

# LAVENDA

GASTRO & CAFE

## LUNCHE OD PONIEDZIAŁKU DO PIĄTKU 12:30-16:00



### 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 +4 zł** ..... 24 zł

**POLECANE WINO** Kieliszek Azumbre Verdejo ..... 14 zł

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

☉ Grzanki z oscypkiem, konfiturą z cebuli oraz rukolą ..... 15 zł

☉ Carpaccio wołowe z parmezanem, oliwą z oliwek, rukolą, oliwkami czarnymi ..... 28 zł

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

☉ Hummus z suszonymi pomidorami podawane z chlebem naszego wypieku ..... 15 zł

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



### na mniejszy apetyt

☉ ☉ ☉ Sałatka z oscypkiem, pomidorkami cherry, czerwoną cebulą, prażonymi ziarnami słonecznika z sosem z owoców leśnych, **+losos wędzony +5 zł, +kurczak +4 zł** ..... 19 zł

☉ ☉ ☉ Sałatka z krewetkami z chilli, chorizo, ser mimolette, pomidory cherry, skropiona limonką podawana z zielonym sosem oraz pieczywem naszego wypieku ..... 25 zł

☉ ☉ Sałatka z wołowiną, sezonowymi warzywami, baby szpinakiem oraz prażonymi ziarnami ..... 25 zł

☉ ☉ Ciabatta z domowym pesto, pomidorami i mozzarellą podawana z małą sałatką **+kurczak +4 zł, +chorizo +5 zł** ..... 18 zł

☉ ☉ Ciabatta z wołowiną, szalotką, sosem berneńskim, serem mimolette, rukolą podawana z małą sałatką ..... 19 zł

☉ ☉ Pancake podawane z jogurtem naturalnym, miodem i sezonowymi owocami ..... 15 zł



### dania główne na duży apetyt

**OPCJONALNY MAKARON GF +4 zł**

☉ ☉ ☉ Grillowany filet z kurczaka serwowany w sosie z suszonych pomidorów z porem, sałatką oraz frytkami stekowymi ..... 26 zł

☉ ☉ ☉ Stek wołowy z antrykotu z sosem berneńskim podawany z pyrą z creme fresh oraz małą sałatką ..... 38 zł

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

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

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

☉ Tagiatelle z pesto, cukinią i suszonymi pomidorami **+chorizo +4 zł** ..... 22 zł

☉ ☉ Makaron ryżowy z sezonowymi warzywami, kolendrą, orzeszkami ziemnymi, sosem sojowym i groszkiem cukrowym **+wołowina +5 zł, +kurczak +4 zł** ..... 22 zł

**POLECANE WINO** Kieliszek Azumbre Verdejo ..... 14 zł

☉ Burger wołowy 100g ..... 28 zł

Z serem mimolette, czerwoną cebulą, pomidorem, boczkiem, ogórkiem piklowanym i sałatką, z frytkami stekowymi, podawany z sosami: berneńskim, chilli z maliną oraz wielkopolskim

☉ Burger Surf & Turf ..... 29 zł

Serwowany w bułce naszego wypieku z grillowanymi krewetkami, wołowiną, pomidorem, sałatką, z frytkami, podawany z sosami: berneńskim, chilli z maliną oraz wielkopolskim



### słodkości

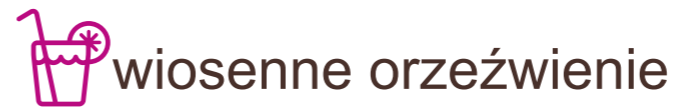
Ciasta naszego wypieku ..... 14 zł

☉ Deser bezowy z lodami tradycyjnymi i owocami sezonowymi ..... 16 zł

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

☉ ☉ Crumble ..... 15 zł

**ZWYCIĘZCA CULINARY FEST 2014** *podpiekane owoce pod kruszonką z płatków zbożowych, masła orzechowego i przypraw korzennych podawane z gałką lodów waniliowych oraz sosem karmelowym*



### wiosenne orzeźwienie

Herbata mrożona cytrusowa z mango ..... 14 zł

Kawa mrożona z bitą śmietaną i polewą czekoladową ..... 14 zł

Smoothies owocowe ..... 14 zł

Smoothies zielony ..... 14 zł



### napoje zimne

Domowa lemoniada lavendowa / cytrusowa / mango - ogórek ..... 11 zł

Sok wyciskany ..... 11 zł

Woda mineralna ..... 6 zł

Sok owocowy ..... 6 zł

John Lemon ..... 9 zł



### 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  
Odpężająca herbata z kwiatu lawendy podawana z syropem lavendowym

Cud malina ..... 10 zł  
Czarna herbata z malinami, hibiskusem i bławatkiem podawana z konfiturą domową

Zielona południowa ..... 10 zł  
Zielona herbata z kandyzowanymi owocami ananasa i mango oraz kwiatami pomarańczy i róży

### legenda

- |      |                              |     |                                  |
|------|------------------------------|-----|----------------------------------|
| ☉ GF | Dania bezglutenowe           | ☉ O | Dania zawierające orzechy ziemne |
| ☉ J  | Dania zawierające jaja       | ☉ Z | Dania zawierające ziarna         |
| ☉ S  | Dania zawierające skorupiaki | ☉ N | Dania zawierające nabiał         |
| ☉ R  | Dania zawierające ryby       | ☉ G | Dania zawierające grzyby         |

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



# LAVENDA

GASTRO & CAFE

LUNCH SINCE MONDAY TILL FRIDAY  
12:30-16:00



## soups

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



## starters...

Ⓢ Tiger shrimps fried on butter with addition of white wine, garlic, cherry tomatoes and parsley, served with our homemade bread, **+chorizo +4 zł** ..... 24 zł

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

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

Ⓢ Toasts with Oscypek smoked cheese, onion jam and rocked salad ..... 15 zł

Ⓢ Beef carpaccio, parmesan, ruckola, olives, olive oil ..... 28 zł

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

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

Ⓢ Platter for wine: chorizo, Oscypek smoked cheese, mimolette, homemade jam and our sourdough bread ..... 29 zł



## for small appetite

Ⓢ Salad with Oscypek smoked cheese, cherry tomatoes, red onion, roasted sunflower seeds with sauce of forest fruti, **+smoked salmon +5 zł, +chicken +4 zł** ..... 19 zł

Ⓢ Salad with shrimps and chilli, chorizo, mimolette cheese, cherry tomatoes, sprinkled with lime and served with green sauce and our homemade bread ..... 25 zł

Ⓢ Beef salad, seasonal vegetables, baby spinach and roasted seeds ..... 25 zł

Ⓢ Ciabatta with homemade pesto, tomatoes, mozzarella served with small salad **+chicken +4 zł, +chorizo +5 zł** ..... 18 zł

Ⓢ Beef Ciabatta, shallot, Béarnaise sauce, mimolette cheese, rocked salad served with small salad ..... 19 zł

Ⓢ Pancake served with jogurt, honey, seasonal fruit ..... 15 zł



## main courses for big appetite

OPTIONAL PASTA GF +4 zł

Ⓢ Grilled chicken filet, served with dried tomatoes sauce and leek, salad and steak fries ..... 26 zł

Ⓢ Rib eye steak with Béarnaise sauce served with tater and fresh cream and small salad ..... 38 zł

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

Ⓢ Tagliatelle Aglio Olio with garlic, chilli, olives, cherry tomatoes, **+chorizo +5 zł, +shrimps +8 zł** ..... 20 zł

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

Ⓢ Tagliatelle with pesto, zucchini, dried tomatoes **+chorizo +4 zł** ..... 22 zł

Ⓢ Rice noodles with seasonal vegetables, sosy sauce, sugar snap peas, pine cold, coriander, **+beef +5 zł, +chicken +4 zł** ..... 22 zł

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

Ⓢ Beef Buger 100g ..... 28 zł  
*cheddar cheese, red onion, tomato, bacon, pickle and salad served with fries. Sauce: bearnaise sauce, chilli with raspberry sauce, Wielkopolski sauce*

Ⓢ Burger Surf & Turf ..... 29 zł  
*Served in homemade rolls with grilled shrimps, beef, tomato, lettuce with fries. Sauce: bearnaise sauce, chilli with raspberry sauce, Wielkopolski sauce*



## sweets

Our homemade cakes ..... 14 zł

Ⓢ Meringue dessert served with traditional ice-cream and seasonal fruits ..... 16 zł

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

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



## spring refreshment

Citrus-Mango iced ted ..... 14 zł

Iced coffee with whipped cream and chocolate topping ..... 14 zł

Fruit smoothie ..... 14 zł

Green smoothie ..... 14 zł



## cold beverages

Homemade lemonade lavender / citrus / mango - cucumber ..... 11 zł

Squeezed Juice ..... 11 zł

Mineral water ..... 6 zł

Fruit Juice ..... 6 zł

John Lemon ..... 9 zł



## 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 | double 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*

"Cud Malina" ..... 10 zł  
*Black tea with raspberries, hibiscus and cornflower, served with homemade jam*

South Green tea ..... 10 zł  
*Green tea with crystallized fruit of pineapple and mango, with flowers of oranges and roses*

## the key

- Ⓜ gluten free
- Ⓢ dishes containing shellfish
- Ⓡ dishes containing fish
- Ⓞ dishes containing peanuts
- Ⓩ dishes containing grains
- Ⓝ dishes containing dairy products
- Ⓦ dishes containing mustard

*At the tables above 8 people add 10% to your final bill for waiter service*