MENU

BREAKFAST • SWEETS • CATERING

WWW.GRANOLABISTRO.PL

ŚNIADANIA

SERWUJEMY:
PN-PT 7:30-13:30 | SB-ND 7:30-14:00

TOSTY FRANCUSKIE ZE ŚLIWKAMI
Puszysta domowa **chałka**, nasączona **jajkiem** i **mlekiem**, karmelizowana na złocisty kolor. Podawana na kremowym **jogurcie** z nutą wanilii, w towarzystwie aromatycznych śliwek skąpanych w cynamonowym **maśle**, serka **mascarpone** oraz kruszonki ***Biscoff Lotus***.
JAJA/ GLUTEN/ LAKTOZA/ ORZECHY/ SOJA

42 ZŁ

PUMPKIN CRÊPES SUZETTE
Francuskie **naleśniki** serwowane prosto z patelni, skąpane w aromatycznym **sosie** z pieczonej dyni i soczystej **pomarańczy**. Całość dopełnia aksamitny krem z lekko słono - maślaną ***Philadelphią***, który doskonale równoważy słodycz tego dania.
JAJA/ GLUTEN/ LAKTOZA/ CYTRUSY/ GORCZYCA/ SOJA

39 ZŁ

AVOPAJDA Z OMLETEM
Chrupiąca **pajda** chleba od *Alterbake,* a na niej kremowy **omlet** z wyrazistą nutą **Grana Padano** oraz dojrzałe awokado. Do tego szczypta różowej soli, **czarnuszka** oraz płatki chilli. Całość skropiona palonym **masłem,** o lekko orzechowym aromacie.
Dodaj **bekon** + 8 zł.
JAJA/ GLUTEN/ LAKTOZA/ NASIONA/ GORCZYCA/ SOJA

39 ZŁ

BECON SANDWICH BLT
Wytrawny tost francuski z drożdżowej **chałki** wypieczony na złocisto. **Sos majonezowy**, karmelizowany **bekon**, **ser Mazdamer**, pomidor, świeża **sałatka** z dodatkiem kiszonego ogórka i delikatnej cebulki. Całość zwieńczona **jajkiem** sadzonym i płatkami **parmezanu**.
JAJA/ LAKTOZA/ GLUTEN/ GORCZYCA/ SOJA

40 ZŁ

ROZGRZEWAJĄCE JAJA Z HARISSĄ
Dwa **jaja** sadzone serwowane na aromatycznych pomidorach z dodatkiem czosnku, ciecierzycy oraz rozgrzewającej **przyprawy Harissa**. Podawane na gęstym **jogurcie** naturalnym ubijanym z **fetą**, skropione palonym **masłem**, a do tego świeże **pieczywo**.
JAJA/ LAKTOZA/ GLUTEN/ GORCZYCA/ SOJA

38 ZŁ

CLASSIC
Jajecznica z trzech **jaj**, do tego: **pieczywo na zakwasie** od *Alterbake*, **masło** oraz mieszanka świeżych sałat z dodatkiem chrupiących warzyw, prażonych **nasion** i **sosu winegret**.
Dodaj **szynkę**/ *szczypior + 4 zł każdy.*
JAJA/ GLUTEN/ LAKTOZA/ GORCZYCA/ SOJA/ NASIONA

29 ZŁ

AVOCADO TOAST
Kultowe śniadanie by Granola. Dwie pełnoziarniste **grzanki**, a na nich wyraziste **pesto** z rukoli, dwa **jaja** sadzone, **ser Grana Padano**, plastry awokado, świeża rukola.
Dodaj **bekon** + 8 zł.
JAJA/ GLUTEN/ LAKTOZA/ ORZECHY/ GORCZYCA

35 ZŁ

ENGLISH BREAKFAST
Talerz obfitości w angielskim stylu, na długi i aktywny dzień. Dwa **jaja sadzone**, **kiełbaski**, plastry **bekonu**, grillowane warzywa w przyprawach, **fasolka w pomidorach**. Podawane z **chlebem** na zakwasie od *Alterbake*, **masłem** i **musztardą**.
JAJA/ GLUTEN/ LAKTOZA/ GORCZYCA/ SOJA

42 ZŁ

BABY BREAKFAST
Jajecznica z 2 **jaj**, pomidorki koktajlowe, **chlebek** na zakwasie od *Alterbake*, słodka **chałka** drożdżowa, **masło**, dżem truskawkowy.
Dodaj **szynkę**/ szczypior + 4 zł każdy.
JAJA/ GLUTEN/ LAKTOZA

29 ZŁ

SMOOTHIE

BLUE SPIRULINA
Ananas, banan, spirulina, mango, **jogurt naturalny**, woda kokosowa. 430 ml.
LAKTOZA

25 ZŁ

WITAMINKA
Marchewka, brzoskwinia, jabłko, banan, sok ze świeżych **pomarańczy**, kurkuma, woda.
CYTRUSY

24 ZŁ

ZIELONY KOKTAJL
Szpinak, banan, sok z **cytryny**, jabłko, ananas, imbir, woda. 430 ml.
CYTRUSY

24 ZŁ

RASPBERRY & PEACH
Maliny, brzoskwinia, mango, banan, mleko owsiane, **nasiona chia** [5g]. 430 ml.
NASIONA

25 ZŁ

PROTEIN COCTAIL
Maliny, **siemię lniane**, banan, **odżywka białkowa** o smaku malin i białej czekolady [30g], **mleko**. 430 ml.
LAKTOZA/ NASIONA

25 ZŁ

SAŁATKI

MAŁA 750 ML | DUŻA 1300 ML

BURAK I FETA
Mix sałat, rukola, burak gotowany, **ser Feta**, czerwona cebula, **orzechy włoskie**, suszony pomidor, granat, **sos francuski.**
LAKTOZA/ GORCZYCA/ SOJA/ NASIONA

22-29 ZŁ

AVOCADO SALAD
Mix sałat, awokado, grillowana **pierś z kurczaka**, kulki **mozzarella**, pomidorki koktajlowe, **kiełki słonecznika**, rukola, **sos winegret.**
LAKTOZA/ NASIONA/ SOJA/ GORCZYCA

22-29 ZŁ

CESAR
Mix sałat, grillowana **pierś z kurczaka**, **jajo gotowane**, pomidorki koktajlowe, **ser Grana Padano**, prażone **nasiona słonecznika**, **sos Cezar**.
JAJA/ LAKTOZA/ GLUTEN/ GORCZYCA/ SOJA/ RYBY/ NASIONA

22-29 ZŁ

NICEJSKA
Mix sałat, **tuńczyk**, **jajo** gotowane, oliwki, czerwona cebula, pomidorki koktajlowe, prażone **pestki słonecznika**, rukola, **sos Tysiąca Wysp**.
JAJA/ LAKTOZA/ GORCZYCA/ ORZECHY/ SOJA/ RYBY

22-29 ZŁ

HALLOUMI BOWL
Mix sałat, awokado, **jajo** gotowane, **ser Halloumi**, oliwki, czerwona cebula, zielony ogórek, pomidorki koktajlowe, kiełki, prażone **pestki słonecznika**, granat, czarny **sezam**, kleks ziołowego **jogurtu**, **słodki sos miodowo - musztardowy**.
LAKTOZA/ JAJA/ ORZECHY/ SOJA/ CYTRUSY/ NASIONA/ SEZAM/ GORCZYCA

38 ZŁ

KETO BECON BOWL
Mix sałat, awokado, **jajo gotowane**, plastry **bekonu**, suszony pomidor, **ser Camembert**, **ser Grana Padano**, kiełki, prażone **pestki dyni**, oliwa ziołowa, **sos Cesar** na bazie **jogurtu greckiego** i **majonezu.** 1500 ml.
JAJA/ LAKTOZA/ ORZECHY/ GORCZYCA/ SOJA/ NASIONA

38 ZŁ

GRANOLA SALAD
Skomponuj własną sałatkę:
mix sałat + 7 składników + sos.

23-31 ZŁ

Brunch

SERWUJEMY: PN-PT OD 13:00

TORTILLA HALLOUMI
Placek tortilla, mix sałat, **ser Mozzarella**, **ser Halloumi**, pomidor, czerwona cebula, zielony ogórek, czarne oliwki, płatki chilli, **sos Majo.**
Serwowana na ciepło z bukietem warzyw i **sosem Tysiąca Wysp**.
GLUTEN/ GORCZYCA/ SOJA/ LAKTOZA/NASIONA

29 ZŁ

TORTILLA CHICKEN & BECON
Placek tortilla, mix sałat, grillowana **pierś z kurczaka**, **becon**, **ser Mozzarella**, czerwona cebula, suszony pomidor, **ser Grana Padano**, **sos majo.**
Serwowana na ciepło z bukietem warzyw oraz **sosem Cezar**.
GLUTEN/ GORCZYCA/ SOJA/ LAKTOZA

29 ZŁ

TORTILLA TUNA
Placek tortilla, tuńczyk, **ser mozzarella**, oliwki, czerwona cebula, kukurydza, ogórek konserwowy, zielone **kiełki słonecznika**, **sos majo**.
Serwowana na ciepło z bukietem warzyw oraz **dipem**.
GLUTEN/ GORCZYCA/ SOJA/ LAKTOZA

29 ZŁ

QUICHE
Zapytaj obsługę jaki Quiche dnia dziś serwujemy.
Podawana na ciepło z sałatką i **dipem**.
GLUTEN/ LAKTOZA/ JAJA/ GORCZYCA/ SOJA

28 ZŁ

W LOKALU OBOWIĄZUJE SAMOOBSŁUGA.
ZAMÓWIENIE ZŁÓŻ PRZY BARZE.

Dziękujemy.

WSZYSTKIE POTRAWY PRZYGOTOWUJEMY
Z NAJWYŻSZĄ DBAŁOŚCIĄ O JAKOŚĆ. PRZY WZMOŻONYM
RUCHU CZAS OCZEKIWANIA MOŻE SIĘ NIECO WYDŁUŻYĆ.

HERBATY

GORĄCE MANGO
Zielona herbata z syropem mango, kandyzowane owoce, tymianek, plastry grejpfruta, cytryny i pomarańczy. 500 ml. — 23 ZŁ

WIŚNIOWY ROZGRZANIEC
Czarna herbata, rozgrzewający syrop Winter Spice, syrop wiśniowy, czerwone owoce, pomarańcza, goździki, rozmaryn. 500 ml. — 24 ZŁ

IMBIR - MALINA
Czarna herbata, sok malinowy, kawałki malin, cytryna, imbir, rozmaryn. 500 ml. — 23 ZŁ

HERBATA RICHMONT
Do wyboru: English Breakfast, Green Tea, Earl Grey. 450 ml. — 20 ZŁ

MILK TEA
Herbata Richmont English Breakfast i spienione mleko. 450 ml. — 22 ZŁ
LAKTOZA

Keep warm

NAPAR ROZGRZEWAJĄCY
Imbir, kandyzowana skórka pomarańczy, sok z cytryny, kurkuma, gorąca woda, rozmaryn. 330 ml. — 19 ZŁ

NAPAR MIĘTOWY
Herbata miętowa, puree mango 100%, cytryna, plaster pomarańczy, mięta. 330 ml. — 19 ZŁ

SOK WYCISKANY

ŚWIEŻO WYCISKANY SOK MAŁY
Pomarańcza/ grejpfrut/ mix. 250 ml. — 16 ZŁ

ŚWIEŻO WYCISKANY SOK DUŻY
Pomarańcza/ grejpfrut/ mix. 450 ml. — 21 ZŁ

NAPOJE ZIMNE

WODA
Niegazowana/ gazowana. 250 ml. — 7 ZŁ

KARAFKA WODY
Niegazowana z dodatkiem cytryny i mięty. 1l. — 21 ZŁ

COCA - COLA
Coca - Cola/ Coca - Cola Zero. 250 ml. — 9 ZŁ

NAPÓJ ROŚLINNY +4 ZŁ
MLEKO BEZ LAKTOZY +2 ZŁ

MATCHA TIME !

CLASSIC MATCHA
Japońska herbata matcha, podawana ze spienionym **mlekiem**. 360 ml. — 23 ZŁ
LAKTOZA

MANGO MATCHA
Blend zielonej matchy połączony z soczystym puree z mango 100%, z dodatkiem **mleka** i kremowej **pianki**. 380 ml. — 24 ZŁ
LAKTOZA

BISCOFF MATCHA LATTE
Herbata matcha, krem *Biscoff Lotus*, syrop ciasteczkowy, mleko z pianką, bita śmietana. 360 ml. — 25 ZŁ
LAKTOZA

KAWY

KULOODPORNA Masło klarowane, olej kokosowy nierafinowany.	18 ZŁ
ESPRESSO	9 ZŁ
ESPRESSO MACCHIATO	10 ZŁ
DOPPIO	12 ZŁ
FLAT WHITE	16 ZŁ
AMERICANO	14 ZŁ
AMERICANO Z MLEKIEM	15 ZŁ
CAPPUCCINO MAŁE	15 ZŁ
CAPPUCCINO DUŻE	17 ZŁ
CAFFÈ LATTE	17 ZŁ
CAFFÈ GRANOLA Duża mleczna kawa na podwójnym espresso. 350 ml.	18 ZŁ
KAWA BEZKOFEINOWA CZARNA	14 ZŁ
KAWA BEZKOFEINOWA BIAŁA	15 ZŁ
KAWA PRZELEWOWA CZARNA	16 ZŁ
KAWA PRZELEWOWA BIAŁA	17 ZŁ

Special for season

PUMPKIN SPICE LATTE — 26 ZŁ
Podwójne espresso, puree z dyni 100%, syrop pumpkin spice, mleko, bita śmietana, cynamon.
LAKTOZA

GINGERBREAD LATTE — 26 ZŁ
Podwójne espresso, syrop piernikowy, krem ciasteczkowy, bita śmietana, mleko, przyprawa gingerbread, ciasteczka.
LAKTOZA/ GLUTEN

CHAI TEA LATTE — 24 ZŁ
Czarna herbata, mieszanka przypraw korzennych, syrop chai tea, mleko.
LAKTOZA/ORZECHY/ GLUTEN

BABYCCINO — 20 ZŁ
Mleko z dodatkiem słodkiego kakao, bitej śmietany, czekoladowej posypki i pianek.
LAKTOZA

GRANOLA BISTRO
hasło: zjedzmnie
granola_bistro

WWW.GRANOLABISTRO.PL