

KLUB ŚNIADANIOWY VEGANIC

9:00 – 12:00

AVOCADO TOST 400 g pasta z czerwonej fasoli z suszonymi pomidorami i bazylią na wiejskim chlebie, gniecione awokado, pomidorki koktajlowe z szalotką, feta wegańska, sałatka z rukoli i rozponki	39
TOST Z TOFUCZNICĄ I POMIDORKAMI KOKTAJLOWYMI 400 g grillowane pieczarki, młody szpinak, zielona cebulka	34
CROQUE MADAME 320 g zapekane tosty francuskie, wegański bekon, wegański cheddar, grillowane portobello, beszamel, mikro ziola	33
FUL MEDAMES 355 g duszony bób z oliwą, kuminem i czosnkiem, hummus, domowa pita, zielone liście	34
ŚNIADANIE ANGIELSKIE 430 g tofucznicza z suszonymi pomidorami i szczyptką, wegańskie grillowane białe kielbaski, wegański bekon, fasolka w pomidorach, grillowane pieczarki, pieczony pomidor, grillowane pieczywo	45
CHLEBEK BANANOWY Z MUSEM CHAŁWOWYM 375 g sos borówkowy, świeże owoce, ziolowa kruszonka	37
NALEŚNIKI Z MIGDAŁOWYM TWAROŻKIEM Z TOFU W SOSIE POMARAŃCZOWYM 400 g wegańska śmietanka, świeże owoce, ziolowa kruszonka	36



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 BOCZNIKÓW 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

Przy zakupie dwóch słoików, trzeci - 50%
Przy zakupie sześciu słoików, płacisz za pięć!



veganic

KUCHNIA ROŚLINNA

NA POCZĄTEK

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

ZUPY

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

TAJSKA ZUPA TOM YAM NA MLEKU KOKOSOWYM 720 ml 🌱 🌱	45
makaron ryżowy, kurczak roślinny, pieczone pomidorki koktajlowe, grzyby shimeji, świeża kolendra, sezam	

BURGERY

BURGER A'LA WOŁOWY Z SEITANA 480 g wegański ser cheddar, sałata, pomidor, piklowane ogórki, cebula czerwona, sos musztardowy	43
BURGER Z KURCZAKIEM ROŚLINNYM W MARYNACIE CURRY 480 g ogórek, rzodkiewka, kapusta pekińska, zielona cebulka, sezam, sos czosnkowy	46
FRYTKI Z BATATA 200 g 🌱	24
sos meksykański	
Frytki CRISPERS 205 g 🌱	19
sos czosnkowy	

DANIA GŁÓWNE

KOTLECICKI Z BOCZNIAKA NA PUREE ZIEMNIACZANYM Z KONFITOWANYM CZOSNKIEM 450 g pieczone buraki na czerwonym winie z rozmarynem, kielki groszku	43
TAJSKI GULASZ Z BOCZNIKAMI SEITANEM I TAJSKĄ BAZYLIĄ 530 g ryż basmati, kimchi, sezam, dymka, pita	39
WĘDZONY TEMPEH Z MIGDAŁAMI NA PUREE Z PIECZONEJ PAPRYKI 370 g 🌱	53
dziki brokuł, mini gratin ziemniaczane, sól Maldon, mikro ziola	

BUDDHA BOWL 480 g 🌱	44
tofu satay, pieczona dynia z harissą, zielone liście, ryż basmati, pomidorki koktajlowe, prażone nerkwce i ciecierzycza, sezam	

DOMOWE TAGLIATELLE Z LEŚNYMI GRZYBAMI W KREMOWYM SOSIE TRUFLOWYM 480 g	49
świeży makaron ręcznie robiony, pieczona dynia, jarmuż, natka pietruszki	
WOLNO PIECZONY STEK Z SELERA Z SOSEM CAFÉ DE PARIS 370 g	45
gnocchi borowikowe z natką pietruszki, mikro ziola, oliwa pietruszkowa	

WEGAŃSKIE PIEROGI Z TOFU I ZIEMNIAKAMI 460 g	39
skwarki z tofu, kwaśna śmietana wegańska, dymka	

MAC&CHEESE - GNOCCHI ZAPIEKANE W SOSIE SEROWYM Z PIECZONĄ DYNIĄ 450 g	42
pomidory suszone, młody szpinak, pomidorki koktajlowe, kruszonka z panko z wędzona papryka, zielona cebulka	

WEGAŃSKI CEZAR 360 g sałata rzymska, pomidorki koktajlowe, bekon wegański, grillowany kurczak roślinny, sos majonezowy z kaparami i glonami nori, grzanki ziołowe	41
--	----

LASAGNE Z GRILLOWANYM BAKŁAŻANEM I CUKINIĄ 480 g	45
sos pomidorowy z bazylią, beszamel z orzechów nerkowca, rukola, parmezan wegański	



🌱 dania bezglutenowe

Informacje o alergenach dostępne na życzenie u obsługi.

DESERY I CIASTA

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

KAWA

100% Arabica

ESPRESSO / ESPRESSO DOPPIO	8/10
ESPRESSO MACCHIATO	9
ESPRESSO TONIC	15
AMERICANO	13
AMERICANO GRANDE	15
AMERICANO z mlekiem	14
AMERICANO GRANDE z mlekiem	16
FLAT WHITE	16
CAPPUCCINO	14/16
LATTE	18
MATCHA LATTE	19
PUMPKIN SPICE LATTE	19
KAWA SZARLOTKOWA Z BITĄ ŚMIETANĄ	24

Dodatkowe espresso – 4

Mleko sojowe w cenie.

Mleko migdałowe / mleko owsiane – 4

Syrup do kawy: solony karmel /

biała czekolada / wanilia – 3

HERBATA RICHMONT

dzbanek 0,35 L 16

ENGLISH BREAKFAST
EARL GREY BLUE
MELON MINT
PEACH LEMON STAR
MEXICAN DREAM
GREEN JASMINE
PEPPERMINT GREEN
GUNPOWDER GREEN
WHITE PEARL OF FUJIAN
ROOIBOS SUNRISE
RASPBERRY PEAR
FOREST FRUITS
ROSEMARY ORANGE

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 0.25 L	29
pomarańcza, goździki, laska cynamonu	



ZIMNE NAPOJE

LEMONIADA KLASYCZNA Z MIĘTĄ 0.37/1 L	16/34
BUSKOWIANKA 0.33 L	8
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 L 19

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,
syrup z agawy

TRUSKAWKA

truskawki, banan, mleko sojowe, siemię lniane

MANGO

mango, brzoskwinia, mięta, mleko sojowe

KOKTAJE

OWOCOWO WARZYWNE 0.37 L 26

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

MOKTAJE

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



Doliczamy 10% opłaty serwisowej - od 6 osób

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