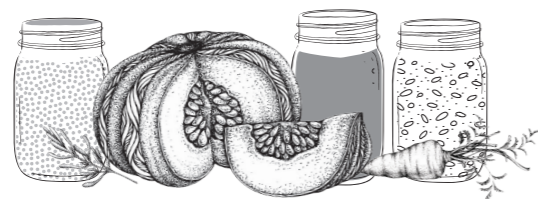


KLUB ŚNIADANIOWY VEGANICA

9:00 – 12:00

AVOCADO TOST 370 g	45
<i>pasta z czerwonej fasoli z suszonymi pomidorami i bazylią na opiekanej pajdzie rzemieślniczego chleba na zakwasie, gniecione awokado, pomidorki koktajlowe z szalotką, feta wegańska, mikro zioła</i>	
CROQUE MADAME 320 g	39
<i>zapekane tosty francuskie, wegański bekon, wegański cheddar, grillowane portobello, beszamel, mikro zioła</i>	
ŚNIADANIE ANGIELSKIE 430 g	49
<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 CYTRYNOWY NA KONFITURZE TRUSKAWKOWEJ 370 g	37
<i>jogurt kokosowy, świeże owoce, migdałowa kruszonka</i>	
RZEMIEŚLNICZY CHLEB Z GRILLOWANYMI SZPARAGAMI 290 g	43
<i>hummus z fasoli z czosnkiem niedźwiedzim, mikroziola</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 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	32
FLACZKI Z BOCZNIAKÓW Z IMBIREM 500 ml	32
BIGOS Z PIECZONĄ DYNIA, GRZYBAMI LEŚNYMI, CZARNĄ SOCZEWICĄ I TOFU 500 ml	34
CHILLI SIN CARNE 500 ml	29
MADRAS CURRY Z CIECIERZYCĄ 500 ml	32
BOTWINKA NA MLEKU KOKOSOWYM Z EDAMAME I IMBIREM 500 ml	32
KIMCHI 500 ml	25

POŁĄCZ SIĘ Z WI-FI: Veganic2022

ZOSTAW NAM DOBRE SŁOWO ❤️



Tripadvisor



Google



HappyCow

veganic

KUCHNIA ROŚLINNA

NA POCZĄTEK

PIEROŻKI CAPPELLACCI Z ZIELONYM GROSZKIEM, TOFU I MIĘTĄ 180 g	34
<i>kremowy sos z czosnkiem niedźwiedzim i pestkami słonecznika, carpaccio z kalarepy, kielki groszku</i>	
GRILLOWANE SZPARAGI NA MUSIE Z BIAŁEJ RZODKWI Z LIMONKĄ 110 g	33
<i>aromatyzowany olej chilli z sezamem, piklowane rzodkiewki, świeża mięta</i>	
GRZYBY Z PATELNI W ZIOŁACH NA HUMMUSIE Z FASOLI Z CZOSNKIEM NIEDŹWIEDZIM 180 g	34
<i>shitake, boczniak, pieczarka brązowa, grillowana bagietka</i>	
ARANCINI PISTACJOWE 130 g	29
<i>kruszone pistacje, cytrusowe aioli z kaparami i koperkiem, salata lodowa</i>	
CHRUPIĄCE SKRZYDEŁKA Z KALAFIORA W ORIENTALNEJ MARYNACIE 200 g	28
<i>mango chilli aioli</i>	

ZUPY

KREM ZE SZPARAGÓW Z ZIELONYM GROSZKIEM 300 ml	28
<i>salsa ze świeżych ogórków z chilli i koperkiem</i>	
BOTWINKA NA MLEKU KOKOSOWYM Z EDAMAME I IMBIREM 300 ml	25
<i>puder z buraka, kolendra</i>	

TAJSKA ZUPA TOM YUM NA MLEKU KOKOSOWYM 620 ml	48
<i>makaron ryżowy, grillowany pomidor, grzyby shimeji, pak choi, groszek cukrowy, olej chilli z sezamem</i>	

BURGERY

BURGER A'LA WOŁOWY Z SEITANA 480 g	45
<i>wegański ser cheddar, salata, pomidor, piklowane ogórki, cebula czerwona, sos musztardowy</i>	
FISH BURGER Z TOFU W GLONACH NORI 450 g	45
<i>świeży ogórek, rukola, czerwona cebula, majonez szczypiorkowy</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	
- ketchup	
Dodatkowy sos – 5	

DANIA GŁÓWNE

KOTLECICKI Z BOCZNIAKA NA MŁODEJ KAPUŚCIE ZE SKWARKAMI Z TOFU I KOPERKIEM 450 g	49
<i>młode ziemniaki, oliwa ziołowa, kielki groszku</i>	
TAJSKI GULASZ Z BOCZNIAKAMI SEITANEM I TAJSKĄ BAZYLIĄ 530 g	43
<i>ryż basmati, kimchi, sezam, dymka, pita</i>	

SZEF KUCHNI POLECA

MARYNOWANY TEMPEH NA PUREE Z MARCHWI W SOSIE Z MISO I KAPARAMI 360 g	59
<i>gratin ziemniaczane, grillowany dziki brokuł, mikro zioła</i>	

FUSION BUDDHA BOWL 460 g	48
<i>tofu teryaki, smażone pierożki gyoza, ryż basmati, tłuczone ogórki z gochugaru i sezamem, orientalna czerwona kapusta, sałatka z glonów wakame z marynowanym imbirem, mango chilli majo, szczypiorek</i>	

STEK Z KALAFIORA W ORIENTALNEJ MARYNACIE Z KISZONĄ CYTRYNĄ 400 g	54
<i>hummus z białej fasoli z czosnkiem niedźwiedzim, harrisa różana, żółte pomidory z granatem, sos chimichurri</i>	

DOMOWE TAGLIATELLE Z NIEDŹWIEDZIM CZOSNKIEM I WEGAŃSKIM PARMEZANEM 380 g	55
<i>świeży makaron ręcznie robiony, pesto z niedźwiedziego czosnku z pestkami słonecznika, pomidorki koktajlowe, parmezan migdałowy</i>	

RAVIOLO ZE SZPINAKIEM, SUSZONYMI POMIDORAMI I RICOTTĄ Z NERKOWCÓW 350 g	49
<i>sos szalwiowy na białym winie, szalotka, mikroziola</i>	

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

MIESZANE SAŁATY Z ENDYWIĄ I SZPARAGAMI 320 g	39
<i>truskawki, feta z kiszonych migdałów, groszek cukrowy, sos winegret pomarańczowy z ziarnami fenkułu, karmelizowane pestki słonecznika</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>	

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	19
LATTE 250 ml	19
MATCHA LATTE 260 ml	28
PISTACHIO LATTE 250 ml	24

syrop pistacjowy, bita śmietana wegańska, posypka pistacjowa

Dodatkowe espresso – 5

Mleko sojowe w cenie.

Mleko migdałowe / mleko owsiane / kokosowe – 5

Syrop do kawy bez cukru:

czekolada / karmel / orzech laskowy / wanilia – 4

Syrop do kawy z cukrem:

biała czekolada / wanilia / słony karmel – 4

KAWA MROŻONA

100% Arabica

ESPRESSO TONIC 260 ml	19
ICE LATTE 250 ml	19
ICE MATCHA LATTE 260 ml	28
kawa mrożona z syropem do wyboru	
FRAPPE 260 ml	24
kawa mrożona z syropem do wyboru	

HERBATA RICHMONT

dzbanek 0,45 L 19

ENGLISH BREAKFAST
EARL GREY BLUE
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

KRAFTOWE LEMONIADY 0.4 L / 1 L 19/38

niegazowana / gazowana

KLASYCZNA

cytryna, mięta, syrop cukrowy

MANGO-MARAKUJA

mango, marakuja, mięta, cytryna, syrop cukrowy

KWIAT BZU

syrop z czarnego bzu, limonka, mięta, cytryna, syrop cukrowy

OWOCE LEŚNE

mix owoców, cytryna, mięta, syrop cukrowy

LIMONKA-OGÓREK

limonka, ogórek, mięta, cytryna, syrop cukrowy

CYTRUSOWA

syrop cytrynowy, cytryna, grejpfrut, mięta

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	12

KOMBUCHA

fermentowana, organiczna żywa herbata z probiotykami w różnych wariantach smakowych

KOMBUCHA VIGO 330 ml	23
długa fermentacja	
Acerol + Imbir	
Ogórek + Kolendra	
Mango + Marakuja	
Różana	
Kurkuma + Imbir	
KOMBUCHA VIGO 330 ml	23
krótka fermentacja	
Jagody Acai	
Schisandra (cytryniec chiński)	
Original	

SMOOTHIES Z SUPERFOODSAMI

napoje funkcjonalne 0.4 L 29

ŚWIĘTY SPOKÓJ

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

JARMUŻOWY TWIST

jarmuż, gruszka, banan, **chaga**, sok pomarańczowy, mleko sojowe, cytryna

ZIELONY DETOX

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

HELLO YELLOW

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

OWOCOWY RAJ

kiwi, banan, ananas, **jagody goji**, mleko migdałowe

ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI

CYTRUSY 0.25 L	21
pomarańcza, grejpfrut / mix	
KURKUMINA 0.33 L	21
marchew, gruszka, kurkuma	
SZARLOTKA 0.33 L	19
jabłko, gruszka, cynamon	
SELERMAN 0.33 L	21
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	
Pszenciczne	
ŻYWIEC Białe 0.5 L	20
WAWELSKIE Niefiltrowane 0.5 L	23
Jasne Arbuzowe	
Ciemne Pomarańczowe	
Green Lemon	
Żytnie AIPA	
Weizen AIPA	
TRZECH KUMPLI 0.5 L	23
Citrus AIPA Unplugged	
Pan i Pani IPA	
Stout owsiany	
Bezalkoholowa IPA	

WINA DEALKOHOLIZOWANE

RIESLING DR ZENZEN 0.125 L/0.75 L	18/89
Wino wytrawne, dealkoholizowane o świeżym aromacie zielonego jabłka i cytrusów. Niemcy, Dolina Mozeli.	
CODORNIU ZERO ROSE 0.75 L	85
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	18/89
Czerwone wino dealkoholizowane o świeżym aromacie owoców leśnych z nutą wanilii, półwytrawne. Niemcy, Dolina Mozeli.	
VITA LIBERA PINOT GRIGO 0.125 L/0.75 L	18/89
O intensywnym aromacie tropikalnych owoców. Włochy.	
FREIXENET SELEKTED SPARKLING 0.75 L	85
Wino półwytrawne, wegańskie. Hiszpania.	



Doliczamy 10% opłaty serwisowej - od 6 osób

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