

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 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

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*

**marynowane rzodkiewki z oliwą z oliwek** 7.90

*pickled radishes with olive oil*

**marynowany pomidor z oliwą z oliwek** 8.90

*marinated tomato with olive oil*

**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

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 +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

lemoniada *lemonade* +4.90

# na dobry początek

appetizers

## kimchi

tradycyjna sałatka koreańska | *traditional Korean salad*

alergeny: **soja, pszenica**

9.90

## salty edamame

parzony groszek sojowy z wędzoną solą i zestem z limonki

*steamed soya peas with smoked salt and lime zest*

alergeny: **soja**

16.90

BESTSELLER

## crispy bao buns

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**

35.90

NOWOŚĆ

## black bao buns

czarne bułeczki bao z wegańskimi krewetkami naszej receptury usmażone w tempurze, z sałatą dębową, kukurydzą gotowaną, rzodkwią arbużową, świeżym ogórkiem i mango, podawane z sosem z marakui i wegańskim kawiozem

*black bao buns with vegan shrimps of our recipe fried in tempura, oak lettuce, boiled corn, watermelon radish, fresh cucumber and mango served with passion fruit sauce and vegan caviar*

alergeny: **pszenica**

33.90

NOWOŚĆ

## gyoza

ręcznie robione pierożki gyoza ze szpinakiem i wegańskim serem feta podawane z sosem teriyaki i salsą szczypiorkową

*handmade gyoza dumplings with spinach and vegan feta cheese served with teriyaki sauce and chive salsa*

alergeny: **soja, pszenica**

31.90

NOWOŚĆ

## ebi tempura

wegańskie krewetki naszej receptury usmażone w tempurze, podawane z majonezowym sosem cytrynowo-szczypiorkowym

*vegan shrimps of our recipe fried in tempura served with mayonnaise lemon-chive sauce*

alergeny: **pszenica, gorczyca**

29.90

## crunchy potatoes

pieczone ziemniaczki podawane z wegańskim serem feta i sosem pietruszkowo- -koperkowym

*baked potatoes served with parsley and dill sauce*

19.90

NOWOŚĆ

## artichoke salad [zapytaj o opcję bez glutenu](#) *ask for a gluten-free option*

sałata dębową, sałata rzymska oraz kiełki groszku ze smażonymi na czosnku karczochami, wegańskim serem feta, świeżym ogórkiem, grejpfrutem, grillowaną kukurydzą, pomidorkami cherry podawane z dressingiem nisuaż, sosem z granata i chipsem koralowym

*oak lettuce, roman lettuce and pea sprouts with artichokes fried in garlic, vegan feta cheese, fresh cucumber, grapefruit, grilled corn, cherry tomatoes served with nisuaż dressing, pomegranate sauce and coral chips*

alergeny: **soja, gorczyca**

29.90

## na rozgrzewkę

soups

### miso

19.90

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

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

alergeny: **soja, pszenica, sezam**

### **NOWOŚĆ** cheese and corn ramen **zapytaj o wersję pikantną**

42.90

kremowy bulion serowo-kukurydziany z makaronem ramen, mięskiem sojowym, boczniakiem królewskim, mizuną, kielkami groszku, rzodkwią arbuzową, pomidorkami cherry, piklowaną marchewką i szczypiorkiem

*creamy cheese and corn broth with ramen noodles, soy meat, royal oyster mushroom, mizuna, pea sprouts, watermelon radish, cherry tomatoes, pickled carrot and chives*

alergeny: **soja, pszenica, sezam**

### **NOWOŚĆ** coconut soup

28.90

zupa kokosowa z makaronem ryżowym, wegańskim kalmarem, kukurydzą gotowaną, grzybami shimeji, białymi grzybami chińskimi z chili, pak choi i kolendrą

*coconut soup with rice noodles, vegan squid, boiled corn, shimeji mushrooms, white Chinese mushrooms with chili, pak choi and coriander*

### 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 gorze 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, kamyo, oshinko i wegański serek na bazie migdałów  
*avocado, cucumber, kamyo, 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



65.90

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



139.90

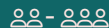
2 x nigiri Kimidori  
2 x gunkan papryka  
4 x california batat  
4 x california tempura 🍷

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

alergeny: soja, sezam, migdały, pszenica

## nowy premium box

40 SZT.  
40 pcs



189.90

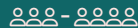
2 x nigiri pieczona papryka  
2 x nigiri Kimidori  
2 x gunkan kukurydza  
4 x california dragon  
4 x california avocado

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



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



# do syta

## main dishes

- aloo tarkari** **zapytaj o opcję bez glutenu** *ask for a gluten-free option* **44.90**  
indyjskie danie z warzyw gotowanych w aromatycznych przyprawach i duszonych młodych ziemniaków w pikantnym miso tofu, podawane z plackiem pszennym z pastą z zielonego groszku, chutney z ananasa, owocem marakui, nitkami chili i kolendrą  
*Indian dish of vegetables cooked in aromatic spices and stewed young potatoes with spicy miso tofu, served with wheat pancakes with green pea paste, pineapple chutney, passion fruit, chili threads and coriander*  
alergeny: **soja, pszenica, gorczyca**
- BESTSELLER** **ebi bowl** **47.90**  
wegańskie krewetki naszej receptury smażone w tempurze, mango, biały grzyb chiński z chili, kimchi truskawkowe, sałatka z kukurydzy, guacamole, wegański kawior, sałata rzymska i nitki chili, podawane z ryżem i sosem z marakui  
*vegan shrimps of our recipe fried in tempura, mango, white Chinese mushroom with chili, corn salad, guacamole, vegan caviar, roman lettuce and chili threads, served with rice and passion fruit sauce*  
alergeny: **pszenica, gorczyca**
- NOWOŚĆ** **quick injera** **45.90**  
etiopski naleśnik z mąki teff z urozmaiconymi dodatkami: mięsko sojowe, kimchi truskawkowe, chutney z ananasa, sałatka z kukurydzy, guacamole, warzywa i młode ziemniaki duszone w mleku kokosowym, piklowana marchewka i kolendra  
*Ethiopian pancake made of teff flour with various topping: soya meat, strawberry kimchi, pineapple chutney, corn salad, guacamole, vegetables and young potatoes stewed in coconut milk, pickled carrot and coriander*  
alergeny: **soja, pszenica, gorczyca**
- NOWOŚĆ** **confit oyster mushroom** **zapytaj o opcję bez glutenu** *ask for a gluten-free option* **49.90**  
konfitowany bocznik marynowany w miso, podawany na jogurtowym ryżu z sosem z granatu, z truskawkowym kimchi, chipsem koralowym i kiełkami groszku  
*oyster mushroom confit marinated in miso, served on yoghurt rice with pomegranate sauce, with strawberry kimchi, coral chips and pea sprouts*  
alergeny: **soja, gorczyca, pszenica**
- beef burger** | podawany z pieczonymi ziemniaczkami /*served with baked potatoes* **49.90**  
szarpana "wołowina", pomidor, czerwona cebula, ogórek małosolny, sałata dębowa, sałata rzymska, sos majonezowy i cytrynowo-szczypiorkowy  
*pulled "beef", tomato, red onion, less salt cucumber, oak lettuce, roman lettuce, mayonnaise and lemon chive sauce*  
alergeny: **pszenica, soja, gorczyca**
- NOWOŚĆ** **stek z karczocha**  **49.90**  
karczoch smażony w czerwonym winie i czosnku, podany z masłem z wegańskim serem feta, natką pietruszki i kurkami, oraz puree z pieczonego fioletowego ziemniaka i sosem z granatu  
*artichoke fried in red wine and garlic, served with butter with vegan feta cheese, parsley and chanterelle mushrooms and roasted purple potato puree with pomegranate sauce*  
alergeny: **soja**

# na osłodę

## desserts

- NOWOŚĆ** **cheesecake matcha**  **22.90**  
sernik z herbatą matcha i limonką na kruchym spodzie  
*cheesecake with matcha tea and lime on a crispy base*  
alergeny: **soja, migdały**
- NOWOŚĆ** **natural ice cream**  **22.90**  
naturalne lody śmietankowe podane na galaretkę z brzoskwinia, z dodatkiem świeżego tymianku i karmelizowanych pistacji  
*natural ice cream served on jelly with peach, fresh thyme and caramelized pistachios*  
alergeny: **soja, pistacje**
- deser dnia** **22.90**  
*dessert of the day*  
**zapytaj o dostępność** *ask for availability*

# napoje

## soft drinks

<b>lemoniada</b>	400 ml	<b>19.90</b>
<b>iced matcha latte</b>	300 ml	<b>19.90</b>
<b>sok świeżo wyciskany z pomarańczy</b> <i>freshly squeezed orange juice</i>	200 ml	<b>15.90</b>
<b>CISOWIANKA woda</b>	300 ml   700 ml	<b>9.90   19.90</b>
woda niegazowana <i>still water</i>		
woda silnie gazowana <i>highly sparkling water</i>		
 <b>pepsi</b>	200 ml	<b>9.90</b>
 <b>pepsi max</b>	200 ml	<b>9.90</b>
 <b>tonic</b>	200 ml	<b>9.90</b>
<b>Majestea Bio</b>	250 ml	<b>16.90</b>
<i>kombucha rose różana</i>		
<i>kombucha tropical z owocami tropikalnymi</i>		
<b>On Lemon</b>	330 ml	<b>16.90</b>
matchbata		
<b>Jałowiec</b>	330 ml	<b>16.90</b>
naturalny napój gazowany na bazie jałowca i chmielu <i>natural carbonated drink based on juniper and hops</i>		
<b>Dr. Coco</b>	280 ml	<b>16.90</b>
woda kokosowa <i>coconut water</i>		
<b>sok DRINKME</b>	250 ml	<b>11.90</b>
jabłko   jabłko-pomarańcza   jabłko-rabarbar   jabłko-truskawka <i>apple   apple-orange   apple-rhubarb   apple-strawberry</i>		
<b>herbata czarna</b> <i>black tea</i>		<b>9.90</b>
<b>herbata zielona</b> <i>green tea</i>		<b>9.90</b>
klasyczna   z jaśminem   z ryżem   z wiśnią   z kaktusem <i>classic   with jasmine   with rice   with cherry   with cactus</i>		
<b>espresso</b>		<b>9.90</b>
<b>double espresso</b>		<b>12.90</b>
<b>americano</b>		<b>12.90</b>
<b>flat white</b>		<b>16.90</b>
<b>cappucino</b>		<b>16.90</b>
<b>latte</b>		<b>16.90</b>
<b>iced latte</b>		<b>16.90</b>

## piwo

beer

<b>Czeska Desitka</b> Pilsner Maryensztadt	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> <b>Taketsuru</b> 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

75 c1 100

### 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 marakuji, 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



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



