

KI
MI
—
GREEN
SUSHI

—
DO
RI

pink 
vegan

Browarna 6

think
pink
eat
green

zobacz menu
ze zdjęciami



na lunch

PONIEDZIAŁEK - PIĄTEK 12:00 - 16:00
MONDAY - FRIDAY 12 PM - 4 PM

pink lunch

zupa *soup* 16.90

danie główne *main dish* 29.90

zupa + danie główne *soup + main dish* 34.90

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

herbata zielona *green tea* +4.90

lemoniada *lemonade* +4.90

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
o 1 porcję** +6.90

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

lemoniada *lemonade* +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**

NOWOŚĆ **crispy bao buns** 32.90
chrupiące bułeczki bao z szarpaną "wołowiną", sałatą dębową, świeżym ogórkiem i pomidorem, oraz czerwoną cebulą, podawane z sosem majonezowym i salsą szczypiorkową
crispy bao buns with pulled "beef", oak lettuce, fresh cucumber and tomato, and red onion, served with mayonnaise sauce and chive salsa
alergeny: **soja, pszenica, gorczyca, sezam**

NOWOŚĆ **black bao buns** 32.90
czarne bułeczki bao z wegańskimi krewetkami, sałatą frisee, kukurydzą gotowaną, świeżym ogórkiem i ananasem, podawane z sosem z marakui
black bao buns with vegan shrimps, frisee lettuce, boiled corn, fresh cucumber and pineapple, served with passion fruit sauce
alergeny: **soja, pszenica, gorczyca, sezam**

NOWOŚĆ **gyoza** 29.90
ręcznie robione pierożki gyoza z pieczarkami, grzybami shiitake oraz pastą z czarnej trufli, podawane z sosem teriyaki i salsą szczypiorkową
handmade gyoza dumplings with mushrooms, shiitake and black truffle paste served with teriyaki sauce and chive salsa
alergeny: **soja, pszenica**

NOWOŚĆ **crunchy potatoes** 🌿 19.90
chrupiące, pieczone ziemniaczki podawane z wegańskim serem feta i sosem pietruszkowo-koperkowym
crispy, baked potatoes served with parsley and dill sauce

NOWOŚĆ **fetalata** 🌿 25.90
sałata dębową, sałata frisee oraz kiełki groszku z wegańskim serem feta, świeżym ogórkiem, gruszką, mango, owocem granatu oraz orzechami pistacji, podawane z dressingiem raita
oak lettuce, frisee lettuce and pea sprouts with vegan feta cheese, fresh cucumber, pear, mango, pomegranate fruit and pistachio nuts, served with raita dressing
alergeny: **soja, pistacje**

na rozgrzewkę

soups

miso 19.90
zupa z pasty sojowej z makaronem soba, wakame, szpinakiem, silken tofu i shiitake, z dodatkiem szczypiorku i sezamu
soybean paste soup with soba noodles, wakame, spinach, silken tofu and shiitake, with chives and sesame
alergeny: **soja, pszenica, sezam**

NOWOŚĆ **mushroom tantanmen ramen** 42.90
kremowy bulion grzybowy z makaronem ramen, mięskiem sojowym, shiitake, boczniakiem królewskim, białymi grzybkami chińskimi, stekiem z kukurydzy, kiełkami groszku i szczypiorkiem
creamy mushroom broth with ramen noodles, soy meat, shiitake, royal oyster mushroom, white Chinese mushrooms, corn steak, pea sprouts and chives
alergeny: **soja, pszenica, sezam**

NOWOŚĆ **black ramen** 42.90
bulion z czarnej soczewicy, czarnego sezamu i palonego czosnku z makaronem ramen, wegańskimi krewetkami, wędzonym tofu, stekiem z kukurydzy, nitkami chili, kiełkami groszku i szczypiorkiem
black lentil, black sesame and roasted garlic broth with ramen noodles, vegan shrimps, smoked tofu, corn steak, chili threads, pea sprouts and chives
alergeny: **soja, pszenica, sezam**

zupa dnia *soup of the day* 16.90
zapytaj o dostępność od poniedziałku do piątku *ask for availability from monday to friday*

sushi dobre na wszystko

nigiri

2 SZT. | 2 PCS

nigiri pieczona marchewka

16.90

pieczona marchewka z dodatkiem marynowanej rzodkiewki

baked carrot with the addition of 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 the addition of 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

smażone kostki z bakłażana z dodatkiem sosu teriyaki i kizami wasabi

fried eggplant cubes with teriyaki sauce and wasabi kizami

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

BESTSELLER california dragon

cukinia 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

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 based on almonds wrapped in avocado with nachos and Yakiniku sauce
alergeny: **soja, sezam, migdały, pszenica**

24.90

34.90

california tempura 🍣

por i boczniak w tempurze, awokado, ogórek i wegański majonez z dodatkiem marynowanej cebulki, na ostro
leek and oyster mushroom in tempura, avocado, cucumber and vegan mayonnaise with pickled onion, spicy
alergeny: **pszenica**

21.90

31.90

california batat

batat w tempurze, awokado z pikantnym wegańskim majonezem z dodatkiem migdałów w płatkach
sweet potato in tempura, avocado with spicy vegan mayonnaise and almond flakes
alergeny: **sezam, migdały, pszenica**

21.90

31.90

BESTSELLER purple topped up roll

czerwona cebula w tempurze, awokado, na górze obficie doładowane pastą z orzechów włoskich i nerkowca oraz kinpirą z czerwonej kapusty
red onion in tempura, avocado, generously topped with a creamy paste of walnuts and cashews and red cabbage kinpira
alergeny: **orzechy włoskie, orzechy nerkowca, sezam, soja, pszenica**

26.90

36.90

BESTSELLER california gold corn

kakiage i marynowane jalapeno pokryte pastą z orzechów ziemnych, opalaną kukurydzą z dodatkiem kizami wasabi
kakiage and marinated jalapeno covered with peanut paste, fried corn with wasabi kizami
alergeny: **orzechy ziemne, migdały, sezam, soja, pszenica**

29.90

39.90

futo maki

6 SZT. | 6 PCS

- BESTSELLER** **futo nachos panko** **31.90**
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**
- BESTSELLER** **futo zucchini** **26.90**
cukinia w tempurze, shiitake, suszony pomidor, por, ogórek i wegański majonez
zucchini in tempura, shiitake, dried tomato, leek, cucumber and vegan mayonnaise
alergeny: **soja, pszenica**
- BESTSELLER** **futo bocznik** 🍄 **26.90**
bocznik pieczony na czosnku z warzywami z dodatkiem migdałów i płatków chili
oyster mushroom baked in garlic, vegetables with almond and chili flakes
alergeny: **soja, migdały**
- futo classic** **24.90**
awokado, ogórek, kumpyo, oshinko i wegański serek na bazie migdałów
avocado, cucumber, kumpyo, oshinko and vegan cheese based on almonds
alergeny: **soja, migdały**
- NOWOŚĆ** **futo red dragon** **29.90**
bocznik w chrupiącej panierce, sałata, ogórek, fasolka szparagowa i por z pikantnym wegańskim majonezem owinięte w marynowaną paprykę
oyster mushroom in a crispy coating, lettuce, cucumber, green beans and leek with spicy vegan mayonnaise wrapped in pickled pepper
alergeny: **soja, sezam**
- NOWOŚĆ** **futo smoky tofu** **25.90**
pasta z wędzonego tofu, sałata, ogórek, oshinko, por i wegański majonez
smoked tofu paste, lettuce, cucumber, oshinko, leek and vegan mayonnaise
alergeny: **soja**

hosomaki

6 SZT. | 6 PCS

- BESTSELLER** **hoso tempura awokado** **27.90**
fasolka szparagowa i kapary w tempurze, awokado, słodki sos i płatki chili
crunchy tempura roll with green beans and capers, avocado, sweet sauce and chili flakes
alergeny: **soja, pszenica**
- NOWOŚĆ** **hoso tempura papryka** **25.90**
ogórek i oshinko w tempurze, tatar z pieczonej papryki z pikantnym wegańskim majonezem z dodatkiem migdałów w płatkach
cucumber and oshinko in tempura, roasted pepper tartare with spicy vegan mayonnaise and almond flakes
alergeny: **soja, sezam, migdały**
- hoso** **15.90**
wybierz jeden składnik: awokado, ogórek, oshinko, tykwa
choose one component: avocado, cucumber, oshinko, gourd

zestawy

sets

nowy try green

15 SZT.
15 pcs



59.90

1 x nigiri marynowany pomidor 🍣
4 x california avocado

4 x california tempura 🍣
6 x futo zucchini

alergeny: soja, sezam, migdały, pszenica

nowy green box

30 SZT.
30 pcs



129.90

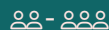
2 x nigiri Kimidori
2 x gunkan papryka
4 x california batat
4 x california tempura 🍣

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

alergeny: soja, sezam, migdały, pszenica

nowy premium box

40 SZT.
40 pcs



179.90

2 x nigiri pieczona papryka
2 x nigiri Kimidori
2 x gunkan kukurydza
4 x california dragon
4 x california avocado

8 x purple topped up roll
6 x futo nachos panko
6 x futo red dragon
6 x hoso tempura awokado

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

nowy hungry green

64 SZT.
64 pcs



229.90

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

do syta

main dishes

- NOWOŚĆ** **stek z boczniaka**  **47.90**
konfitowany boczniak marynowany w miso, podawany na ryżu gotowanym w jogurcie z brzoskwiowym kimchi, całość posypana parmezanem z prażonego bobu
oyster mushroom confit marinated in miso, served on rice cooked in yoghurt with peach kimchi, sprinkled with roasted broad bean parmesan
alergeny: **soja, gorczyca**
- NOWOŚĆ** **aloo tarkari** **44.90**
indyjskie danie z warzyw gotowanych w aromatycznych przyprawach i duszonych ziemniaków z pikantnym miso tofu, podawane z plackami pszennymi z pastą z zielonego groszku i chutney z ananasa
Indian dish of vegetables cooked in aromatic spices and stewed potatoes with spicy miso tofu, served with wheat pancakes with green pea paste and pineapple chutney
alergeny: **pszenica, soja, gorczyca**
- NOWOŚĆ** **ebi bowl** **45.90**
wegańskie krewetki w tempurze, smażony w sosie chili biały grzyb chiński, ananas, kimchi brzoskwiniowe, sałatka z kukurydzy, guacamole, sałata frisee i nitki chili, podawane z ryżem i sosem z marakui
vegan shrimp in tempura, chili fried white Chinese mushroom, pineapple, peach kimchi, corn salad, guacamole, frisee lettuce and chili threads served with rice and passion fruit sauce
alergeny: **pszenica, gorczyca**
- NOWOŚĆ** **beef burger | podawany z pieczonymi ziemniaczkami /served with baked potatoes** **44.90**
szarpana "wołowina", pomidor, czerwona cebula, ogórek konserwowy, sałata dębowa, sałata karbowana, podawane z sosem majonezowym i pietruszkowo-koperkowym oraz topem z salsy szczypiorkowej
pulled "beef", tomato, red onion, pickled cucumber, oak lettuce, curly lettuce, served with mayonnaise sauce, parsley and dill sauce, and chive salsa top
alergeny: **pszenica, soja, gorczyca**
- NOWOŚĆ** **plant cheeseburger | podawany z pieczonymi ziemniaczkami /served with baked potatoes** **45.90**
kotlet roślinny, wegański ser cheddar, pomidor, czerwona cebula, ogórek konserwowy, sałata dębowa, sałata karbowana, podawane z sosem majonezowym i pietruszkowo-koperkowym oraz topem z salsy szczypiorkowej
vegetable cutlet, vegan cheddar cheese, tomato, red onion, pickled cucumber, oak lettuce, curly lettuce, served with mayonnaise sauce and parsley and dill sauce and chive salsa top
alergeny: **pszenica, gorczyca**

na osłodę

desserts

- NOWOŚĆ** **cheesecake matcha**  **19.90**
sernik z herbatą matcha i limonką na kruchym spodzie
cheesecake with matcha tea and lime on a crispy base
alergeny: **soja, migdały**
- NOWOŚĆ** **creme caramel** **19.90**
wegańska panna cotta podawana z chipsem z karmelizowanych nitek chili
vegan panna cotta served with caramelized chili thread chips
alergeny: **pszenica**
- deser dnia** **19.90**
dessert of the day
zapytaj o dostępność *ask for availability*

napoje

soft drinks

lemoniada	300 ml	14.90
CISOWIANKA woda	300 ml 700 ml	9.90 19.90
woda niegazowana <i>still water</i> woda gazowana <i>sparkling water</i> <i>Perlage</i> woda silnie gazowana <i>highly sparkling water</i>		
 pepsi	200 ml	9.90
 pepsi max	200 ml	9.90
 tonic	200 ml	9.90
Majestea Bio	250 ml	15.90
<i>kombucha rose różana</i> <i>kombucha tropical z owocami tropikalnymi</i>		
On Lemon	330 ml	15.90
matchbata		
Jałowiec	330 ml	15.90
naturalny napój gazowany na bazie jałowca i chmielu <i>natural carbonated drink based on juniper and hops</i>		
Dr. Coco	280 ml	16.90
woda kokosowa <i>coconut water</i>		
sok DRINKME	250 ml	11.90
jabłko jabłko-pomarańczowe jabłko-rabarbar jabłko-truskawka <i>apple apple-orange apple-rhubarb apple-strawberry</i>		
herbata czarna <i>black tea</i>		9.90
herbata zielona <i>green tea</i>		9.90
klasyczna z jaśminem z ryżem z wiśnią z kaktusem <i>classic with jasmine with rice with cherry with cactus</i>		
espresso		8.90
double espresso		10.90
americano		12.90
flat white		14.90
cappucino		14.90
latte		14.90

piwo

beer

Czeska Desitka	300 ml	11.90	Earl Grey Ipa Revolta	500 ml	16.90
Pilzner Maryensztadt	500 ml	15.90			
Dama z Warszawy	500 ml	16.90	Bavaria 0%	330 ml	12.90
Lager Bytów					

napoje alkoholowe

alcoholic beverages

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

koktajle

cocktails

coconut rum	29.90
Havana Club Rum, mleko kokosowe, słony karmel, cynamon, ziarna kawy, jadalne kwiaty	
whisky caramel	32.90
Talisker Skye Whisky, Jack Daniel's Whisky, sok z cytryny, słony karmel, wegańskie białko, karmelizowany cukierek	
passion fruit tequila	32.90
Olmecca Gold Tequila, puree z marakui, sok z cytryny, syrop cukrowy, napar z hibiskusa, świeża marakuja, jadalne kwiaty	
aperol	26.90
Aperol Spritz, prosecco, woda gazowana, pomarańcza	
hugo	26.90
prosecco, syrop z kwiatu czarnego bzu, woda gazowana, limonka, mięta	

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 jasnożółtym kolorem i przyjemnie świeżymi aromatami owoców.

15 c1 16

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 90

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 59

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 17

75 c1 80

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 17

75 c1 80

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 20

75 c1 95

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 105

wino różowe

rose wine

Insight "Casa Pecunia" Rosato Di Toscana IGT

75 c1

90

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

18

Australia South-Eastern Australia | Szczep: Shiraz

75 c1

85

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

Pepe Nero Primitivo

75 c1

120

Włochy, Apulia, Salento, Cignomoro | Szczep: Primitivo

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



kimidori.pl

pinkvegan.pl



Przy obsłudze grup od 4 osób i wzwyż doliczamy serwis w wysokości 10% wartości rachunku

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.

pink
vegan

KI
MI
DO
RI
GREEN
SUSHI

