



soups

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



starters...

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

Hummus served with pickled vegetables and homemade sourdough bread.....16 zł

Caprese - tomatoes with mozzarella and olive oil with balsamico cream and fresh basil, served with our homemade bread.....19 zł

Tiger prawns fried on butter with addition of white wine, garlic, cherry tomatoes and parsley, served with our homemade bread, **+chorizo +4 zł**.....26 zł

Emperor Point Sauvignon Blanc

Tuna tartare with avocado and orange, served with our pickles and our homemade sourdough bread.....24 zł

Snack for wine: chorizo, smoked pork chop, blue cheese, mimolette cheese, homemade jam and our sourdough bread.....40 zł



salads

Grilled chicken Caesar salad with anchoises emulsion, smoked bacon and Emilgrana cheese, served with our homemade sourdough bread.....27 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 sauce27 zł

Salad with beef, mixed lettuce leaves, cherry tomatoes, walnuts, blue cheese, raspberry dressing served with our baked bread28 zł

Salad with tuna steak, avocado, mixed lettuce leaves, roasted seeds, cherry tomatoes, green cucumber, red onion and original green sauce.....35 zł

Cantine Ionis Acanto Primitivo



ciabattas

Vege ciabatta - grilled cauliflower with truffle oil, zucchini, tomato and roasted sunflower seeds, served with small salad18 zł

Ciabatta with smoked salmon, baby spinach and „Lazur” cheese, served with small salad19 zł

Ciabatta with beef, pickles, rucola, red onion and horseradish cream sauce, served with small salad19 zł

Ciabatta with chicken, mozzarella and dried tomatoes served with small salad18 zł



LAVENDA

GASTRO & CAFE

LUNCH SINCE MONDAY TILL FRIDAY

13:00-16:00

(ask for service!)



main courses

Rib eye steak ^(220g) with baked potatoes, garlic herb butter and blanched vegetables.....42 zł

Casa Donoso Evolución Reserva Cabernet Sauvignon

Grilled chicken filet ^(180g), served with dried tomatoes sauce and leek, salad and steak fries.....28 zł

Cauliflower steak marinade with quinoa and vegan mayonnaise.....26 zł



bowLAV

HEALTHY BOWLS, FULL OF FLAVOR

BowLAV with quinoa, vegetables, hummus, avocado, sprouts and natural yoghurt **+chicken +6 zł**.....22 zł

BowlLAV Asian with quinoa, chopped tuna, avocado, peanuts, cottage cheese and coriander **+beef +8 zł, +shrimps +12 zł**.....26 zł



pasta

OPTIONAL PASTA GF +4 zł

Tagliatelle Aglio Olio with garlic, chilli, olives, cherry tomatoes and Emilgrana cheese **+chorizo +5 zł, +prawns +12 zł**.....22 zł

Tagliatelle with baby spinach, smoked salmon, cherry tomatoes and with addition of cream.....26 zł

Tagliatelle carbonara with free-range smoked bacon, Emilgrana cheese, egg yolk and marjoram.....26 zł



burgers

Beef Burger 180g.....28 zł
Served in homemade rolls, mimolette cheese, red onion, tomato, bacon, pickle and salad, served with fries and aioli sauce

Burger Surf & Turf 180g.....39 zł
Served in homemade rolls with grilled shrimps, beef, tomato, lettuce, served with fries and bearnaise sauce



sweets

Our homemade cakes.....15 zł

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

Crumble.....16 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



summer refreshment

Smoothie - pineapple, grapefruits, goji berry.....15 zł

Smoothie - raspberries, banana, mango.....16 zł

Green smoothie.....15 zł

Iced tea with citrus and mango.....14 zł

Frappe.....12 zł
+coconut milk +2 zł



homemade lemonade

Lavender lemonade.....14 zł

Mango-cucumber lemonade.....13 zł

Citrus lemonade.....13 zł

the key

- gluten free
- dishes containing eggs
- dishes containing shellfish
- dishes containing fish
- dishes containing peanuts
- dishes containing grains
- dishes containing dairy products
- 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

Flat white.....12 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

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

WE INFORM THAT OUR DISHES CAN INCLUDE TRACE AMOUNTS OF GLUTEN

www.lavenda-cafelunch.pl



zupy

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



na początek...

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

🌱
Hummus podawany z piklowanymi warzywami oraz pieczywem
naszego wypieku na zakwasie.....16 zł

Capresse - pomidory z mozzarellą oraz oliwą z oliwek
z kremem balsamico i świeżą bazylią,
podawane z pieczywem naszego wypieku.....19 zł

Tatar z tuńczyka z awokado oraz pomarańczą,
podawany z naszymi piklami oraz chlebem na zakwasie.....24 zł

🌱 🌱
Krewetki tygrysie smażone na maśle z dodatkiem białego wina
z czosnkiem, oliwkami, pomidorkami cherry i pietruszką podawane
z chlebem naszego wypieku +chorizo +4 zł26 zł

🍷 Emperor Point Sauvignon Blanc

🌱
Przekąski do wina: chorizo, wędzony wiejski schab, ser lazur,
ser mimolette, hummus, domowa konfitura,
oraz chleb naszego wypieku na zakwasie.....40 zł



sałatki

Sałatka a'la Cezar z grillowanym kurczakiem z emulsją z anchios,
wiejskim wędzonym boczkiem oraz serem Emilgrana,
podawana z chlebem naszego wypieku na zakwasie.....27 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.....27 zł

🌱 🌱
Sałatka z wołowiną, mieszane liście sałaty, pomidorki cherry,
orzechy włoskie, ser lazur, dresing malinowy
podawana z pieczywem naszego wypieku.....28 zł

Sałatka ze stekiem z tuńczyka, awokado, mieszane liście sałaty,
prażone ziarna, pomidorki cherry, ogórek zielony, czerwona cebula
oraz autorski zielony sos.....35 zł

🍷 Cantine Ionis Acanto Primitivo



ciabatty

Ciabatta wegetariańska - grillowany kalafior z oliwą truflową, cukinia,
pomidor oraz prażone ziarna słonecznika,
podawana z małą sałatką.....18 zł

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

🌱
Ciabatta z wołowiną z ogórkiem piklowanym, rukolą i czerwoną cebulą
oraz kremem fresh chrzanowym
podawana z małą sałatką.....19 zł

🌱
Ciabatta z kurczakiem, serem mozzarella oraz suszonymi pomidorami
podawana z małą sałatką.....18 zł



LAVENDA

GASTRO & CAFE

LUNCH OD PONIEDZIAŁKU DO PIĄTKU

13:00-16:00
(zapytaj obsługę!)



dania główne

🌱 🌱
Stek wołowy z antrykotu (220g) podawany z pieczonymi ziemniaczkami,
masłem ziołowo-czosnkowym oraz blanszowanymi warzywami.....42 zł

🍷 Casa Donoso Evolución Reserva Cabernet Sauvignon

🌱 🌱
Grillowany filet z kurczaka (180g) serwowany w sosie z suszonych
pomidorów z pore, sałatką oraz frytkami stekowymi.....28 zł

🌱 🌱
Marynowany stek z kalafiora podawany z komosą ryżową
oraz wegańskim majonezem.....26 zł



bowLAV

ZDROWE MISKI, PEŁNE SMAKU

🌱 🌱
BowLAV z komosą ryżową, warzywami, awokado, hummusem,
kielkami oraz jogurtem naturalnym +kurczak +6 zł22 zł

BowlAV azjatycki z komosą ryżową, siekanym tuńczykiem, awokado,
orzeszkami ziemnymi, twarogiem i kolendrą
+wołowina +8 zł, +krewetki +12 zł26 zł



makarony

OPCJONALNY MAKARON GF +4 zł

🌱
Tagiatelle Aglio Olio z czosnkiem, chilli, oliwkami, pomidorkami
cherry i serem Emilgrana +chorizo +5 zł, +krewetki +12 zł22 zł

🌱 🌱
Tagiatelle z baby szpinakiem, wędzonym łososiem, pomidorkami
cherry z odrobiną śmietany.....26 zł

🌱
Tagiatelle Carbonara z wiejskim wędzonym boczkiem,
serem Emilgrana, żółtkiem i majerankiem.....26 zł



burgery

🌱
Burger wołowy 180g.....28 zł
Serwowany w bułce naszego wypieku, z serem mimolette, czerwoną cebulą,
pomidorem, boczkiem, ogórkiem piklowanym, sałatką, z frytkami,
podawany z sosem aioli

🌱
Burger Surf & Turf 180g.....39 zł
Serwowany w bułce naszego wypieku z grillowanymi
krewetkami, wołowiną, pomidorem, sałatką, z frytkami,
podawany z sosem berneńskim



słodkości

Ciasta naszego wypieku.....15 zł

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



🌱 🌱
Crumble.....16 zł
podpiekane owoce pod kruszonką z płatków
zbożowych, masła orzechowego i przypraw
korzennych podawane z gałką lodów
waniliowych oraz sosem karmelowym



letnie orzeźwienie

Smoothie - ananas, grejpfruty, owoce goji.....15 zł

Smoothie - maliny, banan, mango.....16 zł

Smoothie zielony.....15 zł

Herbata mrożona z cytrusami i mango.....14 zł

Frappe.....12 zł
+mleko kokosowe +2 zł



domowe lemoniady

Lemoniada lawendowa.....14 zł

Lemoniada mango-ogórek.....13 zł

Lemoniada cytrusowa.....13 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

Flat white.....12 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

Lawendowa.....10 zł
Odpężająca herbata z kwiatu lawendy podawana z syropem
lawendowym

Czerwone owoce.....10 zł
Hibiskus, dziki bez, owoce róży, kawałki jabłek,
kawałki truskawek, podawana z domową konfiturą

Zielona relaksująca.....10 zł
Zielona herbata
Sencha, słonecznik, chaber, owoce róży



napoje zimne

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

INFORMUJEMY, ŻE NASZE DANIA MOGĄ ZAWIERAĆ ŚLADOWE ILOŚCI GLUTENU

www.lavenda-cafelunch.pl