

ŚNIADANIE

So – Nd, 9:00 – 12:00

HUEVOS RANCHEROS	38
dwa jajka sadzone, czarna fasolka, ser feta, sos paprykowo-pomidorowy, awokado, salsa pomidorowa, świeża kolendra, chrupiąca tortilla	
opcja 🌱: tofucznica z suszonymi pomidorami, feta z kiszonych migdałów	
SZAKSZUKA Z PIECZONĄ PAPRYKĄ 🌱 / opcja 🌱	34
dwa jajka zapiekane lub smażone tofu, pikantny gulasz pomidorowy z cebulą i czosnkiem, świeża kolendra, grillowane pieczywo	
AVOCADO TOST 🌱	37
pasta z czerwonej fasoli z suszonymi pomidorami i bazylią na wiejskim chlebie, gnecione awokado, pomidorki koktajlowe z szalotką, feta wegańska, sałatka z rukoli i roszponki	
AJKA PO TURECKU	29
2 jajka w koszulce, jogurt grecki z gnecionym czosnkiem, palone masło z papryką wędzoną, grillowany chleb, natka pietruszki	
ŚNIADANIE ANGIELSKIE 🌱	39
tofucznica z suszonymi pomidorami i szczypiorkiem, wegańskie grillowane białe kielbaski, wegański bekon, fasolka w pomidorach, grillowane pieczarki, pieczony pomidor, grillowane pieczywo	
TOSTY FRANCUSKIE NA DOMOWEJ CHAŁCE	34
karmelizowany banan, domowa konfitura, crunch z białej kaszy gryczanej, domowy labneh	
DODATKI: PIECZYWO – 5 zł, POŁÓWKA AWOKADO – 8 zł, DOMOWE KISZONKI 8 zł, JAJKO W KOSZULCE – 5 zł	
RIESLING 0% DO ŚNIADANIA 0,125 L – TYLKO 9 zł	

* Jaja używane w naszej kuchni pochodzą od kur z chowu na wolnym wybiegu



veganic

KUCHNIA ROŚLINNA

NA POCZĄTEK

ARANCINI Z WEGAŃSKĄ MOZZARELLĄ 🌱	26
sos puttanesca z oliwkami kalamata i kaparami, oliwa ziołowa	
FOIS GRAS na grzance 🌱	24
demi glace z wędzoną śliwką, kielki pora, oliwa ziołowa, piklowana cebulka	
CARPACCIO Z BURAKA 🌱🌱	27
feta z kiszonych migdałów, gruszka w czerwonym winie, karmelizowane orzechy włoskie, oliwa ziołowa, kielki groszku	
PATATAS BRAVAS 🌱	24
smażone ziemniaki, grillowane papryczki padron, wegańskie chorizo, sos aioli	
CHRUPIĄCE BOCZNIAKI 🌱	19
sos meksykański	
FRYTKI Z ZIOŁOWEJ POLENTY 🌱🌱	19
sos czosnkowy	

ZUPY

ŻUREK NA ZAKWASIE Z GRZYBAMI LEŚNYMI I WĘDZONYM TOFU 🌱	19
puree ziemniaczane z pieczonym czosnkiem, grillowana biała kielbaska, chips z wegańskiego bekonu, majeranek, natka	
KREM Z CZERWONEJ SOCZEWICY 🌱🌱	19
pomidory, mleko kokosowe, curry, oliwa chilli, sezam	

TAJWAŃSKI BULION POMIDOROWY 🌱	39
makaron chow mein, marynowane grzyby shiitake, grillowana kapusta Pak choi, groszek, cukrowy, wędzone tofu, domowe kiszonki, sezam, zielona cebulka	

SALATY

WEGAŃSKI CEZAR 🌱	38
sałata rzymska, pomidorki koktajlowe, bekon wegański, grillowany kurczak roślinny, sos majonezowy z kaparami i glonami nori, grzanki ziołowe	
SALATA Z MAKARONEM ORZO, SUSZONYMI POMIDORAMI I MARYNOWANYM TOFU 🌱	37
młody szpinak, rukola, oliwki kalamata, prażone pestki słonecznika, dressing bazyliowy	

DANIA GŁÓWNE

KOTLECICKI Z BOCZNIAKA NA PUREE Z PIECZONYM CZOSNKIEM 🌱	39
zasmażane buraki na czerwonym winie z rozmarynem, pomidorki koktajlowe, kielki groszku	
TAJSKI GULASZ Z BOCZNIAKAMI SEITANEM I TAJSKĄ BAZYLIĄ 🌱	36
ryż basmati, kimchi, sezam, dymka, pita	

WĘDZONY TEMPEH NA PUREE Z SALSEFII Z CHRZANEM 🌱🌱	49
smażona okra, salsa pomidorowa, oliwa ziołowa, piklowana cebulka	

MAC&CHEESE - GNOCCHI ZAPIEKANE W SOSIE SEROWYM Z PIECZONĄ DYNIĄ 🌱	39
pomidory suszone, młody szpinak, pomidorki koktajlowe, kruszonka z panko z wędzona papryką, zielona cebulka	
PAPPARDELLE Z BOROWIKAMI W SOSIE ŚMIETANOWO-TRUFLOWYM NA BIAŁYM WINIE 🌱	49
wędzony tempeh, pieczona dynia, jarmuż, czosnek, tymianek, wegański parmezan	

WEGAŃSKIE PIEROGI Z TOFU I ZIEMNIAKAMI 🌱	36
skwarki z tofu, kwaśna śmietana wegańska, dymka	

ZIOŁOWE PIEROGI Z BOBEM W SOSIE AGLIO OLIO 🌱	37
papryczka chilli, czosnek, natka, oliwa, parmezan wegański, rukola	

GOŁĄBKI Z KAPUSTY WŁOSKIEJ Z WĘDZONYM TOFU 🌱🌱	46
z suszonymi pomidorami, czerwonym ryżem i tymiankiem, ziemniaki hasselback, sos serowy, pieczone pomidorki, kielki groszku	

LASAGNE Z PIECZONĄ DYNIĄ I CUKINIĄ 🌱	37
sos pomidorowy z bazylią, beszamel wegański, rukola, parmezan wegański	

BURGERY

BURGER Z SEREM HALLOUMI	39
sos ziołowy, konfitura z czerwonej cebuli, sałata, pikle	
BURGER Z WĘDZONYM TOFU W MARYNACIE BBQ 🌱	39
wegański ser cheddar, sałata, pomidor, piklowane ogórki, cebula czerwona, sos musztardowy	
BURGER Z KURCZAKIEM ROŚLINNYM W MARYNACIE CURRY 🌱	39
ogórek, rzodkiewka, kapusta pekińska, zielona cebulka, sezam, sos czosnkowy	

FRYTKI Z BATATA 🌱🌱	22
sos meksykański	
Frytki CRISPERS 🌱🌱	17
sos czosnkowy	

🌱 dania wegańskie 🌱 dania bezglutenowe

DESERY I CIASTA

Nasza CUKIERNIA VEGANIC oferuje wybór ciast i deserów wegańskich, również bezglutenowych i bezcukrowych.
Zapytaj obsługę, co dziś serwujemy na deser.

KAWA	
100% Arabica.	
ESPRESSO / ESPRESSO MACCHIATO	8
ESPRESSO DOPPIO	10
ESPRESSO TONIC	14
AMERICANO	10
AMERICANO GRANDE	12
AMERICANO z mlekiem	12
AMERICANO GRANDE z mlekiem	14
FLAT WHITE	14
CAPPUCCINO	12/14
LATTE	16
PUMPKIN LATTE	18
MATCHA LATTE	18
Dodatkowe espresso – 4	
W cenie mleko krowie, bez laktozy, sojowe	
Mleko migdałowe / mleko owsiane – 4	
Syrop do kawy: solony karmel / biała czekolada / piernik / wanilia / imbir – 3	

HERBATA RICHMONT	
dzbanek 0,35 L	
15	
ENGLISH BREAKFAST	
MELON MINT	
EARL GREY BLUE	
PEACH LEMON STAR	
GUNPOWDER GREEN	
MEXICAN DREAM	
GREEN JASMINE	
PEPPERMINT GREEN	
YERBA MATE LEMON	
WHITE PEARL OF FUJIAN	
ROOIBOS SUNRISE	
RASPBERRY PEAR	
FOREST FRUITS	
Dodatkowe stewia / miód - 3	

NAPOJE ROZGRZEWAJĄCE

HERBATY:	18
ROZMARYNOWA	
cytryna, pomarańcza, świeży rozmaryn, czerwony pieprz, miód	
HERBATA Z KONFITURĄ	
domowa konfitura wiśniowa, pomarańcze, cytryna, imbir, miód	
YERBA MATE Z IMBIREM	
świeży imbir, pomarańcza, cytryna, anyż, goździki, miód	
WINO GRZANE 0%	18
BIAŁE	
cytryna, goździki, miód, syrop lawendowy	
CZERWONE	
pomarańcza, miód, goździki, cynamon	



ZIMNE NAPOJE

CISOWIANKA 0.3 L/0.7 L	8/15
silnie gazowana/musująca/niegazowana	
KARAFKA WODY 1 L	12
COCA COLA/ COCA COLA ZERO 0.25 L	10
DOMOWA LEMONIADA 0.37 L/1 L	15/29
KLASYCZNA CYTRUSOWA	
LAWENDOWA	
FIOŁKOWA	
IMBIROWA	
WODA KOKOSOWA 0.5 L/1 L	19/37
PURE YOUNG COCONUT WATER	
PIWA 0% 500 ml	14
Heineken	
Miłośław	
Żywiec Białe	
Wąsosz	

RIESLING 0% 0.125 L/0.75 L	16/79
----------------------------	-------

ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI 0.33 L	17
OWOCE CYTRUSOWE	
pomarańcza, grejpfrut, cytryna mix	
KURKUMINA	
marchew, gruszka, kurkuma	
SZARLOTKA	
gruszka, jabłko, cynamon	
SELERINA	
seler naciowy, jabłko, spirulina, cytryna	
ANANASEK	
Pomarańcza, marchew, jabłko, ananas	
BARON	
burak, pomarańcza, marchew, imbir	

KOMBUCHA BY LAURENT 0,75 L	69
KOMBUCHA VIGO LONG BREW 0,3 L	18
acerola + imbir, ogórek + kolendra, mango + marakuja	



ŚWIEŻE NAPOJE

SMOOTHIES 0.37 L	19
JAGODA	
jagody, banan, mleko sojowe, limonka, mięta	
TRUSKAWKA	
truskawki, mus truskawkowy, banan, mleko sojowe, siemię lniane	
BANAN	
banan, espresso, mleko sojowe, masło orzechowe	
KOKTAJLE	
OWOCOWO WARZYNNE 0.37 L	24
SZPINAK	
szpinak, mango, imbir, sok z cytrny, sok pomarańczowy	
NATKA	
natka pietruszki, banan, jabłko, sok pomarańczowy	
JARMUŻ	
jarmuż, sok z limonki, ananas, sok pomarańczowy	
MOKTAJLE	
TYMINEK 0.33 L	27
świeży tymianek, owoce marakui, limonka, cukier trzcinowy, woda gazowana	
MOJITO 0.33 L	
lmonka, mięta, cukier trzcinowy, woda gazowana	
APEROL SPRITZER 0.35 L	26
pomarańcza, syrop orange spritz, bitter, riesling, woda gazowan	
MARGARITA TRUSKAWKOWA 0.40 L	26
mus truskawkowy, sok pomarańczowy, sok z limonki, cytryna, mięta, cukier trzcinowy	
GINSIN & TONIC 0.25 L	21
gin 0%, tonik, lód, cytryna	
BLOOD & SAND 0.20 L	21
whisky 0%, wermuth 0%, sok z pomarańczy, sok z limonki, lód	
PINA COLADA 0.40 L	26
mleko kokosowe, ananas, syrop kokosowy, wiórki kokosowe, lód	
BLUE LAGOON 0.40 L	26
rum 0%, koktajl bezalkoholowy Coco Loco, Blue Curacao 0%, sok ananasowy, lód	