

Blossom

COFFEE & FOOD

MENU

Summer 2018



www.blossomcafe.pl



[BlossomCoffeeAndFood](https://www.facebook.com/BlossomCoffeeAndFood)



[blossom.cafe](https://www.instagram.com/blossom.cafe)



biuro@blossomcafe.pl



12 358 37 37

Blossom, Rakowicka 20, Kraków
Apartamenty Novum

ŚNIADANIA | BREAKFAST

PN-PT od 8:00 do 12:00 SB-ND od 8:00 do 14:00

● Owsianka ze świeżymi owocami i sosem malinowo-bazyliowym <i>Oatmeal with fresh seasonal fruits and raspberry-basil sauce</i>	12
● Jaglanka ze świeżymi owocami i sosem malinowo-bazyliowym <i>Millet porridge with fresh seasonal fruits and raspberry-basil sauce</i>	12
● Granola z jogurtem greckim, pulpą mango i konfiturą owocową <i>Granola with greek yoghurt, mango pulp and confiture</i>	10
● Śniadanie Wegańskie - Pasztet warzywny z soczewicy, hummus, domowe pikle, wegański smalec, awokado, pieczone warzywa, sałatka oraz ciepłe pieczywo <i>Vegan breakfast - Lentil pate, hummus, homemade pickled vegetables, vegan lard, avocado, roasted vegetables, salad and warm bread</i>	24
● Śniadanie Królewskie - 2 smażone frankfurterki, 3 jajka sadzone, awokado, pomidor, gorgonzola, sos miodowo-musztardowy, sałatka, ciepłe pieczywo oraz masło <i>Royal breakfast - 2 fried sausages, 3 fried eggs, avocado, tomato, gorgonzola cheese, honey-mustard sauce, salad and warm bread with butter</i>	25
● Śniadanie Porządne - 2 jaja z wolnego wybiegu podane tak jak lubisz: sadzone, omlet lub jajecznica, chipsy z boczku, ser camembert, naturalny twaróg, hummus, konfitura owocowa oraz ciepłe ciemne pieczywo <i>Proper breakfast - 2 free range eggs served as you wish: fried, omlette or scrambled eggs, crispy bacon, camembert cheese, natural cottage cheese, hummus, confiture and warm dark bread</i>	23
● 2 tosty pszenne z boczkiem, dwoma jajkami sadzonymi, smażoną pieczarką, czerwoną cebulką, zapieczone serem cheddar z sosem miodowo-musztardowym <i>2 toasts with crispy bacon, two fried free-range eggs, champignon, cheddar cheese, red onion, honey-mustard sauces</i>	20
● 3 tosty francuskie z „chatki” na słodko ze świeżymi owocami, masłem orzechowym, sosem owocowym oraz syropem klonowym <i>3 challah french toasts with fresh seasonal fruits, peanut butter, fruity sauce and maple syrup</i>	19
● Jajecznica, sadzone lub omlet z 3 jajek z wolnego wybiegu z dwoma dodatkami do wyboru (szczypiorek, ser, cebulka, boczek, pieczarki, pomidory), ciepłe pieczywo oraz masło <i>Scrambled Eggs, Fried Eggs or Omlette made of 3 free-range eggs with 2 sides to choose (chive, cheese, onion, bacon, mushrooms, tomatoes), warm bread and butter</i>	12
● 2 Croissanty z indykiem w ziołach, twarogiem, szczypiorkiem, rzodkiewką i pomidorem <i>2 Croissants with turkey in herbs, cottage cheese, chive, radish and tomato</i>	19

ŚWIEŻE BAJGLE FRESH BAGELS

● Z pastą z suszonych pomidorów i oliwek, zapiekaną mozzarellą i rukolą <i>With sun-dried tomato & olives paste, mozzarella and rucola</i>	16
● Z boczkiem, jajkiem sadzonym, cheddarem, pieczarkami, domowym sosem musztardowo-miodowym <i>With bacon, fried egg, cheddar, champignons and homemade honey & mustard sauce</i>	15
● Z pastą jajeczną, roszponką oraz boczkiem lub kaparami <i>With egg paste, lamb's lettuce and bacon or capers</i>	15
● Z szynką parmeńską, mozzarellą, pomidorem, rukolą i domowym sosem miodowo-musztardowym <i>With parma ham, mozzarella, tomatoes, rucola and homemade honey & mustard sauce</i>	15
● Z kozim serem, konfiturą wiśniową, szpinakiem oraz boczkiem lub oliwkami <i>With goat cheese, cherry confiture, spinach and bacon or olives</i>	17
● Z macerowanym łososiem, pastą z groszku cukrowego, płatkami migdałów i szpinakiem <i>With macerated salmon, sugar peas paste, almond flakes and spinach</i>	17

MENU

od 12:00 from 12 am

BAGIETKI

Baguettes

- Z pieczonym indykiem w ziołach, aioli, rzodkiewką i sałatą 17
With roasted turkey in herbs, aioli, radish and salad
- Z pieczonym indykiem w ziołach, chutney'em jabłkowym, słonecznikiem i sałatą 17
With roasted turkey in herbs, apple chutney, sunflower seeds and salad
- Z klasycznym hummusem, piklami i szpinakiem 15
With classic hummus, pickles and spinach

DANIA GŁÓWNE

Main course

- Czarne spaghetti z łososiem, białym winem, śmietanką, gorgonzolą, suszonymi pomidorami, fasolką szparagową oraz kaparami 29
Black spaghetti with salmon, white wine, cream, gorgonzola cheese, sun-dried tomatoes, green beans and capers
- Czarne spaghetti z krewetkami, białym winem, pietruszką, pomidorami koktajlowymi i słonecznikiem 28
Black spaghetti with shrimps, white wine, parsley, cherry tomatoes and sunflower seeds
- Risotto z grzybami leśnymi w aksamitnym sosie śmietanowym z rozmarynem, parmezanem i oliwą truflową 27
Risotto with forest mushrooms and velvety cream sauce with rosemary, parmesan cheese and trufffle olive
- Gnocchi z indykiem w ziołach, śmietaną, parmezanem, szpinakiem i czosnkiem 28
Gnocchi with turkey in herbs, cream, parmesan cheese, spinach and garlic

SAŁATKI

Salads

- Sałatka a'la Cezar z kurczakiem, bekonem, pomidorem, ogórkiem, papryką, mieszanką sałat i sosem na bazie anchois 26
Cesar Salad with roasted chicken, bacon, tomatoes, cucumber, pepper, salads and sauce based on anchois
- Sałatka z macerowanym łososiem, fetą, jajkiem na twardo, awokado, rzodkiewką, ogórkiem, mieszanką sałat i vinaigrette cytrynowym 28
Salad with marinated salmon, feta cheese, hard boiled egg, avocado, radish, cucumber, salads and lemon vinaigrette

LUNCH

* PN-PT 12:00 - 18:00

PRZYSTAWKI

- Barszcz ukraiński z koperkiem
Ukrainian beetroot soup with dill
- Krem z cukinii i szpinaku z ricottą
Zucchini & Spinach cream soup with ricotta cheese

DANIA GŁÓWNE

- Bataty po tajsku z sosem tahini, ciecierzycą, granatem, kolendrą i szpinakiem
Thai Sweet potatoes with tahini sauce with chick pea, pomegranate, corianer and spinach
- Gulasz z łopatki wieprzowej z kaszą gryczaną i sałatą w sosie śmietanowym
Pork shoulder stew with buckwheat groats and salad with cream sauce

24

Domowa lemoniada
Homemade Lemonade