

ŚNIADANIA / BREAKFAST

10:00–13:00 / 10:00 a.m.–1:00 p.m.

Jajka benedyktyńskie 32

Benedictine eggs

domowe muffinki pszenne, jajka w koszulkach, sos holenderski, boczek pieczony, szczypiorek, kiełki grochu

homemade wheat muffins, poached eggs, hollandaise sauce, roasted bacon, chives, pea shoots

Jajka z guacamole 33

Eggs with guacamole

domowe pszenne muffinki, jajka w koszulkach, sos holenderski, guacamole, pappardelle z ogórka, szczypiorek, kiełki grochu

homemade wheat muffins, poached eggs, hollandaise sauce, guacamole, cucumber pappardelle, chives, pea shoots

Jajka w muffinach 33

Eggs in muffins

domowe muffinki pszenne, jajka sadzone, pieczony boczek, rukola, pomidorki cherry w koperku, majonez, szczypiorek

homemade wheat muffins, fried eggs, roasted bacon, arugula, cherry tomatoes in dill, mayonnaise, chives

Tosty z serem i szynką (wegan) 28

Cheese and ham toasts (vegan)

chleb tostowy, kiełki rzodkiewki, ser gouda wegański, wegańska szynka z indyka, majonez wegański

toast bread, radish sprouts, vegan gouda cheese, vegan turkey ham, vegan mayonnaise

Croissanty 27

Croissants

croissanty, sos karmelowy, konfitura owocowa, masło, owoce sezonowe

croissants, caramel sauce, fruit jam, butter, seasonal fruit

Śniadanie teatralne 35

Theater breakfast

domowy chleb pszenno-żytni, pieczona szynka, plasterek sera gouda, twarożek ziołowy, masło, pomidorki w koperku, kiełki rzodkiewki, frankfurterka, szczypiorek

homemade wheat-rye bread, roasted ham, gouda cheese slice, herb cream cheese, butter, cherry tomatoes in dill, radish sprouts, frankfurter sausage, chives

Granola i owoce 30

Granola and fruit

granola, jogurt naturalny, figa, truskawki, borówki, sos karmelowy

granola, plain yogurt, figs, strawberries, blueberries, caramel sauce