CAFE Byfyj

ŚNIADANIA

KULTOWE

Głodomór — **46 PLN**
Jajecznica z 3 wiejskich jaj ze szczypiorkiem, frankfurterki 3 sztuki, sałatka śniadaniowa, pieczywo, masło

Angielskie — **46 PLN**
Wiejskie jaja sadzone 3 sztuki, bekon, pomidorki, smażone pieczarki, sałatka śniadaniowa, pieczywo, masło

Energetyczne — **48 PLN**
Wiejskie jajka na miękko 2 sztuki, pstrąg z Zielenicy wędzony na zimno, sałatka śniadaniowa, awokado, pieczywo, masło

WEGE

Umami Bowl — **46 PLN**
Ryż jaśminowy smażony z kimchi, pieczone marynowane boczniaki, dymka, furikake wasabi, żółtko, sezam

Omlet — **42 PLN**
Omlet z 3 wiejskich jaj, mus z fety, domowa konfitura śliwkowa ze skórką z pomarańczy i cynamonem, syrop klonowy, prażone orzechy laskowe Tree Nuts

SEZONOWE

Burger śniadaniowy — **44 PLN**
Buła maślana naszego wypieku z kotletem z białej kiełbasy własnego wyrobu, wiejskim jajkiem sadzonym, karmelizowaną czerwoną cebulą, serem amerykańskim, ogórkiem kiszonym z Milówki i słodką musztardą z Manufaktury Wałówka.

Croque monsieur / madame (+5zł) — **46 PLN**
Tostowana chałka maślana zapiekana z truflowym beszamelem, prosciutto cotto bianco i serami Gruyere oraz 24-miesięcznym Parmigiano Reggiano, w wersji madame z wiejskim jajkiem sadzonym, sałata

Fit talerzyk — **42 PLN**
Śniadanie wysokobiałkowe: kremowy twarożek chrzanowy, pieczona włoska szynka z indyka, dwa jajka na miękko, konfitowane pomidorki z czosnkiem i rozmarynem, sałata, masło, koszyk pieczywa

Rosół śniadaniowy — **34 PLN**
Rozgrzewający rosół z makaronem tagliolini fini, parmezanem, czosnkiem, żółtkiem i pietruszką

MNIEJSZY GŁÓD

Jajecznica — **26/28 PLN**
Jajka wiejskie 3 sztuki, do wyboru ze szczypiorkiem lub boczkiem i cebulką, pieczywo, masło

Frankfurterki — **28 PLN**
Kiełbaski wędzone 3 sztuki od Tradycyjnego Jadła, ketchup, musztarda, pieczywo, masło

Kanapeczka — **16 PLN**
Kanapeczka do wyboru na chlebie bez drożdży:
- z pastą jajeczną
- z twarożkiem z pstrągiem wędzonym na ciepło z Zielenicy, cebulą, ogórkiem kiszonym i koperkiem
- Tirosalata - pasta z grillowanej papryki, fety i jogurtu greckiego

Kanapeczka na vermoncie z pastrami, serem bursztyn, ogórkiem kiszonym i słodką musztardą — **18 PLN**

Słodkie jak u babci — **36 PLN**
Chałeczka drożdżowa, słoiczek francuskiej konfitury i kremu czekoladowego, kremowy serek, masło

DODATKI

Dwa jajka na miękko	**10 zł**
Pieczarki	**10 zł**
Bekon	**12 zł**
Wędzona ryba	**20 zł**
Awokado	**14 zł**
Pasta jajeczna	**12 zł**
Tirosalata	**12 zł**
Konfitowane pomidorki	**15 zł**
Sałatka śniadaniowa	**14 zł**
Słoiczek francuskiej konfitury	**6 zł**
Miodek z Pasieki Świtała	**6 zł**
Koszyk pieczywa	**12 zł**
Francuskie masełko Conviette	**4 zł**
Pasta rybna	**12 zł**
Pastrami	**18 zł**

Nasze śniadania to przede wszystkim jakość i świeżość, zarówno w kwestii produktów, jak i ich przygotowania, w związku z czym czas oczekiwania, zwłaszcza w weekendy może wynieść nawet 60 minut.

ŚNIADANIA PODAJEMY:
wtorek - piątek od 9:00 do 12:00
sobota - niedziela od 9:00 do 12:30

CAFE Byfyj

BREAKFAST OPTIONS

CLASSICS

The Big Appetite — 46 PLN
Scrambled eggs (3 free-range eggs) with chives, 3 frankfurters, breakfast salad, bread, butter

English Breakfast — 46 PLN
3 fried free-range eggs, bacon, cherry tomatoes, sautéed mushrooms, breakfast salad, bread, butter

Energizer — 48 PLN
2 soft-boiled free-range eggs, cold-smoked trout from Zielenica, breakfast salad, avocado, bread, butter

VEGETARIAN

Umami Bowl — 46 PLN
Jasmine rice fried with kimchi, marinated oyster mushrooms, spring onion, wasabi furikake, egg yolk and sesame

Omelette — 42 PLN
Omelette made with 3 free-range eggs, feta mousse, homemade plum jam with orange zest and cinnamon, maple syrup and roasted hazelnuts

SEASONAL FAVOURITES

Breakfast Burger — 44 PLN
Homemade briosche bun with a white sausage patty, fried egg, caramelised red onion, American cheese, gherkin and sweet mustard

Croque Monsieur / Madame (+5 PLN) — 46 PLN
Toasted buttery challah bread baked with truffle béchamel, prosciutto cotto bianco, Gruyère and 24-month-aged Parmigiano Reggiano. The Madame comes with a fried egg and salad

Fit Plate 42 — 42 PLN
High-protein breakfast: creamy horseradish cottage cheese, roasted Italian turkey ham, two soft-boiled eggs, tomatoes confit with garlic and rosemary, salad, butter and a bread basket

Breakfast Broth — 34 PLN
Warming broth with tagliolini fini pasta, Parmesan cheese, egg yolk, garlic and parsley

LIGHT BITES

Scramble, Your Way — 26/28 PLN
3 free-range eggs, with a choice of chives or bacon and onion, served with bread, butter

Frankfurters — 28 PLN
3 smoked sausages from Tradycyjne Jadło, ketchup, mustard, bread, butter

Open Sandwich — 16 PLN
Choice of mini sandwich on yeast-free bread:
- 3 smoked sausages from Tradycyjne Jadło, ketchup, mustard, bread, butter
- Vermont sandwich with pastrami,
- bursztyn cheese, pickled cucumberand sweet mustard

Pastrami Sandwich – Sandwich on Vermont bread with pastrami, Bursztyn cheese, gherkin and sweet mustard — 18 PLN

Sweet Like Grandma — 36 PLN
Sweet yeast challah, a mini jar of French jam, chocolate spread, cream cheese, and butter

EXTRAS

Two soft-boiled eggs	10 zł
Mushrooms	10 zł
Bacon	12 zł
Smoked fish	20 zł
Avocado	14 zł
Egg spread	12 zł
Tirosalata	12 zł
Tomato confit	15 zł
Breakfast salad	14 zł
Small jar of French jam	6 zł
Honey from Świtała Apiary	6 zł
Bread basket	12 zł
French Conviette butter	4 zł
Fish spread	12 zł
Pastrami	18 zł

Our breakfasts focus on quality and freshness, both in ingredients and preparation.
Please note that waiting times – especially on weekends – may be up to 60 minutes.

BREAKFAST SERVED:
Tuesday – Friday: 9:00–12:00
Saturday – Sunday: 9:00–12:30