

# ZIMNA

## HERBATY

### HERBATA WZMACNIAJĄCA 400ML. 18ZŁ.

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

### HERBATA IMBIROWO - MIODOWA 400ML. 19ZŁ.

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

### HERBATA RÓŻANA 450ML. 21ZŁ.

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. 21ZŁ.

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

### HEBRATKA BABUNI 400ML. 18ZŁ.

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

### HERBATA Z WIŚNIOWKĄ 400ML. 23ZŁ.

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



## WINO

### WINO KORZENNE 250ML. 19ZŁ.

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

### GRZANIEC WINNY Z RUMEM 250ML. 23ZŁ.

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. 20ZŁ.

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

### BEZALKOHOLOWY GRZANIEC 250ML. 19ZŁ.

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

## CZEKOLADA

### CZEKOLADA Z BITĄ ŚMIETANĄ 250ML. 15 / 18ZŁ.

Chocolate with whipped cream

### CZEKOLADA Z PIANKAMI 250ML. 19 / 22ZŁ.

Chocolate with marshmallows

### CZEKOLADA Z MALINAMI I BITĄ ŚMIETANĄ 250ML. 18 / 21ZŁ.

Chocolate with raspberries and whipped cream

### GORĄCA CZEKOLADA MLECZNA Z BITĄ ŚMIETANĄ 250ML. - / 20ZŁ.

Hot milk chocolate with whipped cream

### BIAŁA CZEKOLADA Z TRUSKAWKAMI I BITĄ ŚMIETANĄ 250ML. - / 21ZŁ.

White chocolate with strawberries and whipped cream

## ALKOHOLE

### PIWO KORZENNE 500ML. 20ZŁ.

Mulled beer with spices, raspberry syrup and orange juice

### PIWO IMBIROWO MIODOWE 500ML. 20ZŁ.

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

### PRZYSMAK ŻUBRA 250ML. 21ZŁ.

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

### WHISKY CYDR 250ML. 25ZŁ.

Grzane Whisky z cydrem, z cynamonem, jabłkiem  
Mulled cider with Jack Daniels, cinnamon, apple

### GRZANY MIÓD PITNY 200ML. 19ZŁ.

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

## 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

# MENU OBIADOWE

Wszystkie dania przygotowywane są na bieżąco. prosimy o chwilę cierpliwości

## PRZYSTAWKI

### CARPACCIO Z POLEDWICY WOŁOWEJ 44ZŁ.

grzanki, rucola, borowiki, parmezan, czosnek, oliwa

Beef carpaccio, croutons, arugula, boletus mushrooms, parmesan, garlic, olive oil

alergeny: 1, 4, 5, 9

### SALAATKA Z PIECZONA DYNIA 37ZŁ.

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, 5, 9

### BATATY 25ZŁ.

bataty w cieście z dwoma dipami

Sweet potatoes in dough with two dips

alergeny: 1, 2, 5, 6

### ZALEWAJKA 23ZŁ.

zalewajka, puree chrzanowe, jajko poche, skwarki ze słoniny, koperek, pieczywo

soup zalewajka, horseradish puree, poached egg, bacon cracklings, dill, bread

alergeny: 1, 2, 4, 5, 6, 9, 10, 12

### ZUPA GULASZOWA Z PIECZYWEM 26ZŁ.

beef goulash soup with bread

alergeny: 1, 2, 4, 5, 6, 8, 9, 11

## DANIA GŁÓWNE

### PENNE W SOSIE BOROWIKOWYM 40ZŁ.

bezglutenowe penne, śmietanowy sos borowikowy, jałowiec, wege pecorino

Gluten-free penne, creamy boletus sauce, juniper, and vegetarian pecorino

alergeny: 1, 2

+połędwiczka wieprzowa 9zł.  
pork tenderloin

### GNOCCHI Z BATATÓW W SOSIE DYNIOWYM 37ZŁ.

bezglutenowe gnocchi, sos z dyni, suszone pomidory, grana padano.

Gluten-free gnocchi, pumpkin sauce, sun-dried tomatoes, grana padano.

alergeny: 1, 2.

### WEGE BURGER 34ZŁ.

wege burger, sos kaparowy, sałata, pomidor, ogórek kiszony, cebula, wege cheddar, kapary

Veggie burger, caper sauce, lettuce, tomato, pickled cucumber, onion, veggie cheddar, capers

alergeny: 1, 2, 4

### POLICZKI WOŁOWE bułka bezglutenowa 2zł. gluten-free roll 56ZŁ.

puree chrzanowe, karmelizowane buraczki i marchew, sos własny

Horseradish puree, caramelized beets and carrots, own sauce

alergeny: 1, 9.

## DESER

### GOFRY Z GORGONZOLA 25ZŁ.

gofry zapiekane z gorgonzola, orzechami włoskimi podany z owocami i syropem klonowym

Waffles baked with gorgonzola, walnuts, served with fruit and maple syrup


alergeny: 1, 3, 4, 9, 10


### GRUSZKI POD KRUSZONKA 24ZŁ.

podane z sosem waniliowym

Pears with crumble served with vanilla sauce

alergeny: 1, 3.

 danie wegetariańskie  
vegetarian dish

 przygotowano z produktów  
nie zawierających glutenu  
gluten-free products

# ŚNIADANIA

Wszystkie dania przygotowywane są na bieżąco. prosimy o chwilę cierpliwości

zestaw  
z napojami

## CROISSANTY SŁODKIE

26ZŁ. 43ZŁ.

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

## CILBIR - JAJA PO TURECKU

25ZŁ. 42ZŁ.

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

## GOFR Z OWOCAMI

26ZŁ. 43ZŁ.

gofr. twarożek. świeże owoce. domowy dżem. płatki migdałów

waffle. cottage cheese. fresh fruit. homemade jam. almond flakes

Alergeny: orzechy. migdały. jaja

## KETO

30ZŁ. 47ZŁ.

szpinak. awokado. jaja. 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: orzechy. soja. jaja

## PAJDA Z HALLOUMI **NEW!**

29ZŁ. 46ZŁ.

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

## JAJECZNICA

24ZŁ. 41ZŁ.

3 jaja. masło. chipsy z szynki. pomidorki koktajlowe. rucola.

3 eggs. butter. ham chips. cherry tomatoes. and arugula

Alergeny: mleko(laktoza). pszenica (gluten). jaja.

## TOST Z AWOKADO

26ZŁ. 43ZŁ.

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

## GOFR Z PASTĄ JAJECZNĄ

26ZŁ. 43ZŁ.

gofr. pasta jajeczna. rucola. pomidorki. chipsy z szynki

waffle. egg paste. arugula. tomatoes. ham chips

Alergeny: orzechy. migdały. jaja. gluten. gorczyca.

## DWIE PASTY **NEW!**

26ZŁ. 43ZŁ.

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. gluten. sezam. soja

## OMLET CHEDDAR

26ZŁ. 43ZŁ.

4 jaja. ser cheddar. chipsy z szynki. szpinak. pomidorki. oliwa czosnkowa

omelette from 4 eggs. cheddar cheese. ham chips. spinach. tomatoes. garlic olive oil

Alergeny: mleko(laktoza). orzechy. soja. jaja

## OWSIANKA

26ZŁ. 43ZŁ.

owsianka na mleku roślinnym. z prażonymi jabłkami w cynamonie

oatmeal with plant milk. with roasted apples in cinnamon

Alergeny: orzechy. soja.

## ŚNIADANIE SZEFA

32ZŁ. 49ZŁ.

frankfurterki. jajko sadzone. fasolka w pomidorach. mini sałatka. chipsy z szynki. pasta jajeczna. bagietka

frankfurters. egg. beans in tomatoes. mini salad. ham chips. egg paste. baguette

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

## ŚNIADANIE SZEFOWEJ

32ZŁ. 49ZŁ.

tosty pszenne. szpinak. jajko poche. sos holenderski. wędzony łosoś. pomidorki. oliwa czosnkowa

wheat toast. spinach. poached egg. hollandaise sauce. smoked salmon. garlic olive oil

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

## DODATKI:

*Smacznego!!*

WIEKSZA KAWA 3ZŁ.  
larger coffee

BITA ŚMIETANA 4ZŁ.  
whipped cream

MLEKO ROŚLINNE 3ZŁ.  
plant milk

OWOCE 5ZŁ.  
fruit

KIELISZEK PROSSECO 100ML 9ZŁ.  
glass of prosecco

PIECZYWO 5ZŁ.  
crispy bread

JAJKO 4ZŁ.  
egg

SZYNKA COTTO 4ZŁ.  
cotto ham

CHIPS Z SZYNKI 4ZŁ.  
ham chips

AWOKADO 8ZŁ.  
avocado


WARZYWA 4ZŁ.  
vegetables


### Zestaw napoi:

sok pomarańczowy 200ml. oraz



do wyboru: herbata (czarna. owocowa. zielona). lub kawa (espresso. americano 180ml. cappuccino 200ml. latte macchiato 280)


# PRZYSTAWKI


GRZANKA Z BURAKIEM  21ZŁ.  
grzanki, pasta z pieczonego buraka, ser kozi, pestki słonecznika, rukola  
toasts with baked beetroot paste, goat cheese, and roasted sunflower seeds  
Alergeny: 1,2,3,4,5,8,9,10

BRZANKA Z BURRATA  21ZŁ.  
bagietka, salsa pomidorowa, czosnek, burrata, rukola, grana padano  
gluten-free baguette, tomato salsa, garlic, burrata, arugula, grana padano  
alergeny: 9


# SALATKI



SALATA Z PIECZONĄ DYNIA   37ZŁ.  
mix sałat, pieczona dynia, suszone pomidory, cieciora, feta, prażone pestki dyni, sos ziołowy  
salad mix, baked pumpkin, dried tomatoes, feta cheese, cieciora roasted pumpkin seeds, herb sauce  
alergeny: 1,2,3,9

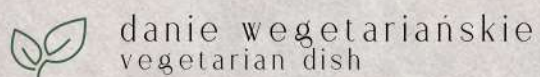
SALATA CAMEMBERT  34ZŁ.  
grillowany ser Camembert, mix sałat, carpaccio z buraka, orzechy włoskie, żurawina  
Mixed salads, grilled camembert cheese, beetroot carpaccio, walnuts, cranberries.  
Alergeny: 1,2,5,9

SALATA Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM  41ZŁ.  
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

SALATA Z KURCZAKIEM 38ZŁ.  
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

SALATA CALIMERO  36ZŁ.  
Szynka dojrzewająca, ser kozi, mix sałat, pomidorki koktajlowe, pestki dyni, granat  
Mixed lettuce, prosciutto crudo, goat cheese, cherry tomatoes, pumpkin seeds, pomegranate.  
Alergeny: 1,2,5,9

SALATKA HALLOUMI   36ZŁ.  
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



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

# PANINI

## GORĄCE KANAPKI

### KANAPKA Z TUŃCZYKIEM

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

Alergeny:

24ZŁ.

### KANAPKA WŁOSKA

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

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

24ZŁ.

### KANAPKA Z KURCZAKIEM

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).

26ZŁ.

### KANAPKA PROSCIUTTO COTTO

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).

26ZŁ.

### KANAPKA Z SERAMI

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

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

26ZŁ.

# 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



z lodami i bitą śmietaną

Homemade, hot apple pie with ice cream and whipped cream

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

22ZŁ.

### SERNIK Z MUSEM MALINOWYM

Cheesecake with raspberry mousse

Alergeny: 1,3,5,9

21ZŁ.

### TECZA OWOCOWA - SAŁATKA OWOCOWA



sałatka ze świeżych owoców z musem malinowym i płatkami migdałów

Fresh fruit salad with raspberry mousse and almond flakes

Alergeny: 1, 3

23ZŁ.

### TORT POTRÓJNIE CZEKOLADOWY



Triple chocolate cake

Alergeny: 1,3,5,9

19ZŁ.

## PUDDING CHIA

deser na mleku kokosowym z musem owocowym i owocami

coconut milk dessert with fruit mousse and fruit

Alergeny: 1,2,3,10.

19ZŁ.

## 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.

24ZŁ

## 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.

26ZŁ

## SUFLET CZEKOLADOWY

z lodami waniliowymi

chocolate souffle with vanilla ice cream

Alergeny: 1,3,5,9.

27ZŁ

# CIASTA NA ZAMÓWIENIE

MOŻEMY PRZYGOTOWAĆ

CIASTA I TORTY

SPECJALNIE NA TWÓJE ZAMÓWIENIE

bez glutenu, bez cukru, bez laktozy

## W NASZEJ OFERCIE:

SERNIKI

klasyczny lub 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>FRAPE SMAKOWE 250ML.</u> kawa na kościach lodu z mlekiem i syropem smakowym coffee on ice cubes with milk and flavored syrup	17ZŁ.
<u>KAWA MROŻONA 250ML.</u> kawa zblendowana z 2 gałkami lodów i odrobiną mleka, podana z bitą śmietaną blended coffee with 2 scoops of ice cream and a little milk, served with whipped cream	23ZŁ.
<u>FROZEN CALIMERO COFFEE 280ML.</u> kawa z 2 gałkami lodów waniliowych, advokatem i bitą śmietaną coffee with 2 scoops of Advokat vanilla ice cream and whipped cream	28ZŁ.

# HEBATY

## BIAŁE 14ZŁ.

PAI MU TAN

JEDWABNY SZLAK

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

## CZARNE 14ZŁ.

CEYLON BOPI

YUNNAN OP

EARL GREY

EARL GREY Z TRAWĄ CYTRYNOWĄ

## ZIELONE 14ZŁ.

GUNPOWDER

SENCHA ORGANIC

JASMIN & SZAFRAN

jaśmin, dziki szafran, kwiat  
pomarańczy, gunpowder

ZIELONA OAZA

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

## PU ERH 14ZŁ.

CZERWONA MAGNOLIA

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

PORZECZKA

porzeczka, liść malin, kwiat pomarańczy

## OWOCOWE 14ZŁ.

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 19ZŁ.

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 CAPPUCINO</u>	17ZŁ.
<u>MATCHA LATTE</u>	21ZŁ.
<u>MATCHA FRAPPEE</u>	19ZŁ.

## NAPOJE / SOKI

<u>ŚWIEŻY SOK 200ML/400ML.</u> pomarańcz. grejpfrut. mix orange. grapefruit. mix	14 / 19ZŁ.
<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	16ZŁ.
<u>POMARAŃCZ &amp; MANGO 400ML.</u> koktajl na bazie soku pomarańczowego i mango cocktail based on orange juice and mango	16ZŁ.
<u>LEMONIADA POMARAŃCZOWA 350ML.</u> orange lemonade	14ZŁ.
<u>LEMONIADA CYTRYNOWA 350ML.</u> lemon lemonade	14ZŁ.
<u>NAPOJE GAZOWANE 250ML.</u>	9ZŁ.
<u>WODA GAZOWANA / NIEGAZOWANA 330ZML.</u>	9ZŁ.

## ALKOHOLE

### KOKTAJLE

OKOWITA 28zł.  
zestaw degustacyjny  
rzemieślniczej okowity x 20ml.

ROSE HUGO 26zł.  
prosecco. syrop z kwiatu bzu. syrop różany.  
limonka. woda gazowana

MAI TAI 26zł.  
bacardi carta negra. cappitan morgan.  
amaretto. cointreau. limonka

MAGIC HIGHBALL 27zł.  
bacardi carta negra. cappitan morgan.  
amaretto. cointreau. limonka

BRAMBLE 26zł.  
gordons gin. cytryna. syrop cukrowy.  
syrop jeżynowy

NEGRONI SBAGLIATO 26zł.  
martini rosso. campari. prosecco.  
triple sec

JASMINE 29zł.  
jonston botanical vodka. riesling.  
woda lawendowa.





# WINA

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

białe i czerwone  
wytrawne

## CZERWONE

BURBERO VENEZIA 150ml. 17zł.  
750ml. 76zł.

Włochy. Lekko wytrawne.  
Szczep: Montepulciano d'Abruzzo

MONCANAGUA 150ml. 23zł.  
750ml. 105zł.

Argentyna. wytrawne.  
Szczep: Malbec. leżakowane 6miesiący

DORNFELDER 150ml. 19zł.  
750ml. 81zł..

Niemcy. półsłodkie.  
Szczep: Dornfelder

## MUSUJĄCE

MAS FI CAVA BRUT 750ml. 92zł.

Włochy. lekko wytrawne.  
Szczep: Macabeo, Parellada, Xarello

PROSECCO BRUT 200ml. 24zł.

Włochy. wytrawne.  
Szczep: Treviso

## BIAŁE

VILLA SAN MARTINO 150ml. 21zł.  
750ml. 92zł.

Włochy. wytrawne.  
Szczep: Pinot Grigio

RIESLING 150ml. 21zł.  
750ml. 92zł.

Niemcy. półwytrawne.  
Szczep: Riesling

TREWA 150ml. 21zł.  
750ml. 92zł.

Chile. wytrawne.  
Szczep: Sauvignon Blanc

KERNER 150ml. 19zł.  
750ml. 81zł.

Niemcy. półsłodkie.  
Szczep: Kerner

PIWO

CYDR

WÓDKA

WHISKY

GIN

RUM

TEQUILA

BRENDY

WERMUTY

