
karta sezonowa

dostępne od 12:00

CHŁODNIK LITEWSKI

32

maślanka, burak, ogórek małosolny,
rzodkiewka, mięta, szczypiorek,
botwinka, jajko poche

HUMMUS

38

hummus, pieczona cieciora,
granat, rzepa, kalafior, brokuł,
marchewka, podplomyk, oliwa ziołowa

PIECZONY ŁOSOŚ

56

granat, rzepa, kalafior,
puree kalafiorowe, kopytka groszkowe,
oliwa ziołowa



na słodko

TOST FRANCUSKI

świeże owoce, dżem, miód,
mascarpone z dodatkiem pomarańczy

SERNICZKI

domowe serniczki, miód, śmietana,
świeże owoce

dookoła świata

POLSKIE

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

ANGIELSKIE

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

HISZPAŃSKIE

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

TURECKIE

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

CROQUE MADAME

grzanka, ser mahon, beszamel, musztarda,
jajko sadzone, szynka

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,
słodkie pomidorki, pieczywo

+dodatek do omletu: ser Mahon 

+dodatek do jajecznic: bekon

gofry

Z BEKONEM

38

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

36

Z AWOKADO

38

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

38

+dodatek: becon

+4

Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM

42

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

+dodatek: jajko sadzone

+3

Z OWOCAMI

33

40

owoce, do wyboru: dżem, nutella
lub masło orzechowe

inne pyszności

40

KREWETKI

62

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

42

+dodatek: chorizo

+4

TAPAS SOLO / DESKA

26/45

36

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

CIASTA I DESERY

44

♦ polecamy

ROBERT'S

FAVOURITE 42

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 Bar owner



38

+4

+5

+8

36

+4

+4

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
TONIC ESPRESSO 460ml	25
AFFOGATO	28
mleko, kawa, lody waniliowe, ciasteczka lotus, pistacje	
+syrop smakowy	+2
*dostępna także kawa bezkofeinowa	
*mleko: zwykłe, bez laktozy	
*napój roślinny: owsiany, migdałowy, kokosowy, sojowy	

herbata

WYBÓR HERBAT 500ml	17
---------------------------	----

napoje

LEMONIADA 460ml	19
cytryna-mięta, malina-cytryna, ananas-yuzu, grapefruit-rozmaryn, jabłko-rabarbar	
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/HOCHIJA LATTE 350ml	24
mleko/napój roślinny	

NA ZIMNO:

MROŻONA MATCHA/HOCHIJA LATTE 380ml	25
mleko/napój roślinny	

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

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

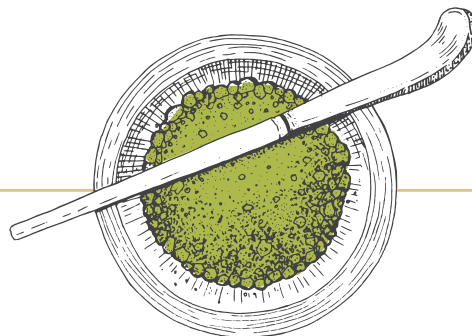
ORANGE/GRAPEFRUIT MATCHA 380ml	25
matcha, świeżo wyciskany sok pomarańczowy lub grapefruitowy	

LAWENDOWA MATCHA 380ml	26
mleko/napój roślinny, syrop lawendowy, lawenda	

BORÓWKOWA MATCHA 380ml	26
mleko/ napój roślinny, puree borówkowe, borówki	

MATCHA AFFOGATO 380ml	28
mleko, matcha, lody waniliowe, ciasteczka lotus, pistacje	

*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



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

grzaniec

BIAŁY

CZERWONY

GRZANY APEROL



20

20

24

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

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.