



# DZIEŃ DOBRY!

## Śniadania

breakfasts

### Śniadanie angielskie / 400 g / 41 zł

English breakfast

2 jajka sadzone / fasolka w pomidorach /  
pieczarki / wędzony boczek / frankfurterki /  
grillowany pomidor / masło / pieczywo

2 fried eggs / beans in tomatoes / mushrooms /  
smoked bacon / frankfurters / grilled tomato / butter / bread

### Śniadanie klasyczne / 250 g / 33 zł

Classic breakfast

pasta jajeczna ze szczypiorkiem / ser żółty / szynka /  
pomidor / ogórek / twarożek / konfitura /  
masło / pieczywo

egg paste with chives / cheese / ham / tomato / cucumber /  
cottage cheese / jam / butter / bread

### Jajecznica z 3 jaj lub jajka sadzone lub omlet na maśle / 200 g / 21 zł

3 scrambled eggs or fried eggs or omelette on butter

### Jajka po benedyktyńsku na maślanym brioche ze szpinakiem i sosem holenderskim

z prażonym boczkiem / 250 g / 30 zł

z łososiem wędzonym / 250 g / 33 zł

Eggs Benedict on butter brioche with spinach  
and Hollandaise sauce

with roasted bacon  
with smoked salmon

### Omlet z sosem bisque z langustynek i krewetek / 280 g / 39 zł

masło, czosnek, chili, natka pietruszki

Omelette with langoustine and prawn bisque sauce  
butter / garlic / chilli / parsley

### Grillowany chleb Vermont z awokado i kremową jajecznicą / 280 g / 36 zł

pomidory koktajlowe / parmezan / szczypiorek

Grilled Vermont bread with avocado and  
creamy scrambled eggs

cherry tomatoes / parmesan cheese / chives

### Jajka po Turecku / 280 g / 33 zł

2 szt. jajko poche / jogurt czosnkowy / chleb jogurtowy /  
rukola / masło klarowane z chili / czosnek /  
natka pietruszki / pomidorki koktajlowe

Turkish style eggs

2 poche egg / garlic yoghurt / yoghurt bread / rocket /  
chilli clarified butter / garlic / parsley / cherry tomatoes

## baggle

bagels

**pasta z wędzonej makreli / guacamole / jajko poche / pomidor /  
rukola / szczypiorek / 250 g / 33 zł**

smoked mackerel paste / guacamole / poached egg / tomato /  
rocket / chives

**filet z kurczaka / guacamole / jajko poche / pomidor / rukola  
/ szczypiorek / sos aioli / 250 g / 33 zł**

chicken fillet / guacamole / poached egg / tomato / rocket / chives /  
aioli sauce

## pajdy

slices of bread

**Rostbef pieczony po angielsku / 280 g / 41 zł**

English style baked Striploin

pieczona papryka / kapary / oliwa truflowa / rukola /  
parmezan / sos aioli

roasted pepper / capers / truffle oil / arugula /  
Parmesan cheese / aioli sauce

**Tatar wołowy / 280 g / 41 zł**

Beef tartare

wołowina / korniszon / cebula / ogórek kiszony / sos

Sriracha / kapary / sos aioli

beef / gherkin / onion / pickled cucumber / Sriracha  
sauce / capers / aioli sauce

## na stodko

sweet breakfasts

**Owsianka z malinami i czekoladową kruszonką / 250 g / 24 zł**

Porridge with raspberries and chocolate crumble

**Mini croissanty (3 szt.) z konfiturą z czarnej porzeczki  
lub Nutellą / 150 g / 26 zł**

Mini croissants (3 pcs) with blackcurrant jam or Nutella

**Racuchy drożdżowe z cukrem pudrem, owocami sezonowymi  
i sosem o smaku waniliowym / 220 g / 26 zł**

Yeast cakes with icing sugar seasonal fruits and vanilla  
flavoured sauce

**Truskawkowy bowl na bazie jogurtu naturalnego, musu  
truskawkowego, granoli o smaku czekoladowym,  
świeże owoce / 240 g / 26 zł**

Strawberry bowl based on natural yoghurt, strawberry mousse,  
chocolate-flavoured granola, fresh fruits

## dodatki

extras

boczek / szynka / jajko poche / ser /  
pieczarki / ogórek / masło / 50 g / 6 zł  
bacon / ham / egg poche / cheese /  
mushrooms / cucumber / butter

pomidor koktajlowy / 50 g / 8 zł  
cocktail tomato

awokado / frankfurterki / ser halloumi  
50 g / 9 zł

avocado / frankfurters / halloumi cheese  
ketchup / musztarda / 50 g / 5 zł  
ketchup / mustard

bukiet sałat i sezonowych warzyw  
z limonkowym winegret i balsamico  
/ 50 g / 10 zł

mix of lettuce and seasonal vegetables  
with lime vinaigrette and balsamico

pieczywo (bagietka pszenna, chleb żytni)  
/ 100 g / 6 zł  
bread (wheat baguette, rye bread)

# LUNCH

## przystawki

starters

### **Frytki zapiekane z parmezanem i majonezem truflowym / 250 g / 20 zł**

Fries baked with Parmesan cheese and truffle mayonnaise

### **Krewetki smażone w emulsji winno-maślanej z czosnkiem na chrupiącej bagietce z rukolą i pomidorkami koktajlowymi / 200 g / 39 zł**

Fried shrimp in a wine and butter emulsion with garlic on a crispy crouton with rocket and cherry tomatoes

## pajdy

slaces of bread

### **Z szarpaną wieprzowiną / 280 g / 37 zł**

With pulled pork  
cebula pikolowana / jalapeño / sos BBQ / cebula prażona / szczypiorek / sałata  
pickled onions / jalapeño / BBQ sauce / roasted onions / chives / lettuce

## zupy

soups

### **Krem z pieczonych, białych warzyw / 250 ml / 22 zł**

Roasted white root vegetable cream

### **Rosół wołowo-drobiowy / 250 ml / 19 zł**

Beef and poultry broth  
makaron / kawałki kurczaka / marchewka / natka pietruszki  
pasta / chicken pieces / carrots / parsley

## sałatki

salads

### **Z kurczakiem zapiekany z parmezanem / 250 g / 31 zł**

With chicken baked with Parmesan cheese  
dip BBQ / sałata / pomidor cherry / seler naciowy / ogórek / chrupiąca bagietka  
BBQ dip / lettuce / cherry tomato / celery / cucumber / crispy crouton

### **Z halloumi / 250 g / 31 zł**

With halloumi  
pieczona dynia / konfitura z czarnej porzeczki / sałata / pomidor cherry / ogórek / rzodkiewka / limonkowy winegret / chrupiąca bagietka  
roasted pumpkin / blackcurrant jam / lettuce / cherry tomato / cucumber / radish / lime vinaigrette / crusty baguette

## makarony

pasta

### **Tagliatelle a'la carbonara / 350 g / 39 zł**

Tagliatelle a'la carbonara  
guanciale / pancetta / żółtko / parmezan / natka pietruszki  
guanciale / pancetta / egg yolk / Parmesan cheese / parsley

### **Tagliatelle a'la pomodoro / 350 g / 33 zł**

Tagliatelle a'la pomodoro  
pomidory / oliwa / czosnek / parmezan / oregano  
tomatoes / oil / garlic / Parmesan cheese / oregano

### **Tagliatelle di pollo con funghi / 350 g / 39 zł**

Tagliatelle di pollo con funghi  
grzyby / filet z kurczaka / śmietana / parmezan / oliwa truflowa / czosnek  
smushrooms / chicken fillet / cream / Parmesan cheese / truffle oil / garlic

*lulu*  
BISTRO

## *dania główne*

main dishes

### **Zapiekanka Pasterska / 360 g / 48 zł**

Shepherd's casserole

krucha wołowina w sosie własnym, zapiekana z purée ziemniaczanym, zielona fasolka

tender beef in its own sauce, baked with potato purée, green beans

### **Filet łososia z patelni, soczewica na mleczku kokosowym, szpinak, imbir, marchewka, groszek / 360 g / 59 zł**

Pan seared salmon fillet, lentils on coconut milk, spinach, ginger, carrots, peas

### **Filet z kurczaka sous-vide w sosie z gorgonzoli i zielonego pieprzu z frytkami oraz miksem sałat i warzyw z limonkowym winegretem / 360 g / 39 zł**

Sous-vide chicken fillet in Gorgonzola cheese and green pepper sauce with french fries and a mix of lettuce and vegetables with lime vinaigrette

### **Burger a'la Lulu z grillowaną wołowiną, konfiturą cebulową, sosem gorgonzola, ogórkami konserwowymi, sosem BBQ, sałatą i frytkami / 380 g / 48 zł**

Burger a'la Lulu with grilled beef, onion jam, gorgonzola sauce, pickles, BBQ sauce, lettuce and fries

## *desery*

desserts

### **Mini pączki w syropie pomarańczowym z konfiturą z czarnej porzeczki / 200 g / 23 zł**

Mini doughnuts in orange syrup with blackcurrant jam

### **Gorący pudding daktylowy z sosem karmelowym i lodami śmietankowymi / 200 g / 23 zł**

Hot date pudding with caramel sauce and cream ice cream

 vegetarian

*lulu*  
BISTRO



## kawy

coffee

<b>Caffe Crema</b>	190 ml	13 zł	280 ml	16 zł
<b>Espresso / Doppio</b>	30 ml	11 zł	60 ml	13 zł
<b>Cappuccino</b>	220 ml	15 zł	280 ml	17 zł
<b>Flat White</b>	190 ml	16 zł	280 ml	18 zł
<b>Matcha Latte</b>	260 ml	17 zł	*	*
<b>Latte macchiato</b>	*	*	260 ml	16 zł
<b>Latte smakowe</b>	*	*	260 ml	19 zł
Flavored Latte o smaku karmelowym, waniliowym, orzechowym, cookies with caramel, vanilla, nutty, cookies flavor				
<b>Mocha</b>	*	*	260 ml	16 zł
<b>Kakao</b>	*	*	260 ml	11 zł
<b>Mleko</b>	*	*	200 ml	7 zł

Wymień mleko na roślinne lub bez laktozy /  
change milk to plant-based or lactose-free + 4 zł

## herbaty

tea

Wake Me Up Breakfast, Dark Muscat, Earl Grey Supreme,  
Sweet Sweet Cinnamon, Japanese Sencha Kagoshima,  
Mint La La Land, Tropical Vibe, Super Girl, Awesome Fruits,  
Yummy Orange Rooibos, Masala Chai, Dragon Pearl Jasmine,  
Milky Oolong / 250 ml / 13 zł

Herbata marokańska - zielona z cukrem i mięta / 500 ml / 19 zł  
Moroccan tea - green tea with cane sugar and peppermint

Herbata kwitnąca zielona z kwiatem wiśni i jaśminem  
/ 500 ml / 19 zł  
Blooming tea - green tea with cherry blossom and jasmine

## napary

infusion

WYBIERZ / CHOOSE:  
z hibiskusa lub rumianku / 250 ml / 16 zł  
from hibiscus or chamomile

## zimne napoje

cold drinks

**Woda mineralna Cisowianka** 300 ml 9 zł 700 ml 16 zł  
Mineral water

**Coca-Cola / Sprite / Fanta / Tonic** 250 ml 10 zł  
Galvanina Century Bio Lemoniada 355 ml 16 zł  
z herbatą białą, guavą i kwiatem lotosu  
with white tea, guava and lotus flower  
z granatem  
with a grenade

## lemoniada

lemonade

o smaku / flavour  
cytrynowym / 250 ml / 16 zł  
mango, ananas / 250 ml / 19 zł  
lemon  
mango, pineapple

## kawy mrożone

iced coffees

**Frappe / 350 ml / 18 zł**  
espresso doppio, mleko, cukier trzcinowy, kruszony lód  
espresso doppio, milk, cane sugar, crushed ice

**Latte Fredo / 350 ml / 18 zł**  
espresso, syrop karmelowy, waniliowy, orzechowy lub cookie  
espresso, caramel, vanilla, walnut or cookie syrup

## sezonowe inspiracje

seasonal spirit

**Herbata mrożona / 250 ml / 16 zł**  
czarna herbata / purée yuzu / cytryna / limonka  
Iced tea  
black tea / purée yuzu / lemon / lime

**Espresso tonic / 100 ml / 15 zł**  
espresso / tonik / cytryna  
espresso / tonic / lemon

## smoothie

WYBIERZ / CHOOSE:  
mango z pomarańczą / truskawka z malinami /  
szpinak z selerem naciowym i jabłkiem /  
truskawka i ananas / 250 ml / 18 zł  
mango with orange / strawberry with raspberries /  
spinach with celery and apple / strawberry and pineapple

## koktajle

cocktail

WYBIERZ SMAK / CHOOSE THE FLAVOR:  
truskawka / malina / mango  
strawberry / raspberry / mango

WYBIERZ BAZĘ / CHOOSE THE BASE:  
jogurt / mleko / napój roślinny: sojowy / owsiany / 250 ml / 16 zł  
yoghurt / milk / plant drink: soy / oat  
**kruszony lód / 250 ml / 16 zł**  
crushed ice

## soki

juice

**100% NATURY / 250 ml / 18 zł**  
WYBIERZ / CHOOSE:  
ogórek, jabłko, szpinak / malina, pomarańcza, jabłko  
cucumber, apple, spinach / raspberry, orange, apple

**Cold Press / 250 ml**  
WYBIERZ / CHOOSE:  
z pomarańczy / grejpfruta / 18 zł  
orange / grapefruit  
z jabłką / marchwi / 14 zł  
apple / carrot

## piwa beer

### BROWAR MOCZYBRODA

CZAS SERFERÓW / 500 ml / 16 zł



LIGHT SOUR DELICIOUS / 500 ml / 16 zł

CIEMNOŚĆ WIDZĘ / 500 ml / 16 zł

STOPEM W BESKIDY bezalkoholowe / free / 500 ml / 16 zł

## wina wine

### BIAŁE / WHITE

		
Famille Bouey Cuvee 23 Sauvignon Semilion Francja	17 zł	75 zł
Pa Road Sauvignon Blanc Nowa Zelandia	19 zł	95 zł
Masca del Tacco L'uetta Fiano Włochy	19 zł	90 zł
Winnica Pod Jabłonią Solaris Polska	19 zł	99 zł
Principe DeViana Chardonnay Hiszpania	21 zł	105 zł

### CZERWONE / RED

Famille Bouey Cuvee 58 Merlot Cabernet Francja	17 zł	75 zł
Prototype Zinfandel Kalifornia	19 zł	95 zł
Principe DeViana Crianza Hiszpania	21 zł	105 zł
Mas Alta Els Pics Garnacha Syrah Hiszpania	*	170 zł

### MUSUJĄCE / SPARKLING

Prosecco La Farra DOC Treviso Glera Włochy	19 zł	90 zł
Mancure Etnia Moscato Chile	17 zł	75 zł

### BEZALKOHOLOWE / NO-ALCOHOL

Florium Tempranillo rose Hiszpania	15 zł	60 zł
------------------------------------	-------	-------

## alkohole spirits

Baltic / 40 ml / 9 zł / 500 ml / 90 zł
Chivas Regal 12 YO / 40 ml / 16 zł
Jameson / 40 ml / 16 zł
Martini Bianco / Extra Dry / Rosso / 100 ml / 12 zł
Havana Club 3 Años / 40 ml / 12 zł
Bombay Sapphire Gin / 40 ml / 10 zł
Tanqueray / 40 ml / 19 zł
Hendrick's Gin / 40 ml / 19 zł
Whitley Neill Rhubarb & Ginger / 40 ml / 16 zł
Hennessy Very Special / 40 ml / 20 zł
Jägermeister / 40 ml / 12 zł
St. Germain / 40 ml / 10 zł
Aperol / 40 ml / 12 zł

## drinki cocktails

### Aperol Spritz 31 zł

40 ml Aperol  
80 ml Prosecco  
40 ml woda sodowa / soda water  
pomarańcza / orange

### Elderflower 25 zł

30 ml Tanqueray No. 10  
20 ml syrop o smaku czarnego bzu / black elderberry flavor syrup  
50 ml Prosecco  
20 ml sok z limonki / lime juice  
50 ml woda sodowa / soda water  
ogórek, mięta / cucumber, mint

### Spritzer gruszkowy 27 zł

40 ml purée gruszkowe / pear purée  
80 ml białe wino / white wine  
80 ml woda gazowana / sparkling water  
sok z cytryny / lemon juice

### Limoncello Spritz 28 zł

50 ml Limoncello  
100 ml Prosecco  
50 ml woda gazowana / sparkling water  
sok z cytryny / lemon juice

### Whisky Sour 29 zł

40 ml whisky  
20 ml sok z cytryny / lemon juice  
20 ml syrop cukrowy / sugar syrup  
20 ml białko / egg white  
3 k Angostura

### Pornstar Martini 29 zł

40 ml wódka waniliowa / vanilla vodka  
20 ml Passoa  
40 ml Prosecco  
20 ml purée z marakuji / passion fruit purée  
syrop waniliowy / vanilla syrup  
sok z limonki / lime juice  
marakuja / passion fruit



SZANOWNI GOŚCIE, W NASZYM LOKALU I W OGRÓDKU  
OBOWIĄZUJE ZAKAZ PALENIA  
DEAR GUESTS, SMOKING IS NOT ALLOWED INSIDE AND  
OUTSIDE THE RESTAURANT

