tam i z powrotem

menu na dowóz

koszt opakowania w cenie

śniadania serwowane do 12.00

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

pasta jajeczna 18zł / 21zł
pszenna ciabata, jajka, majonez

twarożkowy zawrót głowy [wegetariańskie] 20zł / 23zł
twarożek na ostro z czosnkiem*
i z przyprawami podawany z chrupiącym ciepłym pieczywem
**możliwa jest również wersja bez czosnku*

NEW **duet past z ciemnym pieczywem** 21zł / 24zł
(zielony groszek, twaróg, cebulka, czosnek, mięta, majonez, sok z cytryny, sól i pieprz)
(suszone pomidory, twaróg, cebulka, czosnek, kapary, ostra papryka, bazylia, majonez, pieprz)

lekkość poranka [wegetariańskie] 19zł
naturalny jogurt, granola domowa, konfitura, owoce sezonowe

**Zamiana bułki/chleba na chleb bezglutenowym +3 zł*

śniadania

tortille serwowane od 12.00

vege rzeczywistość [vege] 24zł / 27zł
tortilla pszenna*, czerwona komosa ryżowa, cukinia, papryka, suszone pomidory, awokado, imbir, cynamon, chilli

buritto z indyka 24zł / 27zł
mielona pierś z indyka, pomidory, kukurydza, papryka czerwona, papryka żółta, pieprz cayenne, czerwona cebulka, kumin rzymski, ryż jaśminowy, sól, oliwa, tortilla pszenna*

**wersja bezglutenowa na tortilli kukurydzianej +3zł*
w wersji bezglutenowej tortilla i farsz podawane są oddzielnie ze względu na kruchość kukurydzianego placka

kanapki

pomarańczowa rewolucja 23zł
pierś z kurczaka w curry, marynowana dynia, imbir, chilli, rukola, sos winegret

berneńskie alpy [wegetariańskie] 22zł
kozi ser, gruszka, miodowa marynata, rukola, prażone pestki dyni, sos winegret

vege z hummusem [vege] 20zł
2 rodzaje hummusu – buraczkowy i klasyczny, rukola, świeży ogórek zielony, sos winegret

- potrawy bezglutenowe

sałaty duże porcje

tu i tam [wegetariańskie] 27zł
buraki, kozi ser, gruszka, rukola, orzechy włoskie karmelizowane, sos balsamico

[wegetariański] / [vege] podróżnik 22zł / 24zł
kasza kuskus* w cytrynowym bulionie warzywnym, ser feta**, świeży ogórek, pomidor, prażone pestki dyni, sos balsamico, sos winegret
**wersja bezglutenowa (kus kus kukurydziany) +2zł*
*** ser feta można zamienić na suszone pomidory*

zimowy koniec świata 28zł / 30zł
kasza kuskus*, bulion warzywny i sos winegret, pierś z kurczaka w curry, marynowana dynia, imbir, chilli, pomarańcza, oliwki zielone, sezam, sos balsamico
**wersja bezglutenowa (kus kus kukurydziany) +2zł*

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

strogonow wołowy 28zł
delikatnie przyprawione paski wołowiny duszone z pieczarkami, cebulką, papryką, marchewką i ogórkami

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)

przekąski serwowane od 12.00

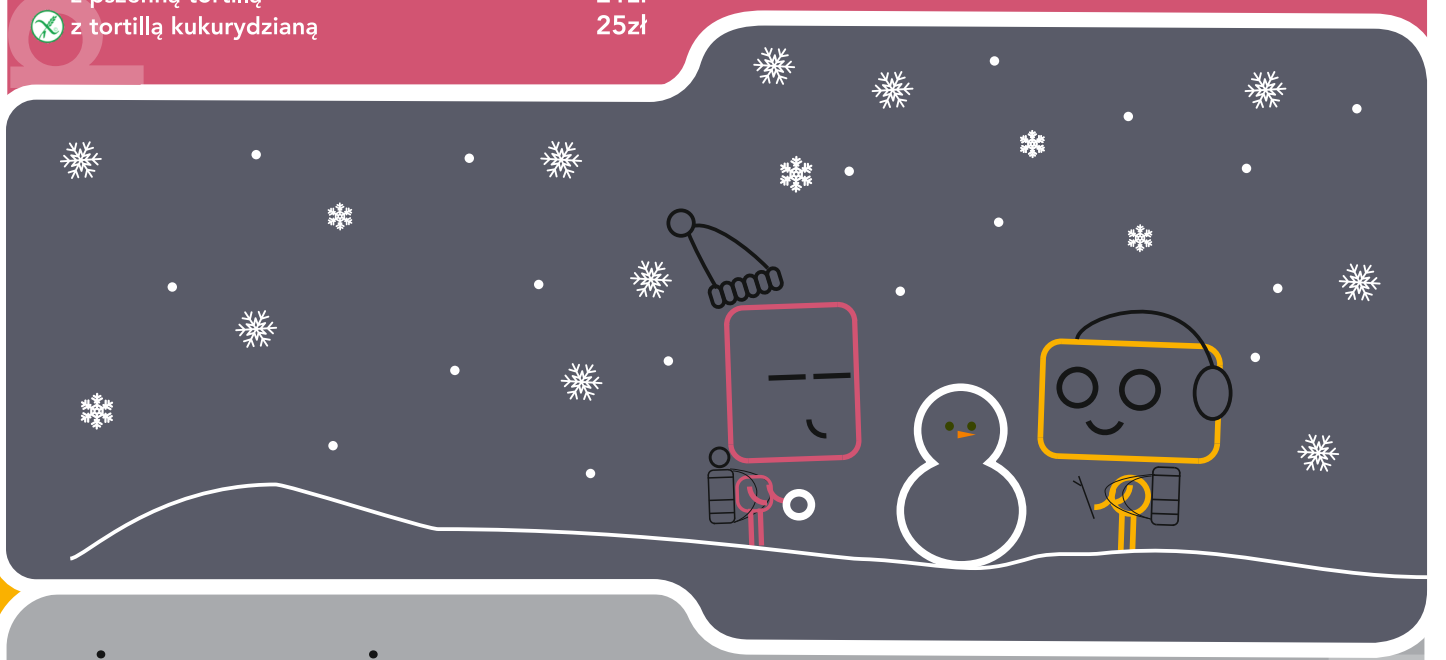
hummus w 3 odsłonach [vege]
(trzy miseczki 3 różnych past – duży klasyczny mały z burakiem oraz mały z suszonymi pomidorami)
- z warzywami (marchewka, kalarepa, seler naciowy) 31zł
- z chrupiącym, ciemnym chlebem 29zł
- z pszenną tortillą 28zł
- z tortillą kukurydzianą 38zł

hummus jedynak [vege]
(jedna duża miseczka wybranego hummusu)
- z warzywami (marchewka, kalarepka, seler naciowy) 23zł
- z chrupiącym, ciemnym chlebem 21zł
- z pszenną tortillą 21zł
- z tortillą kukurydzianą 25zł

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) 26zł
- z chrupiącym, ciemnym chlebem 23zł
- z pszenną tortillą 23zł
- z tortillą kukurydzianą 30zł

NEW **duet past z ciemnym pieczywem** 21zł / 24zł
(zielony groszek, twaróg, cebulka, czosnek, mięta, majonez, sok z cytryny, sól i pieprz)
(suszone pomidory, twaróg, cebulka, czosnek, kapary, ostra papryka, bazylia, majonez, pieprz)

przekąski



kawa

latte	14,50zł /16zł
złota latte	16zł /17zł
latte mocha (na dopio)	16zł
americano	10,50zł
kawa biała	12zł
cappuccino	12zł /13zł /14zł
flat white	14zł
dodatkowe espresso	3zł
mleko roślinne (sojowe / owsiane / migdałowe / ryżowo-kokosowe)	3zł
syrop do kawy	3zł

kawa

zimne napoje

cytrus świeżo wyciskany	13/19zł
lemoniada klasyczna	12zł
lemoniada pomarańczowa	16zł
lemoniada grejpfrutowa	16zł
lemoniada smakowa (morelowa / porzeczkowa / arbuzowa)	15zł
mango lassi / kokos lassi	18zł
[vege] mango lassi	19zł
[vege] kokos lassi	19zł

[vege] smoothies owocowy 17zł
truskawka & banan
malina & banan
owoce leśne & banan

koktajl owocowy mleczny 16zł
truskawka & banan
malina & banan
owoce leśne & banan

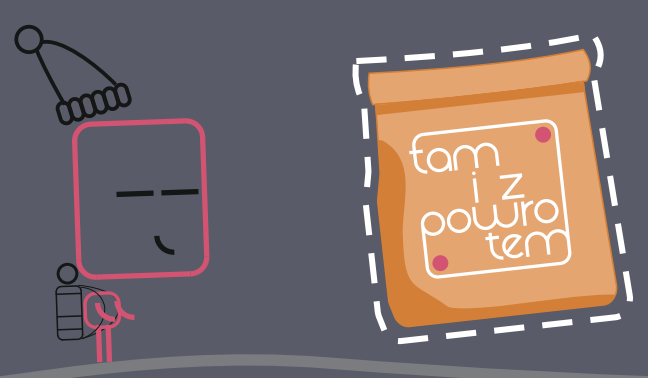
[vege] koktajl warzywno owocowy 18zł

koktajl oreo 16zł

napoje

ciepłe napoje

gorąca czekolada gorzka	17zł
gorąca czekolada mleczna	17zł
gorąca czekolada gorzka z chilli	18zł
[vege] gorąca czekolada gorzka	20zł
[vege] gorąca czekolada gorzka z chilli	21zł
masala chai	15zł
masala chai na mleku roślinnym	17zł
zimowa herbata	16zł
napar imbirowy	14zł
złote mleko na mleku krowim	10zł /12zł
złote mleko na mleku roślinnym	12zł /14zł



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