



Godziny otwarcia:
codziennie 8-19

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



promocje/special offers

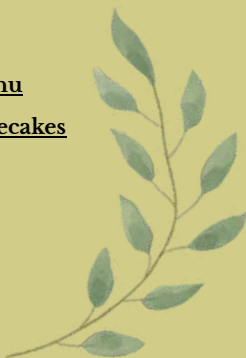
menu sezonowe/seasonal menu

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
jajecznica
z serkiem
tostowym,
sosem
sriracha majo
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, chili



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

28 pln



cafe

DO WYBRANEGO ŚNIADANIA Z TEJ
KARTY KAWA CZARNA LUB KAWA
Z MLEKIEM ZA 7 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
mayo
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

allergens: gluten, milk, eggs

allergens: gluten, milk, eggs

28 pln



cafe

WITH ANY BREAKFAST FROM THIS
MENU, BLACK COFFEE OR COFFEE
WITH MILK IS AVAILABLE FOR 7PLN

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

Menu

Menu sezonowe

Seasonal Menu





Tatar wołowy na grzance z kurkami z natką
pietruszki, fasolką edamame, majonezem ziołowym,
chrustem z ziemniaka i parmezanem 56 zł

alergeny: gluten, jaja, mleko, gorczyca, soja

Beef tartare on toast with chanterelles, edamame beans, parsley,
herb mayonnaisse, shoestring potato fries and parmesan cheese
56 PLN

allergens: gluten, eggs, milk, mustard, soya



Omlet ze smażonymi na maśle kurkami, natką pietruszki,
awokado, majonezem ziołowym, chrustem i parmezanem
48 zł

alergeny: gluten, jaja, mleko

Omelette with butter sautéed chanterelles, avocado, parsley, herb
mayonnaisse, shoestring potato fries and parmesan cheese 48 PLN

allergens: gluten, eggs, milk



Tost Croque Madame z kurkam smażonymi na maśle
i fasolką edamame, z zielonym sosem gruyère, pietruszką,
salatą rzymską i tartym parmezanem 58 zł

alergeny: gluten, jaja, mleko

Croque Madame toast with butter sautéed chanterelle and edamame beans
with gruyere green sauce, parsley, romaine lettuce, parmesan 58 PLN

allergens: gluten, eggs, milk



Kanapka z jajecznicą z kurkami, pietruszką, chrustem
z ziemniaka i parmezanem 48 zł

alergeny: gluten, jaja, mleko

Scrambled eggs sandwich with chanterelle, parsley, and parmesan cheese
48 PLN

allergens: gluten, eggs, milk

Menu standardowe



Turbo Pancakes 39 zł

jagodowe

3 wysokie pancakes/ sos jagodowy/ kruszonka/ lody

alergeny: gluten i nabiał/jaja

ruby

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

alergeny: gluten i nabiał/jaja

pistacjowe

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

alergeny: gluten i nabiał/jaja/ orzechy





Turbo Pancakes 39 PLN

blueberry

3 pancakes/ blueberry sauce/ crumble/ ice cream

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) 47 zł
alergeny: gluten, jaja, mleko, orzechy

Turkish style eggs with avocado, spicy chilli and fresh mint (vegetarian) 47 PLN
allergens: gluten, eggs, milk, nuts



Jajka a'la Benedykt z wędzonym lososiem marynowanym w cytrynie z różowym sosem holenderskim i koperkiem 47 zł
alergeny: gluten, jaja, nabiał, ryby, chili

Eggs Benedict with smoked salmon marinated in lemon and pink hollandaise sauce and dill 47 PLN
allergens: gluten, eggs, milk, fish, chili



Jajka a'la Benedykt z awokado, szynką prosciutto z zielonym sosem holenderskim i pudrem z pistacji 47 zł
alergeny: gluten, jaja, nabiał, chilli

Eggs Benedict with avocado, prosciutto ham with green hollandaise sauce and pistachio powder 47 PLN
allergens: gluten, eggs, milk, chili



Jajka a'la Benedykt ze Smashem wołowym, pieczarką z natką pietruszki, boczkiem i sosem holenderskim 48 zł
alergeny: gluten, jaja, nabiał, chilli

Eggs Benedict with beef Smash, mushroom with parsley, bacon and hollandaise sauce, 48 PLN

allergens: gluten, eggs, milk, chili



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

27 zł

alergeny: gluten, jaja, mleko

**Classic scrambled eggs with chives,
wheat bread and homemade butter
(vegetarian) 27 PLN**

allergens: gluten, eggs, milk



**Klasyczna jajecznica ze szczypiorkiem,
pudrem z prosciutto, chlebem
i domowym masłem 27 zł**

alergeny: gluten, jaja, mleko

**Classic scrambled eggs with chives,
prosciutto powder, wheat bread and
homemade butter 27 PLN**

allergens: gluten, eggs, milk



**Tatar wołowy na toście z natką
pietruszki, fasolką edamame,
majonezem ziołowym, chrustem z
ziemniaka i parmezanem 56 zł**

alergeny: gluten, jaja, mleko, gorczyca, soja

**Beef tartare on toast with edamame
beans, parsley, herb mayonnaise,
shoestring potato fries and
parmesan cheese**

56 PLN

allergens: gluten, eggs, milk, mustard, soya



**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

allergens: gluten, milk, eggs



**Smash tost Burger z wołowiną,
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 46 zł

alergeny: gluten, mleko, jaja, ryby

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

46 PLN

allergens: gluten, milk, eggs, fish



**Kanapka z kremową jajecznicą
z parmezanem, burratą i oliwą chilli
(wege) 46 zł**

alergeny: gluten, mleko, jaja

**Sandwich with scrambled eggs with
parmesan, burrata and chilli oil
(vegetarian)**

46 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 poszetyrowym,
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 cezarski 55 zł

alergeny: gluten, jaja, nabiał, anchois, gorczyca

Caesar salad 55 PLN

allergens: gluten, eggs, milk, fish, mustard



**Pomidory z burratą i parmezanem z pesto
pistacjowo - miętowym i chlebem
pszennym z piekarni Plon 39 zł**
alergeny: gluten, jaja, nabiał, orzechy

**Tomatoes with burrata and parmesan with
pistachio-mint pesto and wheat bread from
Plon bakery
39 PLN**
allergens: gluten, eggs, milk, nuts

Serniki baskijskie

BASQUE CHEESECAKES



Serniki baskijskie



280 zł

**Sernik baskijski
cały, fi 28cm**
alergeny: gluten, mleko, jaja



22 zł

**Sernik baskijski
bez sosu**
alergeny: gluten, mleko, jaja



29 zł

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



32 zł

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



32 zł

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



30 zł

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



30 zł

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



32 zł

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



30 zł

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

Basque cheesecakes



280 PLN

**Basque cheesecake
fi 28cm**

allergens: gluten, eggs, milk



22 PLN

**Basque cheesecake
without sauce**

allergens: gluten, eggs, milk



29 PLN

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

allergens: gluten, milk, eggs



32 PLN

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

allergens: gluten, milk, eggs, nuts



32 PLN

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

allergens: gluten, milk, eggs, nuts



30 PLN

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

allergens: gluten, milk, eggs



30 PLN

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

allergens: gluten, milk, eggs, nuts



32 PLN

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

allergens: gluten, milk, eggs



30 PLN

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

allergens: gluten, milk, eggs

A close-up photograph of a hand pouring milk from a polished metal pitcher into a white ceramic cup. The cup contains a coffee beverage with a latte art design on the surface. The background is dark and out of focus.

Kawa

COFFEE



Espresso

30 ml / 60 ml 7 PLN / 12 PLN



Espresso macchiato

30 ml / 60 ml 7 PLN / 12 PLN



Flat white

175 ml 15 PLN



Kawa czarna *Black coffee*

175 ml / 290 ml 15 PLN / 17 PLN



Kawa z mlekiem
Coffee with milk

175 ml / 290 ml 15 PLN / 17 PLN



Cappuccino

175 ml 16 PLN



Cappuccino cynamonowe
Cinnamon Cappuccino

175 ml 21 PLN



Cappuccino orzechowe
Hazelnut cappuccino

175 ml 21 PLN



Latte

350 ml 18 PLN



Latte Oreo

400 ml 25 PLN



Latte pralinowe
Praline Latte

350 ml 23 PLN



Latte dyniowe
Pumpkin spice latte

350 ml 26 PLN



Raf coffe malinowe
Raspberry Raf coffe

400 ml 26 PLN



Latte karmelowa
Caramel latte

350 ml 24 PLN



Kawy na zimno
Iced Coffee



Iced americano
175ml/ 300 ml 15 PLN/17 PLN



Iced latte
350 ml 19 PLN



Tonic espresso
200 ml 19 PLN



Espresso orange

400 ml 20 PLN



Kawa mrożona karmel z popcornem

Popcorn & salted caramel iced
latte

400 ml 27 PLN



Kawa mrożona truskawkowa Pink

Pink iced coffee

330 ml 26 PLN



Latte lawendowa Lavender Latte

350ml 27 PLN

Napary i herbaty w czajniczkach

*Tea fusions served
in teakettle*

600 ml 29 PLN

Malina z kardamonem, imbirem, pomarańczą
i miodem

Tymianek i cytrusy z konfiturą pomarańczową
i miodem

Imbir z miodem i cytryną

Owoce i konfitura z żurawiną, kurkumą
i miodem

Rozmaryn z goździkiem, cynamonem, chilli,
cytryną i miodem

Jabłko z cynamonem, imbirem i miodem

Raspberries & cardamon fusion with ginger, orange and honey

Thyme & citrus fusion with fruit jam and honey

Ginger & Honey fusion with lemon

Fruits & fruit jam fusion with curcuma, cranberry and honey

Rosemary & clove fusion with cinnamon, chilli, lemon and honey

Apple & cinnamon with ginger and honey



Herbaty klasyczne z herbaciarni Targowa

Tea from Herbaciarnia Targowa

350 ml 21 PLN



Czarna wschodniofryzyjska

Black tea



Earl grey z bławatkiem

Earl grey tea



Zielona

Green tea



Duma Kenii

(biała cytrusowa)

White tea



Malina z różą

(czarna)

Raspberry tea (black tea)



Brzoskwinia

z marakują i imbirem

peach, passion fruit, ginger



Mango Tango

(zielona z mango, ananasem, pomarańczą
i szafranem)

Mango-pineapple/orange tea

Herbata sezonowa 350 ml 26 zł

herbata czarna/ cytrusy/sok malinowy/cynamon/ goździki/ imbir/
żurawina/ chilli/ miód

Seasonal tea 350 ml 26 PLN

black tea/ lemon/ orange/ raspberry juice/ cinnamon/ cloves/ ginger/
cranberry/ chilli/ honey



Matcha latte 290 ml	27 PLN
Iced Matcha latte 400 ml	28 PLN
Iced Matcha latte Mango 400 ml	29 PLN



Soki świeżo wyciskane Freshly Squeezed Juice

200 ml

17 PLN



pomarańczowy

orange

grejfrutowy

grapefruit

mieszany

mixed

Lemoniady

Lemonade

200 ml

500 ml

1000 ml

klasyczna

14 PLN

19 PLN

28 PLN

classic

mango

16 PLN

21 PLN

31 PLN



Napoje gazowane

Soda

250 ml 12 PLN



Coca - Cola



Fanta



Sprite



Tonic

Woda mineralna

Mineral water



Delice by Kropla niegazowana / still

330 ml/700 ml 7 PLN/9 PLN

Delice by Kropla gazowana / sparkling

330 ml/700 ml 7 PLN/9 PLN

Alkohol



Piwo

Bottled beer



Pilsner Urquell
500ml 19 pln



Paulaner
500 ml 18 pln



Corona Extra
355 ml 16 pln

Drinki

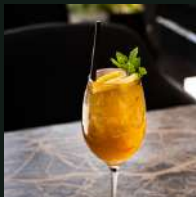
Drinks



Aperol
240ml 23 PLN



Hugo
320 ml 23 PLN



Mimosa
180ml 23 PLN

Wino i prosecco

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



Wine and prossecco

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 bottle 750 ml 105 PLN

Frizzante (glass) 120 ml 12 PLN



Alcohol-free



Miłostaw 0%

500 ml 17 pln



Corona 0%

355 ml 16 pln



Aperol 0%

400ml 23 pln



Mojito 0%

400 ml 23 pln



Prosecco free / Wine 0%

Wine 0%

120 ml 16 pln / 120 ml 16 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.





Kontakt Rezerwacje



MESSENGER

Petit by Herman



ADRES

Wrocław, Sienkiewicza
30d

Jednocześnie
uprzejmie
informujemy, że
rezerwacje
przyjmujemy tylko
od poniedziałku do
piątku
z wyłączeniem
świąt