



Szanowni Goście,

Z radością przedstawiamy nasz drugi autorski projekt „Camelot Lulu”, młodszą siostrę Camelot Cafe. Miejsce to jest esencją pomysłów i talentów osób, z którymi od zawsze współpracujemy. Jest również kontynuacją dziewiętnastowiecznej tradycji kupieckiej, którą zapoczątkowali Karolina i Feliks Łodziński, otwierając w 1893 roku w Sukiennicach swój pierwszy kram z szykownymi trzewikami.

Mamy nadzieję, że ferment artystyczny, który zawsze gościł w Camelocie i tu zostanie na zawsze za sprawą wiszących na ścianach dzieł sztuki krakowskich artystów: Jerzego Panka, Piotra Jarosa, Natalii Załuskiej i mieszkającej w Berlinie Marleny Kudlickiej. Jest również akcent Włoski – to obrazy Riccardo Baruzziego oraz Giorgio Griffy pochodzącego z Turynu – stolicy Arte Povera.

Dla podkreślenia specjalnych relacji Krakowa i Kyoto jedną ze ścian zdobi abstrakcja Tadashiego Sugimaty.

A my uwielbiamy gościć Państwa, piekąc smakołyki i szykując wyborne trunki.

Dear Guests,

We are delighted to introduce our second original project - Camelot Lulu, the younger sister of Camelot Cafe. This place is the essence of ideas and talents of the people we have always worked with. It is also a continuation of the 19th-century merchant tradition, started by Karolina and Feliks Łodziński, who opened their first stall in Sukiennice (Cloth Hall) in 1893, selling chic shoes. We hope that the artistic fervor which has always been ingrained in Camelot is maintained here as well, with artworks by Krakow artists Jerzy Panek, Piotr Jaros, Natalia Załuska and Berlin based Marlena Kudlicka, hanging on the walls. There is also an Italian accent, with paintings by Riccardo Baruzzi and also by Giorgio Griffa from Turin, the capital of Arte Povera. To emphasize the special relationship between Krakow and Kyoto, one of the walls is decorated with an abstract painting by Tadashi Sugimata.

We love to host you and offer our freshly baked delicacies and delicious beverages.

Wi-Fi

Sieć / Network: Camelot_LuLu_Public

Hasło / Password: myloverfelix



Delikatesy Camelot Lulu

Szampan różowy

Pierozki cytrynowe

Oblędny fondant

Podplomyk

Chałka, bajgle i wypieki

Wszystkie nasze delikatesy i smakołyki pieką,
lepią i gotują codziennie - Wiola, Iza i Dominika

Camelot Lulu Delicatessen

Rosé Champagne

Lemon dumplings

Chocolate fondant

Flatbread

Challah, bagels and baked goods

All our delicacies and treats are kneaded,
baked and prepared daily by Viola, Iza and Dominica

Na zdrowie Health

Świeży sok pomarańczowy z imbirem i cytryną 250 ml 23
Fresh orange juice with ginger and lemon

Świeży sok z marchewki i pomarańczy 250 ml 23
z dodatkiem cytryny i limonki
Fresh carrot and orange juice with lemon and lime

Świeży sok z kiwi, selera naciowego, 250 ml 23
jabłka z dodatkiem cytryny
Fresh juice of kiwi, celery, apples with lemon

Lemoniada rabarbarowo-jabłkowa 250 ml 19
z wodą różaną
Rhubarb-apple lemonade with rose water

Lemoniada limonkowo-cytrynowa 250 ml 19
z dodatkiem miodu, kardamonu i cynamonu
Lemon-lime lemonade with honey, cardamon and cinnamon



Śniadania

Breakfasts

Jajecznica z trzech jaj z masłem i bułeczkami,
kawa lub herbata 235 g 33

Three scrambled eggs with freshly baked rolls
and butter, coffee or tea

Jajecznica z dwóch jaj z polędwicą wędzoną,
masłem i bułeczkami, kawa lub herbata 240 g 39

Two scrambled eggs with smoked ham,
freshly baked rolls and butter, coffee or tea

Jajecznica z dwóch jaj z serem żółtym,
masłem i bułeczkami, kawa lub herbata 225 g 36

Two scrambled eggs with gouda cheese,
freshly baked rolls and butter, coffee or tea

Omlet z dwóch jajek z kolendrą, natką pietruszki,
koperkiem i pesto z bazylii z masłem i bułeczkami,
kawa lub herbata 190 g 39

Two egg omelette with coriander, parsley, dill and basil pesto
freshly baked rolls and butter, coffee or tea

Omlet z dwóch jajek z oscypkiem, kiełkami,
z masłem i bułeczkami, kawa lub herbata 190 g 39

Two eggs omelet with sheep cheese, sprouts with
freshly baked rolls and butter, coffee or tea

Dwa jajka po turecku na kremowym jogurcie z dodatkiem
limonki, kolendry, awokado, roszponką, rukolą, masłem
i bułeczkami, kawa lub herbata 190 g 42

Two Turkish eggs with lime, coriander, avocado, lamb's lettuce,
arugula, freshly baked rolls and butter, coffee or tea

Szakszuka – 2 jajka w pomidorach z papryką czerwoną
i bazylią, bułeczki, masło, kawa lub herbata 290 g 42

Shakshouka – 2 eggs in tomatoes with red pepper and basil,
freshly baked rolls and butter, coffee or tea

Coś na słodko

Something sweet

Puszyste placuszki z wanilią, gorącą czekoladą
i naszą konfiturą z wiśni 220 g 29

Fluffy pancakes with vanillia, hot chocolate
and our cherry jam

Trzy tosty francuskie na chałce z kruszonką z kardamonem,
konfiturą wiśniową, śliwkową i świeżymi owocami 300 g 32

Three French toast on challah with crumble with cardamom,
cherry and plum jam and fresh fruit

Płatki jaglane z wanilią, na mleku kokosowym
z musem malinowym i świeżymi owocami 400 g 29

Millet flakes with vanilla, on coconut milk
with raspberry mousse and fresh fruit



Konfitury smażymy późnym latem, a powidła jesienią

Bajgle / Chałki

Bagels / Challah

Bajgiel z serkiem kremowym, awokado, szpinakiem, zielonym ogórkiem i migdałami	290 g	31
Bagel with cream cheese, avocado, spinach, green cucumber and almonds		
Bajgiel z serem camembert, gruszką, szpinakiem i orzechami nerkowca	285 g	29
Bagel with Camembert, pear, spinach and cashews		
Bajgiel z wędzonym łososiem, serkiem kremowym i świeżym koperkiem	285 g	32
Bagel with smoked salmon, cream cheese and fresh dill		
Bajgiel z pastrami, czerwoną cebulą, korniszonem i roszponką	250 g	34
Bagel with pastrami, red onion, gherkin and lamb's lettuce		
Podpiekana chałka ze smażonymi pieczarkami z cynamonem, roszponką i dwoma jajkami w koszulce	340 g	39
Roasted challah with fried mushrooms with cinnamon, lamb's lettuce and two poached eggs		
Dwa jajka poche (w koszulce) z roszponką, kiełkami, pomidorkami koktajlowymi i naszą chałką z rozmarynem	335 g	39
Two poached eggs with lettuce, sprouts, cherry tomatoes and our rosemary challah		

Bajgle i chałki pieczemy codziennie o świcie

Our bagels and challah are baked freshly every day at the crack of dawn

Zupy

Soups

Chłodnik z botwinki ze świeżą rzodkiewką
i jajkiem na twardo 330 ml 27

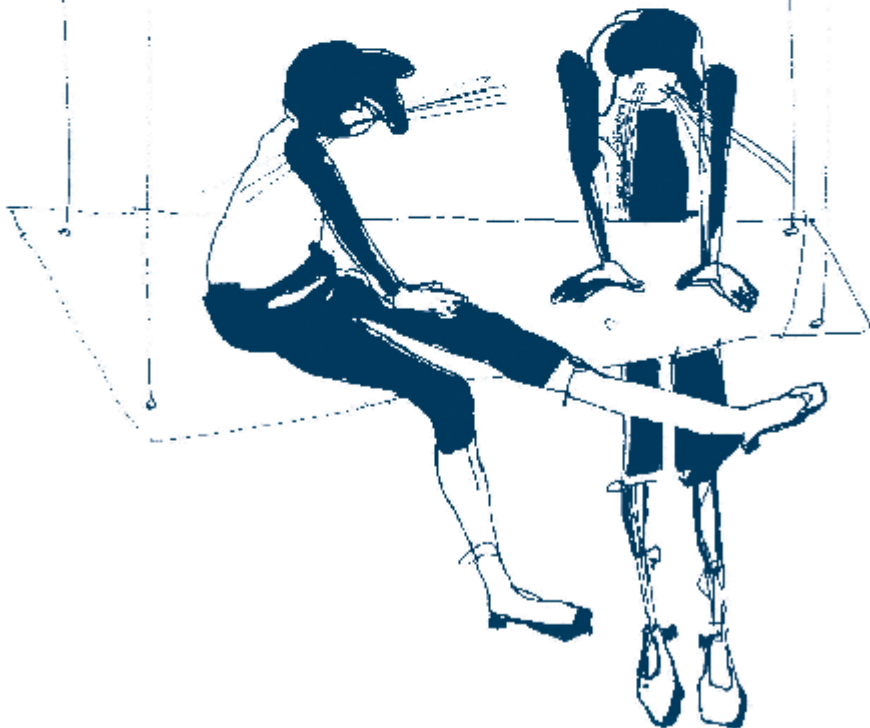
Cold beetroot soup with fresh radish and hard-boiled egg

Krem z białych warzyw z oliwą truflową 330 ml 27

Cream of white vegetables with truffle oil

Krem z pomidorów z trawą cytrynową i kolendrą 330 ml 27

Cream of tomatoes with lemongrass and cilantro



Sałaty

Salads

Sałata roszponka, rukola z bryndzą, kiwi, granatem
i płatkami migdałów z sosem miodowo-musztardowym 210 g 34

Lamb's lettuce, arugula with sheep cheese, kiwi,
pomegranate, almond flakes with honey mustard sauce

Sałata roszponka, rukola z baby mozzarellą,
suszonymi pomidorami, zielonym ogórkiem,
orzeskami pini z sosem miodowo-musztardowym 180 g 36

Lamb's lettuce, arugula with baby mozzarella, sun-dried tomatoes,
green cucumber, pine nuts with honey mustard sauce

Sałata roszponka, rukola, awokado, pomidorki koktajlowe,
czerwona cebula, świeża bazylia
z sosem miodowo-musztardowym 200 g 39

Lettuce lamb's lettuce, arugula, avocado, cherry tomatoes,
red onion, fresh basil with honey mustard sauce

Gorące patelenki

Hot skillets

Koza na gorąco – kozi ser zapiekany z rozmarynem,
miodem, gruszką z naszą konfiturą
z czerwonej porzeczki, podawany z podpłomykiem 200 g 39

Hot goat – goat cheese baked with rosemary, honey,
pear with our red currant jam served with flatbread

Zapiekany camembert z suszoną figą,
orzechami nerkowca, świeżym rozmarynem
i z żurawiną, podawany z podpłomykiem 250 g 39

Baked camembert with dried fig, cashews,
fresh rosemary and cranberries served with flatbread



Pierozki

Mini dumplings

Pierozki cytrynowe z ricottą i kolendrą
z masłem i szałwią, posypane parmezanem - 15 szt. 35

Mini lemon dumplings with ricotta and coriander,
drizzled with butter with sage, sprinkled
with freshly grated Parmesan cheese - 15 pieces

Pierozki z trufkami i pieczarkami z masłem i szałwią,
posypane parmezanem- 15 szt. 35

Mini dumplings with truffles and mushrooms
with butter and sage, sprinkled with freshly
grated Parmesan cheese - 15 pieces

Pierozki z bakłażanem, suszonymi pomidorami,
kozim serem, bazylią i masłem - 15 szt. 35

Mini dumplings with eggplant, sun-dried tomatoes,
goat cheese, basil and butter - 15 pieces

Pierozki lepimy codziennie

Makarony

Pastas

Tagliatelle z gorgonzolą, z suszonymi pomidorami,
świeżym szpinakiem 265 g 41

Tagliatelle gorgonzola with sun-dried tomatoes,
fresh spinach and parmesan cheese

Pappardelle Nero Di Seppia z wędzonym łososiem,
świeżym szpinakiem w sosie śmietanowym
na białym winie 330 g 48

Pappardelle Nero Di Seppia with smoked salmon,
fresh spinach in cream sauce on white wine

Pappardelle z suszonymi podgrzybkami, rozmarynem,
śmietanką i parmezanem 330 g 48

Pappardelle with dried boletes, rosemary,
cream and Parmesan cheese

Podpłomyki

Flatbreads

Podpłomyk z rozmarynem i cebulką 90 g 19

Flatbread with rosemary and onion

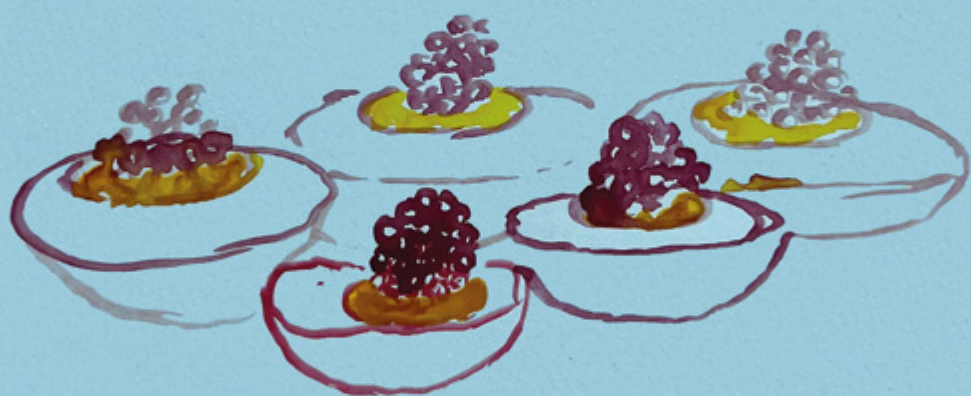
Podpłomyk z gorgonzolą, świeżą gruszką i bazylią 190 g 29

Flatbread with gorgonzola, fresh pear and basil

Podpłomyk z kozim serem, karmelizowaną
czerwoną cebulą i szpinakiem 200 g 29

Flatbread with goat cheese,
caramelized red onion and spinach





Desery

Desserts

Eklerek z kremem waniliowym Eclair with vanilla cream	80 g 23
Crème brûlée Crème brûlée	100 g 26
Sernik cytrynowy Lemon cheesecake	130 g 26
Szarlotka z jabłkami Szara Reneta z pianką i kruszonką Apple pie with crumble	125 g 26
Fondant czekoladowy z gałką lodów waniliowych Chocolate fondant with a scoop of vanilla ice cream	140 g 29
Tarta różana z migdałami według przepisu Pani Gralakowej Ms Gralak's rose tart with almonds	120 g 26
Lody z malowniczej prowincji Ferrara położonej na północy Włoch, 3 gałki z bitą śmietaną do wyboru wanilia, czekolada, karmel, pistacje Ice cream from the unique province of Ferrara located in the north of Italy, 3 ice scoops with whipped cream Choice of flavors vanilla, chocolate, caramel, pistachio	200 g 29

Kawa Coffee

Kawa espresso Espresso	30 ml	10
Kawa czarna Black coffee	150 ml	11
Kawa biała Coffee with milk	185 ml	12
Cappuccino Cappuccino	200 ml	14
LuLu Latte LuLu Latte	200 ml	14
Kawa frappe Frappe coffee	300 ml	14
Podwójne espresso Double espresso	60 ml	15
Espresso tonic Espresso tonic	130 ml	21
Flat white Flat white	200 ml	17
Wytrawne belgijskie kakao Dark Belgian cocoa	150 ml	16
Kawa mocha Espresso with chocolate, milk and whipped cream	200 ml	21
Mleko migdałowe / owsiane Almond milk / oat milk		2

Kawa jak deser

Coffee as a dessert

Kawa z syropem z czarnego bzu i skórka pomarańczową Coffee with elderberry syrup and orange zest	160 ml	18
Mrożona kawa waniliowa z bitą śmietaną Vanilla iced coffee with whipped cream	300 ml	22
Gorąca czekolada z bitą śmietanką Hot chocolate with whipped cream	150 ml	23
Kawa z Baileys i bitą śmietaną Coffee with Baileys and whipped cream	150 ml	26
Kawa z Amaretto z bitą śmietaną Coffee with Amaretto and whipped cream	150 ml	26
Mrożone belgijskie wytrawne kakao z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną Iced dark Belgian cocoa with a scoop of vanilla ice cream and whipped cream	250 ml	28

Herbaty w listkach

Loose leaf teas

Herbata Assam Assam	350 ml	12
Herbata Zielona Sencha Green Sencha	350 ml	15
Herbata Pu-Erh Talia Osy Pu-Erh Tea Talia Osy	350 ml	15
Herbata Miętowa Mint Gunpowder	350 ml	15
Herbata z naszą konfiturą z czerwonej porzeczki i magdalenką Tea with our red currant confit and Madeleine cookie	350 ml	19
Herbata z miodem, ze świeżym ciętym imbirem i magdalenką Tea with honey and freshly sliced ginger and a Madeleine cookie	350 ml	19

Sencha Asa 350 ml 18

Sencha Asa

Herbata z upraw ekologicznych, półprzezroczysta, z dużą wyrazistością i ostrością. Jest idealna na pierwszy łyk o poranku, który pobudza i nawadnia organizm.

Organic tea, translucent with great distinction and sharpness. It is perfect for the first sip in the morning, which stimulates and hydrates the body.

Throw the bag into the teapot after a while - the water should be around 85°C, brewing for 1 min.

Genmaicha with matcha 350 ml 18

Genmaicha with matcha

Herbata z upraw ekologicznych, charakteryzuje się aromatem grillowanego ryżu, co nadaje jej zarówno krągłości, jak i treściwości. Picie naparu koi i relaksuje. To herbata, która dobrze komponuje się zarówno z daniami wytrawnymi, jak i słodkimi.

Tea from organic farming, characterized by the aroma of grilled rice, which gives it both roundness and body, while providing a relaxing effect. It is a tea that goes well with both savory and sweet dishes.

Hojicha 350 ml 18

Hojicha

Herbata palona w wysokiej temperaturze, która nadaje łagodny zapach. Zawiera mniej kofeiny niż inne zielone herbaty i jest delikatna dla żołądka.

A high-temperature roasted tea that gives a mild fragrance. It contains less caffeine than other green teas and is gentle on the stomach.

Napoje zimne

Cold beverages

Woda mineralna Kinga Pienińska Kinga Pienińska mineral water	250 ml	8
Woda mineralna Kinga Pienińska – karafka Kinga Pienińska mineral water carafe	500 ml	15
Coca Cola Coca Cola	but. 0,25 l bottle 0.25 l	13
Coca Cola Zero Coca Cola Zero	but. 0,25 l bottle 0.25 l	13
Sprite Sprite	but. 0,25 l bottle 0.25 l	13
Kinley tonic Kinley tonic	but. 0,25 l bottle 0.25 l	13

Piwo lane

Draught beer

Żywiec małe Żywiec small	300 ml	17
Żywiec duże Żywiec large	500 ml	25

Piwo butelkowe

Bottled beer

Piwo Ukraińskie Ukrainian beer	500 ml	29
Browar Cieszyn Lager bezalkoholowe Cieszyn Lager non-alcoholic	500 ml	25

Wino
Wine

Les Jamelles

Białe - White

Chardonnay	19 / 130*
Pinot Gris	19 / 130
Sauvignon Blanc	19 / 130
Viognier	19 / 130

Musujące / Sparkling 150

Czerwone - Red

Cabernet Sauvignon	19 / 130
Merlot	19 / 130
Syrah	19 / 130
Pinot Noir	19 / 130
Malbec	19 / 130

* 100 ml / 750 ml

Szampa

Champagne

Szampany Autréau de Champillon *Autréau*

Różowy – Rosé Brut Premiere Cru 43 / 250 *

Biały – Réserve Brut Grand Cru 43 / 250



Szampa na kieliszki od piątku w południe do końca weekendu
Champagnes per glass from Friday noon to the end of the weekend

* 125 ml / 750 ml

Festiwal Prosecco

Prosecco festival



Prosecco Miòl Extra Dry	19/130*
Prosecco Miòl Brut	19/130
Prosecco Miòl Rosè	19/130
Prosecco Miòl Frizzante	19/130
Mimosa – Prosecco, świeżo wyciśnięty sok z pomarańczy	150 ml 38
Mimosa – Prosecco, freshly squeezed orange juice	
Pink Prosecco – Prosecco, wódka, sok grejpfrutowy	190 ml 39
Pink Prosecco – Prosecco, vodka, grapefruit juice	
Aperol Spritz – Prosecco, Aperol, woda gazowana	150 ml 38
Aperol Spritz – Prosecco, Aperol, sparkling water	
Martini Royal – Prosecco, Martini Bianco, sok z limonki, mięta	125 ml 38
Martini Royal – Prosecco, Martini Bianco, fresh lime juice, mint	
Cocktail LuLu – Prosecco, wódka marakuja, syrop z marakuji	130 ml 39
LuLu Cocktail – Prosecco, passion fruit vodka, passion fruit syrup	

* 100 ml / 750 ml

Na gorąco

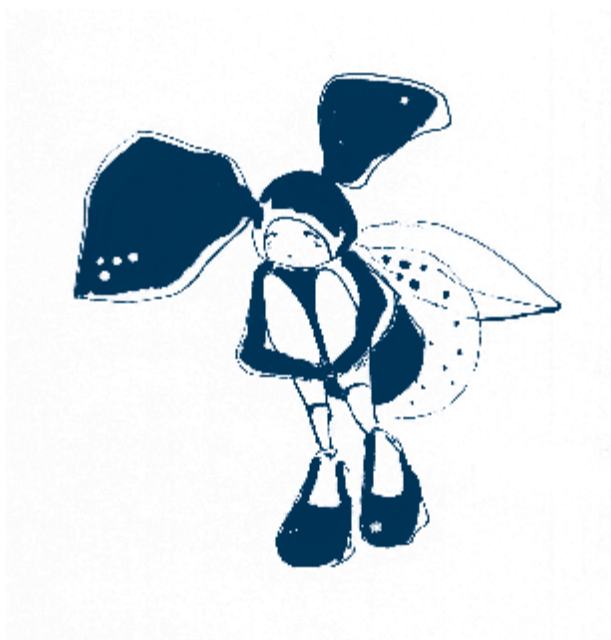
Something hot

Grzany miód trójniak z pomarańczą 100 ml 24
Honey mead with orange

Grzane wino z pomarańczą, goździkami i cynamonem 150 ml 25
Mulled wine with orange, cloves and cinnamon

Grzane wino z konfiturą z płatków róż 150 ml 25
Mulled wine with rose petal confit

Grzane białe wino z gruszką, świeżym rozmarynem
z dodatkiem miodu, kardamonu, cynamonu
i gałki muskatołowej 150 ml 26
Mulled white wine with pear, fresh rosemary, honey,
cardamom, cinnamon and nutmeg



Wódki

Vodka

J.A. Baczewski 40 ml 19

Finlandia Classic 40 ml 19

Whisky

Aberlour 12 40 ml 44

Suntory japońskie 40ml 45

Gin

Gin Gordon's 40 ml 19

Bombay Sapphire London Dry 40 ml 30

Likier

Liquor

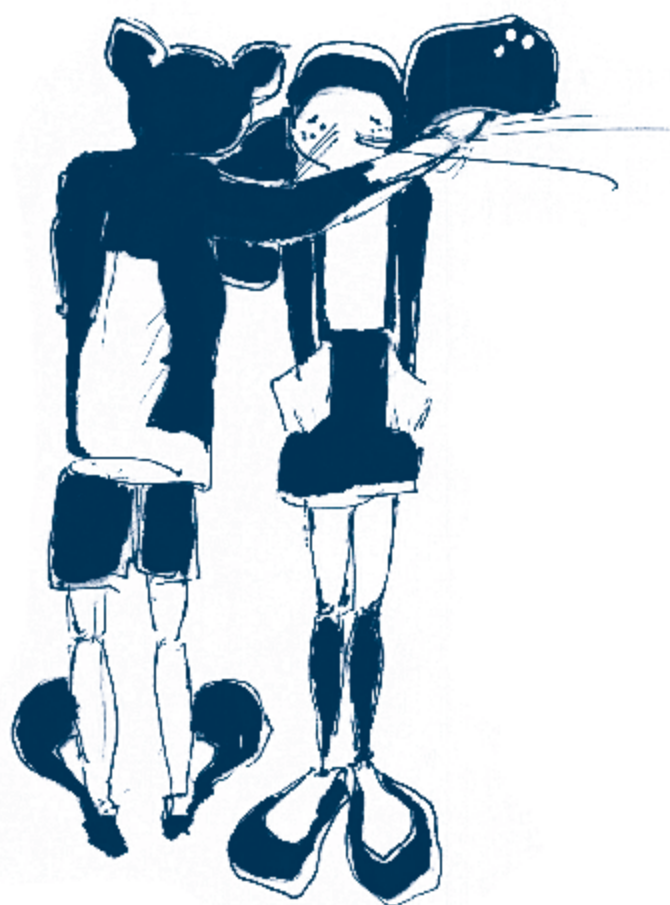
Likier różany 30 ml 21
Liquor Rose

Nalewki

Tinctures

Nalewka wiśniowa Cherry tincture	40 ml 29
Nalewka malinowa Raspberry tincture	40 ml 29
Nalewka z czarnej porzeczki Black currant tincture	40 ml 29
Nalewka z kwiatów czarnego bzu Elderberry flower tincture	40 ml 29
Nalewka z owoców pigwowca japońskiego Japanese quince fruit tincture	40 ml 29





Klauzula informacyjna

Dotycząca zbierania danych osobowych

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i ust. 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 kwietnia 2016 r. o ochronie osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (dalej RODO)

Informuję, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest CAMELOT LULU CAFE Sp. z o.o., z siedzibą przy ul. św. Tomasza 17, 31-022 Kraków, zwana dalej: Administratorem, który prowadzi operacje przetwarzania Pani/Pana danych osobowych.
2. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celu świadczenia usług gastronomicznych lub cateringowych i mogą być udostępniane innym odbiorcom wyłącznie w celu realizacji tychże usług.
3. Podstawą przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest wyrażenie przez Panią/Pana zgody na przetwarzanie danych w celu wykonania usługi oraz w celu rozpatrywania reklamacji, a także ustalenia, dochodzenia i obrony wzajemnych roszczeń.
4. Podanie danych jest niezbędne jedynie do przyjęcia uprzedniej rezerwacji miejsca w lokalu lub ewentualnego wystawienia faktury.
5. Posiada Pani/Pan prawo do:
 - żądania od Administratora dostępu do swoich danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania danych osobowych,
 - wniesienia sprzeciwu wobec takiego przetwarzania,
 - przenoszenia danych,
 - wniesienia skargi do organu nadzorczego,
 - cofnięcia zgody na przetwarzanie danych osobowych.
6. Pani/Pana dane osobowe nie podlegają zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym profilowaniu.
7. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane do czasu obowiązywania rezerwacji, a w przypadku dokumentów handlowych (faktury) zgodnie z przepisami prawa podatkowego.
- 8.

GDPR Information

According to Regulation (EU) 2016/679 of the European Parliament and of the Council of 27 April 2016 on the protection of natural persons with regard to the processing of personal data and on the free movement of such data and repealing Directive 95/46/EC (hereinafter GDPR)

Please be informed that

1. The administrator of your personal data is Camelot Lulu Cafe Sp. z o.o., ul. Tomasz 17, 31-022 Krakow, hereinafter called the Administrator, who processes your personal data.
2. Your personal data will be processed for the purpose of providing food service/catering services and can be made available to other recipients only for the realization of such services.
3. Your personal data can be processed on the grounds of your consent to data processing for the purpose of providing service, consider a complaint as well as establish, pursue and defend mutual claims.
4. Personal data are needed only for advance booking or invoicing.
5. You have a right to :
 - a) request the Administrator to give you access to your personal data, rectify or erase such data or restrict their processing.,
 - b) object to such processing,
 - c) transfer the data,
 - d) make a claim to the supervisory authority,
 - e) withdraw consent to personal data processing,
6. Your personal data will not undergo automatic decisions making, including profiling.
7. Your personal data will be kept for the period of reservation validity and in case of business documents (invoice) for the period required by the tax law regulations.) Your personal data will be kept for the period of reservation validity and in case of business documents (invoice) for the period required by the tax law regulations.



ul. Św. Tomasza 13
31-018 Kraków
telefon: +48 12 257 10 58

poniedziałek - środa 9:00 - 23:00
czwartek - niedziela 9:00 - 24:00
Monday - Wednesday 9 am - 11 pm
Thursday - Sunday 9 am - 12 am

ceny w PLN | all prices in PLN

camelotlulu.pl
instagram: camelotlulu

