ZORZA

DO ZJEDZENIA

ŚNIADANIA
podajemy od poniedziałku do piątku do 12:00, w soboty i niedziele do 13:30)
w zestawie ze szklanką soku

Azteckie nasiona chia z granolą, jogurtem i sosem malinowym	14,90
Codzienne idealne ścięte jajecznica z trzech jaj smażona na maśle	16,90
Kanadyjskie tost francuski z bocznikiem i sosem syropowym, podany z syropem klonowym	24,90
Nowojorskie dwa jajka po benedyktyńsku podane na grzankach ze szpinakiem i sosem holenderskim	24,90
Zorzy jajko w koszulce na domowej brioszce z guacamole i salsą pomidorową	24,90
Izraelskie jajko sadzone z hummusem, guacamole z izraelskiego awokado i pomidorem	25,90
Kalifornijskie domowa owsianka z sezonowymi owocami i jogurtem	16,90

TAPASY
idealne jako przystawka lub przekąska do piwa, wina i koktajli

Domowy Hummus z oliwą, powypany papryką i przyprzeczonym flatbreadem	13,90
Nachosy z jalapeño i salsą pomidorową, zapiekane z ciągnącym się serem	17,90
Chicken Wings pieczone skrzydełka kurczaka z autorskim sosem BBQ	23,50
Krewetki podsmażane w sosie z mango i jalapeño, podane z grzanką	29,90
Klasyczny Tatar wołowy z ogórkiem, cebulką i marynowanym grzybkiem	28,50
Guacamole z tortilkokiego awokado z nachosami	24,90

GORĄCE SANDWICHE
na przyzumieniorym pieczywie

Północny flatbread z wędzonym łososiem, ogórkiem, rzodkiewką i domowym sosem sriracha-mayo	24,90
Południowy tostowana kanapka z polędwiczką wieprzową, pastą z fuhczyka, zielonym ogórkiem i prażonymi kaparami	23,90
Tuńczyk sandwich z panierowanym bocznikiem, młodym szpinakiem i piklami z buraka	23,90

SAŁATY
z chrupiących zielonych liści

Zorza Cezar z jajkiem w koszulce, parmezanem i grzankami	23,90
• pieczona pierś kurczaka	11,00
• grillowane krewetki	14,60
Szmaragdowa ze smażoną cukinią podana na rukoli z suszonymi pomidorami i kiełki sezam	26,90
Śródziemnomorska z oliwkami, fetą, pomidorem, ogórkiem i czerwoną cebulą	24,90

ZUPY
rozgrzewające ciało i duszę

Zupa dnia (pon.-pt.) - zapytaj co przygotował szef kuchni	11,90
Krem pomidorowy z pieczonych włoskich pomidorów z tymiankiem	15,90
Krem z marchwi i pomarańczy z cząstami jabłkowymi własnego wypieku	14,90

BURGERY
w puszystej wypiekanej na miejscu brioszce,
podawane z frytkami z ziemniaków i sałatką colesław

z polską wołowiną:

Classic idealnie wymażony, podany z pomidorem, ogórkiem, cebulą i ketchupem	22,90
Narcos z ciągnącym się serem, papryczkami jalapeño, nachosami, sosem meksykańskim, pomidorem i cebulą	31,90
Farmer's BBQ z jajkiem, boczkiem i naszym sosem BBQ, pomidorem, ogórkiem i cebulą	32,90

wegetariański:

Turbo Voge z panierowanym serem feta, zielonym ogórkiem, suszonymi pomidorami w sosie sriracha-mayo	26,90

PASTY
makaron tagliatelle według włoskich receptur

Carbonara tradycyjna receptura z boczkiem, jajkiem i śmietaną	32,50
Verdure con Burro z podsmażoną na maśle cukinią, czerwoną papryką i cebulą, posypana parmezanem	27,90

ZORZA SPECJALS
nasze szycące dania główne

Zeberka Wieprzowe wolno pieczone z sosem BBQ, podane z domowymi frytkami	29,90
Wiener Schnitzel panierowany wieprzowy sznycel gigant z jajkiem sadzonym i ziemniaczkiu sypkiej	35,90
Sezonowany Antrykot z sosem demi-glace, podany z puree z pieczonych ziemniaków	65,90
• domów Surf 'n' Turf czyli grillowane krewetki	14,60
Fish'n'Chips lokalny dorsz w tempurze, podany z frytkami i marchewką z groszkiem na maśle	31,90

DODATKI
by urozmaicić codzienność

Purée Ziemniaczane z pieczonych ziemniaków	8,90
House Pickles warzywa piklowane przez nasego szefa kuchni	9,90
Domowe Frytki z polskich ziemniaków	9,40
Vege Grill grillowane warzywa z bocznikiem i solą cesonkową	12,90
Frytki Tymiankowe z majonezem trufowym	13,80

DESERY
na osłodę o każdej porze dnia

Mango Manna aksamitna kasza manna z mango pod delikatnym musem truskawkowym	13,40
Cheesecake amerykańskiej smietanowy z sosem karmelowym i popcornem	16,70
Ciasto Pani Kryśi zapytaj co dziś upiekła lub zamów w ciemno!	14,90

danie wegetariańskie

DO WYPICIA

KOKTAJLE
autorskie, owocowe kompozycje

Ostatnie Mango w Paryżu owoc mango z lekką nutą imbiru łączy się z ziołowością gina. Elegancji nadaje wytrawna Cava	19,40
Kiwi Wonder słodko-kwaśne połączenie ginu, kiwi i estragonu z białkiem i sodą, które nadają całości jedwabistej konsystencji	21,60
Pierwsza Jaśnika ziołowy gin łączy się z korzennym smakiem autorskiego malinowego syropu i orzechującym sokiem z cytryny	20,50
Long Island Cold Brew mocny, cytrusowy koktajl o wyraźnej herbacianej nucie, którą nadaje cold brew z zaciarz i owocu kawowca)	25,80
Coco Polo połączenie soku z buraka z kokosem, przełamane orzechowatym smakiem limonki z korzennym rumem	24,20
Las Arana połączenie świeżej tequili z ananasem i limonką. Akcentu dodają świeża mięta i odrobina mezcalu	23,60
Jagodzianka karaibski rum świetnie łączy się z polską jagodą i cynamonem, a słodycz przełamuje świeża cytryna	22,20

SZPRYCERY
z orzechującymi bąbelkami

Słodko, Lekko, Gorzko korzenny syrop malinowy przełamany gorzycą Aperolu, orzechującym nutą estragonu i likieru miętowego, łączą się ze słodko-kwaśnym kiwi i tonikiem. Odrobiny wytrawności dodaje musująca Cava	21,90
Letnia Bryza orzechującym nutą estragonu i likieru miętowego, łączą się ze słodko-kwaśnym kiwi i tonikiem. Odrobiny wytrawności dodaje musująca Cava	22,50
Zapach Deszczu lekkie, słodko-wytrawne połączenie Aperolu, likieru z czarnego bzu i różowego wina	23,90

SANGRIA (w litrowej karafce)
na bazie zdrowych soków cold press - zero cukru!

Miami Vice korzenny rum w połączeniu z Tropikalnym Chillem (Natura Cold Press): ananas, jabłka, cytryna, mięta. Samo słodycz z małym grzechem	69,60
Peruwiańskie noce doskonałe peruwiańskie brandy w towarzystwie Energii (Natura Cold Press): jabłka, cytryna, pieprz cayenne. Orzechwiające, kwaskowe, z lekką nutą pieprzu	69,60

LANE Z GĄSIORA
nasze autorskie kompozycje

Wschód w słoniu wermut i gin z trawą cytrynową, liśćmi kafru i limonką	19,50
Domowy wermut idealny aperitif na bazie polskiego wina serwowany jako grzaniec lub na zimno	12,60

Z BECZKI
cydr oraz piwo

Cydr Słowiański 0,4l	13,30
Piwo Złote Lwy 0,4l	12,60

INNE ALKOHOLE
zapytaj, co jeszcze przygotowali barmani

BIAŁE WINA

Arte Noble Chardonnay, Chile	13,30 / 79,80
Sauvignon Blanc Père & Fils, Francja	13,30 / 79,80
Principe Pallavicini Frascati, Włochy	13,30 / 79,80

CZERWONE WINA

Altarius Crianza, Hiszpania	13,30 / 79,80
Doña Domínga Cabernet - Carménère, Chile	13,30 / 79,80

BĄBELKI

Cava Lar de Plata Brut, Hiszpania	13,30 / 79,80
Arrogant Frog Rosé, Francja	14,20 / 85,20
Prosecco Gancia Brut, Włochy	14,80 / 88,90

SZAMPAN

Moët & Chandon Brut Imperial, Francja	265,60 (but.)

LEMONIADY
na bazie domowych syropów, przygotowanych z soków cold press

Jagodowo-cynamonowa	13,20	**Ananasowo- miętowa**	13,20
Kiwi-estragonowa	13,20	**Klasyczna**	11,50

SOKI
wyciskane metodą cold press

Dobry Beet burak z ananasem, marchwią i jabłkiem	14,80
Energia jabłko z cytryną, imbirem i pieprzem cayenne	16,90
Mr. Green jarmuż z jabłkiem, selerem naciowym i ogórkiem	19,90
Tropikalny Hit ananas z jabłkiem, cytryną i miętą	21,50
Słodka Chia marchew z pomarańczą, cytryną i nasionami chia	22,60
Wiosna ananas z jarmużem, jabłkiem, ogórkiem i miętą	23,40
Zielony Detox gruszka z pietruszką, ogórkiem i cytryną	18,20

SOKI
świeżo wyciskane

Pomarańczowy	13,40
Grejpfrutowy	13,40
Mieszany	13,40

KAWY
z lokalnie wypalanego ziarna

Espresso	8,60
Doppio	10,70
Flat white	12,50
Americano	11,70
Cappuccino	12,10
Latte	13,20
Duża biała	14,20
Drip wolno parzona czarna kawa z wyselekcjonowanych ziaren	13,90

COLD BREW
metoda parzenia w zimnej wodzie, dzięki której kawa lub herbata ukazują swoje naturalne aromaty, ale bez typowej dla nich goryczki

Kawa sezonowa kawa jednorodna zapytaj, jaką dziś podajemy	15,20
Cascara suszone owoce kawowca - herbaciany smak, aromat suszu i cytrusów, oraz dużą zawartość kofeiny	14,50
Herbata zielona z dodatkiem migdałów	16,00

MROŻONE
kawy i herbaty

Latte mrożone	15,00
Drip na lodzie	15,20
Shakerato espresso doppio, mięta, cytryna, cukier	12,00
Iced Tea ananasowo-miętowa	18,00

HERBATY
z wyselekcjonowanych liści

Darjeeling	11,90
Earl Grey	11,90
Rooibos	11,90
Zielona jasminowa	11,90
Pink Summer zielona herbata, guawa, skórka grejpfruta, pieprz cayenne, hibiskus	11,90
Bio Chill Out hibiskus, skórka pomarańczy i mieszanka ziół	11,90
Napar miętowy	8,50

W opisie dań wymieniliśmy tylko niektóre składniki - jeśli masz alergię pokarmową, poinformuj o tym obsługę.
Do każdego rachunku powyżej 5 osób doliczamy serwis w wysokości 10%