

KLUB ŚNIADANIOWY VEGANIC

9:00 – 12:00

AVOCADO TOST 400 g pasta z czerwonej fasoli z suszonymi pomidorami i bazylią na opiekanej pajdzie rzemieślniczego chleba, gniecione awokado, pomidorki koktajlowe z szalotką, feta wegańska, mikroziola	39
BAJGIEL A’LA NOWOJORSKI 290 g śmietankowy serek z tofu z pestkami słonecznika, marchewka a’la tosoś, rzodkiewka, kapary, koperek w opiekany bajglu z sezamem	31
KLASYCZNY BAJGIEL Z TOFUCZNICĄ 290 g tofucznica z suszonymi pomidorami, młodym szpinakiem i zieloną cebulką w opiekany bajglu z sezamem	29
CROQUE MADAME 320 g zapiekane tosty francuskie, wegański bekon, wegański cheddar, grillowane portobello, beszamel, mikroziola	33
FUL MEDAMES 355g duszony bób z oliwą, kuminem i czosnkiem, hummus, domowa pita, zielone liście	34
ŚNIADANIE ANGIELSKIE 430 g tofucznica z suszonymi pomidorami i szczypiorkiem, wegańskie kielbaski, wegański bekon, fasolka w pomidorach, grillowane pieczarki, pieczony pomidor, grillowane pieczywo	45
CHLEBEK BANANOWY Z MUSEM CHAŁWOWYM 375 g sos borówkowy, świeże owoce, ziołowa kruszonka	37
NALEŚNIKI Z MIGDAŁOWYM TWAROŻKIEM Z TOFU W SOSIE POMARAŃCZOWYM 400 g wegańska śmietanka, świeże owoce, ziołowa kruszonka	36

W przypadku wybranych śniadań istnieje możliwość zamiany pieczywa na wersję bezglutenową za dodatkową opłatą 6 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 PIECZONĄ DYNIA, GRZYBAMI LEŚNYMI, CZARNĄ SOCZEWICĄ I TOFU 500 ml	24
*CHILLI SIN CARNE 500 ml	24
*MADRAS CURRY Z CIECIERZYCĄ 500 ml	22
KIMCHI 500 ml	19

***Przy zakupie dwóch stoików, trzeci - 50% ceny. Przy zakupie sześciu stoików, płacisz za pięć!**



veganic

KUCHNIA ROŚLINNA

NA POCZĄTEK

SZPARAGI W BAKŁAŻANIE 150 g wegański sos holenderski z estragonem, paluszki z ciasta francuskiego z czarnuszką, mikroziola	32
WŁOSKIE PIEROŻKI CAPPELLETTI Z GRZYBAMI I TRUFLĄ 180 g kremowy sos z dodatkiem pesto z bazylii i rukoli, pieczona czerwona cebula	29
ARANCINI PISTACJOWE 150 g kruszone pistacje, dip cytrynowy z kaparami i koperkiem, sałata lodowa	28
CHRUPIĄCE BOCZNIAKI 160 g sos meksykański	26
FRYTKI Z ZIOŁOWEJ POLENTY Z SUSZONYMI POMIDORAMI 210 g	24

ZUPY

KREM SZPARAGOWY Z ZIEŁONYM GROSZKIEM 350 ml	24
ZUPA Z BOTWINKI NA MLEKU KOKOSOWYM 350 ml	24

MALEZYJSKA LAKSA NA MLEKU KOKOSOWYM 620 ml	48
--	----

BURGERY

BURGER A’LA WOŁOWY Z SEITANA 480 g wegański ser cheddar, sałata, pomidor, piklowane ogórki, cebula czerwona, sos musztardowy	45
FISH BURGER Z KLASYCZNYM SOSEM Tatarskim 420 g tofu marynowane w algach kombu i nori, panierka z panko, wegański majonez z piklami, sałata dębowa, świeży ogórek, czerwona cebula.	43

FRYTKI Z BATATA 200 g	24
FRYTKI CRISPERS 205 g	19

Dania bezglutenowe

Informacje o alergenach dostępne na życzenie u obsługi.

DANIA GŁÓWNE

KOTLECICKI Z BOCZNIAKA NA ZASMAŻANEJ MŁODEJ KAPUŚCIE Z KOPERKIEM 450 g skwarki z wędzonego tofu, młode ziemniaki, oliwa pietruszkowa, kielki groszku	45
TAJSKI GULASZ Z BOCZNIAKAMI, SEITANEM I TAJSKĄ BAZYLIĄ 530 g ryż basmati, kimchi, sezam, dymka, pita	43
WĘDZONY TEMPEH NA PUREE Z PIECZONEJ PAPRYKI Z MIGDAŁAMI 370 g	57

BUDDHA BOWL 460 g tofu teriyaki, smażone pierożki gyoza, ryż basmati, tłuczone ogórki w oleju sezamowym z gochugaru, orientalny coleslaw, piklowany rabarbar, majonez sriracha, szczypior	44
--	----

DOMOWE TAGLIATELLE ZE SZPARAGAMI I PESTO BAZYLIOWYM Z RUKOLĄ 380 g świeży makaron ręcznie robiony, szparagi, pesto z bazylii i rukoli z pestkami słonecznika, pomidorki koktajlowe, parmezan migdałowy	44
---	----

ROLADA ŚLĄSKA W SOSIE DEMI GLACE Z PALONYCH WARZYZ 380 g kluski śląskie z aromatyzowanym olejem Rayu z chili i sezamem, kapusta czerwona z papryką i kolendrą, sos sriracha majo, orzeszki ziemne	51
--	----

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

MAC&CHEESE - GNOCCHI ZAPIEKANE W SOSIE SEROWYM Z PIECZONĄ DYNIA 450 g pomidory suszone, młody szpinak, pomidorki koktajlowe, kruszonka z panko z wędzona papryką, zielona cebulka	43
--	----

WEGAŃSKI CEZAR ZE SZPARAGAMI 360 g sałata rzymska, pomidorki koktajlowe, bekon wegański, grillowany kurczak roślinny, sos majonezowy z kaparami i glonami nori, grzanki	44
--	----

GOŁĄBKI Z KAPUSTY WŁOSKIEJ NA PURÉE Z ZIEMNIAKÓW TRUFLOWYCH 450 g	45
---	----

farsz z czerwonego ryżu, wędzonego tofu i suszonych pomidorów z tymiankiem, sos serowy z batatem, oliwa pietruszkowa, mikroziola



DESERY I CIASTA

Nasza CUKIERNIA VEGANIC oferuje szeroki wybór ciast i deserów wegańskich,
również bezglutenowych i bez cukru.

Zapytaj obsługę, co dziś serwujemy.

Zamów tort, tartę lub inne słodkości na własne wydarzenie.

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	19
ICED LATTE	19
FRAPPE ROSA	23
mrożona kawa z syropem różanym	

Dodatkowe espresso – 4

Mleko sojowe w cenie. Mleko migdałowe / mleko owsiane – 4

Syrop 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	

Syrop malinowy – 3

Stewia – 2

KRAFTOWE LEMONIADY 0.37 L / KARAFKA 1 L

19 / 38

KLASYCZNA - cytryna, mięta
OGÓRKOWA - świeży ogórek, mięta
FIOŁKOWA - syrop fiołkowy, cytryna
OWOCE LEŚNE - mix owoców, cytryna, mięta



POŁĄCZ SIĘ Z WI-FI: Veganic2022

ZOSTAW NAM DOBRE SŁOWO



ZIMNE NAPOJE

KARAFKA WODY Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ 1 L	15
Woda mineralna BUSKOWIANKA 0.33 L	10
gazowana / niegazowana	
Woda mineralna CISOWIANKA 0.7 L	15
gazowana / niegazowana	
COCA COLA / COCA COLA ZERO 0.25 L	10

KOMBUCHA VIGO 315 ml	20
fermentowana, organiczna żywa herbata z probiotykami w różnych wariantach smakowych: acerola + imbir ogórek + kolendra mango + marakuja	

ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI 0.33 L 19

CYTRUSY	
pomarańcza / grejpfrut / mix	
KURKUMINA	
marchew, gruszka, kurkuma	
SZARLOTKA	
gruszka, jabłko, cynamon	
SELERMAN	
seler naciowy, jabłko, spirulina, cytryna	
WITAMINOZA	
pomarańcza, marchew, jabłko, ananas	
RED BUR	
burak, pomarańcza, marchew, imbir	

SMOOTHIES 0.37 L 28

Z SUPERFOODSAMI

napoje funkcjonalne

ŚWIĘTY SPOKÓJ
truskawki, banan, mleko sojowe, wiórki kokosowe, **ashwagandha**

DZIKI LAS
owoce leśne, banan, **jagody goji**, mleko sojowe, syrop z agawy

POCZUJ MIĘTĘ
mango, brzoskiewa, mleko sojowe, świeża mięta

ZIELONY DETOX
seler naciowy, szpinak, **spirulina**, mango, sok z cytryny, sok pomarańczowy

BOSKI MENTAL
natka pietruszki, **młody jęczmień**, banan, jabłko, sok pomarańczowy, **żeń-szeń**

HELLO YELLOW
mango, marakuja, banan, sok pomarańczowy, sok ananasowy, świeża mięta

NAPOJE “NOŁO”

0% alkoholu, 100% smaku



PIWA 0% 0,5 L	16
Heineken	
Miłostaw	18
Żywiec Białe	
Wawelskie regionalne z browaru Wąsosz	
Jasne Arbuzowe / Green Lemon / Rye AIPA / Weizen AIPA	

WYBÓR WIN 0%

RIESLING DR ZEN ZEN 0.125 L/0.75 L	16/79
Niemcy. Dolina Mozeli, świeży aromat zielonego jabłka i cytrusów	
CARDONIEU ZERO ROSE 0.75 L	75
Hiszpania, Katalonia, musujące wino wytrawne z nutami truskawkowymi	
MIONETTO PRESTIGE COLLECTION 0.20 L	19
Włochy, Valdobbiadene, musujące wino wytrawne (prosecco) z orzeźwiającymi akcentami świeżych kwiatów	

MOKTAJLE

TYMINEK 0.33 L	28
tymianek, marakuja, limonka, cukier trzcinowy, woda gazowana	
MOJITO 0.33 L	28
limonka, mięta, cukier trzcinowy, woda gazowana	
APEROL SPRITZER 0.35 L	26
pomarańcza, syrop orange spritz, riesling 0%, woda gazowana	
MARGARITA TRUSKAWKOWA 0.40 L	29
mus truskawkowy, sok pomarańczowy, sok z limonki, cytryna, mięta, cukier trzcinowy	
RASPBERRY CLOUD 0.35 L	28
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.