

# ROZGRZEJ SIĘ

## HERBATY

### Herbata Wzmacniająca 400ml. 21zł.

Czarna herbata z malinami, pigwą, pomarańczą oraz miodem  
Black tea with raspberries, quince, orange and honey

### Herbata Imbirowo - Miodowa 400ml. 21zł.

Czarna herbata z imbirem, miodem i cytryną  
Black tea with ginger, honey and lemon

### Herbata Różana 450ml. 22zł.

Zielona herbata z konfiturą z płatków róży, miodem, limonką oraz z płatkami róży  
Green tea with rose petal jam, honey, lime and dried rose petals

### Herbata Malinowa 400ml. 22zł.

Napój na bazie malin z goździkami, pomarańczą i miodem  
Raspberry-based drink with cloves, orange and honey

### Herbatka Babuni 400ml. 21zł.

Susz owocowy, cynamon, goździki, miód, wanilia, cukier, pomarańcza  
Dried fruit, cinnamon, cloves, honey, vanilla, sugar, orange

### Herbata z wiśniówką 400ml. 24zł.

Susz owocowy z dodatkiem rozgrzewającej wiśniówki (40ml.) i pomarańczy  
Dried fruit with the addition of warming cherry vodka (40ml) and orange

## PIWO

### Piwo korzenne 500ml. 21zł.

Grzane piwo z przyprawami korzennymi, syropem malinowym oraz sokiem pomarańczowym  
Mulled beer with spices, raspberry syrup and orange juice  
Alergeny: orzechy, gluten

### Piwo imbirowo miodowe 500ml. 21zł.

Grzane piwo z miodem, imbirem, sokiem pomarańczowym oraz ze szczyptą cynamonu  
Mulled beer with honey, ginger, orange juice and a pinch of cinnamon  
Alergeny: orzechy, gluten

## CZEKOLADA

### Czekolada z bitą śmietaną 250ml. 19zł.

Chocolate with whipped cream  
Alergeny: mleko, orzechy, soja,

### Czekolada z piankami 250ml. 21zł.

Chocolate with marshmallows  
Alergeny: mleko, orzechy, soja

### Biała czekolada z truskawkami i bitą śmietaną 250ml. 26zł.

White chocolate with strawberries and whipped cream  
Alergeny: mleko, orzechy, soja

### Czekolada z malinami i bitą śmietaną 250ml. 23zł.

Chocolate with raspberries and whipped cream  
Alergeny: mleko, orzechy, soja,

### Czekolada z gałką lodów 250ml. 23zł.

Chocolate with raspberries and whipped cream  
Alergeny: mleko, orzechy, soja

## KAWY

### Latte Dyniowe 400ml. 22zł.

Kawa mleczna z syropem dyniowym, przyprawami korzennymi i bitą śmietaną  
Milk coffee with pumpkin syrup, spices, and whipped cream  
Alergeny: mleko,

### Latte Ciasto Marchewkowe 400ml. 22zł.

Duża kawa latte z syropem marchewkowym i bitą śmietaną  
Large latte with syrup and whipped cream  
Alergeny: mleko,

### Kawa Piernikowa 300ml. 22zł.

Kawa z syropem piernikowym, ciasteczkami korzennymi i bitą śmietaną  
Coffee with gingerbread syrup, spice cookies and whipped cream  
Alergeny: mleko, gluten

### Latte Marshmallows 400ml. 22zł.

Waniliowa cafe latte z pieczonymi piankami marshmallows  
Vanilla cafe latte with baked marshmallows  
Alergeny: mleko,

## WINO

### Wino korzenne 250ml. 21zł.

Czerwone wytrawne wino grzane z sokiem pomarańczowym, syropem malinowym, miodem oraz przyprawami korzennymi  
Red mulled wine with orange juice, raspberry syrup, honey and spices  
Alergeny: orzechy,

### Grzaniec winny z rumem 250ml. 23zł.

Czerwone wytrawne wino grzane z syropem malinowym, goździkami, cynamonem, sokiem pomarańczowym z dodatkiem białego rumu(30ml.)  
Red mulled wine with raspberry syrup, cloves, cinnamon, and orange juice white rum (30ml)  
Alergeny: orzechy,

### Biały grzaniec winny 250ml. 21zł.

Białe wino grzane z gruszką, limonką, malinami oraz miodem  
White mulled wine with pear, lime, raspberries and honey  
Alergeny: orzechy

### Bezalkoholowy grzaniec 250ml. 19zł.

Napój bezalkoholowy o smaku wina korzennego  
Non-alcoholic drink with the flavor of spiced wine  
Alergeny: orzechy,

## NAPOJE

### Ambrozja 300ml. 19zł.

Ciepły napój cytrusowy z imbirem i miodem  
Warm citrus drink with ginger and honey

### Whisky cydr 250ml. 26zł.

Grzane Whisky z cydrem, z cynamonem, jabłkiem  
Mulled cider with Jack Daniel's, cinnamon, apple  
Alergeny: orzechy,

### Przysmak żubra 250ml. 22zł.

Żubrówka (40ml) grzana z sokiem jabłkowym, jabłko, goździkami i cynamonem  
Żubrówka (40ml) heated with apple juice, apple, cloves and cinnamon  
Alergeny: orzechy,

### Grzany miód pitny 200ml. 21zł.

Trójniak grzany z cynamonem, pomarańczą oraz przyprawami korzennymi  
Mead heated with cinnamon, orange and spices  
Alergeny: orzechy,

### Calimero coffee 250ml. 26zł.

Espresso z dodatkiem ciepłego whisky (20ml.), advocaatu (20ml), mleka oraz bitej śmietany  
Hot espresso with warm whiskey (20 ml), advocaat (20 ml), milk and whipped cream  
Alergeny: mleko,



# 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  
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)



# 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 czarne 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


**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!

## ZUPY

**ZUPA GULASZOWA** 28zł.   
wołowa zupa gulaszowa z warzywami  
goukass soup. with vegetable  
alergeny: 2, 6, 8. 400ml.


**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.


## DANIA GŁÓWNE


przygotowano z produktów nie zawierających glutenu  
gluten-free products 


**PENNE z GRILLOWANYMI WARZYWAMI** sos pomidorowy. chilli. zioła. grana padano  42zł.  
gluten-free penne. tomato sauce. grilled vegetables. grana padano. herbs  
alergeny: 1, 2, 8. 400g.

**GNOCCHI w SOSIE Z GRZYBÓW LEŚNYCH** poledwiczka wieprzowa. grana padano 48zł.  
gluten-free gnocchi. wild mushroom sauce. pork tenderloin. grana padano  
alergeny: 5, 9. 400g.


**PENNE z WEDZONYM ŁOSOSIEM** sos śmietanowy. czosnek. pomidorki  48zł.  
gluten-free penne. cream sauce. garlic. smoked salmon. tomatoes  
alergeny: 7, 9. 400g.

**SPAGHEETTI z OWOCAMI MORZA** sos pomidorowy. czosnek. natka pietruszki. chilli  53zł.  
gluten-free spaghetti. seafood mix. tomato sauce. garlic. parsley. chilli.  
alergeny: 7, 9, 11, 13. 350g.

**MAC and CHESSE** makaron w sosie serowym. zapiekany z cheddarem  33zł.  
gluten-free pasta in cheese sauce  
alergeny: 5, 6, 9. 300g.

**DORSZ w CURRY** warzywa. ryż  54zł.  
baked cod. slightly spicy curry sauce with vegetables. rice  
alergeny: 5, 6, 9. 400g.

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

 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



# 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. łubin 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).

## DESSERTS

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

odrobiną 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 TWOJE ZAMÓWIENIE

bez glutenu. bez cukru. bez laktozy

W NASZEJ OFERCIE:

SERNIKI KLASYCZNE

serniki smakowe np. dyniowy, pistacjowy, daktylowy itp.

TORTY BISZKOPTOWE

TORTY WEGAŃSKIE I BEZ CUKRU

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.lubin 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.



# HERBATY

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. miłorząd 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

MATCHA CAPPUCINO 200ML. 18ZŁ.

MATCHA LATTE 280ML. 22ZŁ.

MATCHA FRAPPEE 250ML. 22ZŁ.

## NAPOJE / SOKI

ŚWIEŻY SOK 200ML/400ML. 14 / 21ZŁ.  
pomarańcz. grejpfrut. mix  
orange. grapefruit. mix

ZIELONA ENERGIA 400ML. 19ZŁ.  
koktajl na bazie szpinaku. banana. soku jabłkowego. nasion chia. pestek granatu  
cocktail based on spinach. banana. apple juice. chia seeds. pomegranate seeds

POMARAŃCZ & MANGO 400ML. 19ZŁ.  
koktajl na bazie soku pomarańczowego i mango  
cocktail based on orange juice and mango

LEMONIADA POMARAŃCZOWA 350ML. 16ZŁ.  
orange lemonade

LEMONIADA CYTRYNOWA 350ML. 16ZŁ.  
lemon lemonade

NAPOJE GAZOWANE 250ML. 10ZŁ.

WODA GAZOWANA / NIEGAZOWANA 330ZML. 10ZŁ.

## KOKTAJLE

ROSE HUGO 31zł. 200ml.  
prosecco. syrop z kwiatu bzu. syrop różany.  
limonka. woda gazowana

MAI TAI 33zł. 150ml.  
bacardi carta negra. cappitan morgan.  
amaretto. cointreau. limonka

MAGIC HIGHBALL 35zł. 180ml.  
Jonston kind of Blue. likier brzoskwiniowy.  
krem balsamico. limonka. tonic

BRAMBLE 33zł. 150ml.  
gordons gin. cytryna. syrop cukrowy.  
syrop jeżynowy

PORNSTAR MARAKUJA SOUR 33zł. 150ml.  
wódka. biało. marakuja. prosecco. limonka

NEGRONI SBAGLIATO 31zł. 150ml.  
martini rosso. campari. prosecco.  
triple sec

JASMINE 33zł. 180ml.  
jonston botanical vodka. riesling.  
woda lawendowa.





# WINA

WINO STOŁOWE 150ml. 15zł.  
1000ml. 68zł.

białe i czerwone  
wytrawne 11%vol

## CZERWONE

BURBERO VENEZIA 150ml. 18zł.  
750ml. 80zł.

Włochy. Lekko wytrawne.  
Szczep: Montepulciano d'Abruzzo 14%vol

MONCANAGUA 150ml. 24zł.  
750ml. 105zł.

Argentyna. wytrawne.  
Szczep: Malbec. leżakowane 6miesiący 15%vol

LITTLE HIL 150ml. 21zł.  
750ml. 88zł.

RPA. wytrawne.  
Szczep: Cabernet Sauvignon 14.5%vol

VENDIMIA RIOJA 150ml. 23zł.  
750ml. 99zł.

Hiszpania. wytrawne.  
Szczep: Tempranillo. Mazuelo 13.5%vol

DORNFELDER 150ml. 19zł.  
750ml. 85zł.

Niemcy. półsłodkie.  
Szczep: Dornfelder 10.5%vol

## BIAŁE

VILLA SAN MARTINO 150ml. 22zł.  
750ml. 99zł.

Włochy. wytrawne.  
Szczep: Pinot Grigio 12.5%vol

RIESLING 150ml. 22zł.  
750ml. 99zł.

Niemcy. półwytrawne.  
Szczep: Riesling 11%vol

LADY BUG 150ml. 22zł.  
750ml. 99zł.

Hiszpania. wytrawne.  
Szczep: Verdejo 13.5%vol

CARTAGENA 750ml. 140zł.

Chile. wytrawne. Wyróżnienie 91+/100  
Szczep: Sauvignon Blanc 13.5%vol

GRAND TEATRE 150ml. 21zł.  
750ml. 91zł.

Francja. słodkie.  
Szczep: sauvignon Blanc. Semillon 11%vol.

## MUSUJĄCE

PROSECCO 200ml. 26zł.

Włochy. wytrawne.  
Szczep: Treviso 11%vol

MAS FI CAVA 750ml. 96zł.

Włochy. lekko wytrawne.  
Szczep: Macabeo. Parellada. Xarello 11.5%vol

