

KLUB ŚNIADANIOWY VEGANICA

9:00 – 12:00

AVOCADO TOST 400 g	39
<i>pasta z czerwonej fasoli z suszonymi pomidorami i bazylią na opiekanej pajdce rzemieślniczego chleba na zakwasie, gnecione awokado, pomidorki koktajlowe z szalotką, feta wegańska, mikro zioła</i>	
CROQUE MADAME 320 g	33
<i>zapiekane tosty francuskie, wegański bekon, wegański cheddar, grillowane portobello, beszamel, mikro zioła</i>	
ŚNIADANIE ANGIELSKIE 430 g	45
<i>tofucznicza z suszonymi pomidorami i szczypiorkiem, wegańskie kielbaski, wegański bekon, fasolka w pomidorach, grillowane pieczarki, pieczony pomidor, grillowane pieczywo</i>	
FUL MEDAMES 355 g	34
<i>duszony bób z oliwą, kuminem i czosnkiem, hummus, domowa pita, zielone liście</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>	

W przypadku wybranych śniadań istnieje możliwość zamiany pieczywa na wersje bezglutenowe 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	32
FLACZKI Z BOCZNIĄKÓW Z IMBIREM 500 ml	32
BIGOS Z PIECZONĄ DYNIĄ, GRZYBAMI LEŚNYMI, CZARNĄ SOCZEWICĄ I TOFU 500 ml	34
CHILLI SIN CARNE 500 ml	29
MADRAS CURRY Z CIECIERZYCĄ 500 ml	32
KIMCHI 500 ml	25

POŁĄCZ SIĘ Z WI-FI: Veganic2022

ZOSTAW NAM DOBRE SŁOWO ❤️



Tripadvisor



Google



Happy Cow

veganic

KUCHNIA ROŚLINNA

NA POCZĄTEK

GRZYBY Z PATELNI W ZIOŁACH 180 g	34
<i>shitake, boczniak, pieczarka brązowa, pasta z fasoli z konfitowanym czosnkiem, grillowana bagietka</i>	
PIEROŻKI CAPPELLACCI Z PIECZONĄ DYNIĄ I KASZTANAMI 180 g	34
<i>pesto z jarmużu, carpaccio z buraka, mikro zioła</i>	
GRILLOWANY DZIKI BROKUŁ GAŁĄZKOWY 110 g	29
<i>mus z białej rzodkwi z mlekiem kokosowym i limonką, aromatyzowany olej z chilli i sezamem, prażone orzeszki ziemne, piklowane rzodkiewki</i>	
PIECZONA W ZIOŁACH DYNIA PIŻMOWA Z MARCHEWKĄ BABY I CZERWONĄ CEBULĄ 130 g	29
<i>sos tahini ze skórką cytryny, karmelizowane pestki dyni, zatar</i>	
FRYTKI Z ZIOŁOWEJ POLENTY Z SUSZONYMI POMIDORAMI 210 g	26
<i>sos czosnkowy</i>	

ZUPY

KREM Z DYNI Z POMARAŃCZĄ I SZAFRANEM 300 ml	25
<i>harissa różana, karmelizowane pestki dyni</i>	
ŻUREK Z GRZYBAMI LEŚNYMI I WĘDZONYM TOFU 300 ml	24
<i>pure ziemniaczane z konfitowanym czosnkiem, grillowana biała kielbaska, chips z wegańskiego bekonu, majeranek, natka</i>	

MALEZYJSKA LAKSA NA MLEKU KOKOSOWYM 620 ml	48
<i>makaron ryżowy, marynowane, smażone tofu, cukinia julienne, olej chili, limonka, sezam, świeża kolendra</i>	

BURGERY

BURGER A'LA WOŁOWY Z SEITANA 480 g	45
<i>wegański ser cheddar, sałata, pomidor, piklowane ogórki, cebula czerwona, sos musztardowy</i>	
HAPPY BBQ BURGER 430 g	45
<i>sojowe żeberko w glazurze BBQ, coleslaw z białej kapusty z jabłkiem Granny Smith, sos majonezowy</i>	

FRYTKI Z BATATA 200 g	24
<i>(wybierz sos)</i>	

FRYTKI CRISPERS 205 g	19
<i>(wybierz sos)</i>	

- sos majonezowy
 - sos czosnkowy
 - sos musztardowy
 - sos meksykański
 - ketchup
 - parmezan wegański – 4
 - kimchi – 6
- Dodatkowy sos – 5

DANIA GŁÓWNE

KOTLECICKI Z BOCZNIĄKĄ NA PUREE ZIEMNIACZANYM Z KONFITOWANYM CZOSNKIEM 450 g	47
<i>pieczone buraki na czerwonym winie z rozmarynem, kielki groszku</i>	
TAJSKI GULASZ Z BOCZNIĄKAMI SEITANEM I TAJSKĄ BAZYLIĄ 530 g	43
<i>ryż basmati, kimchi, sezam, dymka, pita</i>	

Szef kuchni poleca

CIASTO Z BIAŁEJ RZODKWI Z KASZTANAMI I PINIOLAMI 380 g	59
<i>grzyby shitake i imbir, sos shoyu z syropem klonowym i olejem sezamowym, opiekane ziemniaki z czosnkiem i harissą różaną, sos tahini z mirinem, grillowana okra, szczypiorek</i>	

DOMOWE TAGLIATELLE W KREMOWYM SOSIE DYNIOWYM I GRZYBAMI LEŚNYMI 380 g	46
<i>jarmuż, rukola, parmezan wegański, natka</i>	

FUSION BUDDHA BOWL 460 g	44
<i>tofu teriyaki, smażone pierożki gyoza, ryż basmati, tłuczone ogórki w oleju sezamowym z gochugaru, orientalna kapusta czerwona, pieczone rzodkiewki, majonez sriracha, szczypiorek</i>	

WOLNO PIECZONY STEK Z SELERA Z SOSEM CAFÉ DE PARIS 390 g	52
<i>gnocchi nadziewane serem i truflą z natką pietruszki, mikro zioła, oliwa pietruszkowa</i>	

ROLADA ŚLĄSKA W SOSIE DEMI GLACE Z PALONYCH WARZYW 380 g	53
<i>kluski śląskie z aromatyzowanym olejem Rayu z chilli i sezamem, kapusta czerwona z papryką i kolendrą, sos Sriracha majo, orzeszki ziemne</i>	

WEGAŃSKIE PIEROGI Z TOFU I ZIEMNIĄKAMI 460 g	39
<i>skwarki z tofu, kwaśna śmietana wegańska, dymka</i>	

GOŁĄBKI Z KAPUSTY WŁOSKIEJ Z WĘDZONYM TOFU 450 g	49
<i>z suszonymi pomidorami, czerwonym ryżem i tymiankiem, puree z fioletowych ziemniaków truflowych, sos serowy z batatem, pieczone pomidorki cherry, oliwa pietruszkowa, mikro zioła</i>	

WEGAŃSKI CEZAR 360 g	45
<i>sałata rzymska, bekon wegański, grillowany kurczak wegański, pomidorki koktajlowe, sos majonezowy z kaparami i glonami nori, grzanki czosnkowe</i>	

Informacje o alergenach dostępne na życzenie u obsługi.

☞ dania bezglutenowe ☞ dania pikantne

DESERY I CIASTA

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

PRZYJMUJEMY ZAMÓWIENIA NA TORTY OKOLICZNOŚCIOWE I CIASTA.

Zamów tort, tartę lub inne słodkości, by celebrować swoje święto.

KAWA

100% Arabica

ESPRESSO / ESPRESSO DOPPIO 30 ml/60 ml	10/14
ESPRESSO MACCHIATO 40 ml	12
AMERICANO 160 ml	14
AMERICANO GRANDE 260 ml	15
AMERICANO z mlekiem roślinnym 160 ml	16
AMERICANO GRANDE z mlekiem roślinnym 260 ml	18
FLAT WHITE 160 ml	17
CAPPUCCINO 160 ml	16
CAPPUCCINO GRANDE 260 ml	18
LATTE 250 ml	19
MATCHA LATTE 260 ml	24
PUMPKIN SPICE LATTE 250 ml kawa dyniowa z przyprawami korzennymi, bitą śmietaną wegańską i sosem karmelowym	24
IRISH COFFEE 260 ml whisky 0%, wegańska bita śmietana	24
MOKKA POMARAŃCZOWA 260 ml syrop czekoladowy bez cukru, skórka pomarańczowa	24

Dodatkowe espresso – 5

Mleko sojowe w cenie.

Mleko migdałowe / mleko owsiane / kokosowe – 4

Syrop do kawy bez cukru:

czekolada / karmel / orzech laskowy / wanilia – 4

Syrop do kawy z cukrem:

biała czekolada/ wanilia/ słony karmel – 4

KRAFTOWE LEMONIADY 0.4 L/ 1 L 19/38

niegazowana / gazowana

KLASYCZNA

cytryna, mięta, syrop cukrowy

MANGO-MARAKUJA

mango, marakuja, mięta, cytryna

GREJFRUT-CYNAMON

grejfrut, cynamon, mięta

OWOCE LEŚNE

mix owoców, cytryna, mięta

POMARAŃCZA-IMBIR

pomarańcza, imbir, mięta

HERBATA RICHMONT

dzbanek 0,45 L	17
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

HERBATA ROZGRZEWAJĄCA 0.35 L	19
jabłko, pomarańcza, świeży imbir, syrop z agawy, goździki, różowy pieprz w ziarnach, anyż, cynamon	
HERBATA SŁODKI SZEPT 0.35 L	19
grejfrut, syrop malinowy, świeży rozmaryn, goździki, świeża żurawina	
HERBATA GRUSZKOWELOVE 0.35 L	19
gruszka, cytryna, świeży tymianek, świeży imbir	
GORĄCA CZEKOLADA 0.3 L	26
czekolada, wegańska bita śmietana, sos karmelowy, ciasteczko korzenne	
GRZANE WINO 0.3 L	24
Żurawinowo-korzenne laska cynamonu, anyż, goździki, imbir, pomarańcza, świeża żurawina, jabłko	
Rozmarynowo-imbirowe anyż, jabłko, pomarańcza, goździki, świeża żurawina	

ZIMNE NAPOJE

KARAFKA WODY Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ 1 L	15
gazowana / niegazowana	
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
WODA KOKOSOWA 0.25 L	20

KOMBUCHA

fermentowana, organiczna żywa herbata
z probiotykami w różnych wariantach smakowych

KOMBUCHA VIGO 330 ml	21
dluga fermentacja	
Acerol + Imbir	
Ogórek + Kolendra	
Mango + Marakuja	
Różana	
Kurkuma + Imbir	
KOMBUCHA VIGO 330 ml	21
krótka fermentacja	
Jagody Acai	
Schisandra (cytryniec chiński)	
Original	

SMOOTHIES Z SUPERFOODSAMI

napoje funkcjonalne 0.4 L	28
---------------------------	----

ŚWIĘTY SPOKÓJ

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

POCZUJ MIĘTĘ

mango, brzoskwinia, mleko sojowe, **chaga**, świeża mięta

ZIELONY DETOX

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

HELLO YELLOW

mango, marakuja, banan, sok pomarańczowy,
sok ananasowy, **kurkuma**, świeża mięta

DZIKI LAS

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



ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI

CYTRUSY 0.2 L	19
pomarańcza, grejfrut / mix	
KURKUMINA 0.33 L	19
marchew, gruszka, kurkuma	
SZARLOTKA 0.33 L	19
jabłko, gruszka, cynamon	
SELERMAN 0.33 L	19
seler naciowy, jabłko, spirulina, cytryna	
WITAMINOZA 0.33 L	19
pomarańcza, marchew, jabłko, ananas	
RED BUR 0.33 L	19
burak, pomarańcza, marchew, imbir	

NAPOJE "NoLo"

0% alkoholu, 100% smaku

PIWA 0%

ŻATECKY 0.5 L	19
MIŁOŚLAW 0.5 L	19
IPA Pszeniczne	
ŻYWIEC Białe 0.5 L	19
WAWELSKIE Niefiltrowane 0.5 L	21
Jasne Arbuzowe Ciemne Pomarańczowe Green Lemon Żytnie AIPA Weizen AIPA	
TRZECH KUMPLI 0.5 L	21
Citrus AIPA Wheat IPA Oatmeal stout IPA	

WINA DEALKOHOLIZOWANE

RIESLING DR ZENZEN 0.125 L/0.75 L	16/79
Wino wytrawne, dealkoholizowane o świeżym aromacie zielonego jabłka i cytrusów. Niemcy, Dolina Mozeli.	
CARDONIEU ZERO ROSE 0.75 L	75
musujące, różowe, wytrawne wino z nutą truskawek. Hiszpania, Katalonia.	
MIONETTO PRESTIGE COLLECTION 0.20 L	19
Prosecco, musujące wytrawne, białe wino z orzeźwiającym akcentem świeżych kwiatów. Włochy, Valdobbiadene.	
DORNFELDER 0.125 L/0.75 L	16/79
Czerwone wino dealkoholizowane o świeżym aromacie owoców leśnych z nutą wanilii, półwytrawne. Niemcy, Dolina Mozeli.	
VI-NO ZE-RO 0.125 L/0.75 L	15/75
Białe wytrawne wino dealkoholizowane szczepu CHARDONNAY. Hiszpania.	
FREIXENET SELEKTED SPARKLING 0.75 L	75
Wino półwytrawne, wegańskie. Hiszpania.	

Doliczamy 10% opłaty serwisowej - od 6 osób

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