







## KLASYCZNE

**JAJECZNICA Z 3 JAJEK**  20 PLN  
 pieczywo, masło  
*dodaj co lubisz:*  
 + większa szynka +4 PLN  
 + boczek +5 PLN

**JAJECZNICA & PESTO**  26 PLN  
 trzy jajka, pieczarki, domowe pesto, masło, pieczywo



**TOFUCZNICA**   VEGAN 28 PLN  
 tofu naturalne, cebula, pomidory, natka pietruszki, szczypiorek, płatki drożdżowe nieaktywne, czarna sól, curry, pieczywo

**OMLET Z DODATKAMI**  28 PLN  
 klasyczny omlet z trzech jaj, ser regionalny, cebula, pomidory, sałaty ogrodowe, masło, pieczywo

**TOST PODWÓJNIE SEROWY**  26 PLN  
 chleb tostowy, beszamel, sery lokalne prosto z Żuław, sos pomidorowy lub śliwkowy barbecue  
 + z szynką + 5 PLN  
 + z jajkiem sadzonym + 5 PLN



**KIEŁBASKI ŚNIADANIOWE** 20 PLN  
 cztery cienkie kielbaski z szynki, masło, pieczywo musztarda lub sos pomidorowy

## SPECJALNE

**SZAKSZUKA**   30 PLN  
 słodkie pomidory, papryka, cebula, czosnek, zioła i mieszanka przypraw w stylu marokańskim, jajko, bagietka

**TOST FRANCUSKI Z KONFITURĄ Z KASZANKI** 28 PLN  
 domowa brioche smażona w jajku, kaszanka, śliwka suszona, pomidorki pieczone, ser wędzony, sos z fasoli

**JAJKA PO BENEDYKTYŃSKU** 35 PLN  
 bułeczka pszenna – english muffin, dwa jajka poche, bekon, ser cheddar, sos holenderski, zielona sałatka

**JAJKA PO TURECKU**   32 PLN  
 labneh – domowy serek z jogurtu, dwa jajka poche, masło z paloną papryką, czosnek, zielona sałatka z ziołami, bagietka

# Śniadania



CODZIENNIE 8.00 – 12.00






Pieczywo wypiekają nam lokalne piekarnie.  
 U nas kupisz regionalne produkty oraz autorskie pamiętki z Żuław i Mierzei Wiślanej.

Nasze sery są prosto z Żuław – OSM Maluta

## NA SŁODKO

**JOGURT Z GRANOLĄ**   24 PLN  
 jogurt naturalny, karmelizowane śliwki, domowa granola z różą i migdałami, cukier kokosowy

**GOFRY**  22 PLN  
 4 ćwiartki gofra belgijskiego, krem cytrynowy – lemon curd, owoce mascarpone, owoce sezonowe

**NALEŚNIKI**   26 PLN  
 trzy naleśniki, cukier puder, owoce sezonowe, płatki migdałowe, do wyboru z kremem cytrynowym – lemon curd lub dżemem





DOBIERZ DO ŚNIADANIA, TAK JAK LUBISZ:

SAŁATKA Z SOSEM WINEGRET	15 PLN
KOSZYK PIECZYWA	12 PLN
PIECZYWO BEZGLUTENOWE	10 PLN
MASŁO   KETCHUP   MUSZTARDA	6 PLN
LEMON CURD   DŻEM   NUTELLA   OWOCOWE MASCARPONE	7 PLN

## KAWY I HERBATY

ESPRESSO 10 PLN  
 ESPRESSO DOPPIO 12 PLN  
 ESPRESSO MACCHIATO 10 PLN  
 CAFE CREMA 10 PLN  
 AMERICANO 12 PLN

 MOOI  VEGAN

FLAT WHITE 15 PLN 16 PLN  
 CAPPUCINO 14 PLN 16 PLN  
 LATTE MACCHIATO 15 PLN 18 PLN  
 ICED LATTE 16 PLN 19 PLN  
 dodatkowe espresso + 5 PLN  
 syrop smakowy + 5 PLN  
 HERBATY SYPANE (dzbanek 400 ml) 14 PLN  
 owocowe | zielone | czarne | białe

## SOKI NATURALNE

KRÓLOWA CHIA (300 ml) 24 PLN  
 banan, mango, imbir, chia, mleko kokosowe  
 ZIELONY DETOX (300 ml) 24 PLN  
 szpinak, ogórek, ananas, jabłko, cytryna, mięta  
 PORANNY KOPNIAK (300 ml) 24 PLN  
 burak, marchew, pomarańcza, truskawka, imbir, miód  
 SOK ŚWIEŻO WYCISKANY (300 ml) 20 PLN  
 pomarańcza  
 SOK NATURALNY DOBRY MATERIAŁ (250 ml) 11 PLN  
 mango | pomarańcza | jabłko | wiśnia | truskawka

## BĄBELKI ŚNIADANIOWE

MIMOZA 16 PLN  
 prosecco, sok pomarańczowy  
 MARTINI PROSECCO 14 PLN




**Busola**  
 BISTRO & BAR

 bez laktozy  wegetariańskie  zawiera orzechy  bez glutenu  pikantne

Zamówienia przyjmujemy przy barze. Wszystkie dania przygotowujemy na bieżąco, więc czas oczekiwania może być dłuższy. Wykaz alergenów oraz gramatur w barze. Od 8 osób – serwis 10%

 Busola Bistro&Bar

 bistrobusola

 Busola C@fe busolawita