



# BRUNCH MENU



**Chątka** / sos angielski / konfitura z owoców leśnych / kruszonka waniliowa 22 zł

*Challah bread / English sauce / forest fruits preserve / vanilla crumble topping*

**Gofr** / bekon / jajka sadzone / syrop klonowy 25 zł

*Waffle / bacon / fried egg / maple syrup*

**Gofr dyniowy** / jajko poche/ salsa z rzodkiewki/ zielone pesto 25 zł

*Pumpkin waffle / poached egg / radish salsa / green pesto*

**Hummus** / curry/ imbir/ kafir/ fasolka szparagowa/ 23 zł

panko/ kiszona rzodkiewka w miso/ chlebek naan

*Hummus / curry / ginger / green bean / panko / pickled radish / naan bread*

**Ser własnej produkcji z jogurtu greckiego** / 25 zł

pomidorki koktajlowe/ palone masło/ granola herbaciana/ chlebek naan

*Homemade Greek yogurt cheese / cherry tomatoes / brown butter / tea granola / naan bread*

**Szakszuka** / chlebek naan 25 zł

*Shakshouka / naan bread*

**Owsianka** / orzechy / krem orzechowy / banany 21 zł

*Porridge / nuts / peanut butter / bananas*

**Gofr** / krem bananowo czekoladowy / sos angielski / owoce sezonowe (dla dzieci) 23 zł

*Waffle / banana and chocolate cream / English sauce / seasonal fruits (for kids)*

---

*Wichlacz*

BISTRO - BAR

2019





## NAPOJE GORĄCE

**Śliwkowa herbata z domową konfiturą** 13 zł  
*Plum tea with homemade preserve*

**Malinowa herbata z domową konfiturą** 13 zł  
*Raspberry tea with homemade preserve*

**Napar imbirowy** 13zł  
*Hot ginger drink*

**Shrub gruszkowy z wanilią i kardamonem** 13 zł  
*Pear Shrub with vanilla and cardamom*

## NAPARY

**Detox (pokrzywa)** 10 zł  
*nettle*

**Odporność (owoc bzu / kwiat lipy)** 10 zł  
*elder tree / linden flower*

**Endorfinka (dziurawiec)** 10 zł  
*St John's wort*

## KAWA

**Espresso** 50 ml 9 zł

**Americano** 200 ml 9 zł

**Flat white** 200 ml 12 zł

**Cappuccino** 180 ml 12 zł

**Latte** 300 ml 14 zł