

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

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

pagody

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

tomat 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

mieszanka sałatek i sezonowych warzyw
z sokiem z cytryny i balsamico

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





Śniadaniowe specjaty

breakfasts specials

Chleb Vermont zapiekany w jajku / 280 g / 41 zł

Vermont bread baked in egg

prosciutto cotto / sos Gruyère / sos sriracha / konfitura

pomidorowa / rukola / dip aioli

prosciutto cotto / Gruyère sauce / sriracha sauce / tomato jam / rocket / aioli dip

Śniadanie Kopenhaskie / 290 g / 36 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 / whisked butter /

cottage cheese with chives / flakes of salt / Vermont bread

Omlet biszkoptowy / 240 g / 32 zł

Biscuit omelette

owoce sezonowe / sos o smaku waniliowym

seasonal fruits / vanilla flavoured sauce

Kremowa jajecznica z kurkami / 280 g / 37 zł

Creamy scrambled eggs with chanterelles

cebula / parmezan / szczypiorek / oliwa z dodatkiem trufli /

podawana na grillowanym chlebie Vermont z twarożkiem

onion / parmesan cheese / chives / truffle oil /

served on grilled Vermont bread with cottage cheese

Omlet z kurkami / 280 g / 37 zł

Omelette with chanterelles

cebula / szczypiorek / podawany z bagietką

i gęstym jogurtem czosnkowym

onion / chives / served with a baguette and thick garlic yoghurt



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 / kielki 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 / bazylija / 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, 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**
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



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		
Principe DeViana Crianza Hiszpania	19 zł	95 zł
Mas Alta Els Pics Garnacha Syrah Hiszpania	21 zł	105 zł
	*	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

Mimoza 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

