

MENU A`LA CARTE







## ŚNIADANIA / BREAKFAST

- 1. Zestaw Cocorico / Cocorico breakfast 28,00 PLN**  
jajecznica na szynce, ser żółty, twarożek ze szczypiorkiem,  
pieczywo, masło, konfitura, miód, kawa lub herbata  
*scrambled eggs with ham, cheese, cottage cheese with chives,  
bread, butter, fruit preserves, honey, coffee or tea*
- 2. Śniadanie angielskie / English breakfast 24,00 PLN**  
pieczone pomidory, frankfurterka, bekon, jajka sadzone, tost  
*roasted tomatoes, wienerwurst, bacon, fried eggs, toast*
- 3. Omlet ze szpinakiem i kozim serem /**  
**Omelette with spinach and goat cheese 18,00 PLN** 
- 4. Jajecznica na maśle z trzech jaj / Scrambled eggs on butter 16,00 PLN** 

## SALAТЫ / SALADS

- 1. Sałata Cezar / Ceasar salad 27,00 PLN**  
sałata rzymska, kurczak baby, pieczarki, sos z anchois  
*romaine lettuce, grilled chicken, champignons, anchovy dressing*
- 2. Sałatka z serem pleśniowym / Blue cheese salad 24,00 PLN**   
orzechy laskowe, szczypiorek, kefir, sos ze szczypiorku  
*hazelnuts, chives, kefir, chives dressing*
- 3. Sałatka z polędwicą wołową / Beef tenderloin salad 32,00 PLN**  
pomidory cherry, prażone orzechy, czerwona cebula, balsamico  
*cherry tomatoes, roasted nuts, red onion, balsamic dressing*
- 4. Sałatka z halibutem / Halibut salad 26,00 PLN**  
rzodkiewka, ogórek, cukinia, groszek cukrowy, limonka  
*radish, cucumber, zucchini, mangetout, lime*



## MENU A`LA CARTE

### PRZYSTAWKI / APPETIZERS

**1. Tatar z polędwicy wołowej / Beef tartar 32,00 PLN**

żółtko gotowane w 63 °C, mikro zioła, szalotka,  
majonez z lubczyka, musztarda francuska

*egg yolk boiled in 63 °C, micro herbs, shallot, lovage mayonnaise, French mustard*

**2. Jajko na grzance / Egg on toast 18,00 PLN **

sos holenderski, warzywa ogrodowe, mikro zioła,  
oliwa ziołowa, kawior z pstrąga

*hollandaise sauce, garden vegetables, micro herbs, herb oil, trout caviar*

**3. Udko kurczaka confit / Chicken drumsticks confit 24,00 PLN**

pieczarki, sos drobiowy z kawiozem, szczypiorek  
*champignons, poultry sauce with caviar, chives*

### ZUPY / SOUPS

**1. Krem z zielonego groszku / Green peas soup 14,00 PLN**

halibut, olej cytrynowy, crème fraîche  
*halibut, lemon oil, crème fraîche*

**2. Zupa dnia / Soup of the Day**

### DANIA DLA DZIECI / KIDS MENU

**1. Udko kurczaka / Chicken drumstick 20,00 PLN**

maślane puree, marchewka z groszkiem  
*puree, carrots with beans*

**2. Spaghetti z sosem ze świeżych pomidorów i mozzarellą /**

***Spaghetti with fresh tomatoes sauce and mozzarella 18,00 PLN***

**DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES****1. Goleń cielęca / Veal shin 46,00 PLN**

młoda kapusta, młode ziemniaki, szczaw krwisty, sos cielęcy  
*young cabbage, young potatoes, bloody sorrel, veal sauce*

**2. Filet z kaczki sous vide / Sous vide duck fillet 38,00 PLN**

młode buraki, pęczak, puree z marchewki, kalafior romanesco  
*young beetroots, pearl barley, carrot puree, romanesco*

**3. Pierogi z cielęciną / Dumplings stuffed with veal 26,00 PLN**

mus z selera, seler naciowy, cebula confit, zioła  
*celery mousse, celery, onion confit, herbs*

**4. Befszyk z polędwicy wołowej / Beef tenderloin 62,00 PLN**

puree ziemniaczane z musztardą francuską, cukinia, bób,  
młoda marchew, miód, sos cielęcy  
*potato puree with French mustard, zucchini, beans, young carrot, honey, veal sauce*

**5. Polędwica z dorsza bałtyckiego / Baltic cod fillet 40,00 PLN**

kalafior, oliwa koperkowa, soliród, mikro zioła, orzechy  
*cauliflower, dill oil, samphire, micro herbs, nuts*

**6. Filet z łososia / Salmon fillet 38,00 PLN**

groszek, sałata ziołowa, piklowany ogórek, sianko z pora, oliwa koperkowa  
*peas, herbs salad, pickled cucumber, leek hay, dill oil*

**7. Papardelle z sezonowaną karkówką / Pappardelle with seasoned chuck 28,00 PLN**

jajko gotowane w 75 °C, parmezan, orzech laskowy  
*egg yolk boiled in 75 °C, parmesan cheese, hazelnut*

Wiemy jak ważny jest czas, dlatego wszystkie dania staramy się przygotować dla Państwa jak najszybciej. Korzystamy jedynka wyłącznie ze świeżych składników, dlatego czas oczekiwania może czasami trwać około 30 minut.



**DESERY / DESSERTS**

**1. Bezowy tort lodowy Cocorico z watą cukrową i sosem jeżynowym /  
Cocorico meringue ice cream cake with candy floss and blackberry sauce 15,00 PLN**

**2. Sernik firmowy / Homemade cheesecake 16,00 PLN**

**3. Szarlotka z lodami waniliowymi / Apple pie with vanilla ice cream 15,00 PLN**  
chips z jabłka, puree jabłkowe / apple chips, apple puree

**4. Tarta na słodko / Sweet tarte 12,00 PLN**

**5. Fondant czekoladowy / Chocolate fondant 18,00 PLN**  
owoce sezonowe / seasonal fruits

**6. Mus z mango / Mango mousse 16,00 PLN**  
wata czekoladowa, truskawki / chocolate fairy floss, strawberries

**7. Crème brûlée 14,00 PLN**

**8. Deser lodowy / Ice cream dessert 14,00 PLN**  
owoce sezonowe, beza / seasonal fruits, meringue

**9. Kulka lodów / Ice cream scoop 4,00 PLN**  
waniliowe, czekoladowe, truskawkowe / vanilla, chocolate, strawberry

Wszystkie podawane przez nas ciasta wypiekamy sami, na bazie naturalnych składników,  
maśle oraz prawdziwych jajach.



### KAWY / COFFEES

1. *Kawa / Coffee* 9,00 PLN
2. *Espresso* 8,00 PLN
3. *Espresso doppio* 12,00 PLN
4. *Cappuccino* 10,00 PLN
5. *Kawa au lait / Milk coffee* 11,00 PLN
6. *Latte macchiato* 11,00 PLN
7. *Kawa po wiedeńsku / Vienna coffee* 11,00 PLN
8. *Kawa z rumem, Amaretto, Bailey's lub adwokatem / Coffee with rum, Amaretto, Bailey's or Advocaat Liqueur 20 ml* 15,00 PLN
9. *Irish coffee* 16,00 PLN
10. *Kawa mrożona / Iced coffee* 13,00 PLN

### CZEKOLADY / CHOCOLATES

1. *Czekolada mrożona / Iced chocolate* 12,00 PLN
2. *Gorąca czekolada / Hot chocolate* 10,00 PLN
3. *Gorąca czekolada z rumem, brandy, Cointreau lub adwokatem / Hot chocolate with rum, brandy, Cointreau or Advocaat Liqueur 20 ml* 16,00 PLN

### HERBATY / TEA

1. *Imbryk herbaty Ahmad / Pitcher of Ahmad tea* 8,00 PLN  
*Green Tea Pure, Jasmine Romance, Mint Mystique, English Breakfast, Earl Grey, English Tea No 1, Apple Refresh, Peach & Passion, Blackcurrant Burst, Lemon & Lime Twist, Mango Magic, Cardamon Tea, Vanilla Tranquility, Raspberry Indulgence, Owoce leśne z hibiskusem, Róża z hibiskusem*

- Konfitura wiśniowa własnej produkcji / Homemade cherry preserves* 4,00 PLN  
*Miód / Honey* 4,00 PLN



## KOKTAJLE / SHAKES

### 1. Koktajle owocowe / *Fruit shakes* 250 ml 10,00 PLN

(truskawkowy\*, malinowy\*, mango\*, bananowy\*\*)

(*strawberry\**, *raspberry\**, *mango\**, *banana\*\**)

\* na bazie kefiru, \*\* na bazie mleka / *\*made with kefir yoghurt, \*\*made with milk*

## DIETA SOKOWA / JUICE DIET

### 1. Optima 250 ml 15,00 PLN

jabłko, marchew, cytryna, żółta papryka, ogórek, seler naciowy, brokuł, burak

*apple, carrot, lemon, yellow bell pepper, cucumber, celery, broccoli, beetroot*

### 2. Multiwitamina 250 ml 15,00 PLN

jabłko, szpinak, burak, ogórek, natka pietruszki, awokado

*apple, spinach, beetroot, cucumber, parsley, avocado*

### 3. Detoks 250 ml 15,00 PLN

jabłko, cytryna, ogórek, seler naciowy, imbir

*apple, lemon, cucumber, parsley, ginger*

### 4. Oczyszczająca woda 250 ml 12,00 PLN

burak, jabłko, ananas, cytryna, woda mineralna

*beetroot, apple, pineapple, lemon, mineral water*

### 4. Soki ze świeżych owoców / *Fresh juices* 200 ml 12,00 PLN

pomarańczowy lub grejpfrutowy

*orange or grapefruit*





**ZIMNE NAPOJE / COLD DRINKS**

**1. Soki / Juices 250 ml 6,00 PLN**

pomarańczowy, grejpfrutowy, ananrowy, jabłkowy,  
czarna porzeczka, pomidorowy  
*orange, grapefruit, pineapple, apple,*  
*blackcurrant, tomato*

**2. Herbata mrożona / Ice tea 10,00 PLN**

**3. Orzeźwiająca lemoniada domowa / Refreshing homemade lemonade 10,00 PLN**

**4. Coca Cola 200 ml 6,00 PLN**

**5. Coca Cola Zero 200 ml 6,00 PLN**

**6. Pepsi 200 ml 6,00 PLN**

**7. Sprite 200 ml 6,00 PLN**

**8. Tonic 200 ml 6,00 PLN**

**9. Cisowianka niegazowana / Still water 0,33l 5,00 PLN**

**10. Cisowianka perlage / Sparkling water 0,33l 5,00 PLN**

**11. Cisowianka niegazowana / Still water 0,7l 12,00 PLN**

**12. Cisowianka perlage / Sparkling water 0,7l 12,00 PLN**



## MENU A`LA CARTE

### CYDR / CIDER

**Butelka / Bottle 0,33l 10,00 PLN**

### PIWA / BEERS

**Piwo beczkowe / Draught Beer**

**1. Pilsner Urquell 0,3l 9,00 PLN**

**2. Pilsner Urquell 0,5l 12,00 PLN**

**Piwo butelkowe / Bottled Beer**

**1. Piwo Grodziskie 0,4l 10,00 PLN**

pszeniczne jasne, Bernardyńskie, o smaku kwiatu czarnego bzu,  
o smaku czerwonej porzeczki  
*wheat beer, Bernardine, black elder, redcurrant*

**2. Piwo dnia / Beer of the Day**

**3. Lech Premium 0,33l 6,00 PLN**

**4. Lech Premium 0,5l 10,00 PLN**

**5. Tyskie 0,33l 6,00 PLN**

**6. Tyskie 0,5l 10,00 PLN**

**7. Redd's 0,4l 8,00 PLN**

**8. Lech Free (bezalkoholowe) 0,33l 6,00 PLN**

**9. Syrop malinowy / imbirowy 1,00 PLN**  
*raspberry / ginger syrup*



## WÓDKI / VODKAS

1. Wyborowa 40 ml 8,00 PLN
2. Finlandia 40 ml 12,00 PLN
3. Żubrówka 40 ml 12,00 PLN
4. Tequila (Silver) 40 ml 14,00 PLN
5. Grappa 40 ml 15,00 PLN

## GIN

1. Gordon's 40 ml 14,00 PLN
2. Seagrams 40 ml 12,00 PLN

## WHISKY

1. Johnie Walker – Red Label 40 ml 14,00 PLN
2. Ballantine's 40 ml 14,00 PLN
3. Tullamore Dew 40 ml 16,00 PLN
4. Chivas Regal 40 ml 22,00 PLN
5. Jack Daniel's 40 ml 22,00 PLN

## BRANDY

1. Stock 40 ml 15,00 PLN
2. Metaxa\*\*\*\*\* 40 ml 16,00 PLN

## KONIAK / COGNAC

1. Martell V.S. 40 ml 30,00 PLN
2. Hennessy 40 ml 30,00 PLN



## MENU A`LA CARTE

### LIKIERY / LIQUERES

1. Becherovka 40 ml 10,00 PLN
2. Bailey's 40 ml 12,00 PLN
3. Advocaat 40 ml 12,00 PLN
4. Amaretto 40 ml 12,00 PLN
5. Jagermeister 40 ml 12,00 PLN
6. Kahlúa 40 ml 12,00 PLN
7. Cointreau 40 ml 18,00 PLN
8. Porto (białe, czerwone / *white, red*) 80 ml 12,00 PLN
9. Martini (Extra Dry, Bianco, Rosso) 80 ml 12,00 PLN



## KOKTAJLE ALKOHOLOWE / ALCOHOL COCKTAILS

**1. Campari z sokiem / Campari with juice 180 ml 14,00 PLN**

**2. Piña colada 150 ml 15,00 PLN**

rum, Malibu, sok ananasowy, śmietanka  
*rum, Malibu, pineapple juice, cream*

**3. Tequila Sunrise 170 ml 15,00 PLN**

Tequila Silver, sok pomarańczowy, Grenadina  
*Tequila Silver, orange juice, Grenadine*

**4. Mojito 170 ml 15,00 PLN**

rum, limonka, mięta, brązowy cukier, woda gazowana  
*rum, lime, mint, brown sugar, sparkling water*

**5. Cuba Libre 200 ml 15,00 PLN**

rum, limonka, Cola  
*rum, lime, Coke*

**6. Margarita 70 ml 20,00 PLN**

Tequila Silver, Cointreau, sok z cytryny  
*Tequila Silver, Cointreau, lemon juice*

**7. Long Island 150 ml 23,00 PLN**

wódka, gin, tequila, Cointreau, rum, syrop cukrowy, Cola  
*vodka, gin, tequila, Cointreau, rum, sugar syrup, Coke*

**8. Czarny Rosjanin / Black Russian 80 ml 14,00 PLN**

Kahlúa, wódka  
*Kahlúa, vodka*

**9. Biały Rosjanin / White Russian 80 ml 14,00 PLN**

Kahlúa, wódka, śmietanka  
*Kahlúa, vodka, cream*

**10. Koktajle bezalkoholowe dla dzieci – zapytaj barmana**

*Non alcoholic cocktails for kids – ask the bartender*





Cocorico Restaurant  
ul. Świętosławska 9/2  
61-840 Poznań  
info@cocorico.pl  
www.cocorico.pl  
facebook.com/CocoricoCafeRestaurant  
tel.: (+48) 61 8529529

