

MENU WEEKENDOWE

Wszystkie dania serwujemy cały dzień



BRIOSZKA OLIWNA

pajda z oliwnej brioski własnego wypieku podpiekana i podawana z zieleniną, ziołami, sosem ziołowym oraz dodatkami:

HALLO-GRZYB - kremowa jajecznica z 2 jaj, grecki ser Halloumi, grzyby duszone z cebulą i tymiankiem [w] /34
+ extra boczek pieczony od Gawora [m] /+6

AVO-JAJO - cytrynowe guacamole, łosoś wędzony na ciepło, piklowana cebula czerwona, jajko sadzone [m] /34

JAJECZNICA

- kręcona na maśle z 3 jaj z wolnego wybiegu, posypana szczypiorkiem z pieczywem własnego wypieku i masłem [w] /19

+ dorzuć co lubisz najbardziej

- extra **boczek wędzony** /+6
- extra **grzyby (boczniki z pieczarkami i cebulą)** /+5
- extra **połówka awokado** /+7
- extra **pasta wytrawna** lub **zielenina** (sajd sałatkowy) /+5

MISKA OBFITOŚCI

pyszna, sycząca miska na każdą porę dnia, zbilansowana, pełna zdrowia [gf]:

HIPISKA - komosa ryżowa z ziołami i daktylami, marchew świeża, grzyby duszone z cebulą i tymiankiem, hummus buraczany, awokado, siekane, prażone migdały, zioła, pieczone falafele lub tofu bbq [v] albo szarpana wieprzowina [m] - podawana na zimno /31

SMOOTHIE BOWL - kasza jaglana, mleko owsiane, sok z pomarańczy, pulpa mango, daktyle, syrop daktylowy, masło orzechowe, owoce sezonowe [v] - serwowany na zimno /27

DOMOWY BAJGIEL

tradycyjne bajgle pieczemy codziennie wg naszej receptury, posypujemy sezamem białym i czarnym, a w środku:

JAJO-KLASYK — pasta jajeczna ze szczypiorkiem, ogórek świeży, rzodkiewka, rukola [w] /19

JAJO-TWIST - pasta jajeczna ze szczypiorkiem, pikle z marchwi i ogórka, kiełki fasoli mung, kolendra, szczypior, pikantny sos chili-wege-majo [w] /21

INDYK-BOCZEK - indyk pieczony w ziołach, wędzony boczek od Gawora, suszone pomidory, cebula czerwona, majonez, rukola [m] /25
+ polecamy z extra jajkiem sadzonym /29

MAKRELA - pasta z wędzonej makreli z duszoną cebulą, ogórek kiszony, rukola [m] /25

AVO-TOFU - cytrynowe guacamole, tofu w sosie bbq, rukola, grzyby duszone z cebulą i tymiankiem, piklowana cebulka [v] /27

NA CZASIE - bajgiel z sezonowymi dodatkami
- zapytaj obsługę lub sprawdź na tablicy

CHCESZ WIĘCEJ?

SZARPNIJ SIĘ (NA BUŁĘ) - duża słodka bułka nadziana szarpaną wieprzowiną BBQ (150g), starty ser dziugas, kiszona kapusta oraz pikantny sos chili-wege-majo [m] /29

CROISSANTY DLA ŁASUCHA - 2 croissanty maślane podawane na ciepło z 3 słodkimi specjałami do wyboru: domowa nutela/ masło orzechowe/ biała czekolada z prażonymi migdałami/ domowy dżemik owocowy [w] /27

OZNACZENIA KTÓRE SPOTKASZ W MENU:

[v] = wegańskie [w] = wegetariańskie [m] = mięsne [gf] = naturalnie bezglutenowe



= to danie możemy zapakować również na wynos

EXTRA DODATKI

- podkreśl swoje jedzenie tak jak lubisz! UWAGA: dodatki nie są sprzedawane osobno

PIECZONY BOCZEK WĘDZONY Z PODSTOLIC /6

INDYK PIECZONY lub **SZARPANA WIEPRZOWINA** /6

TOFU PIECZONE W SOSIE BBQ lub **FALAFELE** /6

JAJKO Z WOLNEGO WYBIEGU /4 | **GRZYBY** /5

PASTA WYTRAWNA jajeczna / hummus buraczkowy / inna/ 5

AWOKADO POŁÓWKA /7

ZIELENINA: sałata, rukola, zioła, marchew, pestki słonecznika, sos ziołowy /5

BAJGIEL SOLO /4

PIECZYWO: pszenne kromeczki z naszej piekarni 'BUKA' /4

WAFLE KUKURYDZIANE/4

SŁODKIE PASTY: nutela domowa lub biała czekolada z migdałami /5

masło z fistaszków lub domowy dżemik owocowy /4

SYROP KLONOWY | **MIÓD** | **MASŁO** /4

**W NASZEJ KAWIARNI JEST SAMOObsługa
- PROSZĘ ZŁOŻ ZAMÓWIENIE PRZY BARZE -**

>>> NAPOJE / SŁODKOŚCI / BĄBELKI

KAWA [o rekomendowany rodzaj ziarna zapytaj baristę]

BIAŁA

LATTE ok.370 ml /16

CAPPUCCINO ok.300 ml /15

FLAT WHITE ok.150 ml /13

MAŁE CAPPUCCINO ok.200 ml /13

ICE LATTE espresso, lód, zimne mleko /16

KLONOWE LATTE latte z syropem klonowym /19

* wszystkie kawy białe serwujemy na podwójnym espresso

** kawa na mleku owsianym [v] /+3 *** mleko bez laktozy /+1

CZARNA

PRZELEW TYGODNIA 300 ml /14

ICED FILTER COFFEE 250 ml /15

ESPRESSO SINGLE ORIGIN doppio /12

ESPRESSO TONIC ok.350 ml (na zimno) /23
podwójne espresso, lód, tonic bżowy + bitters + pomarańcza

RĘCZNE METODY PRZELEWOWE

AEROPRESS ok.200 ml /15

DRIPPER ok.400 ml /21

LEPIEJ
PIĆ KAWĘ
NIŻ NIE

HERBATY

wybór szlachetnych herbat liściastych od czajnikowy.pl
- parzymy w czajniczku ok.500 ml /12

ZIELONA jaśminowa lub z owocami

CZARNA earl grey lub Ceylon

BIAŁA z malinami

ROOIBOS (napar ziołowy z czerwono krzewu)

LIŚCIE MIĘTY

DOMOWE KAKAO

Kakao ucierane z cukrem, rozpuszczone w
spienionym mleku krowim ok. 300 ml [w] /12
lub podawane z bio napojem owsianym[v] /15

INNE ZIMNE NAPOJE

LEMONIADA DOMOWA - owocowo-herbaciana,
bez cukru, codziennie inny smak, serwowana na
lodzie, ok.300 ml /15

WODA MINERALNA BUTELKOWANA

„KINGA PIENIŃSKA”

- gazowana, niegazowana 330 ml /7



POPISOWY KOKTAJL MIESIĄCA

- wesoly „signature drink” - zapytaj baristy lub sprawdź na tablicy

SMOOTHIE & SOKI [v]

przygotowywane na świeżo z owoców i warzyw

GREEN MONSTER - szpinak, ogórek, jabłko, banan, lód /16

MANGO - mango, pomarańcza, jabłko, cytryna, lód /16

KOKTAJL BANAN&CO - banan, masło orzechowe, mleko owsiane,
espresso, syrop klonowy, lód /18

ŚWIEŻO WYCISKANY SOK - pomarańcza | grejpfrut | mix | ok.300 ml /18

ALKOHOL I BĄBELKI

PROSECCO - CASA COOLER EXTRA DRY - kieliszek 125 ml /15 | butelka 750 ml /75

MIMOZA KOKTAJL - Prosecco, świeży sok pomarańczowy - 130 ml /19

MANGOZA KOKTAJL - Prosecco, mus mango - 130 ml /19

APEROL SPRITZ - Prosecco, Aperol, woda gazowana - 180 ml / 25

WINO BIAŁE | WINO CZERWONE - zapytaj baristy jakie aktualnie serwujemy

PIWO REGIONALNE - wybór polskich piw kraftowych /17

SŁODKOŚCI [domowe ciasta, serniki i desery - sprawdź w witrynie co przygotowaliśmy lub zapytaj baristę]

WESOŁE BROWNIE CZEKOLADOWE - brownie na mące z migdałów z orzechami laskowymi [gf] /13

DOMOWE SERNIKI, CIASTA, DESERY - sprawdź w witrynce co dziś upiekliśmy /13 - 19

CROISSANT MAŚLANY - [w] podawany na ciepło solo lub ze słodkim specjałem do wyboru:
domowa nutela/ masło orzechowe/ biała czekolada z prażonymi migdałami/ domowy dżemik owocowy /13

CROISSANTY DLA ŁASUCHA - [w] 2 croissanty maślane podawane na ciepło z 3 słodkimi specjałami do wyboru:
domowa nutela/ masło orzechowe/ biała czekolada z prażonymi migdałami/ domowy dżemik owocowy /27

W NASZEJ KAWIARNI JEST
SAMOOBSŁUGA
- PROSZĘ ZŁOŻYĆ ZAMÓWIENIE
PRZY BARZE -

GODZ. OTWARCIA KAWIARNI:
WT-ŚR 7:30-16:00
CZW-PON 7:30-18:00

WITAJ W WESOŁEJ!

MAMY NADZIEJĘ, IŻ CZAS SPĘDZONY W NASZEJ KAWIARNI BĘDZIE DLA CIEBIE MIŁYM DOŚWIADCZENIEM. WEŻ PROSZĘ POD UWAGĘ, IŻ CZAS WYDAWANIA POTRAW UZALEŻNIONY JEST OD ILOŚCI GOŚCI W KAWIARNI, A BYWA U NAS TŁOCZNO :) PROSIMY CIĘ O WYROZUMIAŁOŚĆ GDYŻ CAŁY ZESPÓŁ PRACUJE NA PEŁNYCH OBROTACH WYDAJĄC ŚWIEŻE DANIA PRZYGOTOWYWANE DLA CIEBIE. KAWA TO NASZE OCZKO W GŁOWIE - ZAPYTAJ BARISTY JAKIE ZIARNA AKTUALNIE SERWUJEMY I JAKĄ METODĄ JE PARZYMY. BAJGLE, CHLEBY I BRIOSZKI ORAZ WSZELKIE CIASTA PIECZEMY SAMI OD POCZĄTKU DO KOŃCA. W NASZEJ KUCHNI UŻYWAMY TYLKO JAJEK Z WOLNEGO WYBIEGU, BOCZEK I MIĘSA O CZYSTEJ ETYKIECIE MAMY PROSTO Z PODSTOLIC OD GAWORA®. WYKAZ SKŁADNIKÓW UŻYTYCH W POTRAWACH I CIASTACH ORAZ ALERGENÓW DOSTĘPNY JEST NA ŻYCZENIE. CENY PODANE SĄ W PLN I ZAWIERAJĄ PODATEK VAT. SERWIS NIE JEST WLICZONY, A EKIPA LUBI TIPY :) JEŚLI COŚ IDZIE NIE TAK... POWIEDZ NAM, DAJĄC SZANSĘ NA ROZWIĄZANIE PROBLEMU.



- dania oznaczone tym symbolem możemy zapakować na wynos w ekologiczne opakowania

<<< MENU CAŁODZIENNE :)