

## ŚNIADANIA

### Syte śniadanie siewierskie 35 zł

2 frankfuterki pieczone | 2 jajka sadzone |  
ogórek kiszony | mini sałatka | pieczywo  
rzemieślnicze pszenno-żytnie | masło |  
musztarda | ketchup

### Szakszuka 30 zł

3 wiejskie jaja | pomidory | papryka |  
cebula | czosnek | pieczywo rzemieślnicze |  
masło

### Precel z jajem 30 zł

precel z pieczywa ługowanego | jajko |  
boczek | mini sałatka

*Czas oczekiwania około 20 minut*

### Gofr Bekon & Poché 37 zł

Gofr | boczek | jajko poché | awokado |  
pomidorki | sałata | autorski sos na bazie  
vinegret

### Gofr Vege 33 zł

Gofr | twaróg | ogórek | szczypiorek |  
rzodkiewka | jogurt grecki | pomidorki

### Fit śniadanie 25 zł

Jogurt grecki 250 g | granola lub  
owsianka bezglutenowa | owoce sezonowe

*Śniadania serwujemy w tygodniu od 8:00 do 15:00,  
sobota od 9:00 do 13:00 i niedziela od 10:00 do 13:00*

# MENU

## SAŁATKI

### Sole di Sicilia 35 zł

Tuńczyk | pomidorki koktajlowe | jajko |  
kapary | mix sałat | cytrynowy dressing

### Pera Blu 35 zł

Gruszka karmelizowana | gorgonzola |  
orzechy | rukola | winegret miodowy

## PINSA

### Tonno & Salsa Bianca 37 zł

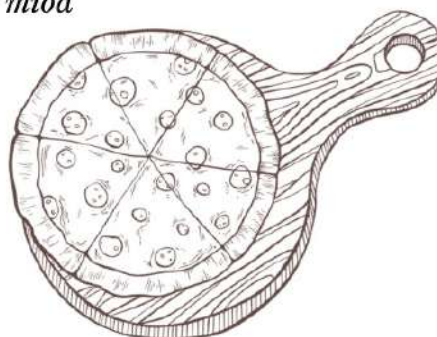
Tuńczyk | sos ricotta-śmietanka | kapary |  
cebula | cytrynowa oliwa

### Gorgonzola & Pera 38 zł

Gorgonzola | mascarpone | gruszka | miód  
| orzechy

### Salame Piccante 35 zł

Sos pomidorowy | mozzarella | salami  
pikante | miód



## SŁODKOŚCI



*Każdego dnia w naszej witrynie czekają  
na Ciebie nowe słodkie inspiracje -  
monoporcje, tarty, serniki  
oraz wyjątkowe ciasta dnia.*

*Wszystkie desery przygotowujemy ręcznie,  
z najwyższej jakości naturalnych składników  
i z dbałością o każdy, nawet najmniejszy detal.*

*Zapytaj naszą obsługę o aktualne propozycje -  
warto zaglądać do nas codziennie,  
bo nasza oferta nieustannie się zmienia.*

## ZAMÓWIENIA SPECJALNE

*Realizujemy indywidualne zamówienia  
dopasowane do Twoich potrzeb i okazji:*  
- torty okolicznościowe i weselne  
- desery oraz słodkie stoły  
- ciasta i catering słodki  
na spotkania firmowe i rodzinne

*Każdy projekt tworzymy z myślą o wyjątkowym  
charakterze wydarzenia - dbając o styl,  
smak i najdrobniejsze detale.*

*Z nami stworzysz słodkie wspomnienia,  
które pozostają na długo.*

## KAWY

**Espresso** |35ml| 9 zł  
**Espresso doppio** |70ml| 15 zł  
**Espresso macchiato** |45ml/85ml| 11 zł  
**Americano** |190ml| 12 zł  
**Kawa czarna** |190ml| 12 zł  
**Cappuccino** |200ml| 14 zł  
**Latte** |400ml| 18 zł  
**Flat white** |200ml| 16 zł

*Dostępne także z mlekiem roślinnym:  
owsianym, sojowym lub migdałowym*

## MATCHA

|400ml|

**Matcha kiwi** 20 zł  
*Matcha | lemoniada |  
purée kiwi | kostki lodu*  
**Matcha porzeczka** 20 zł  
*Matcha | mleko | czarna  
porzeczka | kostki lodu*  
**Matcha egzotyki** 20 zł  
*Matcha | mleko kokosowe |  
purée mango*

# MENU

## NAPOJE SEZONOWE

|400ml|

**Iced latte** 18 zł  
*Espresso | mleko | kostki lodu*  
**Karmelowe latte** 20 zł  
*Espresso | mleko | syrop  
karmelowy | bita śmietana | kostki  
lodu*  
**Gruszkowe latte** 20 zł  
*Espresso | mleko | pure gruszka |  
syrop biała czekolada | kostki lodu*  
**Espresso tonic** 16 zł  
*Espresso | tonic | kostki lodu*

## SOKI

|300ml|

**Sok świeżo wyciskany** 20 zł

- z pomarańczy
- z grejpfruta

**Sok tłoczony 100%** 10 zł  
*Różne smaki*

## LEMONIADY

|400ml|

**Butterfly** 16 zł  
**Rabarbar** 16 zł  
**Brzoskwinia** 18 zł  
**Lawenda - róża** 18 zł  
**Czarna porzeczka** 18 zł



## HERBATY

16.00 zł

|400ml|

*Czarne, zielone, owocowe  
i ziołowe herbaty serwowane  
w dzbanku*

## HERBATY MROŻONE

18.00 zł

|350ml|

*Herbata z naturalnych składników  
serwowana na zimno  
z kostkami lodu i owocami*