

ŚNIADANIA / Breakfasts

Codziennie do godziny 13.00 / daily to for 13 hours



Kasza owsiana na Bourbonie / Porridge the Bourbon - 19 zł (podczas gotowania alkohol wyparowuje / alcohol evaporates during cooking)

Owsianka gotowana z Burbonem na mleku bez laktozy, prażone bakalie, z wiórkami gorzkiej belgijskiej czekolady / Porridge cooked the Bourbon and milk without lactose, dried fruit, of grated dark chocolate Belgian

Jajka w koszulce na bagietce / Poached egg on baguette - 19 zł

2 jajka w koszulce podane na świeżo wypiekanym chlebie, bekon, por, szpinak, ogórek, liście sałat, słonecznik, siemię lniane, sos serowy / 2 eggs served on baked on site baguette with bacon, leeks, spinach, cucumber, lettuce leaves, sunflower, linseed, hollandaise sause

Omlet z warzywami / Omelette with vegetables - 19 zł

Omlet z 2 jaj, marchewka, cebula, fasola, rzodkiewka, pomidor, liście sałat, siemię lniane, ciepły chleb / 2 eggs omelette, carrots, onions, beans, radish, tomatoes, lettuce leaves, flaxseed, warm bread



Jajecznic z ciecierzycą / Scrambled eggs with chickpeas - 19 zł

Jajecznic z 2 jaj, ciecierzycy, pomidor, rzodkiewka, cebula, liście sałat, sos pomidorowy, pieczywo / 2 eggs srambled eggs, chickpeas, cherry tomato, radish, onion, lettuce leaves, tomato sauce, bread

Jajka w koszulce na szpinaku / Poached egg on spinach - 19 zł

2 jajka w koszulce na szpinaku, awokado, quinoa, mix orzechów, pieczywo / 2 poached eggs with spinach, avocado, quinoa, mixed nuts, bread



CAFE BAR
GRUSZKA & PIETRUSZKA
RESTAURANT

Nasz specjał:

SKIBA / Hunk of bread

Chleby wypiekamy na miejscu z własnej receptury
/ bread baked on site with their own recipe



Skiba z baraniną / Hunk of bread with lamb- 40 zł

baranina przygotowywana metodą SOUS VIDE podana na zapiekanej pajdce chleba gryczanego z kasztanami i orzechami, kiszony ogórek, marchewka, liście sałaty z delikatnie ostrym sosem na bazie pomidorów / lamb prepared SOUS VIDE served on toasted buckwheat-chestnut bread with pickled cucumber, carrot, lettuce leaves, spicy sauce based on tomatoes

Skiba ze stekiem wołowym / Hunk of bread with beef - 49 zł

stek z polędwicy wołowej, podany na zapiekanej pajdce chleba prowansalskiego z pastą z pomidorów, liście sałat, pomidory, pepperoni, czarny sezam, sos musztardowo-majonezowy
/ beef steak, served on toasted Provence bread with lettuce leaves, tomatoes, pepperoni, black sesame seeds and mustard-mayonnaise sauce

Skiba z kaczką / Hunk of bread with duck - 38 zł

filet z kaczki przygotowywany metodą SOUS VIDE, podawany na zapiekanej pajdce chleba prowansalskiego z pastą z pomidorów, puree z dyni, liście sałat, sos żurawinowy / duck fillet prepared by SOUS VIDE, served on toasted Provence bread, pumpkin puree, lettuce leaves, cranberry sauce

Skiba z świeżym łososiem / Hunk of bread with salmon - 37 zł

łosoś zapiekany w piecu podany na zapiekanej pajdce białego chleba z oliwkami i szpinakiem, jajko w koszulce, czarny sezam, pesto bazyliowe, liście sałat, sos chrzanowy / salmon baked in the oven, served on toasted Provence bread with poached egg, basil pesto, lettuce leaves, black sesame, horseradish sauce

CAFE BAR
GRUSZKA & PIETRUSZKA
RESTAURANT

Skiba z kurczakiem SOUS VIDE / Hunk of bread with chicken SOUS VIDE - 27 zł

filet z piersi kurczaka przygotowywana metodą SOUS VIDE, podana na zapiekanej pajdzie chleba gryczanego z kasztanami i orzechami, jajko w koszulce, duszony szpinak, liście sałat, pesto bazyliowe i quinoa / chicken breast prepared by SOUS VIDE, served on toasted buckwheat-chestnut bread with, nuts mix, poached egg, dried tomatoes, stewed spinach, lettuce leaves, basil pesto and quinoa

Skiba z kurczakiem Sote / Hunk of bread with chicken Sote - 29 zł

pierś kurczaka przygotowywana metodą Sote, podana na zapiekanej pajdzie chleba prowansalskiego z pastą z pomidorów, warzywa, liście sałat, truflowe masło / chicken breast prepared by Sote, served on toasted buckwheat-chestnut bread with, vegetables, lettuce leaves, truffle butter

Skiba wegetariańska z warzywami / Vegetarian Hunk of bread vegetables - 22 zł

grillowane warzywa: cukinia, papryka, bakłażan, cebule, pomidory podane na zapiekanej pajdzie chleba gryczanego z kasztanami i orzechami, sos pietruszkowy / grilled vegetables: zucchini, peppers, eggplant, onions, tomatoes served on toasted buckwheat-chestnut bread with parsley sauce

ZUPY / Soup

Wszystkie zupy podawane z chlebem własnego wyrobu
/ All soups served with homemade bread

Pikantna zupa z baraniny z ryżem /spicy lamb soup with rice-16 zł



Krem dyniowo-imbriowy
/cream soup pumpkin-ginger-13 zł

Krem z warzyw z serowymi kleksami /cream of vegetables with cheese blots-13 zł



Rosół z jajkiem przepiórczym/bouillon soup with quail egg -8 zł

CAFE BAR
GRUSZKA & PIETRUSZKA
RESTAURANT

SAŁATKI / Salads

Sałatka na ciepło z kurczakiem SOUS VIDE - 26 zł

/warm salad with chicken breast prepared by SOUS VIDE

kurczak, bakłażan, pieczarki, pieczona dynia, pomidory, liście sałat, sos czosnkowy
/ chicken, eggplant, mushrooms, roasted pumpkin, tomatoes, lettuce leaves, garlic sauce



Sałatka z wędzonym łososiem - 28 zł

/ salad with with smoked salmon

marynowane brzoskwinie, avocado, liście sałat, sos miodowo-musztardowy / pickled peaches, avocado, lettuce leaves, honey mustard sauce

Sałatka wegetariańska / vegetarian salad - 24 zł

rzodkiew biała, kalarepa, jabłka, marynowany winogron, marchewka, kuskus, słonecznik, sos winegret
/ white radish, kohlrabi, apples, pickled grapes, carrot, couscous, sunflower, vinaigrette sauce

DLA NAJMŁODSZYCH

Makaron nitka z kurczaczkiem w sosie śmietanowym - 16 zł

/ pasta with chicken in a creamy sause

Ziemniaczki opiekane z chrupiącym kurczaczkiem

/ baked potatoes with crispy chicken -16 zł



ROZMAITOŚCI / Variety

Placki z cukinii / Zucchini pancakes - 21 zł

Z płatkami migdałów, szalwią hiszpańską (chia), podane z sosem grzybowym
/ with almonds, spanish sage(chia), served with mushroom sause



Placki ze szpinaku / Spinach pancakes - 21 zł

przekładane mascarpone, pesto, czerwona salsa, pomidor, czerwona cebula
/ layered with mascarpone, pesto red salsa, tomatoes and red onion

Kotleciki leśne / forest chops- 26 zł

mielony kotlecik pieczarkowy, szalotka, sezam, podawane na grillowanym bakłażanie, sos mus z warzyw /
ground Mushroom chop, shallots, sesame seeds, served on grilled eggplant, mousse sauce with vegetables

Placki z dyni / pumpkin pancakes - 21 zł

dynia, prażone pestki dyni i słonecznika, sos śmietanowo-serowy
/ pumpkin, roasted pumpkin seeds and sunflower seeds, cheese-cream sauce

Kotleciki z baraniną / with mutton chops - 25 zł

kasza pęczak parzona, cebula szalotka, ciecierzycyca, cebula czerwona marynowana w winie, sos ze świeżych pomidorów pelati z papryką na ostro / with mutton chops, shallots, red onion marinated in wine, sauce with fresh tomatoes with pepper spicy

Gnocchi ze szpinakiem / gnocchi with spinach - 21 zł

gnocchi ze szpinakiem własnej roboty, podawane z sosem śmietanowo-serowym na bazie suszonych pomidorów i parmezanem / gnocchi with homemade spinach, served with cream-cheese-based dried tomatoes and parmesan cheese



Pappardelle czarne "nero di sepia" z łososiem - 29 zł

/ Pappardelle black with salmon
makaron durum z czarnym atramentem kalamarnicy, świeży łosoś, różowy sos z malinami, sezam / durum pasta with black squid ink, fresh salmon, pink with raspberry sauce, sesame seeds

Lawasz / Lavash

Lawasz z kurczakiem / Lavash with chicken - **29 zł**

placek chlebowy z serem, nadziewany kurczakiem przygotowywanym metodą SOUS VIDE, papryka, warzywa, pomidory, z sosem miodowo-musztardowym i sosem czosnkowym

/ cake bread with cheese stuffed with chicken prepared by SOUS VIDE, pepper, vegetables, tomatoes, with honey-mustard sauce and garlic sauce



Lawasz z baraniną / Lavash with lamb - **35 zł**

placek chlebowy z serem, nadziewany baraniną przygotowywaną metodą Sote, warzywa, świeże zioła, kolendra, pietruszka, mus z fasoli, sos czosnkowy, sos ze świeżych pomidorów pelati z papryką na ostro

/ cake bread with cheese stuffed with lamb being prepared by Sote, vegetables, fresh herbs, coriander, parsley, mousse with beans, parsley garlic sauce, sauce with fresh tomatoes with pepper spicy

Lawasz wegetariański / Vegetarian lavash - **25 zł**

placek chlebowy z serem, nadziewany różnymi warzywami, bakłażan, cukinia, pomidor, papryka, czerwona cebulka, liście sałat, czosnek, zioła, sos serowy

/ cake bread with cheese stuffed with vegetables, eggplant, zucchini, tomato, peppers, red onion, lettuce leaves, garlic, herbs, cheese sauce

DESERY



Ciasto dnia / Cake of the day - **18 zł**

Lody własnej roboty / homemade ice cream - **12 zł**

Tiramisu gruszkowe / pear Tiramisu - **15 zł**

O aktualne rodzaje ciast oraz smaki lodów zapytaj kelnera !!!

CAFE BAR
GRUSZKA & PIETRUSZKA
RESTAURANT

NAPOJE zimne

Woda gazowana, niegazowana / Water carbonated, non-carbonated - 4 zł

Soki wyciskane / skomponuj swój sok / 300 ml - 13 zł

/ Fresh juice: compose your juice

do wyboru owoce: pomarańcza, marchew, grapefruit, jabłko, gruszka

/to choose fruit: orange, carrot, grapefruit, apple, pear

Lemoniady gruzińskie / lemonade georgian 500ml - 12 zł

Lemoniady własnej roboty / homemade lemonade 300 ml - 11 zł

- róża-grejpfrut / rose-grapefruit

- gruszkowa / pear



Zdrowe SMOOTHIE / Healthy SMOOTHIE

Piękne spojrzenie / Beautiful look 250ml - 13 zł

awokado, gruszka, pietruszka, woda gazowana, siemię lniane

/avocado, pear, parsley, soda water, flaxseed

Przeptyw energii / Tide of energy 250ml - 13 zł

szpinak, jabłko, banan, cytryna, woda / spinach, apple, banana,

lemon, water

Zielony kaprys / Carefree smile 300ml - 17 zł

kiwi, banan, gruszka, mleczko kokosowe / kiwi, banana, pear, coconut milk

Dzień dobry bardzo / Very good day 300ml - 17 zł

banan, ananas, awokado, mleko kokosowe, granola, owoce goji

/banana, pineapple, avocado, coconut milk, granola, goji berries

CAFE BAR
GRUSZKA & PIETRUSZKA
RESTAURANT

NAPOJE ciepłe / hot drinks

Herbaciane kompozycje w dzbanku 400 ml - 15 zł
/Tea compositions in the pot 400ml



- z rokitnikiem / sea buckthorn:

rokitnik, pomarańcza, goździki, podana z miodem
/ sea buckthorn, orange, cloves, served with honey

- imbirowa / ginger:

czarna herbata, imbir, pomarańcza, grapefruit, mięta, podana z miodem
/ black tea, ginger, orange, grapefruit, mint, served with honey

- różana z szalwią / rose with sage

płatki róż, szalwia, cytryna, podawana z miodem / rose petals, sage, lemon, served with honey

- lipowa / linden

kwiat lipy, cytryna, mięta, podawana z miodem / Linden blossom, lemon, mint, served with honey

Kawy / coffee

Espresso	6 zł
Americano	7 zł
Americano z mlekiem / with milk	8 zł
Cappucino	9 zł
Late	11 zł
Flat White	11 zł
Cortado z mleczkiem skondensowanym /with condensed milk	12 zł

Mleko do wyboru : krowie, krowie bez laktozy, sojowe.
/Milk to choose from: cow, cow lactose free, soy.

CAFE BAR
GRUSZKA & PIETRUSZKA
RESTAURANT



MENU

WINA

RIESLING Classic Haltbrocken - białe, półwytrwane/white, semi-dry 15zł/150ml 75zł/but.1L
TERRA MUSA VERDUZZO VENTO-białe, półsłodkie/white, semisweet 15zł/150ml 65zł/but.0,75L
GRAND MOULIN MERLOT- czerwone, wytrawne / red, dry 15zł/150ml 65zł/but.0,75L
VAL CONDE DULCE CRIANZA czerwone, półsłodkie/red, semisweet 15zł/150ml 65zł/but.0,75L

PROSECCO - musujące / sparkling 65zł/ but.0,75L

GRZANIEC do wyboru : 13zł/200ml

* na czerwonym winie

* na białym winie

WÓDKA

Żubrówka 40cl/8zł 0,5L/70zł
Żubrówka biała 40cl/8zł 0,5L/70zł
Finlandia 40cl/10zł 0,5L/85zł

WHISKY

Chivas Regal 40cl/18zł
Jack Daniels 40cl/18zł
Red Label 40cl/14zł
Ballantines 40cl/14zł
Jameson 40cl/14zł

KONIAK

Hennessy 40cl/18zł

TEQUILA

Jose Cuervo 40cl/14zł

INNE

Jägermeister 40cl/12zł
Martini Bianco 100cl/12zł

BRENDY

Soberano 40cl/12zł

PIWO / Beer

Corona 0,35L 11zł
Stella Artois 0,33L 9zł
Beck's gren lemon 0,33L 8zł
Beck's Blue bezalkoholowe / non alcohol-free 0,33L 8zł
Samson 0,5L - czeskie / Czech 8zł
Franziskaner 0,5L- pszeniczne / wheat 8zł
1795 0,5L - czeskie / Czech 8zł
Kaiserdorn 0,5L - pszeniczne / wheat 8zł
Kult jasne 0,5L / light 8zł
Kult pszeniczne 0,5L /wheat 8zł

CAFE BAR

GRUSZKA & PIETRUSZKA

RESTAURANT