

MENU

ELEGANS CAFE&COCKTAIL BAR

*poniedziałek-niedziela 7.00-22.00
wschodnia 34, 90-271, łódź*

NA LATO

ŚNIADANIA

7.00-13.00

TALERZYK KOPENHASKI 29.00

2 jajka 6 minutowe eko, ubite masło z solą maldon, konfitura z malin, chleb pszenny na żytnim zakwasie z piekarni „Zakrętka”, ser żółty masdamer

GRZANKI ZE SZPARAGAMI I JAJKIEM PO BENEDYKTYŃSKU 32.00

2 grzanki z chleba pszennego na żytnim zakwasie z piekarni „Zakrętka”, zielone szparagi, jajka po benedyktyńsku, sos holenderski, sól maldon

NAPOJE

slushy soda o smaku poziomkowym 22.00

nutella iced latte 25.00

cloud matcha poziomkowa 25.00

STARTERY

BURRATA 32.00

*kulka burraty podawana na rukoli z pomidorkami
koktajlowymi i balsamico, w zestawie focaccia*

SAŁATKA CAPRESE 35.00

*mozzarella di Buffala, soczyste pomidory, świeża bazylija,
oliwa extra virgin, w zestawie focaccia*

DESKA SERÓW I WĘDLIN 49.00

*wybrane sery i wędliny : bresaola, grana padano, gorgonzola,
provolone piccante, salami z pistacją, salsicca napoli, w
towarzystwie winogron, fig oraz dżemu morelowego, w
zestawie focaccia*

ŚNIADANIA

7.00-13.00

JAJKA PO TURECKU 26.00

*dwa jajka podane na aromatycznym jogurcie z fetą i miętą,
polane palonym masłem z chili, w zestawie dwie grzanki z
chleba na zakwasie 🍷*

JAJECZNICA NA MAŚLE 29.00

*jajecznica na maśle z dwóch dużych jaj, dwie frankfurterki,
pieczarki smażone i sałatka ze świeżych warzyw, w zestawie
dwie grzanki z chleba na zakwasie*

OMLET FRANCUSKI 36.00

*delikatny omlet z trzech jaj z pomidorowym concassé,
kremowym sosem na bazie sera Grana Padano i Gorgonzoli,
podawany z sałatką z jarmużu i pieczywem, posypany
pistacjami 🍷*

+ dodatek w postaci szynki włoskiej speck 6.00

JAJECZNICA Z CHORIZO I PECORINO 35.00

jajecznica z 3 jaj z hiszpańskim chorizo i włoskim serem pecorino romano, sałatka śniadaniowa, sos chipotle mayo, dwie grzanki z chleba na zakwasie

TOST ELEGANS 32.00

chrupiący tost z mozzarellą, jajecznicą z dwóch jaj i chrupiącym bekonem, całość przelamana słodyczą syropu klonowego i świeżymi owocami

ENGLISH MUFFIN 32.00

2 jajka poche (w koszulce) podane na muffinie z roszponką, pomidorem i karmelizowanym boczkiem polane sosem holenderskim

NA SŁODKO

CRÊPES SUZETTE 28.00

trzy naleśniki duszone w aromatycznym sosie maślanym z cukrem, sokiem z pomarańczy i likierem Cointreau, podawane z bitą śmietaną

SERNICZKI 26.00

4 placuszki twarogowe podane z jagodami, konfiturą wiśniową, kleksem kwaśnej śmietany i pistacjami

TOST FRANCUSKI 29.00

złociste tosty serwowane z mascarpone, puszystą bitą śmietaną, świeżymi owocami i domowym sosem karmelowym

**do każdego śniadania w zestawie za 5 zł*

-espresso

- małe americano

- małe cappuccino

lub herbata

-czarna


-zielona

-owocowa

-mięta

WŁOSKIE KANAPKI


VEGE 17.00

*schiacciata wyłożona pesto cytrynowo-cukiniowym,
mozzarella di buffala, rukola, pomidor polane sosem
balsamico* 

SPECK 23.00

*schiacciata wykończona zielonym pesto, mozzarella di
buffala, rukola, pomidor, szynka speck, polane sosem
balsamico*

SPIANATA PICCANTE 18.00

*schiacciata wyłożona mascarpone z gorgonzolą, spianata
piccante, rukola* 

COTTO 19.00

*schiacciata wykończona zielonym pesto, mozzarella di
buffala, rukola, pomidor, szynka cotto, polane sosem
balsamico*

MORTADELA 19.00

*schiacciata wykończona pesto, włoska mortadela,
straciatella, rukola*

WSPÓŁPRACA ELEGANS CAFE X POMODORO

serwujemy dania kuchni włoskiej 13.00-22.00

SAŁATKI

*1. Sałatka z grillowanym kurczakiem 49.00
szuszonymi pomidorami, grillowaną cukinią i zapiekaną
bagietką*

*2. Sałatka z krewetkami tygrysimi 50.00
z krewetkami tygrysimi, pomarańczami i płatkami migdałów
z zapiekaną bagietką*

MAKARONY

*3. Pappardelle 50.00
z grzybami i speckiem / kurczakiem w sosie śmietanowym*

*4. Tonnarelli 59.00
z atramentu z kałamarnic z mulami, krewetkami, cukinia i
pomidorkami koktajlowymi*

5. Rigatoni z sosem bolońskim 50.00

*6. Spaghetti alla carbonara 51.00
z podgardłem wieprzowym, jajkami i pecorino romano*

7. Linguine allo scoglio z owocami morza 59.00

*8. Penne alla vodka 50.00
z szynką parmeńską i boczkiem w sosie śmietanowo-
pomidorowym*

*9. Tradycyjna lasagna alla bolognese 50.00
* wyrób własny*

PIZZE Z SOSEM POMIDOROWYM

10. Margherita 39.00

sos pomidorowy, mozzarella, bazylia

11. Deliziosa 55.00

sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, salami łagodne, oliwki zielone

12. Parma 52.00

sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska

13. Quattro formaggi 55.00

sos pomidorowy, mozzarella, gorgonzola, grana padano, provolone

14. Diavola 50.00

sos pomidorowy, mozzarella, pikantne salami 

15. Funghi cotto 51.00

sos pomidorowy, mozzarella, szynka gotowana, pieczarki marynowane

16. Valtellina 61.00

sos pomidorowy, mozzarella di bufala, bresaola Punta D'anca, rukola

PIZZE BEZ SOSU POMIDOROWEGO

17. Alessandro 50.00

mozzarella, mascarpone, szynka gotowana, kukurydza

18. Leonardo 52.00

mozzarella, gorgonzola, orzech włoski, rukola

19. Boscaiola 55.00

mozzarella, taleggio, borowiki, kielbasa

CALZONE

20. Calzone farcito 52.00

sos pomidorowy, mozzarella, pieczarki, karczochy, szynka gotowana

21. Calzone piccante 52.00

mozzarella, ricotta, gorgonzola, salami picante, Venticina

DODATKI

22. oliwa łagodna / pikantna 3.00

DESERY

TIRAMISU KLASYCZNE 20.00
włoski deser z mascarpone i kawą

TIRAMISU PISTACJOWE 22.00
włoski deser tiramisu z matcha i pistacjami

PANNA COTTA 16.00
waniliowy krem śmietankowy podany z musem z malin

ZESTAW SŁODKI 18.00
*dwa croissanty maślane podane z mascarpone z białą czekoladą,
konfitura z wiśni i ciemna czekolada*

CRUMBLE COOKIES

z masłem orzechowym 13.00

z preclami i czekoladą 12.00

brownie-oreo 14.00

z matchą, białą czekoladą i malinami 17.00

lotus 16.00

CIASTA

SERNIK BASKIJSKI LOTUS 24.00
kremowy sernik na spodzie z ciastek Lotus i kajmakiem

TARTA OWOCOWA 19.00
domowe kruche ciasto z owocami

TARTA KINDER COUNTRY 21.00
*czekoladowy spód z masą na bazie serka mascarpone z białą
czekoladą oraz ryżem preparowanym*

MONOPORCJE (ZOBACZ W WITRYNCE)

KAWY

espresso 9.00

espresso macchiato 11.00

doppio 13.00

americano 11.00/13.00

iced americano 12.00

espresso tonic 18.00

orange espresso 18.00

cappuccino 12.00/15.00

latte macchiato 15.00

flat white 15.00

iced caffè latte 16.00

frappuccino 18.00

lotus iced caffè 24.00

tiramisu iced caffè 25.00

MATCHA

matcha latte 13.00/16.00

iced matcha latte 18.00

iced matcha latte mango 22.00

iced matcha latte truskawkowa 23.00

iced matcha latte malinowa 23.00

iced matcha latte jagodowa 23.00

iced matcha latte yuzu 23.00

iced matcha cloud 25.00

matcha blueberry sky 25.00

matcha mango sticky rice 27.00

lavender ube matcha 23.00

orange matcha 20.00

blue matcha 18.00

green ube cloud matcha 25.00

SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE

sok świeżo wyciskany z pomarańczy 250 ml 16.00

sok świeżo wyciskany z grejpfruta 250 ml 19.00

sok świeżo wyciskany mix 300 ml 21.00

LEMONIADY

300 ml

cytrynowa 16.00

różana 19.00

lawendowa 19.00

1 l

cytrynowa 27.00

różana 28.00

lawendowa 29.00

HERBATY MROŻONE

hibiskus- arbuz 20.00

trawa cytrynowa- bez 23.00

brzoskwinia- pomarańcza 20.00

NAPOJE

woda gazowana/niegazowana 10.00

coca cola 12.00

tonik klasyczny/wiśniowy 12.00

*sanpellegrino o smaku pomarańczy/cytryny/czerwonych
pomarańczy 12.00*

woda San-Pellegrino (250 ml) 12 .00 / (750 ml) 22.00

SOKI TŁOCZONE 9.00

jabłko-mango

jabłko-wiśnia

jabłko-rabarbar

jabłko- truskawka

HERBATA 12.00

czarna

zielona

owocowa

mięta

AUTORSKIE KOKTAJLE

orange whisky sour 39.00

whisky/ angostura/ sok świeżo wyciskany z pomarańczy/ sok z cytryny/ grenadyna/ syrop cukrowy/ białko jaj

raspberry jager 37.00

jägermeister/ sok z limonki/ puree malinowe/ woda gazowana

mango punch 34.00

rum/ pulpa mango/ syrop cukrowy/ sok z limonki/ szczypta chili

rose limoncello spritz 29.00

limoncello/ prosecco/ woda gazowana/ syrop różany

lavender lemon spritz 29.00

prosecco/ gin/ woda gazowana/ syrop lawendowy

MOCKTAILE

cucumber splash 34.00

gin 0%/ sok z limonki/ woda gazowana/ syrop lemongrass

rose limoncello spritz 29.00

prosecco 0%/ woda gazowana/ sok z cytryny/ syrop różany

lavender lemon spritz 29.00

prosecco 0 %/ gin 0%/ woda gazowana/ syrop lawendowy

DRINKI ALKOHOLOWE

mimosa 16.00

sok świezo wyciskany z pomarańczy/ prosecco

espresso martini 25.00

espresso/ wódka waniliowa/ likier kawowy/ syrop waniliowy

porn star martini 35.00

wódka waniliowa/ likier passoa/ puree z marakui/ sok z limonki/ syrop waniliowy/ prosecco

gin z tonikiem 25.00

gin/ tonic/ plasterek cytryny

aperol spritz 29.00

aperol/ prosecco/ woda gazowana/ plaster pomarańczy

mojito 27.00

biały rum/ limonka/ brązowy cukier/ mięta/ woda gazowana

hugo spritz 29.00

syrop z czarnego bzu/ prosecco/ woda gazowana

whisky sour 35.00

whisky/ sok z limonki/ syrop cukrowy/ białko jaj

tom collins 25.00

gin/ sok z cytryny/ syrop cukrowy/ woda gazowana

cuba libre 27.00

biały rum/ coca -cola / plaster limonki

negroni 32.00

gin/ campari/ wermut rosso/ angostura

SHOTY 40 ML

TEQUILA OLMECA SILVER 18.00

TEQUILA OLMECA GOLD 18.00

BLACK LABEL 30.00

podany w szklance na lodzie

JACK DANIEL'S 20.00

podany w szklance na lodzie

WÓDKA OSTOYA 14.00

WÓDKA STUMBRAS 18.00

WÓDKA BELVEDERE 28.00

RUM CAPTAIN MORGAN BIAŁY 18.00

RUM CAPTAIN MORGAN CZARNY 18.00

GIN WITKACY 16.00

ABSYNT WITKACY 20.00

LIMONCE LIMONCELLO 18.00

JAGERMEISTER 18.00

PIWA

IPA 0% 14.00

PERONI AZZURO 0% (330 ML) 10.00

LECH FREE (330 ML) 9.00

PERONI AZZURO (330 ML) 12.00

CORONA EXTRA (330 ML) 10.00

KSIĄŻĘCE CIEMNE (500 ML) 14.00

PSZENICZNIAK (500 ML) 14.00

KARTA WIN



wina białe wytrawne

Principato Pinot Grigio Provincia di Pavia IGT	17.99	89.99
Mastri Vernacoli Pinot Grigio Trentino DOC	19.99	99.99
Il Pumo Sauvignon Malvasia Salento IGP	19.99	99.99
Lius Filipe Edwards Chardonnay	19.99	89.99

wina białe półwytrawne

Mastri Vernacoli Moscato Gialo Vigneti Delle Dolomiti IGT	19.99	99.99
Domodo Amabile Vino Bianco d'Italia (Wino domowe białe)	17.99	89.99

wina białe słodkie

Stemmari Moscato Terre Siciliane IGT	19.99	99.99
--------------------------------------	-------	-------

wino zielone

Galodoro Branco Vinho Verde DOC	19.99	99.99
---------------------------------	-------	-------

wino pomarańczowe

Fio Glou Glou Orange Wine	22.00	120.00
---------------------------	-------	--------

wina czerwone wytrawne

Luis Filipe Edwards Merlot	17.99	89.99
Il Pumo Primitivo Salento IGP	19.99	99.99

wina czerwone półwytrawne

Domodo Amabile Vino Rosso d'Italia (Wino domowe czerwone)	17.99	89.99
---	-------	-------

wina musujące

Prosecco	17.99	79.99
Prosecco 200 ml		29.99
Spumante Extra Dry Prosecco Treviso DOC 375 ml		59.99

wina bezalkoholowe

Carl Jung Selection Rose	16.00	69.99
Prosecco 0%	12.00	