



P O R A O B I A D O W A

TIME FOR DINNER

na początek

FIRST OF ALL

Rostbef pieczony po angielsku / 250 g / 22 zł

English-style baked roast beef

rukola / majonez truflowy / pieczona papryka / Parmezan / oliwa / kapary

rocket salad / truffle mayonnaise / roasted pepper / Parmesan / olive oil / capers

Śledź matjas holenderski / 300 g / 20 zł

Dutch herring matjas

sos tatarski / piklowana cebula / kietki / oliwa szczypiorkowa

Tartar sauce / pickled onion / sprouts / chives olive oil

Grillowane warzywa / 300 g / 18 zł

Grilled Vegetables

cukinia / papryka / bakłażan / pomidory / mozzarella / sos pesto / krem balsamico / pestki
słonecznika i dyni

*zucchini / pepper / eggplant / tomatoes / mozzarella / pesto sauce / balsamico cream /
sunflower and pumpkin seeds*

PODAWANE NA PAJDZIE CHLEBA
SERVED ON A SLICE OF BREAD

misy mocy

SUPERFOOD BOWLS

Z wieprzowiną / 400 g / 26 zł

with pork

pieczona dynia / pieczone buraki / pieczony korzeń pietruszki / kasza gryczana niepalona /
wieprzowina BBQ

roasted pumpkin / roasted beets / roasted parsley root / not roasted buckwheat / BBQ pork

Z kurczakiem / 400 g / 26 zł

with chicken

kremowy szpinak z gorgonzolą / pieczona marchew / gotowany kalafior / brokuł / komosa
ryżowa / pierś z kurczaka sous vide / dip ziołowy

*creamy spinach with gorgonzola / roasted carrots / boiled cauliflower / broccoli / quinoa / sous
vide chicken breast / herbal dip*





vegetarian



vegan

coś lekkiego

SOMETHING LIGHT

Sałatka Cezara / 300 g / 24 zł

Caesar salad

sałata rzymska / grillowany kurczak / anchois / kapary / majonez / Parmezan / prażony
boczek / czosnek / grzanki

romaine lettuce / grilled chicken / anchovies / capers / mayonnaise / Parmesan / roasted
bacon / garlic / croutons

Sałatka Libańska / 300 g / 21 zł

Lebanese salad

falafel 4 szt. / mix sałat / cebula / rzodkiewka / ogórek / pomidor / szczypior / dip czosnkowy
/ krem balsamiczny / oliwa szczypiorkowa

falafel 4 psc. / mix lettuce / onion / radish / cucumber / tomato / chives / garlic dip / balsamic
cream / chives oil

Sałatka z grillowanym łososiem / 250 g / 28 zł

Salad with grilled salmon

mix sałat / awokado / ogórek / pomidor / winegret limonkowy / sezam / imbir / grzanki

mix lettuce / avocado / cucumber / tomato / lime vinaigrette / sesame / ginger / croutons

Półdzwiczka wieprzowa marynowana w sosie sojowym / 300 g / 24 zł

Pork loin marinated in soy sauce

por / papryka / imbir / cebula / ogórek / orzeszki ziemne / kolendra / sezam

leek / pepper / ginger / onion / cucumber / peanuts / coriander / sesame

zupy

SOUPS

Ryby kociołek z owocami morza / 300 ml / 17 zł

Fish kettle with seafood

dorsz / łosoś / mieszanka owoców morza / warzywa / makaron ryżowy

cod / salmon / sea food mix / vegetables / rice noodles

Azjatycki bulion / 300 ml / 16 zł

Asian broth

kim-chi / karkówka wieprzowa / wędzone tofu / pomidory / imbir / czosnek / kapusta

pekińska / kiełki fasoli / sezam

kim-chi / pork neck / smoked tofu / tomatoes / ginger / garlic / Chinese cabbage / bean
sprouts / sesame

sezon na dynię

PUMPKIN TIME

Krem z pieczonej dyni / 300 ml / 12 zł

Baked pumpkin cream soup

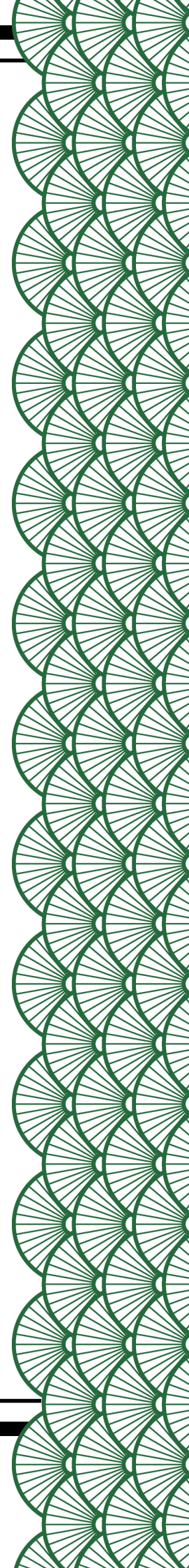
imbir / mleczko kokosowe / grzanka ziołowa

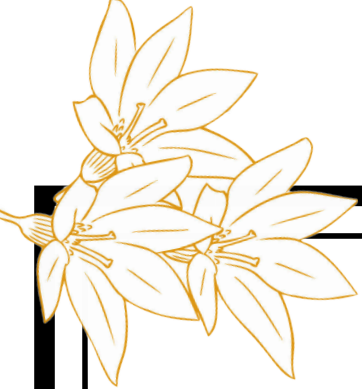
ginger / coconut milk / herb toast

Risotto alla zucca / 450 g / 20 zł

pieczona dynia / kurczak / zielony groszek / szpinak / Parmezan

roasted pumpkin / chicken / green peas / spinach / Parmesan





makarony i risotto

PASTA & RISOTTO

Garganelli con pollo / 300 g / 28 zł

kurczak / szpinak / gorgonzola / śmietana / czosnek
chicken / spinach / gorgonzola / cream / garlic

Garganelli con filetto di maiale / 300 g / 28 zł

polędwiczka wieprzowa / grzyby / śmietana / czosnek / oliwa truflowa /
cebula / Parmezan
pork loin / mushrooms / cream / garlic / truffle oil / onion / Parmesan

Tagliolini al salmone / 300 g / 32 zł

łosoś / rukola / kapary / czosnek / śmietana / białe wino / Parmezan
salmon / rocket salad / capers / garlic / cream / white wine / Parmesan

Risotto ai funghi porcini / 300 g / 29 zł

borowiki / podgrzybki / oliwa truflowa / Parmezan
porcini mushrooms / bay boletes / truffle oil / Parmesan

pizza

PIZZA

Margherita / Ø 30 / 16 zł

sos pomidorowy / mozzarella / oregano
tomato sauce / mozzarella / oregano

Calabria / Ø 30 / 23zł

sos pomidorowy / mozzarella / Gorgonzola / salami pikantne
tomato sauce / mozzarella / Gorgonzola / spicy salami

Pollo con funghi / Ø 30 / 22 zł

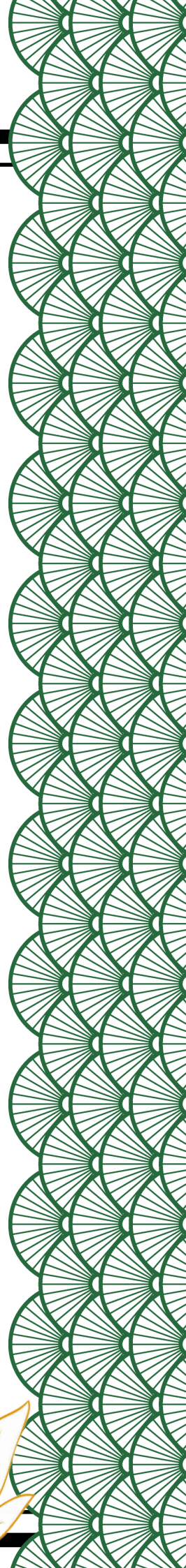
sos beszamelowy / mozzarella / pierś z kurczaka / pieczarki / cebula / oregano / trufla
Béchamel sauce / mozzarella / chicken breast / mushrooms / onion / oregano / truffle

Friulana / Ø 30 / 26 zł

sos pomidorowy / mozzarella / Prosciutto / pomidorki cherry / Grana Padano
tomato sauce / mozzarella / Prosciutto / Cherry tomatoes / Grana Padano

Fromaggi / Ø 30 / 26 zł

mozzarella / Gorgonzola / Grana Padano / wędzony boczek / czosnek
mozzarella / Gorgonzola / Grana Padano / smoked bacon / garlic





vegetarian



vegan

dla Ciebie

HAVE IT YOURSELF

Filet z dorsza w zielonym curry / 400 g / 36 zł

Cod fillet in green curry

mleczko kokosowe / szpinak / imbir / czarny ryż / warzywa

coconut milk / spinach / ginger / black rice / vegetables

Krewetki w maśle czosnkowym / 300 g / 34 zł

Shrimps in garlic butter

białe wino / chilli / natka pietruszki / pieczywo brioche

white wine / chilli / parsley / brioche

Grillowany filet z kurczaka / 480 g / 26 zł

Grilled chicken fillet

vinegret zielony / ziemniaki z boczkiem i dymką / pieczony kalafior

herbal vinaigrette / potatoes with bacon and spring onion / baked cauliflower

Burger Lulu / 490 g / 34 zł

Lulu beef burger

konfitura cebulowa / czedar / wędzony boczek / musztarda dijon / sos Jack

Daniel's / pickle / sałata lodowa / chipsy ziemniaczane

onion jam / cheddar / smoked bacon / dijon mustard / Jack Daniel's sauce /

pickles / iceberg lettuce / potato chips

dodatki

EXTRAS

grillowane warzywa z pesto / 200 g / 8 zł



grilled vegetables with pesto

mix sałat z winegretem limonkowym / 100 g / 8 zł



mix of lettuce with lime vinaigrette

frytki / 150 g / 7 zł



french fries

pieczone ziemniaki / 200 g / 7 zł



roasted potatoes

słodkości

SWEETS

Pudding daktylowy / banany / sos karmelowy / lody waniliowe / 250 g / 18 zł

Date pudding / bananas / caramel sauce / vanilla ice cream

Beza / czarna porzeczka / krem z serkiem mascarpone / maliny / 150 g / 16 zł

Meringue / blackcurrant / cream with mascarpone cheese / raspberries

ZAPYTAJ NASZĄ OBSŁUGĘ O PEŁNĄ OFERTĘ DESERÓW

ASK OUR STAFF FOR ALL DESSERTS



DZIEŃ DOBRY

GOOD MORNING!

wytrawnie

SAVORY

Śniadanie angielskie / 400 g / 24 zł

English breakfast

jaja sadzone / fasolka w pomidorach / pieczarki / wędzony boczek / frankfurterki / grillowany pomidor / masło / pieczywo

fried eggs / beans in tomatoes / mushrooms / smoked bacon / frankfurters / grilled tomato / butter / bread

Śniadanie klasyczne / 250 g / 16 zł

Polish breakfast

pasta jajeczna ze szczypiorkiem / żółty ser / szynka / pomidor / ogórek / pieczywo

egg paste with chives / cheese / ham / tomato / cucumber / bread

Jajecznicza na grzance chleba / 250 g / 17 zł

Creamy scrambled eggs on crunchy bread

wędzony boczek / pecorino romano / szczypiorek

smoked bacon / pecorino romano / chives

Jajecznicza lub jajka sadzone lub omlet na maśle / 200 g / 12 zł

Three scrambled eggs or fried eggs or omelette on butter

+ 1 dodatek do wyboru: bekon, pieczarki, szynka, pomidor, awokado / 20 g / 4 zł /

+ 1 extra to choose: bacon, mushrooms, ham, tomato, avocado

Jajka sadzone na chrupiących bułeczkach / 300 g / 17 zł

Fried eggs on crispy rolls

szpinak / wędzony boczek / sos holenderski

spinach / smoked bacon / hollandaise sauce

Grzanki z pastą jajeczną / 250 g / 12 zł

Toast with egg paste

seler naciowy / piklowana cebula / rzodkiewka / szczypiorek / sałata

celery / pickled onion / radish / chives / lettuce

Tatar z awokado i łososiem / 180 g / 24 zł

Avocado and salmon tartare

łosoś wędzony / suszone pomidory / cebula / kapary / chrupiące bagietki / jajko poche / oliwa / cytryna

smoked salmon / dried tomatoes / onion / capers / crispy baguettes / poached egg / olive oil / lemon



kanapki inaczej

SANDWICHES



Rostbef pieczony po angielsku / 250 g / 22 zł

English-style baked roast beef

rukola / majonez truflowy / pieczona papryka / parmezan / oliwa / kapary

rocket salad / truffle mayonnaise / roasted pepper / parmesan cheese / olive oil / capers

Śledź matjas holenderski / 300 g / 20 zł

Dutch herring matjas

sos tatarski / piklowana cebula / kiełki / oliwa szczypiorkowa

Tartar sauce / pickled onion / sprouts / chives oil

Grillowane warzywa / 300 g / 18 zł

Grilled Vegetables

cukinia / papryka / bakłażan / pomidory / mozzarella / sos pesto / krem balsamico / pestki słonecznika i dyni

zucchini / pepper / eggplant / tomatoes / mozzarella / pesto sauce / balsamico cream / sunflower and pumpkin seeds

PODAWANE NA PAJDZIE CHLEBA
SERVED ON A SLICE OF BREAD

miski mocy

SUPERFOOD BOWLS

Blue Bowl / 250 g / 13 zł

Spirulina blue / napój kokosowy / banan / kokos / czekolada

Blue spirulina / coconut drink / banana / coconut / chocolate

Mango Bowl / 250 g / 13 zł

Smoothie z mango i jogurtu naturalnego / truskawki / granola / migdały

Mango smoothie with natural yoghurt / strawberries / granola / almonds

słodko

SWEET

*DO WYBORU: NA MLEKU, NAPOJU SOJOWYM, NAPOJU KOKOSOWYM

*CHOOSE: ON MILK, SOY DRINK, COCONUT DRINK



Płatki na mleku / 300 g / 12 zł

Flakes on milk

płatki owsiane, płatki jaglane, płatki ryżowe / orzechy / bakalie / owoce / miód

porridge, millet flakes, rice flakes / nuts / dried fruit / fruit / honey

Omlet biszkoptowy / 250 g / 14 zł

Biscuit omelette

konfitura wiśniowa / cukier puder

cherry jam / powdered sugar

Racuchy drożdżowe z jabłkiem / 250 g / 5 szt. / 12 zł

Yeast pancakes with apple

cynamon / konfitura porzeczkowa / śmietana

cinnamon / blackcurrant jam / cream

dodatki do śniadań

BREAKFAST EXTRAS

4 ZŁ

pieczywo, masło, konfitura, boczek, pieczarki, awokado, pomidor, ogórek, jajko
sazone, szynka

bread, butter, jam, bacon, mushrooms, avocado, tomato, cucumber, fried egg, ham



kawa

CLASSIC COFFEE

Americano	190 ml / 9 zł	Flat White	190 ml / 12 zł
Espresso	30 ml / 7 zł	Mocha	190 ml / 12 zł
Doppio	60 ml / 10 zł	Frappe	200 ml / 14 zł
Cappuccino	220 ml / 10 zł	Kakao	190 ml / 10 zł
Latte macchiato	190 ml / 11 zł	Mleko	200 ml / 5 zł

herbata / herbatka

TEA

250 ML / 8 ZŁ

English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, White Ambrosia Sencha, Green Mango Peach, Raspberry Nectar, African Solstice

herbata kwitnąca

BLOOMING TEA

500 ML / 14 ZŁ

zielona z kwiatem wiśni i jaśminem
green with cherry blossom and jasmine

napar

INFUSION

250 ML / 7 ZŁ

z imbiru, z mięty pieprzowej albo z kwiatu hibiskusa
with ginger, peppermint, hibiscus flowers

superfood latte

300 ML / 12 ZŁ

burak, kurkuma, Butterfly Pea albo Matcha
beetroot, gold turmeric, Butterfly Pea or Matcha

soki wyciskane metodą Cold Press

250 ML

z pomarańczy / grapefruita 10 zł
orange / grapefruit
z marchwi / jabłek / gruszek 7 zł
carrot / apple / pear

smoothie

250 ML / 10 ZŁ

mango z pomarańczą / truskawka z malinami / szpinak z winogronami
mango with orange / strawberry with raspberries / spinach with grapes

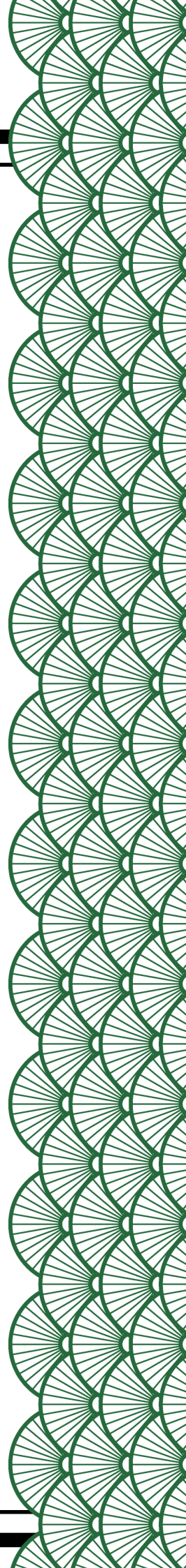
zimne napoje

COLD DRINKS

Woda mineralna Cisowianka 300 ml / 6 zł
gazowana / niegazowana 700 ml / 9 zł
mineral water: sparkling / still

Napoje gazowane Fever-Tree 200 ml / 8 zł
Cold beverage Fever-Tree
Tonic, Czarny bez, Madagascan Cola, Ginger Beer, Sicilian Lemonade

BIO lemoniady - Galvanina Century 355 ml / 10 zł
BIO lemonades - Galvanina Century
z herbatą białą, guawą i kwiatem lotosu
with white tea, guava and lotus flower
z mandarynki i opuncji
with tangerine and prickly pear
z czerwonej pomarańczy, borówki i czarnej marchwi
with red orange, blueberry and black carrot
z granatu
with pomegranate



MIŁEGO DNIA!

HAVE A NICE DAY!

zapraszamy na nasz instagram
our instagram:



ZESKANUJ MNIE PRZY UŻYCIU APLIKACJI
SCAN ME BY YOUR INSTAGRAM APP

