

Śniadania & przekąski

Panini.....15,-
/ z serem mozzarella, szynką,
świeżymi pomidorami i bazylią
/ z serem camembert, kaparami i
suszonymi pomidorami
/ z szynką, szpinakiem i serem
camembert

Super Bowl.....15,-
**super energetyczne śniadanie
do wyboru:**
/ jaglanka na mleku kokosowym
/ kasza gryczana prażona
/ owsianka na mleku ryżowym
super dodatki do wyboru:
/ duszona dynia z cebulką,
czarnymi oliwkami, orzechami
arachidowymi i słonecznikiem,
polana olejem lnianym
/ wiśnie z goździkami, cynamonem
i brązowym cukrem
/ świeże owoce sezonowe

Wake + Cake

do godziny 12.00 kawa
biała lub czarna
do każdego ciasta lub deseru4,-

Herbaty

Herbaty zielone.....10,-
/ Sencha
/ Sencha cytrynowa
/ Sencha jaśminowa
Herbaty czerwone.....10,-
/ Pu Erh
Herbaty czarne.....10,-
/ English Breakfast
/ Earl Grey
/ Chińska Róża

Herbaty owocowe.....10,-
/ Malinowa
/ Wiśniowa- rumowa
/ Żurawinowa

Aromatyczne dodatki do herbat.....3,-
konfitura cytrynowa naszej
produkcji, konfitura z płatków
róży, syrop malinowy, syrop
imbrowy

Mrożone kawy i czekolady

Ice Coffee.....13,-
z lodami waniliowymi i bitą śmietaną
Ice Coffee de Lux.....16,-
z likierem Advokat 15ml, lodami waniliowymi, sosem czekoladowym i bitą śmietaną
Mrożona ciemna czekolada.....18,-
z kulką lodów waniliowych i bitą śmietaną na życzenie gości

Czekolady

Shot Czekoladowy.....7,-
mały i energetyczny
poprawiać nastrój
Klasyczna.....10,-
prawdziwa gesta
czekolada na mleku
Ciemna Aksamitna.....16,-
z gorącymi malinami
Biała Czekolada.....15,-
Biała Aksamitna.....16,-
czekolada biała z gorącymi
malinami
Aztecka.....12,-
pikantna z odrobiną chilli
Meksykańska.....12,-
korzenna, z cynamonem
i kardamonem
Świąteczna.....12,-
z imbiem i orzechami
włoskimi
Angielska.....13,-
z syropem miętowym
Republikańska.....14,-
z konfiturą z płatków róży

Fondue czekoladowe

/ dla dwóch osób.....30,-
/ dla czterech osób.....45,-

Kawy

PARZYMY HISZPAŃSKĄ KAWĘ DIBAR
POCHODZĄCĄ Z RODZINNEJ BARCELONSKIEJ
PALARNI O STULETNIJ TRADYCJI.

Kawa biała lub czarna.....10,-
Espresso.....10,-
podawane ze szklanką wody
i perlą kawową
Espresso Doppio.....12,-
podwójna porcja kafeiny
Cappuccino.....11,-
z mleczną pianką
Cappuccino Grande.....15,-
w dużym kubku i na
podwójnym espresso
Latte.....14,-
kawa z dużą ilością mleka
+1zł mleko roślinne lub bez laktozy

NA ŻYCZENIE GOŚCI DO KAŻDEJ
CZEKOLADY DODAJEMY BITĄ ŚMIETANĘ

Pigalle.....15,-
z syropem kasztanowym,
bitą śmietaną oraz rurką waflową
Karaibska.....15,-
z rumem Bacardi
i rodzynkami
Bananowa.....14,-
z plasterkami banana
i syropem bananowym
Esprit Parisien.....15,-
z likierem pomarańczowym
Cointreau
Midnight Cacao.....15,-
z likierem migdałowym
Amaretto i bitą śmietaną
1-2-3.....15,-
z likierem kawowym
Kahlua i bitą śmietaną
Tropikalna.....15,-
z likierem Passoa
i kandyzowanymi owocami
Hawajska.....15,-
z likierem Malibu
i wiórkami kokosowymi
Węgierska.....15,-
z wiśniówką i owocami z nalewki

gorące fondue czekoladowe
podane z owocami
i biszkoptami

Ciasta

WYPIEKANE PRZEZ NAS NIEZMIENNIE OD WIELU LAT
Z WASZYCH ULUBIONYCH RECEPTUR

Tarta Jabłkowa.....14,-
francuska Tarta Tatin podawana
na ciepło z bitą śmietaną,
sosem czekoladowym i bakaliami
Tarta Malinowa.....16,-
z chrupiącymi migdałami
podawana na ciepło
z kulką lodów waniliowych
i kulką sorbetu malinowego
Murzynek.....14,-
skąpany w gorącej czekoladzie,
z kulką lodów waniliowych

Panforte ze Sieny.....8,-
bakaliowe ciasto rodem z Italii,
którego receptura sięga XVI w.,
składa się z migdałów, orzechów
i owoców kandyzowanych
w korzennym nugacie
Sernik.....16,-
doskonały sernik domowego
wypieku, podawany z owocami
i musiem malinowym
Torcik Walentego.....14,-
bezglutenowy, składający się
z samych tartych orzechów
laskowych oraz ciemnej czekolady

Wiśniowy sad.....18,-
3 kulki lodów waniliowych polanych
konfiturą wiśniową z bitą śmietaną
i płatkami migdałowymi
Purpurowe serce.....18,-
3 kulki lodów waniliowych,
polane gorącymi malinami
Ulubieniec.....18,-
gorące maliny z plasterkami banana
polane sosem czekoladowym
z bakaliami, bitą śmietaną
i kulką lodów waniliowych
Maliniak.....18,-
gorące maliny z kulką lodów
waniliowych, konfiturą z róży
oraz bitą śmietaną
Sorbet malinowy.....14,-
3 kulki zmrożonego sorbetu

Desery lodowe

Malutki.....12,-
1 kulka lodów, zanurzona w gorącej
czekoladzie z bitą śmietaną
Lody z owocami.....17,-
3 kulki lodów waniliowych
z owocami sezonowymi
i odrobiną bitej śmietany
Merenga malinowa.....17,-
mrożony deser bezowo-malinowy,
podawany na gorącym
sosie malinowym z bitą śmietaną
Żółty Baron.....17,-
2 kulki lodów waniliowych, 25ml
Advokata, plasterki banana,
rurki waflowe i bita śmietana

Menu dziecięce dla Waszych pociech w formie kolorowanki

Republika
róż



Na obiady i lunchy
zapraszamy do naszej
siostrzanej restauracji
Republika Róż

Plac Kolegiacki 2 / 61-841 Poznań
www.republikaroz.pl
tel. 61/ 852 20 31

SZCZEGÓŁOWY SPIS SKŁADNIKÓW I ALERGENÓW
ZAWARTYCH W POTRAWACH DOSTĘPNY U OBSŁUGI