

HERBATY

BUNGALOW - 9 PLN

Blend organicznych herbat Darjeeling z pierwszego i drugiego zbioru

LORD BERGEMOT - 9 PLN

Smak jest nieco lepszy od tradycyjnego Earl Greya.

MASALA CHAI - 9 PLN

Assam oraz pikantny korzeń imbiru, kasji, czarnego pieprzu, goździków i kardamonu.

FEZ - 9 PLN

Kombinacja rzadko spotykanej zielonej herbaty z Chin oraz zielonej mięty rosnącej na Wybrzeżu Północno-Zachodnim z dodatkiem odrobiny mirtu cytrynowego z Australii.

MAO FENG SHUI - 9 PLN

Zielona herbata Mao Feng z prowincji Zhejiang w Chinach.

MEADOW - 9 PLN

Bezkofeinowa mieszanka egipskiego rumianku i łagodnie pobudzającego, pachnącego hyzopu.

WHITE PETAL - 9 PLN

Płatki egipskiego rumianku oraz kwiaty chińskiego osmantusa nadają aromatycznego, tostowego, delikatnie słodkiego kwiatowego aromatu.

JASMINE SILVER TIP - 9 PLN

Herbata zielona z jaśminem.

BIG HIBISCUS - 9 PLN

Cabernet wśród hibiskusa.

PEPPERMINT LEAVES - 9 PLN

Idealnie nadaje się po obiedzie, bądź jako orzeźwienie w ciągu dnia.

RED NECTAR - 9 PLN

Zachwycający, bezkofeinowy napar z rooibosa.

KAWY

ESPRESSO SINGLE - 7 PLN

ESPRESSO DOPPIO - 9 PLN

ESPRESSO MACHIATTO - 7,50 PLN

AMERICANO - 8 PLN

AMERICANO BIANCO - 8,50 PLN

CAPPUCCINO - 9 PLN

FLAT WHITE - 12 PLN

LATTE - 10 PLN

LATTE SMAKOWE - SOLONY KARMEL, KARMEL, KOKOS, DYNIA, WANILIA LUB MANGO - 12 PLN

NASZA SPECJALNOŚĆ PIETRUSZKOWO-

-MIODOWE LATTE - 14 PLN

DODATKOWE ESPRESSO - 3 PLN



NA TWOJE ŻYCZENIE ZWYKŁE MLEKO ZASTĄPIMY MLEKIEM SOJOWYM +2 PLN

NAPOJE ZIMNE

WODA GAZOWANA/NIEGAZOWANA - 6 PLN

SOK WYCISKANY Z POMARAŃCZY - 15 PLN

BOMBILLA (RÓŻNE SMAKI) - 9 PLN

NAPÓJ FENTIMANS 125 ML (RÓŻNE SMAKI) - 7 PLN

NAPÓJ FENTIMANS 275 ML (RÓŻNE SMAKI) - 12 PLN

COGA COLA, COLA ZERO - 6 PLN

SMOOTHIE MANGO - 14 PLN

LEMONIADA DOMOWA - 9 PLN

LEMONIADA SEZONOWA - 12 PLN

PIWA

BAVARIA WIT 0% - 9 PLN

CORNELIUS BANAN / GREJPFRUT - 9 PLN

HOLBA - 10 PLN

SEZONOWA OFERTA Z BROWARU PIWOTEKA - 12/16 PLN

CYDR JABŁOŃSKI - 10 PLN

WINA

DOMOWE BIAŁE LUB CZERWONE KIELISZEK - 9 PLN

DOMOWE BIAŁE LUB CZERWONE KARAFKA 0,5L - 28 PLN

BIAŁE BUTELKOWANE COLLE DEI TIGLI 0,75L - 59 PLN

PROSECCO 100ML - 12 PLN

PROSECCO 0,7L - 80 PLN

SAILOR APPLE - 17 PLN

Sailor Jerry, sok z cytryny, świeżo tarty imbir, sok tłoczony jabłkowy

KUBUŚ LIBRE - 18 PLN

Bacardi, likier Edelflower, sok z limonki, Coca Cola

GIN ROYALE - 18 PLN

Gin Finsbury, likier Edelflower, sok z cytryny, Prosecco

APEROL SPRITZ - 18 PLN

Aperol, Prosecco, woda gazowana, pomarańcze

KIR ROYAL - 15 PLN

likier porzeczkowy, Prosecco



W ZALEŻNOŚCI OD POGODY CHĘTNIE ZAOFERUJEMY CI ODPOWIEDNI DRINK - ZAPYTAJ NAS O NIEGO

SOLO GLASS

CZARNA ŻUBRÓWKA - 9 PLN

TEQUILLA GOLD - 10 PLN

TEQUILA SILVER - 10 PLN

MONKEY SHOULDER - 14 PLN

GRANT'S WHISKY - 10 PLN

MARKER'S MARKER BOURBON - 12 PLN

BULLEIT BOURBON - 12 PLN

WILD TURKEY 101 - 12 PLN

WILD TURKEY 81 - 10 PLN

Szwalnica

SZWALNIA SMAKÓW

SZWALNIASMAKOW@GMAIL.COM - +48 603 036 113

UL. PIOTRKOWSKA 217

ŚNIADANIA

A'LA MATEUSZ - 20 PLN

jaja sadzone lub maślana jajecznicą, domowy hummus, twaróg ze szczypiorkiem, chrupiący boczek, sezonowe liście, pieczywo (*sezam/nabiał/gluten*)

A'LA PAULINA - 20 PLN

domowy chlebek szpinakowy, konfitura z boczku, jaja sadzone, sezonowe liście i owoce (*nabiał/gluten*)

🍷 A'LA PAULINA VEGE - 20 PLN

domowy chlebek szpinakowy, hummus, pomidor, jaja sadzone, sezonowe liście i owoce (*sezam/nabiał/gluten*)

🍷 JAJECZNICA - 12 PLN

kremowa jajecznicą na maśle podawana z pieczywem i sezonowymi liśćmi (*nabiał/gluten*)



ŚNIADANIA SERWUJEMY DO GODZINY 13:00, A W WEEKENDY PRZEZ CAŁY DZIEŃ

PRZYSTAWKI

PIECZYWO - 8 PLN

koszyk domowego pieczywa z oliwą (*gluten*)

🍷 HUMMUS - 10 PLN

świeży hummus z pietruszką i grana padano podawany z pieczywem (*nabiał/gluten*)

🍷🍷 FRYTKI - 12 PLN

domowe frytki z czosnkiem i pietruszką

🍷 KREWETKI - 16 PLN

krewetki smażone na maśle z czosnkiem, chilli i pietruszką podane z pieczywem (*skorupiaki/nabiał/gluten*)

🍷🍷 WARZYWA PIECZONE - 15 PLN

(marchew/burak/pietruska) w sezamowej marynacie

ZUPY

- ☞ KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW** - 13 PLN
z grzankami (*gluten*)
- ☞ ROZGRZEWAJĄCA ZUPA RYBNA** - 16 PLN
z grzankami (*ryby/nabiał/gluten*)
- ☒ BULION WOŁOWY** - 16 PLN
z pieprzem sycuańskim i korzeniowymi warzywami

SALATKI

- ☞ SALATKA MANGO** - 28 PLN
halloumi, pomidory, rukola, pikantny sos chilli, szczypiorek, pieczywo (*nabiał/gluten*)
- ☞ CIEPŁA SALATKA** - 28 PLN
z pieczonymi warzywami w azjatyckiej marynacie, komosą ryżową i selerem naciowym (*nabiał/gluten*)

MAKARONY

- ☞ WSTĄŻKI MAKARONOWE** - 29 PLN
czarne wstążki makaronowe w pikantnym sosie śmietanowym z piri piri, szyjkami rakowymi, krewetkami, pietruszką i pomidorkami (*skorupiaki/nabiał/ gluten*)
- ☞ GNOCCHI** - 26 PLN
w sosie śmietanowym z borowikami, pietruszką, grana padano i szpinakiem (*nabiał/gluten*)
- ☞ BUCATINI** - 28 PLN
w sosie z sera koziego z dodatkiem domowego pesto z rukoli i orzechów włoskich oraz blanszowanym szpinakiem baby (*nabiał/gluten/orzechy*)
- ☞ PIEROGI Z DYNIA** - 25 PLN
grana padano, syrop klonowy, chilli, imbir oraz sos maślano-szałwiowy (*nabiał/gluten*)
- PIEROGI Z RAKAMI** - 28 PLN
staropolskie pierogi z rakami i kapustą kiszoną na śmietance podane z cydrowo-maślanym sosem z dodatkiem czerwonego pieprzu (*ryba/nabiał/gluten*)

CZAS OCZEKIWANIA NA DANIA 20-40 MINUT



MIĘSA

- BURGER SZEFOWEJ** - 28 PLN
brioszka z grillowaną w ziołach pierśią z kurczaka, domowym hummusem, konfiturą z czerwonej cebuli, pomidorem i majonezem truflowym (*sezam/nabiał/gluten*)
- WEGE** - 28 PLN
w opcji wege – pierś z kurczaka możemy zastąpić na Twoje życzenie serem halloumi
- BURGER** - 28 PLN
brioszka z polikiem wołowym duszonym w rozmarynowym cydrze, chrupiąca sałatka z czerwonej kapusty i śmietany, ogórek kiszony, sałatka z sezonowych liści (*nabiał/gluten*)
- DO BURGERÓW POLECAMY DOMOWE FRYTKI** - 6 PLN
- STEK Z ANTRYKOTU** - 42 PLN
marynowanego w oliwie piri piri, sosie sojowym i miodzie, podawany z domowymi frytkami, majonezem truflowym i sezonowymi liśćmi (*nabiał/soja*)
- ☒ PIERŚ Z KURCZAKA** - 32 PLN
grillowana w ziołach pierś z kurczaka na puree kalafiorowym z twarogiem wędzonym, podawana ze szpinakiem baby i prażonymi orzechami nerkowca z oliwą truflową (*nabiał/orzechy*)
- MEATBALLSY WOŁOWE** - 33 PLN
w aromatycznej glazurze z whisky i miodu podane na kremowym puree z ziemniaków z surówką z kiszzonej białej kapusty z miodem. (*nabiał/gluten/soja*)

DLA DZIECI

- ☞ GNOCCHI W SOSIE POMIDOROWYM** - 15 PLN
(*nabiał/gluten*)
- ☞ ESKALOPKI Z KURCZAKA** - 16 PLN
Grillowane eskalopki z kurczaka z frytkami / z puree ziemniaczanym i sałatką (*nabiał*)
- ☞ DOMOWE FRYTKI Z NATURALNYM KETCHUPEM** - 12 PLN

DESERY

- ☞ MUS CHAŁWOWY** - 19 PLN
z konfiturą z malin (*nabiał/orzechy*)
- ☞ CZEKOLADOWY FONDANT** - 21 PLN
obłędnie czekoladowy fondant z domowymi lodami (*nabiał*)

CIASTO DNIA - ZERKNIJ DO WITRYNY

DLA GRUP OD 8 OSÓB DOLICZAMY SERWIS W WYSOKOŚCI 10% RACHUNKU. W TROSCIE O NAJWYŻSZĄ JAKOŚĆ USŁUG, NIE DZIELIMY RACHUNKÓW OD 6 OSÓB.