



menu śniadaniowe / breakfast menu

Pełne doświadczenie śniadaniowe, obejmujące nieograniczony dostęp do Stolu Śniadaniowego, jedno danie à la carte dla każdej osoby oraz bogaty wybór napojów bezalkoholowych i gorących, serwowanych bez ograniczeń.

110 pln

Full breakfast experience, including access to The Breakfast Table, one à la carte dish per person, selection soft drinks, hot drinks, including refills.

Każde kolejne danie / Each additional dish

35 pln

słono / salty

Jajecznica

dodatki: szynka, boczek wędzony, oscypek, grzyby leśne, cebula, cebula dymka, pomidor

Scrambled eggs

add-ons: ham, smoked bacon, oscypek, wild mushrooms, onion, spring onion, tomato



Jaja sadzone

dodatki: szynka, boczek wędzony, oscypek, grzyby leśne, cebula, cebula dymka, pomidor

Fried eggs

add-ons: ham, smoked bacon, oscypek, wild mushrooms, onion, spring onion, tomato



Omlet z dodatkami

dodatki: szynka, boczek wędzony, oscypek, grzyby leśne, cebula, cebula dymka, pomidor

Omelette with add-ons

add-on: ham, smoked bacon, oscypek, wild mushrooms, onion, spring onion, tomato



Jajka po benedyktyńsku, bliny gryczane, sos holenderski, szpinak, boczek lub łosoś gravlax

Eggs Benedict, buckwheat blinis, hollandaise sauce, spinach, bacon or salmon gravlax

Grillowana chłka, jajko sadzone, boczek, kurki, szpinak

Grilled challah, fried egg, bacon, chanterelles, spinach

Hummus, warzywa piklowane, chlebek kukurydziany

Hummus, pickled vegetables, cornbread



Grzanka z chleba na zakwasie, bakłażan, buraki, pomidorki confit, słonecznik, wegański twarożek

Sourdough bread toast, eggplant, beetroot, confit tomatoes, sunflower seeds, vegan cottage cheese



Grzanka z chleba na zakwasie, fasola Jaś, jajko sadzone, półgęsek, boczniaki, dymka

Sourdough bread toast, Jack beans, fried egg, smoked goose breast, oyster mushrooms, spring onions



słodko / sweet

Tost francuski z chłki, kremowy twarożek, owoce, miód truflowy, orzechy

Challah French toast, creamy cottage cheese, fruit, truffle honey, nuts



Małdrzyki krakowskie, sos angielski, wiśnie, skórka z pomarańczy

Krakow White Cheese Pancakes, custard, cherries, orange peel



W Heritage & Hip celebруемy połączenie tradycji z nowoczesnością, tworzymy kuchnię, która czerpie z lokalnych korzeni i nie boi się odważnych, świeżych pomysłów.

At Heritage & Hip, we celebrate the fusion of tradition and modernity, crafting a cuisine that draws from local roots while embracing bold, fresh ideas.

ALERGENY



ALLERGENS



wegańskie
(vegan)



wegetariańskie
(vegetarian)



bez laktozy
(lactose-free)



bez glutenu
(gluten-free)



danie regionalne
(regional dish)

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT i przedstawione są w polskich złotych. Zapytaj naszą obsługę o dokładny skład i składniki alergenne w daniach. Napiwek nie jest doliczany do rachunku. / All prices include VAT and are shown in Polish zloty. Ask our staff for detailed ingredients and allergen information in the dishes. Service charge is not included.