

ŚNIADANIA Nasze śniadania opieramy na pieczywie, które codziennie wypiekamy w naszej piekarni.

JAJECZNICA Z 4 JAJ

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

Podawane z pieczywem, masłem & sezonowymi warzywami

SHAKSHUKA

2 jajka, pomidory, świeża papryka, cebulka, czosnek, pietruszka, pieczywo - 25zł

ŚNIADANIE ANGIELSKIE

2 jajka sadzone, bekon, frankfurterki, fasolka w sosie pomidorowym, pieczarki - 23zł

BUŁKA FARMERA

bułka kukurydziana, halloumi, boczek, grillowana kiełbasa, ogórek, sos pomidorowy - 18zł

ZUPY

ROSÓŁ

z domowymi kluskami i parmezanem - 18zł

TAJSKA

z kurczakiem na mleczku kokosowym - 23zł

ZUPA & DANIE DNIA

Zapytaj naszą obsługę o dzisiejsze menu
Oferta ważna do wyczerpania zapasów

CHRUPIĄCE TOSTY

- z pomidorem, mozzarellą & bazylią - 14zł
- z mozzarellą, bekonem & cebulką - 15zł
- z mozzarellą 13zł

WIEJSKA KIEŁBASKA

biała kiełbasa zapiekana pod beszamelem z jabłkami z lokalnego sadu - 23zł

ŚNIADANIA DLA NAJMŁODSZYCH

- naleśniki z czekoladą - 12zł
- naleśniki z dżemem - 12zł
- pancakes z sosem i owocami sezonowymi - 15zł
- sandwiche z mozzarellą - 12zł

DLA NAJMŁODSZYCH

NUGGETSY

domowe nuggetsy z kurczaka z frytkami - 20zł

PASTA

makaron “psi patrol” z pulpecikami drobiowymi w sosie pomidorowym - 25zł

- zupa & danie dnia - 35zł
- danie dnia - 28zł
- zupa dnia - 15zł

ŚNIADANIA SERWUJEMY DO GODZ. 11.30
NA OBIAD ZAPRASZAMY OD GODZ. 12.00

DANIA GŁÓWNE Nasze dania przygotowujemy od podstaw, korzystając z lokalnych i sezonowych produktów.

KOTLET DE VOLAILLE

podany z frytkami i domowymi surówkami - 39zł

UDKO Z KACZKI

w sosie winogronowym, z karmelizowanymi buraczkami i czarną soczewicą - 73zł

PSTRĄG TĘCZOWY

serwowany z chrupiącymi frytkami z batatów, mizerią z chili i miętą oraz sosem z pieczonych pomidorów, czosnku i miodu - 45zł

MAKARON Z ŁOSOSIEM

farfalle z wędzonym łososiem, szparagami & delikatnym sosem na bazie prosecco - 42zł

ZIMNE NAPOJE

- lemoniada 9zł/350ml 23zł/lł
- lemoniada smakowa 10zł/350ml 25zł/lł
- woda z cytryną 5zł/350ml 12zł/lł
- kompot wieloowocowy 7zł/350ml 18zł/lł

ALKOHOL

PROSECCO 12zł

HUGO

prosecco, kwiat bzu - 17zł

MARACUJA STAR

prosecco, marakuja, wanilia - 19zł

KOTLET SCHABOWY

w panierce z orzechami, podany z młodymi ziemniaczkami i bigosem pachnącym jałowcem na bazie wina - 46zł

POLIKI WOŁOWE

z delikatnymi szparagami i pieczarką portobello, serwowane na kaszce mannii z parmezanem z sosem porzeczkowo-kawowym - 48zł

CHRUPIĄCA SAŁATKA

sałatka z buraków z wędzonym serem, wytrawnymi jagodami, posypana prażonymi migdałami, serwowana z chałką - 32zł

POZIOMKOWE PROSECCO prosecco, poziomka, cytryna - 18zł

APEROL ARBUZOWY

aperol, prosecco, arbuz - 20zł

PIWO BROWAR KOCIEWSKI

zero, pils - 12zł, pszeniczne, lager - 13zł

DESERY Nasze desery lodowe powstają na bazie lodów własnej produkcji.

SŁONY KARMEL

2 gałki lodów (śmietanka & słony karmel), polewa toffee, bita śmietana, kruche ciasteczka 25zł

DESER LODOWY

2 wybrane gałki lodów, bita śmietana, owoce sezonowe 24zł

PAVLOVA

2 gałki lodów (śmietanka & truskawka), truskawki, borówki, bita śmietana, beziki 25zł

DESER LODOWY

3 wybrane gałki lodów, bita śmietana, owoce sezonowe 27zł

CIASTA I SŁODKIE WYPIEKI DOSTĘPNE W NASZEJ CUKIERNI

PROSIMY O SKŁADANIE ZAMÓWIEŃ PRZY KASIE

Lista alergenów dostępna u obsługi.

WWW.PIEKARNIA-KROPEK.PL

BREAKFASTS

Our breakfasts are based on bread that we bake fresh daily in our bakery.

SCRAMBLED EGGS

WITH 4 EGGS

- with butter, and chives - 17 PLN
- with chanterelles, and chives - 19 PLN
- with bacon - 19 PLN

Served with bread, butter, and seasonal vegetables

SHAKSHUKA

2 eggs, tomatoes, fresh bell pepper, onion, garlic, parsley, bread - 25 PLN

ENGLISH BREAKFAST

2 fried eggs, bacon, frankfurters, baked beans in tomato sauce, mushrooms - 23 PLN

FARMER'S BUN

Corn bun, halloumi, bacon, grilled sausage, cucumber, tomato sauce - 18 PLN

CRISPY TOASTS

- with tomato, mozzarella & basil - 14 PLN
- with mozzarella, bacon & onion - 15 PLN
- with mozzarella - 13 PLN

COUNTRY SAUSAGE

white sausage baked under béchamel with apples from a local orchard - 23 PLN

BREAKFAST FOR THE LITTLE ONES

- crepes with chocolate - 12 PLN
- crepes with jam - 12 PLN
- crepes with sauce and seasonal fruits - 15 PLN
- sandwiches with mozzarella - 12 PLN

SOUPS

CHICKEN BROTH

with homemade dumplings and Parmesan - 18 PLN

THAI

chicken in coconut milk - 23 PLN

BURGERS

CHEESEBURGER

beef (150g), cheddar, lettuce, crispy onions, tomato, pickled cucumber, fries, and sauce - 29 PLN

ZBLEWSKI DRWAL

beef (150g), cheddar, lettuce, bacon, fried egg, crispy onions, pickled cucumber, fries, and sauce - 29 PLN

FOR THE LITTLE ONES

NUGGETS

homemade chicken nuggets with fries - 20 PLN

PASTA

"Paw Patrol" pasta with chicken meatballs in tomato Sauce - 25 PLN

LUNCH MENU OF THE DAY

Ask our staff about today's options
Offer valid while supplies last

- soup & dish of the day - 35 PLN
- dish of the day - 28 PLN
- soup of the day - 15 PLN

BREAKFAST IS SERVED UNTIL 11:30 AM.
LUNCH IS SERVED FROM 12:00 PM.

MAIN COURSE

We prepare our dishes from scratch, using local and seasonal ingredients.

DE VOLAILLE

served with fries and homemade coleslaw - 39 PLN

DUCK

in grape sauce, with caramelized beets and black lentils - 73 PLN

RAINBOW TROUT

served with crispy sweet potato fries, cucumber salad with chili and mint, and a roasted tomato, garlic, and honey sauce - 45 PLN

PASTA WITH SALMON

farfalle with smoked salmon, asparagus, and a delicate prosecco-based sauce - 42 PLN

PORK SCHNITZEL

breaded beef cheeks, served with baby potatoes and aromatic juniper sauerkraut in a wine-based sauce - 46 PLN

BEEF CHEEKS

with tender asparagus and portobello mushroom, served on semolina with Parmesan and a blackcurrant-coffee sauce - 48 PLN

CRISPY SALAD

beetroot salad with smoked cheese, tangy berries, and toasted almonds, served with challah - 32 PLN

COLD BEVERAGES

- lemonade 9PLN/350ml 23PLN/1l
- flavored lemonade 10PLN/350ml 25PLN/1l
- water with lemon 5PLN/350ml 12PLN/1l
- compote 7PLN/350ml 18PLN/1l

ALCOHOLIC BEVERAGES

PROSECCO 12PLN

HUGO

prosecco, elderflower - 17PLN

MARACUJA STAR

prosecco, passion fruit, vanilla - 19PLN

WILD STRAWBERRY PROSECCO 18PLN

WATERMELON APEROL

aperol, prosecco, watermelon - 20PLN

BEER BROWAR KOCIEWSKI

zero, pils - 12PLN, wheat, lager - 13PLN

DESSERTS

Our ice cream desserts are made with our own house-made ice cream.

SALTED CARAMEL

2 scoops of ice cream (vanilla & salted caramel), toffee sauce, whipped cream, crunchy cookies - 25 PLN

ICE CREAM DESSERT

2 scoops of your choice of ice cream, whipped cream, seasonal fruits - 24 PLN

PAVLOVA

2 scoops of ice cream (vanilla & strawberry), strawberries, blueberries, whipped cream, meringues - 25 PLN

ICE CREAM DESSERT

3 scoops of your choice of ice cream, whipped cream, seasonal fruits - 27 PLN

CAKES AND SWEET PASTRIES AVAILABLE AT OUR PATISSERIE

PLEASE PLACE YOUR ORDERS AT THE COUNTER.

Allergen information is available from the staff.

WWW.PIEKARNIA-KROPEK.PL