

# ŚNIADANIA & BRUNCH

Zapraszamy do składania zamówień przy barze

Śniadania serwujemy do 16:00 a koktajle do ostatniego gościa :)  
Do grup od 6 osób doliczany jest serwis w wysokości 10%

## Nasze sycące przepisy z jajek

### Jajka a la Polognaise - 19 zł ✓

Od naszej szczęśliwej kury Henrietty, która słucha tylko Szopena  
Jajecznica z trzech jaj, podawana do wyboru z pieczywem lub gofrem

### Jajka po Benedyktyńsku - 33 zł

Takie jak serwuje Waldorf Astoria na Manhattanie  
Dwa jajka w koszulce podawane do wyboru z pieczywem lub gofrem, bekon, sos holenderski, czerwony pieprz, szczypiorek

### Jajka Hemingwaya - 39 zł

Doskonale na brunch, jak i po fitnessie  
Dwa jajka w koszulce podawane na liściach młodego szpinaku, łosoś gravlax robiony przez nas, kawałeczki awokado, sos holenderski, szczypiorek, czerwony pieprz, podawane do wyboru z pieczywem lub gofrem

### Jajka po Florencku - 33 zł ✓

Ze słonecznej Italii, zainspirowane kolebką włoskiego renesansu  
Dwa jajka w koszulce, podawana do wyboru z pieczywem lub gofrem, szpinak, suszone pomidory, sos holenderski, czerwony pieprz, szczypiorek

### Jajko po Turecku - 27 zł ✓

Agatha Christie takie uwielbiała, gdy w Istanbule pisała Śmierć w Orient Expressie.  
Jajko w koszulce podawane na jogurcie greckim, sezam, palone masło z chilli. Podawane do wyboru z pieczywem lub gofrem

### Śniadanie Francuskie - 18 zł ✓

Takie jak w Ritzu, na placu Vandôme  
Croissant z domową konfiturą robioną przez nas na miejscu

### Tost Francuski - 31 zł ✓

Pomimo nazwy receptura pochodzi aż z imperium Rzymskiego  
Cynamonowe tosty na brioszce własnej roboty, owocowy mus, prażone migdały

### Owsianka - 29 zł ✓

mus z jabłek z cynamonem i wanilią, orzechy

### Burrata z pomidorami - 30 zł

Podawana na liściach szpinaku z pomidorkami i koktajlowymi i domowym zielonym pesto

## Boulangerie

Gofr - 12 zł

Croissant - 7 zł

Pain au Chocolate - 9 zł

Croissant z szynką parmeńską - 17 zł

Croissant z serkiem, łososiem gravlax, ogórkiem - 25 zł

## Pâtisserie

Sernik Baskijski - 21 zł

Sernik Nowojorski - 21 zł

Tort Lastriko - 26 zł

Beza Pauloua - 24 zł

Brownie - 22 zł

Chlebek bananowy - 12 zł

Makaronik - 7 zł

Polecamy również sprawdzić naszą gablotkę, znajdziecie tam ciasta i ciasteczka, które wypiekamy codziennie świeże

## Pancakes !

### Pancakes z bekonem - 31 zł

Poczuj powiew Kanady w Krakowie  
Bekon, syrop klonowy, szczypiorek

### Pancakes z owocami - 27 zł ✓

Delikatne, puszyste, pyszne...  
Domowa konfitura, owoce sezonowe

### Pancakes z nutellą - 28 zł ✓

Kalorie na jakie masz od nas pozwolenie  
Nutella, orzechy, banan

## Domowe Gofry Lastriko

Z naszych wspomnień podróży do Brukseli - królestwa gofra

### Sen Grzybiarza - 35 zł ✓

Chrupiący gofr, dwa jajka w koszulce, smażone grzyby ( bocznik, shitake, pieczarki) kozi ser, parmezan, natka pietruszki

### Zielona Uczta - 36 zł ✓

Chrupiący gofr, dwa jajka w koszulce, pasta z zielonego groszku i avocado, słonecznik, serek śmietankowy, kolendra, szczypiorek

### Szczęśliwy z Kentucky - 38 zł

Chrupiący gofr, dwa jajka w koszulce, kawałeczki smażonego kurczaka w panierce, bekon, sos mayo-sriracha

### Gofr a la CROQUE MADAME - 29 zł

Chrupiący gofr, ser mozzarella, ser Marszowicki, ser edamski, szynka, jajko sadzone, szczypiorek

### Gofr a la CROQUE MONSIEUR - 26 zł

Chrupiący gofr, szynka, ser mozzarellą, ser Marszowicki, ser edamski, szczypiorek

### Gofr z szynką parmeńską i burratą - 34 zł

Chrupiący gofr, szynka parmeńska, burrata, chilli, cukinia, zioła

### Gofr z burratą i pastą z avocado i groszku - 32 zł

Chrupiący gofr, pasta z zielonego groszku i avocado, burrata, pomidorki koktajlowe, zioła

### Gofr z bitą śmietaną - 26 zł ✓

Chrupiący gofr z bitą śmietaną ubijaną na miejscu, nasz dżem, owoce sezonowe

## DODATKI

Grzyby Mix - 12 zł

Awokado - 12 zł

Cukinia - 9 zł

Domowy dżem - 10 zł

Kurczak w panierce - 12 zł

Boczek - 10 zł

Łosoś Gravlax - 15 zł

Kawior - 23 zł

Nutella - 10 zł

Syrop klonowy - 10 zł

Jajko - 4 zł

Frankfurterki - 10 zł

Grissini - 15 zł

Oliwki - 19 zł

## KAWA

Espresso - 9 zł  
Espresso Doppio - 11 zł  
Americano - 11 zł  
Cappuccino - 12 zł  
Flat White - 13 zł  
Latte Macchiato - 18 zł  
Iced Latte - 19 zł  
Mint Espresso - 12 zł  
Espresso Tonic - 19 zł  
Mleko roślinne - 3 zł  
Syropy - 3 zł

## HERBATA

Herbaty sypane :  
Czarna/ Zielona/ Owoce leśne/  
Wiśnie w rumie/ Genmaicha - 13 zł  
Rooibos pistacja/ Biała - 16 zł

## LEMONIADY

Cytrynowo- Rozmarynowa - 16 zł  
Marakuja - 16 zł  
Ogórek z mięta - 16 zł

## SMOOTHIES - 22 zł

**Zielone** szpinak, jabłko, ananas  
**Żółte** banan, brzoskwinia, pomarańcz, ananas  
**Różowe** jagody, mleko, mięta

## SOFT DRINKS

Coca-Cola / Coca-Cola Zero - 11 zł  
Fanta - 11 zł  
Sprite - 11 zł  
Tonic Classic/ Bitter Rose - 11 zł  
Woda niegazowana (0,33/0,7) - 7/14 zł  
Woda gazowana (0,33/0,7)- 7 /14 zł  
Bio Aranciata - 16 zł  
Bio Limonatta - 16 zł  
Chinotto - 16 zł  
Sok Cappy - 11 zł  
Pomarańcz/Jabłko/Grejpfrut  
Sok świeżo wyciskany - 18 zł  
pomarańcz/grejpfrut/ mix  
Red Bull - 15 zł

## KOKTAJLE

### MIMOZA - 24 zł

Prosecco/ Sok pomarańczowy

### HUGO - 26 zł

Prosecco/ Limonka/ Bez

### APERETIVO SPRITZ - 26 zł

Aperetivio Villa Cardea/ Prosecco/ Soda /Orange

### ESPRESSO MARTINI - 35 zł

Vodka Smirnoff Black/ Kahlua/ Espresso

### BLOODY MARY - 28 zł

Vodka Smirnoff/ Tomato juice/ basil

### MOJITO - 29 zł

Capitan Morgan Spiced/ Mint/lime

### FRENCH 75 - 32 zł

Gin Gordon's / Prosecco/ Lime

### MANHATTAN - 29 zł

Johnny Walker Rye/ Martini Rosso/ Angostura

### MARGARITA - 39 zł

Don Julio Blanco / Likier Cointreau/ Lime / Agawa

### DAIQUIRI - 28 zł

Captain Morgan Spiced/ Lime/Sweet

### GIN BASIL SMASH - 27 zł

Gin Gordon's/ Basil / Lemon

### WHISKY SOUR - 27 zł

Johnny Walker Blonde / Egg white/ Lemon/ Angostura

## PIWO BECZKOWE / LANE

Książęce Złote Pszeniczne 0,3/0,45L - 17/20 zł  
Książęce IPA 0,3/0,45L - 18/22 zł  
Książęce Lager 0.3/ 0.45L 16/19 zł

## PIWA BUTELKOWE

Peroni Nastro Azzurro - 20 zł  
Książęce Złote Pszeniczne - 19 zł  
Książęce Cherry Ale - 22 zł  
Książęce IPA - 20 zł  
Książęce Porter - 20 zł  
Książęce Czerwony Lager - 18 zł  
Książęce Ciemne Łagodne - 19 zł  
Książęce Złote Pszeniczne 0% - 19 zł  
Książęce IPA 0% - 19 zł  
Lech Free Arbuz z Miętą 0% 16 zł  
Lech Granat i Acai 0% - 16 zł  
Lech Free Pomelo i Grejpfrut 0% - 16 zł  
Lech Dark Fruits 0% -16 zł

## HARDMADE PIWO

Yuzu Crush - 19 zł  
Strawberry Crush 0% - 19 zł  
Rhubarb Crush 0% - 19 zł  
Pear Crush - 19 zł  
Peach Ice Tea Crush - 19 zł

## WINO

### BIAŁE

#### Riesling 2020

Rudi Ruttger  
Palatynat, Niemcy  
**19 zł (100ml) 125 zł (butelka)**

### MUSUJĄCE

#### Prosecco Millesmiato Extra Dry

Borgo Veritas  
Veneto, Włochy  
**17 zł (100ml)/ 99 zł (butelka)**

#### Cava Bienvenido Brut

Casa Ravella  
Katalonia, Hiszpania  
**20 zł (100ml)/ 130 zł (butelka)**

#### Kung Fu Pet Nat 2020

Riccitelli  
Mendoza, Argentyna  
**179 zł (butelka)**

### CHAMPAGNE

#### Carte Blanche

Champagne Bauguet-Jouette  
Szampania, Francja  
**399 zł (butelka)**

#### Veuve Clicquot Brut

Champagne Clicquot  
Szampania, Francja  
**549 zł (butelka)**

### CZERWONE

#### Monastrell Ecologico 2020

Parajes del Valle  
Hiszpania  
**19 zł (100ml) 125zł (butelka)**

#### Over and Over Pinot Noir

Konopira Maru  
Victoria, Australia  
**179 zł (butelka)**

### WINO DOMOWE

125ml/500ml/1L

#### Borgo Veritas Merlot 14/42/72 zł

#### Borgo Veritas Pinot Grigio 14/42/72 zł

### NEW YORK SOUR - 29 zł

Johnny Walker Blonde/ Martini Rosso/ Lemon / Protein/ Angostura/ Orange

### LONG ISLAND ICED TEA - 46 zł

Vodka Smirnoff Black/ Captain Morgan White/ Gin Gordon's / Likier Cointreau/ Jose Cuervo Silver/  
Lemon/ Coca-Cola

### MOSCOW MULE - 29 zł

Vodka Smirnoff Black/ Lime/ Angostura/ Ginger Beer

### NEGRONI - 29 zł

Gin Gordon's / Campari Bitter/ Martini Rosso/ Orange

### OLD CUBAN - 36 zł

Captain Morgan Spiced/ Lime / Mint / Angostura/ Prosecco

# BREAKFAST & BRUNCH MENU

We kindly invite you to order breakfasts at the bar

breakfast served until 4:00pm, cocktails till last guest:)

## Our tasty egg dishes

### Eggs à la Polonaise - 19 zł ✓

From Henrietta, our happy hen, who only listens to Chopin  
Scrambled eggs, served with either bread, toast or waffle

### Eggs Benedict - 33 zł

As seen in Waldorf Astoria on Manhattan  
Two poached eggs served with either bread or waffle, bacon, hollandaise sauce topped with red pepper, chives

### Eggs Hemingway - 39 zł

Perfect for a brunch with friends, and/or lots of healthy proteins after the gym  
Two poached eggs served on fresh salad leaves, with Gravlax Salmon prepared by us, pieces of avocado, hollandaise sauce topped with black pepper, chives

### Eggs Florentine -33 zł ✓

From the sunny Italy, inspired by the cradle of the Italian renaissance  
Two poached eggs served with either toasted bread or waffle, spinach, dried tomatoes, hollandaise sauce topped with red pepper, chives

### Turkish Egg - 27 zł ✓

Agatha Christie loved those, when in Istanbul she was writing Death on the Orient Express  
Poached egg served with Greek yoghurt, sesame, garlic, burnt spicy butter

### French breakfast - 18 zł ✓

Just like in the Ritz on place Vendôme  
Croissant with our own homemade fruity jam

### French toast with sour cream - 31 zł ✓

Despite the name, the recipe comes from the Roman Empire  
Cinnamon toast, fruit mousse and roasted almonds

### Burrata with tomatoes and salad - 30 zł ✓

Burrata, spinach leaves, homemade green pesto

### Otmeal Vegan - 29 zł ✓

apple mus, mix nuts

## Boulangerie

Waffle - 12 zł

Croissant - 7 zł

Pain au Chocolate - 9 zł

Croissant with parma ham - 17 zł

Croissant with cream cheese, cucumber and gravlax salmon-25 zł

## Pâtisserie

Basque cheesecake - 21 zł

As we tried in the café of the Guggenheim Museum, Bilbao

New York Cheese Cake - 21 zł

The taste of USA

Lastriko cake - 26 zł

To die for....

Brownie - 19zł

Can't live without it!

Pauloua's meringue - 24 zł

OMG

Bananas Bread - 12 zł

Yum.

We also recommend to check our pastry display, where you can find our freshly baked cakes & cookies.

## Homemade Lastriko Waffles

### Green Feast - 36 zł ✓

Waffle, two poached eggs, green peas and avocado mixture, cream cheese topped with coriander and cumin

### Mushroom picker's dream - 35 zł ✓

Waffle, two poached eggs, baked oyster mushroom, shitake champignon mix, creamy goat cheese sauce, topped with parsley

### Happy from Kentucky - 37 zł

Waffle, two poached eggs, pieces of fried chicken, bacon, mayo-sriracha sauce

### à la CROQUE MADAME - 29 zł

Waffle, fried egg, mozzarella cheese, edam cheese, polish gruyere cheese, ham topped with chives,

### à la CROQUE MONSIEUR - 26 zł

Waffle, mozzarella cheese, edam cheese, polish gruyere cheese, ham topped with chives,

### Waffle with burrata & parma ham - 36 zł ✓

Waffles with parma ham, burrata, zucchini, herbs

### Waffle with green peas avocado mixture - 36 zł ✓

Waffles with burrata, green peas and avocado mixture, cherry tomato, chives

### Waffle with whipped cream - 26 zł ✓

Waffles with whipped cream, homemade jam, and seasonal fruit

## Pancakes !

### Pancakes with bacon - 31 zł

From Canada with Love  
Bacon, maple sirop

### Pancakes with fruits - 27 zł ✓

Delicate, fluffy and delicious

Pancakes, our homemade jam, seasonal fruits

### Pancakes with nutella - 28 zł ✓

You can have these calories, don't worry, what happens in Lastriko, stays in Lastriko!

Pancakes, Nutella, nuts, bananas

## ADDS

Mushrooms Mix - 12 zł

Avocado - 12 zł

Zucchini - 12 zł

Homemade Jam - 10 zł

Grissini - 15 zł

Olives - 19 zł

Maple syrup - 10 zł

Nutella - 10 zł

Egg - 4 zł

Frankfurters - 10 zł

Becon - 10 zł

Fried Chicken - 12 zł

Salmon - 15 zł

Caviar - 23 zł



## COFFEE

Espresso - 9zł  
Espresso Doppio - 11 zł  
Americano - 11 zł  
Cappuccino - 12 zł  
Flat White - 13 zł  
Latte Macchiato - 18 zł  
Iced Latte - 19 zł  
Mint Espresso - 12 zł  
Espresso Tonic - 19 zł  
Plant Milk - 3 zł  
Syrop - 3 zł

## LOOSE TEA

Black/ Green/ Forest Fruit/ Cherie  
rum/ Genmaicha - 13 zł  
White/ Rooibos pistachio - 16 zł

## HOMEMADE LEMONADE

Lemon with Rosemary - 16 zł  
Passion Fruit - 16 zł  
Cucumber with mint - 16 zł

## SMOOTHIES

**Green** - 22 zł  
spinach, apple, pineapple  
**Yellow** - 22 zł  
banana, peach, orange, pineapple  
**Pink** - 22 zł  
wild berries, milk, mint

## SOFT DRINKS

Coca-Cola - 11 zł  
Coca-Cola Zero - 11 zł  
Fanta - 11 zł  
Sprite - 11 zł  
Tonic Kinley - 11 zł  
Tonic Kinley Bitter Rose - 11zł  
Kropla Beskidu water  
(still/sparkling) 0.33/0.7 - 7/14 zł  
Bio Aranciata - 16 zł  
Bio Limonatta - 16 zł  
Chinotto - 16 zł  
Cappy - 11 zł  
Orange/Apple/Grapefruit  
Fresh Squeezed juice - 18 zł  
Orange/Grapefruit/Mix  
Red Bull - 15 zł  
Red Bull Zero - 15 zł

## WINE

### WHITE

Riesling 2020  
Rudi Ruttger  
Palatynat, Niemcy  
**19 zł (100ml) 125 zł (butelka)**

### SPARKLING

Prosecco Millesimato Extra Dry  
Borgo Veritas  
Veneto, Włochy  
**17 zł (100ml)/ 99 zł (butelka)**  
Cava Bienvenido Brut  
Casa Ravella  
Katalonia, Hiszpania  
**20 zł (100ml)/ 130 zł (butelka)**  
Kung Fu Pet Nat 2020  
Riccitelli  
Mendoza, Argentyna  
**179 zł (butelka)**

## TAP BEER

Książęce Złote Pszeniczne 0,3/0,45L - 17/20 zł  
Książęce IPA 0,3/0,45L - 18/22 zł  
Książęce Lager 0.3/ 0.45L 16/19 zł

## BOTTLE BEER

Peroni Nastro Azzurro - 20 zł  
Książęce Złote Pszeniczne - 19 zł  
Książęce Cherry Ale - 22 zł  
Książęce IPA - 20 zł  
Książęce Porter - 20 zł  
Książęce Czerwony Lager - 19 zł  
Książęce Ciemne Łagodne - 19 zł  
Książęce Złote Pszeniczne 0% - 19 zł  
Książęce IPA 0% - 19 zł  
Lech Free Arbuz z Miętą 0% 16 zł  
Lech Granat i Acai 0% - 16 zł  
Lech Free Pomelo i Grejpfrut 0% - 16 zł  
Lech Dark Fruits 0% -16 zł

## HARDMADE BEER

Yuzu Crush - 19 zł  
Strawberry Crush - 19 zł  
Rhubarb Crush - 19 zł  
Pear Crush - 19 zł  
Peach Ice Tea Crush - 19 zł

## COKTAILS

### APERETIVO SPRITZ - 26 zł

Aperetivo Villa Cardea/ Prosecco/ Soda /Orange

### HUGO - 26 zł

Prosecco/ Elderflower / Lime/ Mint

### MIMOSA - 24 zł

Prosecco/ Orange Juice

### MANHATTAN - 29 zł

Bulleit Rye / Martini Rosso/ Angostura

### MARGARITA - 39 zł

Don Julio Blanco / Cointreau/ Lime / Agawa

### WHISKY SOUR - 27 zł

J.W Blonde/ angustura / egg white

### OLD CUBAN - 36 zł

Captain Morgan Spiced/ Lime / Mint / Angostura/ Prosecco

### NEGRONI - 29 zł

Gin Gordon's/ Campari Bitter/ Martini Rosso/ Orange

### LONG ISLAND ICED TEA - 46 zł

Vodka Smirnoff Black/ Captain Morgan White/ Gin  
Gordon's/ Cointreau/ Jose Cuervo Silver/ Lemon/ Coca-  
Cola

### NEW YORK SOUR - 29 zł

Johnny Walker Blonde/ Martini Rosso/ Lemon / egg white/ Angostura/  
Orange

### BLOODY MARY - 28 zł

Vodka Smirnoff/ Tomato juice/ basil

### VIRGIN BLOODY MARY - 19 zł

Tomato juice/ tabasco/ basil

### MOJITO - 29 zł

Capitan Morgan Spiced/ Mint/lime

### VIRGIN MOJITO - 19 zł

Soda/ Mint/lime

### MOSCOW MULE - 29 zł

Vodka Smirnoff/ Lime/ Angostura/ Ginger Beer

### GIN BASIL SMASH - 27 zł

Gin Gordon's/ Basil / Lemon

### DAIQUIRI - 28 zł

Captain Morgan Spiced/ Lime/Sweet

### ESPRESSO MARTINI - 35 zł

Vodka Smirnoff Black / Kahlua/ Espresso

### FRENCH 75 - 32 zł

Gin Gordon's/ Prosecco/ Lime

## RED

Monastrell Ecologico 2020  
Parajes del Valle  
Hiszpania  
**19 zł (100ml) 125zł (butelka)**

### Over and Over Pinot Noir

Konopira Maru  
Victoria, Australia  
**179 zł (butelka)**

## HOUSE WINE

125ml/500ml/1L

Borgo Veritas **Merlot**  
14/42/72 zł

Borgo Veritas **Pinot Grigio**  
14/42/72 zł

## CHAMPAGNE

Carte Blanche  
Champagne Bauguet-Jouette  
Szampania, Francja  
**399 zł (butelka)**

### Veuve Clicquot Brut

Champagne Clicquot  
Szampania, Francja  
**549 zł (butelka)**