

## śniadania

8:00 – 12:00

### #RefinedConsciousDining

Nasze śniadania opierają się na produktach przygotowywanych na miejscu i sezonowych składnikach od sprawdzonych producentów. Pracujemy w duchu prostoty, jakości i pełnego wykorzystania surowca.

<b>domowe pieczywo</b> 	10,-
masło miso / masło ziołowe	
<b>jajecznica z 3 jaj</b> 	35,-
twaróg ze szczypiorkiem   <i>Manufaktura by Rudnicki</i> / grillowane rzodkiewki / lekki dressing	
<b>hummus grzybowy</b>   <i>ekologiczne grzyby z Dąbrówki</i> 	36,-
nameko w tempurze / piklowany ogórek / grzanki ziołowe	
<b>pasta jajeczna / mini focaccia</b>	34,-
ikra z pstrąga złocistego / sałata rzymska / piklowany ogórek / koperek / kapary	
<b>szakszuka zielona Green Table</b> 	37,-
dwa jajka / ketchup paprykowy / ser podpuszczkowy   <i>Manufaktura by Rudnicki</i> / kolendra	
 <b>tost z pstrągiem tęczowym wędzonym na zimno</b>	37,-
<i>Gospodarstwo Rybackie Zielenica</i> pesto z czosnku niedźwiedziego / koperek / kiszona cytryna / zatar	
<b>tost z chleba ziemniaczanego</b>	37,-
2 jajka sadzone / bekon / pikle / ser górski   <i>Manufaktura by Rudnicki</i> / świeże zioła	
<b>musli z suszonymi owocami</b> 	29,-
jogurt naturalny / orzechy w karmelu / plaster miodu   <i>Sądecki Bartnik</i> / mięta	
<b>racuchy z jabłkiem</b> 	33,-
cukier puder / domowy chutney / plaster miodu   <i>Sądecki Bartnik</i>	
<b>dodatki warzywne</b>	15,-
do wyboru: pomidory // szpinak // owoce // orzechy	
<b>dodatki mięsne i sery</b>	17,-
do wyboru: pstrąg wędzony na zimno // bekon // ser górski   <i>Manufaktura by Rudnicki</i>	
<b>świeża trufla</b>	25,-
<b>kawior Antonius ***** 30 gr</b>	350,-

\*wszystkie ekologiczne produkty posiadają odpowiedni certyfikat

