

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

WIECZORY

pon - czw 17:00-22:00
pt - sob 17:00-23:00
nd 17:00-22:00

talerzyk kopenhaski chleb BAKEN, kremowe masło z Jasienicy, jajko na miękko od szczęśliwych kur z Roźwienicy, ekologiczna Gouda holenderska z BioBazaru, aktualnie otwarta domowa konfitura owocowa	32
grzanka z jajecznicą, konfiturą z cebuli i ziemniakami chleb BAKEN, kremowa jajecznica z jajek od szczęśliwych kur, konfitura z cebuli, konfitowane ziemniaki, szczypiorek	33
grzanka z łososiem z Wysp Owczych chleb BAKEN, gravlax z łososia, twarożek koperkowy, zielone liście, piklowany burak, jajko 6 minutowe, koperek	41
chamski tost chleb BAKEN, ekologiczna Gouda holenderska z BioBazaru, szynka od Piotra Śmielaka z Zagrody Szlędaki, ser Emilgrana, szczypiorek, domowy ketchup	39
chamski tost z borowikami chleb BAKEN, ekologiczna Gouda holenderska z BioBazaru, borowiki, czosnek, natka pietruszki, ser Emilgrana, szczypiorek, domowy ketchup	42
sałatka z pieczoną dynią palona brukselka, dynia hokkaido, zielone liście, wegański dressing tahini, wegański twarożek z nerkowców, zioła, duński chleb BAKEN	34
crêpes suzette z pomarańczami maślane naleśniki makowe, syrop pomarańczowy z likierem Cointreau, kwaśna śmietana, prażone migdały	34

dodaj

jajko na miękko, szczypiorek	7
porcja aktualnie otwartej konfitury	7
porcja miodu od Kulmy	9
sezonowe liście, zioła, magiczny dressing, szczypiorek	12
ekologiczna Gouda holenderska z BioBazaru	12
szynka od Piotra Śmielaka z Zagrody Szlędaki, szczypiorek	12
połówka awokado, chili, oliwa, płatki soli Maldon, szczypiorek	14
ćwiartka chleba, masło z Jasienicy	14

słodkie

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


napoje

kawa przelew	15	herbata	18
dolewka	8	napar imbirowy z konfiturą owocową	19
napój owsiany	3		
kawa przelew na mleku skondensowanym	18	sok świeży z pomarańczy	19
cascara	12	lemoniada z lipy	16
		cascara sour	14
%		woda Perlage 700 ml	16

mimosa Prosecco, sok pomarańczowy	28
bąble 09 Rive di Miane / Borgo Molino Prosecco DOCG Extra Brut / 2023 / 11,5%	25/120

więcej pozycji znajdziesz w naszej karcie win

0%

zdrowe prosecco  Olini woda gazowana, ocet Olini	13
kombucha kieliszek	16
wino Ein Zwei Zero / Leinz / 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

EVENINGS

mon - thu 5 - 10 pm

fri - sat 5 - 11 pm

sun 5 - 10 pm

Copenhagen plate BAKEN bread, creamy butter from Jasienica, soft-boiled egg from happy hens from Rożwienica, Dutch ripening Gouda from BioBazar, home-made fruit jam currently open	32
toast with scrambled eggs, onion jam and potatoes BAKEN bread, creamy scrambled eggs made from eggs from happy hens, onion jam, confit potatoes, chives	33
toast with salmon from the Faroe Islands BAKEN bread, salmon gravlax, dill cottage cheese, green leaves, pickled beetroot, 6-minute egg, dill	41
„chamski tost” BAKEN bread, organic Dutch Gouda BioBazar, ham from Piotr Śmielak from Zagroda Szlędaki, Emilgrana cheese, chives, homemade ketchup	39
„chamski tost” with boletus BAKEN bread, organic Dutch Gouda BioBazar, boletus, garlic, parsley, Emilgrana cheese, chives, homemade ketchup	42
salad with roasted pumpkin roasted brussels sprouts, hokkaido pumpkin, green leaves, vegan tahini dressing, vegan cashew cottage cheese, herbs, BAKEN Danish bread	34
crêpes suzette with oranges butter crêpes with poppy seeds, orange syrup with Cointreau liqueur, cream, roasted almonds	33

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, chives	14
quarter of bread with butter from Jasienica	14

sweet

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


drinks

batch brew coffee	15	tea	18
batch brew refill	8	ginger infusion with fruit jam	19
oat milk	3		
batch brew coffee with condensed milk	18	fresh juice glass	19
cascara	12	homemade lemonade	16
		cascara sour	14
%		Perlage water 700 ml	16

mimosa Prosecco, orange juice	28
sparkling 09 Rive di Miane / Borgo Molino Prosecco DOCG Extra Brut / 2023 / 11,5%	25/120

you can find more in our wine card

0%

healthy prosecco  Olini sparkling water, Olini vinegar	13
kombucha glass	16
wine Ein Zwei Zero / Leinz / riesling / 0%	25/145

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