



# Blossom

COFFEE & FOOD

Poniedziałek-Piątek: 7:30 - 19:00  
Sobota-Niedziela: 8:00 - 16:00

Daj się ugościć!

Powiedz nam, czego potrzebujesz, a my zajmiemy się resztą.  
Przygotujemy spotkanie firmowe, imprezę rodzinną,  
a nawet zaoferujemy Blossom na wyłączność.

Dla stolików od 6 osób doliczany jest serwis  
w wysokości 10% wartości końcowego rachunku.

Jeśli masz alergię pokarmową proszę poinformuj o tym obsługę.  
Lista alergenów oraz gramatur dostępna u obsługi.

Kontakt i rezerwacja stolików  
tel. +48 720 877 027  
email: [biuro.blossom@gmail.com](mailto:biuro.blossom@gmail.com)

Karta nr 1/2025, ważna od: 11.03.2025

 BlossomCoffeeFood

 blossom\_coffe\_food

## Pierwsze śniadanie

Poniedziałek-Piątek: 7:30 - 16:00  
Sobota-Niedziela: 8:00 - 16:00

### Śniadanie Królewskie 480 g

3 jajka (do wyboru jajecznica lub sadzone) / 2 frankfurterki od Barczyka / grillowany boczek / twaróg ze szczypiorkiem i rzodkiewką / sos autorski BBQ / sałata / pieczywo od Binkowskich z masłem

51

### Jajecznica z Burratą 360 g

3 jajka / burrata / pomidor z cebulą / olej chilli z truflą Dai To Se / pieczywo od Binkowskich z masłem

29

### Tost z Szyneką 330 g

brioche od Binkowskich / jajko poche / szynka od Barczyka / sałata / sos holenderski / szczypiorek

36

### Jajka po Turecku 390 g

2 jajka poche / labneh / pieczona ciecierzycza / pomidorki koktajlowe z tymiankiem / zioła / olej chilli klasyczny Dai To Se / pieczywo od Binkowskich

38

### Placki Bananowe 390 g

bananowe pancakes / jogurt naturalny / syrop klonowy / banan / pralina laskowa / mięta

39

### Granola 270 g

skyr / domowa granola z liofilizowaną maliną / owoce sezonowe / syrop klonowy / puree mango

32

## Spod lady

Co dziś wyjątkowego? Zapytaj obsługę!






- **Bajgle** - podawane na ciepło. Chrupiące i złote na zewnątrz, puszyste w środku. Zawsze świeże, kręcone i pieczone w Blossom według autorskiej receptury!
- **Barczyk** - zakład mięsny z Wolbromia pod Krakowem z tradycją od 1977r.
- **Binkowski** - rodzinna kultowa piekarnia na ulicy Długiej - od 1948r.
- **Dai To Se** - stworzyli Michał i Kuba. Jeden pasjonuje się kuchnią: prowadzi autorski podcast, wynajduje błyskotliwe połączenia składników w knajpach, jak i we własnym domu. Drugi wyznaje prostotę, bezpośredniość rozwiązań - a jako członek zespołu współtworzył restaurację z DWIEMA GWIAZDKAMI MICHELIN.
- **Granola** - zapieczone w miodzie i syropie klonowym ziarna takie jak: płatki owsiane, orzechy włoskie i laskowe, sezam, pestki dyni, wiórki kokosowe, żurawina oraz malina liofilizowana.
- **Jaja od zielononózki** - mają zdecydowanie niższą zawartość cholesterolu, są doskonałym źródłem omega-3 i omega-6, witamin A i E i B12.
- **Markowa Zagroda** - gospodarstwo agroturystyczne nad jeziorem Czorszyńskim. Dobry znajomy lokalu.
- **Zioła** - natka pietruszki, świeży koperek, mięta.



Wszystkie ceny w PLN

## Drugie śniadanie

Poniedziałek-Piątek: 7:30 - 19:00  
Sobota-Niedziela: 8:00 - 16:00

<b>Schabowy z Bakłażana</b> 370 g 	44
panierowany bakłażan / sos pomidorowy / zioła / salsa con miso Dai To Se	
<b>Pieczona Marchew</b> 310 g 	42
ubijana feta z jogurtem / pieczona marchew z ciecierzycą / miód / harissa / zioła / olej chilli z miodem Dai To Se	
<b>Tost z Kaszanką</b> 380 g	39
brioche od Binkowskich / kaszanka od Barczyka / domowa konfitura z czerwonej cebuli / ogórek konserwowy z cebulą / dressing balsamiczny / sos miodowo - musztardowy	
<b>Croissant z Kurczakiem</b> 370 g	39
croissant / smażony kurczak / burrata / pesto bazyliowe z winogronem / oliwa / zioła	
<b>Sałatka z Melonem</b> 280 g   	41
melon / fenkuł / zielone jabłko / orzechy włoskie / miód / roszponka / posypka umami panko Dai To Se	

<b>• Dodatki Słone:</b>	
łosoś wędzony 80 g / smażony kurczak 100 g	14
½ awokado 75 g / boczek 50 g / frankfurterki 110 g / cheddar 50 g /	10
domowa pasta jajeczna ze szczypiorkiem 60 g / domowe pieczywo 70 g	8
twaróg z koperkiem i rzodkiewką 70 g	8
jajko 50 g / pomidor 50 g / mix sałat 40 g / ogórek 30 g	6
<b>• Dodatki Słodkie:</b>	
brioche od Binkowskich 80 g	10
domowa konfitura 50 g / czekolada 50 g / honey 40 g	7

## Desery

Nasze desery powstają na bazie naturalnych produktów, masła, jajek, świeżych owoców i prawdziwej czekolady bez sztucznych dodatków i uzupełniaczy. Dzięki temu zachowują niepowtarzalny smak i są przygotowywane z myślą o najwyższej jakości. Zapraszamy do spróbowania. Zapytaj obsługę, co pysznego dziś przygotowaliśmy.



pikantne



wegańskie



wegetariańskie



bez glutenu






bez laktozy

Wszystkie ceny w PLN

# Bajgle

Poniedziałek-Piątek: 7:30 - 19:00

Sobota-Niedziela: 8:00 - 16:00

<b>Bajgiel Blossom</b> 390 g	39
bajgiel pszenny / jajko poche / cheddar / boczek / awokado / sałata / sos miodowo - musztardowy	
<b>Bajgiel z Łososiem</b> 430 g	42
bajgiel pszenny / łosoś wędzony / twaróg z koperkiem / ogórek / kapary / cebula czerwona / sałata	
<b>Bajgiel z Kurczakiem</b> 440 g	39
bajgiel pszenny / pieczony kurczak / boczek / cheddar / pomidor / sałata / sos miodowo - musztardowy	
<b>Bajgiel z Pstrągiem</b> 350 g	42
bajgiel pszenny / pstrąg wędzony z Markowej Zagrody / sos balsamico / domowa pasta jajeczna ze szczypiorkiem / sałata	
<b>Bajgiel po Krakosku</b> 390 g	42
bajgiel pszenny / z szarpaną wieprzowiną od Barczyka - pieczona wolno przez 9h / ogórek konserwowy / cebula prażona / sos musztardowy	
<b>Bajgiel z Halloumi</b> 430 g 	37
bajgiel pszenny / grillowane halloumi / jajko sadzone / guacamole / pomidor / sałata	
<b>Bajgiel</b> 120 g  	10
bajgiel pszenny / masło * rekomendujemy słone dodatki	

## • Dodatki Słone:

łosoś wędzony 80 g / smażony kurczak 100 g	14
½ awokado 75 g / boczek 50 g / frankfurterki 110 g / cheddar 50 g /	10
domowa pasta jajeczna ze szczypiorkiem 60 g / domowe pieczywo 70 g	8
twaróg z koperkiem i rzodkiewką 70 g	8
jajko 50 g / pomidor 50 g / mix sałat 40 g / ogórek 30 g	6

## • Dodatki Słodkie:

brioche od Binkowskich 80 g	10
domowa konfitura 50 g / czekolada 50 g / honey 40 g	7



pikantne



wegańskie



wegetariańskie



bez glutenu



bez laktozy

# Kawy

## Kawy Białe

Flat White 150 ml	15
Cappuccino 200 ml	16
Latte 300 ml / Ice Latte 400ml	19
Kawa bezkofeinowa	+2

## Ice Ice Baby 400 ml **23**

espresso / mleko / syrop czekoladowy / lód

Do wyboru:

mleko 3,2% / bez laktozy / napój owsiany

## Kawy czarne i alternatywne


Espresso 40 ml	12
Americano 150 ml / 300 ml	14
Przelew / na lodzie 300 ml	16
Drip / na lodzie 300 ml	24
Espresso Tonic 400 ml	25
espresso / tonic / limonka / syrop z czarnego bzu	
Kawa Bezkofeinowa	+2


## Back in Black 310 ml **18**

kawa przelewowa / syrop z wiśni

Wszystkie kawy z ekspresu przygotowujemy na bazie podwójnego espresso aby zapewnić pełnię smaku i aromatu.

**Ekspres - dostępne ziarna kawy od palarni Roastains:**


 **Brazylia Milky Cloud**  
Wyczujesz: czekoladę, orzechy laskowe i karmel  
Gatunek: Coffea Arabica  
Odmiana: Yellow Bourbon  
Metoda obróbki: sucha (natural)


 **Brazylia Decaf**  
Wyczujesz: kakao, melasę i ciemne winogrona  
Gatunek: Coffea Arabica  
Odmiana: Mundo Novo  
Metoda obróbki: carbonic natural – dekofeinizowana

Kawy alternatywne są dostępne w formie przelewu oraz dripa.

**Drip - zapytaj o dostępne ziarna.**

**Przelew - dostępne ziarna kawy od palarni Roastains:**

 **Brazylia Aunt's Lover**  
Wyczujesz: prażone migdały, czekoladę, karmel  
Gatunek: Coffea Arabica  
Odmiana: Yellow Bourbon  
Metoda obróbki: sucha (natural) + drum fermentation

 **Burundi Hero Shrew**  
Wyczujesz: żurawinę, czarną porzeczkę i jaśmin  
Gatunek: Coffea Arabica  
Odmiana: Red Bourbon  
Metoda obróbki: myta (fully washed)

- **Palarnia Roastains** - palarnia kawy specjality z Krakowa. Łączy papsję do doskonałego smaku z najwyższą jakością ziaren. Dobry znajomy lokal.

## Napoje & Inne

### Napoje na zimno:

Ice Matcha Latte 400 ml	24
Lemoniada domowa 200ml	14
Świeży sok wyciskany 200 ml pomarańczowy / grejpfrutowy / mieszany	18
Roy Berlin Kombucha Brewery 330 ml	18
On Lemon ToNic 200 ml	14
On Lemon kola / kola zero 330ml	15
Sok Jabłkowy tłoczony 250ml	12
Cisowianka Classic / Perlage 300 ml	8
Woda filtrowana - jeśli masz ochotę, poproś obsługę	
<b>Smoothie Bailando 400 ml</b>	<b>22</b>
jabłko / szpinak / imbir / limonka / woda	
<b>Strawberry Swing 200 ml</b>	<b>24</b>
matcha / napój owsiany / mus truskawkowy / lód	

### Napoje na ciepło:

Matcha Latte 300 ml	24
Kakao 300 ml	15
<b>Herbaty i napary:</b>	
Ceylon Ruhuna Golden Garden 400 ml klasyczna / pobudzająca	15
Earl Grey 400 ml intensywna / z bergamotką	15
Zielona Sencha Sakura 400 ml wiśniowa / kwiatowa	15
Zielona Sencha Myiazaki 400 ml klasyczna / morska	20
Susz Wiśnia - Kiwi - Kokos 400 ml	15
Rooibos Pomarańcza - Eukaliptus 400 ml	15
<b>Take It Easy 250 ml</b>	<b>16</b>
napar „przeciw stresowi” / winogrono / limonka / czerwony pieprz	

### Koktajle klasyczne:

Hugo Spritz 150 ml	20
frizzante / woda gazowana / mięta / limonka / syrop z czarnego bzu / lód	
Aperitivo Spritz 150 ml / 800 ml	20 / 80
Frizzante 150 ml / 800 ml	16 / 60
Mimoza 200 ml	20
frizzante / sok pomarańczowy / lód	

### Mocktajle 0%:

Hugo 200 ml	16
Aperitivo 200 ml	16
Amaro Tonic 200 ml	18
Amaro Lucano / tonic czarny bez / cytryna / mięta	
<b>Twist and Shout 0% 200 ml</b>	<b>16</b>
Gordon's 0% / kordiał z limonki / mięta / sok z cytryny / woda gazowana / lód	

### Piwo Browar Kazimierz 500 ml:

Pilsiwko German Pilsner 4,4%	18
Dobre to wyszło 2 Pastry Sour 7%	20
Zerro Piwo Bezalkoholowe 0%	20

### Wino:

Wino domowe czerwone 150 ml / 750 ml	21 / 95
Wino domowe białe 150 ml / 750 ml	21 / 95
Prosecco Follador 750 ml	110

- **Browar Kazimierz** - lokalny browar kraftowy. Wszystkie piwa są całkowicie naturalne i ręcznie warzone.