

KLUB ŚNIADANIOWY VEGANIC

9:00 – 12:00

AVOCADO TOST 400 g	37
<i>pasta z czerwonej fasoli z suszonymi pomidorami i bazylią na wiejskim chlebie, gniecione awokado, pomidorki koktajlowe z szalotką, feta wegańska, sałatka z rukoli i roszponki</i>	
TOST Z TOFUCZNICĄ I POMIDORKAMI KOKTAJLOWYMI 400 g	34
<i>grillowane pieczarki, młody szpinak, zielona cebulka</i>	
CROQUE MADAME 320 g	32
<i>zapiekane tosty francuskie, bekon, cheddar, grillowane portobello, beszamel, mikro zioła</i>	
FUL MEDAMES 355 g	34
<i>duszony bób z oliwą, kuminem i czosnkiem, hummus, domowa pita, zielone liście</i>	
ŚNIADANIE ANGIELSKIE 430 g	42
<i>tofucznicza z suszonymi pomidorami i szczypiorkiem, wegańskie grillowane białe kielbaski, wegański bekon, fasolka w pomidorach, grillowane pieczarki, pieczony pomidor, grillowane pieczywo</i>	
CHLEBEK BANANOWY Z MUSEM CHAŁWOWYM 375 g	37
<i>sos borówkowy, świeże owoce, ziołowa kruszonka</i>	
NALEŚNIKI Z MIGDAŁOWYM TWAROŻKIEM Z TOFU W SOSIE POMARAŃCZOWYM 400 g	36
<i>wegańska śmietanka, świeże owoce, ziołowa kruszonka</i>	

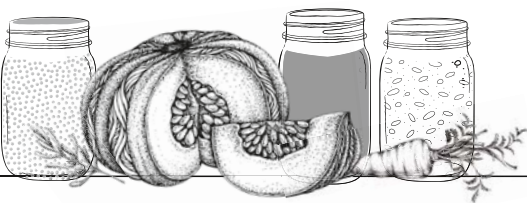
RIESLING 0% DO ŚNIADANIA 0,125 L – TYLKO 9 zł



SPIŻARNIA VEGANIC

Zabierz nasze pyszne potrawy ze sobą, a uczta roślinnych smaków zagości u Ciebie w domu

ŻUREK Z GRZYBAMI LEŚNYMI I WĘDZONYM TOFU 500 ml	22
FLACZKI Z BOCZNIAKÓW Z IMBIREM 500 ml	24
BIGOS Z GRZYBAMI LEŚNYMI I ŚLIWKĄ 500 ml	24
CHILLI SIN CARNE 500 ml	24
MADRAS CURRY Z CIECIERZYCĄ 500 ml	22
KIMCHI 500 ml	19
DOMOWE KISZONKI 500 ml	19



Informacje o alergenach dostępne na życzenie u obsługi.

veganic

KUCHNIA ROŚLINNA

NA POCZĄTEK

ARRANCINI PISTACJOWE 150 g	28
<i>dip cytrynowy z kaparami i koperkiem, sałata lodowa</i>	
WŁOSKIE PIEROŻKI CAPPELLETTI Z GRZYBAMI I TRUFLĄ 180 g	29
<i>kremowy sos z pesto jaruzowym, pieczona czerwona cebula</i>	
PIECZONE PORTOBELLO 160 g	33
<i>hummus, pikantny sos pomidorowy z kolendrą i kuminem, zielone liście, pita</i>	
CHRUPIĄCE BOCZNIAKI 160 g	26
<i>sos meksykański</i>	
FRYTKI Z ZIOŁOWEJ POLENTY Z SUSZONYMI POMIDORAMI 210 g	24
<i>sos czosnkowy</i>	

ZUPY

KREM Z DYNI I CZERWONEJ SOCZEWICY 350 ml	22
<i>mleko kokosowe, pomidory, oliwa chilli, sezam</i>	
ŻUREK Z GRZYBAMI LEŚNYMI I WĘDZONYM TOFU 350 ml	22
<i>puree ziemniaczane z pieczonym czosnkiem, grillowana biała kielbaska, chipsy z wegańskiego bekonu, majeranek, natka</i>	

TAJSKA ZUPA TOM YAM NA MLEKU KOKOSOWYM 720 ml	42
<i>makaron ryżowy, kurczak roślinny, pieczone pomidorki koktajlowe, grzyby shimeji, świeża kolendra, sezam</i>	

BURGERY

BURGER A'LA WOŁOWY Z SEITANA 480 g	42
<i>wegański ser cheddar, sałata, pomidor, piklowane ogórki, cebula czerwona, sos musztardowy</i>	
BURGER Z KURCZAKIEM ROŚLINNYM W MARYNACIE CURRY 480 g	45
<i>ogórek, rzodkiewka, kapusta pekińska, zielona cebulka, sezam, sos czosnkowy</i>	

FRYTKI Z BATATA 200 g	24
<i>sos meksykański</i>	
Frytki CRISPERS 205 g	19
<i>sos czosnkowy</i>	

DANIA GŁÓWNE

KOTLECICKI Z BOCZNIAKA NA PUREE ZIEMNIACZANYM Z KONFITOWANYM CZOSNKIEM 450 g	43
<i>pieczone buraki na czerwonym winie z rozmarynem, kielki groszku</i>	
TAJSKI GULASZ Z BOCZNIAKAMI SEITANEM I TAJSKĄ BAZYLIĄ 530 g	39
<i>ryż basmati, kimchi, sezam, dymka, pita</i>	
WĘDZONY TEMPEH NA PUREE Z PIECZONEJ PAPRYKI Z MIGDAŁAMI 370 g	51
<i>dziki brokuł, mini gratin ziemniaczane, sól Maldon, mikro zioła</i>	
BUDDHA BOWL 480 g	44
<i>tofu satay, pieczona dynia z harissą, zielone liście, ryż bsamati, pomidorki koktajlowe, prażone nerkowce i ciecierzycza, sezam</i>	
MAKARON SOBA W ORIENTALNYM SOSIE IMBIROWYM 420 g	49
<i>smażone tofu, edamame, warzywa julienne, groszek cukrowy, sezam, kolendra</i>	
WOLNO PIECZONY STEK Z SELERA Z SOSEM CAFÉ DE PARIS 370 g	45
<i>gnocchi borowikowe z natką pietruszki, mikro zioła, oliwa pietruszkowa</i>	
WEGAŃSKIE PIEROGI Z TOFU I ZIEMNIAKAMI 460 g	39
<i>skwarki z tofu, kwaśna śmietana wegańska, dymka</i>	
MAC&CHEESE - GNOCCHI ZAPIEKANE W SOSIE SEROWYM Z PIECZONĄ DYNIĄ 450 g	42
<i>pomidory suszone, młody szpinak, pomidorki koktajlowe, kruszonka z panko z wędzona papryką, zielona cebulka</i>	
WEGAŃSKI CEZAR 360 g	41
<i>sałata rzymska, pomidorki koktajlowe, bekon wegański, grillowany kurczak roślinny, sos majonezowy z kaparami i glonami nori, grzanki ziołowe</i>	
LASAGNE Z GRILLOWANYM BAKŁAŻANEM I CUKINIĄ 480 g	45
<i>sos pomidorowy z bazylią, beszamel z orzechów nerkowca, rukola, parmezan wegański</i>	



dania bezglutenowe

W celu otrzymania faktury prosimy o poinformowanie kelnera przed zakończeniem rachunku.

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		HERBATA RICHMONT dzbanek 0,35 L16	
ESPRESSO / ESPRESSO DOPPIO	8/10	ENGLISH BREAKFAST	
ESPRESSO MACCHIATO	9	EARL GREY BLUE	
ESPRESSO TONIC	15	MELON MINT	
AMERICANO	13	PEACH LEMON STAR	
AMERICANO GRANDE	15	MEXICAN DREAM	
AMERICANO z mlekiem	14	GREEN JASMINE	
AMERICANO GRANDE z mlekiem	16	PEPPERMINT GREEN	
FLAT WHITE	16	GUNPOWDER GREEN	
CAPPUCCINO	14/16	WHITE PEARL OF FUJIAN	
LATTE	18	ROOIBOS SUNRISE	
MATCHA LATTE	19	RASPBERRY PEAR	
PUMPKIN SPICE LATTE	19	FOREST FRUITS	
KAWA SZARLOTKOWA Z BITĄ ŚMIETANĄ	24	ROSEMARY ORANGE	
Dodatkowe espresso – 4 Mleko migdałowe / mleko owsiane – 4 Syrop do kawy: solony karmel / biała czekolada / wanilia – 3		Dodatkowe: stewia - 2, syrop malinowy - 3	

NAPOJE ROZGRZEWAJĄCE 0.37 L	
HERBATA ZIMOWA Z ROZMARYNEM	19
świeży rozmaryn, sok malinowy, pomarańcza, cytryna, czerwony pieprz	
HERBATA IMBIROWA	19
świeży imbir, syrop imbirowy, goździki, laska cynamonu, pomarańcza, cytryna	
HERBATA Z KONFITURĄ WIŚNIOWĄ	19
domowa konfitura wiśniowa, pomarańcza, cytryna, imbir	
GORĄCA CZEKOLADA OREO	25
wegańska bita śmietana, ciasteczka oreo	
GRZANE WINO	29
0.25 L pomarańcza, goździki, Laska cynamonu	



ZIMNE NAPOJE

LEMONIADA KLASYCZNA Z MIĘTĄ	16/34
0.37/1 L	8
BUSKOWIANKA 0.33 L	
gazowana / niegazowana	
CISOWIANKA 0.7 L	15
gazowana / niegazowana	
KARAFKA WODY 1 L	12
COCA COLA / COCA COLA ZERO 0.25 L	10

KOMBUCHA VIGO 315 ml	18
fermentowana, organiczna żywa herbata z probiotykami acerola + imbir / ogórek + kolendra / mango + marakuja	

PIWA 0% 500 ml	16
Heineken Miłośław Żywiec Białe Wawelskie regionalne z browaru Wąsosz: Jasne Arbuzowe / Green Lemon / Rye AIPA / Weizen AIPA	

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

ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI 0.33 L19

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	

ŚWIEŻE NAPOJE

SMOOTHIES 0.37 L	26
OWOCE LEŚNE	
owoce leśne, banan, mięta, mleko sojowe, syrop z agawy	
TRUSKAWKA	
truskawki, banan, mleko sojowe, siemię lniane	
MANGO	
mango, brzoskwinia, mięta, mleko sojowe	

KOKTAJLE
OWOCOWO WARZYSWNE 0.37 L26

SZPINAK	
szpinak, mango, imbir, sok z cytryny, sok pomarańczowy	
NATKA	
natka pietruszki, banan, jabłko, sok pomarańczowy	
MANGO - MARAKUJA	
mango, marakuja, mięta, banan, sok pomarańczowy, sok ananasowy	

MOKTAJLE	
TYMINEK 0.33 L	27
tymianek, owoce marakui, limonka, cukier trzcinowy, woda gazowana	
MOJITO 0.33 L	26
limonka, mięta, cukier trzcinowy, woda gazowana	
APEROL SPRITZER 0.35 L	28
pomarańcza, syrop orange spritz, bitter, riesling, woda gazowana	
MARGARITA TRUSKAWKOWA 0.40 L	28
mus truskawkowy, sok pomarańczowy, sok z limonki, cytryna, mięta, cukier trzcinowy	
RASPBERRY CLOUD 0.35 L	26
whisky 0%, puree z malin, likier malinowy, woda gazowana, mięta	

