

Nasze pieczywo

Nic tak nie smakuje o poranku jak chrupkie i pachnące pieczywo, dlatego też wypiekamy je własnoręcznie w naszej piekarni.

Sery i miody

Sery oraz miody zamawiamy u sprawdzonych regionalnych dostawców. Dzięki temu nie tylko jesteśmy pewni jakości produktów, ale również wspieramy lokalnych wytwórców.

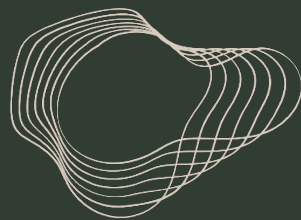
Nasze wędliny i przetwory

Wśród naszych kucharzy są prawdziwi pasjonaci własnoręcznie przygotowywanych wędlin i przetworów.

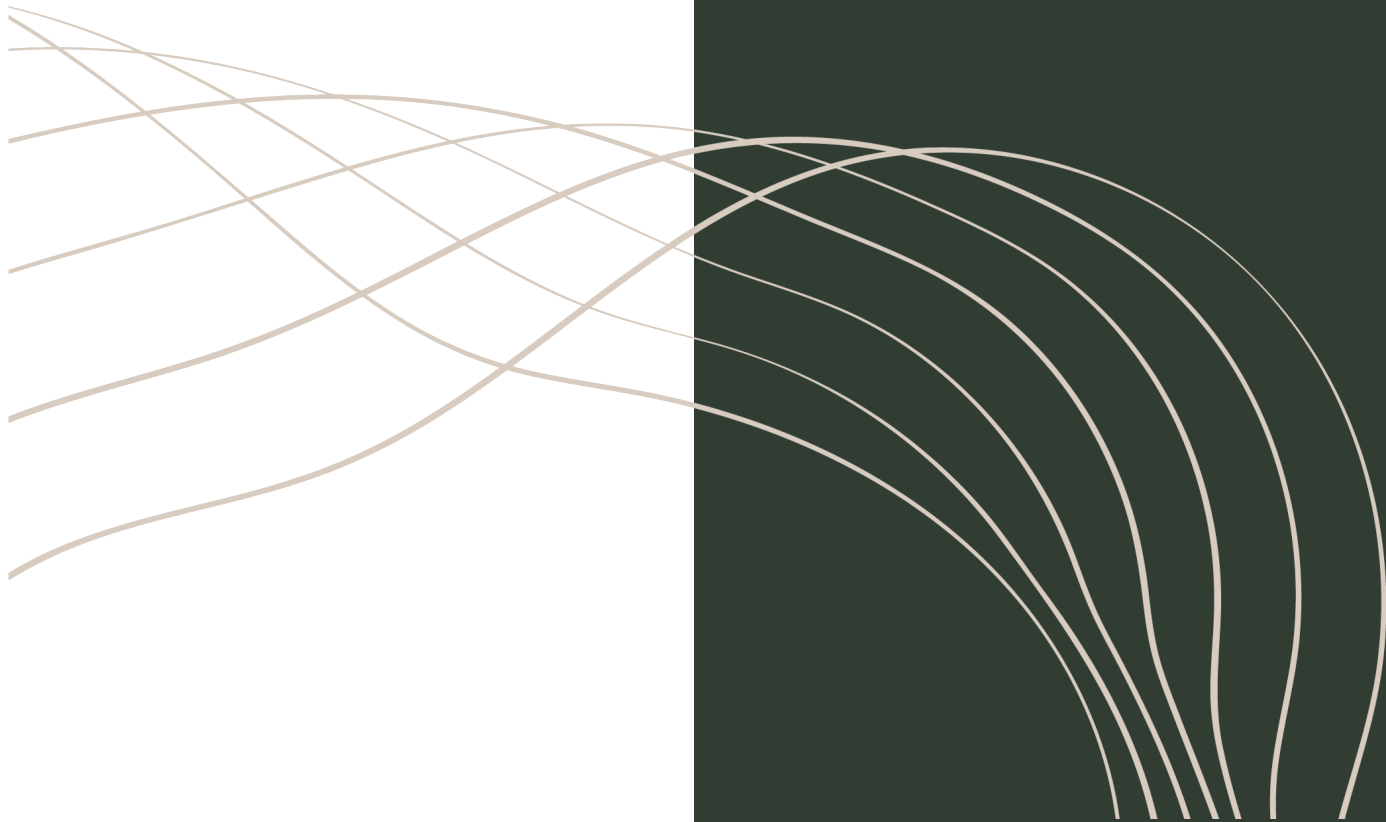
Naszą spiżarnię wypełniają konfitury, pikle i doskonałe dojrzewające szynki.

Jajka

Wierzymy, że przyszłością jest ekologia i równowaga. Zamawiamy wyłącznie jajka eko z wolnego wybiegu.



PAWILON



Dzień dobry,

jest nam niezmiernie miło, że zaczynasz dzień od śniadania w Verte. Menu, które masz przed sobą, to kilkanaście autorskich propozycji, opartych o nasze własne receptury i najlepsze regionalne składniki. Mamy nadzieję, że znajdziesz nie tylko swoje ulubione smaki i aromaty, ale również dasz się ponieść fantazji i spróbujesz czegoś zupełnie nowego.

Udanego dnia!

„Verte”

w stylu **Kaiseki-ryōri**

Jesiotr | Ogórkowa Espuma | Kawior

„Naleśnik Izabeli” – Naleśnik | Ananas | Yuzu

Krab Benedict | Muffina | Sos Holenderski

Biała Warszawska | Trufła | Gorczyca

Schab ze Śliwką | Bursztyn 24 | Konfitura cebulowa

Kaiseki-ryōri to tradycyjny japoński wielodaniowy posiłek, który ma cieszyć nie tylko kubki smakowe, ale również oko. Wszystkie dania, ich smaki i aromaty, ściśle ze sobą współpracują. Właśnie w takim duchu powstał nasz zestaw „Verte”.

Spróbujcie naszych autorskich propozycji i zaczynajcie dobrze ten piękny dzień.

„Verte” serwujemy również w wersji **wegetariańskiej**. Zapytaj obsługę.

Ale jaja

Omlet / Jajecznica – Podaj nam swój ulubiony dodatek

Sadzone / Gotowane | 3 min | 5 min | 7 min

Konkretniej

Krok Madame Branicka

Brioche | Domowa Szynka | Górski Sudecki

„Benedykt”

–Boczek Złotnicki | Brioche | Sos Holenderski

–Gravad Lax | Kawior z Troci | Sos Holenderski

–Florentinne | Szpinak | Sos Holenderski 

„Warszawa–Londyn”

Jajo sadzone | Panchetta | Hash Brown | Portobello

„Bułka z dziurką”

Bajgel | Gravad Lax | Awokado | Jajko

„Keto Bowl”

Kurczak | Komosa | Harissa

„Chrupnij Taco” **VEGAN**

Taco z Cieciorki | Awokado Smash | Tempeh

„Gofr”

Gofr Cheddar | Panchetta | Sałata | Pomidorowa konfitura

„Jajka po Turecku”

Jajka Poche | Grecki Jogurt | Masło Aleppo

„Pudding”

Croissant | Wanilia | Kwaśna Śmietana | Ananas

Może na słodko?

Naleśniki | Pancake | Francuski Tost – dobierz dodatek

Konfitura | Krem orzechowy | Syrop klonowy

„Z Grójca”

Jabłkowe racuchy | Cukier puder | Jabłkowa konfitura

Owsianka

 Mleko  Mleko roślinne  Woda

Talerzyki

Szynka z Indyka | Dymiona | Gotowana

Gouda | Camembert | Koryciński

Śledź | Olej Lniany | Jabłko

Gravad Lax | Makrela wędzona | Pstrąg wędzony

Warzywne Crudets | Sałata | Vinaigrette

Ogniste Kiełbaski | Pikle | Gorczyca

Boczek Złotnicki | Konfitura Cebulowa | Suszona Śliwka

Śniadania malucha

Jajecznica, tak jak lubią nasze pociechy

Tost | Domowa szynka | Ser

„**Wiedunki**” – Cielęce kiełbaski | Domowy ketchup

Naleśnik | Pancake – dobierz ulubiony dodatek

Owsianka, tak jak lubią nasze pociechy

Jabłkowe racuchy | Cukier puder | Jabłkowa konfitura

Palone ziarno

Espresso

Espresso doppio

Flat white

Cappuccino

Latte

Z liścia

Assam

Earl Grey

Gunpowder

Rooibos

Carcadet Fantasia

Rumianek

Mięta

Bąbelki

12cl / 75cl

Prosecco Superiore Brut „San Fermo”,

35 / 190

Bellenda Vento, Włochy

Champagne Grand Brut „Perrier-Jouet”,

130 / 800

Francja

„Mimosa”

40

Our bakery products

What is the core ingredient of every breakfast? Excellent, high-quality bread.

A wonderful aroma and an equally extraordinary taste. We produce all of this in our in-house bakery.

Cheese and honey

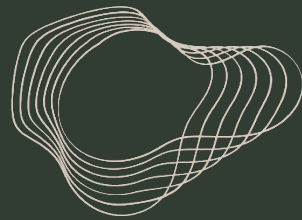
Nothing matters more to us than supporting local food suppliers and farmers. The honey and cheese you will taste today come from the best local manufacturers. We are sure of their excellent quality.

Our home-made goods

Our chefs are genuinely passionate about handmade meats and preserves. Specifically for you, we have filled our pantry with the best pickles and confits.

Eggs

We have made a commitment to our planet and the environment in which we live. It is all about ecology and balance, that is why we only order free-range, organic eggs.



PAWILON

Dear Guest,

We are delighted that you are starting your day with breakfast at Verte. The menu in front of you is filled with original proposals based on our recipes and the best regional ingredients. We hope you find not only your favourite flavours and aromas, but also let your imagination run wild and try something completely new.

Have a great day!

„Verte“

Kaiseki-ryōri style

Sturgeon | Cucumber Espuma | Caviar

„Isabel Crepe“ – Crepe | Pineapple | Yuzu

Benedict Crab | Muffin | Hollandaise Sauce

Warsaw sausage | Truffle | Mustard seed

Roasted Pork fillet with Plum | Amber cheese 24 | Onion Jam

Kaiseki-ryōri is a traditional Japanese multi-course meal. It is not only supposed to taste great but also look fantastic. All the dishes, their flavours and aromas, work closely together. It was in this spirit that we created the "Verte" set.

The "Verte" set is also served in a **vegetarian version**. Would you like to try it? Just let the waiter know.

Eggs

Omlette / Scrambled egg – Select your favourite extras

Fried Egg / Boiled egg | 3 min | 5 min | 7 min

Let's be more specific

Krok Madame Branicka

Brioche | Homemade ham | Górski Sudecki Cheese

„Benedict“

–Gravad Lax | Sea Trout Caviar | | Hollandaise Sauce

–“Złotnicki” Bacon | Brioche | Hollandaise Sauce

–Florentinne | Spinach | Hollandaise Sauce 

“Warsaw-London”

Fried egg | Panchetta | Hash Brown | Portobello

„Premium Bagel“

Bagel | Gravad Lax | Avocado | Egg

“Keto Bowl”

Chicken | Quinoa | Harissa

„Munch Taco“ **VEGAN**

Chickpeas Taco | Avocado Smash | Tempeh

„Waffel“

Cheddar Waffel | Panchetta | Salad | Tomato Jam

„Turkish Style Egg“

Egg Poche | Greek Yoghurt | Aleppo Butter

„Pudding“

Croissant | Vanilla | Sour Cream | Pineapple

Please let the waiter know if you have any food intolerances or allergies.

How about something sweet?

Crepe / Pancake / French Toast – select your favourite extras

„From the apple orchard“

Apple pancake | Icing sugar | Apple jam

Oatmeal – the way You like it

Regular milk Plant milk Water

Plates

Turkey Ham | Smoked | Cooked

Gouda Cheese | Camembert | Koryciński Cheese

Herring | Linseed oil | Apple

Gravad lax | Smoked Mackerel | Smoked Trout

Vegetables Crudet | Salad | Vinaigrette Sauce

Fiery Sausage | Pickles | Mustard Seeds

„Złotnicki“ Bacon | Onion Jam | Dried plum

Toddlers breakfast

Scrambled egg – just the way Your kids like it

Toast | Homemade ham | Cheese

„Wiedenki“ – Veal sausage | Homemade ketchup

Crepe / Pancake – select your favourite side dish

Oatmeal – just the way Your kids like it

Apple Pancake | Icing Sugar | Apple Jam

Roasted coffee beans

Espresso

Espresso doppio

Flat white

Cappuccino

Latte

Loose leaf tea

Assam

Earl Grey

Gunpowder

Rooibos

Carcadet Fantasia

Chamomile

Mint

Bubbles

12cl / 75cl

Prosecco Superiore Brut „San Fermo“,

35 / 190

Bellenda Vento, Italy

Champagne Grand Brut „Perrier-Jouet“,

130 / 800

France

„Mimosa“

40

Prices are listed in PLN. All taxes included. 10% service charge is added to bill.