

karta sezonowa

dostępne od 12:00

BARSZCZ CZERWONY

34

burak, ziemniaki, marchew, cebula,
kapusta, wołowina, wieprzowina,
śmietana, natka pietruszki

GOŁĄBKI Z SOCZEWICĄ

44

soczewica, ryż, por, suszone pomidory,
cebula, sos pomidorowy, kuskus perłowy,
natka pietruszki

KOFTY WOŁOWE

49

wołowina, kuskus perłowy, pomidor,
ogórek, ser feta, cebula, papryka,
sos paprykowy, sos jogurtowy,
natka pietruszki



na słodko

SMOOTHIE BOWL

jogurtowe smoothie, świeże owoce, domowa granola, sos owocowy

TOST FRANCUSKI

świeże owoce, dżem, miód, mascarpone z dodatkiem pomarańczy

OWSIANKA Z OWOCAMI I ORZECHAMI

płatki owsiane, świeże owoce, domowa granola, syrop z agawy

+dodatek: masło orzechowe

SERNICZKI

domowe serniczki, miód, śmietana, świeże owoce

dookoła świata

POLSKIE

dwa jajka (jajecznica lub jajka sadzone), sałata, pieczone kielbaski, ogórek konserwowy, pomidorki cherry, bekon, twaróg, pieczywo

ANGIELSKIE

dwa jajka, frankfurterki, fasola z pomidorami, sałata, pieczone ziemniaki, pieczywo

HISZPAŃSKIE

dwa jajka sadzone, chorizo, sałata, hiszpański ser żółty, pieczone ziemniaki z papryką i cebulą, awokado, pieczywo

TURECKIE

dwa jajka poche, labneh, pieczone pomidory, przyprawy, zioła, palone masło, pieczywo

shakshuka

KLASYCZNA

dwa jajka, papryka, cebula, czosnek, słodkie pomidorki, kumin, kolendra, tahini

+dodatek: chorizo

+dodatek: halloumi

+dodatek: krewetki

jajo!

OMLET / JAJECZNICA / SADZONE

dwa jajka, suszone pomidory, awokado, sałata, owoce kaparowca, słodkie pomidorki, pieczywo

+dodatek do omletu: ser Mahon

+dodatek do jajecznic: bekon

gofry

Z BEKONEM

becon, jajko, ogórek konserwowy, sos serowy, cebula karmelizowana, sos chipotle, sałata

Z AWOKADO

awokado, jajko, sałata, pomidorki cherry zapiekane z oliwą i czosnkiem, sos chipotle, sos maślan

+dodatek: bekon

Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM

wędzony łosoś, kremowy serek, awokado, sałata, pesto kaparowo-pietruszkowe

+dodatek: jajko sadzone

Z OWOCAMI

owoce, do wyboru: dżem, nutella lub masło orzechowe

inne pyszności

KREWETKI

krewetki, wino, masło, czosnek, natka pietruszki, pieczywo

+dodatek: chorizo

TAPAS SOLO / DESKA

zestaw prawdziwie hiszpańskich tapasów w wersji wegetariańskiej oraz mięsnej, doskonale komponują się z naszymi winami

CIASTA I DESERY

♦ polecamy

ROBERT'S

FAVOURITE

kremowy sernik baskijski na owsianym spodzie, mus truskawkowy, świeże owoce, kawa americano

Robert Dobrzycki – CEO & Co-Owner Panattoni Europe, UK, Middle East and India; Panattoni Café's owner



kawa

ESPRESSO 60ml	14
AMERICANO 200ml	16
ESPRESSO MACCHIATO 60ml	15
CAPPUCCINO 200ml	19
FLAT WHITE 200ml	20
LATTE 350ml	20
KAWA ZBOŻOWA 350ml	16
KAWA PO IRLANDZKU Z BAILEYS 350ml	27
KAWA MROŻONA 460ml	24
PUMPKIN SPICED 250ml	25
TONIC ESPRESSO 460ml	25
+syrop smakowy	+2
*dostępna także kawa bezkofeinowa	
*mleko: zwykłe, bez laktozy	
*napój roślinny: owsiany, migdałowy, kokosowy, sojowy	

herbata

WYBÓR HERBAT 500ml	17
HERBATA ZIMOWA 500 ml	24

napary

GRUSZKA-IMBIR 450ml	24
ŻURAWINA-ROZMARYN 450ml	24
KURKUMA-KARDAMON 450ml	24

napoje

LEMONIADA 460ml	19
cytryna-mięta, malina-cytryna, ananas-yuzu	
SOKI WYCISKANE 200/400ml	19/25
pomarańcza, grapefruit, mix	

napoje butelkowe

COCA-COLA 250ml	13
klasyczna, zero	
SOKI TŁOCZONE 300ml	14
różne smaki	
WODA 300/700ml	9/17
Cisowianka Perlage gazowana, niegazowana	

gorąca czekolada

KLASYCZNA 350ml	22
------------------------	----

matcha

NA CIEPŁO:

MATCHA LATTE 350ml	24
mleko/napój roślinny	

LOTUS MATCHA 350ml	26
mleko/napój roślinny, krem lotus, ciasteczka lotus	

PUMPKIN SPICED 350ml	26
mleko/napój roślinny, syrop pumpkin spiced, bita śmietana, posypka pumpkin spiced	

BIAŁA CZEKOLADA 350ml	26
mleko/napój roślinny, syrop migdałowy, biała czekolada	

NA ZIMNO:

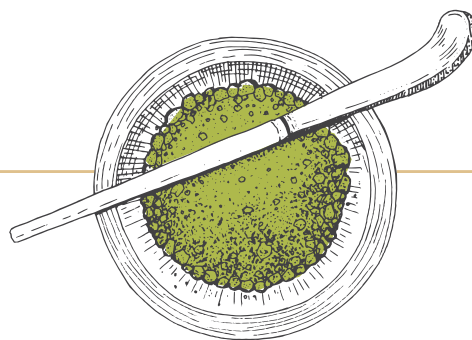
MANGO MATCHA 320ml	25
matcha, puree mango, mleko/napój roślinny	

STRAWBERRY MATCHA 320ml	25
matcha, mus truskawkowy, mleko/napój roślinny	

ICE MATCHA LATTE 380ml	25
mleko/napój roślinny	

ORANGE/GRAPEFRUIT MATCHA 380ml	25
matcha, świeżo wyciskany sok pomarańczowy lub grapefruitowy	

*mleko: zwykłe, bez laktozy
*napój roślinny: owsiany, migdałowy, kokosowy, sojowy



Drodzy Goście, dla grup od 5 osób doliczamy serwis kelnerski w wysokości 10% oraz nie rozdzielamy rachunku. Chcemy, żeby każde spotkanie było zarówno dla Was jak i dla obsługi wyjątkowym przeżyciem.

wina

BIAŁE:

LAGOALVA CLASSICO BRANCO 12,0%
Portugalia

**BIO O ORGANIC
CHARDONNAY RESERVA** 13,5%
Chile

MISTY COVE SAUVIGNON BLANC 13,5%
Nowa Zelandia

MASO DI MEZZO MULLER THURGAU 11,5%
Włochy

**PETIT CHABLIS DOMAINE
DES HATES AOC** 13,0%
Francja

CZERWONE:

LAGOALVA CLASSICO TINTO 13,5%
Portugalia

**LA MASCOTA
CABERNET SAUVIGNON** 14,5%
Argentyna

**LES JAMELLES SYRAH
GRENACHE MINIMALIST** 14,0%
Francja

MUSUJĄCE:

CAVA 11,5%
Hiszpania

PROSECCO 11,5%
Włochy

GET LOST SPARKLING ORANGE 12,0%
RPA

BEZALKOHOLOWE

VITA LIBERA PRIMITIVO 0,0%
Włochy

**THE VERY CAUTIOUS ONE
GEWURZTRAMINER-RIESLING** 0,0%
Australia

CAVA MASET ZERO 0,0%
Hiszpania

piwa

ŻYWIEC 400ml 5,5%

KRAFTOWE PIWA
różne rodzaje - zapytaj kelnera

BEZALKOHOLOWE
różne rodzaje - zapytaj kelnera



grzaniec

BIAŁY

CZERWONY

GRZANY APEROL



20

20

24

17/70

21/100

21/120

20/100

-/220

17/70

21/125

21/120

19/95

19/95

19/95

20/90

20/90

20/90



16

koktajle



APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, woda gazowana,
pomarańcza

NEW YORK SOUR

whisky Bushmills, sok z cytryny,
syrop cukrowy, czerwone wino

CUBA LIBRE

rum Kraken, Coca Cola, limonka

GIN TONIC

gin Drumshanbo Gunpowder,
botanical tonic, cytryna

PINEAPPLE MARGARITA

tequila 1800, triple sec,
puree ananasowe, sok z limonki

AMARETTO SOUR

amaretto, sok z cytryny, syrop cukrowy,
angostura

34

36

34

34

33

34

aperitivo

MINI:

3 TALERZYKI + 2 KIELISZKI WINA 50

MAXI:

5 TALERZYKÓW + 1 BUTELKA WINA 90

TALERZYKI:

1. MIGDAŁY PRAŻONE W SOLI 

2. OLIWKI 

3. SELEKCJA HISZPAŃSKICH SERÓW 

4. SELEKCJA HISZPAŃSKICH WĘDLIN

5. PINCHOS Z PASTA TUŃCZYKOWĄ

+dodatkowy talerzyk

+15



Każdy z koktajli możemy przygotować w wersji bezalkoholowej.