

# MENU ŚNIADANIOWE

codziennie od 09:00 - 12:00

wytrawnie...

**BAGIETKA** na ciepło lub zimno

8 zł

DO WYBORU:

- Z HUMMUSEM, FALAFELEM, RUKOŁĄ, GRANATEM I PŁATKAMI CHILLI
- PASTĄ Z SOCZEWICY, KISZONYM POMIDOREM I KOPERKIEM
- Z TWAROŻKIEM, MARYNOWANĄ CEBULĄ I KIEŁKAMI GROCHU

**WRAP Z TOFUCZNICĄ**

19 zł

PODAWANY ZE ŚWIEŻYMI WARZYWAMI Z OSTRĄ SALSĄ I SOSEM TATARSKIM

**ANGIELSKIE ŚNIADANIE**

30 zł

TOFUCZNICA, KIEŁBASKI Z BOCZNIAKÓW, CHLEB WIELOZIARNISTY, FASOLKA W SOSIE POMIDOROWYM, MUSZTARDA, SAŁATKA

**TOFUCZNICA**

19 zł

TOFUCZNICA Z CHLEBEM WIELOZIARNISTYM I SAŁATKĄ

**HUMMUSHUKA**



26 zł

HUMMUS Z FASOLĄ W SOSIE POMIDOROWYM  
DO WYBORU Z TEMPEH LUB PIECZONYM TOFU  
PODANE Z CHLEBEM ŻYTNIM Z ZIARNAMI

coś na słodko...

**PANCAKES**



25 zł

PUSZYSTE NALEŚNIKI Z MĄKI RYŻOWEJ Z OWOCOWYM DRZEMEM,  
BITĄ ŚMIETANĄ, KREMEM ORZECHOWYM I OWOCAMI

**GRANOŁA**

18 zł

ZAPIEKANE PŁATKI OWSIANE Z BAKALIAMI, ORZECHAMI I CYNAMONEM, PODAWANE Z  
MLEKIEM ROŚLINNYM I OWOCAMI

**TOSTY FRANCUSKIE**

22 zł

PIECZYWO ZASMAŻANE W MLEKU KOKOSOWYM, PODAWANE Z OWOCOWYM DZEMEM,  
KREMEM ORZECHOWYM I OWOCAMI

# PRZYSTAWKI

## SMAŻONY SER



SMAŻONE KULKI SEROWE Z TATARSKIM SOSEM, RUKOŁĄ I POMIDORKAMI

20 zł

W ZESTAWIE Z PIECZONYMI ZIEMNIACZKAMI

28 zł

## PIECZONE ZIEMNIACZKI



DOBIERZ SOS: MUSZTARDOWY, BBQ, TATARSKI, KETCHUP, AIOLI, TZATZIKI

13 zł

+4 zł

## HUMMUS



Z KONFITURĄ Z CZERWONEJ CEBULI, OLIWĄ, ZIARNAMI, ŚWIEŻYMI WARZYWAMI, PODAWANY Z PIECZONĄ TORTILLĄ

18 zł

## FALAFEL



4 SZT PODAWANE Z DIPAMI: TAHINI ORAZ GOCHUJANG

18 zł

## KIMCHI



MISECZKA MARYNOWANEJ KISZONEJ KAPUSTY PEKIŃSKIEJ

15 zł

## BRUSCHETTA CLASSICA

OPIEKANE BAGIETKI (2 SZT) Z OLIWĄ, CZOSNKIEM I PARMEZANEM, ZWIĘCZONA POMIDORAMI Z BAZYLIĄ

21 zł

# DZIECIĘCE PRZYSMAKI

## PENNE POMODORO

19 zł

MAKARON PENNE PODAWANY W SOSIE POMIDOROWYM Z MOZZARELLĄ

## NUGGETSY

17 zł

NUGGETSY FASOŁOWE (3 SZT) PODAWANE W ZESTAWIE Z PIECZONYMI ZIEMNIACZKAMI I KETHUPEM

## SAŁATKI

### SAŁATKA FALAFEL



33 zł

ROSZPONKA, SZPINAK BABY, FALAFELE, DRESSING TAHINI, PIECZONY BURAK, POMARAŃCZ, BORÓWKI, OCZECHY NERKOWCA, OWOCE GRANATU ORAZ JAGODY GOJI

### SAŁATKA SZOPSKA

29 zł

MARYNOWANE TOFU W WODZIE Z KISZONYCH OGÓRKÓW Z MIX'EM SAŁAT, POMIDOREM, OGÓRKIEM, PAPRYKĄ, CEBULĄ, CZARNYMI OLIWKAMI, OLIWĄ I SOKIEM CYTRYNOWYM

# DANIA GŁÓWNE

## ZUPA DNIA

O SZCZEGÓŁY ZAPYTAJ OBSŁUGĘ

19 zł

## BURITO

MEKSYKAŃSKI GULASZ Z PAPRYKI, POMIDORÓW, ZIELONEJ SOCZEWICY, CUKINII, CEBULI, CHILLI, FASOLI I KUKURYDZY. PODAWANE NA TORTILLI Z RYŻEM JAŚMINOWYM, SOSEM AIOLI, GRANATEM I LIMONKĄ

35 zł

## BIBIMBAB

DO WYBORU: TEMPEH LUB TOFU

KOREAŃSKI STREET FOOD - RYŻ JAŚMINOWY, KIMCHI, GLONY WAKAME, SZPINAK, WARZYWA GRILLOWANE Z BOCZNIAKIEM, OSTRĄ MARCHEWKA, SZCZYPIOREK, SEZAM I KOREAŃSKI MAJONEZ



33 zł

## PLACKI ZIEMNIACZANE

PODAWANE Z SOSEM TZATZIKI I SAŁATKĄ Z POMIDORKAMI, OGÓRKIEM I VINEGRETTE

28 zł

## PAD THAI



ORZECHOWY LUB MANGO

DO WYBORU TEMPEH LUB TOFU

MAKARON RYŻOWY Z WARZYWAMI W SOSIE NA BAZIE MLEKA

KOKOSOWEGO I TAJSKICH PRZYPRAW Z SEZAMEM,

OWOCAMI GRANATU I LIMONKĄ ORAZ ORZECAMI NERKOWCA LUB

ORZECAMI ZIEMNYMI

35 zł

## QUESADILLA



KUKURYDZIANA TORTILLA Z NASIONAMI CHIA, FASZEROWANA

GRILLOWANYMI WARZYWAMI, WEGAŃSKIM SEREM, JALAPENO,

OWOCAMI GRANATU, NATKĄ PIETRUSZKI LUB KOLENDRY.

PODAWANA Z SŁODKĄ SALSĄ.

35 zł

## VEGABOWL



DO WYBORU: TEMPEH, TOFU, FALAFEL

JASMINOWY RYŻ, HUMMUS, MAKARON Z CUKINII Z DIPEM MANGO -

CHILLI, MAKARON Z MARCHEWKI Z DIPEM TAHINI, POMIDORKI,

MIX SAŁAT Z VINEGRETTE, OLIWKI, JAGODY GOJI, NASIONA,

SEZONOWE OWOCE I WARZYWA.

36 zł

## BEYOND BURGER

BEYOND MEAT GRILLOWANY Z ROZMARYNEM, CZOSNKIEM,

CZERWONĄ CEBULĄ Z SOSEM BBQ I MUSZTARDOWYM, RUKOŁĄ,

ROSZPONKĄ, KISZONYM OGÓRKIEM I POMIDOREM

36 zł

Z DODATKIEM WEGAŃSKIEGO SERA

+3 zł



# PIZZA

32 cm

## MARGHERITA

26 zł

SOS POMIDOROWY, WEGAŃSKA MOZARELLA, BAZYLIA

## ITALIANA

39 zł

WEGAŃSKA SZYNKA, OLIWKI, POMIDORKI CHERRY,  
WEGAŃSKI PARMEZAN, SOS POMIDOROWY,  
WEGAŃSKA MOZARELLA ORAZ RUKOLA

## PROTEINA




37 zł

WEGAŃSKIE SALAMI, WĘDZONY TEMPEH, TOFU, SOS POMIDOROWY,  
WEGAŃSKA MOZARELLA ORAZ ROZMARYN

PIZZE DOSTĘPNE NA CIEŚCIE  
KUKURYDZIANO - GRYCZANO - RYŻOWYM



+4 zł





# KAWA

WYBIERZ MLEKO: SOJOWE, MIGDAŁOWE, KOKOSOWE LUB OWSIANE

ESPRESSO	MAŁA MOCNA KAWA	9 zł
ESPRESSO MACCHIATO	MAŁA MOCNA KAWA Z MLECZNĄ PIANKĄ	9,50 zł
DOPPIO	PODWÓJNE ESPRESSO	12 zł
AMERICANO	DOPPIO DOPEŁNIONE WRZĄTKIEM	12 zł
LUNGO	DŁUGO PARZONE DOPPIO	12 zł
CAPPUCINO	ESPRESSO ZE SPIENIONYM MLEKIEM	13 zł
FLAT WHITE	DOPPIO ZE SPIENIONYM MLEKIEM	14 zł
LATTE	DOPPIO ZE SPIENIONYM MLEKIEM	18,50 zł
MOKKA	DOPPIO Z MLEKIEM I DODATKIEM CZEKOLADY	19 zł
LATTE SEZONOWE	ZAPYTAJ OBSŁUGĘ O SMAK	19 zł

# NAPARY


15 zł

IMBIROWY LUB ŻURAWINOWY

# HERBATA

10 zł

DO WYBORU:  
CZARNA, EARL GREY,  
MIĘTOWA, ZIELONA,  
ZIELONA SMAKOWA, MALINOWA






## CIEPŁE NAPOJE

MATCHA LATTE	18 zł
YERBA MATE	16 zł
GORĄCA CZEKOLADA	16 zł



## ZIMNE NAPOJE

LEMONIADA	10 zł
KARAFKA WODY Z CYTRUSAMI	12 zł
MANGO LASSI	18 zł
SOK 100% JABŁKO	10 zł
SOK 100% POMARAŃCZ	10 zł
MIO MIO	13 zł
MATE MATE	13 zł
CUDO KOMBUCHA	17 zł
FRITZ	12 zł
WODA 0,33 l	6 zł







# DRINKI

**SWEET SUMMER** PROSECO, LIKIER ARBUZOWY,  
TRUSKAWKOWY I SOK Z LIMONKI 18 zł

**SPARKLING MOMENT** PROSECO, LIKIER BRZOSKWINIOWY  
I SOK POMARAŃCZOWY 18 zł

**HUGO** PROSECO, LIKIER Z CZARNEGO BZU  
I SOK Z LIMONKI 18 zł

**APEROL SPRITZ** PROSECO, APEROL, WODA  
GAZOWANA 22 zł

# WINO

DOSTĘPNE NA KIELISZKI LUB BUTELKĘ

**ESMERALDA** BIAŁE I RÓŻOWE 16 / 75 zł

**SANGRE DE TORO** BIAŁE, CZERWONE, RÓŻOWE  
BIAŁE 0 %, CZERWONE 0% 18 / 78 zł

**CRUDO** BIAŁE I CZERWONE 18 / 85 zł



**GRZANE WINO** CZERWONE Z AROMATYCZNA  
ZIMOWĄ NUTKĄ 20 zł

# PIWO 15 zł

PSZENICZNE

PILS

LAGER

BEZALKOHOŁOWE

KRAFTOWE - zapytaj o dostępność



# BREAKFAST MENU

every day from 9 to 12

## BAGUETTE warm or cold

8 zł

CHOICE:

- WITH HUMMUS, FLAFEL ARUGULA, POMEGRNATE AND CHILLI FLAKES
- WITH LENTIL PASTE, PICKLED TOMTOES AND DILL
- WITH TOFU COTTAGE CHEESE, MARINATED ONION AND PEA SPROUTS

## WRAP WITH SCRAMBLED TOFU

19 zł

SERVED WITH FRESH VEGETABLES, SPICY SALSA AND TATAR SOUCE

## ENGLISH BREAKFAST

30 zł

SCRAMBLED TOFU, OYSTER MUSHROOM SAUSAGES, MULTIGRAIN BREAD, MUSTARD, SALAD AND BEANS IN TOMATO SOUCE

## SCRAMBLED TOFU

19 zł

ISCRAMBLED TOFU SERVED WITH MULTIGRAIN BREAD AND SALAD

## HUMMUSHUKA



26 zł

HUMMUS WITH BEANS IN TOMATO SAUCE, SERVED WITH WHOLE GRAIL BREAD

CHOICE: TEMPEH OR TOFU

## something sweet

### PANCAKES



25 zł

FLUFFY, RICE FLOUR PANCAKES WITH WHIPPED CREAM, PEANUT BUTTER, JAM AND FRUITS

### GRANOLA

18 zł

BAKED OATS, NUTS, SEEDS, DRIED FRUITS AND CINAMMON  
SERVED WITH PLANT MILK AND FRUIT

### FRENCH TOASTS

22 zł

CRISPY BREAD WITH COCONUT BASE  
SERVED WITH JAM, PEANUT BUTTER AND FRUIT

# STARTERS

## FRIED CHEESE



FRIED CHEESE BALLS WITH TARTAR SOUCE, ARUGULA AND CHERRY TOMATOES

20 zł

WITH BAKED POTATOES INCLUDED

28 zł

## BAKED POTATOES



SOUCES TO CHOOSE FROM: MUSTARD, BBQ, TARTAR, KETCHUP, AIOLI, TZATZIKI

13 zł

+4 zł

## HUMMUS



WITH RED ONION CHUTNEY, OLIVE OIL, SEEDS, FRESH VEGETABLES, SERVED WITH BAKED TORTILLA

18 zł

## FALAFEL



4 PCS; SERVED WITH DIPS: TAHINI AND GOCHUJANG

18 zł

## KIMCHI



A BOWL OF PICKLED NAPA CABBAGE

15 zł

## BRUSCHETTA CLASSIC

2 PCS; BAKED BAGUETTE WITH OLIVE OIL, GARLIC AND VEGAN PARMESAN, TOPPED WITH TOMATO AND BASIL

21 zł



# KIDS MENU

## TOMATO PENNE

19 zł

PASTA PENNE SERVED IN TOMATO SAUCE WITH VEGAN MOZZARELLA

## NUGGETS

17 zł

3 PCS; NUGGETS MADE OF BEANS IN A MEAL WITH FRIES AND KETCHUP

# SALADS

## FALAFEL SALAD



33 zł

LAMP, BABY SPINACH, FALAFELS, TAHINI DRESSING, BAKED BEETROOT ORANGE, BLUEBERRIES, CASHEW NUTS, POMEGRANATE, LETTUCE FRUIT, GOJI BERRIES

## SHOPSKA SALAD

29 zł

TOFU MARINATED IN JUICE FROM PICKLES WITH MIXED SALAD, TOMATO, CUCUMBER, BELL PEPPER, ONION, BLACK OLIVES, OLIVE OIL AND LEMON JUICE



# MAIN DISHES

## DAILY SOUP

FOR DETAILS ASK THE CREW

19 zł

## BURITO

35 zł

MEXICAN STEW OF PEPPERS, TOMATOES, GREEN LENTILS, ZUCCHINI, ONIONS, CHILLI, BEANS AND CORN. SERVED WITH TORTILLA, JASMINE RICE, AIOLI SOUCE, POMEGRANATE AND LIME

## BIBIMBAB

CHOICE: TEMPEH OR TOFU

KOREAN STREET FOOD - JASMINE RICE, KIMCHI, WAKAME ALGAE, SPINACH, GRILLED VEGETABLES WITH OYSTER MUSHROOM, SPICY KOREAN - STYLE CARROT, CHIVES, SESAME AND KOREAN MAYONNAISE

33 zł

## POLISH POTATO PANCAKES

SERVED WITH TZATZIKI SAUCE AND SALAD  
(MIXED LETTUCE, TOMATOES, CUCUMBER, VINAIGRETTE)

28 zł

## PAD THAI



35 zł

PEANUT OR MANGO

CHOOSE: TEMPEH OR TOFU

RICE NOODLES WITH STIR FRIED VEGGIES IN COCONUT MILK AND THAI SPICES SAUCE, WITH SESAME, POMEGRANATE, LIME, CASHEW OR PEANUTS

## QUESADILLA



35 zł

CORN TORTILLA WITH CHIA SEEDS STUFFED WITH GRILLED VEGETABLES, VEGAN CHEESE, JALAPENO PEPPERS, POMEGRANATES, PARSLEY OR CORIANDER. SERVED WITH SWEET SALSA

## VEGABOWL



36 zł

CHOOSE: TEMPEH, TOFU OR FALAFEL

JASMINE RICE, HUMMUS, CARROT NOODLES WITH TAHINI DIP, ZUCCHINI NOODLES WITH MANGO - CHILLI DIP, SALAD MIX WITH VINEGRETTE, CHERRY TOMATOES, OLIVES, GOJI BERRIES, SEASONAL VEGETABLES, FRUITS, SEEDS

## BEYOND BURGER

BEYOND MEAT GRILLED WITH ROSEMARY, GARLIC AND RED ONION, BBQ AND MUSTARD SAUCE PICKLED CUCUMBER, TOMATO, ARUGULA AND LAMB'S LETTUCE

36 zł

ADDITIONAL VEGAN CHEESE

+3 zł



# PIZZA

32 cm

## MARGHERITA

26 zł

TOMATO SAUCE, VEGAN MOZARELLA, BASIL

## ITALIANA

39 zł

VEGAN HAM, OLIVES, CHERRY TOMTOES, VEGAN PARMESAN,  
TOMATO SAUCE, VEGAN MOZARELLA, ARUGULA

## PROTEINA




37 zł

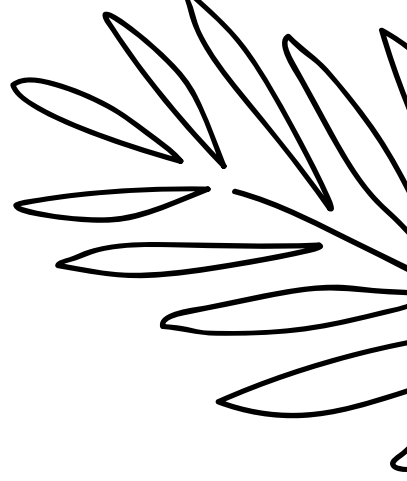
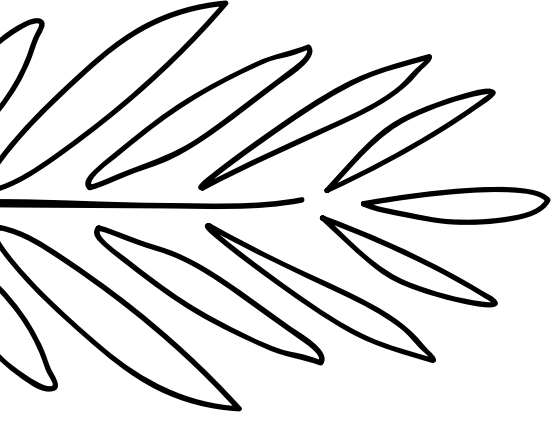
VEGAN SALAMI, SMOKED TEMPEH, TOFU, TOMATO SAUCE,  
VEGAN MOZARELLA, ROSEMARY

pizza on corn - bucker - rice pastry



+4 zł





# COFFEE

CHOOSE THE TYPE OF MILK: SOY, OAT, ALMOND, COCONUT

ESPRESSO	LITTLE STRONG COFFEE	9 zł
ESPRESSO MACCHIATO	LITTLE STRONG COFFEE WITH MILK FOAM	9,50 zł
DOPPIO	DOUBLE ESPRESSO	12 zł
AMERICANO	DOPPIO COMPLETED BOILING WATER	12 zł
LUNGO	LONG BREWED DOPPIO	12 zł
CAPPUCINO	ESPRESSO WITH FROTHED MILK	13 zł
FLAT WHITE	DOPPIO WITH FROTHED MILK	14 zł
LATTE	DOPPIO WITH A LOT OF FROTHED MILK	18,50 zł
MOKKA	DOPPIO WITH FROTHED MILK WITH CHOCOLATE	19 zł
SEASONAL LATTES	ASK FOR TASTE	19 zł

# INFUSION

15 zł

GINGER OR CRANBERRY

# TEA

10 zł

CHOOSE: BLACK, EARLO GREY.  
MINT, GREEN,  
FRUITD GREEN, RASPBERRY







## HOT DRINKS

MATCHA LATTE	18 zł
YERBA MATE	16 zł
HOT CHOCOLATE	16 zł



## COLD DRINKS

LEMONADE	10 zł
CARAFE OF WATER WITH CITRUS	12 zł
MANGO LASSI	18 zł
JUICE 100% APPLE	10 zł
JUICE 100% ORANGE	10 zł
MIO MIO	13 zł
MATE MATE	13 zł
CUDO KOMBUCHA	17 zł
FRITZ	12 zł
WATER 0,33 l.	6 zł





# ALCOHOL DRINKS

**SWEET SUMMER** PROSECO, WATERMELON AND STRAWBERRY LIQUEUR AND LIME JUICE 18 zł

**SPARKLING MOMENT** PROSECO, PEACH LIQUEUR AND ORANGE JUICE 18 zł

**HUGO** PROSECO, ENDERFLOWET LIQUEUR AND LIME JUICE 18 zł

**APEROL SPRITZ** PROSECO, APEROL AND SPARKLING WATER 22 zł

## WINE

AVAILABLE BY THE GLASS OR BOTTLE

**ESMERALDA** WHITE AND PINK 16 / 75 zł

**SANGRE DE TORO** WHITE, RED AND PINK  
WHITE 0 %, RED 0% 18 / 78 zł

**CRUDO** WHITE AND RED 18 / 85 zł



**MULLED WINE** RED WITH AN AROMATIC WINTER SPICE MINT 20 zł

## BEER 15 zł

WHEAT

PILS

LAGER

ALCOHOL FREE

CRAFT - ask for available

