



## zupy

Zupy dnia.....12 zł - 14 zł  
Wedle natchnienia kucharza



## na początek...

☉ Krewetki tygrysie smażone na maśle z dodatkiem białego wina z czosnkiem, oliwkami, pomidorkami cherry i pietruszką podawane z chlebem naszego wypieku **+chorizo +4zł**.....24 zł



Kieliszek Azumbre Verdejo.....14 zł

☉ Pieczywo naszego wypieku podawane z zielonym sosem, oliwą z oliwek oraz balsamico.....12 zł

☉ Grzanki z gruszką, serem lazur, orzechami włoskimi oraz kremem balsamico.....15 zł



Kieliszek Cantine Ionis Acanto Primitivo.....15 zł

☉ Hummus z suszonymi pomidorami podawany z pieczywem naszego wypieku.....15 zł

☉ Przekąski do wina: chorizo, ser lazur, ser mimolette, hummus, domowa konfitura oraz chleb naszego wypieku na zakwasie.....29 zł



## na mniejszy apetyt

☉ Sałatka na kaszy gryczanej, na ciepło, Aglio Olio z oliwkami czarnymi, pomidorkami cherry, czosnkiem z jogurtem kolendrowym **+wędzony boczek +4zł, +kurczak +4zł**.....19 zł

☉ Sałatka z krewetkami smażonymi na maśle z czosnkiem, mieszane liście sałaty, pomidorki cherry, mozzarella, czarne oliwki oraz ocet balsamiczny podawana z pieczywem naszego wypieku i zielonym sosem.....25 zł

☉ Sałatka z wołowiną, mieszane liście sałaty, pomidorki cherry, orzechy włoskie, ser lazur, dressing malinowy podawana z pieczywem naszego wypieku.....25 zł

☉ Ciabatta wege z hummusem, grillowaną cukinią, papryką i czarnuszką.....18 zł

☉ Ciabatta z wędzonym łososiem, baby szpinakiem oraz serem lazur podawana z małą sałatką.....19 zł

☉ Ciabatta mięsna z ogórkiem konserwowym, majonezem, serem mimolette, rukolą oraz mięsem do wyboru:  
• kurczak.....19 zł  
• wołowina.....21 zł  
• szarpana wieprzowina.....19 zł



# LAVENDA

GASTRO & CAFE

## LUNCH OD PONIEDZIAŁKU DO PIĄTKU

12:30-16:00

(zapytaj obsługę!)



## dania główne na duży apetyt

☉ Grillowany filet z kurczaka <sup>(180g)</sup> serwowany w sosie z suszonych pomidorów z porem, sałatką oraz frytkami stekowymi.....26 zł

☉ Stek wołowy z antrykotu <sup>(200g)</sup> z sosem berneńskim podawany z pyrą z creme fresh oraz małą sałatką.....38 zł

☉ Kaszotto na kaszy gryczanej z grzybami, parmezanem, cebulą w delikatnym śmietanowym sosie **+kurczak +4zł, +szarpana wieprzowina +4zł**.....24 zł



Kieliszek Casa Donoso Evolución Reserva Cabernet Sauvignon.....16 zł

OPCJONALNY MAKARON GF +4 zł

☉ Tagiatelle Aglio Olio z czosnkiem, chilli, oliwkami, pomidorkami cherry **+chorizo +5zł, +krewetki +8zł**.....20 zł

☉ Tagiatelle z baby szpinakiem, wędzonym łososiem, pomidorkami cherry z odrobiną śmietany.....24 zł

☉ Tagiatelle Carbonara z wiejskim wędzonym boczkiem, parmezanem, żółtkiem i majerankiem.....24 zł

☉ Tagiatelle w śmietanowym sosie z grzybami i natką pietruszki **+kurczak +4zł, +szarpana wieprzowina +4zł**.....24 zł

☉ Azjat makaron ryżowy z wołowiną, groszkiem cukrowym, kolendrą, orzeszkami ziemnymi, sosem sojowym **+krewetki +6zł**.....29 zł



Kieliszek Azumbre Verdejo.....14 zł

Maczanka po krakowsku.....25 zł

Serwowana w bułce naszego wypieku, z szarpaną wieprzowiną, ogórkiem konserwowym, duszoną cebulą oraz sosem pieczeniowym

☉ Burger wołowy 150g.....28 zł

Serwowany w bułce naszego wypieku, z serem mimolette, czerwoną cebulą, pomidorem, boczkiem, ogórkiem piklowanym, sałatką, z frytkami stekowymi, podawany z sosem wielkopolskim

☉ Burger Surf & Turf 150g.....29 zł

Serwowany w bułce naszego wypieku z grillowanymi krewetkami, wołowiną, pomidorem, sałatką, z frytkami, podawany z sosem berneńskim



## słodkości

Ciasta naszego wypieku.....15 zł

Karmelizowane banany podawane z lodami waniliowymi i słonym karmelem.....16 zł

☉ Deser lodowy podawany z gorącymi malinami, bitą śmietaną oraz polewą czekoladową.....16 zł



☉ Crumble.....15 zł  
*podpiekane owoce pod kruszonką z płatków zbożowych, masła orzechowego i przypraw korzennych podawane z gałką lodów waniliowych oraz sosem karmelowym*



## czekolady na gorąco

Klasyczna czekolada na gorąco z bitą śmietaną i polewą czekoladową.....13 zł

Czekolada na gorąco z Oreo i bananami, oraz bitą śmietaną i polewą czekoladową.....15 zł

Czekolada na gorąco z Bounty i Malibu, oraz bitą śmietaną i polewą czekoladową.....15 zł

Czekolada na gorąco z białą czekoladą, malinami i bitą śmietaną.....15 zł



## na rozgrzewkę...

Napar z hyčki z imbirem i pomarańczą.....13 zł

Napar lipowy z miodem, cytryną i imbirem.....12 zł

Grzane wino czerwone z pomarańczą i goździkami.....14 zł

Grzane wino białe z miodem, pomarańczą i goździkami.....14 zł



☉ Dania bezglutenowe  
☉ Dania zawierające orzechy ziemne  
☉ Dania zawierające jaja  
☉ Dania zawierające ziarna  
☉ Dania zawierające skorupiaki  
☉ Dania zawierające nabiał  
☉ Dania zawierające ryby  
☉ Dania zawierające gorczyce

Przy stołach powyżej 8 osób doliczamy +10% do rachunku końcowego za obsługę kelnerską



## kawy

Espresso / Doppio.....7 zł / 12 zł

Espresso Macchiato.....7,5 zł

Kawa czarna | biała.....8 zł | 8,5 zł

Cappuccino / Grande Cappuccino.....9 zł / 12 zł

Americano.....12 zł

Latte z mlekiem sojowym.....14 zł

Latte / Latte podwójne.....10 zł / 15 zł

Smakowe Latte.....12 zł  
*z dodatkiem syropu, do wyboru: kokos, amaretto, orzech, piernik, wanilia, pistacja, cynamon, lavenda*



## herbaty

Czarna lub Earl Grey.....7 zł

Miętowa.....7 zł

Zielona.....8 zł

Lavendowa.....10 zł  
*Odpływająca herbata z kwiatu lawendy podawana z syropem lavendowym*

Red Fruit Flash.....10 zł  
*Hibiskus, dziki bez, owoce róży, kawałki jabłek, kawałki truskawek, podawana z domową konfiturą*

Grun Matinee.....10 zł  
*Zielona herbata Sencha, słonecznik, chaber, owoce róży*



## napoje zimne

Domowa lemoniada lavendowa / cytrusowa.....11 zł

Sok wyciskany.....13 zł

Woda mineralna.....6 zł

Sok owocowy.....6 zł

fritz-kola®.....10 zł

fritz-kola® bez cukru.....10 zł

fritz-limo® jabłko-wiśnia-czarny bez.....10 zł

fritz-spritz® bio winogrona.....10 zł

fritz-mate®.....10 zł



## soups

soup of the day.....12 zł - 14 zł  
*According to the chef's inspiration*



## starters...

☉ Tiger prawns fried on butter with addition of white wine, garlic, cherry tomatoes and parsley, served with our homemade bread,  
**+chorizo** <sup>+4 zł</sup> .....24 zł

**RECOMMENDED WINE** Azumbre Verdejo glass.....14 zł

☉ Our homemade bread served with green sauce, olive oil and balsamico.....12 zł

☉ Toasts with pear, blue cheese, walnuts and balsamic cream.....15 zł

**RECOMMENDED WINE** Cantine Ionis Acanto Primitivo glass.....15 zł

☉ Hummus with dried tomatoes served with homemade bread.....15 zł

☉ Snack for wine: chorizo, blue cheese, mimolette cheese, homemade jam and our sourdough bread.....29 zł

## for small appetite

☉☉ Salad with buckwheat, serve warm, Aglio Olio with black olives, cherry tomatoes, garlic and coriander yogurt  
**+chicken** <sup>+4 zł</sup>, **+smoked bacon** <sup>+4 zł</sup> .....19 zł

☉☉☉ Shrimp salad fried in butter with garlic, mixed leaves lettuce, cherry tomatoes, mozzarella, black olives and balsamic vinegar. Served with our baked bread and green sauce .....25 zł

☉☉ Salad with beef, mixed lettuce leaves, cherry tomatoes, walnuts, „lazur” cheese, raspberry dressing served with our baked bread .....25 zł

Vege ciabatta with hummus, grilled zucchini and pepper with black seeds .....18 zł

☉☉ Ciabatta with smoked salmon, baby spinach and „Lazur” cheese, served with small salad .....19 zł

☉☉ Meat ciabatta with dill pickle, mayonnaise, mimolette cheese, rucola and meat:

- chicken.....19 zł
- beef.....21 zł
- pulled pork.....19 zł



# LAVENDA

GASTRO & CAFE

## LUNCH SINCE MONDAY TILL FRIDAY

12:30-16:00

(ask for service!)



## main courses for big appetite

☉☉☉ Grilled chicken filet <sup>(180g)</sup>, served with dried tomatoes sauce and leek, salad and steak fries.....26 zł

☉☉☉ Rib eye steak <sup>(200g)</sup> with Béarnaise sauce served with tater and fresh cream and small salad.....38 zł

Buckwheat with mushrooms, parmesan cheese, onion with cream sauce  
**+chicken** <sup>+4 zł</sup>, **+pulled pork** <sup>+4 zł</sup> .....24 zł

**RECOMMENDED WINE** Casa Donoso Evolución Reserva Cabernet Sauvignon glass.....16 zł

OPTIONAL PASTA GF <sup>+4 zł</sup>

☉ Tagliatelle Aglio Olio with garlic, chilli, olives, cherry tomatoes,  
**+chorizo** <sup>+5 zł</sup>, **+prawns** <sup>+8 zł</sup> .....20 zł

☉☉ Tagliatelle with baby spinach, smoked salmon, cherry tomatoes and with addition of cream.....24 zł

☉☉ Tagliatelle carbonara with free-range smoked bacon, parmesan cheese, egg yolk and marjoram.....24 zł

Tagliatelle with mushrooms cream sauce with parsley  
**+chicken** <sup>+4 zł</sup>, **+pulled pork** <sup>+4 zł</sup> .....24 zł

☉☉ Azion rice noodles with beef, soya sauce, sugar snap peas, pine cold, coriander, **+prawns** <sup>+6 zł</sup> .....29 zł

**RECOMMENDED WINE** Azumbre Verdejo glass.....14 zł

Cracovian „maczanka” .....25 zł  
*Served in homemade rolls, with pulled pork, pickled cucumber, stewed onion and roasted sauce*

☉ Beef Burger 150g.....28 zł  
*Served in homemade rolls, mimolette cheese, red onion, tomato, bacon, pickle and salad served with fries and Wielkopolski sauce*

☉ Burger Surf & Turf 150g.....29 zł  
*Served in homemade rolls with grilled shrimps, beef, tomato, lettuce with fries and sauce bearnaise sauce*



## sweets

Our homemade cakes.....15 zł

☉ Caramelized bananas served with vanilla ice cream and salted caramel.....16 zł

☉☉ Ice-cream dessert served with hot raspberries, whipped cream and chocolate toping.....16 zł

☉☉ Crumble.....15 zł  
**WINNER OF CULINARY FEST 2014**  
*Baked fruit with “crumble” of cereals, peanut butter, spices with a scoop of vanilla ice cream and caramel sauce*



## hot chocolate

Classic hot chocolate with whipped cream and chocolate sauce...13 zł

Hot chocolate with Oreo and bananas, whipped cream and chocolate sauce.....15 zł

Hot chocolate with Bounty and Malibu, whipped cream and chocolate sauce.....15 zł

Hot chocolate with white chocolate, raspberries, whipped cream..15 zł



## to warm up...

Infusion of elderberry with ginger and orange.....13 zł

Infusion of linden with honey, lemon and ginger.....12 zł

Mulled wine with oranges and cloves.....14 zł

Mulled white wine with honey, orange and cloves.....14 zł

the key

- GF gluten free
- J dishes containing eggs
- S dishes containing shellfish
- R dishes containing fish
- O dishes containing peanuts
- Z dishes containing grains
- N dishes containing dairy products
- G dishes containing mustard

service will be charged 10% above 8 people



## coffee

Espresso / Doppio.....7 zł / 12 zł

Espresso Macchiato.....7,5 zł

Black | White coffee.....8 zł | 8,5 zł

Cappuccino / Grande Cappuccino.....9 zł / 12 zł

Americano.....12 zł

Soya Latte.....14 zł

Latte / doppio Latte.....10 zł / 15 zł

Flavoured Latte.....12 zł  
*With syrup to choose from: coconut, amaretto, nut, gingerbread, vanilla, pistachio, cinnamon, lavender*



## tea

Black or Earl Grey.....7 zł

Mint.....7 zł

Green.....8 zł

Lavender tea.....10 zł  
*relaxing tea from lavender flowers, served with lavender syrup*

Red Fruit Flash.....10 zł  
*Hibiscus, elderberry, rose fruits, apple slices, pieces of strawberries, served with homemade jam*

Grun Matinee.....10 zł  
*Green tea  
Sencha, sunflower seeds, cornflower, rose fruits*



## cold beverages

Homemade lemonade lavender / citrus.....11 zł

Squeezed Juice.....13 zł

Mineral water.....6 zł

Fruit Juice.....6 zł

fritz-kola®.....10 zł

fritz-kola® sugar free.....10 zł

fritz-limo® apple-cherry-elderberry.....10 zł

fritz-spritz® bio grapes.....10 zł

fritz-mate® .....10 zł