

KI  
MI  
—  
GREEN  
SUSHI

—  
DO  
RI

pink   
vegan

Browarna 6

# robimy to dla Ciebie

zupy, sosy, pierogi, krewetki, roślinna feta,  
kimchi, hummus i wiele innych to produkty,  
które wytwarzane są przez nas od podstaw.

Nie używając gotowych produktów  
w pełni panujemy nad jakością serwowanych  
dla Was dań.

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

33.90

karczoch smażony w czerwonym winie i czosnku, podawany z hummusem z ciecierzycy z zielonym groszkiem i pietruszką, emulsją szczypiorkową, wegańskim kawiozem 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

29.90

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

9.90

*half of avocado with olive oil, black salt and chives*

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

9.90

*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 *main dish* 29.90

zupa + drugie danie *soup + main dish* 34.90

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

herbata zielona *green tea* +4.90

domowa lemoniada | kompot *home made lemonade | compote* +4.90

deser *dessert* +6.90

**zapytaj o dostępność** *ask for availability*

**green lunch I** 29.90

4 x california tempura

6 x futo classic

alergeny: **soja, pszenica, sezam**

**green lunch II** 37.90

4 x california batat

6 x futo boczniak 🌶️

2 x nigiri pieczona papryka

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

## skomponuj swój lunch

*compose your lunch*

**green lunch III** 34.90

**wybierz 2 porcje**

*choose 2 portions*

4 x california tempura 🌶️

4 x california batat

6 x futo zucchini

6 x futo boczniak 🌶️

6 x futo classic

6 x hosomaki awokado *avocado*

6 x hosomaki tykwa *gourd*

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

**powiększ zestaw** +6.90

**o 1 porcję**

*increase your lunch by 1 portion*

2 x nigiri marynowany pomidor 🌶️

2 x nigiri pieczona marchewka

2 x gunkan kukurydza

2 x gunkan bakłażan

miso *miso soup* +4.90

herbata zielona *green tea* +4.90

domowa lemoniada | kompot *home made lemonade | compote* +4.90

# na dobry początek

appetizers

## kimchi

9.90

tradycyjna sałatka koreańska | *traditional Korean salad*

alergeny: **soja, pszenica**

## salty edamame

16.90

parzony groszek sojowy z wędzoną solą i zestem z limonki

*steamed soya peas with smoked salt and lime zest*

alergeny: **soja**

BESTSELLER

## crispy bao

1 szt.pcs | 16.90 2 szt.pcs | 29.90 3 szt.pcs | 38.90

chrupiące bułeczki bao z szarpaną "wołowiną", sałatą dębową, świeżym ogórkiem i pomidorem oraz czerwoną cebulą, podawane z sosem chimichurri i chipotle mayo

*crispy bao buns with pulled "beef", oak lettuce, fresh cucumber and tomato, and red onion, served with chimichurri sauce and chipotle mayo*

alergeny: **pszenica, soja**

NOWOŚĆ

## bao bocznik

1 szt.pcs | 17.90 2 szt.pcs | 31.90 3 szt.pcs | 39.90

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

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

alergeny: **gorczyca, pszenica, soja**

NOWOŚĆ

## raj Kachori

19.90

placek pszenny nadziewany curry ziemniaczanym z mięskiem roślinnym i zielonym groszkiem, podawany z wegańską śmietaną, chutney, wegańskim serem i kolendrą

*crispy fried shells (kachori) filled with potato curry with vegetable meat and green peas served with vegan cream, chutney, cheese and coriander*

alergeny: **pszenica, soja**

NOWOŚĆ

## przeżrybki

29.90

przeżrybki z królewskiego bocznika podawane na puree z batata, z wegańskim kawiozem, figą, kolendrą i solirodem, sosem kizami winegret, z dodatkiem oliwy paprykowej

*"scallops" made from royal oyster mushroom served with sweet potato puree, vegan caviar, fig, coriander, and samphire greens, kizami vinaigrette sauce with pepper olive*

NOWOŚĆ


## ebi tacos

31.90

dwie kukurydziane tortille z wegańskimi krewetkami naszej receptury usmażonymi w tempurze, z mango, awokado, kolendrą, piklowanymi czerwoną cebulą i ogórkiem, podawane z sosem chipotle mayo i wegańskim kawiozem

*two corn tortillas with vegan shrimps of our recipe fried in tempura, mango, avocado, coriander, pickled red onion and cucumber, served with chipotle mayo and vegan caviar*

alergeny: **pszenica, soja**

**NOWOŚĆ** **złote łódeczki ziemniaczane**  **17.90**

grubo krojone ziemniaczki od lokalnego rolnika, pieczone, a następnie smażone, podawane z cytrusowym mayo

*thick-cut baked potatoes from a local farmer and then fried, served with citrus mayo*

**NOWOŚĆ** **złote łódeczki ziemniaczane z dodatkami** **27.90**

grubo krojone ziemniaczki od lokalnego rolnika, pieczone, a następnie smażone, piklowana czerwona cebula, pieczony pomidor, mikrogrozsek, wegańska mozzarella, podawane z cytrusowym mayo oraz szczypiorkiem

*thick-cut baked potatoes from a local farmer and then fried, pickled red onion and cucumber, baked tomato, micro peas, vegan mozzarella, served with citrus mayo and chives*

## na rozgrzewkę

soups

**miso** **17.90**

zupa z pasty sojowej z makaronem soba, z wegańskim kawiozem, shiitake, solirodem, nori, z dodatkiem sezamu

*soybean paste soup with soba noodles, vegan caviar, shiitake, samphire greens, nori with sesame*

alergeny: **soja, pszenica, sezam**

**NOWOŚĆ** **shoyu ramen** **39.90**

bulion warzywny z makaronem ramen, konfitowanymi grzybkami: boczniakiem królewskim, shimeji oraz shitake, konfitowaną czerwoną kapustą, nori, sałatką dębową, podawany z wegańską mozzarellą oraz szczypiorkiem

*vegetable broth with ramen noodles, confit mushrooms: royal oyster mushroom, shimeji and shiitake, confit red cabbage, nori, oak lettuce, served with vegan mozzarella and chives*

alergeny: **pszenica, sezam, soja**

**NOWOŚĆ** **kofta ramen** **42.90**

kremowy bulion curry masala z makaronem ramen, koftą – szaszłykiem z mięsa z wegańskiego kurczaka, korzeniem lotosu, grillowanym pomidorem, nori, sałatką dębową, mikrogrozszkiem, z dodatkiem szczypiorku i nitek chilli

*creamy curry masala broth with ramen noodles, kofta – vegan chicken shashlik, lotus root, grilled tomato, nori, oak lettuce, micro peas with chives and chili threads*

alergeny: **pszenica, sezam, soja**

**zupa dnia** *soup of the day* **16.90**

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

NOWOŚĆ

## sushi burgery

### sushi beef burger

35

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

*soya meat, lettuce, leek, cucumber, oshinko, pepper pickled in Yakiniku, vegan mayonnaise and sriracha*

alergeny: **pszenica, soja**

### sushi mexican burger

35

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

*avocado paste, nachos, lettuce, cucumber, oshinko, lime juice, vegan mayonnaise and sriracha*

alergeny: **pszenica, soja**

### sushi mushroom burger

35

pieczony boczniak, sałata, por, ogórek i kamyo, wegański majonez

*baked oyster mushroom, lettuce, leek, cucumber and kamyo, vegan mayonnaise*

alergeny: **pszenica, soja**



# sushi dobre na wszystko

## nigiri

🕒 2 szt. 2 pcs

### nigiri pieczona marchewka

16.90

pieczona marchewka z dodatkiem marynowanej rzodkiewki

*baked carrot with added pickled radish*

alergeny: **soja**

### nigiri marynowany pomidor 🍅

17.90

marynowany pomidor z kizami

*pickled tomato with kizami*

alergeny: **soja, sezam**

**BESTSELLER**

### nigiri Kimidori

21.90

grillowany bakłażan z pastą z czarnej trufli i limonką

*grilled eggplant with black truffle paste and lime*

### nigiri pieczona papryka

17.90

pieczona papryka z dodatkiem marynowanej cebulki

*baked pepper with added pickled onion*

alergeny: **soja, sezam**

## gunkan maki

🕒 2 szt. 2 pcs

**BESTSELLER**

### gunkan kukurydza

18.90

grillowana kukurydza i kolendra z pikantnym wegańskim majonezem

*grilled corn and coriander with spicy vegan mayonnaise*

### gunkan bakłażan

18.90

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

*eggplant, vegan caviar and leek salad, with vegan mayonnaise*

alergeny: **soja, sezam**

**BESTSELLER**

### gunkan papryka

18.90

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**

# california maki



4 szt.  
4 pcs



8 szt.  
8 pcs

## california batat

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**

21.90

31.90

## california tempura 🍣

por w tempurze, pieczony bocznik, ogórek i wegański majonez

*leek in tempura, baked oyster mushroom, cucumber and vegan mayonnaise*

alergeny: **pszenica**

21.90

31.90

BESTSELLER

## california avocado

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**

24.90

34.90

BESTSELLER

## purple topped up roll

por w tempurze, oshinko, wegański majonez, na górze obficie doładowane pastą z orzechów włoskich i nerkowca oraz kinpirz z czerwonej kapusty

*leek in tempura, oshinko, vegan mayonnaise, generously topped with a creamy paste of walnuts and cashews and red cabbage kinpyra*

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

26.90

36.90

NOWOŚĆ

## california bakłażan

pomidor suszony 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**

25.90

35.90

BESTSELLER

## california dragon

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

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

alergeny: **soja, pszenica**

27.90

37.90

NOWOŚĆ

## nowa california gold corn

kukinia 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**

29.90

39.90

## futo maki



6 szt. 6 pcs

### futo classic

awokado, ogórek, kampyo, oshinko i wegański serek na bazie migdałów  
*avocado, cucumber, kampyo, oshinko and vegan cheese on an almond base*  
alergeny: **soja, migdały**

24.90

BESTSELLER

### futo smoky tofu

pasta z wędzonego tofu, sałata, ogórek, oshinko, por i wegański majonez  
*smoked tofu paste, lettuce, cucumber, oshinko, leek and vegan mayonnaise*  
alergeny: **soja**

25.90

NOWOŚĆ

### futomak portobello

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**

25.90

### futo boczniak

pieczony boczniak, sałata, marchew, ogórek i por, z wegańskim majonezem  
*baked oyster mushroom, lettuce, carrot, cucumber and leek, with vegan mayonnaise*  
alergeny: **soja, migdały**

26.90

### futo zucchini

kukinia w tempurze, suszony pomidor, sałata, ogórek, por i wegański majonez  
*zucchini in tempura, lettuce, dried tomato, leek, cucumber and vegan mayonnaise*  
alergeny: **pszenica, soja**

26.90

BESTSELLER

### futo red dragon

boczniak 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**

29.90

BESTSELLER

### futo nachos panko

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**

31.90

## hosomaki



8 szt. 8 pcs

### hoso tempura papryka

hoso z ogórkiem i oshinko w tempurze, wegański majonez, pokryte tatarem 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**

25.90

BESTSELLER

### hoso tempura awokado

hoso z fasolką szparagową i kaparami w tempurze, słodki sos, na górze obficie dotądowane 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**

27.90

### hoso

**wybierz jeden składnik:** awokado, ogórek, oshinko, tykwa  
*choose one component: avocado, cucumber, oshinko, gourd*

15.90

# zestawy

sets

## try green

15 szt.  
15 pcs



65.90

1 x nigiri marynowany pomidor 🍣  
4 x california avocado

4 x california tempura 🍣  
6 x futo zucchini

alergeny: soja, sezam, migdały, pszenica

## green box

30 szt.  
30 pcs



139.90

2 x nigiri Kimidori  
2 x gunkan papryka  
4 x california batat  
4 x california tempura 🍣

6 x futo classic  
6 x futo boczniak 🍣  
3 x hosomaki awokado  
3 x hosomaki oshinko

alergeny: soja, sezam, migdały, pszenica

## nowy premium maki box

44 szt.  
44 pcs



189.90

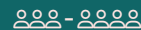
8 x california dragon  
8 x california avocado  
8 x purple topped up roll

6 x futo nachos panko  
6 x futo red dragon  
8 x hoso tempura awokado

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

## hungry green

64 szt.  
64 pcs



239.90

4 x nigiri pieczona marchewka  
4 x nigiri marynowany pomidor 🍣  
4 x california tempura 🍣  
4 x california avocado  
4 x california batat  
8 x california dragon

6 x futo boczniak 🍣  
6 x futo classic  
12 x futo zucchini  
6 x hosomaki ogórek  
6 x hosomaki tykwa

alergeny: soja, sezam, migdały, pszenica

**NOWOŚĆ** **prawn curry bowl** 🌿 **37.90**

prawn curry – cejlońskie curry krewetkowe, korzeń lotosu, wegański kawior, mango, piklowane czerwona cebula i ogórek, mikro groszek, sałata dębowa, podawane z ryżem

*prawn curry – ceylonese shrimp curry, lotus root, vegan caviar, mango, pickled red onion and cucumber, micro peas, oak lettuce served with rice*

alergeny: **soja**

**NOWOŚĆ** **tori tempura bowl** **38.90**

kofta – szaszłyk z mięsa z wegańskiego kurczaka w tempurze, rzepa arburowa, grillowany pomidor, piklowane ogórek i czerwona cebula, kimchi, sałata dębowa, podawane na komosie z jogurtowym sosem żurawinowym z czarną gorczycą oraz sosem żurawinowym i chimichurri

*kofta – vegan chicken shashlik in tempura, watermelon turnip, grilled tomato, pickled red onion and cucumber, kimchi, oak lettuce, served on quinoa with yoghurt cranberry sauce with black mustard and a cranberry and chimichurri sauce*

alergeny: **gorczyca, pszenica, soja**

**BESTSELLER** **alo tarkari** **zapytaj o opcję bez glutenu** *ask for a gluten-free option* **39.90**

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**

**beef burger** **podawany z pieczonymi ziemniaczkami** | *served with baked potatoes* **41.90**

bułka z rzemieślniczej piekarni, szarpana wołowina, sałata dębowa, pomidor, kiszony ogórek, czerwona cebula, z sosami chimichurri, chipotle mayo i cytrusowy mayo

*bread from an artisan bakery, pulled "beef", tomato, red onion, pickled cucumber, oak lettuce with chimichurri, chipotle mayo and citrus mayo sauces*

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

**NOWOŚĆ** **chicken cheeseburger** **podawany z pieczonymi ziemniaczkami** | *served with baked potatoes* **45.90**

bułka z rzemieślniczej piekarni, kotlet z wegańskiego kurczaka, wegańska mozzarella, sałata dębowa, pomidor, kiszony ogórek, czerwona cebula, mikro groszek, sosy chipotle mayo i cytrusowy mayo

*bread from an artisan bakery, vegan chicken cutlet, vegan mozzarella, tomato, red onion, pickled cucumber, oak lettuce, micro peas with chipotle mayo and citrus mayo sauces*

alergeny: **pszenica, sezam**

**BESTSELLER****confit oyster mushroom** *zapytaj o opcję bez glutenu ask for a gluten-free option***45.90**

konfitowany boczniak marynowany w miso z aromatycznymi przyprawami, podawany na komosie z jogurtowym sosem żurawinowym z czarną gorczycą, kimchi, piklowanymi czerwoną cebulą i ogórkiem, kielkami groszku, chipsem koralowym oraz sosem żurawinowym

*oyster mushroom confit marinated in miso with aromatic spices, served on quinoa with yoghurt cranberry sauce with black mustard, kimchi, pickled red onion and cucumber, micro peas, coral chips and cranberry sauce*

alergeny: **soja, gorczyca, pszenica****NOWOŚĆ****stek z bakłażana** **45.90**

bakłażan marynowany pod ciśnieniem, a następnie smażony w czerwonym winie i czosnku, podawany na puree z truflowych ziemniaków, z konfitowanymi grzybami, serem mozzarellą, kielkami groszku oraz sosem żurawinowym

*pressure-marinated eggplant fried in red wine and garlic, served with confited mushrooms, vegan mozzarella, pea sprouts and purple potato puree with cranberry sauce*

alergeny: **soja****na osłodę****desserts****NOWOŚĆ****smażone lody****17.90***fried ice cream*alergeny: **pszenica****NOWOŚĆ****sernik baskijski****19.90***basque cheesecake*alergeny: **soja****deser dnia****19.90***dessert of the day***zapytaj o dostępność** *ask for availability*

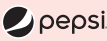
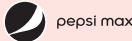

# napoje

## soft drinks

### ciepłe | hot

<b>napar odpornościowy</b> imbir, cytryna, pomarańcza <i>ginger, lemon, orange</i>	<b>16.90</b>	<b>espresso</b>	<b>9.90</b>
		<b>double espresso</b>	<b>12.90</b>
<b>herbata zimowa</b> czarna herbata, pomarańcza, cytryna, cynamon, jagody goji, goździki, sok malinowy <i>black tea, orange, lemon, cinnamon, goji berries, cloves, raspberry juice</i>	<b>19.90</b>	<b>americano</b>	<b>12.90</b>
		<b>flat white</b>	<b>16.90</b>
		<b>cappuccino</b>	<b>16.90</b>
<b>herbata czarna</b>	<b>9.90</b>	<b>latte</b>	<b>16.90</b>
<b>herbata zielona</b> klasyczna   jaśminowa   wiśniowa kaktusowa   z ryżem <i>classic   jasmine   cherry   cactus   with rice</i>	<b>9.90</b>	<b>matcha</b> na ciepło lub zimno <i>hot or cold</i>	<b>19.90</b>

### zimne | cold

<b>lemoniada ze świeżo wyciskanych owoców</b> <i>freshly squeezed lemonade</i>	400 ml	<b>19.90</b>	
<b>sok ze świeżo wyciskanych pomarańczy</b> <i>freshly squeezed orange juice</i>	200 ml	<b>15.90</b>	
<b>sok naturalny DRINKME</b> zapytaj o dostępne smaki <i>ask for available flavors</i>	250 ml	<b>13.90</b>	
<b>kombucha</b> zapytaj o dostępne smaki <i>ask for available flavors</i>	250 ml	<b>19.90</b>	
<b>Jałowiec</b> naturalny napój gazowany na bazie jałowca i chmielu <i>natural carbonated drink based on juniper and hops</i>	250 ml	<b>19.90</b>	
<b>pepsi   pepsi max   tonic</b>   	200 ml	<b>9.90</b>	
<b>woda CISOVIANKA</b> woda niegazowana <i>still water</i> woda silnie gazowana <i>highly sparkling water</i>	300 ml	<b>9.90</b> 700 ml	<b>17.90</b>

## piwo

beer

<b>Czeska Desitka</b> Pilsner Maryenzstadt	300 ml	<b>13.90</b>	<b>Earl Grey</b> Ipa Revolta	500 ml	<b>18.90</b>
	500 ml	<b>18.90</b>	<b>Bavaria 0%</b>	330 ml	<b>12.90</b>
<b>Dama z Warszawy</b> Lager Bytów	500 ml	<b>18.90</b>			

## napoje alkoholowe

alcoholic beverages

<b>Chopin Potato</b> Vodka	40 ml	<b>18.90</b>	<b>Japanese Nikka Pure Malt</b> Taketsuru Non Age Whisky	40 ml	<b>30.90</b>
<b>Pavlina</b> Vodka	40 ml	<b>14.90</b>	<b>Beefeater</b>	40 ml	<b>16.90</b>
<b>Japanese Nikka Coffey</b> Vodka	40 ml	<b>22.90</b>	<b>Japanese Nikka Coffey</b> Gin	40 ml	<b>23.90</b>
<b>Jack Daniel's</b>	40 ml	<b>18.90</b>	<b>Havana Club 3YO</b>	40 ml	<b>16.90</b>
<b>Jack Daniel's</b> Single Barrel	40 ml	<b>24.90</b>	<b>Olmecca Gold</b> Tequila	40 ml	<b>16.90</b>
<b>Talisker Skye</b> Single Malt Scotch Whisky	40 ml	<b>28.90</b>			

## koktajle

cocktails

<b>coconut rum</b> Havana Club Rum, mleko kokosowe, słony karmel, cynamon, ziarna kawy, jadalne kwiaty	<b>35.90</b>
<b>whisky caramel</b> Talisker Skye Whisky, Jack Daniel's Whisky, sok z cytryny, słony karmel, wegańskie białko, karmelizowany cukierek	<b>35.90</b>
<b>passion fruit tequila</b> Olmecca Gold Tequila, puree z marakui, sok z cytryny, syrop cukrowy, napar z hibiskusa, świeża marakuja, jadalne kwiaty	<b>35.90</b>
<b>aperol</b> Aperol Spritz, prosecco, woda gazowana, pomarańcza	<b>28.90</b>
<b>hugo</b> prosecco, syrop z kwiatu czarnego bzu, woda gazowana, limonka, mięta	<b>28.90</b>






## 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

### Sandara Chardonnay & Sake

Hiszpania, Vicente Gandia

Wino białe stworzone z winogron Chardonnay połączone z autentycznym japońskim Sake i delikatnymi bąbelkami. Eleganckie połączenie śródziemnomorskiej Azji ukazuje nuty bananowca, jabłka i ananasa.

37,5 c1 **69**

### 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.



