

English.

Brunchie.

So, our late breakfast vibes.
Served on weekends from 10 AM to 4 PM.

Scrambled Eggs. sourdough toast. tomato butter with honey&chilli. 33.
polish aged cheese. soy tomatoes.

Oxheart. tomato. homemade ricotta. sea salt flakes. olive. 34.

French Toast. shokupan. homemade rioctta. white n' blue poppy seeds. 34.
cranberry and orange confiture. gingerbread and cinnamon topping.

Cilbir. turkish style eggs.yogurt with lemon&garlic.toasted butter with paprika. 35.
herb chutney.crispy garlic&chilli. spicy honey. homemade bread.

Tortang talon. filipino omelette. young eggplant. toast. 36.
banana ketchup. fresh herbs .

Portobello. oyster mushrooms. sourdough toast. shallots. two poached eggs. 38.
béarnaise sauce. mushroom ketchup. herbs.
vegan: withou eggs. cashew cream.

Not all ingredients are listed in the menu. .

Promo.

Drip. Tea. Prosecco. Mimose. 10.

English.

Brunchie.

So, our late breakfast vibes.
Served on weekends from 10 AM to 4 PM.

Scrambled Eggs. sourdough toast. tomato butter with honey&chilli. 33.
polish aged cheese. soy tomatoes.

Oxheart. tomato. homemade ricotta. sea salt flakes. olive. 34.

French Toast. shokupan. homemade rioctta. white n' blue poppy seeds. 34.
cranberry and orange confiture. gingerbread and cinnamon topping.

Cilbir. turkish style eggs.yogurt with lemon&garlic.toasted butter with paprika. 35.
herb chutney.crispy garlic&chilli. spicy honey. homemade bread.

Tortang talon. filipino omelette. young eggplant. toast. 36.
banana ketchup. fresh herbs .

Portobello. oyster mushrooms. sourdough toast. shallots. two poached eggs. 38.
béarnaise sauce. mushroom ketchup. herbs.
vegan: withou eggs. cashew cream.

Not all ingredients are listed in the menu. .

Promo.

Drip. Tea. Prosecco. Mimose. 10.

Dust. Kitchen

Nowy kulinarny projekt twórców Łąka Baru.
Autorskie, wegetariańskie śniadania inspirowane kuchniami świata.
Menu zmienne bazując na sezonowości produktów i tworzone w duchu **zero waste**.

Śniadanie.

Serwowane wt-pt od 9 do 14.

- Jajecznica.** tost na zakwasie. pomidorowe masło z miodem i chilli. 33.
ser dojrzewający. pomidory sojowe.
- Bawole serce.** pomidor. shokupan. togarashi. ricotta. płatki soli. oliwa. 34.
- Tost.** francuski. shokupan. nasza ricotta. biały i niebieski mak. 34.
konfitura z żurawiny i pomarańczy. posypka piernikowo-cynamonowa.
- Cilbir.** jaja po turecku. jogurt z cytryną i czosnkiem. palone masło z papryką. 35.
ziołowy chutney. chrupiący czosnek i chilli. pikantny miód. nasz chleb.
- Tortang talon.** filipiński omlet. młody bakłażan. tost. 36.
ketchup bananowy. świeże zioła.
- Portobello.** boczniaki. tost na zakwasie. szalotka. dwa jaja poche. 38.
sos béarnaise. keczup grzybowy. świeże zioła.
wegan: zamiast jajek. krem z nerkowca.
- .

Budżetowe.

- Poranne Promo.** na każdą kieszeń. byście nas często odwiedzali.
- Strata.** zapiekanka chlebową. jajka. cheddar. czerwona cebula. szczypiorek. 20.
indyjskie przyprawy. raita buraczana. por. papryka. świeże liście. nasiona.
w zestawie z przelewem +5.
- Placki.** ziemniaczane. creme fraiche ze szczypiorkiem. 20.
jajko sadzone. świeże liście. nasiona.
w zestawie z przelewem +5.
- .
- Przelew. Herbata. Frizzante. Mimoza.** 10.
- .

@100cznia. @plot.social.club. @dust.kitchen.

Nie wszystkie składniki są wymienione w menu. Lista alergenów oraz pochodzenie produktów na życzenie u obsługi.
Menu jest zmienne, bazując na sezonowości produktów od lokalnych dostawców. Wybaczcie, ale nie dzielimy rachunków.
Do grup od 6 osób doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10%, która jest przeznaczona w całości dla naszego zespołu.