



• Menu •



•
Dania / Desery / Napoje / Alkohole

•
Ceny wyrażone w PLN



Kanapki/ Podpłomyki

BAGIETKA z pieczonym karczkiem 13

sos rosyjski, ogórek kiszony lub konserwowy, sałata

BAGIETKA z szynką 13

ser żółty, musztarda miodowa + francuska, sałata, szczypiorek, pomidor, ogórek

BAJGEL - żydowskie pieczywo wypiekane od XVII wieku. Często myłone z obwarzankiem. Wszystkie bajgle podawane są z sałatką z rukoli i pomidorów koktajlowych oraz wypiekne na miejscu wg autorskiej receptury.

BAJGEL Z JAJKIEM W KOSZULCE 15

jajko w koszulce, łosoś, pomidorki koktajlowe, rukola, kapary, sos musztardowy

BAJGEL Z KURCZAKIEM 14

mięso drobiowe, sałata, pomidorki koktajlowe, czerwona cebulka, ser żółty, pikantny sos

BAJGEL PO CHEŁMSKU 13

regionalny serek biały, pieczona papryka, karmelizowana cebulka, rukola, czarnuszka, sos miodowo-balsamiczny

BAJGEL Z ŁOSOSIEM 18

łosoś wędzony, kozi ser, sałata, pomidor, vinegret

BAJGEL Z MOZZARELLĄ 13

mozzarella, rukola, suszone pomidory, oliwki, pesto

BAJGEL Z SZYNKĄ 14

ser żółty, szynka, musztarda miodowa + francuska, sałata lodowa, szczypiorek, pikle chili

PODPŁOMYK - najstarsza forma pieczywa w postaci cieniutkiego placka

PODPŁOMYK KLASYCZNY 21

boczek, cebulka, rozmaryn, francuska śmietanka

PODPŁOMYK Z ŁOSOSIEM 23

marynowany łosoś, kapary, świeży koperek, francuska śmietanka

PODPŁOMYK WŁOSKI 23

szynka parmeńska, rukola, oliwa z oliwek, pomidorki koktajlowe, francuska śmietanka

PODPŁOMYK Z KURCZAKIEM 21

pikantny sos, kurczak, papryka, kukurydza, francuska śmietanka

PODPŁOMYK CZTERY SERY 23



Sałatki

SAŁATKA GRECKA 22

oryginalna feta grecka, pomidory, ogórki, papryka, czerwona cebula, oliwki, oregano, oliwa z oliwek

SAŁATKA Z PROSCIUTTO I GREJPFRUTEM 24

mix sałat, prosciutto, grejpfrut, pomidory koktajlowe, serek kremowy, parmezan, sos vinegrette

SAŁATKA Z KURCZAKIEM 23

mix sałat, grillowany filec z kurczaka, pomidory koktajlowe, twaróg, jajko, sos vinegrette

SAŁATKA Z WĄTRÓBKĄ DROBIOWĄ I PIECZONYM BURAKIEM 23

mix sałat, wątróbka, pieczony burak, pomidory koktajlowe, sos balsamiczny, ogórek

SAŁATKA Z CIEŁĘCINĄ 26

mix sałat, grillowana cieleęcina, pomidory koktajlowe, papryka pieczona, karmelizowana cebula, sos cytrusowy, ser pleśniowy

SAŁATKA Z ŁOSOSIEM 24

mix sałat, łosoś, pomidory koktajlowe, ogórek, sos cytrusowy, sezam, kapary

SAŁATKA Z KREWETKAMI 28

mix sałat, krewetki, pomidorki koktajlowe, cząstki pomarańczy, sos jogurtowy

SAŁATKA Z PIECZONĄ KACZKĄ 25

mix sałat, pierś z kaczki, ser kozi, orzechy, sos malinowy

SAŁATKA TAJSKA 27

filet z kurczaka, pomidorki koktajlowe, grillowana papryka, cukinia, pieczarka, cebulka, pikantny sos chili



Przekąski

TATAR Z ŁOSOSIA 29

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ 36

BRUSCHETTA Z POMIDORAMI I OLIWKAMI 2szt. 7

tradycyjna włoska przekąska podana ze świeżymi pomidorami, kremowym serkiem, oliwkami i rukolą

BRUSCHETTA Z PROSCIUTTO I SUSZONYMI POMIDORAMI 2szt. 13

tradycyjna włoska przekąska podana z prosciutto, suszonymi pomidorami, kremowym serkiem, oliwkami i rukolą

BRUSCHETTA Z ŁOSOSIEM 2szt. 10

tradycyjna włoska przekąska podana z łososiem, kremowym serkiem, ogórkiem, kaparami i rukolą

CARPACCIO 17

z buraka i sera koziego z sosem pesto

CARPACCIO 31

z połędwicy wołowej z parmezanem, kaparami i rukolą

KREWETKI KRÓLEWSKIE Z GRILLA 36

OŚMIORNICA GRILLOWANA (100 g) 52

z sałatką z rukoli i pomidorów



Dania obiadowe

Zupy

ROSÓŁ Z RÓŻNYCH RODZAJÓW MIĘS 10

ZUPA KREM Z WARZYW SEZONOWYCH 12

ZUPA Z BOROWIKAMI I ZIEMNIAKAMI 13

Dania główne

FILET Z KURCZAKA 26

na zapiekanej cukinii z mieszanką ryżu parabolicznego i ryżu dzikiego lub ziemniakami opiekanymi z sosem z sera pleśniowego

PIERŚ Z KACZKI NA PUREE Z SELERA I MARCHEWKI 37

z KARMELIZOWANYMI JABŁKAMI I SOSEM WIŚNIOWYM

STEK Z WOŁOWINY RASY ANGUS 57

na grillowanych warzywach z sosem demi glace

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA W SOSIE BOROWIKOWYM 29

podawana z opiekanymi ziemniaczkami

ŁOSOŚ W SOSIE POROWYM (z chipsami ziemniaczanymi) 39

FILET Z LABRAKSA W PROWANSALSKIM STYLU 49

filet otulony paskiem cukinii, z tapanadą z czarnych oliwek, podawany z sosem śmietanowo-sojowym na poduszce z fasolki szparagowej i mieszanki ryżu dzikiego oraz parabolicznego

Dodatki do dań głównych

(mogą występować zamiennie w cenie dania lub dodatkowo płatne)

MIESZANKA RYŻU paraboliczny i dziki 7

ZIEMNIAKI OPIEKANE/FRYTKI 7

Sałatki

SAŁATA LODOWA 7

z pomidorkami, ogórkiem, cebulką i sosem vinegret

MIZERIA Z OGÓRKÓW 7

GRILLOWANE WARZYWA 7

cukinia, cebulka, pieczarki, papryka, pomidor

BURACZKI ZASMAŻANE 7

Pasty

SPAGHETTI Z KREWETKAMI 32

w sosie z dojrzałych pomidorów (cukinia, oliwki, cebula, czosnek)

PENNE Z PIERSIĄ Z KURCZAKA 25

ze szpinakiem i sosem śmietanowym

SPAGHETTI W SOSIE PESTO BAZYLIOWYM 25

TAGLIATELLE NERO Z KREWETKAMI 35

z pomidorkami koktajlowymi, czosnek, pietruszka, sos śmietanowy

PENNE Z POŁĘDWICZKĄ WIEPRZOWĄ 25

z borowikami w sosie śmietanowym

PAPARDELLE Z ŁOSOSIEM I SUSZONYMI POMIDORAMI 29

kapary, pesto, bazylia

PAPARDELLE Z CIEŁĘCINĄ 28

pomidorki koktajlowe, pieczarki w aromatycznym sosie śmietanowym

Dania wegańskie

HUMMUS 12

potrawa wywodząca się z Lewantu i Egiptu, pasta przyrządzana z gotowanych i przetartych nasion ciecierzycy

CARPACCIO Z BURAKA 15

prażone pestki z dyni, dressing z oleju pestek dyni

PEPITKI Z CIECIORKI I KUKURYDZY 27

warzywne kuleczki podawane z warzywami otulone grillowaną cukinią, przyprawione olejem truflowym

SAŁATKA A'LA TAJSKA 19

grillowane warzywa-cukinia, pieczarka, papryka, cebula, pomidorki koktajlowe, pikantny sos chili.

SPAGHETTI Z WARZYWAMI 22

fasolka szparagowa, cebula, papryka czerwona, brokuły, pomidorki koktajlowe, oliwa z oliwek



Ciasta i desery produkcji własnej

CIASTO DNIA (informacja u kelnera) 14/15

SZARLOTKA (podawana na ciepło z gałką lodów produkcji własnej) 14

SERNIK 15

TORT BEZOWY 15

CIASTECZKO SZEFA KUCHNI 14

CIASTECZKO LAWY (podawane na gorąco z gałką lodów prod. własnej -foundant czekoladowy) 14

CIASTECZKO BEZOWE (podawane ze świeżymi owocami i lemon curd - kremem cytrynowym) 12

TALERZ ŚWIEŻYCH OWOCÓW Z GORĄCĄ CZEKOLADĄ 23

PANNA COTTA klasyczny mleczny deser włoski z musem owocowym 13

LODY WŁASNEJ PRODUKCJI (jedna gałka) 4

NALEŚNIKI Z LODAMI, BITĄ ŚMIETANĄ I OWOCAMI SEZONOWYMI 15



Kawa na ciepło

Kawa "Wspomnienie Chetma", którą Państwu proponujemy palona jest specjalnie dla naszej kawiarni w lokalnej palarni. Można w niej wyczuć delikatne nuty czerwonych owoców połączonych ze słodczyą mlecznej czekolady.

ESPRESSO 8

mocna, intensywna kawa z nutą czerwonych owoców oraz prażonych migdałów

ESPRESSO DOPPIO 12

podwójne espresso

ESPRESSO MACCHIATO 9

espresso z mleczną pianką

ESPRESSO CON PANNA 9

espresso z bitą śmietaną

ESPRESSO LUNGO 8

espresso przedłużone gorącą wodą

ESPRESSO AFFOGATO 10

espresso z lodami waniliowymi

AMERICANO 8

klasyczna kawa

KAWA BIAŁA 9

Americano podawane z dzbanuszkim gorącego mleka

GRANDE AMERICANO 12

podwójna klasyczna kawa

CAPPUCCINO 10

espresso z gorącym spienionym mlekiem udekorowane pianą z mleka

CAPPUCCINO AROMATICO 11

klasyczne cappuccino z syropem smakowym

GRANDE CAPPUCCINO 13

podwójne cappuccino

GRANDE CAPPUCCINO AROMATICO 14

podwójne cappuccino z syropem smakowym

CAFFE LATTE 10

mocne espresso z dużą ilością gorącego mleko

LATTE MACCHIATO 10

trzywarstwowa kawa z espresso z dodatkiem dużej ilości mleka i pianki

LATTE MACCHIATO AROMATICO 11

trzywarstwowa kawa z espresso z dodatkiem dużej ilości mleka, pianki oraz syropu smakowego

KAWA PO IRLANDZKU 13

espresso z dodatkiem irlandzkiej whisky i bitej śmietany

KAWA PO HISZPAŃSKU BARRAQUITA 18

espresso, spienione mleko, mleko słodkie, hiszpański likier klasy premium Alc 31%

KAWA BAILEYS 13

americano z dodatkiem Baileys, udekorowana bitą śmietaną

KAWA BEZKOFEINOWA CZARNA 9

KAWA BEZKOFEINOWA BIAŁA 11

KAWA Z WŁASNYM NAPISEM cena kawy białej +3

KAWA ZE ZDJĘCIEM cena kawy białej +5

DODATKI: DODATKOWE ESPRESSO 4 zł, SYROP SMAKOWY: WANILIOWY, KARMELOWY, CZEKOLADA Z POMARAŃCZĄ, AMARETTO, ORZECH ŁASKOWY, MALINOWY, MIĘTOWY, KOKOSOWY 1 zł, BITA ŚMIETANA 2 zł, GAŁKA LODÓW 3 zł.

DO KAW MLECZNYCH PROPONUJEMY MLEKO KROWIE, MLEKO BEZLAKTOZOWE, MLEKO SOJOWE.

DOPŁATA ZA MLEKO BEZLAKTOZOWE 1 zł, DOPŁATA ZA MLEKO SOJOWE 2 zł



Herbaty

HERBATY RICHMONT	400ml zapytaj kelnera o smaki	9
HERBATY RICHMONT MROŻONE	350ml zapytaj kelnera o smaki	10
HERBATY DILMAH	- luksusowa linia herbat 400 ml zapytaj kelnera o smaki	11
HERBATY ZIMOWE - autorska receptura	500 ml	14
czarna z pomarańczą		
czarna z malinami		
czarna z wiśnią		
czarna z żurawiną		
czarna świąteczna z suszonym jabłkiem i suszonymi śliwkami		
czarna z rokitnikiem		
czarna imbirowa		
zielona z cytryną i miętą		
zielona z granatem		
HERBATA GÓRALSKA z alkoholem - Śliwownicą		18
HERBATA Z RUMEM		18.00



Czekolada na gorąco

CZEKOLADA NA GORĄCO	14
z bitą śmietaną oraz dodatkami 100 ml, wybierz swój smak:	
malina/wiśnia/pomarańcza/gałka lodów własnej produkcji	
z whisky	16
CZEKOLADA NA GORĄCO bez dodatków	12
A MOŻE JESZCZE DODATKI?	3
bita śmietana	
polewa (toffi, wiśnia, truskawka, jabłko, tiramisu, karmel, malina, czekolada)	



Kawa na zimno

MIĘTOWY TONIC ESPRESSO	350 ml	11
orzeźwiający połączenie espresso, tonicu, świeżej mięty i kostek lodu		
MALINOWA LATTE LODOWA	350 ml	11
CZEKOLADOWO - POMARAŃCZOWA LATTE LODOWA	350 ml	11
KAWA MROŻONA WANILIOWA - FRAPPE	350 ml	12
na bazie lodów produkcji własnej		
KAWA MROŻONA CZEKOLADOWA - FRAPPE	350 ml	12
na bazie lodów produkcji własnej		
KAWA DLA DZIECI na bazie kawy INKI		7



Koktajle mleczne

KOKTAJL TRUSKAWKOWY	250 ml	12
KOKTAJL JAGODOWY	250 ml	12
KOKTAJL TRUSKAWKOWO-BANANOWY	250 ml	12
KOKTAJL BANANOWO-WANILIOWY	250 ml	12
KOKTAIL TRUSKAWKOWO-BANANOWO-MALINOWY	250 ml	12

Smoothie

BANAN-KIWI-BRZOSKWINIA 250 ml 12

BANAN-MALINA-POMARAŃCZA 250 ml 12

BANAN-BRZOSKWINIA 250 ml 12

KIWI-ANANAS-BANAN 250 ml 12

CZARNA PORZECZKA-MALINA-BANAN 250 ml 12

Shake mleczny na bazie lodów produkcji własnej

SHAKE MLECZNY 12

SHAKE WANILIOWY 12

SHAKE TOFFI 12

SHAKE KOKOSOWY 12

SHAKE CZEKOLADOWY 12



Napoje własnej produkcji

LEMONIADA CYTRUSOWA 400 ml 14

LEMONIADA ARBUZOWO-OGÓRKOWA sezonowo 400 ml 14

LEMONIADA ANANASOWA 400 ml 14

Sok ze świeżych pomarańczy 300 ml 12

Sok ze świeżych grejpfrutów 300 ml 12

Soki własnej produkcji z owoców i warzyw

PIJ ZIELONE sok z jabłka i pietruszki 250 ml 11

UŚMIECHNIJ SIĘ sok z banana, cytryny, gruszki, jabłka 250 ml 11

POMARAŃCZOWE CO NIECO sok z pomarańczy, jabłka, gruszki 250 ml 11

RAZEM RAŻNIEJ sok z jabłka, gruszki, pietruszki 250 ml 11

CYTRYNOWE ORZEŻWIENIE napój z cytryną, pietruszką i miętą 250 ml 11

POSTAW NA ZDROWIE sok z pomarańczy, jabłka, gruszki, z imbirem 250 ml 11

NI Z GRUSZKI NI Z PIETRUSZKI sok z marchwi, jabłka, pietruszki i gruszki 250 ml 11

ELIKSIR ZDROWIA sok z buraka, pietruszki, jabłka i pomarańczy 250 ml 11



Napoje zimne

Pepsi 200 ml 6

7 UP 200 ml 6

Mirinda 200 ml 6

Tonic 200 ml 6

Schweppes Lemon 200 ml 6

Lipton Lemon 500 ml 8

Lipton Peach 500 ml 8

Sok pomarańczowy 200 ml 6

Sok jabłkowy 200 ml 6

Sok grejpfrutowy 200 ml 6

Sok z czarnej porzeczki 200 ml 6

Sok multiwitamina	200 ml	6
Sok pomidorowy	200 ml	6
Woda gazowana	300 ml	6
Woda niegazowana	300 ml	6
Karafka wody gaz/ngaz	1000 ml	11
Karafka soku	1000 ml	16



Grzańce

PIWO GRZANE IMBRYKOWE (ciemne z dodatkiem likieru ziołowego)	500 ml	24
miód, cytryna, pomarańcza, imbir, goździki, cynamon, likier ziołowy, Jagiełło Nałęczowskie		
PIWO GRZANE JASNE	500 ml	14
miód, cytryna, pomarańcza, cynamon, goździki, sok malinowy, Jagiełło Pils		
WINO GRZANE	250 ml	12
włoskie wino domowe czerwone, pomarańcza, miód, goździk, cynamon, anyż		
CYDR GRZANY	300 ml	14
pomarańcza, cydr jabłkowy, jabłko, cynamon, goździk		



Drinki alkoholowe

MOJITO	18
limonka, cukier trzcinowy, mięta, biały rum, lód, woda gazowana	
LIMONKOWE ORZEŻWIENIE	17
wódka, likier bananowy, limonka, cytryna, sprite, woda	
SEX ON THE BEACH	18
wódka, likier brzoskwinowy, sok żurawinowy, sok pomarańczowy, lód	
EKSTRAVAGANZA	19
wódka, Malibu, Blu Curacao, Grenadina, sok pomarańczowy, lód	
MALIBU SUNRISE	18
wódka, Malibu, Grenadina, sok pomarańczowy	
TEQUILA SUNRISE	15
tequila, sok pomarańczowy, granadina, lód	
MARTINI	15
gin ,wytrawny wermut	
MARTINI TRUSKAWKOWE	17
wódka, martini bianco, mus truskawkowy, lód	
GIN Z TONIKIEM I LIMONKĄ	15
gin, limonka, tonic, lód	
BALLANTINE'S Z MALINAMI	19
whisky, syrop malinowy, mus z malin, lód, woda gazowana	
APEROL SPRITZ	19
aperol, wino prosecco, woda gazowana, lód	
TRUSKAWKOWA SŁODYCZ	18
wódka, likier truskawkowy, syrop, sprite	
KOKTAJL PIWNY (piwo, sprite, cytryna, lód) 0,5l	11

Piwa regionalne

Browar Jagiełto z Chetma

Piwo z beczki

JAGIEŁŁO PILS alk. 5,1% 0,33 | **5** / 0,5 | **6**

JAGIEŁŁO NAŁĘCZOWSKIE CIEMNE (sezonowo) alk. 6 % 0,33 | **6** / 0,5 | **8**

Piwo butelkowe jasne

JAGIEŁŁO CHMIELAK **7**

piwo jasne mocno chmielowe alk. 4,6% 0,5l

JAGIEŁŁO LAGER **7**

piwo o jasnożółtym kolorze alk. 4,8% 0,5l

JAGIEŁŁO VIENNA LAGER **7**

o wyjątkowej bursztynowej barwie alk. 5,5% 0,5l

JAGIEŁŁO PILS **7**

piwo warzone od początku istnienia browaru tradycyjną metodą alk 5,1% 0,5l

JAGIEŁŁO PILSNER **9**

Piwo Jubileuszowe, uwarzone na 25 lecie browaru. alk. 5% 0,5l

JAGIEŁŁO NIEZŁA SZYCHA **9**

piwo jasne pasteryzowane na nowofalowych chmielach alk. 4,2% 0,5l

JAGIEŁŁO NIEZŁA SZYCHA - OKTAWIA **9**

piwo jasne ze słodu pilzneńskiego i trzech polskich odmian chmielu alk. 4,6% 0,5l

Piwo butelkowe ciemne

JAGIEŁŁO MAGNUS **9**

ciemne warzone z czterech gatunków słodu alk 6% 0,5l

JAGIEŁŁO MAGNUS KRÓLEWSKI **9**

ciemne warzone z czterech gatunków słodu. Zapach słodowo-zbożowy + karmel, czekolada. alk 6% 0,5l

JAGIEŁŁO MAGNUS ŻURAWINOWY/ŚLIWKOWY/CZEKOŁADOWY **9**

połączenie cierpkiej nuty żurawinowej/śliwkowej/czekoladowej z ciemnym, wyważonym zmkciem piwa Magnus alk. 6% 0,5l

JAGIEŁŁO NAŁĘCZOWSKIE CIEMNE **9**

Piwo ciemne warzone z czterech gatunków słodu. alk. 6% 0,5l

PIWO IMBRYKOWE - MASA CHMIELU **10**

piwo jasne pasteryzowane z gat. pils, alk 4,6%

PIWO IMBRYKOWE - PO ZMROKU **10**

piwo ciemne pasteryzowane z gat. dark lager, alk 6%

PIWO IMBRYKOWE - NIEZŁA SZYCHA **10**

piwo jasne pasteryzowane z gat. lager, alk 4,2%

PIWO IMBRYKOWE - POD POWIERZCHNIĄ **10**

piwo jasne pasteryzowane z gat. lager na chmielach Sybilla i Marynka, alk 4,8%

Piwa regionalne

Browar Sulewski

BROWAR SULEWSKI - MARCOWE **13,5**

piwo dolnej fermentacji, pochodzące z Niemiec bardzo słodowe, pełne w smaku,
piwo o umiarkowanej goryczce i gęstej białej pianie, alk 6%, 0,5l

BROWAR SULEWSKI PILS **12**

bardzo jasne piwo o wyraźnej goryczce i delikatnej słodowości pochodzącej ze słodu pilzneńskiego, alk 5%, 0,5l

BROWAR SULEWSKI LAGER **12**

piwo o bursztynowym kolorze i wyraźnie wyczuwalnej słodkowości doskonały smak uzyskany przez użycie szlachetnych,
aromatycznych chmieli, które nadają mu umiarkowaną goryczkę i ziołowo-pieprzową nutę, alk 5%, 0,5l

BROWAR SULEWSKI DUNKEL **12**

piwo o ciemnym głębokim kolorze i wyraźnym smaku, alk 5% 0,5l

BROWAR SULEWSKI „KOŹŁAK” sezonowo **13,5**

PIWO BEZALKOHOŁOWE 0,33 | **7** / 0,5 | **9**



Wódki

Finlandia 40 ml	8
Butelka 0,5 l 70	
Wyborowa 40 ml	7
Butelka 0,5 l 60	
Żubrówka biała 40 ml	7
Butelka 0,5 l 60	
Żubrówka z trawą 40 ml	7
Butelka 0,5 l 60	
Soplica 40 ml	7
Butelka 0,5 l 60	
Krupnik 40 ml	7
Butelka 0,5 l 60	
Żołądkowa gorzka 40 ml	7
Butelka 0,5 l 60	



Likiery i mocne alkohole

Baileys 40ml	10
Malibu 40ml	12
Tequilla 40 ml	15
Jagermeister 40 ml	16
WHISKY	
Grant's 40ml	15
Ballantine'S 40ml	15
Jack Daniels 40ml	17
The Famouse grouse 40ml	15
Jim Beam 40ml	15
Whisky Glenmorangie 40ml	26
Bourbon Jefferson's Kentucky 40ml	25
BRANDY	
Budafok 40ml	15
Metaxa 40ml	14

RUM

Compagnie Des Indes Rums Caraibes (40%) 40ml	19
wykonana z mieszanki rumów z Brytyjskiej Gujany, Barbadosu, Trynidadu i Tobago. Kupaż rumów, który leżakuje w beczkach po Bourbonie, na Karaibach przez okres od 3 do 5 lat	
Mauritius Rom Club Classic Spiced 40ml	17
klasyczny rum pochodzący z Republiki Mauritiusu	
Mauritius Rom Club Caramel Liqueur 40ml	17
rum pochodzący z Republiki Mauritiusu o smaku carmelowym	
Mauritius Rom Club Cherry Spiced 40ml	17
rum pochodzący z Republiki Mauritiusu o smaku wiśniowym	

Wina – opisane w Karcie win

Restauracja „Imbryk Cafe & Lunch”
to doskonałe miejsce do zorganizowania
uroczystych spotkań, rodzinnych świąt, chrzcín,
komunii i innych przyjęć okolicznościowych.

Zapewniamy niezapomnianą oprawę,
magiczny wystrój, starannie skomponowane
menu oparte na najlepszej jakości produktach
pochodzących od regionalnych dostawców
oraz profesjonalną obsługę.

Zapraszamy do rezerwacji!



www.facebook.com/ImbrykCafeLunch

Wszystkie nasze dania przygotowujemy na Państwa indywidualne zamówienie.

W związku z powyższym czas oczekiwania wynosi 30-50 minut.

Karta z alergenami i gramaturami znajduje się u Menagera Restauracji

tel. 795 404 983

niedz/czw 10.00-22.00

pt/sob 10.00-23.00

Zapraszamy:

