

KI
MI
—
GREEN
SUSHI

—
DO
RI

pink 
vegan

Browarna 6

Kimidori i Pink Vegan to megańskie koncepty, które powstały w 2021 roku na warszawskiej Sadybie i początkowo miały funkcjonować niezależnie jako dark kitchen. Już po kilku miesiącach stało się jasne, że to dopiero początek naszej roślinnej podróży. Pokochaliście naszą kuchnię i atmosferę restauracji. Nie ukrywamy, że to Wasze prośby i sugestie przyspieszyły decyzję o przeniesieniu i otwarciu na Powiśle.

Nasze menu jest kreowane przez dwóch doświadczonych szefów kuchni. Zupy, sosy, pierogi, feta, roślinne kremetki, boczek i tuńczyk, kimchi, hummus i wiele innych to produkty, które wytwarzane są przez nas od podstaw. Rezygnując z gotowych produktów, mamy pełną kontrolę nad jakością serwowanych dla Was dań.

Większość warzyw sezonowych pochodzi z naszej własnej ekologicznej uprawy zlokalizowanej na Podlasiu.

Dbamy o jakość produktów, szanujemy środowisko, pokazujemy, że brak kompromisów smakuje wyśmienicie. Tworzymy zupełnie nowe dania pełne umami. Naturalne roślinne składniki podane w sposób, który wzbudzi Wasz zachwyty - taki cel postawiliśmy przed sobą tworząc menu.

Dziękujemy za docenienie naszej pracy i porcję motywacji, którą dostaliśmy od Was na początku i którą nieustannie dostajemy każdego dnia.

think
pink
eat
green



zobacz menu
ze zdjęciami



100%
VEGAN

śniadania

breakfasts

sobota-niedziela 10:00 – 13:00

saturday-sunday 10 AM – 1 PM

**Wszystkie produkty użyte do naszych śniadań
są w 100% wegańskie**

wypas tost

33.90

tost z chleba rzemieślniczego z masłem z serem feta, pietruszką i czosnkiem zapiekany z „jajkiem” sadzonym, sałatką rzymską, rzodkiewką, awokado, szparagami smażonymi w czosnku i serem żółtym, podawany z pomidorem zapiekany w ziołach i kiełkami groszku

artisanal bread toast with butter with feta cheese, parsley and garlic baked with fried egg, romaine lettuce, radish, avocado, asparagus fried in garlic and cheese, served with tomato baked in herbs and pea sprouts

alergeny: **soja, pszenica**

szokSztuka **zapytaj o opcję bez glutenu** ask for a gluten-free option

35.90

duszone: pomidory, papryka czerwona, szpinak, cebula, czosnek, ser feta i mięso roślinne, podawane z „jajkiem” sadzonym, natką pietruszki i opiekany pieczywem

stewed: tomatoes, red pepper, spinach, onion, garlic, feta cheese and vegetable meat, served with fried egg, parsley and toasted bread

alergeny: **soja, pszenica**

dosa 🌿

29.90

indyjski naleśnik z ciasta ryżowego z dodatkiem fasoli urad dal, z „jajecznicą” z pomidorami, szpinakiem, pieczarkami, awokado, cebulą i piklowaną marchewką, posypany tartym żółtym serem, podawany z salsą z pomidorków cherry ze śmietaną i szczypiorkiem

indian pancake made of rice dough and urad dal beans with scrambled eggs with tomatoes, spinach, mushrooms, avocado, onion and pickled carrot, sprinkled with grated cheese, served with cherry tomato salsa with cream and chives

alergeny: **soja**

pijany karczoch **zapytaj o opcję bez glutenu** ask for a gluten-free option

31.90

karczoch smażony w czerwonym winie i czosnku, podawany z hummusem z ciecierzycy z zielonym groszkiem i pietruszką, emulsją szczypiorkową, wegańskim kawiolem i kiełkami groszku oraz opiekany pieczywem z masłem szczypiorkowym

artichoke fried in red wine and garlic, served with chickpea hummus with green peas and parsley, chives emulsion, vegan caviar and pea sprouts, and toasted bread with chive butter

alergeny: **pszenica**

Papaj w Gruzji

31.90

placek zapiekany z serem feta i szpinakiem, posypany tartym żółtym serem i szczypiorkiem, podawany z salsą z pomidorków cherry ze „śmietaną”

pie baked with feta cheese and spinach, sprinkled with grated cheese and chives, served with cherry tomato salsa with sour cream

alergeny: **soja, pszenica**

pan naleśnik

22.90

naleśniki z bitą śmietaną i truskawkami z dodatkiem migdałów w płatkach i orzechów włoskich, podawane z karmelem bananowym i czekoladowym

pancakes with whipped cream and strawberries with the addition of flaked almonds and walnuts, served with banana and chocolate caramel

alergeny: **pszenica, migdały, orzechy włoskie**

dodaj

add

opiekane pieczywo

5.90

pszenne | żytnie | bezglutenowe

toasted bread: wheat | rye | gluten-free

połówka awokado z oliwą z oliwek, czarną solą i szczypiorkiem

8.90

half of avocado with olive oil, black salt and chives

sałata rzymska, pomidor, ogórek i cebula czerwona z sosem vinaigrette

8.90

romaine lettuce, tomato, cucumber and red onion with vinaigrette sauce



na lunch

poniedziałek - piątek 12:00 - 16:00
monday - friday 12 pm - 4 pm

pink lunch

sprawdź menu tygodnia *check the weekly menu*

zupa *soup* 16.90

drugie danie *second dish* 29.90

zupa + drugie danie *soup + second dish* 34.90

alergeny: **zapytaj obsługę** *ask the staff*

herbata zielona *green tea* +4.90

domowa lemoniada *home made lemonade* +4.90

deser *dessert* +6.90

zapytaj o dostępność *ask for availability*

skomponuj swój lunch

compose your lunch

NOWY kimidori lunch I 29.90

wybierz 2 porcje

choose 2 portions

4 x california tempura 🍣

4 x california batat

6 x futo bocznik 🍣

6 x futo fungi

6 x futo ponzu

6 x hoso ogórek *cucumber*

6 x hoso oshinko

6 x hoso tykwa *gourd*

alergeny: **soja, sezam, migdały, pszenica**

powiększ zestaw +7.90

o 1 porcję | *increase your lunch by 1 portion*

2 x nigiri tasty tomato 🍣

2 x nigiri sweet carrot

2 x gunkan corn salad

2 x gunkan nasu

miso *miso soup* +4.90

herbata zielona *green tea* +4.90

domowa lemoniada *home made lemonade* +4.90

deser *dessert* +6.90

zapytaj o dostępność *ask for availability*

NOWY kimidori lunch II 34.90

2 x nigiri Kimidori

4 x california avocado

6 x futo portobello

alergeny: **soja, pszenica, sezam**

NOWOŚĆ

vegan bento 39.90

6 x futo ponzu

1 x nigiri Kimidori

1 x gunkan corn salad

okonomiyaki

kimchi

wakame goma

alergeny: **soja, sezam, migdały, pszenica**

na dobry początek

appetizers

kimchi

13

tradycyjna sałatka koreańska | *traditional Korean salad*

alergeny: **soja**

salty edamame

19

parzony groszek sojowy z płatkami soli Maldon i zestem z cytryny

steamed soya peas with Maldon salt flakes and lemon zest

alergeny: **soja**

BESTSELLER

crispy bao

1 szt.pcs | 19 2 szt.pcs | 29

chrupiące bułeczki bao z szarpaną "wołowiną", sałatą dębową, ogórkiem, pomidorem oraz czerwoną cebulą, podawane z sosem koperkowo-pietruszkowym i salsą verde

crispy bao buns with pulled "beef", oak lettuce, cucumber, tomato and red onion, served with dill and parsley sauce and salsa verde

alergeny: **pszenica, soja**

bao bocznik

1 szt.pcs | 21 2 szt.pcs | 31

bułeczki bao z konfitowanym bocznikiem marynowanym w miso, sałatą dębową, ogórkiem, pomidorem oraz czerwoną cebulą, podawane z żurawinowym mayo

bao buns with oyster mushroom confit marinated in miso, oak lettuce, cucumber, tomato and red onion, served with cranberry mayo

alergeny: **gorczyca, pszenica, soja**

NOWOŚĆ

chinkali

27

gruzyńskie pierogi z nadzieniem z bocznika ostrygowego i kolendry

Georgian dumplings stuffed with oyster mushroom and coriander

alergeny: **pszenica**

NOWOŚĆ

jackfruit crispy sticks

33

chrupiące, ryżowe kostki z mango podawane z sałatką z jackfruit'a, goma wakame, szczypiorkiem i estragonem na sosie pomarańczowo-szafranowym

crispy rice mango cubes served with jackfruit salad, goma wakame, chives and tarragon in an orange-saffron sauce

NOWOŚĆ

sałata z karczochem

33

karczoch smażony w winie, podawany na sałacie dębowej z wegańskim serem feta, kolendrą, truskawką, grejfrutem i dressingiem nisuz


artichoke fried in wine, served on oak lettuce with vegan feta cheese, coriander, strawberry, grapefruit and nisuz dressing

alergeny: **soja, gorczyca**

BESTSELLER złote łódeczki ziemniaczane  **21**

grubo krojone ziemniaczki z własnej uprawy, pieczone, a następnie smażone, podawane z sosem koperkowo-pietruszkowym

thickly sliced home-grown potatoes, baked and then fried, served with dill and parsley sauce

NOWOŚĆ ziemniaki francuskie z masłem ziołowym  **31**

smażone ziemniaczki francuskie podawane z ziołowym masłem z wegańskim serem feta, pomidorem i szczypiorkiem

fried French potatoes served with herbal butter with vegan feta cheese, tomato and chives

alergeny: **soja**

na rozgrzewkę

soups

miso **18**

zupa z pasty sojowej z makaronem soba, silken tofu, wakame i grzybami shiitake z dodatkiem sezamu i szczypiorku

soybean paste soup with soba noodles, silken tofu, wakame and shiitake mushrooms, with chives and sesame

alergeny: **soja, pszenica, sezam**

NOWOŚĆ crunchy fungi ramen **45**

bulion warzywny z makaronem ramen, szaszłykiem z bocznika ostrygowego w tempurze, pomidorem marynowanym w czosnku, nori i sałatą dębową z dodatkiem szczypiorku

vegetable broth with ramen noodles, oyster mushroom skewer in tempura, tomato marinated in garlic, nori and oak lettuce with chives

alergeny: **pszenica, soja**

NOWOŚĆ spicy mango ramen  **47**

kremowy bulion z mango i kokosa z makaronem ramen, grillowaną kukurydzą, "tuńczykiem", chipsem z konbu i sałatą dębową z dodatkiem szczypiorku i sezamu

creamy mango and coconut broth with ramen noodles, grilled corn, "tuna", konbu chips and oak lettuce with chives and sesame

alergeny: **pszenica, sezam**

zupa dnia *soup of the day* **19**

zapytaj o dostępność od poniedziałku do piątku *ask for availability from monday to friday*

NOWOŚĆ

sushi burgery

sushi burgers

sushi beef burger

38

mięsko sojowe, sałata, por, ogórek, oshinko, papryka marynowana w Yakiniku, wegański majonez, sriracha, ryż, nori

soya meat, lettuce, leek, cucumber, oshinko, pepper pickled in Yakiniku, vegan mayonnaise, sriracha, rice, nori

alergeny: **pszenica, soja**

sushi mexican burger

38

pasta z awokado, nachosy, sałata, ogórek, oshinko, sok z limonki, wegański majonez, sriracha, ryż, nori

avocado paste, nachos, lettuce, cucumber, oshinko, lime juice, vegan mayonnaise, sriracha, rice, nori

alergeny: **pszenica, soja**

sushi mushroom burger

38

pieczony bocznik, sałata, por, ogórek i kumpo, wegański majonez, ryż, nori

baked oyster mushroom, lettuce, leek, cucumber and kumpo, vegan mayonnaise, rice, nori

alergeny: **pszenica, soja**

NOWOŚĆ

sushi burgery w zestawach

sushi burger + kimchi + imbir + wasabi + sos do wyboru

45

sushi burger + kimchi + ginger + wasabi + sauce (choose 1): soy, teriyaki, chili, spicy vegan mayonnaise

sushi burger + salty edamame + imbir + wasabi + sos do wyboru

46

sushi burger + salty edamame + ginger + wasabi + sauce (choose 1): soy, teriyaki, chili, spicy vegan mayonnaise

sushi burger + salty edamame lub kimchi + lemoniada 250 ml

55

+ imbir + wasabi + sos do wyboru

sushi burger + salty edamame or kimchi + lemonade + ginger + wasabi + sauce (choose 1): soy, teriyaki, chili, spicy vegan mayonnaise

sosy sojowy | teriyaki | chili | wegański ostry majonez

sushi dobre na wszystko

nigiri

🕒 2 szt. 2 pcs

nigiri sweet carrot

19

pieczona marchewka z dodatkiem marynowanej rzodkiewki

baked carrot with added pickled radish

alergeny: **soja**

nigiri red pepper

19

pieczona papryka z dodatkiem marynowanej cebulki

baked pepper with added pickled onion

alergeny: **soja, sezam**

nigiri tasty tomato 🌶️

19

marynowany pomidor z kizami

pickled tomato with kizami

alergeny: **soja, sezam**

BESTSELLER nigiri Kimidori

23

grillowany bakłażan z pastą z czarnej trufli i limonką

grilled eggplant with black truffle paste and lime

NOWOŚĆ nigiri portobello 🌶️

23

portobello marynowane w sosie sojowo-imbrowym z dodatkiem kizami

portobello marinated in a soy and ginger sauce and kizami

alergeny: **soja, sezam**

gunkan maki

🕒 2 szt. 2 pcs

NOWOŚĆ gunkan green ocean 🌶️

19

pasta z orzechów włoskich i nerkowca, goma z dodatkiem sosu chili

paste of walnuts and cashews, goma with chili sauce

alergeny: **sezam, soja, orzechy włoskie i nerkowca**

BESTSELLER gunkan corn salad

19

grillowana kukurydza i kolendra z pikantnym wegańskim majonezem

grilled corn and coriander with spicy vegan mayonnaise

gunkan nasu

19

sałatka z bakłażana, wegańskiego kawioru i pora, z wegańskim majonezem

eggplant, vegan caviar and leek salad, with vegan mayonnaise

alergeny: **soja, sezam**

BESTSELLER gunkan pepper tartare

19

tatar z pieczonej papryki z pikantnym wegańskim majonezem z dodatkiem migdałów w płatkach

roasted pepper tartare with spicy vegan mayonnaise and almond flakes

alergeny: **soja, sezam, migdały**

NOWOŚĆ gunkan mushroom fusion

23

sałatka z boczniaka królewskiego z wegańskim majonezem, sokiem z limonki i kizami

royal oyster mushroom salad with vegan mayonnaise, lime juice and kizami

alergeny: **soja**

futo maki



6 szt. 6 pcs

- futo classic** 25
- awokado, ogórek, kampyo, oshinko i wegański serek na bazie migdałów
avocado, cucumber, kampyo, oshinko and vegan cheese on an almond base
alergeny: **soja, migdały**
- BESTSELLER** **futo smoky tofu** 26
- pasta z wędzonego tofu, sałata, ogórek, oshinko, por i wegański majonez
smoked tofu paste, lettuce, cucumber, oshinko, leek and vegan mayonnaise
alergeny: **soja**
- futo portobello** 26
- portobello marynowane w sojowo imbirowej marynacie w tempurze, suszony pomidor, kampyo, ogórek i sałata
portobello marinated in a soy and ginger tempura marinade, dried tomato, kampyo, cucumber and lettuce
alergeny: **soja, pszenica**
- futo fungi** 27
- pieczony bocznik, sałata, marchew, ogórek i por, z wegańskim majonezem
baked oyster mushroom, lettuce, carrot, cucumber and leek, with vegan mayonnaise
alergeny: **soja, migdały**
- NOWOŚĆ** **futo ponzu** 28
- marynowane w sosie ponzu batat z cukinią w tempurze, sałata, ogórek, awokado z dodatkiem migdałów
sweet potato and zucchini marinated in ponzu sauce in tempura, salad, cucumber, avocado and almonds
alergeny: **pszenica, soja, migdały**
- NOWOŚĆ** **futo kimbap** 29
- szarpana wegańska wołowina, por, sałata, ogórek, oshinko, papryka w sosie yakiniku
pulled vegan beef, leek, salad, cucumber, oshinko, pepper in yakiniku sauce
alergeny: **soja, sezam**
- BESTSELLER** **futo red dragon** 31
- bocznik w panko z nachosów, ogórek, oshinko, por i sałata, z wegańskim majonezem, owinięte papryką marynowaną w Yakiniku
oyster mushroom in nachos panko, cucumber, oshinko, leek and lettuce, with vegan mayonnaise, wrapped in pickled in Yakiniku pepper
alergeny: **soja, sezam**
- BESTSELLER** **futo nachos panko** 33
- grillowana kukurydza, marynowane na ostro papryka i ogórek w panko z nachosów z pikantnym wegańskim majonezem i szczypiorkiem
grilled corn, spicy marinated pepper and cucumber in nachos panko with spicy vegan mayonnaise and chives
alergeny: **soja, pszenica**

california maki

 4 szt.
4 pcs



8 szt.
8 pcs

california batat

22

32

batat w tempurze, awokado z wegańskim majonezem, z dodatkiem migdałów w płatkach
sweet potato in tempura, avocado with vegan mayonnaise and almond flakes

alergeny: **sezam, migdały, pszenica**

california tempura 🍄

22

32

por w tempurze, pieczony boczniak, ogórek i wegański majonez
leek in tempura, baked oyster mushroom, cucumber and vegan mayonnaise

alergeny: **pszenica**

BESTSELLER

california avocado

26

36

suszony pomidor, pieczona marchewka, rzepa i wegański serek na bazie migdałów obłożone awokado z posypką z nachosów i sosem Yakiniku

dried tomato, baked carrot, turnip and vegan cheese on an almond base wrapped in avocado with nachos and Yakiniku sauce

alergeny: **soja, migdały**

NOWOŚĆ

california royal fungi

27

37

sałatka z boczniaka królewskiego z sokiem z limonki i wegańskim majonezem, ogórek, oshinko
royal oyster mushroom salad with lime juice and vegan mayonnaise, cucumber, oshinko

alergeny: **soja**

california caviar

27

37

suszony pomidor w tempurze, ogórek, kumpyo, z wegańskim majonezem, okładana opalaną sałatką z bakłażana z wegańskim kawiozem

dried tomato in tempura, cucumber, kumpyo, with vegan mayonnaise, covered in a fried eggplant salad with vegan caviar

alergeny: **pszenica, sezam, soja**

BESTSELLER

california dragon

28

38

ukinia w tempurze, ogórek, por owinięte bakłażanem ze słodkim sosem

zucchini in tempura, cucumber and leek wrapped in eggplant with sweet sauce

alergeny: **soja, pszenica**

california gold corn

29

39

ukinia i batat w tempurze, papryka marynowana w amazu, awokado, z wegańskim serkiem, pokryte pastą z orzechów włoskich i nerkowca, opalaną kukurydzą

zucchini and sweet potato in tempura, peppers marinated in amazu, avocado, with vegan cheese, covered in a paste of walnuts and cashews, fried corn

alergeny: **orzechy włoskie, orzechy nerkowca, pszenica, soja**

hosomaki



8 szt. 8 pcs

hoso tempura papryka

27

hoso z ogórkiem i oshinko w tempurze, wegański majonez, pokryte tatarskim z pieczonej papryki, posypane migdałami

crunchy tempura roll with cucumber and oshinko, vegan mayonnaise, covered with roasted pepper tartare and almond flakes

alergeny: **soja, sezam, migdały**

BESTSELLER

hoso tempura awokado

28

hoso z fasolką szparagową i kaparami w tempurze, słodki sos, na górze obficie dotadowane musem z awokado, posypane płatkami chili

crunchy tempura roll with green beans and capers, sweet sauce, generously topped with an avocado mousse, sprinkled with chili flakes

alergeny: **soja, pszenica**

hoso

18

wyberz jeden składnik: awokado, ogórek, oshinko, tykwa

choose one component: avocado, cucumber, oshinko, gourd

zestawy

sets

NOWY try green

15 szt. pcs



68

1 x nigiri Kimidori

4 x california tempura 🌶️

alergeny: soja, sezam, migdały, pszenica

4 x california avocado

6 x futo ponzu

NOWY green box

32 szt. pcs



124

2 x nigiri portobello 🌶️

2 x gunkan green ocean 🌶️

4 x california batat

4 x california tempura 🌶️

alergeny: soja, pszenica, sezam, migdały, orzechy włoskie i nerkowca

6 x futo classic

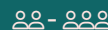
6 x futo fungi 🌶️

4 x hosomaki ogórek *cucumber*

4 x hosomaki tykwa *gourd*

NOWY premium maki box

44 szt. pcs



189

8 x california dragon

8 x california avocado

8 x california royal fungi

alergeny: soja, sezam, migdały, pszenica

6 x futo nachos panko

6 x futo red dragon

8 x hoso tempura awokado

NOWOŚĆ kimidori box

53 szt. pcs



229

3 x nigiri Kimidori

3 x gunkan corn salad

3 x gunkan green ocean 🌶️

4 x hosomaki ogórek *cucumber*

4 x hosomaki tykwa *gourd*

alergeny: sezam, pszenica, soja, migdały, orzechy włoskie i nerkowca

8 x hoso tempura papryka

8 x california batat

8 x california caviar

6 x futo smoky tofu

6 x futo red dragon

NOWY hungry green

72 szt. pcs



269

2 x nigiri red pepper

2 x nigiri portobello 🌶️

2 x gunkan mushroom fusion

2 x gunkan nasu

8 x hosomaki oshinko

8 x hosomaki ogórek *cucumber*

alergeny: soja, sezam, migdały, pszenica

8 x california royal fungi

8 x california avocado

8 x california tempura 🌶️

6 x futo kimbap

6 x futo classic

6 x futo nachos panko

6 x futo portobello

NOWOŚĆ KFC bowl Korean Fried Cauliflower 🌶️

45

kalafiorki w tempurze w sosie koreańskim, chutney z owoców sezonowych, kimchi, coleslaw, salsa verde i sałata dębowa podawane z ryżem

tempura cauliflowers in Korean sauce, seasonal fruit chutney, kimchi, coleslaw, salsa verde and oak lettuce served with rice

alergeny: **pszenica, soja, gorczyca**

NOWOŚĆ fungi tempura bowl

47

szaszłyk z boczniaka ostrygowego w tempurze, wegański kawior, kimchi, wakame goma, sałatka z kukurydzy, cykorii i sałata dębowa podawane z ryżem i sosem teriyaki

oyster mushroom skewer in tempura, vegan caviar, kimchi, wakame goma, corn salad, chicory and oak lettuce served with rice and teriyaki sauce

alergeny: **pszenica, soja**

BESTSELLER beef burger podawany z pieczonymi ziemniaczkami | served with baked potatoes

46

bułka z rzemieślniczej piekarni, szarpana "wołowina", sałata dębowa, cykorii, pomidor, kiszony ogórek i czerwona cebula, sos żurawinowy i koperkowo-pietruszkowy oraz salsa verde

bread from an artisan bakery, pulled "beef", oak lettuce, chicory, tomato, pickled cucumber and red onion, cranberry sauce, dill and parsley sauce, salsa verde

alergeny: **soja, pszenica, sezam, gorczyca**

chicken burger podawany z pieczonymi ziemniaczkami | served with baked potatoes



49

bułka z rzemieślniczej piekarni, kotlet z wegańskiego kurczaka, sałata dębowa, pomidor, ogórek małosolny, czerwona cebula, coleslaw, ziołowe masło z wegańskim serem feta i sos koperkowo-pietruszkowy

bread from an artisan bakery, vegan chicken cutlet, oak lettuce, tomato, half-sour pickled cucumber, red onion, coleslaw, herbal butter with vegan feta cheese, dill and parsley sauce

alergeny: **soja, pszenica, sezam, gorczyca**

Pink Vegan specials

- BESTSELLER** **aloo tarkari** *zapytaj o opcję bez glutenu ask for a gluten-free option* **47**
indyjskie danie z duszonych w sosie tarkari ziemniaczków, fasolki szparagowej i pomidorków, podawanych z tofu paneer oraz plackiem kachori, owocowym chutney, figą, nitkami chili i kolendrą
Indian dish of potatoes, green beans and tomatoes stewed in a tarkani sauce, served with tofu paneer and kachori, fruit chutney, fig, chili threads and coriander
alergeny: **soja, pszenica**
- BESTSELLER** **confit oyster mushroom**  **51**
konfitowany boczniak marynowany w miso z aromatycznymi przyprawami, podawany na ryżu szafranowym, z kimchi, sałatką dębową, czerwoną cykorią, sosem żurawinowym i pomarańczowym
oyster mushroom confit marinated in miso with aromatic spices, served on saffron rice, with kimchi, oak lettuce, red chicory, cranberry sauce, orange sauce
alergeny: **soja**
- NOWOŚĆ** **pink fin tuna**  **55**
jackfruit a'la tuna podawany ze smażonymi ziemniakami francuskimi z dodatkiem ziołowego masła z wegańskim serem feta, fasolką szparagową i estragonem z sosem pomarańczowo-szafranowym
jackfruit a'la tuna served with fried French potatoes with herbal butter, vegan feta cheese, green beans and tarragon with orange-saffron sauce
alergeny: **soja**
- NOWOŚĆ** **stek z karczocha**  **57**
karczoch duszony w sosie winnym, podawany na puree z truflowych ziemniaków z ziołowym masłem z wegańskim serem feta, salsą verde, sałatką dębową, cykorią, owocem granatu oraz sosem żurawinowym
artichoke stewed in wine sauce, served on truffle potato puree with herbal butter with vegan feta cheese, salsa verde, oak lettuce, chicory, pomegranate and cranberry sauce
alergeny: **soja**

na osłodę

desserts

- NOWOŚĆ** **ice cream taco** **21**
naturalne lody naszej produkcji podane w wafle w formie taco z owocami sezonowymi
natural ice cream of our production served in a waffle in the form of a taco with seasonal fruits
zapytaj o dostępne smaki i dodatki ask about available flavors and additions
- NOWOŚĆ** **very berry cheesecake**  **23**
sernik borówkowy z malinami na kruchym spodzie
blueberry cheesecake with raspberries on a crispy base
alergeny: **soja**
- deser dnia** *dessert of the day* **21**
zapytaj o dostępność ask for availability

napoje

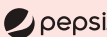
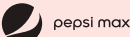

soft drinks

ciepłe / hot

herbata czarna	11	espresso	10
herbata zielona klasyczna jaśminowa wiśniowa kaktusowa z ryżem <i>classic jasmine cherry cactus with rice</i>	11	double espresso	13
napar odpornościowy imbir, cytryna, pomarańcza, goździki, jagody goji, syrop z agawy <i>ginger, lemon, orange, cloves, goji berries, agave syrup</i>	20	americano	13
matcha latte*	20	flat white*	17
		cappuccino*	17
		latte*	17

* w cenie napój sojowy lub owsiany | napój kokosowy lub migdałowy **+2**
soy or oat drink included | coconut or almond +2

zimne / cold

sok naturalny DRINKME zapytaj o dostępne smaki <i>ask for available flavors</i>	250 ml	14		
sok ze świeżo wyciskanych pomarańczy <i>freshly squeezed orange juice</i>	200 ml	16		
sok ze świeżo wyciskanych grejfrutów <i>freshly squeezed grapefruit juice</i>	200ml	18		
kombucha zapytaj o dostępne smaki <i>ask for available flavors</i>	250 ml	20		
pepsi 	pepsi max 	tonic 	200 ml	11

woda CÍSOWIANKA	300 ml 10	700 ml 18
woda niegazowana <i>still water</i>		
woda perlage musująca <i>sparkling perlage water</i>		

summer drinks

lemoniada ze świeżo wyciskanych cytrusów <i>freshly squeezed citrus lemonade</i>	400 ml	20
lemoniada dnia zapytaj o dostępne smaki <i>ask for available flavors</i>	400 ml	20
hojicha latte*	200 ml	19
iced latte*	200 ml	18
tonic espresso schweppes, espresso, limonka	200 ml	20
orange espresso świeżo wyciskany sok z pomarańczy, espresso <i>freshly squeezed orange juice, espresso</i>	200 ml	20
iced latte matcha*	200 ml	20
iced strawberry matcha latte puree truskawkowe, matcha, napój roślinny <i>strawberry puree, matcha, plant drink</i>	200 ml	25
tonic matcha <i>schweppes, matcha, limonka</i>	200 ml	23
orange matcha świeżo wyciskany sok z pomarańczy, matcha <i>freshly squeezed orange juice, matcha</i>	200 ml	23

* w cenie napój sojowy lub owsiany | napój kokosowy lub migdałowy **+2**

soy or oat drink included | coconut or almond +2

koktajle

cocktails

- mimoza** 24
prosecco, świeżo wyciskany sok pomarańczowy
prosecco, freshly squeezed orange juice
- aperol** 31
aperol spritz, prosecco, woda gazowana, pomarańcza
aperol spritz, prosecco, sparkling water, orange
- hugo** 31
prosecco, syrop z kwiatu czarnego bzu, woda gazowana, limonka, mięta
prosecco, elderflower syrup, sparkling water, lime, mint
- espresso martini** 33
wódka, kahlua, espresso
vodka, kahlua, espresso
- pornstar martini** 35
wódka, likier Passoa, prosecco, sok z limonki, syrop waniliowy, marakuja
vodka, passoa liqueur, prosecco, lime juice, passion fruit, sugar syrup
- coconut rum** 35
Havana club rum, mleko kokosowe, słony karmel, cynamon, ziarna kawy, jadalne kwiaty
havana club rum, coconut milk, salted caramel, cinnamon, coffee beans, edible flowers
- negroni** 35
gin, campari, wermut, pomarańcza
gin, campari, wermut, orange
- whisky caramel** 35
Jack Daniel's Whisky, sok z cytryny, słony karmel, wegańskie białko
Jack Daniel's Whisky, lemon juice, salted caramel, vegan protein

moktajle

mocktails

- crisp morning** 24
syrop z kwiatu czarnego bzu, limonka, mięta, woda gazowana
elderflower syrup, lime, mint, sparkling water
- summer sunset** 29
puree z marakui, sok z cytryny, syrop cukrowy, napar z hibiskusa, kwiaty jadalne
passion fruit puree, lemon juice, sugar syrup, hibiscus infusion, edible flowers
- aloha** 29
mleko kokosowe, sok z limonki, syrop waniliowy, woda gazowana, kwiaty jadalne
coconut milk, lime juice, vanilla syrup, sparkling water, edible flowers

WIN WIN300 ml **14** 500ml **19**

browar Inne Beczki, lager 4,6%

Lekkie i bogate piwo pierwszego wyboru zarówno dla koneserów i tych, którzy dopiero rozpoczynają swoją kraftową przygodę.

Śmietanka500 ml **20**

browar Jan Olbracht, pszeniczne 5,6%

To piwo pszeniczne, a te należą do piw z górnej fermentacji. Opracowana oryginalna receptura Śmietanki Toruńskiej nadaje trunkowi niepowtarzalny smak, z nutą bananowo-goździkową przeplataną przepięknym aromatem chmielowym.

Crazy500 ml **24**

browar Funky Fluid, hazy ipa 6,4%

Charakteryzuje się mętną, pomarańczową barwą oraz bogatym aromatem cytrusów, mango i marakui, które nadają mu świeżość i soczystości. W smaku piwo jest wytrawne, z wyraźną goryczką i owocowym posmakiem.

Jurajska pomarańcza500 ml **20**

browar Na Jurze, witbier z sokiem pomarańczowym i miodem 4,7%

Pszeniczne piwo przyprawione chmielami o cytrusowym charakterze, przełamane smakiem maliny i pomarańczy, osłodzone naturalnym miodem.

Zero stresu500 ml **20**

browar Jan Olbracht, APA 0,5 %

Lekkie i orzeźwiające, z niską zawartością alkoholu 0,5% i aromatycznym dodatkiem w postaci herbaty Earl Grey, która wniosła rześką nutę bergamotki i wzbogaciła subtelą teksturę piwa.

RAK'N ROLLOWE marakuja500 ml **20**

browar Inne Beczki, bezalkoholowe 0,5%

Jasne bezalkoholowe piwo górnej fermentacji o jasnej barwie. W aromacie i smaku zachwyca nutami marakui, ananasa i mango.

napoje alkoholowe

alcoholic beverages

Chopin Potato40 ml **19**

Vodka

Beefeater40 ml **17****Japanese Nikka Coffey**40 ml **24**

Vodka

Japanese Nikka Coffey40 ml **25**

Gin

Jack Daniel's40 ml **19****Havana Club 3YO**40 ml **18****Jack Daniel's**40 ml **25**

Single Barrel

El Jimador Blanco40 ml **19**

Tequila

wino musujące

sparkling wine

Casa Pecunia 'Insight' Prosecco Spumante DOC

Włochy, Veneto | Szczep: Glera

Wyjątkowe wino musujące stworzone ze specjalnie wyselekcjonowanych gron szczepu Glera. Wino kreśli się pięknym jasnozłotym kolorem i przyjemnie świeżymi aromatami owoców.

 15 c1 **18**

 50 c1 **55**

 75 c1 **90**

Bienvenido Cava Brut

Hiszpania, Catalonia, Cava, Pere Ventura | Szczepy: Xarel-lo, Macabeo, Parellada

Wino wytrawne w kolorze jasnego złota z subtelnymi bąbelkami charakterystycznymi dla win musujących typu Cava. Główne eksponowane aromaty to orzeźwiająca cytryna i słoneczna gruszka.

75 c1 **100**

wino białe

white wine

Insight 'Casa Pecunia' Pinot Grigio DOC

Włochy Veneto | Szczep: Pinot Grigio

To lekkie wino ma złoto-słomkową barwę z delikatnymi, zielonkawymi refleksami. W nosie wyczuć można aromaty owoców cytrusowych, soczystej brzoskwiwi oraz zielonego jabłka.

15 c1 **19**

75 c1 **95**

Riesling Me Pfalz

Niemcy Pfalz | Szczep: Riesling

Wino białe, półwytrawne zbudowane ze szczepu Riesling. Wino cechuje cytrusowo-kwiatowy nos, przyjemne mineralne wypełnienie z dobrze zaznaczoną kwasowością na finiszu.

15 c1 **19**

75 c1 **95**

Pago Casa Benasal Blanco Organic

Hiszpania, Valencia, Pago Casa Gran | Szczepy: Gewürztraminer, Moscatel

Wino wytrawne, gładkie i owocowe, cudownie aromatyczne. Wyczuwalne aromaty marakui, mango, papai oraz cytrusów.

15 c1 **22**

75 c1 **110**

Kingfisher Sauvignon Blanc

Nowa Zelandia, Nelson | Szczep: Sauvignon Blanc

Wino o błyszczącej, cytrynowej barwie z zielonymi refleksami. Cechuje go niezwykle piękny i intensywny bukiet pełen aromatu agrestu, limonki i dojrzałego melona.

75 c1 **120**

wino różowe

rose wine

Insight "Casa Pecunia" Rosato Di Toscana IGT

75 c1 100

Włochy, Toskania | Szczepy: Sangiovese, Syrah

Wino to powstało z wyjątkowego połączenia winogron Sangiovese i Syrah. Soczyste aromaty słodkich poziomek, dojrzałych wiśni i gruszek idealnie komponują się z przyjemnymi nutami kwiatowymi.

wino czerwone

red wine

Ozzi Shiraz

15 c1 19

Australia South-Eastern Australia | Szczep: Shiraz

Wino o rubinowej barwie, z purpurowymi refleksami i intensywnymi aromatami dojrzałych owoców, uzupełnione o słodkawe nuty dębu. Na podniebieniu ukazuje dojrzały owocowy bukiet ciemnych jagód, dopełniony gładkimi taninami oraz miękkim aksamitnym wykończeniem.

75 c1 95

Pepe Nero Primitivo

75 c1 135

Włochy, Apulia, Salento, Cignomoro | Szczep: Primitivo

Wino o ciemnym, głębokim kolorze oraz bogatym bukiecie. W aromatach wyczuwalne są nuty owoców leśnych, ciemnej czekolady, słodkich wiśni i drewna cedrowego. W ustach również złożone, o posmaku czekolady, wanilii, konfitury śliwkowej oraz korzennych przypraw.

wino bezalkoholowe

non-alcoholic wine

Le Petit Étoilé Chardonnay

75 c1 110

Ekologiczny, bezalkoholowy napój o jasnożółtym odcieniu i jasnych zielonych iskrach. Nos ujawnia wyraźnie wyczuwalne aromaty kwiatu akacji i białej brzoskwini w połączeniu z nutą cytrusów i wanilii. Podniebienie jest świeże z przyjemnym akcentem kwasowości i bardzo długim finiszem.



kimidori.pl
pinkvegan.pl



Podane alergeny są zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011. Jeśli masz alergię na inne, niewymienione produkty spożywcze, prosimy poinformuj o tym obsługę. Zaznaczamy również, że nie jesteśmy restauracją 100% Gluten Free. Śladowe, bądź znikome ilości glutenu mogą wystąpić w każdym daniu.



