



# 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 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)



## Śniadaniowe specjaty

breakfasts specials

**Jajecznica na grillowanym chlebie Vermont z kremowym twarogiem, podgrzybkami z patelni z parmezanem, oliwą z dodatkiem trufli i szczypiorkiem / 280 g / 39 zł**

Scrambled eggs on grilled Vermont bread with creamy cottage cheese, bay bolete mushrooms with Parmesan cheese, truffle oil and chives

**Shakshuka z pieczoną dynią, pomidorami, imbirem, mleczkiem kokosowym, jajkiem, pestkami dyni, słonecznika i sezamu, szczypiorkiem, jogurtem czosnkowym i grillowaną bagietką / 280 g / 35 zł**

Shakshuka with roasted pumpkin, tomatoes, ginger, coconut milk, egg, pumpkin, sunflower, and sesame seeds, chives, garlic yoghurt, and grilled baguette

**Gofr z glazurowanymi śliwkami z kremem na bazie serka mascarpone, cynamonem, anyżem, kardamonem oraz cukrem pudrem / 230 g / 32 zł**

Waffle with glazed plums with a cream based on mascarpone cheese, cinnamon, aniseed, cardamom and powdered sugar

**Pumpkin Spice Latte / 220 ml / 19 zł**

mleko / syrop pumkin spice 15 ml / bita śmietana / posypka Lotus  
milk / pumkin spice syrup 15 ml / whipped cream / Lotus sprinkles

*lulu*

BISTRO



# LUNCH

## przystawka

starter

**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

## 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 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 / 46 zł

## obiadowe specjaty

dinner specials

 **Sałatka z pieczoną dynią i serem hallumi / 250 g / 33 zł**  
Salad with roasted pumpkin and halloumi cheese  
mieszanka sałat z limonkowym winegretem / prażone migdały / pestki dyni / słonecznika / sezamu  
mixe of lettuce with lime vinaigrette / roasted almonds / pumpkin seeds / sunflower seeds / sesame seeds

 **Krem z pieczonej dyni / 250 ml / 26 zł**  
Roasted pumpkin cream  
imbir / mleczko kokosowe / grzanka z kremowym twarożkiem / konfitura pomidorowa  
ginger / coconut milk / toast with creamy curd / tomato jam

**Udziec jagnięcy pieczony w czerwonym winie z warzywami / 360 g / 62 zł**

Lamb leg roasted in red wine with vegetables  
kopytka / brukselka / marchew  
potato dumplings / brussels sprouts / carrots

**Filet z łososia / 360 g / 62 zł**

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

## dania główne

main dishes

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

Sous-vide chicken fillet in a sauce with boletus mushrooms 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

## deser

dessert

**Gofr z glazurowanymi śliwkami z kremem na bazie serka mascarpone, cynamonem, anyżem, kardamonem oraz cukrem pudrem / 230 g / 32 zł**

Waffle with glazed plums with cream based on mascarpone cheese, cinnamon, aniseed, cardamom and powdered sugar

## 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, guawą 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 Passo

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

