

RESTAURACJA

Kwiatowa

NA SOLNYM

Śniadania do 12:00

Jajecznica na wypasie 4 jaja / sałatka / pieczywo / masło	15
Dodatki: boczek, ser, szynka cukinia, papryka, pomidor	3 2
Jajka sadzone 2 jaja / boczek / sałatka / pieczywo / masło	14
Kielbaski smażone (4 szt.) sałatka / pieczywo / masło / ketchup lub musztarda	20
Naleśniki (3 szt.) do wyboru: ser / dżem / nutella	15
Croissant (1 szt. / 2 szt.) do wyboru: nutella / konfitura	9 / 14
Granola jogurt naturalny / owoce / granola	14
Śniadanie dla dwojga 4 kielbaski / ser / wędlina / 2 jajka sadzone / sałatka / pieczywo / masło / ketchup	36

Tosty

Tost z szynką i serem chleb pszenny / szynka / ser / sałatka / ketchup	16
Tost z pieczarkami chleb pszenny / ser / pieczarka / sałatka / ketchup	16
Tost mega chleb pszenny / szynka / ser / pieczarka / sałatka / ketchup	19

Przystawki

Śledzik z pyrgą śledź / pieczony ziemniak / cebula / jabłko / śmietana	22
Wątróbka na grzance wątróbka drobiowa / jabłko / grzanka pszenna / mus owocowy / tymianek	21

Dania główne

Makaron z pesto pesto / parmezan / rukola / pomidorki koktajlowe / orzeszki ziemne	27
Zielone orzo sezonowe warzywa / ser rubin / rukola / masło pietruszkowe / oliwa szczypiorkowa	27
Carbonara wędzony boczek / cebula / jajko / parmezan / pietruszka / młotkowany pieprz	29
Makaron tagliatelle z kurczakiem kurczak / ser rubin / rukola / szpinak / orzeszki ziemne	33
Makaron z krewetkami krewetki / czosnek / oliwa / pietruszka / pomidorki koktajlowe / chilli	39
Szaszлык z wątróbki wątróbka drobiowa / sałatka / mus owocowy / pieczywo / tymianek	29
Kurczak z soczewicą filet z kurczaka / czarna soczewica / salsa warzywna	35
Makrele filet z makreli / pieczone ziemniaki / kolorowe buraki / cytrusy / rukola / sos chrzanowy	42

Sharing board

Polecane dla dwóch osób

Mini sharing 3 dodatków hummus, mus z wątróbki i inne pasty (o szczegóły zapytaj kelnera)	19
Deska wędlin wędliny dojrzewające / mięsne pasty / ogórek kiszony / pieczywo / chrzan / musztarda	49
Deska serów mix serów / owoce / orzechy / pieczywo / mus owocowy / miód	49
Deska wege pasty warzywne / oliwki / marchewka / pomidorki koktajlowe / pikle / pieczywo <i>Do każdej deski domów piwo lub kieliszek wina za 5 zł.</i>	49

Zupy

Zupa biurowa (na zimno, na wynos)	7
Zupa dnia	10
Domowy rosół (w każdą niedzielę)	12
Chłodnik (o dostępność zapytaj kelnera)	12
Chowder Kremowa zupa rybna / wędzony łosoś / pieczywo	15

Salatki

Salatka z kurczakiem mix sałat / kurczak / truskawki / ogórek / pomidorki koktajlowe	29
Salatka z kozim serem mix sałat / kozi ser / gruszka / malinowy sos balsamico	29
Salatka z krewetkami mix sałat / krewetki / pomidorki koktajlowe / limonka / pietruszka	39

Kids menu

Do każdego dania sok jabłkowy lub pomarańczowy
w cenie.

Kurczak filet z kurczaka / ziemniaki / warzywa	19
Naleśniki (2 szt.) do wyboru: ser / dżem / nutella	19

Desery

Sernik z białą czekoladą lody śmietankowe / orzechowa kruszonka	16
Tarta z owocami na mascarpone	16
Ciasto czekoladowe	16
Panna cotta	7 / 16
Szarlotka sezonowe owoce / orzechowa kruszonka / lody	16
Puchar lodowy 3 gałki lodów / bita śmietana / owoce / orzechy	16
Ciasto dnia (o szczegóły zapytaj kelnera)	

Kawa

Espresso	7
Espresso doppio	10
Kawa czarna	8
Americano	8
Kawa z mlekiem	9
Cappuccino	10
Flat white	13
Latte	11
Kawa mrożona	15
Ice latte	12

Herbaty

Kerala Blend (czarna)	8
Earl Grey Lemon	8
Nippon Blend (zielona)	8
Rabarbara	8
Lawendowa	8

Napoje bezalkoholowe

Domowa lemoniada 0.4l / 1l	12 / 24
Woda gazowana 0.3l / 1l	6 / 15
Woda niegazowana 0.3l / 1l	6 / 15
Pepsi, Pepsi Max, 7 Up, Mirinda, Schweppes, Ice Tea	7
Sok Toma: czarna porzeczka / grejpfrut / jabłko / pomarańcza	7

Piwa

Cydr 0.5l	12
Carlsberg Bezalkoholowe 0.3l	9
Okocim Pils 0.3l / 0.5l	8 / 10
Okocim sezonowe 0.4l	10
Pszeniczne ciemne 0.5l	13
Miody Altaju 0.5l	13
English IPA 0.5l	13
Sok do piwa	1,50
Do piwa polecamy:	
Nachosy / orzeszki ziemne	9

Smoothie & Świeże Soki

Sok ze świeżych cytrusów 0.33l

pomarańcza
grejpfrut
mix

Smoothie Owocowe

Słodka melodia
mango / truskawka / melon

Tropikalne niebo
brzoskwinia / marakuja / mango

Karaibska bryza
truskawka / ananas / kokos

Smoothie Warzywno-Owocowe

Burak inaczej
burak / malina / banan

Witaminowy poranek
jabłko / gruszka / kiwi / awokado /
mięta

Smoothie Proteinowe

Zielony
soja / pelety białkowe / nasiona
chia / szpinak / ananas / banan

Akohole 40 ml

Whisky

Jim Beam	14
Jim Beam Rye	16
Jack Daniels	16
Woodford Reserve	30
Monkey Shoulders	19
Grants 12 years	19
Jameson	16

Cognac / Brandy

Hennessy Very Special	25
Metaxa 12 stars	23

Wódki

Żubrówka Bisson Grass	7
Gorzka Żółdkowa	7
Finlandia	9
Dębowa Polska	10
Belvedere	20

Likiery

Archers	11
Malibu	11
Passoa	11
Kahlua	11
Baileys	11
Campari	11
Jegermeister	11

Tequila

Olmecca Silver	13
Olmecca Gold	13

Gin

Gordons	11
Bombay Sapphire	18
Hendrix	24

Drinki

Aperol spritz 24
Coś o czym nie można zapomnieć.
Włoski aperitif idealny na rozpoczę-
cie smakowych doznań z nami.

Long Island Iced Tea 27
Mocny klasyk, wódka, tripple sec,
tequila, biały rum, gin, dopełnione
sokiem z cytryny i pepsi.

Sparkling Apple 25
Zaskakujące połączenie włoskiego
Prosecco z francuskim koniakiem,
sokiem jabłkowym dosłodzone
odrobiną syropu cukrowego.

Mojito 24
Ktoś kiedyś wpadł na wspaniały
pomysł połączenia limonki z cukrem,
miętą i białym rumem, my tą tra-
dycję kontynuujemy wraz z 3 letnią
Havaną.

Negroni 22
Nieodłączny punkt każdego menu
z drinkami, włoskie Campari wspa-
niale współgrające z ginem Gordons
oraz Martini Rosso.

Old Fashioned 26
Coś dla wytrawnych smakoszy whi-
sky. Jim Beam Rye, syrop cukrowy
i parę dashy niezbędnej Anagstury!

Whisky Sour 25
Wielbiciele whisky i nie tylko, mamy
coś, w czym się zakochacie! Jim
Beam, sok z cytryny, białko z jajka,
syrop cukrowy doprawione aroma-
tyczną Angosturą.

Rosemary Gin Fizz 24
Nasz ulubieniec, prosty, orzeźwia-
jący podkręcony fizz. Gin Gordons,
cytryna i syrop rozmarynowy
robiony przez naszego barmana.

OMG&T 26
Malinowy szal! Gin Gordons, maliny,
syrop czarnego bzu, limonka zakoń-
czone tonikiem.

Sangria biała lub czerwona 1l 35
Hiszpańskie fiesta w Kwiatowej.
Orzeźwiająco połączenia wina, soków
i owoców. Idealne na letnie upały.

PLAC SOLNY 20 • WROCŁAW

T: 887 884 823 | F: CAFEKWIATOWA

IN: @CAFEKWIATOWA

Wifi Password: Solny20Kwiatowa