

CYRYL

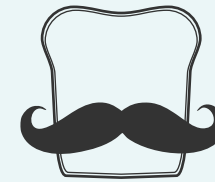
Lunch Coffee Wine

{ PANINI }

- +zapekane z szynką parmeńską**
domowym czerwonym i zielonym pesto, serem gouda, suszonymi pomidorami i rukolą, podawane z tapenadą z czarnych oliwek
with prosciutto, home-made green and red pesto, spicy gouda cheese, dried tomatoes and rocket salad. Served with black olive tapenade.....16zł/4€
- +zapekane z szynką parmeńską i mozzarellą**
domowym zielonym pesto i grillowanymi warzywami
with home-made green pesto, mozzarella, prosciutto and grilled vegetables.....16zł/4€
- +zapekane z kozim serem**
ciemnymi winogronami, oliwą truflową i rukolą
with goat cheese, dark grapes, rocket salad and truffle oil.....16zł/4€
- +zapekane z kurczakiem**
mascarpone, żółtym serem i ananasem, podawane z domowym guacamole
with baked chicken, mascarpone, yellow cheese and pineapple, served with home made guacamole.....16zł/4€

CYRYL SAM
ZAPIEKAL

CYRYL O
PORANKU



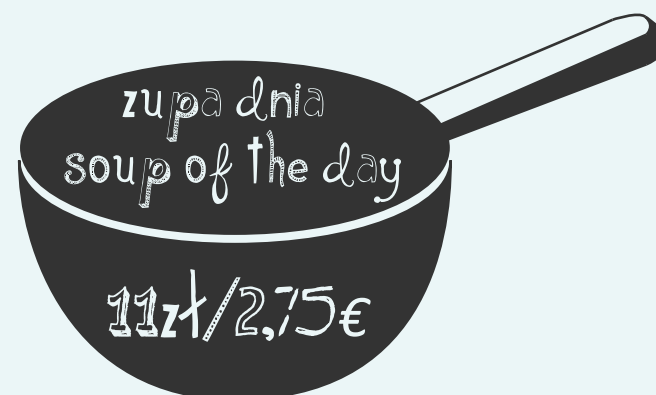
{ ŚNIADANIA_BREAKFAST }

- +Granola**
Domowa granola truskawkowo-migdałowa z bananami i jogurtem greckim
home made strawberry-almond granola with bananas and greek yogurt.....12zł/3€
- +2xCroissanty na ciepło**
z zestawem dżemów i nutelli
2 warm croissants with jam set and nutella.....14zł/3,5€
- +Pieczywo prosto z pieca pszenne / otrębowe**
Crispy, freshly baked bread optional wheat / bran
- Jajecznica z szynką parmeńską, pomidorkami cherry, szczypiorkiem i białą truflą
Scrambled eggs with prosciutto, cherry tomatoes, chives and white truffles.....16zł/4€
- Z zestawem wędlin hiszpańskich, żółtego sera, czarnych oliwek i suszonych pomidorów
with a set of Spanish hams, cheese, black olives and dried tomatoes.....18zł/4,5€
- Z mascarpone, wędzonym łososiem, awokado, pomidorkami cherry i limonkami
with mascarpone, smoked salmon, avocado, cherry cocktail tomatoes and lime.....18zł/4,5€
- 2 jajka na miękko z kawiozem i zestawem francuskich serów
with coddled eggs, caviar and set of french cheeses.....18zł/4,5€

{ BAGIETKA_BAGUETTE }

CYRYLOWE
RARYTASY

- +Król Parkietu**
bagietka z polędwicą wołową pieczoną w tymianku, duszonym czosnkiem, rukolą i musztardą Dijon
King of a dance floor: baguette with sirloin roasted with thyme, stewed garlic, rocket salad and Dijon mustard.....16zł/4€
- +Grillowany Indyk**
bagietka z mascarpone, grillowanym indykiem, borówką zaprawianą z czarną truflą i rukolą
Baguette with creamy mascarpone, grilled turkey, rocket salad and whortleberries flavoured with black truffle.....16zł/4€
- +Świeży Łosoś**
bagietka z wędzonym łososiem, mascarpone, awokado, szalotkami i kaparami, skropiona świeżą cytryną
Baguette with smoked salmon, mascarpone, avocado, capers and shallots, lemon drizzled.....16zł/4€



**CYRYL
POLECA**

- +Polędwica wołowa na rukoli**
z truflowymi grzankami, podawana z zestawem musztard francuskich
sliced sirloin baked in garlic and thyme served with warm truffle ciabatta bread and a set of french mustards.....32zł/8€

CYRYLA
CIECIOWINA

{ HAMBURGERY_BURGERS }

- +Dijon**
100% wołowiny, pomidor, ser gouda, cebulka, ogórek kwaszony, sałata rzymska, francuska musztarda Dijon
100% of beef, tomato, gouda cheese, onion, pickled cucumber, green salad, french Dijon mustard.....18zł/4,5€
- +Truflowy**
100% wołowiny, pomidor, ser gouda, smażona cebulka, sałata rzymska, trufle, miodowa musztarda francuska
100% of beef, tomato, gouda cheese, fried onion, green salad, truffles, french honey mustard.....18zł/4,5€
- +Cieciorex**
kotlet falafel, pomidor, cebulka, sałata rzymska, majonez, zielony ogórek, francuska musztarda miodowa, kiełki rzodkiewki
falafel, tomato, onion, green salad, mayo, fresh cucumber, french honey mustard, radish sprouts.....18zł/4,5€

PIEKNA I
GŁADKA
CYRYLA
SAŁATKA

{ SAŁATY_SALADS }

- +Carpaccio z buraków**
z grillowaną cukinią, kozim serem, polane oliwą z białej trufl i octem balsamicznym
Beetroot carpaccio with grilled zucchini and goat cheese, served with white truffle oil and balsamic vinegar.....23zł/5,75€
- +Grillowany kurczak na rukoli**
z granatem, parmezanem, ciemnymi winogronami, pomidorkami cherry, tagliatelle z zielonego ogórka i winegretem, podawany z ciepłymi grzankami
Rocket salad with grilled chicken, pomegranate, dark grapes, parmesan cheese, cherry cocktail tomatoes, green cucumber's tagliatelle drizzled with vinaigrette. Served with crispy toasts.....24zł/6€
- +Grillowany łosoś na młodym szpinaku**
z zielonymi oliwkami faszerowanymi migdałami, pomidorkami cherry, ciemnymi winogronami i limonkowym winegretem, podawany z ciepłymi grzankami
Baby spinach with grilled salmon, green olives stuffed with almonds, cherry cocktail tomatoes and dark grapes, drizzled with lime vinaigrette. Served with crispy toasts.....25zł/6,25€
- +Falafel**
Sałata z falafelem i grzankami z musem z buraków
Mix of salads served with falafel and toasts with beet hummus.....26zł/6,5€

CYRYL Z
DZIURKA

{ BAJGLE_BAGELS }

- +Wędzony Łosoś**
z mascarpone, awokado i kawiozem
Bagel with creamy mascarpone, smoked salmon, avocado and caviar.....16zł/4€
- +Klubowy**
ze smażoną szynką parmeńską, awokado i jajkiem sadzonym
Bagel with fried prosciutto, avocado and sunny side up egg.....16zł/4€
- +Grillowany Indyk**
z pastą jajeczną i roszyką
Bagel with grilled turkey, egg spread and lamb's lettuce.....16zł/4€