Pierwsze śniadanie

Królewskie 480 g — **49**
3 jajka (jajecznica lub sadzone) / 2 frankfurterki / grillowany boczek / sos portugalski / twaróg z rzodkiewką i szczypiorkiem / mini sałatka z pomidorem i ogórkiem zielonym / pieczywo / masło

Jajecznica z burratą 360 g — **32**
3 jajka / burrata / olej chili Dai To Se / ogórek zielony z białym sezamem i winegretem pietruszkowym / pieczywo / masło

Tost z dynią i chorizo 320 g — **39**
tost opiekany na maśle / dynia pieczona w ziołach / chorizo / jajko poche / sos holenderski / serek śmietankowy / rukola / szczypiorek / czarny pieprz

Jajka po turecku 310 g — **40**
cytrynowy labneh / 2 jajka poche / pieczona ciecierzyca / pieczone pomidorki koktajlowe / olej chili Dai To Se / świeże zioła / pieczywo

Pancakes z prażonymi jabłkami 530 g — **40**
pancakes / twarożek z pomarańczą / prażone jabłka z nutą korzenną / sos karmelowy / płatki migdałowe

Owsianka Blossom 430 g — **32**
płatki owsiane górskie / mleko do wyboru*/ konfitura dyniowa z pomarańczą / jogurt naturalny / orzechy pekan / cynamon
*do wyboru mleko: 3,2% / bez laktozy / napój owsiany

Słodki koszyk 220 g — **28**
chałka opiekana na maśle / croissant / domowa konfitura owocowa / masło waniliowe / miód / cukier puder

W naszej kuchni używamy produktów zawierających gluten, laktozę, jajka, orzechy i inne alergeny.
Jeśli masz alergię lub nietolerancję, poinformuj obsługę przed złożeniem zamówienia.
Pełna lista składników i alergenów dostępna jest u obsługi.

pikantne wegańskie wegetariańskie

Wszystkie ceny w PLN Menu ważne od: 27.10.2026

Drugie śniadanie

Bowl z komosą i tofu 450 g — **42**
komosa ryżowa / tofu / grillowana czerwona papryka i cukinia / pieczona marchew / szpinak / sos cytrynowo-klonowy

Croissant z figą i camembertem 260 g — **36**
croissant maślany / figa / camembert / rukola / orzechy pekan / miód

Sałatka z awokado i jajkami poche 350 g — **44**
mix sałat / jarmuż / awokado / 2 jajka poche / twarożek grani / prażona ciecierzyca / pestki dyni / kiełki groszku / nitki chili / winegret pietruszkowy

Tost z kaszanką i konfiturą z czerwonej cebuli 330 g — **40**
tost opiekany na maśle / kaszanka / konfitura z czerwonej cebuli / ogórek konserwowy / cebula / krem balsamiczny / sos musztardowy

Złota Miska 580 g — **42**
pieczony batat / dynia pieczona w ziołach / boczniaki / pasta z zielonego groszku / pieczone pomidory koktajlowe / jarmuż / granat

- **Dodatki słone:**

łosoś wędzony 80 g / marynowany kurczak 100 g / chorizo 80 g	14
½ awokado 75 g / boczek 50 g / frankfurterki 110 g / cheddar 50 g /	10
guacamole 70 g / marynowane tofu 100 g	10
domowe pieczywo 70 g / twaróg z rzodkiewką i szczypiorkiem 70 g	8
jajko 50 g / pomidor 50 g / mix sałat 40 g / ogórek 30 g	6

- **Dodatki słodkie:**

chałka opiekana na maśle 80 g	10
croissant 80 g	9
domowa konfitura 50 g / czekolada 50 g / miód 40 g / owoce sezonowe 70 g	7

Desery

Nasze desery przygotowujemy na miejscu z masła, jajek, świeżych owoców i prawdziwej czekolady.
Bez zbędnych dodatków i wypełniaczy.
Zapytaj obsługę, co dziś dla Ciebie upiekliśmy.

pikantne wegańskie wegetariańskie

Wszystkie ceny w PLN Menu ważne od: 27.10.2026

Bajgle wypiekamy na miejscu - świeże, proste i pełne smaku.

Bajgiel Blossom 390 g — **42**
bajgiel pszenny / jajko poche / cheddar / grillowany boczek / awokado / mix sałat / sos miodowo-musztardowy

Bajgiel z łososiem 430 g — **44**
bajgiel pszenny / łosoś wędzony na zimno / serek śmietankowy z koperkiem / ogórek zielony / rzodkiewka / mix sałat

Bajgiel z kurczakiem 440 g — **42**
bajgiel pszenny / marynowany kurczak / grillowany boczek / cheddar / pomidor / mix sałat / sos miodowo-musztardowy

Bajgiel z szarpaną wieprzowiną 390 g — **44**
bajgiel pszenny / długo pieczona szarpana wieprzowina / salsa mango / cheddar / marynowane jalapeño / mix sałat / majonez wasabi / sos miodowo-musztardowy

Bajgiel z boczniakami 430 g — **39**
bajgiel pszenny / boczniaki w sosie BBQ / coleslaw / rukola / cebulka prażona / majonez wegański

Bajgiel z halloumi i guacamole 430 g — **42**
bajgiel pszenny / grillowane halloumi / jajko sadzone / guacamole / pomidor / mix sałat

Bajgiel 120 g — **10**
bajgiel pszenny / masło * rekomendujemy słone dodatki

- **Dodatki słone:**

łosoś wędzony 80 g / marynowany kurczak 100 g / chorizo 80 g	14
½ awokado 75 g / boczek 50 g / frankfurterki 110 g / cheddar 50 g /	10
guacamole 70 g / marynowane tofu 100 g	10
domowe pieczywo 70 g / twaróg z rzodkiewką i szczypiorkiem 70 g	8
jajko 50 g / pomidor 50 g / mix sałat 40 g / ogórek 30 g	6

- **Dodatki słodkie:**

chałka opiekana na maśle 80 g	10
croissant 80 g	9
domowa konfitura 50 g / czekolada 50 g / miód 40 g / owoce sezonowe 70 g	7

pikantne wegańskie wegetariańskie

Wszystkie ceny w PLN Menu ważne od: 27.10.2026

Kawy

Kawy białe

Cortado 80 ml 16
Flat white 150 ml 17
Cappuccino 200 ml 18
Latte 300 ml / Iced latte 400 ml 20
Kawa bezkofeinowa +2

Caramel Coffee 300 ml 24
espresso / karmel / ciasteczka Lotus / mleko do wyboru*

Kakao 300 ml 16
kakao / pianki / syrop cukrowy / mleko do wyboru*

Kawy czarne i alternatywne

Espresso 40 ml 14
Americano 150 ml / 300 ml 15
Przelew 200 ml / 300 ml 16 / 19
zapytaj o dostępne ziarna
Drip / drip na lodzie 300 ml 24
zapytaj o dostępne ziarna
Espresso tonic 400 ml 26
espresso / tonic / limonka / syrop z czarnego bzu
Kawa bezkofeinowa +2

***Do wyboru:** mleko 3,2% / bez laktozy / napój owsiany

Wszystkie kawy z ekspresu przygotowujemy na bazie podwójnego espresso, dla pełni smaku i aromatu.
Do napojów na bazie espresso używamy ziaren z 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 winogrono
Gatunek: Coffea Arabica
Odmiana: Sul de Minas, Minas Gerais, Brazylia
Metoda obróbki: sucha (natural)

Herbaty i napary

Ceylon Ruhuna 400 ml 16
klasyczna / pobudzająca
Earl Grey 400 ml 16
intensywna / z bergamotką
Zielona Sencha Sakura 400 ml 16
wiśniowa / kwiatowa
Zielona Sencha Miyazaki 400 ml 20
klasyczna / morska
Zielona Jasmine Chulan 400 ml 15
kwiatowa / relaksująca

Herbata rozgrzewająca 400 ml 24
Ceylon Ruhuna / imbir / pomarańcza / cytryna / goździki / cynamon
*Do wyboru: miód lub sok malinowy

Susz Floryda 400 ml 15
hibiskus / ananas / papaja / jabłka / róża / pomarańcza / bławatek
Ziołowy ogród 400 ml 15
mięta / rumianek / melisa / lawenda / liście czerwonej porzeczki / wrzos / liście truskawki
Mięta pieprzowa 400 ml 15
orzeźwiająca / łagodna
Rooibos 400 ml 15
pomarańcza - eukaliptus

Yellow Submarine 400 ml 24
Napar z rokitnika / imbir / rozmaryn / skórka z pomarańczy / cukier trzcinowy

Dodatki 6
banana bread syrop 30 ml / miód 40 ml / syrop malinowy 40 ml / syrop klonowy 40 ml / karmel 30 ml

Wszystkie ceny w PLN Menu ważne od: 27.10.2026

Napoje i inne

Matcha:

Matcha Kiso od poznańskiego Happa to wysokiej jakości herbata z pierwszego zbioru o wyrazistym kolorze, delikatnym smaku, niemal bez goryczy i o kremowej teksturze.

Matcha latte 300 ml 24
matcha / mleko do wyboru*

Iced matcha latte 400 ml 24
matcha / mleko do wyboru* / lód

Banana Bread Matcha 300 ml 26
matcha / syrop banana bread / cynamon / mleko do wyboru*

*Do wyboru: mleko 3,2% / bez laktozy / napój owsiany

Smoothie:

Maca power 400 ml 22
korzeń maca * / jabłko / banan / sok pomarańczowy / pietruszka / imbir / miód

*maca – korzeń rośliny z Andów, naturalnie wspiera energię i witalność.

Cozy plum 400 ml 22
śliwka / banan / napój owsiany / kakao / orzechy nerkowca / cynamon

Mocktails 0%:

Hugo 0% 200 ml 16
Hugo 0% / limonka / mięta / lód

Aperol 0% 200 ml 16
Aperol 0% / pomarańcza / lód

Napoje na zimno:

Lemoniada domowa 200 ml 14

Świeżo wyciskany sok 200 ml 18
pomarańczowy / grejpfrutowy / mieszany

Kombucha 330 ml 18

On Lemon ToNic 200 ml 14
klasyczny / czarny bez

On Lemon kola / kola zero 330 ml 15

Sok jabłkowy tłoczony 250 ml 13

Woda Kinga Pienińska 330 / 700 ml 8 / 16
gazowana / niegazowana

Woda filtrowana zapytaj obsługę
Dodatek do wody: cytryna / mięta 1

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
aperitivo / pomarańcza / lód

Frizzante 150 ml / 800 ml 16 / 60

Mimoza 200 ml 20
frizzante / sok pomarańczowy / lód

Dodatki 6
banana bread syrop 30 ml / miód 40 ml / syrop malinowy 40 ml / syrop klonowy 40 ml / karmel 30 ml

Piwo Browar Kazimierz 500 ml:

Pilsiwko German Pilsner 4,4%	18
Dobre to to wyszło 2 Pastry Sour 5,5%	20
Piwo Pilsiwko 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

Wszystkie ceny w PLN Menu ważne od: 27.10.2026