zdrowa Domowa Kuchnia**  
 ul. Tysiąclecia 4 • 62-020 Swarzędz  
 tel. 531 203 171  
[www.zdrowa-domowa.pl](http://www.zdrowa-domowa.pl)

Autorskie menu • Przyjęcia okolicznościowe • Catering • Ciasta i torty



**ESPRESSO**  
 klasyczna mała  
 mocna kawa / 30 ml  
 5,00



**ESPRESSO DOPPIO**  
 podwójna mocna kawa  
 60 ml  
 9,00



**CAFFE CON PANNA**  
 creme z dodatkiem  
 białej śmietany  
 9,00



**CAFFE CREME**  
 klasyczna czarna kawa  
 6,00



**CAFFE CREME**  
 z mlekiem  
 7,00



**SOCZYSTA KAWA**  
 espresso, sok pomarańczowy,  
 kostki lodu  
 8,50



**małe CAPPUCCINO**  
 creme z gęstą  
 mleczną pianką  
 8,00



**duże CAPPUCCINO**  
 creme z gęstą  
 mleczną pianką  
 10,00



**CAFFE AFFOGATO**  
 espresso doppio  
 z kulką lodów waniliowych  
 12,00



**CAFE LATTE**  
 espresso ze  
 spienionym mlekiem  
 10,00



**LATTE MACCHIATO**  
 espresso z mlekiem  
 i gęstą pianką + syrop  
 12,00



**KAWA MROŻONA**  
 espresso, mleko, biała  
 śmietana i kulka lodów  
 12,00

## NA DOBRY POCZĄTEK

1. **mango koktajl** 13 (GF,LF)    2. **domowy kompot owocowy** 5 (GF,LF)
3. **sałatka z grillowanym kurczakiem marynowanym w chilli** 21 (GF,LF)  
mix sałat, papryka, zielony ogórek, winegret, sos balsamiczny, prażony słonecznik.  
pieczywo i masło na życzenie serwujemy bezpłatnie
4. **sałatka z grillowanym łososiem i porem** 22 (GF,LF)  
mix sałat, czerwona cebula, kapary, winegret, sos balsamiczny, prażony sezam.  
pieczywo i masło na życzenie serwujemy bezpłatnie
5. **sałatka z falafelem** 21 (GF,LF)  
mix sałat, papryka, winegret, sos balsamiczny.  
pieczywo i masło na życzenie serwujemy bezpłatnie
6. **tortilla z pieczonym kurczakiem marynowanym w chilli** 23  
świeże warzywa, dip jogurtowy z ziołami i czosnkiem

## ZUPY

7. **krem z pieczonego czosnku z odrobiną tymianku** 14  
podawany z grzankami i prażonym siemieniem lnianym
8. **krem z pomidorów i pieczonych warzyw** 13 (GF,LF)  
podawany z siekaną świeżą bazylią i sosem balsamicznym
9. **krem z papryki** podawany z prażonym słonecznikiem i oregano 12 (GF,LF)
10. **gulaszowa klasyczna, mocno rozgrzewająca i sycąca** 16 (GF,LF)

Menu autorskie ważne od 12 lutego.

GF = gluten free    LF = lactose free

Zdrowa-Domowa-Kuchnia    ul. Tysiąclecia 4    Swarzędz    tel. 531 203 171

## DANIA WEGETARIAŃSKIE I WEGAŃSKIE

11. **naleśniki z ciecierzycy i szpinaku** 24 (GF,LF)  
ze świeżymi warzywami, na liściach szpinaku  
podawane z dipem pomidorowo-paprykowym na mleczku kokosowym
12. **falafel, sos tahini, tabbouleh z suszonym pomidorem** 25 (GF,LF)  
podawany na świeżym szpinaku
13. **tortilla z pieczonym falafelem** 21  
świeże warzywa, dip jogurtowy z ziołami i czosnkiem
14. **stir fry z makaronem chow mein** 23 (LF)  
warzywa z patelni, sezam, prażone pestki słonecznika, sos sojowy
15. **wegan burger** 20 (LF)  
kottlet z czerwonej fasoli, bułka naszego wypieku z sezamem, świeże warzywa,  
sos pomidorowy

## DANIA MIĘSNE I RYBNE

16. **stek z piersi z kurczaka** w sosie curry na mleczku kokosowym 29 (GF,LF)  
z papryką, podawany z ryżem białym z dodatkiem dzikiego ryżu oraz warzywami
17. **grillowany kurczak z makaronem tagliatelle** 25  
z sosem szpinakowym i parmezanem
18. **krewetki królewskie** na makaronie ryżowym 37 (GF,LF)  
w wersji stir fry z sosem sojowym, warzywami, podawane z zieloną pietruchą
19. **łosoś z sosem pomarańczowo imbirowo paprykowym** 33 (GF,LF)  
podawany na risotto z dodatkiem dzikiego ryżu
20. **rolada wołowa z boczkiem** 36 (GF,LF)  
cebulą i ogórkiem w sosie pieczeniowym, podawana z pieczonymi  
ziemniakami w ziołach + surówka