

Mon Balzac

restaurant & piano bar

Nasz lokal jest czynny od roku 2008.

Codziennie od godziny 8.00 proponujemy rozpoczęcie dnia pysznym śniadaniem lub lunchem, ale przede wszystkim oferujemy wykwintną kuchnię otwartą do późnych godzin nocnych.

W weekendowe wieczory atmosferę dobrej zabawy uzupełnia muzyka grana na żywo.

*Dziękujemy
Załoga Mon Balzac*

Our restaurant has been welcoming guests since 2008.

Every day from 8:00 a.m. we offer delicious breakfast or lunch, but most of all, we offer a delightful cuisine open till late night.

The atmosphere on weekend evenings is enriched by live music, creating the perfect setting for a memorable dining experience.

*Thank you
Mon Balzac Team*

Kontakt: 58.682-25-25, 515-508-190

email: restauracjabalzac@gmail.com



Instagram



monbalzac_official

Facebook



CafeBarMonBalzac

MonBalzac



balzac2020

Do rachunków dla grup liczących 10 lub więcej osób doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10%

A 10% service charge applies to groups of 10 or more



ZESTAWY ŚNIADANIOWE / BREAKFAST SETS

wydajemy do godziny 12:00 / are served till 12:00 a.m.

Poczuj się na Wyspie Spichrzów jak na plaży
Feel like you're on the beach on Wyspa Spichrzów

W Jelitkowie / On Jelitkowo

39zł

bagel z łososiem wędzonym, szpinak blanszowany z serkiem mascarpone, pomidorki cherry, czosnek, pasta z awokado, jajko sadzone, sos jogurtowo ziołowy /

bagel with smoked salmon, blanched spinach with mascarpone cheese, cherry tomatoes, garlic, avocado paste, fried egg, yogurt and herb sauce

W Brzeźnie / On Brzeźno

39zł

sadzone jajka (2 szt.), fasolka po angielsku, frankfurterka z cebulką, bekon, pomidor pieczony, bagietka /
fried eggs (2 pcs.), English beans, frankfurter with onion, bacon, baked tomato, baguette

Na Stogach / On Stogi



39zł

mleczna bułka z kremem pistacjowym, jogurt i granola z tartym jabłkiem, suszonymi owocami i orzechami, owoce sezonowe, dżem owocowy /

milk roll with pistachio cream, yogurt and granola with grated apple, dried fruit and nuts, seasonal fruit, fruit jam

Na Przymorzu / On Przymorze

39zł

jajecznica na maśle, bekon, ser z dziurami, świeży ogórek, pomidor z cebulką, kabanos, dżem owocowy, twarożek z warzywami, bagietka, masło /

scrambled eggs with butter, bacon, cheese with holes, fresh cucumber, tomato with onion, kabanos sausage, fruit jam, cottage cheese with vegetables, baguette, butter



Danie wegetariańskie/ Vegetarian dish

Do rachunków dla grup liczących 10 lub więcej osób doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10%
A 10% service charge applies to groups of 10 or more



GlobalTips



ŚNIADANIA / BREAKFAST

wydajemy do godziny 12:00 / are served till 12:00 a.m.

Jajecznica na maśle / Scrambled eggs on butter



23zł

z 3 jajek + bagietka i masło / 3 eggs + baguette and butter

Jajecznica na boczku / Scrambled eggs with bacon

25zł

z 3 jajek + bagietka i masło / 3 eggs + baguette and butter

Jajecznica Mon Balzac / Scrambled eggs Mon Balzac

29zł

z 3 jajek z dojrzewającą szynką, oliwkami i suszonymi pomidorami oraz oliwą truflową + bagietka i masło /

3 eggs with matured ham, olives, dried tomatoes and truffle oil + baguette and butter

KANAPKI NA CIEPŁO / HOT SANDWICH

serwujemy do godziny 15:00 / served till 3 p.m.

Bułka maślana smażona w jajku Butter bun fried in egg



32zł

sos angielski, cukier puder, owoce sezonowe /
English sauce, powdered sugar, seasonal fruit

Bajgiel z kozim serem i miodem Bagel with goat cheese and honey



34zł

jajko sadzone, orzechy włoskie, buraki, rukola, żurawina, oliwa truflowa /
fried egg, walnuts, beetroot, rocket, cranberries, truffle oil

Bajgiel z szarpaną wieprzowiną Bagel with pulled pork

pikle, ser cheddar, sałata, sos aioli /
pickles, cheddar cheese, lettuce, and aioli sauce



Danie wegetariańskie / Vegetarian dish

Do rachunków dla grup liczących 10 lub więcej osób doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10%

A 10% service charge applies to groups of 10 or more



GlobalTips



DO ŚNIADANIA POLECAMY / RECOMMENDED FOR BREAKFAST

Soki świeżo wyciśnięte / Fresh squeezed juice

25zł

grejpfrutowy lub pomarańczowy / grapefruit or orange

Koktail energetyczny / Energy cocktail

26zł

mango, banan, jabłko i marchewka / mango, banana, apple and carrot

Zielony koktail / Green smoothie

26zł

szpinak, jabłko, kiwi, sok z cytryny / spinach, apple, kiwi, lemon juice

Sok tłoczony z jabłek / Pressed apple juice

20zł

Mimosa

32zł

Prosecco Treviso z świeżo wyciśniętym sokiem pomarańczowym /
Prosecco Treviso with fresh orange juice

Mimosa malinowa / Raspberry mimosa

34zł

Prosecco Treviso z świeżo wyciśniętym sokiem pomarańczowym i puree z malin /
Prosecco Treviso with fresh orange juice and raspberry puree

Do rachunków dla grup liczących 10 lub więcej
osób doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10%
A 10% service charge applies to groups of 10 or more



GlobalTips



PRZYSTAWKI NA CIEPŁO / HOT STARTERS

Pieczyno z pieca / Bread from the oven



26zł

pieczywo czosnkowe (3 szt.), pieczywo z serem Gorgonzola (3 szt.) /
garlic bread (3 pcs.), bread with Gorgonzola cheese (3 pcs.)

Camembert w kruszonych migdałach / Camembert with crushed almonds



39zł

powidła ze śliwki węgierki, grzanka czosnkowa, krem balsamiczny, rukola /
plum jam, garlic toast, balsamic cream, rocket

Bruschetta borowikowa z szynką parmeńską (3 szt.) Boletus bruschetta with Parma ham (3 pcs.)

Parmezan, szalotka, rukola / Parmesan, shallot, rocket

Frytki steakowe / Steak fries



29zł

Krewetki tygrysie (6 szt.) / Tiger prawns (6 pcs.)



56zł

sos winno-maślany, chorizo, czosnek, pietruszka, grzanki czosnkowe /
wine-butter sauce, chorizo, garlic, parsley, garlic croutons

Deska ciepłych przekąsek (dla 2os./ for 2 people) /

109zł

A board of warm snacks (dla 4os. / for 4 people)

149zł

serki panierowane, krążki cebulowe, krewetki na szaszłyku, frytki steakowe z serem
mozzarella, papryczka jalapeño nadziewana serem kremowym, buraczane kulki z
ciecierzycy, sos serowy, sos pikantny majonezowy, sos czosnkowy /

breaded cheese, onion rings, shrimp on a skewer, steak fries with mozzarella che-
ese, jalapeño pepper stuffed with cream cheese, beetroot balls with chickpeas,
cheese sauce, spicy mayonnaise sauce, garlic sauce



Danie pikantne / Spicy dish



Danie wegetariańskie / Vegetarian dish

Do rachunków dla grup liczących 10 lub więcej
osób doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10%

A 10% service charge applies to groups of 10 or more



GlobalTips



PRZYSTAWKI ZIMNE / COLD STARTERS

Szaszłyki z krewetek (5szt.) / Shrimp skewers (5 pcs.)

39zł

Sos mango-chilli, grzanka z masłem czosnkowym /
Sweet mango-chilli sauce, toast with garlic butter

Tatar wołowy / Beef tartare

59zł

żółtko jaja, szalotka, ogórek kiszony, majonez truflowy, pieczywo, masło /
egg yolk, shallot, pickled cucumber, truffle mayonnaise, bread, butter

Carpaccio z letniego pomidora / Summer tomato carpaccio

39zł

ser mozzarella, szynka prosciutto, rukola, pistacje, kapary, korzenne pieczywo czosnkowo-maślane /
mozzarella cheese, prosciutto ham, arugula, pistachios, capers, garlic butter bread

Deska dojrzewających serów i wędlin (dla 2. os.) / A board of mature cheeses and cold cuts (for 2 persons)

119zł

Camembert, Gorgonzola, Parmezan, szynka parmeńska, salami piccante oliwki, orzechy pekan, winogrona, owoc, miód, pieczywo, krakersy, grissini /
Camembert, Gorgonzola, Parmesan, Parma ham, salami piccante, olives, pecans, grapes, fruit, honey, bread, crackers, grissini

SAŁATKI / SALADS

Sałatka Cezar / Caesar salad

54zł

sałaty rzymskie, kurczak grillowany, bekon, pomidorki cherry, jajko poche, sos anchovies, grzanki, Parmezan /
Romaine lettuce, grilled chicken, bacon, cherry tomatoes, poached egg, anchovy sauce, croutons, Parmesan cheese
Balkan yogurt, dill oil, grated fresh cucumber, apple puree, bread, butter

Sałatka letni Balzac / Summer Balzac salad

59zł

kruche sałaty, panierowany kozi ser, arbuz, owoc granatu, prażony słonecznik, winegreł malinowo-żółty, pieczywo /
crispy lettuces, breaded goat cheese, watermelon, pomegranate, roasted sunflower seeds, raspberry-herb vinaigrette, bread



Danie wegetariańskie / Vegetarian dish

Do rachunków dla grup liczących 10 lub więcej osób doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10%
A 10% service charge applies to groups of 10 or more



GlobalTips



ZUPY / SOUPS

Krem z pomidorów / Tomato cream soup



26zł

mini mozzarella, bazylija, pieczywo czosnkowe /
mini mozzarella, basil, garlic bread

Bouillabaisse (rybna) / Bouillabaisse (fish)

49zł

dorsz, muszle, krewetki, pomidorki cherry, grzanka czosnkowa, olej z kolendry /
cod, shells, shrimp, cherry tomatoes, garlic toast, coriander oil

Rosół z kury / Chicken soup

29zł

makaron, marchewka, pietruszka, kurczak / pasta, carrot, parsley, chicken

Żurek staropolski / Old Polish Sour Soup

36zł

biała kiełbasa z czosnkiem niedźwiedzim, jajko, purée ziemniaczane z
boczkiem, majeranek, borowiki leśne, kwaśna śmietana /
white sausage with wild garlic, egg, mashed potatoes with bacon, marjoram,
forest boletus, sour cream

DANIE WEGEŃSKIE / VEGAN MAIN COURSES

Makaron spaghetti bezglutenowy / Gluten-free spaghetti



49zł

roślinny gyros, sos grzybowy, wegański Parmezan, oliwa truflowa, rukola /
plant-based gyros, mushroom sauce, vegan Parmesan, truffle oil, rocket



Danie wegetariańskie/ Vegetarian dish

Do rachunków dla grup liczących 10 lub więcej
osób doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10%
A 10% service charge applies to groups of 10 or more



GlobalTips



DANIE GŁÓWNE MIĘSNE / MEAT MAIN COURSES

Grillowana pierś z kurczaka / Grilled chicken breast

59zł

czerwone pesto, mozzarella, fasolka szparagowa, pieczarki, sos śmietanowy,
puree ziemniaczane /
red pesto, mozzarella, green beans, mushrooms, cream sauce, mashed potatoes

Szaszłyk drobiowy (2 szt.) / Chicken shish (2 pcs.)

59zł

boczek, papryka, pieczarki, cebula, cukinia, grzanka czosnkowa, dressing jogurtowy /
bacon, pepper, mushrooms, onion, zucchini, garlic toast, yogurt dressing

Pieczone żeberka w sosie Jim Beam Honey / Roasted Ribs in Jim Beam Honey Sauce

69zł

frytki steakowe, kolba kukurydzy, masło / steak fries, corn on the cob, butter

Panierowany kotlet schabowy / Breaded pork cutlet

59zł

talarki ziemniaczane z boczkiem i cebulą, sałatka Coseław /
potato slices with bacon and onion, Coseław salad

Wołowy burger / Beef burger



59zł

wołowina, karmelizowana cebula, topiony cheddar, pikle, jalapeño, sos aioli,
frytki steakowe, ketchup /
beef, caramelized onion, melted cheddar, pickles, jalapeño, aioli sauce,
steak fries, ketchup

Steak z polędwicy wołowej dwa sosy do wyboru / Beef tenderloin steak choice of two sauces

Sos z borowików / Boletus sauce

139zł

Sos z wędzonego zielonego pieprzu / Smoked green pepper sauce

139zł

purée ziemniaczane, warzywa grillowane, masło czosnkowe /
mashed potatoes, grilled vegetables, garlic butter



Danie pikantne / Spicy dish

Do rachunków dla grup liczących 10 lub więcej
osób doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10%
A 10% service charge applies to groups of 10 or more



GlobalTips



DANIE RYBNE I OWOCE MORZA / FISH DISHES AND SEAFOOD

Fish & Chips

49zł

filet dorsza czarniaka panierowany w piwnym cieście, frytki steakowe, sos tatarski, cytryna /
coalfish fillet breaded in beer batter, steak fries, tartar sauce, lemon

Flądra z kutra / Flounder from the trawler

59zł

frytki stekowe, surówka z kwaszonej kapusty, masło czosnkowe /
steak fries, sauerkraut salad, garlic butter

Dorsz atlantycki ze skórą / Atlantic cod with skin

69zł

Puree ziemniaczane, opruszona fasolka szparagowa, masło czosnkowe /
mashed potatoes, sauteed green beans, garlic butter

Pałera mięs i ryb / Platter of meats and fish

499zł

panierowany kotlet schabowy, stek z polędwicy wołowej, pieczone żeberka w sosie Jim Beam Honey, flądra, krewetki królewskie, filet z dorsza czarniaka panierowany w cieście piwnym, warzywa grillowane, buraki tarte, sałatka Colesław, frytki steakowe, purée ziemniaczane, sos z wędzonego zielonego pieprzu, borowikowy i serowo-truflowy /

breaded pork cutlet, beef tenderloin steak, roasted ribs in Jim Beam Honey sauce, flounder, royal prawns, beer-battered pollock fillet served with grilled vegetables, grated beetroot, Coleslaw salad, steak fries, mashed potatoes, and a selection of sauces: smoked green pepper, boletus, cheese and truffle.

Krewetki królewskie Mon Balzac (6szt. serwowane na patelni) Royal prawns Mon Balzac (6pcs. served on the pan)



89zł

sos krewetkowy, brandy, karmelizowana cytryna, trawa cytrynowa, liść kaffiru, grzanki czosnkowe /
shrimp sauce, brandy, caramelized lemon, lemongrass, kaffir lime leaf, garlic croutons

Mule po marynarzku / Mussels in Sailor's style

89zł

duszona cebula, wino białe, masło, pieczywo czosnkowe /
stewed onion, white wine, butter, garlic bread



Danie pikantne / Spicy dish

Do rachunków dla grup liczących 10 lub więcej osób doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10%
A 10% service charge applies to groups of 10 or more



GlobalTips



MAKARONY / PASTAS

Strozzapreti z kurczakiem / Strozzapreti with chicken

49zł

Guanciale, pomidorki cherry, pieczarki, rukola, oliwa truflowa, Parmezan /
Guanciale, cherry tomatoes, mushrooms, arugula, truffle oil, Parmesan

Tagiatelle z zielonym pesto / Tagiatelle with green pesto



49zł

mozzarella bufala, suszone pomidory, pistacje, bazylia /
buffalo mozzarella, sun-dried tomatoes, pistachios, basil

Tagiatelle z łososiem / Tagiatelle with salmon

49zł

śmietana, Parmezan, czosnek, natka pietruszki /
cream, Parmesan, garlic, parsley

PIEROGI 6szt. / DUMPLINGS 6pcs.

Pierogi z cukinią, pieczarkami i soczewicą / Dumplings with zucchini, mushrooms and lentils



39zł

emulsja z masła, majeranku i szatwii, koper, czosnek /
butter, marjoram and sage emulsion, dill, garlic

Pierogi z jagodami i twarogiem / Dumplings with blueberries and cottage cheese



39zł

kruszonka maślana, sos Angielski /
butter crumble topping, sauce anglaise

Pierogi z dziczyzną i żurawiną / Dumplings with game meat and wild cranberry

49zł

sos borowikowy, wino bianco, Parmezan, rukola /
boletus sauce, bianco wine, Parmesan, rocket



Danie wegetariańskie/ Vegetarian dish

Do rachunków dla grup liczących 10 lub więcej
osób doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10%

A 10% service charge applies to groups of 10 or more



GlobalTips



DESERY / DESSERTS

Polska szarlotka / Polish apple pie

32zł

kruszonka, sos angielski, lody waniliowe / crumble, sauce anglaise, vanilla ice cream

Fondant z malinami / Raspberry fondant

32zł

lody waniliowe, mięta / vanilla ice cream, mint

Wakacyjny pucharek lodowy / Summer ice cream sundae

32zł

owoce sezonowe, bita śmietana /
seasonal fruits, whipped cream

Dla najmłodszych / For kids

Krem z pomidorów / Tomato creamy soup



19zł

makaron orzo / orzo pasta

Nuggetsy z frytkami / Chicken nuggets with chips

36zł

ketchup

Naleśniki z twarogiem i czekoladą / Pancakes with cottage cheese and chocolate



29zł

owoce sezonowe, bita śmietana / seasonal fruit, whipped cream

Frytki stekowe / Steak fries



26zł

ketchup

Mac & Cheese



29zł

makaron z serem / pasta with cheese



Danie wegetariańskie / Vegetarian dish

Do rachunków dla grup liczących 10 lub więcej
osób doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10%

A 10% service charge applies to groups of 10 or more



GlobalTips

