

## ŚNIADANIA

/DO 12:00



## KANAPKI

/ CAŁY DZIEŃ

## • JAJA i SPÓŁKA

## JAJA NA WYPASIE

/2 jaja sadzone, pieczone kielbaski wieprzowe i boczek pieczony, cieciora w pomidorach, musztarda, mała sałatka + pieczywo pszenno-żytnie na zakwasie lub pszenne (ciabatta), masło/ 27

## JAJA NA PIECZONYCH WARZYWACH (DYNIA PIŻMOWA, ZIEMNIAKI, BATATY)

/2 jaja sadzone, warzywa pieczone w ziołach, domowe pikle z marchewki i pietruszki, hummus klasyczny z za'atarem, mała sałatka + pieczywo pszenno-żytnie na zakwasie lub pszenne (ciabatta), masło/ 19 [w]

JAJECZNICA /3 jaja przygotowywane na maśle, ze szczypiorkiem lub boczkiem + pszenno-żytnie na zakwasie lub pszenne (ciabatta), masło/ 12

OMLET PIECZONY WYTRAWNY\* [gf] /3 jaja z dodatkami, mała sałatka/ 19  
(czas oczekiwania min.20 min) (\*zapytaj baristę o opcje dnia)OMLET NA SŁODKO Z PIECZONYM JABŁKIEM I MUSEM WIŚNIOWYM [s] [gf] [w]  
/3 jaja\*, banan, pieczone jabłko, mus wiśniowy, twaróg, masło orzechowe, cynamon, płatki migdałów/ 23 (czas oczekiwania min.20 min)

## • JAJA SADZONE NA GRZANKACH

/2 jaja z wolnego wybiegu sadzone na chrupiących grzankach z chleba włoskiego - ciabatta z dodatkami/

## SZPINAK DUSZONY + POMIDOR

/jaja sadzone na grzankach, szpinak duszony z czosnkiem, pomidor, rukola, oliwa z oliwek/ 22 [w]

## GUACAMOLE + FETA

/jaja sadzone na grzankach, domowe guacamole (pasta z awokado z chilli, czosnkiem i cytryną), ser feta, pomidorki koktajlowe, rukola, oliwa z oliwek/ 23 [w]

## BOCZEK + PIECZARKI

/jaja sadzone na grzankach, boczek pieczony, pieczarki duszone w czosnku i tymianku, rukola, sos aioli/ 22

## • TALERZE I MISKI

TALERZ MIX /ser cheddar, pasta jajeczna, twaróg wiosenny (rzodkiewka, szczypiorek, czerwony pieprz), domowy chutney jabłkowo-cebulowy + pieczywo pszenno-żytnie na zakwasie lub pszenne (ciabatta), masło, mała sałatka/ 22 [w] + szynka dojrzewająca prosciutto crudo/ 26

## HARD SET MIX = talerz mix

+ jajecznicą z 2 jaj (z boczkiem lub szczypiorkiem)/  
+ kawa (przelew, espresso, flat white, cappuccino, latte)/ herbata/ lemoniada/ 32/36 (z szynką prosciutto)

TALERZ WEGE /pomidorowy pasztet z soczewicy, hummus klasyczny z za'atarem, pasta z suszonych pomidorów, pasta z białej fasoli i zielonych oliwek + pieczywo pszenno-żytnie na zakwasie lub pszenne (ciabatta), mała sałatka/ 19 [v]

## HARD SET WEGE = talerz wege

+ jajecznicą z 2 jaj (z boczkiem lub szczypiorkiem)/  
+ kawa (przelew, espresso, flat white, cappuccino, latte) / herbata/ lemoniada/ 29

## OWSIANKA DNIA\* [s]

/płatki owsiane z owocami na mleku/ 11 lub mleku kokosowym [v]/ 13 \*(podawane na ciepło)

## JAGODOWY SMOOTHIE BOWL

/jagody, maliny, kasza jaglana, banan, daktyl, masło orzechowe, mleko kokosowe, płatki kokosowe, jagody goji, kiwi, nasiona chia - podawany na zimno/ 19 [v] [gf] [sf]

## GRZANKI Z SEREM BRIE I PIECZARKAMI

/chrupiące grzanki z chleba włoskiego - ciabatta, ser brie, pieczarki duszone w tymianku i czosnku, oliwa z oliwek, rukola/ 19 [w]

## GRZANKI Z KREMOWYM SEREM KOZIM I MIODEM

/chrupiące grzanki z chleba włoskiego - ciabatta, ser kozi, miód, orzechy włoskie, rukola/ 21 [w]

EXTRA DODATKI (ok.30-50g.) | polecamy dla urozmaicenia śniadania czy kanapki |

BOCZEK / INDYK / KIELBASKA WIEPRZOWA / SZYNKA DOJRZEWAJĄCA PROSCIUTTO CRUDO / 4

ŁOSOŚ WĘDZONY/ 7

AWOKADO/ 4 | SER KOZI/ 4

PIECZARKI DUSZONE W TYMIANKU I CZOSNKU/ 3

PASTY: HUMMUS KLASYCZNY / PASTA Z SUSZONYCH POMIDORÓW/ PASTA Z BIAŁEJ FASOLI I OLIVEK/ 3

MASŁO ORZECHEWY / KONFITURA OWOCOWA/ MIÓD/ 2 | DOMOWA NUTELA/ 3

DODATKOWE PIECZYWO/ WAFLE KUKURYDZIANE 2

JAJKO Z WOLNEGO WYBIEGU/ 2



## KANAPKI

/ CAŁY DZIEŃ

{CIABATTA/ BAJGIEL} / z miksem sałat /

## SZARPANA WIEPRZOWINA W SOSIE BBQ

/łopatka wieprzowa w sosie barbeque, orientalny coleslaw z czerwonej kapusty, sos orzechowy/ 18 [s]

## INDYK PIECZONY &amp; PODWÓJNY BOCZEK

/pieczony boczek i indyk, pomidor, czerwona cebula, sos aioli/18 [s] /+ extra jajko sadzone/ 20 [s]

## CHEDDAR &amp; CHUTNEY JABŁKOWY /ser cheddar, chutney

z jabłek i czerwonej cebuli, masło/ 16 [w] [s]

PASTA JAJECZNA /pasta z jajek, ogórek świeży, rzodkiewka, szczypiorek, masło/13 [w]

## HUMMUS KLASYCZNY /rzodkiewka, ogórek zielony,

domowe pikle z marchwi i pietruszki/13 [v]

## PASZTET Z SOCZEWICY &amp; CHUTNEY JABŁKOWY

/pomidorowy pasztet z soczewicy, chutney z jabłek i cebuli czerwonej, domowe pikle z marchwi i pietruszki/ 13 [v]

## PROSCIUTTO CRUDO &amp; RUKOLA

/szynka dojrzewająca prosciutto crudo, masło, rukola/ 18

## ŁOSOŚ Z TWARÓŻKIEM WIOSENNYM, rzodkiewką,

ogórkiem, szczypiorkiem, czerwonym pieprzem/ 18



## SŁODKOŚCI

## WESOŁE BROWNIE CZEKOLADOWE [gf] [s]

/na mące z migdałów z orzechami laskowymi/ 12

## CIASTA, SERNIKI, DESERY\* / 9-15

(codziennie inne ciasta domowe i desery przygotowywane z najwyższej jakości składników - sprawdź w witrynce lub zapytaj baristę)

## WESOŁE FIT CIASTO\* [gf] [sf] [s] 12-17

(codziennie inne ciasto przygotowywane bez cukru, często w wersji wegańskiej, naturalnie bezglutenowej, naturalnie słodkie - sprawdź w witrynce lub zapytaj baristę)

## CIASTKO ORKISZOWE

/z masłem orzechowym i czekoladą/ 9

## CHIA PUDDING KOKOS &amp; MANGO [v] [gf]

/pudding z mleka kokosowego z nasionami chia, musem mango, owocami i płatkami kokosa/ 11

## DOMOWA GRANOLA Z OWOCAMI I JOGURTEM [s] [sf]

/jogurt naturalny, świeże owoce oraz domowa granola (płatki owsiane, orzechy ziemne, migdały, pestki dyni, siemię lniane, sliwka suszona, jagody goji/ 11

## CROISSANT NA SŁODKO (podajemy na ciepło)

/solo lub ze słodkim specjałem: domową nutelą/ domowym masłem orzechowym/ konfiturą/ 9

## CROISSANTY DLA ŁASUCHA:

2 croissanty + wszystkie specjały/ 18

## LEGENDA

- \* OPCJE DNIA - sprawdź w witrynce lub zapytaj baristę
- \* PIECZYWO: żytnie na zakwasie oraz chleb pszenny włoski z tradycyjnych lokalnych piekarni
- \* JAJKA: używamy tylko jajek 1' z wolnego wybiegu

[sf] BEZ DODATKU CUKRU (SUGAR FREE)

[v] DANIE WEGAŃSKIE | [w] DANIE WEGETARIAŃSKIE

[gf] DANIE NATURALNIE BEZGLUTENOWE

[s] NASZA SPECJALNOŚĆ

## KAWY BIAŁE

**DUŻE LATTE** /13

**MEGA LATTE** (na wynos) /14

**FLAT WHITE** /10

**CAPPUCCINO/ DUŻE CAPPUCCINO** / 10/13

**KLONOWE LATTE** (/latte z syropem klonowym) /15

\* mleko owsiane [v] + 3

\* syrop klonowy [v] + 3

**ICE LATTE** (espresso, lód, zimne mleko) /13

## KAWY CZARNE

**ESPRESSO** (doppio) /8

**AEROPRESS** 200ml /11

**DRIP V60** 400ml /16

**PRZELEW** 200ml /9 lub 300 ml /13,5

**ESPRESSO TONIC** (espresso + lód + tonic Fever Tree® + pomarańcza) /16



[WSZYSTKIE KAWY MLECZNE SERWUJEMY NA PODWÓJNYM ESPRESSO]

[O REKOMENDOWANY RODZAJ ZIARNA ZAPYTAJ BARISTĘ]

## GORĄCE NAPOJE

**HERBATY LIŚCIASTE** /9

/parzone w w czajniczku ok.500ml /

Zielona jaśminowa/ Zimowe owoce/ Earl Grey/

Czarna Ceylon/ Biała z malinami/ Rooibos/

**DOMOWE KAKAO** na mleku /8

\* kakao na mleku owsianym / kokosowym [v] /10

## ZIMNE NAPOJE I SOKI

**LEMONIADA DOMOWA** / 6/8

z cukrem lub bez /codziennie inny smak/

**ŚWIEŻO WYCISKANY SOK** 300ml /15

Pomarańcza / Grejfrut / Mix

**KOMPOT** / 6/8

**WODA MINERALNA „KINGA PIENIŃSKA” /6**

**ESPRESSO TONIC**

(podwójne espresso + lód + tonic Fever Tree® + pomarańcza) /16

## SMOOTHIE

**GREEN MONSTER** [v][gf][sf] /12

/szpinak, ogórek, jabłko, banan/

**MANGO** [v][gf] /12

/mango, pomarańcza, jabłko, cytryna/

**DETOX** [v][gf][sf] /12

/pomarańcze, natka pietruszki/

## PIWO REGIONALNE

CYDR MIŁOŚLAWSKI /12

POLSKIE PIWA KRAFTOWE /15

[zapytaj o nasze rekomendacje]

## WINO

**Frizzante Bianco Glera** (butelka - 750 ml) /59

Winnica: Azienda Agricola La Jara, Veneto

### WINA DOMOWE

**BIAŁE - Grüner Veltliner / CZERWONE - Zweigelt**

Winnica: Weingut Frank, Weinviertel

kieliszek - 125 ml /8

karafka - 500 ml /29

**GODZINY OTWARCIA KAWIARNI:**

PONIEDZIAŁEK - PIĄTEK 7:00 - 21:00

WEEKEND 8:00-19:00



reviews on

tripadvisor

## LUNCH

/OD 12:00

### ZESTAW NA LUNCH

• **ZUPA I DANIE DNIA\***

+ kompot/ domowa lemoniada/ 24

• **ZUPA I PEŁNOZIARNISTY WRAP**

+ kompot/ domowa lemoniada/ 28-32

### SOLO

• **ZUPA DNIA\*** /12

• **DANIE DNIA\*** /19

• **PEŁNOZIARNISTY WRAP** /19-24

• **TALERZ MOCY** /23 - 25

/ \*zapytaj baristę lub sprawdź na tablicy/

### WRAP PEŁNOZIARNISTY

/pełnoziarnista tortilla pszenna + miks salat i wybrane dodatki/

• **SZARPANA WIEPRZOWINA W SOSIE BBO**

/orientalny coleslaw z czerwonej kapusty, sos orzechowy/ 24

• **INDYK PIECZONY W TYMIANKU** /szpinak duszony z

czosnkiem, komosa ryżowa z suszonymi pomidorami i natką pietruszki, cebula czerwona, papryka, sos orzechowy/ 22

• **PASTA Z BIAŁEJ FASOLI I ZIELONYCH OLIVEK**

/komosa ryżowa z suszonymi pomidorami i natką pietruszki, papryka, cebula czerwona, domowe pikle z marchwi i pietruszki, jajko na twardo/ 21 [w] lub bez jajka/ 19 [v]

• **ŁOSOŚ WĘDZONY Z WARZYWAMI PIECZONYMI**

/warzywa pieczone w ziołach: ziemniaki, bataty, dynia pizmowa, łosoś wędzony, ogórek kiszony, sos aioli/ 24

### TALERZ MOCY = POWER BOWL

/sycący talerz pełen składników odżywczych /

• **INDYK PIECZONY W TYMIANKU & KOMOSA**

**RYŻOWA** z suszonymi pomidorami i natką pietruszki, szpinak duszony z czosnkiem, orientalny coleslaw z czerwonej kapusty, słupki z marchewki, rukola, cebula czerwona, sos orzechowy, sezam/ 25

• **HUMMUS KLASYCZNY Z ZA'ATAREM, GRANATEM**

**& AWOKADO**, komosa ryżowa z suszonymi pomidorami i natką pietruszki, ogórek, domowe pikle z marchwi i pietruszki, rukola, cebula czerwona, sezam, jajko na twardo/ 25 [w] lub bez jajka/23 [v]

• **CIECIORKA DUSZONA W POMIDORACH**

**& PIECZONE WARZYWA** (ziemniaki, bataty, dynia pizmowa w ziołach), jajko na twardo, ogórek kiszony, cebula czerwona, rukola, sos aioli, sezam/ 24 [w]

**EXTRA DODATKI** (ok.30-50g.) | polecamy do wrapa lub talerza mocy |

BOCZEK / INDYK/ 4 | ŁOSOŚ WĘDZONY/ 7 | AWOKADO/ 4 | KOZI SER/ 4 | PIECZARKI DUSZONE W TYMIANKU I CZOSNKU/ 3 | JAJKO Z WOLNEGO WYBIEGU GOTOWANE NA TWARDO/ 2 |

<<< ŚNIADANIA I SŁODKOŚCI

**BREAKFAST**

/UNTIL 12:00

• **EGGS & MORE** /free range eggs served different styles:/

**FULLY LOADED FRIED EGGS**

/2 fried eggs, grilled bacon & sausages, chana masala chickpeas in tomato sauce, mustard + side salad, butter & bread (sourdough or wheat bread ,ciabatta')/ 27

**FRIED EGGS WITH ROASTED VEGGIES**

/2 fried eggs, roasted veggies (potatoes, pumpkin, sweet potatoes), homemade pickled carrot & parsley root, traditional hummus with za'atar + side salad & bread (sourdough or wheat bread ,ciabatta')/ 19 [vg]

**SCRAMBLED EGGS** /3 eggs prepared with butter with chives or bacon + butter & bread (sourdough or wheat bread ,ciabatta')/ 12

**OMELETTE OF THE DAY\*** [s] [gf] /3 eggs with extras of the day\* + side salad/ 19  
(waiting time approx. 20 minutes) - \*please ask at the bar about available option

**SWEET OMELETTE WITH BAKED APPLE & CHERRY SAUCE** /3 eggs with banana, baked apple, cherry sauce, almond flakes & cinnamon served with cream cheese & homemade peanut butter/ 23 [s] [vg] [gf]  
(waiting time approx. 20 minutes)

• **FRIED EGGS ON TOAST** /2 free range fried eggs on a lightly toasted ,ciabatta' bread with/

**SAUTÉED SPINACH + TOMATO**

/sautéed spinach with garlic, tomatos, arugula, olive oil/ 22 [vg]

**GUACAMOLE + FETA CHEESE**

/homemade guacamole dip, feta cheese, cherry tomato, arugula, olive oil/ 23 [vg]

**BACON + ROASTED MUSHROOMS**

/grilled bacon, roasted mushrooms with garlic & thyme, arugula, aioli sauce/ 22

• **BOWLS & PLATES**

**MIX PLATE** /Cheddar cheese, egg spread with chives, polish cream cheese with radish, chives & red pepper), homemade apple chutney with red onion + side salad, butter & bread (sourdough or wheat bread ,ciabatta')/ 22 [vg] /+ add dry-cured ham Prosciutto crudo/ 26

**HARD SET MIX** = mix plate

+ 2 free range scrambled eggs with chives or bacon  
+ coffee (batch brew coffee, espresso, flat white, cappuccino, latte)/ tea/ lemonade/32 or 36 (with Prosciutto)

**VEGE PLATE** /tomato & red lentil pate, traditional hummus with za'atar, sun-dried tomato spread, white bean & green olive dip + side salad & bread (sourdough or wheat bread ,ciabatta')/ 19 [v]

**HARD SET VEGE** = vege plate

+ 2 free range scrambled eggs with chives or bacon  
+ coffee (batch brew coffee, espresso, flat white, cappuccino, latte)/ tea/ lemonade/ 29

**PORRIDGE WITH SEASONAL FRUIT\*** [s]

/oats with milk, & seasonal fruit/ 11[vg] or with coconut milk/ 13 [v] (served warm)

**MIXED BERRY SMOOTHIE BOWL**

/blueberry, raspberry, millet, banana, dates, homemade peanut butter, coconut milk, coconut flakes, goji berry, kiwi, chia seeds - served cold/ 19 [v] [gf] [sf]

**ROASTED MUSHROOMS & BRIE CHEESE ON TOAST**

/lightly toasted ,ciabatta' bread with Brie cheese, roasted mushrooms with thyme & garlic, olive oil, arugula/ 19 [vg]

**HONEY, WALNUTS & CREAMY GOAT CHEESE ON TOAST**

/lightly toasted ,ciabatta' bread with creamy goat cheese, honey, walnuts & arugula/ 21 [vg]

**EXTRA SIDES** (ca.30-50g.) |to serve with breakfast or sandwich|

- BACON / ROASTED TURKEY / SAUSAGE / DRY-CURED HAM PROSCIUTTO CRUDO / 4
- SMOKED SALMON/ 7
- AVOCADO/ 4 | GOAT CHEESE/ 4
- ROASTED MUSHROOMS WITH THYME & GARLIC/ 3
- BREAD SPREADS: TRADITIONAL HUMMUS / SUN-DRIED TOMATO SPREAD/ WHITE BEAN & GREEN OLIVE DIP/ 3
- PEANUT BUTTER / FRUIT JAM / HONEY / 2 | HOMEMADE ,NUTELA'/ 3
- EXTRA BREAD (sourdough rye or wheat bread ,ciabatta') / CORN WAFERS / 2
- FREE RANGE EGG/ 2

// THE LIST OF INGREDIENTS & ALLERGENS AVAILABLE ON REQUEST //



**SANDWICHES**

/ ALL DAY

{**CIABATTA/ BAGEL**} / with lettuce mix /

**BBQ PULLED PORK WITH ORIENTAL ,COLESLAW'**  
/pulled pork with bbq sauce, homemade oriental ,coleslaw' salad, peanut butter sauce/ 18 [s]

**ROASTED TURKEY & DOUBLE BACON** /roasted bacon & turkey, tomato, red onion, aioli sauce/ 18 [s]  
/+ add extra fried egg / 20 [s]

**CHEDDAR CHEESE & APPLE CHUTNEY** /Cheddar cheese, apple chutney with red onion, butter/ 16 [vg] [s]

**EGG SPREAD**

/egg spread, cucumber, radish, chives, butter/13 [vg]

**TRADITIONAL HUMMUS** /hummus, cucumber, homemade pickled carrot & parsley root/ 13 [v]

**TOMATO & RED LENTIL PATE WITH APPLE CHUTNEY**  
/tomato & lentil pate, homemade apple chutney with red onion, homemade pickled carrot & parsley root/ 13 [v]

**PROSCIUTTO CRUDO HAM & ARUGULA**

/dry-cured ham Prosciutto crudo, butter & arugula/ 18

**SMOKED SALMON & CREAMY CHEESE**

/smoked salmon, creamy cheese with radish, chives, red pepper/ 18



**SWEET TREATS**

**,WESOŁA' CHOCOLATE BROWNIE** [gf] [s]

/chocolate brownie with almonds and hazelnuts/ 12

**CAKES, CHEESECAKES, DESSERTS\*** / 9-15

/\*changes daily - please ask the barista or check at the counter/

**WESOŁA ,FIT' CAKE\*** [gf] [sf] [s] [v] 12-17

/our selection of naturally gluten free cakes, without added sugar, often vegan/ \*changes daily - please ask the barista or check at the counter

**SPELT COOKIE**

/with homemade peanut butter & dark chocolate/ 9

**COCONUT & MANGO CHIA PUDDING** [v] [gf]

/coconut chia pudding with mango mousse, fresh fruit & coconut flakes/ 11

**HOMEMADE GRANOLA & NATURAL YOGURT** [s] [sf]

/natural yogurt, fresh fruit and homemade granola: (oats, peanuts, almonds, pumpkin seeds, linseed, dried plums, goji berries/ 11

**CROISSANT** (served warm) /plain or with homemade

,nutela', peanut butter or fruit jam/ 9

**GOURMAND SET** / 2 pcs of croissants with 3 pcs

homemade specialities/ 18

**OUR STORY:**

- \* BREAD: sourdough or wheat bread ,ciabatta' are made for us by local bakery
- \* EGGS: in our kitchen we use only free range eggs
- \* DAILY OPTIONS - please ask the barista or check at the counter

[sf] SUGAR FREE (NO SUGGAR ADDED)

[v] VEGAN DISH | [vg] VEGETARIAN DISH

[gf] GLUTEN-FREE

[s] OUR SPECIALITIES

>>> LUNCH & BEVERAGES

## WHITE COFFEE

**GRANDE LATTE** /13

**MEGA LATTE** (only to go) /14

**FLAT WHITE** /10

**CAPPUCCINO/ LARGE CAPPUCCINO** / 10/13

**MAPLE LATTE** (latte with maple syrup) /15

\* oat milk [v] + 3

\* maple syrup [v] + 3

**ICE LATTE** (espresso, ice, cold milk) /13

[MILK BASED COFFEE DRINKS ARE SERVED ON DOUBLE ESPRESSO SHOTS]


## BLACK COFFEE

 **ESPRESSO** (doppio) /8

 **AEROPRESS** 200ml /11

 **DRIP V60** 400ml //16

 **BATCH BREW COFFEE** 200ml /9 or 300ml /13,5

 **ESPRESSO TONIC** (espresso + ice + tonic Fever Tree® + orange) /16



[PLEASE ASK THE BARISTA FOR RECOMMENDED COFFEE BEANS]

## HOT BEVERAGES

**LEAF TEA** /9

/brewed in a teapot ca.500ml/

/Jasmine Green Tea/ Red Hot Orange/ Earl Grey/ Black Ceylon Tea/ White Tea with Raspberries/ Rooibos/

**HOMEMADE HOT COCOA** /8

\* with coconut milk [v] /10

## COLD DRINKS & JUICES

**HOMEMADE LEMONADE** /6/8

/prepared daily - with or without sugar/

**FRESH-SQUEEZED JUICE** 300ml /15

Orange / Grapefruit / Mix

**HOMEMADE 'KOMPOT'** /6/8

**MINERAL WATER 'KINGA PIENIŃSKA'** /6

**ESPRESSO TONIC**

(double espresso + ice + tonic Fever Tree® + orange) /16

## SMOOTHIE

**GREEN MONSTER** [v][gf][sf] /12

/baby spinach, cucumber, apple, banana/

**MANGO** [v][gf] /12

/mango, orange, apple, lemon/

**DETOX** [v][gf][sf] /12

/orange, green parsley/

## CRAFT BEER

POLISH CIDER 'MIŁOŚLAWSKI' / 12

POLISH CRAFT BEERS/ 15

[please ask the barista for recommendation]

## WINE

**Frizzante Bianco Glera** (bottle - 750 ml) /59

Vineyard: Azienda Agricola La Jara, Veneto

### HOUSE WINES

**WHITE - Grüner Veltliner / RED - Zweigelt**

Vineyard: Weingut Frank, Weinviertel

glass- 125 ml /8

carafe - 500 ml /29

 **OPENING HOURS:**

MONDAY - FRIDAY 7:00 - 21:00

WEEKEND 8:00-19:00



reviews on 

 **tripadvisor**

## LUNCH

/FROM 12:00

### LUNCH SETS

● **SOUP&MAIN COURSE OF THE DAY\***

+ homemade 'kompot' / lemonade / 24

● **SOUP & WHOLEMEAL WRAP**

+ homemade 'kompot' / lemonade / 28-32

### SOLO

● **SOUP OF THE DAY\*** /12

● **MAIN COURSE OF THE DAY\*** /19

● **WHOLEMEAL WRAP** /19-24

● **POWER BOWL** /23 -25

/\*for the daily options please ask at the barista or check at the counter /

### WHOLEMEAL WRAP

+ lettuce mix & your choice of:

● **BBQ PULLED PORK** /oriental red cabbage ,coleslaw', peanut butter sauce/ 24

● **TURKEY BREAST ROASTED WITH THYME**

/sautéed spinach with garlic, quinoa with sun-dried tomatoes & parsley, red onion, pepper, peanut butter sauce/ 22

● **WHITE BEAN & GREEN OLIVE DIP**

/quinoa with sun-dried tomatoes & parsley, pepper, red onion, homemade pickled carrot & parsley root, hard boiled egg/ 21 [vg] or without egg/ 19 [v]

● **SMOKED SALMON & ROASTED VEGGIES**

/potatoes, pumpkin, sweet potatoes, smoked salmon, pickled cucumber, aioli sauce/ 24

### POWER BOWL

/versatile filling bowls, packed with whole, nutrient-dense food/

● **ROASTED TURKEY BREAST & QUINOA** with sun-dried tomatoes & parsley, sautéed spinach with garlic, oriental red cabbage ,coleslaw', carrot, arugula, red onion, sesame seed, peanut butter sauce/ 25

● **TRADITIONAL HUMMUS WITH ZA'ATAR, POMEGRANATE & AVOCADO**, quinoa with sun-dried tomatoes & parsley, cucumber, homemade pickled carrot & parsley root, arugula, red onion, sesame seeds, hard boiled egg/ 25 [vg] or without egg/ 23 [v]

● **CHANA MASALA CHICKPEAS IN TOMATO SAUCE & ROASTED VEGGIES** (potatoes, pumpkin, sweet potatoes), hard boiled egg, pickled cucumber, red onion, arugula, sesame seeds, aioli sauce/ 24[vg]

**EXTRA SIDES** (ca.30-50 g.) | to serve with wholemeal wrap or power bowl |

BACON / TURKEY BREAST/ 4 | SMOKED SALMON/ 7 | AVOCADO/ 4 | GOAT CHEESE 4 | ROASTED MUSHROOM WITH THYME & GARLIC/ 3 | FREE RANGE HARD BOILED EGG/ 2 |