



# MENU

Nasza kuchnia opiera się na tym, co najprostsze i najlepsze – dobrych składnikach, sprawdzonych recepturach i smakach, do których chce się wracać.

Pieczyno wypiekamy sami, na miejscu – to nasza podstawa. Korzystamy z produktów od lokalnych dostawców i tego, co najlepsze w danym sezonie, dlatego menu zmienia się naturalnie.

Gotujemy świeżo, bez skrótów. Prosto, konkretnie i dobrze.

Informacje o alergenach dostępne są u obsługi – chętnie odpowiemy na wszystkie pytania i pomożemy w wyborze dań.

Zapraszamy do składania zamówień przy kasie.

# DANIA DNIA

Codziennie inne, przygotowywane na bieżąco propozycje oparte na świeżych składnikach i sprawdzonych połączeniach. Prosto, sezonowo i z myślą o dobrym smaku.

## ZUPA DNIA

codziennie inna propozycja, o szczegóły zapytaj obsługę

16ZŁ

## DANIE DNIA

codziennie inna propozycja, o szczegóły zapytaj obsługę

28ZŁ

## ZESTAW DNIA

zupa i drugie danie

36ZŁ

Danie dnia dostępne od 12:00 do wyczerpania zapasów.



# ŚNIADANIA

Nasze śniadania opierają się na tym, co najprostsze i najlepsze - jajkach od zaprzyjaźnionych gospodarzy, świeżo wypiekanym chlebie z naszej piekarni i dodatkach, które zmieniają się wraz z porą roku.

## JAJECZNICA Z 4 JAJEK

17/19ZŁ

- na maśle ze szczypiorkiem 17zł
- z kurkami 19zł
- z boczkiem 19zł

## ŚNIADANIE ANGIELSKIE

23ZŁ

dwa jajka, frankfurterki, pieczony boczek, fasolka w sosie pomidorowym, pieczarki oraz świeże pieczywo

## ŚNIADANIE DRWALA

23ZŁ

dwa jajka, frankfurterki, pieczony boczek, chrupiące krążki cebulowe, ogórek kiszony oraz pieczywo

## SHAKSHUKA

25ZŁ

aromatyczne jajka zapiekane w sosie pomidorowym z czerwoną papryką, czosnkiem, cebulką i świeżą pietruszką

## OMLET JAJECZNY Z 3 JAJEK

23ZŁ

- vege z warzywami
- z szynką i serem

## CHRUPIĄCE TOSTY

14/15ZŁ

- z pomidorem, bazylią i mozzarellą 14zł
- z boczkiem i prażoną cebulką 15zł
- z salami, boczkiem, mozzarellą i jalapeño 14zł

## DLA NAJMŁODSZYCH

12/15ZŁ

- naleśniki z dżemem lub nutellą 12zł
- pancakes z owocami 15zł
- tosty z mozzarellą i ketchupem 12zł

# PRZYSTAWKI

Nasze przystawki powstają z lokalnych produktów i domowych receptur. To małe porcje wielkiej tradycji – idealne, by podzielić się z bliskimi i rozpocząć wspólny posiłek.

## BRUSCHETTA 21ZŁ

chrupiąca grzanka czosnkowa z pomidorkami, świeżą bazylią i delikatną nutą octu balsamicznego 160g

## KREWETKI 28ZŁ

w emulsji winno-maślanej, podane z chrupiącą grzanką czosnkową (8 szt.) 160 g

# SALATKI

Nasze sałatki przygotowujemy na świeżo, z sezonowych składników i sprawdzonych połączeń. Lekkie, konkretne i dobrze doprawione.

## SALATKA Z KREWETKAMI 31ZŁ

mieszanka sałat z krewetkami, podana z pomidorkami cherry i prażonym sezamem, w sosie winegret, z dodatkiem grzanki czosnkowej 400 g

## SALATKA CEZAR Z KURCZAKIEM 31ZŁ

mieszanka sałat z soczystą pierśią z kurczaka, podana z pomidorkami cherry, grzanką, cebulą czerwoną, grana padano i bekonem oraz sosem czosnkowym 400 g

# ZUPY

Nasze zupy powstają na bazie tradycyjnych, domowych receptur i gotowanych na miejscu bulionów, z dodatkiem świeżych warzyw i aromatycznych ziół.

## ŻUREK Z PURÉE CHRZANOWYM 26ZŁ

gotowany na bazie tradycyjnego przepisu, z wyraźną nutą chrzanu 300 ml

## KREM POMIDOROWO-PAPRYKOWY 23ZŁ

przygotowany z dojrzałych pomidorów i pieczonej papryki, które nadają mu głęboki, lekko słodki smak 300 ml

# MAKARONY

Nasze makarony przygotowujemy na bieżąco, łącząc sprawdzone przepisy z prostymi, dobrze dobranymi składnikami.

## TORTELLINI 36ZŁ

tortellini z ricottą i szpinakiem podawane z oliwą bazyliową i parmezanem 200 g

## CARBONARA 34ZŁ

klasyczny makaron w kremowym sosie na bazie jaj, sera i chrupiącego boczku 360 g

# DANIA GŁÓWNE

Dania główne tworzymy w oparciu o to, co najlepsze i sprawdzone – starannie wyselekcjonowane mięsa, świeże warzywa oraz proste, dopracowane receptury. Najważniejsza jest dla nas jakość i sezonowość składników, dlatego dodatki i kompozycje zmieniają się wraz z porą roku, zachowując naturalny smak i domowy charakter.

## KOTLET SCHABOWY 43ZŁ

w klasycznym wydaniu, podawany z ziemniakami opiekany, ciemnym sosem oraz kapustą zasmażaną z wędzonym boczkiem i leśnymi grzybami 250 g

## DEVOLAY 41ZŁ

z masełkiem i pietruszką podawany na maślanym puree oraz mini marchewką 180 g

## ŻEBERKA WIEPRZOWE 64ZŁ

wolno gotowane podawane z frytkami oraz kapustą zasmażaną z wędzonym boczkiem i leśnymi grzybami 400 g

## GRILLOWANA PIERŚ Z KURCZAKA 42ZŁ

podawana z maślanym puree, gotowanymi warzywami oraz sosem na bazie białego wina 200 g

## PIECZONY ŁOSOŚ 82ZŁ

podawany ze świeżą sałatką, maślanym puree oraz sosem cytrynowym 180 g

# BURGERY

Nasze burgery przygotowujemy na świeżo, w oparciu o autorską bułkę i sprawdzone połączenia smaków. Soczyste, konkretne i sycące – w klasycznych i bardziej wyrazistych odsłonach.

## KLASYCZNY CHEESBURGER 41ZŁ

autorska bułka, sos, sałata, mięso wołowe 150 g, ser cheddar, boczek, ogórek konserwowy, pomidor, prażona cebulka

## ZBLEWSKI DRWAŁ 43ZŁ

autorska bułka, sos, sałata, mięso wołowe 150 g, ser cheddar, boczek, jajko sadzone, prażona cebulka, ogórek kiszony

## OSTRY SKURCZYBYK 43ZŁ

autorska bułka, sos, sałata, mięso wołowe 150 g, ser cheddar, boczek, ogórek konserwowy, jalapeno, nitki chilli, prażona cebulka

## VEGE BURGER 41ZŁ

autorska bułka, sos, sałata, burger z grillowanych warzyw, rukola, pomidor, świeży ogórek, cebulka czerwona

## DLA NAJMŁODSZYCH

Proste i lubiane dania stworzone z myślą o najmłodszych gościach – delikatne smaki i klasyczne połączenia, które zawsze się sprawdzają.

**KROPEK BOX** 23ZŁ

chrupiące nuggetsy z kurczaka 160 g, frytki oraz zabawka

**CHEESEBURGER DLA MALUCHA** 25ZŁ

bułka pszenna, mięso wołowe 100 g, cheddar, sałata, ketchup, ogórek konserwowy, podawany z frytkami

**KLUSKI NA PARZE** 25ZŁ

z nadzieniem truskawkowym, podawane z sosem waniliowym oraz świeżymi owocami 160 g

**NUGGETSY** 18ZŁ

chrupiące kawałki kurczaka w złocistej panierce, podawane z frytkami i sosem pomidorowym 160 g

## DODATKI

Dodatki, które idealnie uzupełniają każde danie – świeże surówki z sezonowych warzyw, lekkie i pełne smaku, oraz klasyczne, złociste frytki, które zawsze się sprawdzają.

- frytki 120 g
- zestaw surówek 200 g

12ZŁ

# DESERY

Desery zawsze opierają się na lodach własnej produkcji, przygotowywanych na bazie lokalnego mleka i autorskich receptur. Stawiamy na naturalny smak i proste składniki, dzięki czemu każdy deser ma swój wyjątkowy charakter.

**DESER LODOWY SŁONY KARMEL** 25ZŁ

2 gałki lodów (śmietanka & słony karmel), polewa toffee, bita śmietana, kruche ciasteczka

**DESER LODOWY PAVLOVA** 25ZŁ

2 gałki lodów (śmietanka & truskawka), truskawki, borówki, bita śmietana, beziki

**DESER LODOWY** 24/27ZŁ

2/3 wybrane gałki lodów, bita śmietana, owoce

**CORNETTO DESER** 18ZŁ

1 gałka lodów z croissantem, bita śmietana, owoce

# NAPOJE BEZALKOHOLE

Napoje przygotowujemy w prosty, domowy sposób – od orzeźwiających propozycji i tradycyjnego kompotu po klasyczną kawę i herbaty.

LEMONIADA	10/23ZŁ
350ml lub dzbanek 1l	
LEMONIADA SMAKOWA	12/25ZŁ
350ml lub dzbanek 1l	
WODA Z CYTRYNĄ	5/12ZŁ
350ml lub dzbanek 1l	
KOMPOT WIELOOWOCOWY	7/18ZŁ
350ml lub dzbanek 1l	
KROPEK COLADA 0%	18ZŁ
tropikalne połączenie puree z ananasa i kremowego kokosa, przełamane świeżym sokiem z cytryny, 280ml	
SLOE FIZZ	20ZŁ
grejpfrutowa lemoniada z delikatnie ziołowo-owocowym finiszem 280ml	
PIWO BROWAR KOCIEWSKI	12ZŁ
500ml	

# ALKOHOLE

Znajdziecie u nas zarówno napoje bezalkoholowe, jak i alkoholowe – od klasycznych, prostych propozycji po bardziej wyraziste smaki.

PROSECCO 12ZŁ

klasyka 120ml

KROPEK COLADA 21ZŁ

tropikalne połączenie likieru melonade z puree z ananasa i kremowego kokosa, przełamane sokiem z cytryny 280 ml

SLOE FIZZ 20ZŁ

prosecco z grejpfrutową lemoniadą z delikatnie ziołowo-owocowym finiszem 280ml

APEROL ARBUZOWY 22ZŁ

połączenie aperolu, prosecco i soczystego arbuza w lekkim, orzeźwiającym wydaniu 150 ml

PIWO BROWAR PSZENICZE 13ZŁ

500ml

PIWO BROWAR LAGER 13ZŁ

500ml

# KAWY

Kawy serwujemy w różnych odsłonach – od klasycznych po bardziej aromatyczne propozycje.

<b>KAWA AFFOGATO</b>	13ZŁ
30ml espresso, gałka lodów śmietankowych	
<b>ESPRESSO</b>	7.50ZŁ
30ml	
<b>ESPRESSO DOPPIO</b>	10ZŁ
60ml	
<b>KAWA CZARNA</b>	10/12ZŁ
200ml/300ml	
<b>KAWA Z MLEKIEM</b>	10/12ZŁ
200ml/300ml	
<b>CAPPUCCINO</b>	12/14ZŁ
200ml/300ml	
<b>LATTE MACCHIATO</b>	14ZŁ
300ml	
<b>FLAT WHITE</b>	14ZŁ
300ml	
<b>KAWA MROŻONA</b>	13ZŁ
300ml, lód, zimne mleko, podwójne espresso, syrop, bita śmietana	
<b>KAWA Z LODAMI</b>	18ZŁ
300 ml, 2 gałki lodów, zimne mleko z kostkami lodu, podwójne espresso, bita śmietana	

# HERBATY I CZEKOLADY

Herbaty podajemy w różnych wariantach – od klasycznych czarnych i zielonych po owocowe i ziołowe kompozycje.

## HERBATA

10ZŁ

- Zielona herbata tradycyjna
- Zielona herbata z nutą mięty
- Biała herbata Pai Mu Tan z truskawkami
- Czarna herbata Earl Grey z aromatem bergamotki
- Czarna herbata cejlońska z akcentem dzikiej orchidei
- Aromatyczny napar z owoców leśnych
- Malinowy napar z nutą papai, jabłka & śliwki
- Aromatyczna mieszanka rooibos z nutą cynamonu

## HERBATA MROŻONA MALINOWA

15ZŁ

300ml

## GORĄCA CZEKOLADA

9ZŁ

300ml gorące, spienione mleko, kakao 70 %



# DZIĘKUJEMY

Jeśli masz ochotę, zostaw opinię w [Google](#).  
Twoje zdanie naprawdę ma dla nas znaczenie.  
Pomaga nam się rozwijać i tworzyć jeszcze  
lepsze doświadczenia dla naszych gości.  
Dziękujemy, że jesteś z nami.



Zapraszamy również na nasze social media.



534 759 702



Zblewo,  
ul. Kościerska 26



[www.kropek.pl](http://www.kropek.pl)