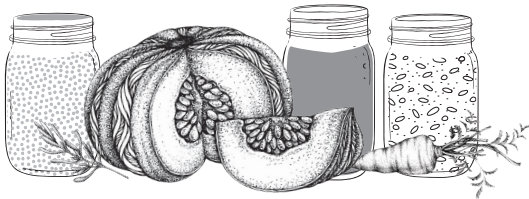


KLUB ŚNIADANIOWY VEGANICA

9:00 – 12:00

AVOCADO TOST 370 g	45
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	
CROQUE MADAME 320 g	39
zapiekane tosty francuskie, wegański bekon, wegański cheddar, grillowane portobello, beszamel, mikro zioła	
ŚNIADANIE ANGIELSKIE 430 g	49
tofucznica z suszonymi pomidorami i szczypiorkiem, wegańskie kielbaski, wegański bekon, fasolka w pomidorach, grillowane pieczarki, pieczony pomidor, grillowane pieczywo	
FUL MEDAMES 355 g	34
duszony bób z oliwą, kuminem i czosnkiem, hummus, domowa pita, zielone liście	
CHLEBEK CYTRYNOWY NA KONFITURZE TRUSKAWKOWEJ 370 g	37
jogurt kokosowy, świeże owoce, migdałowa kruszonka	
RZEMIEŚLNICZY CHLEB Z GRILLOWANYMI SZPARAGAMI 290 g	43
hummus z fasoli z konfitowanym czosnkiem, mikroziola	
NALEŚNIKI Z MIGDAŁOWYM TWAROŻKIEM Z TOFU W SOSIE POMARAŃCZOWYM 400 g	36
wegańska śmietanka, świeże owoce, ziołowa kruszonka	

W przypadku wybranych śniadań istnieje możliwość zamiany pieczywa na wersję 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 BOCZNIAKÓW 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
BOTWINKA NA MLEKU KOKOSOWYM Z EDAMAME I IMBIREM 500 ml	32
KIMCHI 500 ml	25

veganic

KUCHNIA ROŚLINNA

NA POCZĄTEK

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

ZUPY

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

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

BURGERY

BURGER A'LA WOŁOWY Z SEITANA 480 g	45
wegański ser cheddar, sałata, pomidor, piklowane ogórki, cebula czerwona, sos musztardowy	
FISH BURGER Z TOFU W GLONACH NORI 450 g	45
świeży ogórek, rukola, czerwona cebula, majonez szczypiorkowy	
FRYTKI Z BATATA 200 g	24
(wybierz sos)	
FRYTKI CRISPERS 205 g	19
(wybierz sos)	
- 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
młode ziemniaki, oliwa ziołowa, kielki groszku	
TAJSKI GULASZ Z BOCZNIAKAMI SEITANEM I TAJSKĄ BAZYLIĄ 530 g	43
ryż basmati, kimchi, sezam, dymka, pita	

SZEF KUCHNI POLECA

MARYNOWANY TEMPEH NA PUREE Z MARCHWI W SOSIE Z MISO I KAPARAMI 360 g

59

gratin ziemniaczane, grillowany dziki brokuł, mikro zioła

FUSION BUDDHA BOWL 460 g	48
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	
STEK Z KALAFIORA W ORIENTALNEJ MARYNACIE Z KISZONĄ CYTRYNĄ 400 g	54
hummus z białej fasoli z konfitowanym czosnkiem, harrisa różana, żółte pomidory z granatem, sos chimichurii	

ROLADA ŚLĄSKA W SOSIE DEMI GLACE Z PALONYCH WARZYW 380 g	58
kluski śląskie z natką pietruszki, chrupiąca sałatka z ogórków małosolnych i kalarepki, szalotka, dressing koperkowy	

RAVIOLO ZE SZPINAKIEM, SUSZONYMI POMIDORAMI I RICOTTĄ Z NERKOWCÓW 350 g	49
sos szalwiowy na białym winie, szalotka, mikroziola	
WEGAŃSKIE PIEROGI Z TOFU I ZIEMNIAKAMI 460 g	39
skwarki z tofu, kwaśna śmietana wegańska, dymka	
MIESZANE SAŁATY Z ENDYWIĄ I SZPARAGAMI 320 g	39
truskawki, feta z kiszonych migdałów, groszek cukrowy, sos winegret pomarańczowy z ziarnami fenkułu, karmelizowane pestki słonecznika	

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

Informacje o alergenach dostępne na życzenie u obsługi.

dania bezglutenowe dania pikantne

POŁĄCZ SIĘ Z WI-FI: Veganic2022

ZOSTAW NAM DOBRE SŁOWO



Tripadvisor



Google



HappyCow

DESERY I CIASTA

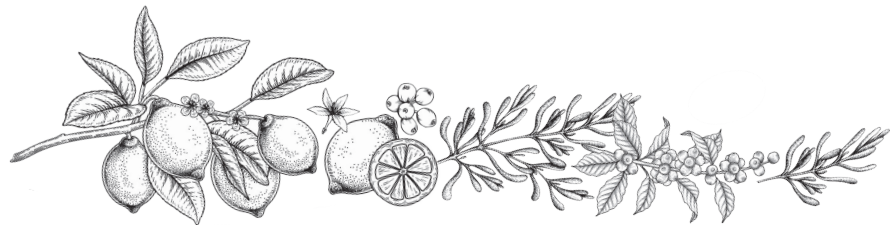
Nasza CUKIERNIA VEGANIC oferuje wybór ciast i deserów wegańskich,
również bezglutenowych i bez cukru. Zapytaj obsługę, co dziś serwujemy na deser.
PRZYJMujemy ZAMÓWIENIA NA TORTY OKOLICZNOŚCIOWE I CIASTA.
Zamów tort, tartę lub inne słodkości, by celebrować swoje święto.

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		



Doliczamy 10% opłaty serwisowej - od 6 osób

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

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
MIŁOŚŁAW 0.5 L		19
IPA		
Pszeniczne		
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.		