



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 +4zł24 zł



POLECANE WINO
Polskie wino ze Srebnej Góry pod Krakowem.....16 zł

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

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



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

☉ Przekąski do wina: chorizo, wędzony wiejski schab, ser lazur, ser mimolette, hummus, domowa konfitura, oraz chleb naszego wypieku na zakwasie.....32 zł



na mniejszy apetyt

Salatka Cezar z grillowanym kurczakiem z emulsją z anchios, wiejskim wędzonym boczkiem oraz parmezanem, podawana z chlebem naszego wypieku na zakwasie.....27 zł

☉☉☉ Salatka 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

☉☉ Salatka z wołowiną, mieszane liście sałaty, pomidorki cherry, orzechy włoskie, ser lazur, dressing malinowy podawana z pieczywem naszego wypieku.....28 zł

Ciabatta wegetariańska - grillowany kalafior z oliwą truflową, cukinia, pomidor oraz prażone migdały, 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 cremem fresh chrzanowy 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

12:30-16:00

(zapytaj obsługę!)



dania główne na duży apetyt

☉☉ Stek wołowy z antrykotu (200g) podawany z pieczonymi ziemniaczkami, sosem demi glase oraz blanszowanymi warzywami.....42 zł

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

Marynowany stek z kalafiora podawany z cytrynowym kuskusem oraz wegańskim majonezem.....26 zł

Stek z tuńczyka podawany na makaronie z sezonowymi warzywami oraz pudrem z suszonego tuńczyka.....42 zł



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

OPCJONALNY MAKARON GF +4 zł

☉ Tagiatelle Aglio Olio z czosnkiem, chilli, oliwkami, pomidorkami cherry i parmezanem +chorizo +5zł, +krewetki +8zł22 zł

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

☉ Tagiatelle Carbonara z wiejskim wędzonym boczkiem, parmezanem, żółtkiem i majerankiem.....26 zł



burgery

☉ Burger wołowy 150g.....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 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

☉☉ 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.....15 zł

Smoothie - maliny, banan, mango.....14 zł

Smoothie zielony.....15 zł

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

Frappe.....12 zł
+mleko kokosowe +2zł



domowe lemoniady

Lemoniada lawendowa.....13 zł

Lemoniada mango-ogórek.....13 zł

Lemoniada cytrusowa.....13 zł

legenda

- ☉ 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

Odprężająca 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



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** ^{+4 zł}.....24 zł



Polish wine from Srebrna Góra near Cracow.....16 zł

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

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

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



Cantine Ionis Acanto Primitivo glass.....15 zł

☉ Snack for wine: chorizo, smoked pork chop, blue cheese, mimolette cheese, homemade jam and our sourdough bread.....32 zł



for small appetite

Grilled chicken Caesar salad with anchoises emulsion, smoked bacon and parmesan 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

Vege ciabatta - grilled cauliflower with truffle oil, zucchini, tomato and roasted almonds, 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 souce, 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

12:30-16:00

(ask for service!)



main courses for big appetite

Rib eye steak ^(200g) with baked potatoes, Demi-Glace sauce and blanched vegetables.....42 zł

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

Cauliflower steak marinade with lemon couscous and vegan mayonnaise.....26 zł

Tuna steak served on pasta with seasonal vegetables and powder of dried tuna.....42 zł



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

OPTIONAL PASTA GF +4 zł

☉ Tagliatelle Aglio Olio with garlic, chilli, olives, cherry tomatoes and parmesan cheese **+chorizo** ^{+5 zł}, **+prawns** ^{+8 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, parmesan cheese, egg yolk and marjoram.....26 zł



burgers

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

☉ Burger Surf & Turf 150g.....29 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 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



spring refreshment

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

Smoothie - raspberries, banana, mango.....14 zł

Green smoothie.....15 zł

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

Frappe.....12 zł
+coconut milk ^{+2 zł}



homemade lemonade

Lavender lemonade.....13 zł

Mango-cucumber lemonade.....13 zł

Citrus lemonade.....13 zł

the key

GF gluten free ☉ dishes containing peanuts
J dishes containing eggs Z dishes containing grains
S dishes containing shellfish N dishes containing dairy products
R dishes containing fish 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

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