

ŚNIADANIA

/DO 12:00

JAJA NA WYPASIE

/2 jaja sadzone, pieczone kielbaski wieprzowe i boczek pieczony, cieciora w pomidorach i garam masali, rukola, oliwa, pestki dyni, musztarda+ pieczywo żytnie na zakwasie lub pszenne (ciabatta), masło/ 27

JAJA NA PIECZONYCH WARZYWACH KORZENIOWYCH [w]

/2 jaja sadzone, pieczone warzywa (marchew, pietruszka, seler), hummus marchewkowy, pasta z soczewicy i suszonych pomidorów, rukola, pestki dyni, oliwa + pieczywo żytnie na zakwasie lub pszenne (ciabatta)/ 19

JAJECZNICA /3 jaja przygotowywane na maśle, ze szczypiorkiem lub boczkiem

+ pieczywo 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 OWOCAMI I KORZENNYM MUSEM DYNIOWYM [s] [gf] [w]

/3 jaja*, banan, owoce sezonowe, cynamon, mus dyniowy, twarózek, masło orzechowe, płatki migdałów/23 {czas oczekiwania min.20 min}

JAJA SADZONE NA GRZANKACH Z GUACAMOLE I FETA [w]

/2 jaja sadzone na grzankach z chleba włoskiego - ciabatta, domowe guacamole (pasta z awokado z chilli, czosnkiem i cytryną), ser feta, pomidorki koktajlowe, rukola, oliwa z oliwek/ 23

JAJA SADZONE NA GRZANKACH Z BOCZKIEM I KUKURYDZĄ W CHILLI

/2 jaja sadzone na grzankach z chleba włoskiego - ciabatta, boczek pieczony, ziarna kukurydzy pieczone z chilli i syropem klonowym, rukola, pikantny sos chilli-majo/ 22

TALERZ MIX /pieczone kielbaski wieprzowe, regionalny ser koryciński, pasta jajeczna, pasztet z soczewicy

z suszoną śliwką, domowe pikle z kapusty czerwonej i marchwi, sezam, rukola + pieczywo żytnie na zakwasie lub pszenne (ciabatta), masło/ 26

HARD SET MIX = talerz mix + jajecznicza z 2 jaj (z boczkiem lub szczypiorkiem)/

+ kawa (przelew, espresso, flat white, cappuccino, latte) / herbata/ lemoniada/ 36

TALERZ WEGE /pieczone falafele warzywno-fasolowe, pasta z soczewicy i suszonych pomidorów, pasta z fasoli z tahiną i czosnkiem, pasztet z soczewicy z suszoną śliwką, domowe pikle z kapusty czerwonej

i marchwi, sezam, rukola + pieczywo żytnie na zakwasie lub pszenne (ciabatta)/ 23 [v]

HARD SET WEGE = talerz wege + jajecznicza z 2 jaj (z boczkiem lub szczypiorkiem)/

+ kawa (przelew, espresso, flat white, cappuccino, latte) / herbata/ lemoniada/ 33

SŁODKI TALERZ /słodkie domowe pasty: korzenne maselko dyniowe, domowa nutela, masło orzechowe,

biała czekolada z migdałami, twarózek + pieczywo żytnie na zakwasie lub pszenne (ciabatta)/ 23

HARD SET PÓŁ-SŁODKI = słodki talerz + jajecznicza z 2 jaj (z boczkiem lub szczypiorkiem)/

+ kawa (przelew, espresso, flat white, cappuccino, latte) / herbata/ lemoniada/ 33

MISKA MOCY [s]

- **Z ORZECHOWYM TOFU** /tofu pieczone w orzechowym sosie, ryż brązowy, pieczone warzywa korzeniowe (marchew, pietruszka, seler), ziarna kukurydzy pieczone z chilli i syropem klonowym, domowe pikle z kapusty czerwonej i marchwi, sezam, rukola + pikantny sos orzechowy/ 24
- **Z PIECZONYM INDIKIEM** /indyk pieczony w tymianku, ryż brązowy, pieczone warzywa korzeniowe (marchew, pietruszka, seler), ziarna kukurydzy pieczone z chilli i syropem klonowym, domowe pikle z kapusty czerwonej i marchwi, sezam, rukola + pikantny sos chili-majo/ 26

OWSIANKA DNIA [s]

/płatki owsiane z owocami sezonowymi i dodatkami przyrządzane na mleku krowim[w] lub mleku kokosowym [v]/ 13 (podawane na ciepło) lub na zimno na jogurcie [w]/ 13

JAGLANKA KAKAOWO-ŚLIWKOWA [v] [s] [gf] /kasza jaglana gotowana na mleku kokosowym ze śliwkami, kakao, daktylami, bananem/ ze świeżymi owocami i płatkami kokosa - podawana na ciepło /15

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

BOCZEK / GRILLOWANY INDIK / KIELBASKI WIEPRZOWE /4

JAJKO Z WOLNEGO WYBIEGU/ 2

AWOKADO/ 4 | FALAFELE (pieczone falafele warzywno-fasolowe -3szt) / 4

HUMMUS /3 | KREMOWY TWARÓZEK/ 3 | PASTA JAJECZNA/ 3 | PASTA Z SOCZEWICY I SUSZONYCH POMIDORÓW/ 3

PASTA Z FASOLI Z TAHINI I CZOSNKIEM/3

PIKANTNY SOS CHILLI-MAJO/ 3 | MUSZTARDA /3 | SOS AIOLI /3 | PIKANTNY SOS ORZECHOWY /3

MASŁO ORZECHOWE/ 2 | KONFITURA/ 2 | MIÓD/ 2 | DOMOWA NUTELA/ 3 | BIAŁA CZEKOLADA Z MIGDAŁAMI/ 3

DODATKOWE PIECZYWO (żytnie na zakwasie lub pszenne Ciabatta)/ 2 | WAFLE KUKURYDZIANE / 2



KANAPKI

/ CAŁY DZIEŃ

[CIABATTA]

(chrupiąca kanapka pszenna - ,ciabatta')

SZARPANA WIEPRZOWINA & OGÓREK ZIELONY [s]

/łopatka wieprzowa wolno pieczona w sosie bbq, pikantny sos chilli-majo, świeży ogórek, cebulka czerwona, sałata/ 18

INDYK GRILLOWANY & PODWÓJNY BOCZEK [s]

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

PASTA JAJECZNA [w] /masło, pasta z jajek ze

szczypiorkiem, ogórek świeży, rzodkiewka, sałata/ 13

SER KORYCIŃSKI & JABŁKO PIECZONE [w] [s]

/masło, regionalny ser koryciński, jabłko pieczone w musztardzie, rukola/ 16

PASZTET Z SOCZEWICY Z SUSZONĄ ŚLIWKĄ [v]

/pasztet z soczewicy z wędzoną śliwką, domowe pikle z kapusty czerwonej i marchwi, rukola/ 13



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)

DOMOWY BATON OWSIANY

/z żurawiną, białą czekoladą i migdałami/ 11

CHIA PUDDING KOKOS & MANGO [v] [gf]

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

DOMOWA GRANOLA Z OWOCAMI I JOGURTEM [s]

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

CROISSANT NA SŁODKO (podajemy na ciepło)

/solo lub ze słodkim specjałem: domową nutelą/ białą czekoladą z migdałami/ masłem orzechowym/ konfiturą/ 9

CROISSANTY DLA ŁASUCHA:

2 croissanty + 3 wybrane specjały/ 18

LEGENDA

- * OPCJE DNIA - sprawdź w witrynce lub zapytaj baristę
- * PIECZYWO: żytnie na zakwasie oraz chleb pszenno-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

W NASZEJ KAWIARNI JEST SAMOOBSŁUGA -
PROSZĘ ZŁOŻYĆ ZAMÓWIENIE PRZY BARZE

KAWY BIAŁE

DUŻE LATTE /13

MEGA LATTE (na wynos) /14

FLAT WHITE /10

CAPPUCCINO/ DUŻE CAPPUCCINO / 10/13

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

KLONOWE LATTE (/latte z syropem klonowym) /15

* mleko owsiane [v] + 3

* syrop klonowy [v] + 3

[WSZYSTKIE KAWY MLECZNE SERWUJEMY NA PODWÓJNYM ESPRESSO]

KAWY CZARNE

ESPRESSO (doppio) /8

AEROPRESS ok.200ml /11

DRIP V60 ok.400ml /16

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

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

[O REKOMENDOWANY RODZAJ ZIARNA ZAPYTAJ BARISTĘ]

LEPIEJ
PIĆ KAWĘ
NIŻ NIE

W NASZEJ KAWIARNI JEST SAMOOBSŁUGA
- PROSZĘ ZŁOŻYĆ ZAMÓWIENIE PRZY BARZE

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 witrynie 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 witrynie lub zapytaj baristę)

DOMOWY BATON OWSIANY

/z żurawiną, białą czekoladą i migdałami/ 11

CHIA PUDDING KOKOS & MANGO [v] [gf]

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

DOMOWA GRANOLA Z OWOCAMI I JOGURTEM

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

CROISSANT NA SŁODKO (podajemy na ciepło)

/solo lub ze słodkim specjałem: domową nutellą/ białą czekoladą z migdałami/ masłem orzechowym/ konfiturą/ 9

CROISSANTY DLA ŁASUCHA:

2 croissanty + 3 wybrane specjały/ 18

GORĄCE NAPOJE

HERBATY LIŚCIASTE /9

/parzone w w czajniczku ok.500ml /
Zielona jaśminowa/ Zielona z owocami/ Earl Grey/
Czarna Ceylon/ Biała z malinami/ Rooibos / Mięta

DOMOWE KAKAO na mleku /8

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

DOMOWY NAPÓJ CYTRYNOWO-IMBIROWY /9

/autorski napar z imbiru i kurkumy z cytryną, miodem i korzennymi przyprawami/ 200ml

ZIMNE NAPOJE I SOKI

LEMONIADA DOMOWA 300ml /8

z cukrem lub bez /codziennie inny smak/

ŚWIEŻO WYCISKANY SOK 300ml /15

Pomarańcza / Grejfrut / Mix

KOMPOT 300ml /8

WODA MINERALNA „KINGA PIENIŃSKA” /6

SMOOTHIE [v] [gf] [sf]

GREEN MONSTER /szpinak, ogórek, jabłko, banan/ 12

MANGO /mango, pomarańcza, jabłko, cytryna/ 12

DETOX /pomarańcze, natka pietruszki/ 12

WINO

BIAŁE: EMERALDA - MOSCATEL/ GEWURZTRAMINER

- VIÑA EMERALDA / Torres/ Hiszpania

CZERWONE: PRIMITIVO PUGLIA ORGANIC

- 12 e mezzo/ Organic Primitivo Puglia IGP/ Vervaglione/ Włochy

kieliszek 125 ml/ 14

karafka 500 ml /38

butelka 750ml/ 53

PIWO REGIONALNE [zapytaj o nasze rekomendacje]

CYDR MIŁOŚLAWSKI /12

POLSKIE PIWA KRAFTOWE /15

GODZINY OTWARCIA KAWIARNI:

PONIEDZIAŁEK - PIĄTEK 7:00 - 21:00

WEEKEND 8:00-19:00



reviews on



tripadvisor

POPOŁUDNIA /OD 14:00/

WRAP PEŁNOZIARNISTY

/pełnoziarnista tortilla pszenna + miks sałat i wybrane dodatki/

• INDIK PIECZONY & PASTA Z SOCZEWICY

/indyk pieczony, pasta z soczewicy i suszonych pomidorów, pieczone warzywa korzeniowe (marchew, pietruszka, seler), cebula czerwona/ 23

• FALAFEL PIECZONY & DOMOWE PIKLE [v]

/pieczone falafele warzywno-fasolowe, pasta z fasoli z tahini i czosnkiem, domowe pikle z kapusty czerwonej i marchwi/ 21

• SZARPANA WIEPRZOWINA W SOSIE BBQ & KUKURYDZA SŁODKO-PIKANTNA

/topatka wieprzowa wolno pieczona w sosie bbq, brązowy ryż, ziarna kukurydzy w syropie klonowym z chilli, cebula czerwona, pikantny sos chilli-majo/ 24

MISKA MOCY

• **INDYK PIECZONY + PIECZONE WARZYWA** /indyk pieczony w tymianku, ryż brązowy, pieczone warzywa korzeniowe (marchew, pietruszka, seler), ziarna kukurydzy pieczone z chilli i syropem klonowym, domowe pikle z kapusty czerwonej i marchwi, rukola, sezam+ pikantny sos chili-majo/26

• **TOFU ORZECHOWE + SOS ORZECHOWY** [v] /tofu pieczone w sosie orzechowym, ryż brązowy, warzywa pieczone (marchew, pietruszka, seler), ziarna kukurydzy pieczone z chilli i syropem klonowym, domowe pikle z kapusty czerwonej i marchwi, rukola, sezam + pikantny sos orzechowy/ 24

• **SZARPANA WIEPRZOWINA BBQ + SOS CHILI-MAJO** /pikantna, szarpana łopatka wieprzowa pieczona w sosie BBQ, ryż brązowy, ziarna kukurydzy pieczone w chili i syropie klonowym, domowe pikle z kapusty czerwonej i marchwi, rukola, sezam + pikantny sos chili-majo/ 26

EXTRA DODATKI (ok.30g.)

BOCZEK/ PIECZONY INDIK / SZARPANA WIEPRZOWINA /4 | AWOKADO/ 4 | PIECZONE FALAFELE (3szt)/ 4 | DODATKOWY SOS/ 3

<<< ŚNIADANIA

ŚNIADANIA

/CAŁY DZIEŃ

JAJA NA WYPASIE /2 jaja sadzone, pieczone kielbaski wieprzowe i boczek pieczony, cieciora w pomidorach i garam masali, rukola, oliwa, musztarda sarepska + pieczywo żytnie na zakwasie lub pszenne (ciabatta), masło/ 27

JAJA NA PIECZONYCH WARZYWACH KORZENIOWYCH [w] /2 jaja sadzone, pieczone warzywa (marchew, pietruszka, seler), hummus marchewkowy, pasta z soczewicy i suszonych pomidorów, rukola, pestki dyni, oliwa + pieczywo żytnie na zakwasie lub pszenne (ciabatta)/ 19

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

JAJA SADZONE NA GRZANKACH Z GUACAMOLE I FETA [w] /2 jaja sadzone na grzankach z chleba włoskiego - ciabatta, domowe guacamole (pasta z awokado z chilli, czosnkiem i cytryną), ser feta, pomidorki koktajlowe, rukola, oliwa z oliwek/ 23

JAJA SADZONE NA GRZANKACH Z BOCZKIEM I KUKURYDZĄ W CHILLI /2 jaja sadzone na grzankach z chleba włoskiego - ciabatta, boczek pieczony, ziarna kukurydzy pieczone z chilli i syropem klonowym, rukola, pikantny sos chilli-majo/ 22

TALERZ MIX /pieczone kielbaski wieprzowe, regionalny ser koryciński, pasta jajeczna, pasztet z soczewicy z suszoną śliwką, domowe pikle z kapusty czerwonej i marchwi, sezam, rukola + pieczywo żytnie na zakwasie lub pszenne (ciabatta), masło/ 26

HARD SET MIX = talerz mix + jajecznicza z 2 jaj (z boczkiem lub szczypiorkiem)/ + kawa (przelew, espresso, flat white, cappuccino, latte)/ herbata/ lemoniada/ 36

TALERZ WEGE /pieczone falafele warzywno-fasolowe, pasta z soczewicy i suszonych pomidorów, pasta z fasoli z tahinią i czosnkiem, pasztet z soczewicy z suszoną śliwką, domowe pikle z kapusty czerwonej i marchwi, sezam, rukola + pieczywo żytnie na zakwasie lub pszenne (ciabatta)/ 23 [v]

HARD SET WEGE = talerz wege + jajecznicza z 2 jaj (z boczkiem lub szczypiorkiem)/ + kawa (przelew, espresso, flat white, cappuccino, latte) / herbata/ lemoniada/ 33

SŁODKI TALERZ /słodkie domowe pasty: korzenne maselko dyniowe, domowa nutela, masło orzechowe, biała czekolada z migdałami, twarożek + pieczywo żytnie na zakwasie lub pszenne (ciabatta)/ 23

HARD SET PÓŁ-SŁODKI =słodki talerz + jajecznicza z 2 jaj (z boczkiem lub szczypiorkiem)/+kawa (przelew, espresso, flat white, cappuccino, latte)/ herbata/ lemoniada/33

MISKA MOCY [s]

- **Z ORZECHOWYM TOFU** /tofu pieczone w orzechowym sosie, ryż brązowy, pieczone warzywa korzeniowe (marchew, pietruszka, seler), ziarna kukurydzy pieczone z chilli i syropem klonowym, domowe pikle z kapusty czerwonej i marchwi, sezam, rukola + pikantny sos orzechowy/ 24
- **Z PIECZONYM INDIKIEM** /indyk pieczony w tymianku, ryż brązowy, pieczone warzywa korzeniowe (marchew, pietruszka, seler), ziarna kukurydzy pieczone z chilli i syropem klonowym, domowe pikle z kapusty czerwonej i marchwi, sezam, rukola + pikantny sos chili-majo/ 26

JAGODOWY SMOOTHIE BOWL [v] [gf] [sf] /jagody, maliny, kasza jaglana, banan, daktyle, masło fistaszkowe, mleko kokosowe, płatki kokosowe, nasiona chia, owoce sezonowe - podawany na zimno/ 19

DOMOWA BRIOSZKA Z JOGURTEM, MIODEM I DŻEMEM [w] /słodka, domowa brioszka podawana z jogurtem naturalnym, miodem i dżemem z jeżyn/ 15

DOMOWA GRANOLA Z OWOCAMI I JOGURTEM [s] /jogurt naturalny, świeże owoce oraz domowa granola (płatki owsiane, orzechy ziemne, migdały, pestki dyni, siemię lniane, śliwka suszona/ 11

CROISSANT NA SŁODKO (podajemy na ciepło) /solo lub ze słodkim specjałem: domowa nutela/ masło fistaszkowe/ konfitura/ białą czekoladą z migdałami/ korzenny mus dyniowy/ 9

CROISSANTY DLA ŁASUCHA /2 croissanty + 3 specjaldy do wyboru: domowa nutela/ masło fistaszkowe/ konfitura/ białą czekoladą z migdałami/ mus dyniowy/ 18

**KANAPKI {CIABATTA}**

- **SZARPANA WIEPRZOWINA & OGÓREK ZIELONY** [s] / łopata wieprzowa wolno pieczona w sosie bbq, pikantny sos chilli-majo, świeży ogórek, cebulka czerwona, miks sałat/ 18
- **INDYK GRILLOWANY & PODWÓJNY BOCZEK** [s] /pieczony boczek i indyk, pomidor, czerwona cebula, miks sałat, sos aioli/18 [s] /+ extra jajko sadzone/ 20 [s]
- **PASTA JAJECZNA** [w] /masło, pasta z jajek ze szczypiorkiem, ogórek świeży, rzodkiewka, miks sałat/ 13
- **SER KORYCIŃSKI & JABŁKO PIECZONE** [w] [s] /masło, regionalny ser koryciński, jabłko pieczone w musztardzie, rukola/ 16
- **PASZTET Z SOCZEWICY Z SUSZONĄ ŚLIWKĄ** [v] /pasztet z soczewicy z wędzoną śliwką, domowe pikle z kapusty czerwonej i marchwi, rukola/ 13

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

BOCZEK / GRILLOWANY INDIK / KIEŁBASKI WIEPRZOWE /4

JAJKO Z WOLNEGO WYBIEGU/ 2

AWOKADO/ 4 | FALAFELE (pieczone falafele warzywno-fasolowe -3szt) / 4

HUMMUS /3 | KREMOWY TWAROŻEK/ 3 | PASTA JAJECZNA/ 3 | PASTA Z SOCZEWICY I SUSZONYCH POMIDORÓW/ 3

PASTA Z FASOLI Z TAHINI I CZOSNKIEM/ 3

PIKANTNY SOS CHILLI-MAJO/ 3 | MUSZTARDA/ 3 | SOS AIOLI/ 3 | PIKANTNY SOS ORZECHOWY/ 3

MASŁO ORZECHOWE/ 2 | KONFITURA/ 2 | MIÓD/ 2 | DOMOWA NUTELA/ 3 | BIAŁA CZEKOLADA Z MIGDAŁAMI/ 3

DODATKOWE PIECZYWO (żytnie na zakwasie lub pszenne, Ciabatta) /2 | WAFLE KUKURYDZIANE / 2

// WYKAZ SKŁADNIKÓW UŻYTYCH W POTRAWACH I CIASTACH ORAZ ALERGENÓW DOSTĘPNY NA ŻYCZENIE //

**W NASZEJ KAWIARNI JEST SAMOOBŚLUGA
- PROSZĘ ZŁOŻYĆ ZAMÓWIENIE PRZY BARZE**

>>> SŁODKOŚCI, POPOŁUDNIA, NAPOJE

KAWY BIAŁE

DUŻE LATTE /13

MEGA LATTE (na wynos) /14

FLAT WHITE /10

CAPPUCCINO/ DUŻE CAPPUCCINO / 10/13

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

KLONOWE LATTE (/latte z syropem klonowym) /15

* mleko owsiane [v] + 3

* syrop klonowy [v] + 3

[WSZYSTKIE KAWY MLECZNE SERWUJEMY NA PODWÓJNYM ESPRESSO]

KAWY CZARNE

ESPRESSO (doppio) /8

AEROPRESS ok.200ml /11

DRIP V60 ok.400ml /16

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

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



[O REKOMENDOWANY RODZAJ ZIARNA ZAPYTAJ BARISTĘ]

GORĄCE NAPOJE

HERBATY LIŚCIASTE /9

/parzone w w czajniczku ok.500ml /

Zielona jaśminowa/ Zielona z owocami/ Earl Grey/ Czarna Ceylon/ Biała z malinami/ Rooibos / Mięta

DOMOWE KAKAO na mleku /8

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

DOMOWY NAPÓJ CYTRYNOWO-IMBIROWY /9

/autorski napar z imbiru i kurkumy z cytryną, miodem i korzennymi przyprawami/ 200ml

ZIMNE NAPOJE I SOKI

LEMONIADA DOMOWA 300ml /8

z cukrem lub bez /codziennie inny smak/

ŚWIEŻO WYCISKANY SOK 300ml /15

Pomarańcza / Grejpfrut / Mix

KOMPOT 300ml /8

WODA MINERALNA „KINGA PIENIŃSKA” /6

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/

WINO

BIAŁE: ESMERALDA - MOSCATEL/ GEWURZTRAMINER

- VIÑA ESMERALDA / Torres/ Hiszpania

CZERWONE: PRIMITIVO PUGLIA ORGANIC

- 12 e mezzo/ Organic Primitivo Puglia IGP/ Vervaglione/ Włochy

kieliszek 125 ml / 14

karafka 500 ml /38

butelka 750ml/ 53

PIWO REGIONALNE

CYDR MIŁOSŁAWSKI /12

POLSKIE PIWA KRAFTOWE /15

[zapytaj o nasze rekomendacje]

🕒 GODZINY OTWARCIA KAWIARNI:

PONIEDZIAŁEK - PIĄTEK 7:00 - 21:00

WEEKEND 8:00-19:00

W NASZEJ KAWIARNI JEST SAMOBSŁUGA -
PROSZĘ ZŁOŻYĆ ZAMÓWIENIE PRZY BARZE



reviews on

tripadvisor

LUNCH

/OD 12:00

ZESTAW NA LUNCH

• ZUPA I DANIE DNIA*

+ kompot/ domowa lemoniada 200ml / 24

• ZUPA I PEŁNOZIARNISTY WRAP

+ kompot/ domowa lemoniada 200ml / 29-32

• ZUPA I SAŁATKA

+ kompot/ domowa lemoniada 200ml / 32-34

SOLO

• ZUPA DNIA* /12

• DANIE DNIA* /19

• PEŁNOZIARNISTY WRAP /21-24

• SAŁATKI /24 - 26

EXTRA DODATKI (ok.30g.)

BOCZEK/ PIECZONY INDEK / SZARPANA WIEPRZOWINA /4

AWOKADO/ 4 | PIECZONE FALAFELE (3szt.)/ 4

DODATKOWE SOSY/3

WRAP PEŁNOZIARNISTY

/pełnoziarnista tortilla pszenna + miks sałat i wybrane dodatki/

• INDEK PIECZONY + PASTA Z SOCZEWICY

/indyk pieczony, pasta z soczewicy i suszonych pomidorów, pieczone warzywa korzeniowe (marchew, pietruszka, seler), cebula czerwona/ 23

• FALAFEL PIECZONY + DOMOWE PIKLE [v]

/pieczone falafele warzywno-fasolowe, pasta z fasoli z tahini i czosnkiem, domowe pikle z kapusty czerwonej i marchwi/ 21

• SZARPANA WIEPRZOWINA W SOSIE BBQ + KUKURYDZA SŁODKO-PIKANTNA

/łopatka wieprzowa wolno pieczona w sosie bbq, brązowy ryż, ziarna kukurydzy w syropie klonowym z chilli, cebula czerwona, pikantny sos chilli-majo/ 24

MISKI MOCY

• INDEK PIECZONY + PIECZONE WARZYWA

/indyk pieczony w tymianku, ryż brązowy, pieczone warzywa korzeniowe (marchew, pietruszka, seler), ziarna kukurydzy pieczone z chilli i syropem klonowym, domowe pikle z kapusty czerwonej i marchwi, rukola, sezam + pikantny sos chili-majo/26

• TOFU ORZECHOWE + SOS ORZECHOWY [v]

/tofu pieczone w sosie orzechowym, ryż brązowy, warzywa pieczone (marchew, pietruszka, seler), ziarna kukurydzy pieczone z chilli i syropem klonowym, domowe pikle z kapusty czerwonej i marchwi, rukola, sezam + pikantny sos orzechowy/ 24

• SZARPANA WIEPRZOWINA BBQ + SOS CHILI-MAJO

/pikantna, szarpana łopatka wieprzowa pieczona w sosie BBQ, ryż brązowy, ziarna kukurydzy pieczone w chili i syropie klonowym, domowe pikle z kapusty czerwonej i marchwi, rukola, sezam + pikantny sos chili-majo/ 26

<<< ŚNIADANIA I SŁODKOŚCI