



KUCHNIA RZEMIEŚLNICZA Z WIDOKIEM NA MORZE.

ŚNIADANIA PRZYGOTOWUJEMY NA BIEŻĄCO Z NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI,
STARANNIE WYSELEKCJONOWANYCH SKŁADNIKÓW ORAZ WŁASNYCH WYPIEKÓW.

KAŻDE DANIE TWORZYMY OD PODSTAW, DBAJĄC O ŚWIEŻOŚĆ, SMAK I JAKOŚĆ.

ŚREDNI CZAS OCZEKIWANIA WYNOSI 20-40 MINUT I MOŻE ULEC WYDŁUŻENIU W WEEKENDY ORAZ OKRESACH ŚWIĄTECZNYCH.

IAJKA

IAJKA PO TURECKU

Aksamitne jajka poche na kremowym jogurcie czosnkowym,
oliwa z wędzoną papryką, autorskie pieczywo wypiekane na miejscu

29,00



IAJKA PO BENEDYKTYŃSKU

Autorskie pieczywo wypiekane na miejscu,
szynka, jajka poche, sos holenderski, szczypiorek



42,00



KREMOWA JAJECZNICA ZE SZCZUPIORKIEM

Aksamitna jajecznica, szczypiorek, masło, autorskie pieczywo
wypiekane na miejscu + 2 dodatki (szynka / ser / pomidor / boczek)

27,00



OMLET PIECZONY Z DODATKAMI

Puszysty omlet pieczony, masło, autorskie pieczywo wypiekane
na miejscu + 2 dodatki (szynka / ser / pomidor / boczek)

29,00

ŚNIADANIA WYTRAWNE

TOST Z ŁOSOSIEM

Autorskie pieczywo wypiekane na miejscu, awokado,
marynowany łosoś, serek ziołowy, jajko poche, rukola



49,00



WIEJSKA KANAPKA

Autorskie pieczywo wypiekane na miejscu, masło, sałata, boczek,
dwa jajka sadzone

34,00

VEGE ŚNIADANIE

Pasta jajeczna, twarożek, guacamole, pomidorki cherry, rukola,
oliwa ziołowa, autorski chleb żytni na zakwasie, masło

34,00



NA SŁODKO

CHAŁKA Z KRUSZONKĄ

Maślana chałka wypiekana na miejscu, powidła śliwkowe,
malinowe mascarpone, krem orzechowy, cukier puder



26,00



PANCAKES

Puszyste pancakes, malinowe mascarpone, miód, granola

32,00



NALEŚNIKI FASZEROWANE

Naleśniki z malinowym mascarpone, twarogiem i konfiturą śliwkową,
owoce sezonowe, syrop klonowy

31,00



OWSIANKA

Kremowa owsianka, owoce sezonowe, granola, miód, prażone migdały

29,00



CODZIENNIE 8.00 - 12.00

ŚNIADANIA

CODZIENNIE 8.00 - 12.00

ŚNIADANIA

KUCHNIA RZEMIEŚLNICZA Z WIDOKIEM NA MORZE.

ŚNIADANIA PRZYGOTOWUJEMY NA BIEŻĄCO Z NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI,
STARANNIE WYSELEKCYJOWANYCH SKŁADNIKÓW ORAZ WŁASNYCH WYPIEKÓW.
KAŻDE DANIE TWORZYM Y OD PODSTAW, DBAJĄC O ŚWIEŻOŚĆ, SMAK I JAKOŚĆ.

ŚREDNI CZAS OCZEKIWANIA WYNO SI 20-40 MINUT I MOŻE ULEC WYDŁUŻENIU W WEEKENDY ORAZ OKRESACH ŚWIĄTECZNYCH.



POMARAŃCZOWA
PLAŻA
RESTAURACJA & HOTEL

HERBATY

CZARNA / EARL GREY

8,00

OWOCOWA / ZIELONA

12,00

HERBATY AUTORSKIE



ROZMARYNOWA

Rozmaryn, pomarańcza, mus malinowy, imbir, syrop malinowy

17,00

POMARAŃCZOWA PLAŻA

Pomarańcza, syrop malinowy

17,00

HERBATA Z RUMEM

Cytryna, pomarańcza, imbir, anyż, cynamon

27,00

DODATKI DO HERBAT

CYTRYNA

4,00

MIÓD

5,00

KAWA

ESPRESSO

8,00

ESPRESSO MACCHIATO

12,00

ESPRESSO DOPPIO

14,00

AMERICANO

14,00

CAPPUCCINO

15,00

CAFFÈ LATTE

16,00

FLAT WHITE

17,00

MOCHA

19,00

KAWY SPECJALNE

KAWA CZARNA

12,00

KAWA BIAŁA

12,00

IRISH COFFEE

28,00

KAWA MROŻONA

21,00

ICE LATTE

19,00

CAFFÈ LATTE SMAKOWE

wanilia / czekolada / karmel / migdał

19,00

DODATKI DO KAW

MLEKO ROŚLINNE

3,00

SYROP SMAKOWY

4,00

MLEKO 200 ml

5,00

DLA SPRAWNIEJSZEJ OBSŁUGI PROSIMY O ROZLICZANIE RACHUNKU WSPÓLNIE PRZY STOLIKU. DZIĘKUJEMY ZA WYROZUMIAŁOŚĆ.
DO STOLIKÓW POWYŻEJ 7 OSÓB DOLICZAMY 10% OPŁATY SERWISOWEJ.
TABELA Z ALERGENAMI I GRAMATURAMI DOSTĘPNA U OBSŁUGI.