

PORANKI

chleb | masło | śniadanie

BAKEN

8:00-16:00

PRZERWA W MENU

16:00-17:00

w tym czasie zapraszamy
na wino i talerzyk kopenhaski

talerzyk kopenhaski chleb BAKEN, kremowe masło z Jasienicy, jajko na miękko od szczęśliwych kur z Roźwienicy, holenderska Gouda dojrzewająca z BioBazaru, aktualnie otwarta domowa konfitura owocowa

31

talerzyk Antonius chleb BAKEN, kawior Antonius, kremowe masło z Jasienicy, jajko na miękko od szczęśliwych kur z Roźwienicy, holenderska Gouda dojrzewająca z BioBazaru

79

grzanka z jajecznicą i szarpanym boczniakiem chleb BAKEN, kremowa jajecznica z jajek od szczęśliwych kur z Roźwienicy, szarpane boczniaki z harissą, kolendra

33

grzanka z awokado pesto romesco z pieczonej papryki i orzechów Tree Nuts, chleb BAKEN, rukola, połówka awokado, szczypiorek, płatki chili, cytryna, płatki soli Maldon

32

chamski toast chleb BAKEN, holenderska Gouda dojrzewająca, ser Emilgrana, szynka od Piotra Śmielaka z Zagrody Szlędaki, domowy ketchup

36

chamski toast ze szparagami chleb BAKEN, Szparagi od Majlertów, pesto ziołowe, holenderska Gouda dojrzewająca, ser Emilgrana, domowy ketchup

39

crêpes „Suzette” z rabarbarem maślane naleśniki, rabarbar w syropie truskawkowym z hibiskusem, labneh, miodowa granola z sezamem i makiem

34

zielone tabbouleh ze szparagami trzykolorowa quinoa, zioła i szparagi od Majlertów, pesto ziołowe

35

dodaj

jajko na miękko , szczypiorek	7
porcja aktualnie otwartej konfitury	7
porcja miodu od Kulmy	9
sezonowe liście i zioła z magicznym dressingiem, szczypiorek	12
holenderska Gouda dojrzewająca z BioBazaru	12
szynka od Piotra Śmielaka z Zagrody Szlędaki, szczypiorek	12
połówka awokado z chili, oliwa, płatki soli Maldon, szczypiorek	14
ćwiartka chleba, masło z Jasienicy	14
szparagi z majonezem z czosnku niedźwiedziego, Emilgrana	25

lunch

gorący kubek czyli nasze jednogarnkowe danie - zapytaj co dziś mamy

29

słodkie

codziennie przygotowujemy dla Was słodkie wypieki
zapytaj nas, co mamy dziś w naszej słodkiej gablocie

kawa przelew	15	kombucha kieliszek	16
dolewka	7	sok świeży z pomarańczy	17
mleko owsiane	3	lemoniada z lipy	16
kawa przelew na lodzie	15	cascara sour	14
kawa przelew na mleku skondensowanym	18	woda Perlage 700 ml	16
cascara	12	zdrowe „prosecco” 	
herbata	18	woda gazowana, ocet Olini: porzeczka, wiśnia, truskawka, malina-jabłko	12

non-alcoholic

non-alcoholic whisky

25

gin & tonic 0%

25

ein zwei zero leinz / Niemcy / riesling / 0%

25/145

*dla grup powyżej 6 osób doliczamy serwis w wysokości 10%

MORNINGS
chleb | masło | śniadanie
BAKEN

8 am - 4 pm

MENU BREAK

4 - 5 pm

at this time, we invite
you to enjoy wine and
Copenhagen plate

Copenhagen plate BAKEN bread, creamy butter from Jasienica, soft-boiled egg from happy hens from Roźwienica, Dutch ripening Gouda from BioBazar, home-made fruit jam currently open	31
Antonius plate BAKEN bread, caviar Antonius creamy butter from Jasienica, soft-boiled egg from happy hens from Roźwienica, Dutch ripening Gouda from BioBazar	79
toast with scrambled eggs and shredded oyster mushroom BAKEN bread, creamy eggs from happy hens from Roźwienica, shredded oyster mushrooms with harissa, cilantro	33
sandwich with avocado pesto romesco from roasted peppers and Tree Nuts, BAKEN bread, rocket salad, half of avocado, chives, chili flakes, lemon, flakes of Maldon salt	32
„chamski tost” BAKEN bread, Dutch ripening Gouda, Emilgrana cheese, ham from Piotr Śmielak from Zagroda Szlędaki, homemade ketchup	36
„chamski tost” with asparagus BAKEN bread, asparagus from Majlerts, herb pesto, Dutch Gouda ripened, Emilgrana cheese, homemade ketchup	39
crêpes "Suzette" with rhubarb buttermilk pancakes, rhubarb in strawberry syrup with hibiscus, labneh, honey granola with sesame and poppy seeds	34
green tabbouleh with asparagus three-color quinoa, herbs and asparagus from Majlerts, herb pesto	35

add

a soft-boiled egg, chives	7
a portion of currently opened jam	7
a portion of honey from Kulma	9
lettuce and herbs and a magical dressing, chives	12
Dutch ripening Gouda from BioBazar	12
ham from Piotr Śmielak from Zagroda Szlędaki, chives	12
half an avocado with chilli, olive oil, Maldon salt flakes	14
quarter of bread with butter from Jasienic, chives	14
asparagus with wild garlic mayonnaise with Emilgrana cheese	25

lunch

hot mug, our one-pot dish - ask what we have today

29

sweet

every day we prepare sweet baked goods for you
ask us what we have in our sweet display cabinet today

batch brew coffee	15	kombucha glass	16
batch brew refill	7	fresh juiceglass	17
oat milk	3	homemade lemonade	16
iced batch brew coffee	15	cascara sour	14
batch brew coffee with condensed milk	18	water Perlage 700 ml	16
cascara	12		
tea	18	healthy „prosecco”  Olini sparkling water, Olini vinegar: currant, cherry, strawberry, raspberry-apple	12

non-alcoholic

non-alcoholic whisky

gin & tonic 0%

ein zwei zero leinz / Niemcy / riesling / 0%

25

25

25/145

*for groups of more than 6 people we add 10% service fee