

śniadania serwowane do 12.00

słone śniadania podawane są z sałatką (pomidor, ogórek, oliwki)

pasta jajeczna 18zł
pasta z 3 jajek z majonezem, podawane na pszennej ciabacie posypane szczypiorkiem. Podawane z małą sałatką (pomidor, ogórek, oliwki).

twarożkowy zawrót głowy [wegetariańskie] 19zł
warożek z rzodkiewką i szczypiorkiem podawany z chrupiącym ciepłym ciemnym pieczywem. Podawane z małą sałatką (pomidor, ogórek, oliwki).

lekkość poranka [wegetariańskie] 17zł
naturalny jogurt, granola domowa, konfitura, banan

tortille serwowane od 12.00

vege rzeczywistość [vege] 20zł
tortilla pszenna, kasza bulgur, cukinia, papryka, suszone pomidory, awokado, imbir, cynamon, chilli

buritto z indyka 20zł
mielona pierś z indyka, pomidory, kukurydza, papryka czerwona, papryka żółta, pieprz cayenne, czerwona cebulka, kumin rzymski, ryż jaśminowy, sól, oliwa, tortilla pszenna

jednogarnkowe serwowane od 12.00

podawane są z ryżem i z sałatką (pomidor, ogórek, oliwki)

chilli con carne 28zł
tradycyjne teksańskie danie na bazie czerwonej fasoli i wołowiny. Łagodne lub na ostro – w zależności od Waszego życzenia

kurczak po baskijsku 28zł
danie inspirowane kuchnią z Kraju Basków. Kawałki kurczaka duszone są w sosie z pomidorów, papryki, cebuli, czosnku i oliwy

colombo 28zł
aromatyczna wieprzowina ze świeżym imbirem i specjalną mieszanką przypraw z Wysp Karaibskich

dahl coco [vege] 27zł
aromatyczne danie wegańskie na bazie czerwonej soczewicy i kokosa (podawane z ryżem lub z warzywami)

dahl pruno [vege] 27zł
aromatyczne danie wegańskie na bazie zielonej soczewicy, z cebulą, suszonymi śliwkami, morelami oraz przyprawami korzennymi. (podawane z ryżem lub warzywami)

kanapki

po prostu TUNA 20zł
tuńczyk, jajko, sos śmietanowy, zielone oliwki, ogórek zielony, sałata, vinegret

bollywood 21zł
pierś z kurczaka w ziołach i curry, chutney (ananas, imbir, cebulka, chilli), pomarańcza, sałata, kolendra i sezam oraz vinegret

berneńskie alpy [wegetariańskie] 20zł
kozi ser, gruszka, miodowa marynata, rukola, prażone pestki dyni

vege z hummusem [vege] 18zł
2 rodzaje hummusu – buraczkowy i klasyczny, rukola, świeży ogórek zielony, vinegret

sałaty duże porcje

tu i tam [wegetariańskie] 25zł
buraki, kozi ser, gruszka, rukola, orzechy włoskie karmelizowane, sos balsamico

[wegetariański] / [vege] podróżnik 21zł
kasza kuskus w cytrynowym bulionie warzywnym, ser feta*, świeży ogórek, pomidor, prażone pestki dyni, sos balsamico

* ser feta można zamienić na suszone pomidory
na końcu świata 25zł
kasza kuskus, pierś z kurczaka w ziołach i curry, chutney (ananas, imbir, cebulka, chilli), pomarańcza, oliwki zielone, kolendra i sezam oraz vinegret i sos balsamico

wiosna forever [wegańskie] 25zł
sałata, rukola, cykorja, zielony ogórek, pomidor, rzodkiewka, sos vinegret, oliwa, sól i pieprz, sos balsamico, prażone pestki dyni i słonecznika

przekąski serwowane od 12.00

hummus w 3 odsłonach [vege]
(trzy miseczki 3 różnych past – duży klasyczny mały z burakiem oraz mały z suszonymi pomidorami)

z warzywami (marchewka, kalarepa, seler naciowy) 28zł
z chrupiącym, ciemnym chlebem 26zł
z pszenną tortillą 27zł

hummus jedynak [vege]
(jedna duża miseczka wybranego hummusu)

z warzywami (marchewka, kalarepa, seler naciowy) 20zł
z chrupiącym, ciemnym chlebem 18zł
z pszenną tortillą 19zł

hummus dwa oblicza [vege]
(dwie miseczki 2 różnych past – duży klasyczny i mały z burakiem lub z suszonymi pomidorami)

z warzywami (marchewka, kalarepa, seler naciowy) 23zł
z chrupiącym, ciemnym chlebem 21zł
z pszenną tortillą 22zł

kawa

espresso 11zł
doppio espresso 11zł
espresso macchiato 10zł
espresso tonic 12zł
latte 14zł / 16zł
latte mocha (na dopio) 17zł
americano 10zł
americano z mlekiem 11zł
cappuccino 12zł / 13zł / 14zł
flat white 14zł / 15zł / 16zł

dodatkowe espresso 3zł
mleko roślinne 3zł
sojowe / owsiane / migdałowe /
ryżowo-kokosowe
syrop do kawy 3zł

mrożona kawa

mrożona kawa 18zł
z lodami waniliowymi
mrożona kawa mleczna 17zł
na kościach lodu z syropem
mrożona kawa mocha 18zł
zmiksowana z lodem i czekoladą
mrożona kawa frappe 14zł
czarna kawa zmiksowana z kośćmi lodu i syropem karmelowym

desery kawowe

malinowy deser kawowy na lodzie 19zł
espresso, sos czekoladowy, mleko, puree malinowe, bita śmietana
ciasteczkowy deser kawowy na lodzie 19zł
espresso, sos karmelowy, mleko, syrop ciasteczkowy, bita śmietana, ciasteczka korzenne

ciepłe napoje

gorąca czekolada gorzka 15zł
gorąca czekolada mleczna 15zł
gorąca czekolada gorzka z chilli 16zł

masala chai 15zł
masala chai 17zł
na mleku roślinnym

zimne napoje

mrożona herbata 16zł
mrożona czekolada 17zł
cytrus świeżo wyciskany 13/19zł
lemoniada klasyczna 12zł
lemoniada pomarańczowa 16zł
lemoniada grejfrutowa 16zł
lemoniada smakowa 15zł
morelowa / porzeczkowa / arbużowa
mango lassi / kokos lassi 18zł
[vege] mango lassi 19zł
[vege] kokos lassi 19zł

[vege] smoothies owocowy

truskawka & banan 16zł
malina & banan 17zł
owoce leśne & banan 17zł

koktajl owocowy mleczny

truskawka & banan 15zł
malina & banan 16zł
owoce leśne & banan 16zł

[vege] koktajl warzywno owocowy 18zł
koktajl oreo 16zł

Dokładamy wszelkich starań
aby nie dokładać matce naturze
zmartwień. Większość opakowań
na wynos których używamy jest
ekologiczne, wykonane z papieru
lub plastiku biodegradowalnego

