

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 z dodatkiem trufli /
rukola / parmezan / sos aioli
roasted pepper / capers / oil with truffle / rocket /
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

dobrotki

extras

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

tomato 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 / 23 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 / 41 zł

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

pajdy

slaces of bread

Rostbef pieczony po angielsku / 280 g / 41 zł

English-style baked Striploin
pieczona papryka / kapary / oliwa z dodatkiem trufli / rukola / parmezan / sos aioli
roasted pepper / capers / oil with truffle / rocket / 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

zupy

soups

Rosół wołowo-drobiowy / 250 ml / 21 zł

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

tajskie specjaty

thai specials

Pad Thai

makaron ryżowy / jajko / kiełki fasoli mung / pasta z tamaryndowca / sos sojowy / orzechy nerkowca, warzywa, limonka, sezam, szczypior
rice noodles / egg / mung bean sprouts / tamarind paste / soy sauce / cashew nuts, vegetables, lime, sesame, chives

wyberz / choose:

z kurczakiem / with chicken / 320 g / 42 zł
z krewetkami / with schrimps / 320 g / 44 zł

dania główne

main dishes

Filet z kurczaka sous-vide w sosie z gorgonzoli zielonego pieprzu z frytkami oraz miksem sałat iwarzyw z limonkowym winegretem i sosem aioli / 360 g / 41 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 and aioli sauce

Burger a'la Lulu z grillowaną wołowiną, konfiturą cebulową, bekonem, wędzonym serem, sałatą, ogórkiem konserwowym, sosem BBQ i frytkami / 380 g / 49 zł

Burger a'la Lulu with grilled beef, onion jam, bacon, smoked cheese, lettuce, pickle, BBQ sauce and fries



Spaghetti pomodoro / 350 g / 33 zł

pomidory / cebula / czosnek / bazylia / oliwa z oliwek / parmezan, / rukola
tomatoes / onions / garlic / basil / olive oil / parmesan cheese / rocket

wyberz / choose:

z kurczakiem / with chicken / 350 g / 39 zł
z krewetkami / with schrimps / 350 g / 44 zł

deser

dessert

Lody śmietankowe z musem truskawkowym i świeżymi owocami / 200 g / 25 zł

Ice cream with strawberry mousse and fresh fruits

 vegetarian

lulu
BISTRO

kawy

coffee

| | | | | |
|--|--------|--------------|--------|--------------|
| Caffe Crema | 190 ml | 13 zł | 280 ml | 16 zł |
| Espresso / Doppio | 30 ml | 11 zł | 60 ml | 13 zł |
| Cappuccino | 220 ml | 15 zł | 280 ml | 17 zł |
| Flat White | 190 ml | 16 zł | 280 ml | 18 zł |
| Matcha Latte | 260 ml | 17 zł | * | * |
| Latte macchiato | * | * | 260 ml | 16 zł |
| Latte smakowe | * | * | 260 ml | 19 zł |
| Flavored Latte o smaku karmelowym, waniliowym, orzechowym, cookies with caramel, vanilla, nutty, cookies flavor | | | | |
| Mocha | * | * | 260 ml | 16 zł |
| Kakao | * | * | 260 ml | 11 zł |
| Mleko | * | * | 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 miętą / 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, guawą 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**
lemon
mango, ananas / 250 ml / **19 zł**
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 jabłka / marchwi / **14 zł**
apple / carrot

