

# CAMELOT LULU

**TYLKO DLA CIEBIE** JUST FOR YOU



2024

[www.camelotlulu.pl](http://www.camelotlulu.pl) • +48 12 257 10 58 • [bistro@camelotlulu.pl](mailto:bistro@camelotlulu.pl) • [@](#) [f](#)

### Wi-Fi

Sieć / Network: Camelot\_LuLu\_Public

Hasło / Password: myloverfelix



## Delikatesy Camelot Lulu

Szampan różowy

Pierozki cytrynowe

Obłędny fondant

Podplomyk

Chątka, bajgle i wypieki

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

## Camelot Lulu Delicatessen

Rosé Champagne

Lemon dumplings

Chocolate fondant

Flatbread

Challah, bagels and baked goods

All our treats and delicacies are baked  
and prepared by Wiola, Luda, Iza and Dominika.

## Na zdrowie Cheers

Świeży sok pomarańczowy z imbirem i cytryną Fresh orange juice with ginger and lemon	250 ml	25
Świeży sok z marchewki i pomarańczy z dodatkiem cytryny i limonki Fresh carrot and orange juice with lemon and lime	250 ml	25
Świeży sok z kiwi, selera naciowego, jabłka z dodatkiem cytryny Fresh juice of kiwi, celery, apples with lemon	250 ml	25
Lemoniada rabarbarowo-jabłkowa z wodą różaną Rhubarb-apple lemonade with rose water	250 ml	19
Lemoniada limonkowo-cytrynowa z dodatkiem miodu, kardamonu i cynamonu Lemon-lime lemonade with honey, cardamom and cinnamon	250 ml	19



## Śniadania Breakfasts

Jajecznicza z trzech jaj z masłem i bułeczkami, kawa lub herbata Three scrambled eggs with freshly baked rolls and butter, coffee or tea	235 g	36
Jajecznicza z dwóch jaj z polędwicą wędzoną, masłem i bułeczkami, kawa lub herbata Two scrambled eggs with smoked ham, freshly baked rolls and butter, coffee or tea	240 g	39
Omlet z dwóch jaj z oscypkiem, kiełkami, z masłem i bułeczkami, kawa lub herbata Two eggs omelette with sheep cheese, sprouts with freshly baked rolls and butter, coffee or tea	190 g	42
Jajka po turecku - dwa jaja poche na kremowym jogurcie z dodatkiem limonki, kolendry, awokado, roszponką, rukolą, palonym masłem i bułeczkami, kawa lub herbata Two poached eggs on yoghurt with lime and coriander, avocado, lamb's lettuce, arugula with freshly baked rolls and butter, coffee or tea	190 g	44
Szakszuka - dwa jaja w pomidorach z papryką czerwoną i bazylią, bułeczki, masło, kawa lub herbata Shakshouka - two eggs in tomatoes with red pepper and basil, freshly baked rolls and butter, coffee or tea	290 g	44
Jajka po benedyktyńsku - dwa jaja poche z polędwicą wieprzową, sosem holenderskim, rukolą na angielskim muffinie, kawa lub herbata Eggs Benedict - two poached eggs with ham, hollandaise sauce, arugula on an English muffin, coffee or tea	280 g	44

## Słodkie śniadania

Sweet breakfasts

Puszyste placuszki z wanilią, podawane z gorącą czekoladą lub naszą konfiturą z wiśni 220 g 31

Fluffy pancakes with vanilla, served with hot chocolate or our cherry preserves

Trzy tosty francuskie na chałce z kruszonką z kardamonem, konfiturą wiśniową, śliwkową i świeżymi owocami 300 g 36

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

Trzy rożki z ciasta francuskiego z naszą konfiturą z wiśni 150 g 26

Three freshly baked croissants with cherry preserves



Konfitury smażymy późnym latem, a powidła jesienią  
We prepare our marmalades in late summer and jams in the autumn

## Bajgle

Bagels

Bajgiel z serkiem kremowym, awokado, szpinakiem, zielonym ogórkiem i migdałami 290 g 32

Bagel with cream cheese, avocado, spinach, green cucumber and almonds

Bajgiel z serem camembert, gruszką, szpinakiem i orzechami nerkowca 285 g 31

Bagel with Camembert, pear, spinach and cashews

Bajgiel z wędzonym łososiem, serkiem kremowym i świeżym koperkiem 285 g 34

Bagel with smoked salmon, cream cheese and fresh dill

Bajgiel z pastrami, czerwoną cebulą, korniszonem i roszponką 250 g 35

Bagel with pastrami, red onion, gherkin and lamb's lettuce

Bajgle pieczemy codziennie o świcie.  
Our bagels are baked freshly every day at the crack of dawn.

## Zupy Soups

Krem z białych warzyw z oliwą truflową 330 ml 28

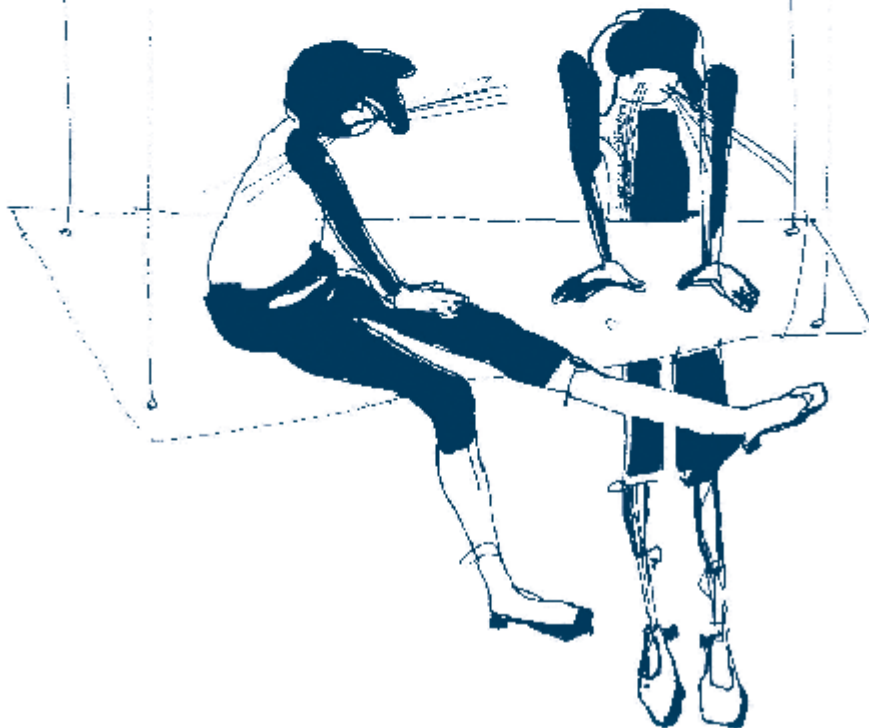
Cream of white vegetables with truffle oil

Krem z pomidorów z trawą cytrynową i kolendrą 330 ml 28

Cream of tomatoes with lemongrass and coriander

Krem z cukinii z tymiankiem,  
parmezanem i pestkami dyni 330 ml 28

Zucchini cream with thyme,  
parmesan and pumpkin seeds



## Salaty Salads

Salata z bryndzą, kiwi, granatem, płatkami migdałów,  
rukolą, roszponką i sosem miodowo-musztardowym 210 g 35

Salad with sheep cheese, kiwi, pomegranate, almond flakes,  
lamb's lettuce and arugula with honey mustard sauce

Salata z baby mozzarellą, suszonymi pomidorami,  
zielonym ogórkiem, orzeszkami pini, rukolą,  
roszponką i sosem miodowo-musztardowym 180 g 37

Salad with baby mozzarella, sundried tomatoes,  
cucumber, pine nuts, lamb's lettuce and arugula  
with honey mustard sauce

Salata z awokado, pomidorkami koktajlowymi,  
czerwoną cebulą, świeżą bazylią, rukolą, roszponką  
i sosem miodowo-musztardowym 200 g 39

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



## Gorące patelenki

Hot skilletts

Koza na gorąco - kozi ser zapiekany z rozmarynem, miodem, gruszką z naszą konfiturą z czerwonej porzeczki, podawany z podpłomykiem 200 g 42

Hot goat - goat cheese baked with rosemary, honey, pear with our red currant preserves served with flatbread

Zapiekany camembert z suszoną figą, orzechami nerkowca, świeżym rozmarynem i z żurawiną, podawany z podpłomykiem 250 g 41

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



## Pierozki

Mini dumplings

Pierozki cytrynowe z ricottą, kolendrą, masłem i szalwią, posypane parmezanem - 20 szt. 37

Mini lemon dumplings with ricotta and coriander, with sage butter, sprinkled with freshly grated Parmesan cheese - 20 pieces

Pierozki z truflami, pieczarkami, masłem i szalwią, posypane parmezanem - 20 szt. 37

Mini dumplings with truffles and mushrooms with sage butter, sprinkled with freshly grated Parmesan cheese - 20 pieces

Pierozki lepimy codziennie.

We make our mini dumplings fresh every day.

## Makarony

Pastas

Pappardelle Nero Di Seppia z wędzonym łososiem, świeżym szpinakiem w sosie śmietanowym na białym winie 330 g 49

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 49

Pappardelle with dried boletes, rosemary, cream and Parmesan cheese

## Podpłomyki

Flatbreads

- Podpłomyk z rozmarynem i cebulką 90 g 22  
Flatbread with rosemary and onion
- Podpłomyk z gorgonzolą, świeżą gruszką i bazylią 190 g 31  
Flatbread with gorgonzola, fresh pear and basil
- Podpłomyk z kozim serem, karmelizowaną czerwoną cebulą i szpinakiem 200 g 31  
Flatbread with goat cheese, caramelized red onion and spinach
- Podpłomyk z pikantną kiełbaską i cebulką karmelizowaną 200 g 32  
Flatbread with spicy sausage and caramelized onion
- Podpłomyk Alzacki z kremowym sosem, cebulką i bekonem 200 g 34  
Alsatian flatbread with creamy sauce, onion and bacon

## Po polsku

Made in Poland

- Gołąbki z kaszą jaglaną w sosie pomidorowym 300 g 39  
Cabbage rolls with millet in tomato sauce
- Kopytka z podgrzybkami w kremowym sosie truflowym 230 g 35  
Potato dumplings with bay boletes in creamy truffle sauce
- Pierogi z mięsem wołowym i sosem cumberland 300 g 47  
Dumplings with beef served with cumberland sauce



# POŁUDNIOWA TARTA CYTRY NOWA



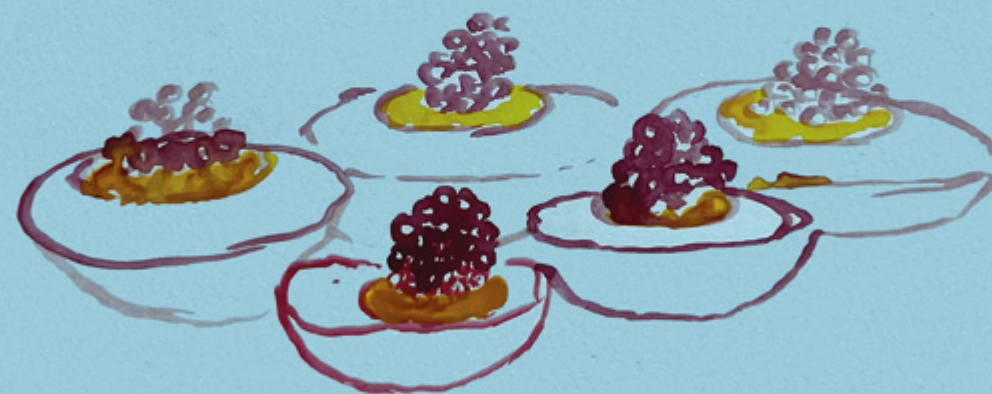
## Desery Desserts

Crème brûlée Crème brûlée	100 g	28
Sernik cytrynowy Lemon cheesecake	130 g	28
Szarlotka francuska (Tarta Tatin) ze słonym karmelem French apple pie (Tarta Tatin) with salted caramel	125 g	28
Szarlotka francuska (Tarta Tatin) ze słonym karmelem i gałką lodów waniliowych French apple pie (Tarta Tatin) with salted caramel and vanilla ice cream	180 g	32
Fondant czekoladowy z gałką lodów waniliowych Chocolate fondant with a scoop of vanilla ice cream	140 g	32
Tarta różana z migdałami według przepisu Pani Gralakowej Ms Gralak's rose tart with almonds	120 g	28
Tarta cytrynowa Lemon tart	200 g	28

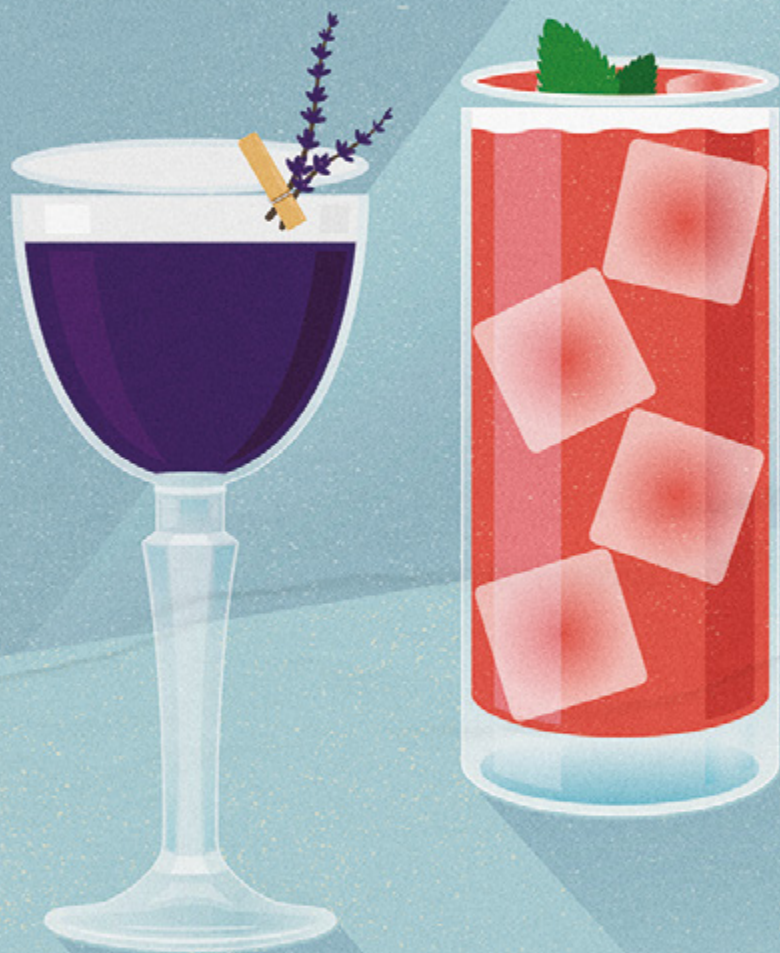


## Kawa Coffee

Kawa espresso Espresso	30 ml	11
Kawa czarna Black coffee	150 ml	12
Kawa biała Coffee with milk	185 ml	13
Cappuccino Cappuccino	200 ml	15
Kawa latte Latte	200 ml	15
Kawa mocha Espresso with chocolate, milk and whipped cream	200 ml	22
Kawa frappe Frappe coffee	300 ml	15
Podwójne espresso Double espresso	60 ml	16
Espresso tonic Espresso tonic	130 ml	21
Flat white Flat white	200 ml	18
Mleko migdałowe / owsiane Almond milk / oat milk		2



# WSPANIAŁE KOKTAJLE GREAT COCKTAIL



2024

[www.camelotlulu.pl](http://www.camelotlulu.pl) • +48 12 257 10 58 • [bistro@camelotlulu.pl](mailto:bistro@camelotlulu.pl) •  

## Kawa jak deser Coffee as a dessert

Kawa Lulu - kawa z syropem z czarnego bzu i skórką pomarańczową Lulu coffee - black coffee with elderflower syrup and orange zest	160 ml	21
Utopione Lululove - gałka lodów waniliowych zatopiona w espresso Dunked Lululove - vanilla ice cream dunked in espresso	130 ml	23
Kawa z Baileys i bitą śmietaną Coffee with Baileys and whipped cream	150 ml	26
Mrożona kawa waniliowa z bitą śmietaną Vanilla iced coffee with whipped cream	300 ml	25
Gorąca czekolada z bitą śmietanką Hot chocolate with whipped cream	150 ml	25
Czekolada na gorąco z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną Hot chocolate with vanilla ice cream and whipped cream	150 ml	28
Wytrawne belgijskie kakao Dark Belgian cocoa	150 ml	16
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 Lulu - różana herbata z malinami,  
miodem i goździkami 300 ml 21

Lulu tea - rose tea with raspberries,  
honey and cloves

Herbata z miodem, ze świeżym ciętym imbirem  
i magdalenką 350 ml 21

Tea with honey and freshly sliced ginger  
and a Madeleine cookie

Herbata z naszą konfiturą z czerwonej porzeczki  
i magdalenką 350 ml 19

Tea with our red currant confit  
and Madeleine cookie

Herbata Assam 350 ml 12

Assam

Herbata Zielona Sencha 350 ml 15

Green Sencha

Herbata Pu-Erh Talia Osy 350 ml 15

Pu-Erh Tea Talia Osy

Herbata Miętowa 350 ml 15

Mint Gunpowder

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.

## Na gorąco Something hot

Grzaniec Lulu - czerwone grzane wino  
z żurawiną, kardamonem i pomarańczą 150 ml 28

Lulu mulled wine - hot red wine with cranberry,  
cardamom and orange

Grzane białe wino z gruszką, świeżym rozmarynem  
z dodatkiem miodu, kardamonu, cynamonu  
i gałki muskatołowej 150 ml 28

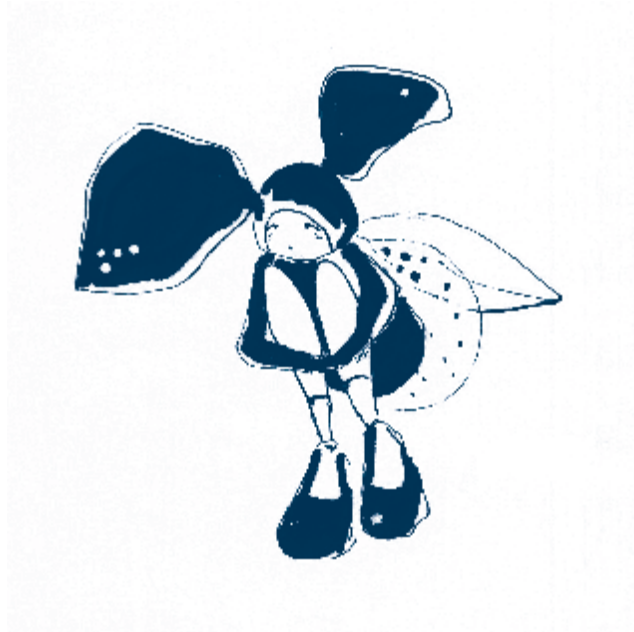
Mulled white wine with pear, fresh rosemary, honey,  
cardamom, cinnamon and nutmeg

Grzane wino z pomarańczą, goździkami  
i cynamonem 150 ml 27

Mulled wine with orange, cloves  
and cinnamon

Grzane wino z konfiturą z płatków róż 150 ml 28

Mulled wine with rose petal confit



## Wino Wine

# Les Jamelles

### Białe - White

Chardonnay 19 / 130 \*

Pinot Gris 19 / 130

Sauvignon Blanc 19 / 130

Viognier 19 / 130

### Czerwone - Red

Cabernet Sauvignon 19 / 130

Merlot 19 / 130

Pinot Noir 19 / 130

Malbec 19 / 130

### Do wina Something to wine

Grissini 15  
Grissini

Oliwki zielone greckie Chalkidiki 22  
Chalkidiki Greek green olives

\* 100 ml / 750 ml



## Festiwal Prosecco

Prosecco festival



Aperol Spritz - Prosecco, Aperol,  
woda gazowana 150 ml 38

Aperol Spritz - Prosecco, Aperol, sparkling water

Mimosa - Prosecco, świeżo wyciśnięty  
sok z pomarańczy 150 ml 38

Mimosa - Prosecco, freshly squeezed orange juice

Martini Royal - Prosecco, Martini Bianco,  
sok z limonki, mięta 125 ml 38

Martini Royal - Prosecco, Martini Bianco,  
fresh lime juice, mint

Hugo - Prosecco, syrop z kwiatów z czarnego bzu,  
limonka, mięta, woda gazowana 125 ml 38

Hugo - Prosecco, elderberry flower syrup,  
lime, mint, sparkling water

Asolo Prosecco Superiore DOCG 100 ml / 750 ml 19/130

Szlachetne Prosecco z DOCG Asolo, świeże, wytrawne, o trwałych bąbelkach  
i nutach gruszek, jabłek, limonek, subtelnie mineralne.

Noble Prosecco with DOCG Asolo, fresh, dry, with persistent bubbles  
and notes of pears, apples, limes, subtly mineral.

## Szampan

Champagne

*Autréau*

Szampany Autréau de Champillon

Różowy - Rosé Brut Premiere Cru 49 / 270 \*

Biały - Réserve Brut Grand Cru 49 / 270



Szampan na kieliszki od piątku w południe do końca weekendu.

Champagne per glass from Friday noon to the end of the weekend.

\* 125 ml / 750 ml

## Piwo Beer

Cieszyn Pilsner duże Cieszyn Pilsner large	500 ml	25
Cieszyn Pilsner małe Cieszyn Pilsner Small	300 ml	17
Cieszyn Lager Cieszyn Lager	500 ml	25
Książęce bezalkoholowe Książęce non-alcoholic	500 ml	25

## Wódki Vodka

J.A. Baczewski	40 ml	19
----------------	-------	----

## Whisky

Aberlour 12	40 ml	44
Japan Chichiby Ichiro's malt & grain	40ml	49

## Gin

Gin Gordon's	40 ml	19
Bombay Sapphire London Dry	40 ml	30

## Polskie Nalewki Polish 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 owoców pigwowca japońskiego Japanese quince fruit tincture	40 ml	29

## Likier Liquor

Likier różany Liquor Rose	30 ml	21
------------------------------	-------	----

Autentyczny „sekrety przeszłości”, ozdoba najlepszych arystokratycznych stołów XIX w., receptura sekretna hrabiego Alfreda Potockiego. Zapach zawdzięcza oryginalnym bułgarskim olejkom różanym.

A true „secret of the past” which graced the best aristocratic tables in the nineteenth century. Made strictly according to count Alfred Potocki's secret formula. The finest natural ingredients married to crystal-clear, water and neutral grain spirits, triple filtrated for perfect taste and color, which, like the aroma are much to Bulgarian rose oil. The label is designed after the original ones, emphasizing this beverage's noble roots.

## Napoje zimne

### Cold beverages

Woda mineralna Still/sparkling water	250 ml/ 500 ml	8 /15
Coca Cola Coca Cola	but. 0,25 l bottle 0.25 l	14
Coca Cola Zero Coca Cola Zero	but. 0,25 l bottle 0.25 l	14
Sprite Sprite	but. 0,25 l bottle 0.25 l	14
Kinley tonic Kinley tonic	but. 0,25 l bottle 0.25 l	14

## Koktaile bezalkoholowe

### Non-alkoholic Coctails

Crodino		but. 100 ml bottle 100 ml	19
Włoski aperitif o wyrazistym smaku zrobiony z ziół i gorzkich pomarańczy. Italian aperitif made of herbs and bitter oranges.			
Chinotto		but. 330 ml bottle 330 ml	19
Włoski napój gazowany z soku z owocu drzewa pomarańczy o słodko-gorzkiemu smaku. Italian sparkling drink made from orange tree juice with a bittersweet taste.			
Rose Spritz		180 ml	34
bezalkoholowe Martini Vibrante, woda różana, sok z cytryny, soda non-alkoholic Martini Vibrante, rose water, lemon juice, soda			
Martini Spritz		180 ml	34
bezalkoholowe Martini Floreale, syrop z czarnego bzu, limonka, soda non-alkoholic Martini Floreale, elderberry syrup, lime, soda			
Martini Sour		115 ml	34
bezalkoholowe Martini Vibrante, sok z cytryny, białko, syrop cukrowy non-alkoholic Martini Vibrante, lemon juice, egg white, sugar syrup			
Mohito bezalkoholowe Mohito non-alkoholic		200 ml	34

## Klauzula informacyjna

### Dotycząca zbierania danych osobowych

Zgodnie z art. 15 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.

## 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.Tomasza 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](http://camelotlulu.pl)

instagram: camelotlulu