



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

Grzanki z podgrzybkami, cebulą, czosnkiem, tymiankiem oraz z polskim serem.....22 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

Ⓞ
Degustacja polskiego sera (100g) z pieczywem naszego wypieku.....15 zł



sałatki

Sałatka a'la Cezar z kurczakiem, grzankami, czerwoną cebulą, ogórkiem, wiejskim wędzonym boczkiem z emulsją anchois oraz serem Emilgrana.....28 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 confitowaną kaczką z dresingiem z pieczonej gruszki, z pietruszką, koperkiem, granatem oraz orzechami.....29 zł

Pieczone sezonowe warzywa okopowe z kozim serem, orzechami włoskimi oraz dresingiem z owoców leśnych.....26 zł

🍷 Cantine Ionis Acanto Primitivo



ciabatty

Ciabatta wegetariańska z pieczonymi sezonowymi warzywami z ziołami oraz pestkami słonecznika, podawana z małą sałatką.....18 zł

Ⓞ
Ciabatta z wędzonym łososiem, baby szpinakiem oraz kozim serem, 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

+pieczywo +2 zł, +frytki +5 zł, +komosa ryżowa +4 zł
+sałatka z warzywami i zielonym sosem +5 zł

Ⓞ Ⓞ
Stek wołowy z antrykotu (220g) cafe de Paris z frytkami, sałatką oraz sosem aioli.....45 zł

🍷 Casa Donoso Evolución Reserva Cabernet Sauvignon

Confitowane udko kaczki podawane z puree dyniowym, modrą kapustą oraz sosem własnym z czarną porzeczką.....41 zł

Ⓞ Ⓞ
Grillowany filet z kurczaka (180g) serwowany w sosie z suszonych pomidorów z porem oraz frytkami stekowymi.....25 zł

🌱 🌱
Stek z selera podawany z komosą ryżową, puree dyniowym, sosem orzechowym oraz sałatką.....26 zł



bowLAV

ZDROWE MISKI, PEŁNE SMAKU

BowlLAV z bulionem z kaczki, z szarpaną kaczką confi, pappardelle z marchwi, pieczony burak, komosa ryżowa oraz jarmuż.....28 zł

BowlLAV z komosą ryżową, pieczonymi warzywami sezonowymi, kozim serem, jarmużem oraz pestkami dyni z dresingiem orzechowym, +kurczak +6 zł, +wołowina +8 zł, +tuńczyk +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

Ⓞ
Tagiatelle w sosie śmietanowym z leśnych grzybów z pietruszką +kurczak +6 zł, +szarpana kaczka confit +8 zł, +wołowina +8 zł24 zł



burgery

Ⓞ
Burger wołowy 180g.....28 zł

Serwowany w bułce naszego wypieku, z serem mimolette, z konfiturą z czerwonej cebuli, sałatką, ogórkiem konserwowym, pomidorem. Podawany z frytkami oraz sosem aioli

Ⓞ Ⓞ
Burger z szarpaną kaczką confit.....27 zł

Podawany w maślanej bułce naszego wypieku, z sosem orzechowym, konfiturą z czerwonych owoców leśnych, ogórkiem konserwowym oraz polskim serem



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



czekolady na gorąco

wszystkie czekolady podajemy z bitą śmietaną i polewą

Klasyczna.....14 zł

Z malinami i białą czekoladą.....15 zł

Z bananem i ciasteczkami oreo.....16 zł

Z whisky i skórka z pomarańczy.....16 zł



na rozgrzewkę...

Napar imbirowy z syropem z kwiatu bzu z pomarańczą i miodem..14 zł

Grzaniec czerwony z pomarańczą oraz goździkami.....15 zł

Grzaniec biały z pomarańczą, miodem oraz cynamonem.....15 zł

Rozgrzewająca herbata z rumem, miodem, pomarańczą oraz cynamonem.....15 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 stolach powyżej 8 osób doliczamy +10% do rachunku końcowego za obsługę kelnerską



kawy

+mleko roślinne +2 zł

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 roślinnym.....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

Odpężająca herbata z kwiatu lavendy podawana z syropem lavendowym

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

Lemoniada lawendowa.....14 zł

Woda kokosowa.....12 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

INFORMUJEMY, ŻE NASZE DANIA MOGĄ ZAWIERAĆ ŚLADOWE ILOŚCI GLUTENU


www.lavenda-cafelunch.pl

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

Toasts with bay bolete, onions, garlic, thyme and polish cheese.....22 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



 Polish cheese tasting (100g) with our baked bread.....15 zł

salads

Salad a'la Caesar with chicken, croutons, red onion, cucumber, country smoked bacon with anchois emulsion and Emilgrana cheese.....28 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.....27 zł


 Salad with confit duck with dressing from baked pear, with parsley, dill, pomegranate and nuts.....29 zł


  Seasoned roasted root vegetables with goat cheese, walnuts and forest fruit dressing.....26 zł

 Cantine Ionis Acanto Primitivo

ciabatta

Vege ciabatta with baked seasonal vegetables with herbs and sunflower seeds, served with small salad.....18 zł

 Ciabatta with smoked salmon, baby spinach and goat cheese served with small salad.....19 zł

 Ciabatta with beef, pickles, rucola, red onion and horseradish cream sauce, served with small salad.....19 zł

 Ciabatta with chicken, mozzarella and dried tomatoes served with small salad.....18 zł

LAVENDA

GASTRO & CAFE

LUNCH SINCE MONDAY TILL FRIDAY

13:00-16:00

(ask for service!)

main courses



+bread +2 zł, +fries +5 zł, +quinoa +4 zł
+salad with vegetables and green sauce +5 zł

Rib eye steak (220g) cafe de Paris with fries, salad and aioli sauce.....45 zł

 Casa Donoso Evolución Reserva Cabernet Sauvignon

Confit duck leg served with pumpkin puree, red cabbage and black currant sauce.....41 zł

Grilled chicken filet (180g), served with dried tomatoes sauce, leek and steak fries.....25 zł

  Celery steak served with quinoa, pumpkin puree, peanut sauce and salad.....26 zł



bowlLAV HEALTHY BOWLS, FULL OF TASTE



BowlLAV with duck broth, pulled duck confit, carrot pappardelle, baked beetroot, quinoa and kale.....28 zł


BowlLAV with quinoa, roasted seasonal vegetables, goat cheese, kale and pumpkin seeds with walnut dressing
+chicken +6 zł, +beef +8 zł, +tuna +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

 Tagliatelle in cream sauce from forest mushrooms with parsley
+chicken +6 zł, +confit duck +8 zł, +beef +8 zł.....24 zł

burgers

 Beef Burger 180g.....28 zł

Served in homemade rolls, mimolette cheese, red onion jam, lettuce, pickled cucumber and tomato, served with fries and aioli sauce

  Burger with pulled confit duck.....27 zł


Served in a butter roll of our baking, with peanut sauce, red fruit berry jam, pickled cucumber and Polish cheese

sweets

Our homemade cakes.....15 zł

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

  Crumble.....16 zł

 Baked fruit with "crumble" of cereals, peanut butter, spices with a scoop of vanilla ice cream and caramel sauce

hot chocolate

served with whipped cream and topping

Classic.....14 zł

With raspberries and white chocolate.....15 zł

With bananas and oreo cookies.....16 zł

With whisky and orange peel.....16 zł

to warm up...


Ginger brew with elderberry syrup with orange and honey.....14 zł

Red mulled wine with orange and cloves.....15 zł

White mulled wine with orange, honey and cinnamon.....15 zł

Warming tea with rum, honey, orange and cinnamon.....15 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 +plant milk +2 zł

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

Latte with plant milk.....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

Lavender lemonade.....14 zł

Coconut water.....12 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

WE INFORM THAT OUR DISHES CAN INCLUDE TRACE AMOUNTS OF GLUTEN

www.lavenda-cafelunch.pl