



Widelcem po śniadaniowej mapie Świata

- 1) **Marokańska Szakszuka** prawdopodobnie wymyślona przez arabskiego wytwórcę ketchupu, któremu się to nie udało 😊 podajemy z pieczywem.... **28,-**
- 2) **Francuski omlet** z serem camembert i młodym szpinakiem, podajemy z zieloną mieszaną sałatą oraz pieczywem, dla zdrowia, a nawet dla urody.. **23,-**
- 3) **Włoska frittata**, Włoch by krzyknął „Mamma Mia”! ... ale się wyprowadził po 40-tce od matki i sam sobie zrobił, taką „bella” z suszonymi pomidorami, szynką i pieczarkami..... **24,-**
- 4) **Śniadanie francuskie**, czyli „la rogalik”, „la francuski” i „la mieszane” le kremy czekoladowe i le konfitury..... **23,-**
- 5) **Śniadanie angielskie** mimo, iż jadał je „Ser Jameson” to nie ma tam sera... jajo posadzone na boczku Świnki Halinki, kielbaski, pieczarki, fasola, musztarda, keczup wraz z pieczywem..... **28,-**
- 6) **Tofucznicza**, czyli wegańska masakra jajecznicy 😊 z tofu wędzonego, czerwonej cebulki od Pani Władzi, szczypioru wraz z pomidorem poinflacyjnym **26,-**
- 7) **Śniadanie Pielgrzyma**... w drodze do Lichenia sam Bonaparte do nas wpadł na tę propozycję, czyli dwie pajdy chleba podawane z ketchupem z buraka i guacamole, a do tego boczek i jajko sadzone..... **23,-**
- 8) **Czeska ketoza**, czyli ser camembert owinięty bo0czkiem tym od Świnki Halinki podawany o każdej porze na porze..... **28,-**

EPICKIE DANIA

Czyli szarpane prosię

Ze wschodu:

1. **Bułeczki BAO** z szarpaną wieprzowiną podawane z trzema sosami handmade (pesto – mayo, mango – marakuja, andaluzyjski)..... **38,-**

Z zachodu:

2. **Quesadilla** z szarpaną wieprzowiną (8 kawałków)..... **38,-**

PRZYSTAWKA

1. **Oscypek grillowany** z żurawiną (3 szt.) **24,-**

ZUPY

1. Krem z czerwonej soczewicy z grzankami..... **17,-**
2. Krem z białych warzyw z grzankami, czyli politycznie poprawny krem..... **17,-**

SALATY

1. Sałata z serem:

„Czy dziury w serze się je, czy wypłuka?” ,nie wiemy, dlatego w naszej sałacie są sery bez dziur – mozzarella, grana padano, oscypek, camembert, czy halloumi 😊 Wykończona słodkim sosem żurawinowym i orzechami w miodzie..... **40,-**

2. **Sałata z tuńczykiem**..... **38,-**

NALEŚNIKI

1. Wytrawne ze szpinakiem, serkiem i sosem serowym (3 szt.) **25,-**
2. Z serem na słodko z musem truskawkowym (3 szt.)..... **25,-**
3. Na słodko: z czekoladą/ cukrem pudrem / konfiturami (3 szt.)..... **21,-**

MAKARONY

1. **Pesto verde**, czyli zielono mi (ale na „legalu”)..... **32,-**
2. **Carbonara**- czyli miłość Polaka do włoskiej kochanki, która zaczyna się od śmietany..... **38,-**

PIEROGI

1. **Miska pierogów (5 szt.)** **25,-**
(smak do wyboru: ser na słodko, ser z owocem, z kapustą i pieczarką, z mięsem, ruskie, ze szpinakiem)

KAWA I HERBATA

Herbata/Napar Richmond (smak do wyboru)..... **14,-**

- Ceylon Gold
- Dream Melissa
- Earl Grey Blue
- English Breakfast
- Forest Fruits
- Gunpowder Green
- Melon Mint
- Mexican Dream
- Peach Lemon Star
- Raspberry Pear
- Rosemary Orange

Herbata / Napar jesienny rozgrzewający..... **25,-**

- Mexican dream w wersji jesienniej oraz 50 ml wina czerwonego
- Herbata Ceylon Gold w wersji jesienniej oraz 20 ml rumu lub 20 ml whisky

Espresso..... **10,-**

Espresso Doppio..... **12,-**

Espresso tonic..... **15,-**

Americano..... **12,-**

Cappucino..... **14,-**

Flat white..... **17,-**

Latte machiatto..... **15,-**

Carmel latte machiatto..... **18,-**

Iced coffee..... **15,-**

Frappe (ze śmietaną)..... **18,-**

Affogato (porcja lodów zalana espresso)..... **18,-**

mleko do wyboru: tradycyjne / owsiane* / bez laktozy*

* dopłata za mleko..... **2,-**

Syrop do kawy..... **2,-**

NAPOJE

Bubble tea – (o aktualnie dostępne smaki zapytaj przy barze)..... **18,-**

Coca-Cola, Coca- Cola zero, Fanta, Sprite, Tonic (250 ml)..... **8,-**

Woda gazowana / niegazowana (330 ml)..... **6,-**

Sok Drink- me 100% owoców (jabłko / jabłko – truskawka)..... **7,-/ 10,-**

Sok świeżo wyciskany (pomarańczowy lub grejpfrutowy)..... **15,-**

Piwo Lech 0%..... **10,-**

Piwo Lech (0,5l) **12,-**

Piwo Garage (truskawkowe, grejpfrutowy)..... **15,-**

AUTORSKIE KOKTAJLE ALKOHOLOWE I TE „BEZ” TEŻ 😊

Uwaga dla konsumentów – jeśli nie możesz wymówić już nazwy drinka podawaj nam cyferki- my już chyba jakoś to ogarniemy 😊

1. **Prosacchio fragolino (druga słomka gratis... za poprawną wymowę 😊)**

40 ml wódka waniliowa, puree truskawkowe, sour, top up prosecco..... 27,-

2. **Niewinny Aperol , winna brzoskwinia**

40 ml Aperol, 20 ml martini rosato, syrop brzoskwinia winna, sour, białko, angostura pomarańczowa..... 26,-

3. **Jeszcze w zielone gramy**

40 ml P31, 40 ml martini bianco, limonka, syrop z kwiatów bzu, top up cydr. 29,-

4. **Wykwintna Kawa z prundem na Jarym Kielcu**

40 ml Baileys, espresso, 20 ml likier czekoladowy, orzech laskowy..... 29,-

5. **Jakie jezioro, tacy piraci**

40 ml spiced rum, 20ml passoa, syrop marakuja, sok z limonki, top up sprite 29,-

6. **Ślesińska Barbie**

40 ml pink gin, syrop trawa cytrynowa, 20 ml likier z kwiatów sour, białko... 29,-

7. **Stupid Bi*ch** (i nie chodzi tu o plażę 😊)

40 ml tequila, 20 ml likier lychee, syrop ananasowy, sok z limonki, top up piwo imbirowe..... 39,-

8. **Jutro do roboty** (no alko)

40 ml martini vibrante, syrop z czerwonych pomarańczy, sour, top up tonic. 27,-

9. **Jestem autem** (no alko)

40 ml martini floreale, syrop brzoskwiniowy, sour, top up prosecco 0%..... 29,-