


Summer Napoje

menu

Limoncello Strawberry Spritz 33zł. 
koktajl na bazie limoncello truskawek i prosecco
cocktail based on limoncello, strawberries and prosecco

Basil Smash 29zł. 
koktajl na bazie ginu i bazyli / gin and basil cocktail

Herbata Mrożona 17zł.
iced tea with lemon and mint

Owocowa Herbata Mrożona 17zł.
fruit iced tea

Matcha & Mango 24zł.
matcha, puree mango, mleko

Orange Spritz 26zł.
bezalkoholowy Aperol Spritz/ non-alcoholic Aperol Spritz

Kawy

Espresso Orange 250ml 24zł.


Espresso Tonic 250ml. 24zł.


Cold Brew 330ml. 16zł.
tonic, natural, cascara, tonic & ipa


Coffee "After Eight" 24zł.
kawa, mleko, syrop mięta i czekolada / espresso with milk, mint and chocolate


Irish Ice Coffee 250ml. 28zł.
kawa z Tullamore Dew (40ml), z cukrem, mlekiem i bitą śmietaną
coffee with Tullamore Dew (40ml), with sugar, milk and whipped cream

Frozen Calimero Coffee 230ml. 28zł.
kawa z 2 gałkami lodów, advokatem(40ml) i bitą śmietaną
coffee with 2 scoops of ice cream, advokat(40ml) and whipped cream

Semifreddo z owocami 28zł. 
domowe lody waniliowe z owocami
homemade vanilla ice-cream with fruit
Alergeny: 3.

Pistacjowe semifreddo 29zł. 
domowe lody pistacjowe z bezą i malinami
homemade pistachio ice-cream with meringue and raspberries
Alergeny: 1,3.

Słona krówka 25zł. 
2 gałki lodów karmelowych, sos karmelowy, orzeszki, bita śmietana
2 scoops of caramel ice cream, caramel sauce, nuts, and whipped cream
Alergeny: 1,2,3,5,9.

Malinowa chmurka 27zł. 
2 gałki sorbetu, autorski sos malinowy, galaretka z malin, bita śmietana
2 scoops of ice cream, homemade raspberry sauce, raspberry jelly, whipped cream
Alergeny: 3.

Lody z gorącymi wiśniami 27zł.
3 gałki lodów waniliowych, gorące wiśnie, porto, bita śmietana
3 scoops of vanilla ice cream, hot cherries, port, whipped cream
Alergeny: 1,3,4,9.

Lemoniady

Cytrynowa 350ml. 16zł.
lemon lemonade

Pomarańczowa 350ml. 16zł.
orange lemonade

Marakuja 350ml. 18zł.
passion fruit lemonade

Lawendowa 350ml. 18zł.
lavender lemonade

Malinowa 350ml. 18zł.
raspberry lemonade

Pietruszkowa 350ml. 18zł.
parsley lemonade

Desery




ŚNIADANIA

Wszystkie dania przygotowywane są na bieżąco. prosimy o chwilę cierpliwości

CROISSANT PISTACIO  **NEW!** 28ZŁ. 47ZŁ. ^{zestaw z napojami}


2 smash croissants. miód. krem pistacjowy. siekane pistacje. malina(mus)
2 smash croissants. honey. pistachio cream. chopped pistachios. raspberry (mousse)
Alergeny: mleko(laktoza). orzechy. soja. pszenica (gluten). jaja. migdały 220g.

CILBIR - JAJA PO TURECKU   28ZŁ. 47ZŁ.


jogurt grecki. 2 jaja poche. palone masło z pieprzem cayenne. pita. natka pietruszki
greek yogurt. 2 poached eggs. roasted butter with cayenne pepper. pita. parsley
Alergeny: mleko. jaja. gluten. orzechy. sezam. soja 450g.

GOFR Z OWOCAMI  29ZŁ. 48ZŁ.


gofr. twarożek. świeże owoce. domowy dżem. płatki migdałów
waffle. cottage cheese. fresh fruit. homemade jam. almond flakes
Alergeny: orzechy. migdały. jaja 300g.

KETO  35ZŁ. 54ZŁ.

szpinak. awokado. jaja. frankfurterki. kielki. pestki dyni i słonecznika. pomidorki. rzodkiewka. oliwa czosnkowa
spinach. avocado. eggs. sausages. sprouts. pumpkin and sunflower seeds. cherry tomatoes. radish. garlic olive oil
Alergeny: mleko(laktoza). orzechy. soja. jaja 350g.


PAJDA Z HALLOUMI  33ZŁ. 52ZŁ.

tost. rucola. pomidor. grillowane halloumi. 2 jaja poche. olej sezamowy. pasta awokado/groszek. sezam. sriracha
toast. arugula. tomato. grilled halloumi. 2 poached eggs. sesame oil. avocado/pea paste. sesame seeds. sriracha
Alergeny: mleko(laktoza). sezam. orzechy. soja. pszenica (gluten). jaja 330g.

CROISSANT BRIE  **NEW!** 29ZŁ. 47ZŁ.


2 croissants smash. gruszka. orzechy włoskie. ser brie. chipsy z boczku miód. owoce
2 smash croissants. pear. walnuts. brie cheese. bacon chips. honey. fruit
Alergeny: mleko(laktoza). orzechy. soja. pszenica (gluten). jaja 260g.

TOST Z GUACAMOLE 33ZŁ. 52ZŁ.


tosty razowe. guacamole. 2 jajka. serek śmietankowy. pomidorki koktajlowe. kielki. prażony słonecznik
whole wheat toast. guacamole. 2 egg. cheese. cherry tomatoes. sprouts. roasted sunflower seeds  +4Zł.
Alergeny: mleko(laktoza). orzechy. soja. pszenica (gluten). jaja 300g.

GOFR Z PASTĄ JAJECZNA 29ZŁ. 48ZŁ.



gofr. pasta jajeczna. rucola. pomidorki. chipsy z boczku
waffle. egg paste. arugula. tomatoes. bacon chips
Alergeny: orzechy. migdały. jaja. gluten. gorczyca. 300g

DWIE PASTY  29ZŁ. 48ZŁ.

pasta z awokado. humus. pesto bazyliowe. oliwa. granat. pomidorki. pistacje. chipsy warzywne. placek naan.
avocado paste. humus. basil pesto. olive oil. pomegranate seeds. tomatoes. pistachios. naan cake.
Alergeny: orzechy. migdały. jaja. gluten. gorczyca. 280g.

OMLET CHEDDAR  29ZŁ. 48ZŁ.

4 jaja. ser cheddar. chipsy z boczku. szpinak. pomidorki. oliwa czosnkowa
omelette from 4 eggs. cheddar cheese. bacon chips. spinach. tomatoes. garlic olive oil
Alergeny: mleko(laktoza). orzechy. soja. jaja 250g.

GRANOLA   **NEW!** 28ZŁ. 47ZŁ.

domowa granola. świeże owoce. jogurt kokosowy. mus mango
homemade granola. fresh fruit. coconut yogurt. mango mousse
Alergeny: mleko(laktoza). orzechy. soja. jaja 350g.

JAJECZNICA 25ZŁ. 44ZŁ.

3 jaja. masło. chipsy z boczku. pomidorki koktajlowe. rucola. bagietka
3 eggs. butter. bacon chips. cherry tomatoes. and arugula
Alergeny: mleko(laktoza). pszenica (gluten). jaja. 300g.



pieczywie bezglutenowym + 4Zł.
on gluten-free bread

ŚNIADANIE SZEFA 39ZŁ. 58ZŁ.

frankfurterki. jajko sadzone. fasolka w pomidorach. mini sałatka. chipsy z boczku. pasta jajeczna. bagietka
frankfurters. egg. beans in tomatoes. mini salad. bacon chips. egg paste. baguette
Alergeny: mleko(laktoza). orzechy. soja. pszenica (gluten). jaja 600g.

ŚNIADANIE SZEFOWEJ 39ZŁ. 58ZŁ.

tost. szpinak. jajko poche. sos holenderski. wędzony łosoś. pomidorki. oliwa czosnkowa
toast. spinach. poached egg. hollandaise sauce. smoked salmon. garlic olive oil
Alergeny: mleko(laktoza). orzechy. soja. jaja 330g.



na pieczywie bezglutenowym + 4Zł.
on gluten-free bread

DODATKI:

<u>WIEKSZA KAWA</u> 3ZŁ. larger coffee 80ml.	<u>BITA ŚMIETANA</u> 4ZŁ. whipped cream 30g.	<u>MLEKO ROŚLINNE</u> 3ZŁ. plant milk 50ml.	<u>OWOCE</u> 6ZŁ. fruit 80g.	<u>KIELISZEK PROSSECO 100ML.</u> 9ZŁ. glass of prosecco
<u>PIECZYWO</u> 5ZŁ. crispy bread 60g.	<u>JAJKO</u> 4ZŁ. egg 1 szt.	<u>BOCZEK</u> 5ZŁ. bacon chips 20g.	<u>AWOKADO</u> 8ZŁ. avocado 1/3 szt.	<u>WARZYWA</u> 4ZŁ. vegetables 80g.

Zestaw promocyjny z napojami obowiązuje do godz. 14:

sok pomarańczowy 200ml. oraz do wyboru: herbata (czarna. owocowa. zielona).

lub kawa (espresso. americano 180ml. cappuccino 200ml. latte macchiato 280)

Smacznego!!

MENU OBIADOWE

Wszystkie dania przygotowywane są na bieżąco. prosimy o chwilę cierpliwości
POINFORMUJ NAS JEŚLI JESTEŚ NA DIECIE BEZGLUTENOWEJ!

PIZZA BEZGLUTENOWA 28cm.

MARGHERITA pomidory pelati. mozzarella. bazylia 36zł.
pelati tomatoes. mozzarella. basil
alergeny: 9

CAPRICIOSA pomidory pelati. mozzarella. szynka. pieczarki. oregano 46zł.
pelati tomatoes. mozzarella. ham. mushrooms. oregano
alergeny: 9

CRUDO pomidory pelati. mozzarella. szynka crudo. pomidorki. rukola. grana padano 56zł.
pelati tomatoes. mozzarella. Parma ham. tomatoes. arugula. parmesan
alergeny: 9

PICANTE pomidory pelati. mozzarella. salami picante. cebula czerwona. jalapeño. 🌶️🌶️ 47zł.
pelati tomatoes. mozzarella. salami picante. red onion. jalapeño.
alergeny: 9. 10

SALAMI pomidory pelati. mozzarella. salami. oliwki czrne 46zł.
pelati tomatoes. mozzarella. salami. black olives
alergeny: 9

FORMAGGIO sery: sędzony. leśniowy. camembert. konfitura z żurawiny. rukola 49zł.
cheeses: smoked. forest cheese. camembert. cranberry jam. arugula
alergeny: 9

SEZONOWA pytaj obsługę
ask the staff

ZUPY

MINISTRONE 🌿🍷 24zł.
klasyczna warzywna zupa
classic vegetable soup
alergeny: 2. 6. 8. 300ml.

ZUPA SEZONOWA 🌿🍷 24zł.
o szczegóły pytaj obsługę
seasonal soup ask the staff for details
alergeny: 1. 2. 3. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11 300ml.

LUNCH
poniedziałek - piątek od godz. 13 do 16
w cenie dania głównego zupa i mini deser!
the price of the main course includes soup and a mini dessert!

DANIA GŁÓWNE

PENNE z GRILLOWANYMI WARZYWAMI 🌿🍷 42zł.
bezglutenowe penne. sos pomidorowy. grillowane warzywa. chilli. zioła. grana padano
gluten-free penne. tomato sauce. grilled vegetables. grana padano. herbs
alergeny: 1. 2. 8 350g.

GNOCCHI z KURCZAKIEM 🍷 47zł.
bezglutenowe gnocchi. kurczak. suszone pomidory. szpinak. sos śmietanowy. grana padano.
gluten-free gnocchi. chicken. sun-dried tomatoes. spinach. cream sauce. grana padano.
alergeny: 5.9. 400g.

SPAGHEETTI z KREWETKAMI 🌿🍷 56zł.
bezglutenowe spaghetti. krewetki. czosnek. cebula. natka pietruszki. chilli. sos maślano winny
gluten-free spaghetti. shrimps. garlic. onion. chilli. parsley. chilli. butter wine sauce
alergeny: 7. 9. 11. 13. 240g.

POLICZKI WOŁOWE 🍷 59zł.
puree chrzanowe. karmelizowane buraczki i marchew. sos własny
beef cheeks. horseradish puree. caramelized beets and carrots. own sauce
alergeny: 1. 8. 9. 10 500g.

BRIOCHE Z BOCZNIAKAMI 🌿 29zł.
boczniki. cebula. sos bbq. ogórki kiszzone. czerwona kapusta
brioche oyster mushrooms. onion. bbq sauce. pickled cucumbers. red cabbage
alergeny: 1. 2. 4. 6. 8. 9. 10



pieczywo bezglutenowe + 4zł.
on gluten-free bread

🌿 danie wegetariańskie
vegetarian dish



przygotowano z produktów
nie zawierających glutenu
gluten-free products

Alergeny występujące w kawiarni: 1.orzechy. orzechy ziemne 2.soja 3. migdały 4.zboża zawierające gluten 5.jaja
6.gorczyca 7.ryby. owoce morza 8.seler 9.mleko(laktoza) 10.sezam 11.dwutlenek siarki 12.tubin 13.skorupiaki

S A Ł A T K I

S A Ł A T A Z P I E C Z O N ą D Y N I ą

 39ZŁ.

mix sałat, pieczona dynia, suszone pomidory, feta, prażone pestki dyni, sos ziołowy
salad mix, baked pumpkin, dried tomatoes, feta cheese, roasted pumpkin seeds, herb sauce
alergeny: 1,2,3,9

S A Ł A T A C A M E M B E R T

 38ZŁ.

grillowany ser Camembert, mix sałat, carpaccio z buraka, orzechy włoskie, żurawina
Mixed salads, grilled camembert cheese, beetroot carpaccio, walnuts, cranberries.
Alergeny: 1,2,5,9

S A Ł A T A Z W Ę D Z O N Y M Ł O S O S I E M

 46ZŁ.

łosoś wędzony na ciepło, mix sałat, pomidorki koktajlowe, czarne oliwki, czerwona cebula,
sos majonezowo-musztardowy
Mix of lettuces, hot smoked salmon, cherry tomatoes, black olives, red onion, mayonnaise and mustard sauce
Alergeny: 1,2,5,6,7,8,9

S A Ł A T A Z K U R C Z A K I E M

 43ZŁ.

Pieczony filet z kurczaka, mix sałat, pomidorki koktajlowe, papryka, pestki słonecznika, pesto
bazyliowe, grana padano
Salad mix, baked chicken fillet, cherry tomatoes, peppers, sunflower seeds, basil pesto, grano padano
Alergeny: 1,2,4,5,7,9

S A Ł A T K A H A L L O U M I

 41ZŁ.

mix sałat, pieczony ser halloumi, pieczona gruszka, prażone płatki migdałów,
pomidorki koktajlowe, balsamico malinowe
salad mix, baked pear, halloumi cheese, cherry tomatoes, roasted almond seeds, raspberry balsamico
Alergeny: 1,2,5,9

B A J G L E

V E G E

 23ZŁ.

guacamole, kiełki, rzodkiewka, pomidor, cebulka prażona
guacamole, sprouts, radish, tomato, and roasted onion
Alergeny: 2,4,5,6,9,10

J A J E C Z N Y

 23ZŁ.

pasta jajeczna, chipsy z szynki, wędzonej, rukola
egg paste, smoked ham chips, arugula
Alergeny: 2,4,5,6,9,10

Ł O S O Ś

 25ZŁ.

wędzony łosoś, serek śmietankowy, ogórek
smoked salmon, cream cheese, cucumber
Alergeny: 2,4,5,6,9,10

Alergeny występujące w kawiarni:

1.orzechy, orzechy ziemne 2.soja 3. migdały 4.zboża zawierające gluten 5.jaja 6.gorczyca 7.ryby, owoce morza 8.seler
9.mleko(laktoza) 10.sezam 11.dwutlenek siarki 12.lubin 13.skorupiaki


PANINI

GORĄCE KANAPKI

KANAPKA Z TUŃCZYKIEM 26ZŁ.

sałata lodowa, tuńczyk, pomidor, czerwona cebula, ser żółty, majonez
iceberg lettuce, tuna, tomato, red onion, yellow cheese, and mayonnaise

Alergeny:

KANAPKA WŁOSKA  25ZŁ.

rukola, pomidor, ser mozzarella, suszone pomidory,
arugula, tomato, mozzarella cheese, dried tomatoes.

Alergeny: mleko(laktoza), orzechy, pszenica (gluten), soja

KANAPKA Z KURCZAKIEM 28ZŁ.


sałata lodowa, kurczak, pomidor, ogórek kiszony, cebula, ser żółty, sos czosnkowy
iceberg lettuce, chicken, tomato, pickled cucumber, onion, yellow cheese, garlic sauce

Alergeny: mleko(laktoza), orzechy, soja, pszenica (gluten).

KANAPKA PROSCIUTTO COTTO 28ZŁ.

pieczona cukinia, szynka prosciutto cotto, pomidor, czarne oliwki, pesto bazyliowe
baked zucchini, prosciutto cotto ham, tomato, black olives, basil pesto

Alergeny: mleko(laktoza), orzechy, soja, pszenica (gluten).

KANAPKA Z SERAMI  26ZŁ.

rukola, ser wędzony, ser pleśniowy, camembert, żurawina
arugula, smoked cheese, blue cheese, camembert, cranberries

Alergeny: mleko(laktoza), orzechy, soja, pszenica (gluten).

DESSERTY


CODZIENNIE W NASZEJ WITRYNIE ZNAJDZIECIE INNE CIASTA. SPOZA NASZEGO MENU
EVERY DAY YOU WILL FIND DIFFERENT CAKES ON OUR WEBSITE. NOT ON OUR MENU

DOMOWA GORĄCA SZARLOTKA 24ZŁ.

z lodami i bitą śmietaną

Homemade, hot apple pie with ice cream and whipped cream

ALERGENY: 1,2,3,4,5,9.

SERNIK Z MUSEM MALINOWYM  21ZŁ.

Cheesecake with raspberry mousse


Alergeny: 1,3,5,9

TECZA OWOCOWA - SAŁATKA OWOCOWA   23ZŁ.

sałatka ze świeżych owoców z musem malinowym i płatkami migdałów

Fresh fruit salad with raspberry mousse and almond flakes

Alergeny: 1, 3

TORT POTRÓJNIE CZEKOLADOWY  19ZŁ.

Triple chocolate cake

Alergeny: 1,3,5,9

PUDDING CHIA  

deser na mleku kokosowym z musem owocowym i owocami

coconut milk dessert with fruit mousse and fruit

Alergeny: 1.2.3.10.

23ZŁ

CREME BRULÉE 

z musem malinowym i owocami

creme brulee with raspberry mousse and fruit

Alergeny: 1.3.5.9.

23ZŁ

LODY Z GORĄCYMI WIŚNIAMI

odrobina porto i bitą śmietaną

Ice cream with hot cherries a little port and whipped cream

Alergeny: 1.3.4.9.

27ZŁ

LODOWA KLASYKA 

3 gałki lodów z owocami, rodzynkami i bitą śmietaną

Ice classic - 3 scoops of ice cream with fruit, raisins and whipped cream

Alergeny: 1.3.9.

28ZŁ

SUFLET CZEKOLADOWY 

z lodami waniliowymi

chocolate souffle with vanilla ice cream

Alergeny: 1.3.5.9

29ZŁ

CIASTA NA ZAMÓWIENIE

MOŻEMY PRZYGOTOWAĆ

CIASTA I TORTY

SPECJALNIE NA TWÓJE ZAMÓWIENIE

bez glutenu. bez cukru. bez laktozy

W NASZEJ OFERCIE:

SERNIKI KLASYCZNE

sernikowe wariacje np. dyniowy. pistacjowy. daktylowy itp.

TORTY BISZKOPTOWE

TORTY CZEKOLADOWE

SZARLOTKI

klasyczna lub bez cukru i glutenu

TARTY

z kremami i owocami

BEZY

duże i małe



danie wegetariańskie
vegetarian dish



przygotowano z produktów
nie zawierających glutenu
gluten-free products

Alergeny występujące w kawiarni:

1.orzechy. orzechy ziemne 2.soja 3. migdały 4.zboża zawierające gluten 5.jaja 6.gorczyca 7.ryby. owoce morza 8.seler
9.mleko(laktoza) 10.sezam 11.dwutlenek siarki 12.łubin 13.skorupiaki

KAWY

KLASYCZNE

DRIP COFFEE 180ML. / 350ML	15/22ZŁ.
ESPRESSO 30ML.	9ZŁ.
DOPPIO 50ML.	11ZŁ.
AFFOGATO 50ML.	14ZŁ.
ESPRESSO MACCHIATO 50ML.	11ZŁ.
ESPRESSO CON PANNA 50ML.	11ZŁ.
AMERICANO 180 / 250 / 500ML.	13/17/19ZŁ.
CAPPUCCINO 200 / 300 / 500ML.	14/18/20ZŁ.
FLAT WHITE 200ML.	15ZŁ.
LATTE MACCHIATO 280 / 450ML.	15/18ZŁ.

WARJACJE

<u>MOCHA 300ML.</u> z dodatkiem gorzkiej czekolady i bitej śmietany with the addition of dark chocolate and whipped cream	19ZŁ.
<u>PEANUT COFFEE 300ML.</u> kawa z dodatkiem syropu orzechowego i bitą śmietaną coffee with nut syrup and whipped cream	21ZŁ.
<u>MALIBU COFFEE 300ML.</u> kawa z dodatkiem syropu kokosowego i bitą śmietaną coffee with coconut syrup and whipped cream	21ZŁ.
<u>CINNAMON COFFEE 200ML.</u> kawa z dodatkiem miodu i cynamonu coffee with honey and cinnamon	17ZŁ.
<u>AROMATYCZNE LATTE MACCHIATO 280ML.</u> z dodatkiem wybranego syropu with the addition of selected syrup	18ZŁ.
<u>KAHLUA COFFEE 200ML.</u> kawa z dodatkiem likieru Kahlua (20ml.) coffee with Kahlua liqueur (20ml)	21ZŁ.
<u>CALIMERO COFFEE 250ML.</u> kawa z advokatem, whisky, mlekiem i bitą śmietaną coffee with Advocate, whiskey, milk and whipped cream	26ZŁ.
<u>IRISH COFFEE 250ML.</u> z dodatkiem Tullemor Dew, mleka i bitej śmietany coffee with Tullemor Dew, milk and whipped cream	26ZŁ.

KAWY NA ZIMNO

<u>FRAPPE 250ML.</u> kawa na kościach lodu z mlekiem coffee on ice cubes with milk	15ZŁ.
<u>FRAPPE SMAKOWE 250ML.</u> kawa na kościach lodu z mlekiem i syropem smakowym coffee on ice cubes with milk and flavored syrup	18ZŁ.
<u>KAWA MROŻONA 250ML.</u> kawa, 2 gałkami lodów, odrobina mleka, bita śmietana blended coffee with 2 scoops of ice cream and a little milk, served with whipped cream	23ZŁ.
<u>FROZEN CALIMERO COFFEE 280ML.</u> espresso, 2 gałki lodów waniliowych, advokat, bita śmietana coffee with 2 scoops of Advokat vanilla ice cream and whipped cream	28ZŁ.

HEBATY

BIAŁE 15 ZŁ.

PAI MU TAN

JEDWABNY SZLAK

pai mu tan. sencha. morele. brzoskwinie.
kwiat jaśminu. kwiaty i paczki róży

CZARNE 15ZŁ.

CEYLON BOPI

YUNNAN OP

EARL GREY

EARL GREY Z TRAWĄ CYTRYNOWĄ

ZIEŁONE 15ZŁ.

GUNPOWDER

SENCHA ORGANIC

JASMIN & SZAFRAN

jaśmin. dziki szafran. kwiat
pomarańczy. gunpowder

ZIEŁONA OAZA

hibiskus. żurawina. mango. cytryna.
paczki róży. bławatek. brzoskwinia

PU ERH 15ZŁ.

CZERWONA MAGNOLIA

eukaliptus. kwiat słonecznika. rabarbar.
czerwona porzeczka. płatki róż

PORZECZKA

porzeczka. liść malin. kwiat pomarańczy

OWOCOWE 15ZŁ.

OGRÓD KRÓLOWEJ

hibiskus. ananas. czarny bez.
rodzynki. czarna porzeczka. płatki róż

OWOCOWA NALEWKA

hibiskus. jeżyna. aronia. ananas.
głóg. czarny bez. jabłka. skórka róży. wiśnia

AUTORSKIE 21ZŁ.

HERBATKA BABUNI

susz owocowy. cynamon.
goździki. miód. wanilia. pomarańcza

WZMACNIAJĄCA

czarna herbata. suszona pigwa.
miód. pomarańcz. malina

YERBA MATE

YERBA MATE GREEN DESPELADA

15ZŁ.

100% Yerba mate

MATE GREEN FRUTAS

15ZŁ.

10% ananas. malina. czarna porzeczka. jagody goji. skórka pomarańczy. liść truskawki
10% pineapple. raspberry. black currant. goji berries. orange peel. strawberry leaf

MATE GREEN FURETE

15ZŁ.

10% guarana. catuaba. miłorząb japoński. jagody goji. liść porzeczki
10% guarana. catuaba. ginkgo biloba. goji berries. currant leaf

MATE GREEN ENERGY

15ZŁ.

8.2% korzeń żeń-szenia syberyjskiego. czarny bez. szkrzyp polny. zielona herbata
8.2% Siberian ginseng root. elderberry. field horsetail. green tea

MATCHA

<u>MATCHA CAPPUCCINO</u>	18ZŁ.
<u>MATCHA LATTE</u>	22ZŁ.
<u>MATCHA FRAPPEE</u>	22ZŁ.

NAPOJE / SOKI

<u>ŚWIEŻY SOK 200ML/400ML.</u> pomarańcz. grejpfrut. mix orange. grapefruit. mix	14 / 21ZŁ.
<u>ZIELONA ENERGIA 400ML.</u> koktajl na bazie szpinaku. banana. soku jabłkowego. nasion chia. pestek granatu cocktail based on spinach. banana. apple juice. chia seeds. pomegranate seeds	19ZŁ.
<u>POMARAŃCZ & MANGO 400ML.</u> koktajl na bazie soku pomarańczowego i mango cocktail based on orange juice and mango	19ZŁ.
<u>LEMONIADA POMARAŃCZOWA 350ML.</u> orange lemonade	16ZŁ.
<u>LEMONIADA CYTRYNOWA 350ML.</u> lemon lemonade	16ZŁ.
<u>NAPOJE GAZOWANE 250ML.</u>	10ZŁ.
<u>WODA GAZOWANA / NIEGAZOWANA 330ZML.</u>	10ZŁ.

ALKOHOLE

PIWO

CYDR

WINO

WÓDKA

WHISKY

GIN

RUM

TEQUILA

BRENDY

WERMUTY