



## *Herbata / Tea*

RICHMONT 16 ZŁ  
 Breakfast / Earl Grey Blue / Gunpowder Green  
 Green Jasmine / White Pearl Of Fuijian  
 Melon Mint / Mango Maui / Yerbamate Lemon  
 Rooibos Sunrise / Forest Fruits /  
 Peach Lemon Star / Raspberry Pear

## *Kawa / Coffee*

ESPRESSO 12 ZŁ  
 ESPRESSO DOPPIO 14 ZŁ  
 ESPRESSO MACCHIATO 14 ZŁ  
 AMERICANO 14 ZŁ  
 KAWA BIAŁA 16 ZŁ  
 WHITE COFFEE  
 FLAT WHITE 17 ZŁ  
 CAPPUCINO 16 ZŁ  
 LATTE MACCHIATO 18 ZŁ  
 KARMELOWE LATTE 17 ZŁ  
 CAMEL LATTE  
 ROYAL LATTE 37 ZŁ  
 z płatkami 24-karatowego złota  
 24 carat gold Latte macchiato  
 GOLDEN CAPPUCINO 37 ZŁ  
 z płatkami 24- karatowego zlota  
 24 carat gold Cappuccino

## *Kawy mrożone / Iced coffee*

ICED LATTE 18 ZŁ  
 Mleko / podwójne espresso / syrop cukrowy  
 Milk / double espresso / sugar syrup  
 ESPRESSO TONIC 22 ZŁ  
 Podwójne espresso / tonik  
 Double espresso / tonic

## *Lemoniada / Lemonade*

KLASYCZNA / CLASSIC 330 ml 20 ZŁ  
 SEZONOWA / SEASONAL 330 ml 22 ZŁ  
 Zapytaj o dostępne smaki / Ask for available flavors



# Wierzynek

— 1364 —

KRÓLEWSKIE SMAKI

# Desery

DESSERTS



## Desery / Desserts



PANNA COTTA 27 ZŁ

podawana z sosem malinowym  
oraz bitą śmietaną

PANNA COTTA  
served with raspberry sauce  
and whipped cream



SZARLOTKA TRADYCYJNA 29 ZŁ

z lodami waniliowymi,  
bitą śmietaną i kruszoną bezą

TRADITIONAL APPLE PIE  
served with vanilla ice cream, whipped cream  
and crumbled meringue



MUS Z MLECZNEJ CZEKOLADY  
I CHRUPKĄ ORZECHOWĄ 29 ZŁ

MILK CHOCOLATE MOUSSE  
WITH NUT CRUNCH



TRADYCYJNY  
SERNIK KRAKOWSKI 29 ZŁ

oblany polewą czekoladową z dodatkiem  
arachidów podawany na sosie mango  
z bitą śmietaną.

TRADITIONAL  
KRAKOW STYLE CHEESECAKE  
Covered with a chocolate glaze and topped  
with peanuts served on a mango sauce  
with whipped cream.



TORT RAFAELLO 26 ZŁ

Tort biszkoptowy z kremem  
kokosowo-śmietanowym z wiórkami kokosowymi

„RAFAELLO” CAKE  
Sponge cake filed by coconut cream  
with coconut shavings



## Desery / Desserts

MINI TARTA Z MALINAMI 26 ZŁ

podawana z mini bezami,  
na sosie waniliowym z bitą śmietaną  
i lodami śmietankowymi

PLUM TART WITH CHOCOLATE  
Served with plum ice cream  
and whipped cream



PUCHAR LEŚNY 21 ZŁ

Lody malinowe, lody śmietankowe,  
sos malinowy, bita śmietana, maliny borówki

ICE CREAM GOBLET "FOREST"  
Raspberry ice cream, cream ice cream,  
raspberry sauce, whipped cream,  
blueberry raspberries



PUCHAR „ROZMAITOŚCI” 28 ZŁ

Dwie gałki lodów czekoladowych,  
lody porzeczkowe, bita śmietana,  
sos czekoladowy, migdały, owoce leśne

ICE CREAM GOBLET "VARIETY"  
Two scoops of chocolate ice cream,  
black currant ice cream, whipped cream,  
chocolate sauce, almonds, forest fruits



PUCHAR „BAHAMA” 34 ZŁ

Dwie gałki lodów waniliowych, dwie gałki  
lodów kokosowych, bita śmietana, sos mango /  
marakuja, owoce sezonowe, czips pomarańczowy

ICE CREAM GOBLET "BAHAMA"  
Two scoops of vanilla ice cream, two scoops of  
coconut ice cream, whipped cream, mango /  
maracuja sauce, seasonal fruit, orange chip



PUCHAR  
„KOMPOZYCJA WŁASNA” 39 ZŁ

Wybierz swoje smaki spośród dostępnych  
w dniu dzisiejszym, owocowe sezonowa,  
kruche ciasteczka, sos do wyboru

ICE CREAM GOBLET "OWN COMPOSITION"  
Choose your flavors from today's selection,  
seasonal fruit, shortcake,  
sauce of your choice