



petit
by Herman

*Godziny otwarcia:
codziennie 8-19*

*Restaurant opening hours:
everyday 8 a.m. - 7p.m.*



promocje/special offers

menu sezonowe/seasonal menu

menu standardowe/ standard menu

serniki baskijskie/ basque cheesecakes

kawa i herbata/ coffee and tea

zimne napoje/cold drinks

*W naszym lokalu
karafka wody
zawsze jest gratis*

*In our restaurant
the water carafe
is always free*



SPECIAL
OFFER

DO
KAŻDEGO
DANIA
I SERNIKA

FOR
EACH
DISH
AND
CHEESECAKE

Wino i frizzante
wine and frizzante
7 PLN





Danie dla Twojego dziecka za 5 PLN

**(jako danie dodatkowe do Twojego
śniadania lub sernika)**

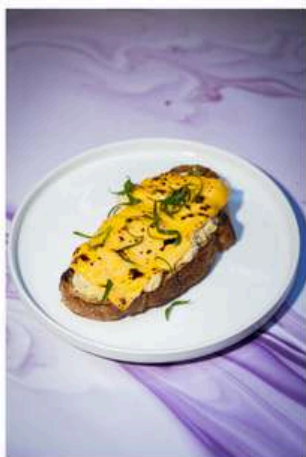
**A dish for your child
for 5 PLN**

(as a side dish for your breakfast or cheesecake)

- jajecznica z pomidorkami i tostem serowym**
- naleśnik z mascarpone, bananem i czekoladą**
- scrambled eggs with cherry tomatoes and cheese toast**
- crepe with mascarpone, banana and chocolate**

MENU PROMOCYJNE

OD PONIEDZIAŁKU DO PIĄTKU



Kanapka
z kremową
jajecznicą
z serkiem
tostowym,
majonezem
Sriracha
i
szczypiorkiem
(wege)

alergeny: gluten, mleko, jaja



**Muffinka
angielska**
z omletem,
wołowiną,
boczkiem,
ogórkiem
kiszonym, sosem
sriracha majo,
szczypiorkiem
i serkiem
tostowym

alergeny: gluten, jaja, masło, chilli



Tost francuski
opruszonym
pudrem
ciasteczkowym
z sosem z ciastek
Lotus, karmelem
i bananem

alergeny: gluten, mleko, jaja



**Klasyczna
jajecznica**
z 4 jajek ze
szczypiorkiem,
mascarpone,
oliwą
szczypiorkową,
chlebem
z piekarni Plon
i domowym
masłem
(na życzenie
dodamy
prosciutto)

alergeny: gluten, jaja, nabiał

25 pln



cafe

DO WYBRANEGO ŚNIADANIA Z TEJ
KARTY KAWA CZARNA LUB KAWA
Z MLEKIEM ZA 5 ZŁ

oferta nie obowiązuje w weekendy, nie łączy się
z żadnymi rabatami/kartami zniżkowymi

SPECIAL MENU

MONDAY - FRIDAY



Sandwich
with creamy
scrambled
eggs
with toasted
cheese,
Sriracha
mayonnaise
and chives
(vegetarian)

allergens: gluten, milk, eggs



English muffin
with omelet, beef,
bacon, pickled
cucumber,
sriracha mayo,
green onions
and toasted
cheese

allergens: gluten, eggs, butter, chili



French toast
sprinkled with
powdered cookie
crumbs
with Lotus
cookie sauce,
caramel, and
banana

allergens: gluten, milk, eggs



**Classic
scrambled eggs**
with 4 eggs,
chives,
mascarpone,
chive oil
(prosciutto can
be added on
request), and
bread
from Plon bakery
and with
homemade
butter

alergeny: gluten, jaja, nabial

25 pln



cafe

WITH ANY BREAKFAST FROM THIS
MENU, BLACK COFFEE OR COFFEE
WITH MILK IS AVAILABLE FOR 5 PLN

the offer is not valid on weekends and cannot be
combined with other ptomotions or discount cards

Menu



Menu sezonowe

Seasonal Menu





Tatar wołowy na toście z fasolką edamame, majonezem ziółowym, chrustem z ziemniaka i parmezanem 54 zł

alergeny: gluten, jaja, nabiał, gorczyca, soja

Beef tartare on toast with edamame beans, herb mayonnaise, shoestring potato fries and Parmesan cheese 54 PLN (NEW)

allergens: gluten, eggs, milk, mustard, soya



**Omlet z awokado, majonezem ziołowym, chrustem
z ziemniaka i parmezanem 46 zł**

alergeny: gluten, jaja, nabiał

**Omelette with avocado, herb mayonnaise, shoestring potato fries and Parmesan
cheese 46 PLN**

allergens: gluten, eggs, milk



Tost Croque Madame z kurczakiem, sosem grzybowym, sałatą rzymską i tartym parmezanem 56 zł

alergeny: gluten, jaja, nabiał

Croque Madame toast with chicken and mushroom sauce, Romaine lettuce and grated Parmesan 56 PLN

allergens: gluten, eggs, milk

Menu standardowe



Turbo Pancakes 39 zł

jagodowe

3 wysokie pancakes / sos jagodowy / kruszonka / lody

alergeny: gluten / nabiał / jaja

ruby

3 wysokie pancakes / sos ruby / posypka ruby / maliny / lody

alergeny: gluten / nabiał / jaja

pistacjowe

3 wysokie pancakes / sos pistacjowy / kruszone pistacje / kuleczki z białej czekolady / maliny

alergeny: gluten / nabiał / jaja / orzechy





Turbo Pancakes 39 PLN

blueberry

3 pancakes/ blueberry sauce/ crumble/ ice creamy

allergens: gluten/ milk/ eggs

ruby

3 pancakes/ ruby sauce/ ruby sprinkles/ ice cream/ raspberries

allergens: gluten/ milk/ eggs

pistachio

3 pancakes/ pistachio sauce/ crushed pistachios/ white chocolate balls/
raspberries

allergens: gluten/ milk/ eggs/ nuts





Jajka po turecku z awokado, ostrą chilli i miętą (wege) 46 zł

alergeny: gluten, jaja, mleko, orzechy

Turkish style eggs with avocado, spicy chilli and fresh mint (vegetarian) 46 PLN

allergens: gluten, eggs, milk, nuts



Jajka a'la Benedykt z wędzonym łososiem marynowanym w cytrynie z różowym sosem holenderskim i koperkiem 46 zł (NOWOŚĆ)

alergeny: gluten, jaja, nabiał, ryby, chilli

Eggs Benedict with smoked salmon marinated in lemon and pink hollandaise sauce and dill 46 PLN (NEW)

allergens: gluten, eggs, milk, fish, chili



Jajka a'la Benedykt z awokado, szynką prosciutto z zielonym sosem holenderskim i pudrem z pistacji 45 zł (NOWOŚĆ)

alergeny: gluten, jaja, nabiał, chilli

Eggs Benedict with avocado, prosciutto ham with green hollandaise sauce and pistachio powder 45 PLN (NEW)

allergens: gluten, eggs, milk, chili



Jajka a'la Benedykt ze Smashem wołowym, pieczarką z natką pietruszki, boczkiem i sosem holenderskim 46 zł (NOWOŚĆ)

alergeny: gluten, jaja, nabiał, chilli

Eggs Benedict with beef Smash, mushroom with parsley, bacon and hollandaise sauce, 46 PLN (NEW)

allergens: gluten, eggs, milk, chili



Klasyczna jajecznica ze szczypiorkiem, chlebem i domowym masłem (wege)

25 zł

alergeny: gluten, jaja, mleko

Classic scrambled eggs with chives, wheat bread and homemade butter (vegetarian)

25 PLN

allergens: gluten, eggs, milk



**Klasyczna jajecznica ze szczypiorkiem, pudrem z prosciutto, chlebem
i domowym masłem 25 zł**

alergeny: gluten, jaja, mleko

**Classic scrambled eggs with chives, prosciutto powder, wheat bread and homemade
butter 25 PLN**

allergens: gluten, eggs, milk



Smash tost (wołowina) z ogórkiem kiszonym, piklowaną czerwoną cebulą i sosem

Chilli Sriracha 48 zł

alergeny: gluten, mleko, jaja

**Smash toast (beef) with pickled cucumber, pickled red onion and Chilli Sriracha
sauce**

48 PLN



Smash tost Burger (z wołowiną) z pieczarkami, natką pietruszki i parmezanem z sosem bekonowym 48 zł

alergeny: gluten, mleko, jaja

**Smash toast (beef) with mushrooms, parsley and Parmesan with bacon sauce
48 PLN**

allergens: gluten, milk, eggs



Kanapka z kremową jajecznicą z wędzonym marynowanym łososiem i kremem fresh z koperkiem 45 zł

alergeny: gluten, mleko, jaja, ryby

Sandwich with creamy scrambled eggs with smoked marinated salmon and fresh cream with dill 45 PLN

allergens: gluten, milk, eggs, fish



Kanapka z kremową jajecznicą z parmezanem, burrata i oliwą chilli (wege) 43 zł
alergeny: gluten, mleko, jaja

Sandwich with scrambled eggs with parmesan, burrata and chilli oil (vegetarian)
43 PLN
allergens: gluten, milk, eggs



Tost Croque Madame z szynką, jajkiem sadzonym, sosem z sera gruyère, sałatą rzymską i tartym parmezanem 49 zł

alergeny: gluten, jaja, mleko

Croque Madame Toast with cooked ham, fried egg, shoestring potato fries, romaine lettuce and parmesan cheese 49 PLN

allergens: gluten, eggs, milk



Kanapka z kremowym serkiem, awokado, jajkiem poszetywym, sosem holenderskim i szynką prosciutto 48 zł
alergeny: gluten, jaja, mleko

Sandwich with cream cheese, avocado, poached egg, hollandaise sauce and prosciutto ham 48 PLN
allergens: gluten, eggs, milk



**Kanapka z kremowym serkiem, awokado, pomidorem i burratą
z pesto pistacjowo-miętowym 48 zł
(wege)**

alergeny: gluten, jaja, mleko, orzechy

**Sandwich with cream cheese, avocado, tomato and burrata with pistachio-mint
pesto 48 PLN (vegetarian)**

allergens: gluten, eggs, milk, nuts



Sałatka a'la cezar 52 zł (NOWOŚĆ)

alergeny: gluten, jaja, nabiał, anchois, gorczyca

Caesar salad 52 PLN

allergens: gluten, eggs, milk, fish, mustard



Pomidory z burratą i parmezanem z pesto pistacjowo - miętowym i chlebem pszennym z piekarni Plon 37 zł (NOWOŚĆ)

alergeny: gluten, jaja, nabiał, orzechy

Tomatoes with burrata and parmesan with pistachio-mint pesto and wheat bread from Plon bakery

37 PLN (NEW)

allergens: gluten, eggs, milk, nuts

Serniki baskijskie

BASQUE CHEESECAKES



Serniki baskijskie



19 zł

**Sernik baskijski
bez sosu
klasyczny
lub brownie-karmel**
alergeny: gluten, mleko, jaja, orzechy



26 zł

**Sernik baskijski
z sosem ciasteczkowym,
pudrem z ciasteczek
i ciastkiem Lotus**
alergeny: gluten, mleko, jaja



33 zł

**Sernik baskijski
a la Ferrero Rocher
z ciastem Kataifi, orzeszkami
arachidowymi i jadalnym złotkiem**
alergeny: gluten, mleko, jaja, orzechy



29 zł

**Sernik baskijski
z sosem pistacjowym,
pistacjami i malinami**
alergeny: gluten, mleko, jaja, orzechy



29 zł

**Sernik baskijski
z sosem mango, pistacjami,
malinami
i kuleczkami z czekolady**
alergeny: gluten, mleko, jaja, orzechy



27 zł

**Sernik baskijski
z sosem truskawkowym,
borówkami, malinami i kuleczkami
czekoladowymi**
alergeny: gluten, mleko, jaja



26 zł

**Sernik baskijski
z sosem czekoladowym,
orzeszkami arachidowymi
i kuleczkami czekoladowymi**
alergeny: gluten, mleko, jaja, orzechy



29 zł

**Sernik baskijski
z sosem Ruby,
malinami, pudrem
z czekolady Ruby
i kuleczkami czekoladowymi**
alergeny: gluten, mleko, jaja



26 zł

**Sernik baskijski
z sosem Oreo,
pudrem i ciasteczkami
Oreo**
alergeny: gluten, mleko, jaja

Basque cheesecakes



19 PLN

**Basque cheesecake
without sauce
classic or brownie-salted
caramel**

allergens: gluten, eggs, milk, nuts



26 PLN

**Basque cheesecake with Lotus
cookie sauce and cookie powder**

allergens: gluten, milk, eggs



33 PLN

**Basque cheesecake salt
caramel brownie with à la
Ferrero rocher sauce, kataifi
cake, milk chocolate, peanuts**

allergens: gluten, milk, eggs, nuts



29 PLN

**Basque cheesecake
with pistachio sauce,
raspberries and pistachios**

allergens: gluten, milk, eggs, nuts



29 PLN

**Basque cheesecake with
mango sauce, raspberries,
pistachios and white chocolate
balls**

allergens: gluten, milk, eggs, nuts



27 PLN

**Basque cheesecake with
strawberry sauce,
blueberries, raspberries
and white chocolate balls**

allergens: gluten, milk, eggs



26 PLN

**Basque cheesecake with
chocolate sauce, peanuts
and chocolate balls**

allergens: gluten, milk, eggs, nuts



29 PLN

**Basque cheesecake with Ruby
pink chocolate sauce, raspberries,
Ruby chocolate powder, flowers
and white chocolate balls**

allergens: gluten, milk, eggs



26 PLN

**Basque cheesecake with Oreo
sauce and crushed Oreo**

allergens: gluten, milk, eggs

A close-up photograph of a hand pouring milk from a glass pitcher into a white coffee cup. The milk is being poured in a way that creates a latte art pattern on the surface of the coffee. The background is dark and out of focus.

Kawa

COFFEE



Espresso

30 ml / 60 ml 6 PLN / 11 PLN



Espresso macchiato

30 ml / 60 ml 6 PLN / 11 PLN



Flat white

175 ml 13 PLN



Kawa czarna *Black coffee*

175 ml / 290 ml 12 PLN / 14 PLN



Kawa z mlekiem
Coffee with milk

175 ml / 290 ml 13 PLN / 14 PLN



Cappuccino

175 ml 14 PLN



Cappuccino cynamonowe

175 ml 19 PLN



Cappuccino orzechowe
Hazelnut cappuccino

175 ml 19 PLN



Latte

350 ml 16 PLN



Latte Oreo

400 ml 23 PLN



Latte pralinowe *Praline Latte*

350 ml 21 PLN



Raf coffee biała czekolada *White chocolate Raf coffee*

400 ml 24 PLN



Raf coffe malinowe *Raspberry Raf coffe*

400 ml 24 PLN



Kawy na zimno

Iced Coffee



Iced americano

175ml/ 300 ml 13 PLN/15 PLN



Iced latte

350 ml 17 PLN



Tonic espresso

200 ml 17 PLN



Espresso orange

200 ml 18 PLN



Kawa mrożona karmel z popcornem Popcorn & salted caramel iced latte

400 ml 24 PLN



Kawa mrożona truskawkowa Pink Pink iced coffee

330 ml 24 PLN

Napary i herbaty w czajniczkach

*Tea fusions served
in teakettle*

600 ml 29 PLN

Malina z kardamonem

Tymianek i cytrusy

Owoce i konfitura z miodem

Raspberries & cardamon fusion

Thyme & citrus fusion

Fruits & honey fusion



Herbaty klasyczne z herbaciarni Targowa

Tea from Herbaciarnia Targowa

300 ml 19 PLN



Czarna wschodniefryzyjska

Black tea



Earl grey z bławatkami

Earl grey tea



Zielona

Green tea



Duma Kenii

(biała cytrusowa)

White tea



Malina z różą

(czarna)

Raspberry tea

(black tea)



Mango Tango

(zielona z mango, ananasem, pomarańczą
i szafranem)

Mango-pineapple/orange tea



Brzoskwinia z marakują i imbirem

peach, passion fruit, ginger

Napoje

Drinks

Soki świeżo wyciskane

200 ml

Freshly Squeezed Juice

14 PLN



pomarańczowy

orange

grejfrutowy

grapefruit

mieszany

mixed

Lemoniady

200 ml

500 ml

1000 ml

Lemonade

klasyczna

10 PLN

15 PLN

25 PLN

classic

mango

12 PLN

17 PLN

29 PLN



Napoje gazowane

Soda

250 ml 8 PLN



Coca - Cola



Fanta



Sprite



Tonic

Woda mineralna

Mineral water



Delice by Kropla niegazowana / still

300 ml/700 ml 5 PLN/7 PLN

Delice by Kropla gazowana / sparkling

300 ml/700 ml 5 PLN/7 PLN

Alkohol



Piwo

Bottled beer



Pilsner Urquell

500ml 19 pln



Paulaner

500 ml 18 pln



Corona Extra

355 ml 16 pln



Miłosław 0 %

IPA

500ml 17 pln

Drinki

Drinks



Aperol

240ml 23 PLN



Hugo

320 ml 23 PLN



Mimosa

180ml 23 PLN

Alcohol-free



Aperol 0%
400ml 23 pln

Mohito 0%
400 ml 23 pln



Wino i prossecco

Wino białe kieliszek 120 ml	12 zł
Wino białe karafka 250 ml/ 500 ml	20 zł/ 40 zł
Wino czerwone kieliszek 120 ml	12 zł
Wino czerwone karafka 250 ml/ 500 ml	20 zł/ 40 zł
Prosecco kieliszek 120 ml	19 zł
Prosecco butelka 750 ml	105 zł
Frizzante kieliszek 120 ml	12 zł
Prosecco free kieliszek 120 ml	14 zł



Wine and prosscenco

White wine (glass) 120 ml 12 PLN

White wine 250 ml/ 500 ml 20 PLN/ 40 PLN

Red wine (glass) 120 ml 12 PLN

Red wine 250 ml/ 500 ml 20 PLN/ 40 PLN

Prosecco glass 120 ml 19 PLN

Prosecco botle 750 ml 105 PLN

Frizzante (glass) 120 ml 12 PLN

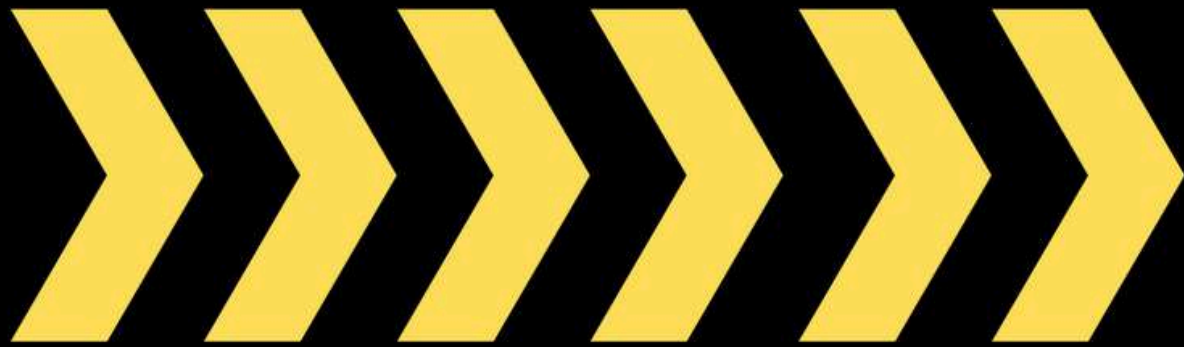
Prosecco free 120 ml 14 PLN



Drzewko alkoholowe 12 drinków
miksuj dowolnie

12 Drinks Tree
mix as you like
249 pln



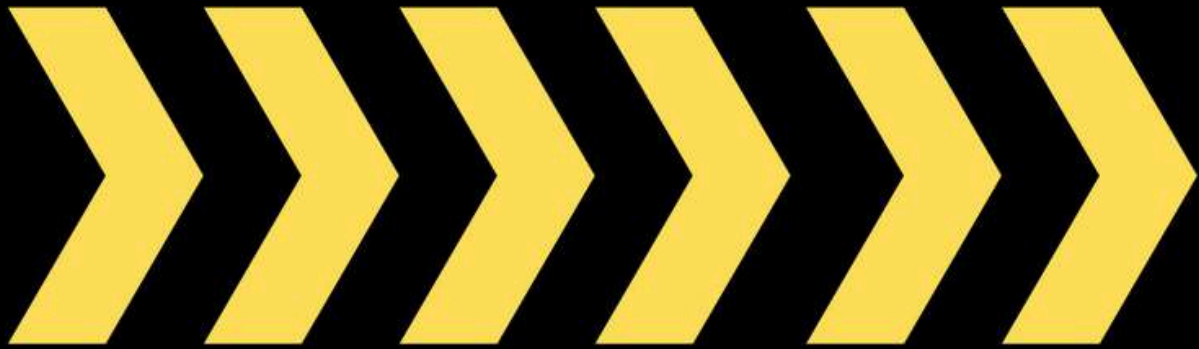


Szanowni Goście

W związku z brakiem możliwości zaparkowania samochodu w pobliżu lokalu, udostępniony został naszym Gościom parking w Domu Studenckim **Base Camp**.

Znajduje się on zaraz obok restauracji Petit by Herman, przy wjeździe na parking podziemny należy pobrać bilecik i wymienić go w naszym lokalu na bilecik bezpłatny.

Zapraszamy do parkowania swoich pojazdów do dwóch godzin oraz życzymy miłego spędzenia czasu w naszej restauracji.



Dear Guests

Due to the lack of **parking** space in front of the premises, our Guests are provided with parking at the **Base Camp** Student Dormitory. It is located right next to the Petit by Herman restaurant.

Upon entering the underground parking, please take a ticket and exchange it at our venue for a complimentary one.

We invite You to park your vehicles for up to 2 hours and wish You a pleasant time in our restaurant.



petit
by Herman

