

ZIMNA

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

HEBRATKA BABUNI 400ML. 21ZŁ.

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

HERBATA Z WIŚNIÓWKĄ 400ML. 24ZŁ.

Susz owocowy z rozgrzewającą wiśniówką (40ml) i pomarańczą
Dried fruit with the addition of warming cherry vodka (40ml) and orange



WINO

WINO KORZENNE 250ML. 21ZŁ.

z sokiem pomarańczowym, syropem malinowym, miodem oraz przyprawami
Red mulled wine with orange juice, raspberry syrup, honey and spices

GRZANIEC WINNY Z RUMEM 250ML. 24ZŁ.

z syropem malinowy, goździkami, cynamonem, sokiem pomarańczowym z dodatkiem białego rumu(30ml)
Wine with raspberry syrup, cloves, cinnamon, and orange juice white rum (30ml)

BIAŁY GRZANIEC WINNY 250ML. 22ZŁ.

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

BEZALKOHOLOWY GRZANIEC 250ML. 21ZŁ.

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

CZEKOLADA

CZEKOLADA Z BITA ŚMIETANA 250ML.

Chocolate with whipped cream

CZEKOLADA Z PIANKAMI 250ML.

Chocolate with marshmallows

CZEKOLADA Z MALINAMI I BITA ŚMIETANA 250ML.

Chocolate with raspberries and whipped cream

GORACA CZEKOLADA MLECZNA Z BITA ŚMIETANA 250ML.

Hot milk chocolate with whipped cream

BIAŁA CZEKOLADA Z TRUSKAWKAMI I BITA ŚMIETANA 250ML.

White chocolate with strawberries and whipped cream

ALKOHOLE

PIWO KORZENNE 500ML. 21ZŁ.

Mulled beer with spices, raspberry syrup and orange juice

PIWO IMBIROWO MIODOWE 500ML. 21ZŁ.

Mulled beer with honey, ginger, orange juice and a pinch of cinnamon

PRZYSMAK ŻUBRA 250ML. 22ZŁ.

Żubrówka (40ml) grzana z sokiem jabłkowym, pomarańczą, goździkami i cynamonem
Żubrówka (40ml) heated with apple juice, orange, cloves and cinnamon

KAWY

LATTE DYNIOWE 400ML. 22ZŁ.

Milk coffee with pumpkin syrup, spices, and whipped cream

LATTE CIASTO MARCHEWKOWE 400ML. 22ZŁ.

Large latte with syrup and whipped cream

KAWA PIERNIKOWA 300ML. 22ZŁ.

Coffee with gingerbread syrup, spice cookies and whipped cream

ŚNIADANIA

Wszystkie dania przygotowywane są na bieżąco. prosimy o chwilę cierpliwości

CROISSANTY SŁODKIE

2 croissanty. krem waniliowym. owoce. domowy dżem. płatki migdałów
2 croissanty. vanilla cream. fruit. homemade jam. almond flakes
Alergeny: mleko(laktoza). orzechy. soja. pszenica (gluten). jaja. migdały

zestaw
z napojami
28ZŁ. 47ZŁ.

CILBIR - JAJA PO TURECKU 🌶️ 🌶️

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

28ZŁ. 47ZŁ.

GOFR Z OWOCAMI

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

29ZŁ. 48ZŁ.

KETO 🌿

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

35ZŁ. 54ZŁ.

PAJDA Z HALLOUMI 🌶️ **NEW!**

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

33ZŁ. 52ZŁ.

CROISSANTY WYTRAWNE

2 croissanty. rukola. mozzarella. pomidor. szynka cotto. pesto bazyliowe
croissants arugula. mozzarella. tomato. Cotto ham. basil pesto
Alergeny: mleko(laktoza). orzechy. soja. pszenica (gluten). jaja

28ZŁ. 47ZŁ.

TOST Z AWOKADO

tosty razowe. awokado. jajko. serek śmietankowy. pomidorki koktajlowe. kielki. prażony słonecznik
whole wheat toast. avocado. egg. cheese. cherry tomatoes. sprouts. roasted sunflower seeds
Alergeny: mleko(laktoza). orzechy. soja. pszenica (gluten). jaja

33ZŁ. 52ZŁ.

GOFR Z PASTĄ JAJECZNA

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

29ZŁ. 48ZŁ.

DWIE PASTY 🌿 **NEW!**

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

29ZŁ. 48ZŁ.

OMLET CHEDDAR 🌿

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

29ZŁ. 48ZŁ.

OWSIANKA 🌿 🌿

owsianka na mleku roślinnym. z prażonymi jabłkami w cynamonie
oatmeal with plant milk. with roasted apples in cinnamon
Alergeny: orzechy. soja.

26ZŁ. 45ZŁ.

JAJECZNICA

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

25ZŁ. 44ZŁ.

ŚNIADANIE SZEFA

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

39ZŁ. 58ZŁ.

ŚNIADANIE SZEFOWEJ 🌿

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

39ZŁ. 58ZŁ.

DODATKI:

<u>WIĘKSZA KAWA</u> 3ZŁ. larger coffee	<u>BITA ŚMIETANA</u> 4ZŁ. whipped cream	<u>MLEKO ROŚLINNE</u> 3ZŁ. plant milk	<u>OWOCE</u> 5ZŁ. fruit	<u>KIELISZEK PROSECCO 100ML.</u> 9ZŁ. glass of prosecco
<u>PIECZYWO BEZGLUTENOWE</u> 5ZŁ. gluten free bread	<u>JAJKO</u> 4ZŁ. egg	<u>SZYNKA COTTO</u> 4ZŁ. cotto ham	<u>AWOKADO</u> 8ZŁ. avocado	<u>WARZYWA</u> 4ZŁ. vegetables

Zestaw napoi:

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!



PRZYSTAWKI

CARPACCIO Z POLEDWICY WOŁOWEJ  46ZŁ.

grzanki, rukola, borowiki, parmezan, czosnek, oliwa
beef carpaccio, croutons, arugula, boletus mushrooms, parmesan, garlic, olive oil
alergeny: 1, 5, 9

BAGIETKA Z POMIDORAMI   28ZŁ.

bagietka bezglutenowa, salsa pomidorowa, czosnek, burrata, rukola, grana padano
gluten-free baguette, tomato salsa, garlic, burrata, arugula, grana padano
alergeny: 9

ZUPA GULASZOWA   26ZŁ.

beef goulash soup
alergeny: 1, 2, 5, 6, 8, 9, 11
pieczywo Bezglutenowe + 5zł.



KREM Z PIECZONYCH ZIEMNIAKÓW   22ZŁ.

podawany ze smażonymi pieczarkami i chipsami
cream of potato, served with fried mushrooms and potato chips
alergeny: 2, 8, 9, 11

DANIA GŁÓWNE

GNOCCHI W SOSIE BOROWIKOWYM   43ZŁ


bezglutenowe gnocchi, śmietanowy sos borowikowy, jałowiec, grana padano.
gluten-free gnocchi, creamy boletus sauce, juniper and grana padano
alergeny: 1, 2, 9
+ poledwiczka wieprzowa 9zł.
pork tenderloin

CURRY Z DORSZEM   48ZŁ

curry na mleku kokosowym, warzywa, pieczona poledwica z dorsza, dziki ryż, kolendra.
coconut milk curry, vegetables, baked cod loin, rice, and coriander.
alergeny: 1, 2, 7.


SZARPANY BOCZNIK   35ZŁ

pieczony ziemniak, szarpane boczniaki, cebula, ogórki kiszane, tzatziki
baked potato, shredded oyster mushrooms, onion, pickled cucumbers, tzatziki
alergeny: 1, 2, 4

POLICZKI WOŁOWE  59ZŁ.

puree chrzanowe, karmelizowane buraczki i marchew, sos własny
horseradish puree, caramelized beets and carrots, own sauce
alergeny: 1, 8, 9, 10

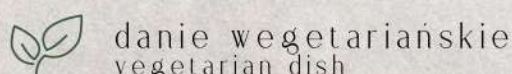
DESERY

PANKEJKI  25ZŁ.

pankejki, bita śmietana, owoce, sos czekoladowy, mus owocowy
pancakes, whipped cream, fruit, chocolate, fruit mousse
alergeny: 1, 3, 5, 9.






GRUSZKI POD KRUSZONKA   24ZŁ.

podane z gorącym sosem waniliowym
pears with crumble served with hot vanilla sauce
alergeny: 1, 3.




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

- SAŁATA Z PIECZONĄ DYNIA   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
- SAŁATA CAMEMBERT 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
- SAŁATA Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM  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
- SAŁATA Z KURCZAKIEM 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
- SAŁATKA HALLOUMI   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

- VEGE  23ZŁ.
guacamole, kielki, rzodkiewka, pomidor, cebulka prażona
guacamole, sprouts, radish, tomato, and roasted onion
Alergeny: 2,4,5,6,9,10
- JAJECZNY 23ZŁ.
pasta jajeczna, chipsy z szynki, wędzonej, rukola
egg paste, smoked ham chips, arugula
Alergeny: 2,4,5,6,9,10
- ŁOSOŚ 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



23ZŁ.

deser na mleku kokosowym z musem owocowym i owocami

coconut milk dessert with fruit mousse and fruit

Alergeny: 1.2.3.10.

CREME BRULÉE



23ZŁ

z musem malinowym i owocami

creme brulee with raspberry mousse and fruit

Alergeny: 1.3.5.9.

LODY Z GORĄCYMI WIŚNIAMI

odrobina porto i bita śmietana

Ice cream with hot cherries a little port and whipped cream

Alergeny: 1.3.4.9.

27ZŁ

LODOWA KLASYKA



28ZŁ

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.

SUFLET CZEKOLADOWY



29ZŁ

z lodami waniliowymi

chocolate souffle with vanilla ice cream

Alergeny: 1.3.5.9

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

ZIELONE 15ZŁ.

GUNPOWDER

SENCHA ORGANIC

JASMIN & SZAFRAN

jaśmin, dziki szafran, kwiat
pomarańczy, gunpowder

ZIELONA 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

<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