

CAFE MŁYŃSKA

BISTRO • BAR • CAFE

AUTORSKIE DANIA
DAWIDA ŁAGOWSKIEGO

menu by Dawid Łagowski Chef

ŚNIADANIA

BREAKFASTS

ŚNIADANIE POLSKIE 49
BIAŁE KIEŁBASKI/GZIK/JAJKO SADZONE/
SWOJSKA SZYNKA/CHRZAN/POMIDOR/
OGÓREK/SZCZYPIOREK/KOSZYK PIECZYWA
Polish Breakfast
White sausages/cottage cheese spread/fried
egg/country ham/horseradish/tomato/
cucumber/chives/bread basket

GUACAMOLE 49
CHLEB WIEJSKI/GUACAMOLE/JAJA
POCHE/MAJONEZ KOLENDROWY/
AWOKADO/POMIDORKI/SAŁATA RZYMSKA
Guacamole
Rustic bread/guacamole/poached
eggs/coriander mayo/avocado/cherry
tomatoes/romaine lettuce

CLUB SANDWICH 48
KURCZAK GRILLOWANY/BEKON/
JAJKO SADZONE/CHEDDAR/SALSA
PAPRYKOWA/MAJONEZ/FRYTKI
Club Sandwich
Grilled chicken/bacon/fried egg/
cheddar/pepper salsa/mayo/fries

BURGER ŚNIADANIOWY 47
BEKON/JAJKO SADZONE/
RUKOLA/SER CHEDDAR
Breakfast Burger
Bacon/fried egg/arugula/cheddar cheese

CROISSANT Z JAJECZNICĄ 39
ŁOSOŚ WĘDZONY/CREAM FRESH/RUKOLA
Scrambled Eggs Croissant
Smoked salmon/crème fraîche/arugula

JAJKO PO TURECKU 39
JAJKA/JOGURT GRECKI/OLEJ PAPRYKOWY
Turkish Eggs
Eggs/Greek yogurt/chili oil

SZAKSZUKA 42
CUKINIA/PAPRYKA/CIECIERZYCA/
POMIDORKI/CEBULA/CZOSNEK/
KOLENDRA/JAJKA
Shakshuka
Zucchini/bell pepper/chickpeas/cherry
tomatoes/onion/garlic/coriander/eggs

PAJDA CHLEBA 39
SWOJSKA SZYNKA/CHRZAN/
MASŁO/SZCZYPIOREK
Rustic Bread Slice
Country ham/horseradish/butter/chives

**DODATKI
EXTRAS**
FRANKFURTERKI Z MUSZTARDĄ I CHRZANEM 17
Frankfurters with mustard and horseradish
ŁOSOŚ Z CREME FRAICHE 19
Salmon with crème fraîche

SPECJALNE

SPECIAL BREAKFAST

39

KANAPKA Z WIEJSKIEGO CHLEBA
SZYNKA DOJRZEWAJĄCA/JAJKO POCHE/
BEKON/KAPAROWY SOS HOLENDERSKI/
SZPINAK/ZIEMIA Z CZARNYCH OLIWEK

Country bread sandwich
Cured ham/poached egg/bacon/caper
hollandaise sauce/spinach/black olive crumble

GOFRY SZPINAKOWE
WĘDZONY ŁOSOŚ/JAJKO POCHE/POMIDORY/
MALINY/BORÓWKI/AKSAMITNY SOS
GORGONZOLA/PISTACJE/RUKOLA

Spinach waffles
Smoked salmon/poached egg/cherry tomatoes/
raspberries/blueberries/creamy gorgonzola
sauce/pistachios/arugula

*

**DANIA, KTÓRE ZWYCIĘŻYŁY W WIOSENNEJ EDYCJI
BREAKFAST WEEK JAKO NAJLEPSZE ŚNIADANIA W POLSCE**

Dishes awarded as the best breakfasts in Poland during
the Spring Edition of Breakfast Week

NA SŁODKO

SWEET BREAKFAST

GRANOLA/JOGURT GRECKI/OWOCE/MIÓD 42
Granola/Greek yogurt/fresh fruit/honey

ROGAL MAŚLANY Z MAKIEM 32
LUB CROISSANT/MASŁO/DŻEM/
Butter roll with poppy seeds
or croissant/butter/jam

TOST FRANCUSKI Z OWOCAMI/ 39
BRIOSZKA/OWOCE/MASCARPONE
French toast with fruit/brioche/
fruit/mascarpone

Z JAJKIEM

BREAKFAST WITH EGGS

29

SZCZYPIOREK/KOSZYK PIECZYWA/MASŁO
Chives/bread basket/butter

+

JAJECZNICA | **OMLET** | **JAJKA SADZONE**
Scrambled eggs | Omelette | Fried eggs

JAJKA NA MIĘKKO W SZKLE
Soft-boiled eggs in a glass

BEKON/Bacon +7
SZYNKA/Ham +7
POMIDORKI/Cherry Tomatoes +7
PARMEZAN/Parmesan +7

AWOKADO/Avocado 16
SEREK BIAŁY/White cheese 10
SZCZYPIOREK/Chives 5
CEBULA/Onion 5

LUNCH

LUNCHES

ŻUREK WIELKOPOLSKI 36
JAJKO/BIAŁA KIEŁBASA/ZIEMNIAK
Traditional Żurek Soup
Egg/white sausage/potato

CHŁODNIK LITEWSKI 35
JAJKO/SZCZYPIOREK/
BURAK/OGÓREK/BOTWINA
Cold Lithuanian Beet Soup
Egg/chives/beetroot/
cucumber/young beet leaves

KREWETKI (200g) 79
SZPINAK/POMIDORKI/GRZANKA
Shrimp/Spinach/cherry
tomatoes/crouton

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ 69
ŻÓŁTKO/MAJONEZ TRUFLOWY/
MARYNOWANY BOROWIK
Beef Tenderloin Tartare
Egg yolk/truffle mayo/pickled porcini

SAŁATKA CEZAR 59
BEKON/JAJKO/PARMEZAN/
ANCHOIS/GRZANKA/SOS CEZAR
Caesar Salad/Bacon/egg/parmesan/
anchovies/crouton/Caesar dressing

SAŁATKA GRECKA 49
GRILLOWANE WARZYWA/POMIDORY/
SER FETA/KOPERKOWY WINEGRET
Greek Salad/Grilled vegetables/
tomatoes/feta cheese/dill vinaigrette

SMAŻONA KASZANKA 39
PURÉE ZIEMNIACZANE/KAPUSTA
Z KMINKIEM/JABŁKO/SOS PIEPRZOWY
Fried Blood Sausage/Mashed potatoes/
caraway cabbage/apple/pepper sauce

MAKARON PENNE 49
RAGÙ Z DZIKA/PECORINO/POMIDORY
Penne Pasta/Wild boar ragout/
pecorino/tomatoes

FISH & CHIPS 49
DORSZ/TEMPURA/FRYTKI/KISZONA
KAPUSTA/SOS Tatarski
Fish & chips/Cod/tempura/
fries/sauerkraut/tartar sauce

SZNYCEL Z INDYKA 69
PURÉE ZIEMNIACZANE/MARCHEWKA/
GROSZEK/SOS DROBIOWY
Turkey Schnitzel/Mashed potatoes/
carrot/green peas/poultry sauce

POLIK WOŁOWY 69
KLUSKI PÓLFRANCUSKIE/KARMELIZOWANA
MARCHEWKA/EDAMAME/SOS WOŁOWY
Beef Cheek/Semi-French dumplings/
caramelized carrot/edamame/beef sauce

Przy rezerwacjach od ośmiu osób
i więcej, doliczamy 10% opłaty serwisowej, która
będzie uwzględniona w rachunku końcowym.

For parties of 8 or more, there is a 10%
service charge added to the final bill.

CAFE MŁYŃSKA

BISTRO • BAR • CAFE

NAPOJE GORĄCE

HOT DRINKS

ESPRESSO	18
ESPRESSO DOPPIO	20
AMERICANO	20
CAPPUCCINO	22
CAFFE LATTE	24
FLAT WHITE	24

WYBÓR HERBAT LIŚCIASTYCH PIAG	20
Selection of piag loose leaf tea	

NAPOJE ZIMNE

COLD DRINKS

SOK ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW LUB WARZYW 0,3L	25
(Dopytaj kelnera o owoce lub warzywa)	

FRESH FRUIT OR VEGETABLE JUICE	
(Ask your waiter about today's juice selection)	

COCA-COLA, FANTA, SPRITE, TONIC 0,25L	18
--	----

RED BULL 0,25L	20
----------------	----

WODA MINERALNA	14/25
AQUA PANNA 0,25L / 0,75L	
Mineral water	

WODA MINERALNA	14/25
SAN PELLEGRINO 0,25L / 0,75L	
Mineral water	

MIÓD NATURALNY / Natural honey	4
BITA ŚMIETANA / Whipped cream	5
SYROP SMAKOWY / Flavored syrup	4

