

# menu jesień | zima

## śniadania

pon-pt 8-13 | sob-nd 8-16

### ZŁOTA OWSIANKA 24 zł

Podawana na mleku roślinnym z kardamonem, cynamonem i rozgrzewającą kurkumą oraz konfiturą z sezonowych owoców

### JAJECZNICA 32 zł

Smażona na maśle, z 3 jaj od szczęśliwej kury, ze szpinakiem, pomidorami cherry, tymiankiem i chili podana na szokupanie lub pieczywie pszenno - żytnim

### JAJKO NA HUMUSIE 37 zł

Domowy humus (klasyczny lub z dodatkami), jajo sadzone, robione na miejscu pickle, warzywa. Podawany z pitą

### MAŚLANY TOST Z BANANEM I CZEKOLADĄ 38 zł

Banan w sosie maślano - pomarańczowo - cynamonowym podany na chrupiącym szokupanie. Podajemy z pomarańczowym twarożkiem, domowym kremem orzechowo - czekoladowym, daktylami i orzechami

## przez cały dzień

### TOST Z PIECZONYM CAMEMBERTEM I DYNIĄ 38 zł

z karmelizowanymi śliwkami, rozmarynem i rukolą  
Podawany na shokupanie

### AWOKADO TOST 32 zł

z jajkiem sadzonym, guakamole, selerem naciowym i świeżym szczypiorem

### ZUPA DNIA 25 zł

Codziennie inna, codziennie świeża  
Sprawdź, co serwujemy dziś

### BAJGIEL Z KORZENNYMI BOCZNIAKAMI 37 zł

Ciepły bajgiel, boczniaki z żurawiną, rozmarynem i cynamonem.  
Podawany z chatneyem z czerwonej cebuli i szpinakiem

### BOWL MOCY Z DYNIĄ I BURAKIEM 38 zł

Kasza gryczana, pieczony burak, pieczona dynia, feta, szpinak, pomidorki i piklowana śliwka

### ROZGRZEWAJĄCY BATAT Z CURRY 39 zł

Lekko pikantne żółte curry z cieciorką i szpinakiem, pieczony batat, granat, aromatyczne przyprawy

### SZPINAKOWY MAKARON Z DYNIĄ 39 zł

Tagiatelle z paprykowym pesto, pieczoną dynią, szpinakiem i fetą

## przekąski

### WIECZORNY TALERZYK HUMUS 16 zł

domowy humus (klasyczny lub z suszonymi pomidorami) podany z oliwkami

### WIECZORNY TALERZYK SERÓW 16 zł

klasyczna deska serów - mix serów twardych i dojrzewających podawany z owocami sezonowymi

porcje idealne do kieliszka wina

## na słodko

Nasze ciasta wypiekamy sami na miejscu z użyciem naturalnych, świeżych składników. Lubimy smaki sezonowe;)  
Zajrzyj do naszej witryny lub zapytaj kelnera. I skus się!

## zestawy | dostępne przez cały dzień

### KANAPKA PLUS KAWA

Dowolna kanapka z naszego menu w zestawie z kawą klasyczną (do wyboru: espresso, americano, flat white, małe cappuccino, latte - w wersji na ciepło lub lodowej), w zestawie kawa za połowę ceny

### CIASTO PLUS KAWA

Dowolne ciasto z naszego menu w zestawie z kawą klasyczną (do wyboru: espresso, americano, flat white, małe cappuccino, latte - w wersji na ciepło lub lodowej), w zestawie kawa za połowę ceny

### DOWOLNE DANIE Z MENU PLUS ZUPA DNIA

w zestawie - zupa w cenie 10 zł

## dla maluchów

Chrupiący tost z pieczywa szokupan z serkiem śmietankowym i konfiturą z sezonowych owoców 12 zł

Kakao dziecięce 13 zł | Ciepłe mleko 5 zł

Zestaw: chrupiący tost plus kakao 20 zł

## happy hours

### WINO DOMU BIAŁE lub CZERWONE karafka 28 zł

### KSIĄŻKA PLUS WINO

przy zakupie dowolnej książki kieliszek wina domowego w cenie 13 zł  
codziennie od 17.00

### PODWÓJNE PIWKO drugie piwo za pół ceny (przy jednorazowym zakupie 2)

### POTRÓJNE PIWKO trzecie piwo za 1 zł (przy jednorazowym zakupie 3) tylko w piątki od 17.00

## dla czworonogów

smakołyk dla czworonoga - mix smaków 5 zł

„bow wow” naturalna mięsna kostka z kolagenem, ziołami i probiotykiem 10 zł

## ciepło zimno

ESPRESSO 10 zł | 12 zł

AMERICANO 14 zł

LATTE 18 zł

FLAT WHITE 18 zł

CAPPUCCINO 16 zł | 18 zł

PRZELEW

mały 12 zł | duży 16 zł | jedna dolewka 8 zł

MATCHA LATTE 21 zł

HERBATA W KUBKU 15 / 17 zł WYBIERZ SWÓJ SMAK

### HERBATA ZIMOWA 25 zł

Herbata z pomarańczą, goździkami, cynamonem, anyżem, suszonym jabłkiem i sokiem malinowym

### HOT IMBIR 25 zł

Serwowany z sokiem imbirowym, suszonymi cytrusami i bergamotką

### DOBATKI

MLEKO ROŚLINNE 3 zł

DOBATKOWE ESPRESSO 5 zł

## wino i piwo

### białe

wino domu  
kieliszek 18 zł karafka 36 zł

octavo arte savignon blanc (Hiszpania)  
kieliszek 20 zł butelka 50 zł

grifone pinot grigio organic 2022 (Włochy)  
butelka 80 zł

yeta moscatel chardonnay vegan 2022 (Hiszpania)  
butelka 119 zł

torre de lapela vinho verde  
kieliszek 18 zł butelka 60 zł

kendermann kalkstein resling token  
kieliszek 20 zł butelka 80 zł

### musujace

prosecco scudo oro / prosecco treviso brut  
kieliszek 21 zł butelka 80 zł

### czerwone

wino domu  
kieliszek 18 zł karafka 36 zł

octavo arte savignon syrah (Hiszpania)  
kieliszek 20 zł butelka 50 zł

paraş Balta Mas Petit bio-vegan organic 2018 (Hiszpania)  
butelka 95 zł

conte di campiano doc primitive di manduria 2021 (Włochy)  
butelka 130 zł

### grzane

grzane wino białe 26 zł  
z jabłkiem, gruszką i rozmarynem

grzane wino czerwone 26 zł  
z pomarańczą, cynamonem, goździkami

### piwo kraftowe

klasyczne, bezalkoholowe, smakowe, owocowe  
aktualną ofertę sprawdź w barze

## strefa chai

Ocieplające serce i brzuszki napoje z dodatkiem Black Sense Chai - organicznego syropu korzennego

CHAI MATCHA 25 zł  
Moya matcha na wybranym przez Ciebie mleku

ZIMOWA CHAI TEA 25 zł  
Herbata z pomarańczą, goździkami, cynamonem, anyżem i suszonym jabłkiem

CHAI LATTE 24 zł  
Rozgrzewająca late

CHAI KAKAO 25 zł

CHAI AMERICANO 21 zł

# menu

autumn | winter

## breakfast

Mon-Fri 8-13 Sat-Sun 8-16

### GOLD PORRIDGE 24

Seasoned with cardamom, cinnamon and warming curcuma. Served with jam made from seasonal fruits, with vegan milk

### SCRAMBLED EGGS 32

3 eggs from a happy chicken cooked on butter. Served on toast (choice of shokupan or wheat and rye bread) with blanched spinach and cherry tomatoes. Seasoned with thyme and chili

### FRIED EGG & HUMMUS PLN 37

Homemade hummus, fried egg, pickled and fresh veggies. Served with pita

### TOAST WITH BANANA AND CHOCOLATE PLN 38

Fried banana in buttery orange & cinnamon sauce on a crispy shokupan bread. Served with orange cottage cheese, homemade chocolate cream, dates and nuts

## all day

### AVOCADO TOAST 32

Sunny side up egg on a crunchy toast with guacamole, sriracha, veggies and fresh chives

### BAKED PUMPKIN & CAMEMBERT TOAST 38

Baked camembert served on a crunchy toast with baked pumpkin and rosemary plums

### SOUP OF THE DAY 25

Ask our staff what we've prepared today

### COMFY AUTUMN PASTA 39

Spinach tagiatelle with spicy paprika pesto served with tomatoes, feta cheese, spinach and baked pumpkin

### WARMING CURRY & BAKED SWEET POTATO PLN 39

A bit spicy curry with chickpeas and spinach, baked sweet potato, pomegranate, aromatic spices

### POWER BOWL WITH BAKED PUMPKIN AND BEETS 38

Buckwheat, baked beetroot, baked pumpkin, feta cheese, spinach, tomatoes and pickled plum

## snacks

### EVENING HUMMUS PLATE 16

Homemade hummus, pita, olives

### EVENING CHEESE PLATE 16

Mix of traditional and aging cheeses, served with seasonal fruit

Perfect match with a glass of wine!

## sweets

Cake you're about to try comes straight from our oven. We know how to make rich & chocolate rosemary brownie with salted caramel, creamy and delicious matcha cheesecake or mouthwatering carrot cake with vanilla cream cheese filling

Check out what we've got at the bar or ask our staff!

## sets | all day

### SANDWICH AND COFFEE

Any sandwich from our menu with one of our classic coffees (choice of: espresso, americano, flat white, small cappuccino or latte - served hot or iced), coffee is included at half price

### CAKE AND COFFEE

Any cake or pie from our menu with one of our classic coffees (choice of: espresso, americano, flat white, small cappuccino or latte - served hot or iced), coffee is included at half price

## for kiddos

Crunchy shokupan toast served with cream cheese and seasonal fruit jam 12  
hot cocoa 13 | warm milk 5

Set: crunchy toast and cocoa or milk 20

## for doggos

Tasty treat for your four-legged friend  
- mix of flavors 5

"Bow Wow" natural meat cube with collagen, herbs and probiotic 10

## happy hours

### RED OR WHITE HOUSE WINE

Decanter 28

### BOOK AND WINE

Glass of house wine for 13 zł with the purchase of any book

### DOUBLE BEER

Second beer at half price with the simultaneous purchase of two

### TRIPLE BEER

Third beer for 1 zł  
Fridays only starting from 17:00

## wine & beer

### white

House wine  
Glass 18 decanter 36

Octavo arte sauvignon blanc (Spain)  
Glass 20 bottle 50

Grifone pinot grigio organic 2022 (Italy)  
Bottle 80

Yeta moscatel chardonnay vegan 2022 (Spain)  
Bottle 119

Torre de lapela vinho verde  
Glass 18 bottle 60

### sparkling

Prosecco scudo oro/prosecco treviso brut  
Glass 21 bottle 80

### red

House wine  
Glass 18 decanter 36

Octavo arte sauvignon syrah (Spain)  
Glass 20 bottle 50

Pares Balta Mas Petit bio-vegan organic 2018 (Spain)  
Bottle 95

Conte di campiano doc primitive di manduria 2021 (Italy)  
Bottle 130

## MULLED

Mulled white wine 26  
Served with apple, pear and rosemary

Mulled red wine 26  
Served with orange, cinnamon and cloves

## chai zone

Delicious, heart and belly warming drinks made with the Black Sense Chai - organic spice syrup

**CHAI MATCHA 25**  
Moya matcha made with your choice of milk

**ZIMOWA CHAI TEA 25**  
Assam tea served with orange, cloves, cinnamon, anise and dried apple

**CHAI LATTE 24**  
Warming latte

**CHAI CACAO 25**

**CHAI AMERICANO 21**

## Hot and cold game

ESPRESSO 10 | 12  
AMERICANO 14  
LATTE 18  
FLAT WHITE 18  
CAPPUCCINO 16 | 18  
small 12 | large 16 | first refill 8  
MATCHA LATTE 21

HOT TEA 15 / 17  
CHOOSE FAVORITE FLAVOUR

**WINTER TEA 25**  
Tea served with sliced orange, cloves, cinnamon, anise, dried apple slices and raspberry syrup

**HOT GINGER 25**  
Served with ginger paste, dried citrus, cinnamon, rosemary and bergamot or honey

EXTRAS  
plant milk 3  
espresso extra shot 5