



## zupy

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



## na początek...

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



Pasta z zielonego groszku z ciecierzycą, podawana z grillowanymi warzywami oraz chlebem naszego wypieku na zakwasie.....16 zł

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

Krewetki tygrysie w tempurze podawane z sosem pomarańczowym oraz sosem aioli z rukoli.....26 zł

Ⓢ Ⓞ  
Krewetki tygrysie smażone na maśle z dodatkiem białego wina z czosnkiem, oliwkami, pomidorkami cherry i pietruszką podawane z chlebem naszego wypieku **+kielbaska chorizo** <sup>+4 zł</sup>.....26 zł

🍷 **Emperor Point Sauvignon Blanc**

Ⓢ  
Degustacja polskiego sera <sup>(100g)</sup> z pieczywem naszego wypieku.....18 zł



## sałatki

Ⓢ  
Sałatka z grillowanym filetem z kurczaka, mieszane liście sałaty, domowy sos winegret, pomidorki cherry, ogórek, czerwona cebula, ser Emilgrana, podawana z pieczywem naszego wypieku.....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.....28 zł

Ⓢ  
Sałatka z wołowiną, mieszane liście sałaty, domowy sos winegret, ser dojrzewający polski, orzechy, dressing malinowy, podawana z pieczywem naszego wypieku.....29 zł

🍷 **Cantine Ionis Acanto Primitivo**



## ciabatty

Ⓢ  
Ciabatta z twarogiem kozim, pastą z awokado, zielonym ogórkiem, granatem, rukolą oraz pestkami słonecznika **+wędzony łosoś** <sup>+5 zł</sup>.....16 zł

Ⓢ  
Ciabatta z wołowiną z ogórkiem piklowanym, rukolą i czerwoną cebulą oraz sosem aioli z rukoli, 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** <sup>+2 zł</sup>, **+frytki** <sup>+5 zł</sup>, **+komosa ryżowa** <sup>+4 zł</sup>  
**+sałatka z warzywami i naszym winegretem** <sup>+5 zł</sup>

Ⓢ Ⓞ  
Stek wołowy z antrykotu <sup>(220g)</sup> cafe de Paris podawany z kurkami smażonymi na maśle z baby szpinakiem i ziemniaczkami z ziołami.....45 zł

🍷 **Casa Donoso Evolución Reserva Cabernet Sauvignon**

Ⓢ Ⓞ Ⓞ  
Tagliata czyli grillowany stek z tuńczyka podawany z krewetkami i parmezanem oraz małą sałatką ze świeżymi warzywami.....43 zł

Ⓢ  
Burger wołowy 180g.....28 zł  
*Serwowany w bułce naszego wypieku, z serem mimolette, z konfiturą z czerwonej cebuli, sałata, ogórkiem konserwowym, pomidorem. Podawany z frytkami oraz sosem aioli*

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

🌱  
Domowa kielbaska wegetariańska, pieczone ziemniaki, ciecierzycza w pomidorach oraz mała sałatka z naszym winegretem.....25 zł

🌱 🌱  
Stek z tofu w marynacie sojowo-karmelowej z warzywami, oraz pasta z zielonego groszku z ciecierzycą.....26 zł



## bowLAV

ZDROWE MISKI, PEŁNE SMAKU

BowlLAV z komosą ryżową, baby szpinakiem, ziołami, pomidorki cherry, pastą z awokado oraz karmelizowanymi orzechami ziemnymi, jogurt naturalny **+grillowane tofu** <sup>+6 zł</sup>, **+grillowany tuńczyk** <sup>+12 zł</sup>.....24 zł

BowlLAV z komosą ryżową, pastą z zielonego groszku z ciecierzycą, grillowanymi warzywami, pasta z awokado, twaróg, domowe pikle **+kurczak** <sup>+6 zł</sup>.....26 zł



## makarony

OPCJONALNY MAKARON GF +4 zł

Ⓢ  
Tagliatelle Aglio Olio z czosnkiem, chilli, oliwkami, pomidorkami cherry i serem Emilgrana **+chorizo** <sup>+5 zł</sup>, **+krewetki** <sup>+12 zł</sup>.....22 zł

Ⓢ Ⓞ  
Tagliatelle z baby szpinakiem, wędzonym łososiem, pomidorkami cherry z odrobiną śmietany.....26 zł

Ⓢ  
Tagliatelle Carbonara z wiejskim wędzonym boczkiem, serem Emilgrana, żółtkiem i majerankiem.....26 zł



## 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*



## wiosenne orzeźwienie

Smoothie - ananas, grejpfruty, owoce goji **+rokitnik** <sup>+2 zł</sup>.....15 zł

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

Smoothie zielony **+rokitnik** <sup>+2 zł</sup>.....15 zł

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

Frappe.....12 zł  
**+mleko kokosowe** <sup>+2 zł</sup>

Affogato - espresso z kulką lodów waniliowych oraz karmelem.....12 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

**+mleko roślinne** <sup>+2 zł</sup>

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

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

Woda kokosowa.....12 zł

Sok wyciskany.....13 zł

Woda mineralna.....6 zł

Sok owocowy.....6 zł

Mr DARK® Black- kola.....8 zł

Mr DARK® White- biała kola.....8 zł

Mr DARK® Gold- yerba mate.....8 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 olive oil and balsamico.....12 zł

Green pea spread with chickpeas served with grilled vegetables and homemade sourdought bread.....16 zł

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

Tiger prawns in tempura served with orange sauce and rocket salad aioli sauce.....26 zł

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

**Emperor Point Sauvignon Blanc**

Polish cheese tasting <sup>(100g)</sup> with our baked bread.....18 zł



## salads

Salad with grilled chicken fillet, mixed salad leaves, homemade vinaigrette dressing, cherry tomatoes, cucumber, red onion, Emilgrana cheese, served with our 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.....28 zł

Salad with beef, mixed lettuce leaves, homemade vinaigrette dressing, Polish ripening cheese, nuts, raspberry dressing served with our baking bread.....29 zł

**Cantine Ionis Acanto Primitivo**



## ciabatta

Ciabatta with goat's quark, avocado, cucumber, rocket salad, pomegranate and sunflower seeds **+smoked salmon +5 zł**.....16 zł

Ciabatta with beef, pickles, rucola, red onion and aioli sauce with rocket salad, 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 our vinaigrette +5 zł**

Rib eye steak <sup>(220g)</sup> cafe de Paris served with chanterelles fried on butter with baby spinach, potatoes with herbs.....45 zł

**Casa Donoso Evolución Reserva Cabernet Sauvignon**

Tagliata - grilled tuna steak served with shrimp and parmesan cheese served with small salad and fresh vegetables.....43 zł

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*

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

Home-made vegetarian sausage, baked potatoes, chickpeas in tomatoes, a small salad with our vinaigrette sauce.....25 zł

Tofu steak in soy-caramel marinade with vegetables, and green peas paste with chickpeas.....26 zł



## bowLAV

HEALTHY BOWLS, FULL OF TASTE

BowlLAV with quinoa, baby spinach, herbs, cherry tomatoes, avocado paste and caramelized peanuts, natural yogurt **+grilled tofu +6 zł, +grilled tuna +12 zł**.....24 zł

BowlLAV with quinoa, green pea spread with chickpeas, grilled vegetables, avocado paste, cottage cheese, homemade pickles **+chicken +6 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



## sweets

Our homemade cakes.....15 zł

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



## spring refreshment

Smoothie - pineapple, grapefruits, goji berry **+seaberry +2 zł**.....15 zł

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

Green smoothie **+seaberry +2 zł**.....15 zł

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

Frappe.....12 zł  
**+coconut milk +2 zł**

Affogato - espresso with a ball of vanilla ice cream and caramel....12 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

**+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

Coconut water.....12 zł

Squeezed Juice.....13 zł

Mineral water.....6 zł

Fruit Juice.....6 zł

Mr DARK® Black- coke.....8 zł

Mr DARK® White- white coke.....8 zł

Mr DARK® Gold- yerba mate.....8 zł

WE INFORM THAT OUR DISHES CAN INCLUDE TRACE AMOUNTS OF GLUTEN

www.lavenda-cafelunch.pl