



## menu

<p> <b>KREMOWA DYNIOWA JAGLANKA</b> 24 z karmelizowanymi śliwkami, syropem klonowym i chrupiącymi, pieczonymi migdałami z cynamonem</p> <p> <b>DOMOWY TWAROŻEK</b> 22 z dodatkiem wanilii, sosem mango, granolą aromatyzowaną przyprawami i herbatą earl gray oraz pieczywem</p> <p> <b>SHAKSHUKA</b> 32 ze słodkimi pomidorami, chili, aromatycznym kuminem i kolendrą oraz pieczywem</p> <p> <b>GOFRY Z PIECZONYM PORTOBELLO</b> 26 karmelizowaną, słodką cebulą, piklami, pastą z fasoli Jaś i sosem kaparowym +sałatka z sosem winegret</p> <p><b>CHRUPIĄCE LIŚCIE SAŁATY</b> 32 z zapiekany, pikantnym chorizo, awokado i pomidorami oraz pieczywem</p> <p><b>GOFRY Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM</b> 34 kremowym serkiem, domowym sosem kaparowo-cytrynowym +sałatka z sosem winegret</p>	<p><b>KREMOWA ZUPA Z PORA</b> 18 z boczkiem i olejem z prażonych pestek dyni oraz pieczywem</p> <p><b>GOFRY Z BEKONEM</b> 26 jajkiem sadzonym, piklami, karmelizowaną, słodką cebulą, sosem cheddar i salsą chipotle +sałatka z sosem winegret</p> <p> <b>ZAPIEKANE GNOCCHI</b> 32 z sosem pomidorowym i włoskimi serami + sałatka z sosem winegret</p> <p><b>GOFRY Z AWOKADO</b> 30 bekonem, pieczonymi pomidorami cherry, jajkiem i maślanym sosem ze szczypiorkiem +sałatka z sosem winegret</p> <p><b>ANTIPASTI DLA 2 OSÓB</b> 65 selekcja włoskich wędlin, serów i marynat podanych z pieczywem</p>
---	---

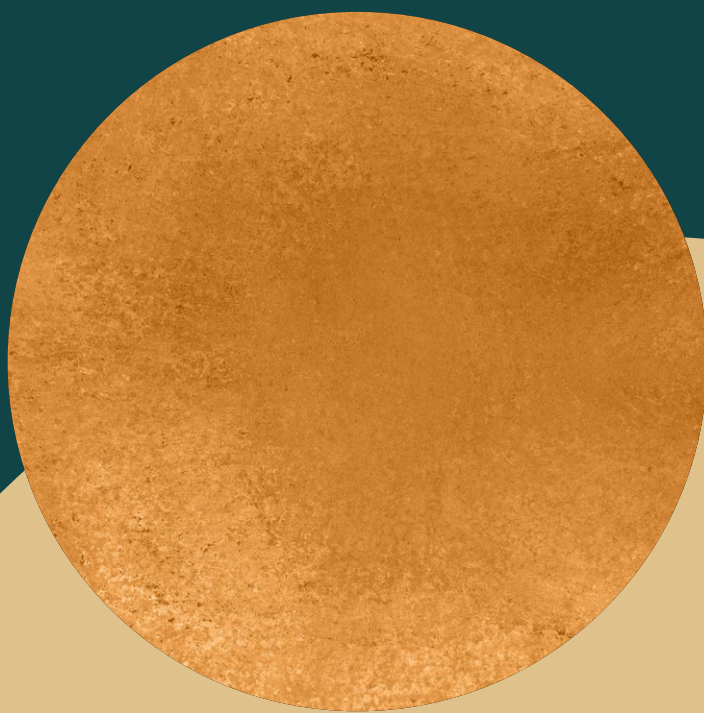
## desery

<p><b>KREM PORTO</b> 22 domowy krem z kruszonką migdałową i sezonowymi dodatkami</p> <p><b>TIRAMISU</b> 24 klasyczne, domowe z likierem amaretto</p> <p><b>HERRENCREME</b> 22 pudding jaglany z kawałkami czekolady i konfiturą wiśniową</p> <p><b>CIASTKO BANANOWE Z TOFFI</b> 20</p> <p><b>MINI SZARLOTKA</b> 20</p> <p><b>TARTA Z KREMEM MATCHA</b> 100/16 z ryżem, wiśniami, ganach z trawy cytrynowej (cała o śr. 22 cm/porcja)</p>	<p><b>BEZA Z WIŚNIAMI</b> 100/16 (cała o śr. 22 cm/porcja)</p> <p><b>SERNIK Z CZEKOLADĄ I WIŚNIĄ</b> 20</p> <p><b>LEMON CURD MUS</b> 20 compote mango-marakuja, waniliowe ciasto bretońskie</p> <p><b>MUS CAPPUCCINO Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ</b> 20 budyń z dyni, pomarańcze</p> <p><b>KLASYCZNA SZARLOTKA</b> 20</p> <p><b>SERNIK Z TOFFI</b> 20</p> <p><b>KRUCHE CIASTKO CZEKOLADOWE Z KREMEM</b> 20</p>
--	--

kawa	napoje
<p><b>CZARNA</b></p> <p>espresso 30ml/60ml <b>9/11</b></p> <p>americano 180ml <b>11</b></p> <p><b>Z MLEKIEM (ZWYKŁE, OWSIANE, MIGDAŁOWE)</b></p> <p>espresso macchiato 50ml <b>10</b></p> <p>cappuccino 280ml <b>14</b></p> <p>latte 350ml <b>16</b></p> <p>latte smakowe 350ml <b>18</b></p> <p>kawa zbożowa 280ml <b>14</b></p> <p>irish coffee baileys 250ml <b>19</b></p> <p>bulletproof coffee 280ml <b>19</b></p> <p>frappe/ice classic 350ml <b>18</b></p> <p>tonic espresso 180ml <b>15</b></p> <p>gorąca czekolada 300ml <b>18</b></p>	<p><b>LEMONIADA</b> <b>15</b></p> <p>cytryna-mięta, mango, malina-cytryna, imbir-cytryna-miód 300ml</p> <p><b>SOK ŚWIEŻO WYCISKANY</b> <b>16</b></p> <p>pomarańcza, grapefruit, pomarańcza-grapefruit 300ml</p> <p><b>SOK OWOCOWY</b> <b>10</b></p> <p>jabłko, jabłko-gruszka, jabłko-kurkuma, jabłko-burak, 300ml</p> <p><b>ZIMNE</b></p> <p>on lemon 330ml <b>12</b> (cola, cola zero, wybór smaków)</p> <p>yerbata 330ml <b>16</b> (yerbata, yerbata granat, matchbata)</p> <p><b>WODA</b></p> <p>woda 0,5l/1l <b>10/16</b></p> <p>woda butelkowana 330ml/700ml <b>9/14</b></p>
herbata	koktajle
<p><b>NEWBY</b> <b>16</b></p> <p>wybór herbat</p>	<p> <b>PIWO POLSKA</b> <b>18</b></p> <p>non-alcoholic fruit IPA 500ml</p> <p> <b>MOJITO VIRGIN</b> <b>18</b></p> <p>200ml</p>



PANATTONI  
*café*



panattonicafe.com

@panattoni\_cafe



ZAPRASZAMY CODZIENNIE OD 8<sup>00</sup> DO 22<sup>00</sup>