



KOKTAJLE 16 zł

JARMUŻ

jarmuż, banan, imbir, sok tłoczony z jabłek, chlorella

kale, banana, spirulina, pressed apple juice, ginger

BURAK

burak, maliny, imbir, sok z pomarańczy, miód
beetroot, raspberries, ginger, fresh squeezed orange juice, honey

NAPARY 11 zł

ROZGRZEWAJĄCY

czarna herbata, suszone cytrusy, laska cynamonu, goździki, domowa konfitura

black tea, dried citrus, cinnamon stick, cloves, home-made jam

WZMACNIAJĄCY

imbir, sok z pomarańczy, suszona pigwa, czerwony pieprz, miód

ginger, squeezed orange juice, dried quince, red pepper, honey

KOJĄCY

rumianek, suszona gruszka i jabłko, morwa, brusznicza, miód, płatki nagietka

camomile, dried pear, apple, mulberry, cowberry, honey, calendula

ROZLUŃNIAJĄCY

melisa, chmiel, berberys, kardamon, suszone owoce

lemon balm, hops, barberry, cardamom, dried fruits

KAWY

BULLETPROOF

15 zł

kawa z piernikowym masłem z nerkowców
podwójne espresso, klasyczne/roślinne mleko,
domowe masło korzenne z nerkowców z olejem
kokosowym

double espresso, regular/plant milk, home-made gingerbread and cashew nuts butter with coconut oil



Zapytaj o dostępne kawy jednorodne i wybierz sposób alternatywnego parzenia:

DRIP 10 zł lub **AEROPRESS 13 zł**

CHALVA

15 zł

kawa z domową chałwą
podwójne espresso, klasyczne/roślinne mleko,
domowej roboty chałwa, sezamek z miodem
double espresso, regular/plant milk, home-made chalva, sesame cookie with honey

Ask our staff what single origin beans we have. Choose alternative brewing method.



ZUPA MISO 19 zł opcja /

tofu marynowane w pomarańczach, krewetka, grzyby mun,
glony wakame, miso dashi, szczypior
*tofu marinated in orange, shrimp, mun mushrooms,
wakame seaweeds, miso dashi, chives*



*Idealne z Garda Riesling
/odświeżające, z wyczuwalnymi zielonymi owocami, zbalansowana mineralność/*

 15 zł  82 zł

GĘSIE PIPKI 24 zł

gęsie żołądki w orientalnym pikantnym sosie, batat, pomarańcze,
fasola edamame, kiełki mung, świeży szpinak
*Goose stomachs in oriental, hot sauce, sweet potato, orange,
edamame beans, mung beans, spinach leaves*



*Idealne z Primitivo Sant Andrea
/miękkie, wyraźne aromaty czerwonych owoców z lekką ziołową nutą/*

 12 zł  65 zł

KUSKUS IZRAELSKI Z GRZYBAMI 27 zł

kuskus izraelski, białe i brązowe grzyby shimeji, grzyby mun, borowiki,
fasola edamame, masło
*Israeli couscous, white and brown shimeji mushrooms, mun mushrooms,
boletus, edamame beans, butter*

*Idealne z Uva di Troia Sant Andrea
/wyraźne aromaty, delikatne taniny, mocno owocowe, uniwersalne z jedzeniem/*

 12 zł  65 zł

BROWNIE Z BATATA 14 zł

brownie z batata z mąką kokosową, solony karmel, granat
sweet potato brownie with coconut flour, salted caramel, pomegranate

*Idealne z Preziosaaterra Sangiovese/Syrah
/wyczuwalne taniny, lekka pikanteria, mocno owocowe z nutą pieprzu/*

 16 zł  90 zł

DANIA DOSTĘPNE SĄ OD GODZ. 13:00