



DZIEŃ DOBRY!

Śniadania

breakfasts

Śniadanie angielskie / 400 g / 41 zł

English breakfast

2 jajka sadzone / fasolka w pomidorach /
pieczarki / wędzony boczek / frankfurterki /
grillowany pomidor / szczypiorek / masło / pieczywo
2 fried eggs / beans in tomatoes / mushrooms / smoked bacon /
frankfurters / grilled tomato / chives / 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 / 23 zł

3 scrambled eggs or fried eggs or omelette on butter

Jajka po benedyktyńsku na maślanym brioche ze szpinakiem, sosem holenderskim i szczypiorkiem z prażonym boczkiem / 250 g / 31 zł z łososiem wędzonym / 250 g / 34 zł

Eggs Benedict on butter brioche with spinach,
Hollandaise sauce and chives
with roasted bacon
with smoked salmon

Śniadanie kopenhaskie / 290 g / 38 zł

Copenhagen Breakfast

2 jajka gotowane na miękko / ser Comte / masło ubijane /
twarożek ze szczypiorkiem / płatki soli / chleb Vermont
2 soft boiled eggs / comte cheese / whipped butter / cottage cheese
with chives / salt flakes / Vermont bread

Grillowany chleb Vermont z awokado / 280 g / 38 zł

Grilled Vermont bread with avocado and

creamy scrambled eggs

kremowa jajecznica / twarożek / ser Grana Padano,
pestki dyni i słoneczka / nasiona sezamu i siemienia lnianego
/ szczypiorek

creamy scrambled eggs / cottage cheese / Grana Padano cheese /
pumpkin and sunflower pips / sesame and linseed / chives

Gofr z wędzonym łososiem / 260 g / 42 zł

Waffle with smoked salmon

2 jajka poche / sos holenderski / kremowy twarożek / rukola
/ awokado / szczypiorek

2 poche eggs / hollandaise sauce / creamy cottage cheese /
rocket / avocado / chives

Gofr z turecką jajecznicą / 260 g / 36 zł

Waffle with Turkish scrambled eggs

papryka / cebula / pomidor / imbir /

kremowy twarożek / dukkah / szczypiorek

paprika / onion / tomato / ginger / creamy cottage cheese /
dukkah / chives

baggle

bagels

kaszanka smażona z cebulą / dip musztardowy / rukola / szczypiorek / prażona cebula / 250 g / 30 zł

black pudding fried with onion/mustard dip / rocket / chives /
roasted onion

szynka Cotto / 2 jajka sadzone / pieczarki / prażona cebula /mozzarella / rukola / dip aioli / szczypiorek / 250 g / 36 zł

Cotto ham / 2 fried eggs / mushrooms / roasted onions /
mozzarella / rocket / aioli dip / chives



pasta jajeczna / kremowy twarożek / awokado / ogórek / rzodkiewka / pomidorki koktajlowe / szczypiorek / 250 g / 33 zł

egg paste / creamy cottage cheese / avocado / cucumber /
radish / cherry tomatoes / chives

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 / majonez truflowy / szczypiorek
roasted pepper / capers / oil with truffle / rocket /
Parmesan cheese / truffle mayonnaise / chives

Tatar wołowy / 280 g / 41 zł

Beef tartare

wołowina / korniszon / cebula / ogórek kiszony / sos
Sriracha / kapary / sos musztardowy / szczypiorek
beef / gherkin / onion / pickled cucumber / Sriracha
sauce / capers / mustard sauce /chives

na stodko

sweet breakfasts



Owsianka z prażonymi jabłkami, miodem, płatkami migdałów i cynamonem / 250 g / 26 zł

Porridge with roasted apples, honey, flaked almonds
and cinnamon



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 z konfiturą z czarnej porzeczki i sosem o smaku waniliowym / 220 g / 28 zł

Yeast cakes with icing sugar

with blackcurrant jam and vanilla flavoured sauce



Bowl na bazie jogurtu naturalnego z pieczonym jabłkiem, z granolą o smaku czekoladowym i płatkami migdałów / 240 g / 26 zł

Bowl based on natural yogurt with baked apple, chocolate flavored
granola and flaked almonds

dodatki

extras

boczek / szynka / jajko poche / ser żółty /
pieczarki /ogórek / masło / 50 g / 6 zł

bacon / ham / egg poche / cheese /

mushrooms / cucumber / butter

tomato cocktail / 50 g / 8 zł

coctail 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)



Śniadaniowe specjaty

breakfasts specials

Terrina z kaczki z żurawiną i pistacjami

maślana brioszka / roszponka / sos cumberland / 230 g / **38 zł**

Duck terrine with cranberries and pistachios

buttery brioche / lettuce / cumberland sauce

Chleb Vermont zapiekany we frittacie / 320 g / 38 zł

szynka cotto / mozzarella / konfitura pomidorowa / szczypiorek / oregano

Vermont bread baked in frittata

ham cotto / mozzarella / jam / tomato / chives / oregano

Szarpana wieprzowina z sosem BBQ w maślanej bułce

kimchci / prażona cebula / szczypiorek / 300 g / **38 zł**

Pulled pork with BBQ sauce in a buttery roll

kimchci / roasted onions / chives

Gofr z prażonymi jabłkami, konfiturą z czarnej porzeczki

i sosem o smaku waniliowym / 230 g / **32 zł**

Waffle with roasted apples, black currant jam and vanilla flavored sauce

Kakao z bitą śmietaną / 200 ml / 16 zł

Cocoa with whipped cream

lulu

BISTRO



LUNCH

przystawki

starters

Krewetki smażone w emulsji winno-maślanej z czosnkiem na chrupiącej bagietce z rukolą i pomidorkami koktajlowymi / 200 g / 43 zł

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

Terrina z kaczki z żurawiną i pistacjami / 230 g / 38 zł

Duck terrine with cranberries and pistachios
maślana brioszka / rozponka / sos cumberland
buttery brioche / lettuce / cumberland sauce

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 / majonez truflowy / szczypiorek
roasted pepper / capers / oil with truffle / rocket / Parmesan cheese / truffle mayonnaise / chives

Tatar wołowy / 280 g / 41 zł

Beef tartare
wołowina / korniszon / cebula / ogórek kiszony / sos Sriracha / kapary / sos musztardowy / szczypiorek
beef / gherkin / onion / pickled cucumber / Sriracha sauce / capers / mustard sauce / chives

zupa

soup

Rosół wołowo-drobiowy / 250 ml / 22 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 arachidowe / warzywa / limonka / sezam / szczypior
rice noodles / egg / mung bean sprouts / tamarind paste / soy sauce / peanuts / vegetables / lime / sesame / chives

wyberz / choose:

z kurczakiem / with chicken / 320 g / 42 zł

z krewetkami / with shrimps / 320 g / 46 zł

obiadowe specjaty

dinner specials

Zupa cebulowa / 250 ml / 24 zł

Onion soup
zapekana z grzankami i serem grana padano
baked with croutons and grana padano cheese

Konfitowany antrykot wołowy / 400 g / 58 zł

Confit beef entrecote
sos demi glace / pieczone warzywa korzeniowe
demi glace sauce / roasted root vegetables

Filet z łososia / 360 g / 62 zł

Salmon fillet
frytki z batatów / mieszanka sałat z warzywami i piklowanym selerem / sos tatarski
gam fries / mixed lettuce with vegetables and pickled celery / tartar sauce

dania główne

main dishes

Filet z kurczaka sous-vide w sosie z gorgonzolą i szpinakiem z kremowym risotto z oliwą z dodatkiem trufli i zielonym groszkiem / 360 g / 44 zł

Sous-vide chicken fillet in a in gorgonzola and spinach sauce with creamy risotto with truffle oil and green peas

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

Frytki w stylu teksańskim z szarpaną wieprzowiną z sosem BBQ, zapiekane z serem i jalapeño / 360 g / 49 zł

Texas style fries with jerk pork with BBQ sauce, baked with cheese and jalapeño

dip czosnkowy

garlic dip

deser

dessert

Gofr z prażonymi jabłkami, konfiturą z czarnej porzeczki i sosem o smaku waniliowym / 230 g / 32 zł

Waffle with roasted apples, black currant jam and vanilla flavored sauce

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

imbiru / 250 ml / 18 zł
ginger

owocowy z kardamonem / 350 ml / 21 zł
fruity with cardamom
maliny / truskawki / pomarańcza / miód / mięta / kardamon
raspberries / strawberries / orange / honey / bundles / cardamom

zimne napoje cold drinks

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

Coca-Cola Coca-Cola Zero / Sprite / 250 ml 10 zł
Fanta / Tonic

Galvanina Century Bio Lemoniada 355 ml 17 zł
z herbatą białą, guavą i kwiatem
lotosu /
with white tea, guava and lotus flower
z granatem / with a grenade

sezonowe inspiracje seasonal spirit

Herbata rozgrzewająca / 350 ml / 21 zł

Warming tea
herbata red berries / pomarańcza / cytryna / imbir / miód /
cynamon / goździki
red berries tea / orange / lemon / ginger / honey / cinnamon /
cloves

Szot imbirowy dla odważnych / 100 ml / 14 zł

Ginger shot for the brave
imbir / miód / sok z cytryny
ginger / honey / lemon juice

smoothie

WYBIERZ / CHOOSE:

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

koktajle cocktail

WYBIERZ SMAK / CHOOSE THE FLAVOR:

truskawka / malina / mango
strawberry / raspberry / mango

WYBIERZ BAZĘ / CHOOSE THE BASE:

jogurt / mleko / napój roślinny owsiany / 250 ml / 16 zł
yoghurt / milk / plant oat drink

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

piwa beer

BROWAR MOCZYBRODA

CZAS SERFERÓW / 500 ml / 17 zł



LIGHT SOUR DELICIOUS / 500 ml / 17 zł

CIEMNOŚĆ WIDZĘ / 500 ml / 17 zł

STOPEM W BESKIDY bezalkoholowe / free / 500 ml / 17 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

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 la Fara
40 ml woda gazowana / sparkling water
pomarańcza / orange

Elderflower 27 zł

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

Limoncello Spritz 28 zł

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

Mimosa 19 zł

60 ml sok pomarańczowy / orange juice
60 ml Prosecco la Farra

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 31 zł

40 ml wódka waniliowa / vanilla vodka
20 ml Passoa
40 ml Prosecco la Fara
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