

# MENU CARD



2 0 2 0



 **Urban Garden**  
— Restaurant & Bar —

# ŚNIADANIA I BRUNCH

godz. 7:00 – 13:30



# BREAKFAST AND BRUNCH

hours 7:00 - 13:30



## MENU

## ZESTAWY ŚNIADANIOWE | BREAKFAST SETS

<b>KLASYCZNA JAJECZNICA</b> Na maśle ze świeżo wypiekany pieczywem <b>CLASSIC SCRAMBLED EGGS</b> Served with freshly baked bread and butter	21
<b>*DODATKI:</b> pomidor/szczypiorek/cebula/pieczarki/szpinak/szynka/boczek/łosoś <b>*EXTRAS:</b> tomato/chive/onion/mushrooms/spinach/ham/bacon/salmon	3
<b>JOGURT Z DOMOWĄ GRANOLĄ I SEZONOWYMI OWOCAMI</b> <b>YOGURT WITH HOMEMADE GRANOLA</b> <b>SERVED WITH SEASONAL FRUIT</b>	18
<b>MAŚLANE CROISSANTY LUB CIEPŁE CHRUPIĄCE TOSTY</b> Podane z konfiturą i kremem czekoladowym <b>CROISSANTS OR WARM CRUNCHY TOASTS</b> Served with jam and chocolate cream	18
<b>CHRUPKIE TOSTY</b> Z serem i bekonem podane z chutney barbecue <b>CRUNCHY TOASTS</b> With cheese and bacon served with a barbecue chutney	21
<b>OWSIANKA</b> Z pieczonym jabłkiem i żurawiną <b>PORIDGGE</b> With roasted apple and dried cranberry	29
<b>PANINI Z SALAMI I MOZZARELLĄ</b> <b>PANINI WITH SALAMI AND MOZZARELLA CHEESE</b>	26
<b>SANDWICH Z PIERSIĄ KURCZAKA I BEKONEM</b> <b>SANDWICH WITH CHICKEN BREAST AND BECON</b>	26
<b>KUSKUS Z PIECZONYMI WARZYWAMI, RUKOLĄ I WINEGRETEM</b> <b>COUSCOUS WITH BAKED VEGETABLES, ARUGULA AND VINAIGRETTE</b>	39
<b>WIELOZIARNISTY CROISSANT MAŚLANY Z SZYNKĄ, SEREM I SAŁATĄ</b> <b>MULTIGRAIN CROISSANT WITH HAM, CHEESE AND LETTUCE</b>	16
<b>ŻUREK NA ZAKWASIE</b> z jajkiem i białą kielbasą <b>TRADITIONAL POLISH ŻUREK SOUP</b> with egg and white sausage	26

Serwowane z kawą czarna/białą lub herbatą oraz z sokiem pomarańczowym lub jabłkowym do wyboru  
Served with black or white coffee or tea and orange juice or apple juice to choose

49

**ŚNIADANIE KRAKOWSKIE | CRACOVIAN BREAKFAST**  
Pasta jajeczna, tuńczykowa, z twarogku wiejskiego, pomidor, ogórek, szynka, ser, ciepły krakowski precel, masło

Selection of pastes (egg, tuna, cottage cheese), tomato, cucumber, ham, cheese served with warm cracovian pretzel and butter

**ŚNIADANIE WŁOSKIE | ITALIAN BREAKFAST**  
Jogurt z domową granolą, sezonowymi owocami oraz croissantem na ciepło

Yogurt with homemanded granola, seasonal fruits and warm croissant

**ŚNIADANIE EUROPEJSKIE | EUROPEAN BREAKFAST**  
Jajecznicza z trzech jaj, dwie kielbaski, maślany croissant z konfiturą, podane z świeżo wypiekany pieczywem i masłem  
Three scrambled eggs, two sausages, croissant with jam served with freshly baked bread and butter

**ŚNIADANIE ANGIELSKIE | ENGLISH BREAKFAST**  
Dwa jajka sadzone, grillowany boczek, dwie kielbaski, fasolka w sosie pomidorowym, grillowany pomidor i pieczarki, tost, masło  
Two fried eggs, grilled bacon, two sausages, beans in tomato sous, grilled tomato and mushrooms served with toast and butter

**ŚNIADANIE AMERYKAŃSKIE | AMERICAN BREAKFAST**  
Naleśniki amerykańskie z syropem klonowym, domową konfiturą i sezonowymi owocami  
Pancakes sprinkled with maple syrup, homemade jam and seasonal fruit

Sok ze świeżo wyciskanych owoców do zestawu za dopłatą 8 zł  
Freshly squeezed fruit juce to the breakfast sets for an extra charge 8 zł

## MENU RESTAURACYJNE

godz. 14:00 – 21:00



## RESTAURANT MENU

hours 14:00 – 21:00

### PRZYSTAWKI | STARTERS

<b>CHRUPKIE CIEPŁE GRZANKI</b>	27
Z humusem, tapenadą oliwkową i pastą z pieczonych warzyw	
<b>WARM CROUTON</b>	
Served with humus, olive tapenade and vegetable paste	
<b>DESKA REGIONALNYCH SERÓW</b>	49
Z owocami, oliwkami i konfiturami	
<b>REGIONAL CHEESE PLATTER</b>	
Served with seasonal fruit, olives and selections of home made jams	
<b>ŻUREK NA ZAKWASIE</b>	26
z jajkiem i białą kielbasą	
<b>TRADITIONAL POLISH ŻUREK SOUP</b>	
With egg and white sausage	
<b>ZUPA SZEFA</b>	24
<b>CHEF'S SOUP</b>	
<b>SALATA Z PIECZONYMI WARZYWAMI I KUSKUSEM</b>	39
W asyście ziołowego winegret	
<b>SALAD WITH BAKED VEGETABLES AND COUSCOUS</b>	
With the herbal vinaigrette	
<b>KLASYCZNA SALATKA CEZAR</b>	44
Z krewetkami lub kurczakiem	
<b>CLASSIC CEZAR SALAD</b>	
With shrimps or chicken	



### DANIA GŁÓWNE | MAIN DISHES

<b>KLASYCZNY BURGER Z LOKALNEJ WOŁOWINY</b>	49
Ze śliwkowym chutney, bekonem, serem, sałatą, warzywami, oraz frytkami	
<b>CLASSIC BURGER WITH LOCAL BEEF</b>	
Plum chutney, bacon, cheese, salad leaves, vegetables and french fries	
<b>MAKARON SZEFA</b>	39
<b>CHEF'S PASTA SPECIAL</b>	
<b>CHRUPIĄCE PLACKI ZIEMNIACZANE</b>	46
z gzikim, gulaszem węgierskim, sosem grzybowym	
<b>CRISPY POTATO PANCAKES</b>	
With gzik, hungarian gulash and mushroom sauce	
<b>GRILLOWANY STEK Z TUŃCZYKA</b>	79
z frytkami, grillowanym pak hoi oraz sałatką na bazie awokado, pomidora i sera fety	
<b>GRILLED TUNA STEAK</b>	
Served with french fries, grilled pak hoi and avocado salad with tomato and feta cheese	
<b>ANTRYKOT Z SOSEM PIEPRZOWYM</b>	89
podany z opiekanymi ziemniakami oraz sercami rzymskiej sałaty	
<b>RIB EYE STEAK WITH PEPPER SOUCE</b>	
Served with roasted potatoes and salad leaves	
<b>ŻEBRO WIEPRZOWE</b>	69
z frytkami i coleslawem	
<b>PORK RIB</b>	
With french fries and coleslaw	
<b>PIEROGI RUSKIE</b>	44
Okraszone cebulą	
<b>DUMPLINGS</b>	
With cottage cheese, potato and fried onion	
<b>SANDWICH Z PIERSIĄ Z KURCZAKA I BEKONEM</b>	46
Podany z sałatką i frytkami	
<b>SANDWICH WITH CHICKEN BREAST AND BECON</b>	
Served with salad and french fries	
<b>SANDWICH Z GRILLOWANYM TUŃCZYKIEM I JAJKIEM</b>	46
podany z sałatką i frytkami	
<b>SANDWICH WITH GRILLED TUNA AND EGG</b>	
Served with salad and french fries	



## DESERY DESSERTS

SZARLOTKA NA CIEPŁO  
Z LODAMI

WARM APPLE PIE  
WITH ICE CREAM

26

DOMOWY SERNIK  
Z MUSEM MALINOWYM  
HOMEMADE CHEESE CAKE  
WITH RASPBERRY MOUSSE

26

TIRAMISU

25

DOMOWY WYPIEK DNIA  
HOMEMADE CAKE OF THE DAY

24

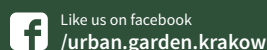


Prosimy o informację w przypadku alergii lub nietolerancji pokarmowych  
Dolożymy wszelkich starań, aby sprostać Państwa wymaganiom  
Do grup 8 osobowych i więcej naliczamy opłatę serwisową 10 %

Nasze dania są świeżo przygotowywane, więc proszę spodziewać się czasu  
oczekiwania do 30 min.

Informacje o składzie potraw, gramaturze oraz alergenach jest dostępna na życzenie.

Podane ceny są w PLN



## WINA

## WINES

WINA POLSKIE/ POLISH WINES	Glass/Bottle
WINNICA TURNAU SOLARIS	29/135
WINNICA TURNAU ROSE	27/125
WINNICA TURNAU RONDO REGENT	31/155

MUSUJĄCE / SPARKLING WINE	
FREDERIC CHOPIN BRUT Vin Mousseux – Francja/France	15/69
SCUDO ORO PROSECCO TRAVISO BRUT Doc Treviso – Włochy - Italy	23/115
CHAMPAGNE LACOMBE GRANDE CUVÉE BRUT A.O.C Champagne – Francja - France	-/239

WINA BIAŁE / WHITE WINES	
NOS RACINES SAUVIGNON BLANC IGP D'OC – Francja - France	16/72
JOSE MARIA DA FONSECA TWIN VINES VINHO VERDE DOC Vinho Verde – Portugalia - Portugal	19/90
SELLA & MOSCA VERMENTINO DI SARDEGNA DOC Vermentino Di Sardegna – Włochy - Italy	20/132
CANALETTO PINOT GRIGIO IGT Delle Venezie – Włochy - Italy	-/132
SANTA CAROLINA RESERVA CHARDONNAY D.O. Valle De Casablanca – Chile	-/155

WINA CZERWONE / RED WINES	
NOS RACINES MERLOT IGP D'OC – Francja - France	16/72
ORGANIC WINE: PARES BALTA MAS PETIT Penedes D.O. Hiszpania – Spain	21/99
CASTELLANI GUAD AL. MARE Maremma Toscana DOC – Włochy – Italy	21/99
SANTA CAROLINA RESERVA CABERNET SAUVIGNON D.O. Valle De Casablanca – Chile	-/135
FINCA EL ORIGEN RESERVA MALBEC VALLE DE UCO – Argentyna- Argentina	-/145

WINA DESEROWE / SWEET WINES	
KENDERMANN'S RIESLING SPATLESE Pradikatswein Rheinhessen – Niemcy – Germany (PÓŁSŁODKIE/SEMISWEET)	21/99
GRAHAM'S FINE RUBY PORT Porto, Hiszpania – Spain	24/145

Please inform us in case of allergies or food intolerances

We will do our best to meet your needs

For groups 8 people and more, we charge a service fee of 10%

Our dishes are freshly prepared, so please expect waiting time up to 30 minutes

Information about the compositions of dishes, basis weight and allergens  
is available on request.

The listed prices are in PLN