

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 Powiślu.

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



na lunch

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

pink lunch [sprawdź menu tygodnia](#) *check the weekly menu*

zupa + drugie danie *soup + second dish* **29.90**

zupa *soup* **14.90**

drugie danie *second dish* **24.90**

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

herbata zielona *green tea* **+4.90**

domowa lemoniada **+4.90**

home made lemonade

deser *dessert* **+6.90**

zapytaj o dostępność *ask for availability*

NOWY kimidori lunch I **29.90**

skomponuj swój lunch | wybierz 2 porcje

compose your lunch | choose 2 portions

4 x california tempura 🍣

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

6 x futo fungi

pieczony bocznik, sałata, marchew, ogórek i por, z wegańskim majonezem
baked oyster mushroom, lettuce, carrot, cucumber and leek, with vegan mayonnaise

6 x futo smoky tofu

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

4 x 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

6 x futo classic

awokado, ogórek, kumpo, oshinko i wegański serek na bazie migdałów
avocado, cucumber, kumpo, oshinko and vegan cheese on an almond base

6 x hoso ogórek *cucumber*

6 x hoso oshinko

6 x hoso tykwa *gourd*

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

NOWY kimidori lunch II **34.90**

2 x nigiri Kimidori

grillowany bakłażan z pastą z czarnej trufli i limonką
grilled eggplant with black truffle paste and lime

4 x 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

6 x futo fungi

pieczony bocznik, sałata, marchew, ogórek i por, z wegańskim majonezem
baked oyster mushroom, lettuce, carrot, cucumber and leek, with vegan mayonnaise

alergeny: **soja, pszenica, sezam**

miso *miso soup* **+4.90**

herbata zielona *green tea* **+4.90**

domowa lemoniada **+4.90**

home made lemonade

deser *dessert* **+6.90**

zapytaj o dostępność *ask for availability*

NOWOŚĆ onigiri lunch **25**

onigiri+miso

oferta tylko na wynos

sobota-niedziela 11:00 – 14:00

saturday-sunday 11 AM – 2 PM

NOWOŚĆ tost na wypasie

39

tost z chleba rzemieślniczego z masłem z wegańskim serem feta, pietruszką i czosnkiem; sałatą, pomidorem, ogórkiem, awokado, wegańskim boczkiem, szczypiorkiem i tartym wegańskim serem, podawany z tofucznicą i marynowanym pomidorem

artisanal bread toast with butter with vegan feta cheese, parsley and garlic; lettuce, tomato, cucumber, avocado, vegan bacon, chives and grated vegan cheese, served with scrambled tofu and pickled tomato

alergeny: **pszenica, soja**

NOWOŚĆ autorska bruschetta

37

bruschetta z masłem z wegańskim serem feta, pietruszką i czosnkiem; szarpanym "tuńczykiem", pomidorem, ogórkiem, szpinakiem smażonym z czosnkiem, gruszką karmelizowaną w syropie imbirowym, chipsem z jarmużu i wegańskim kawiozem

bruschetta with butter with vegan feta cheese, parsley and garlic; pulled "tuna", tomato, cucumber, spinach fried with garlic, pear caramelized in ginger syrup, kale chips and vegan caviar

alergeny: **pszenica, soja**

NOWOŚĆ nadziane portobello

37

portobello zapiekane w ziołach z tofu jajkiem sadzonym, wegańskim boczkiem, pomidorem i szczypiorkiem, posypane tartym wegańskim serem, podawane z opiekany pieczywem, konfiturą z cebuli i świeżym szpinakiem

portobello baked in herbs with tofu fried egg, vegan bacon, tomato and chives, sprinkled with grated vegan cheese, served with toasted bread, onion jam and fresh spinach

alergeny: **pszenica, soja**

NOWOŚĆ

casserole

38

duszone: pomidory, papryka, cebula, czosnek, szpinak i wegański boczec; tofu jajko sadzone z dodatkiem śmietanki roślinnej i tartego wegańskiego sera. Całość zapiekana w piecu, posypana szczypiorkiem i podawana z opiekaną bagietką czosnkową z ziołami i oliwą

stewed: tomatoes, peppers, onion, garlic, spinach and vegan bacon; tofu fried egg with vegetable cream and grated vegan cheese. Everything baked in the oven, sprinkled with chives and served with a toasted garlic baguette with herbs and olive oil

alergeny: **pszenica, soja**

NOWOŚĆ

matcha pancake

35

pancake z dodatkiem zielonej herbaty matcha, podawany z owocami sezonowymi, bitą śmietaną, konfiturą z owoców, orzechami włoskimi i sosem owocowym

pancake with matcha green tea, served with seasonal fruit, whipped cream, fruit jam, walnuts and fruit sauce

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

100%
VEGAN

na dobry początek

appetizers

kimchi

13

tradycyjna sałatka koreańska | *traditional Korean salad*

alergeny: **soja**

salty edamame

20

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 | 21 2 szt.pcs | 31

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

2 szt.pcs 27

ręcznie robione gruzińskie pierogi z nadzieniem z bocznika ostrygowego i kolendry

hand made Georgian dumplings stuffed with oyster mushroom and coriander

alergeny: **pszenica**

BESTSELLER złote łódeczki ziemniaczane

23

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

33

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**

japanese sandwich KFC Korean Fried Cauliflower 35

kalafior w tempurze w sosie koreańskim, ryż, majonez, sałata, ogórek i sos teriyaki
tempura cauliflowers in Korean sauce, rice, mayonnaise, lettuce, cucumber and teriyaki sauce
alergeny: **soja, pszenica, sezam**

japanese sandwich KFB Kimidori Fried Bocznik 35

kawałki boczniaka w chrupiącej panierce, ryż, sałata, ogórek, por i sos musztardowo-majonezowy z sezamem
pieces of oyster mushroom in crispy coating, rice, lettuce, cucumber, leek and mustard-mayonnaise sauce with sesame
alergeny: **sezam, pszenica**

japanese sandwich beef wasabi 35

szarpana "wołowina", ryż, sałata, ogórek, papryka marynowana w amazu i sos mayo-wasabi
pulled "beef", rice, lettuce, cucumber, peppers marinated in amazu and mayo-wasabi sauce
alergeny: **soja**

na rozgrzewkę

soups

miso 19

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 mushroom shoyu ramen 45

klarowny, łagodny bulion grzybowy, makaron ramen, ręcznie robione pierożki wonton z farszem z borowików i portobello, pieczony por, szczypiorek, sezam i portobello glazurowane w sosie teriyaki
clear mild mushroom broth, ramen noodles, handmade wonton dumplings stuffed with boletus and portobello, baked leek, chives, sesame and portobello glazed in teriyaki sauce
alergeny: **pszenica, sezam, soja**

NOWOŚĆ creamy korean ramen 47

kremowy, pikantny bulion na bazie sezamu i pasty z papryki gochujang, makaron ramen, kluski ryżowe tteokbokki, mięso roślinne w tempurze, szczypiorek, sezam i kukurydza
creamy spicy broth based on sesame and gochujang pepper paste, ramen noodles, tteokbokki rice noodles, vegetable meat in tempura, chives, sesame and corn
alergeny: **pszenica, sezam**

zupa dnia *soup of the day* 19 zapytaj o dostępność od poniedziałku do piątku *ask for availability from monday to friday*

sushi burgery

BESTSELLER

sushi beef burger

45

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

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

alergeny: **pszenica, soja**

sushi mexican burger

45

pasta z awokado, nachosy, sałata, ogórek, oshinko, sok z limonki, wegański majonez, sriracha, ryż, nori, całość usmażona w tempurze

avocado paste, nachos, lettuce, cucumber, oshinko, lime juice, vegan mayonnaise, sriracha, rice, nori, all fried in tempura

alergeny: **pszenica, soja**

sushi mushroom burger

45

pieczony bocznik, sałata, por, ogórek i kumpo, wegański majonez, ryż, nori, całość usmażona w tempurze

baked oyster mushroom, lettuce, leek, cucumber and kumpo, vegan mayonnaise, rice, nori, all fried in tempura

alergeny: **pszenica, soja**

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**

NOWOŚĆ

nigiri zucchini

21

pieczona cukinia z sosem miso i marynowaną cebulką

baked zucchini with miso sauce and pickled onion

alergeny: **soja,**

BESTSELLER

nigiri Kimidori

23

grillowany bakłażan z pastą z czarnej trufli i limonką

grilled eggplant with black truffle paste and lime

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 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 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, marynowana papryka i ogórek, całość usmażona w panko z nachosów, topping z pikantnego wegańskiego majonezu i szczypiorku

grilled corn, pickled pepper and cucumber, all fried in nachos panko, top with spicy vegan mayonnaise and chives

alergeny: **soja, pszenica**

NOWOŚĆ futo crunchy

33

burak pieczony z jabłkiem, mięta, ogórek i wegański majonez, całość usmażona w panko z nachosów, polana sosem teriyaki

beetroot baked with apple, mint, cucumber and vegan mayonnaise, all fried in panko nachos, topped with teriyaki sauce

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**

BESTSELLER

california dragon

28

38

cukinia w tempurze, ogórek, por owinięte bakłazanem ze słodkim sosem

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

alergeny: **soja, pszenica**

hosomaki



8 szt. 8 pcs

NOWOŚĆ

hoso tempura carrot

27

chrupiąca rolka w tempurze z ogórkiem i oshinko, jako topping pasta marchewkowa z czarną truflą

crunchy tempura roll with cucumber and oshinko, covered with carrot paste with black truffle

alergeny: **soja, pszenica**

BESTSELLER

hoso tempura avocado

28

chrupiąca rolka w tempurze z fasolką szparagową, kaparami i sosem teriyaki, jako topping mus z awokado i płatki chili

crunchy tempura roll with green beans, capers and teriyaki sauce, covered with avocado mousse and chili flakes

alergeny: **soja, pszenica**

hoso

18

wybierz jeden składnik: awokado, ogórek, oshinko, tykwa

choose one component: avocado, cucumber, oshinko, gourd

NOWOŚĆ

mini green set

14 szt. pcs



59

4 x 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, pszenica, migdały

4 x california tempura 🍤

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

6 x futo fungi

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

NOWOŚĆ

medium green set

30 szt. pcs



119

4 x 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

4 x california tempura 🍤

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

4 x 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, pszenica, sezam, migdały

4 x california dragon

cukinia w tempurze, ogórek, por owinięte bakłażanem ze słodkim sosem
zucchini in tempura, cucumber and leek wrapped in eggplant with sweet sauce

6 x futo smoky tofu

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

4 x hoso ogórek cucumber

4 x hoso tykwa gourd

NOWOŚĆ

maxi green set

50 szt. pcs



189

8 x california dragon

cukinia w tempurze, ogórek, por owinięte bakłażanem ze słodkim sosem
zucchini in tempura, cucumber and leek wrapped in eggplant with sweet sauce

8 x 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

8 x california tempura 🍤

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

alergeny: soja, pszenica, sezam, migdały

6 x futo classic

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

6 x futo kimbap

szarpana wegańska wołowina, por, sałata, ogórek, oshinko, papryka w sosie yakiniku
pulled vegan beef, leek, salad, cucumber, oshinko, pepper in yakiniku sauce

6 x futo crunchy

burak pieczony z jabłkiem, mięta, ogórek i wegański majonez, całość usmażona w panko z nachosów, polana sosem teriyaki
beetroot baked with apple, mint, cucumber and vegan mayonnaise, all fried in panko nachos, topped with teriyaki sauce

4 x hoso awokado avocado

4 x hoso tykwa gourd

NOWOŚĆ KFC bowl Korean Fried Cauliflower 🌶️

47

kalafioriki 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

bocznik ostrygowy w tempurze, wegański kawior, kimchi, wakame goma, sałatka z kukurydzy, cykoria i sałata dębowa podawane z ryżem i sosem teriyaki

oyster mushroom 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

49

bułka z rzemieślniczej piekarni, szarpana "wołowina", sałata dębowa, cykoria, 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* **49**
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**  **53**
konfitowany bocznik 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** **stek z selera** *zapytaj o opcję bez glutenu ask for a gluten-free option* **53**
seler glazurowany w winie, czosnku i trufli podany z groszkiem sojowym, wędzonymi śliwkami, cykorią, foie gras z orzechów nerkowca i grzankami z chleba
celery glazed in wine, garlic and truffles served with soy peas, smoked plums, chicory, cashew nut foie gras and bread croutons
alergeny: **soja, pszenica, orzechy nerkowca**

na osłodę

desserts

- NOWOŚĆ** **lody w tempurze** **23**
naturalne lody smażone w tempurze, podawane z sosem owocowym
natural ice cream fried in tempura served with fruit sauce
zapytaj o dostępny smak ask for available flavor
alergeny: **pszenica**
- cheesecake**  **23**
sernik na kruchym spodzie
cheesecake on a crispy base
zapytaj o dostępny smak ask for available flavor
alergeny: **soja**

ciepłe / hot

herbata czarna	11	espresso	11	
herbata zielona klasyczna jaśminowa wiśniowa kaktusowa z ryżem <i>classic jasmine cherry cactus with rice</i>	11	double espresso	13	
opcja sezonowa seasonal option	napar odpornościowy imbir, cytryna, jagody goji, goździki, sok z cytryny, syrop z agawy <i>ginger, lemon, goji berries, cloves, lemon juice, agave syrop</i>	22	americano	13
opcja sezonowa seasonal option	herbata zimowa czarna herbata, imbir, pomarańcza, kora cynamonu, goździki, syrop malinowy <i>black tea, ginger, orange, cinnamon, cloves, raspberry syrop</i>	22	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

lemoniada ze świeżo wyciskanych cytrusów <i>freshly squeezed citrus lemonade</i>	400 ml	20		
autorska mrożona zielona herbata zapytaj o dostępne smaki <i>ask for available flavors</i>	400 ml	20		
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	19		
sok ze świeżo wyciskanych grejpfrutów <i>freshly squeezed grapefruit juice</i>	200ml	20		
kombucha MEDUZYNIA zapytaj o dostępne smaki <i>ask for available flavors</i>	330 ml	27		
pepsi 	pepsi max 	tonic 	200 ml	11

woda CİSOWIANKA

woda niegazowana *still water*

woda perlage musująca *sparkling perlage water*

300 ml | 10 700 ml | 19

matcha

matcha latte

na ciepło warm	na zimno cold
-------------------	------------------

20

matcha, mleko roślinne, syrop z agawy

matcha, plant milk, agave syrup

banana matcha latte

na ciepło warm	na zimno cold
-------------------	------------------

25

matcha, mleko roślinne, puree bananowe

matcha, plant milk, banana puree

iced strawberry matcha latte **25**

matcha, mleko roślinne, autorskie puree truskawkowe

matcha, plant milk, original strawberry puree

iced mango matcha latte **25**

matcha, mleko roślinne, puree mango

matcha, plant milk, mango puree

tonic matcha **23**

schweppes, matcha, limonka

orange matcha **25**

świeżo wyciskany sok z pomarańczy, matcha

freshly squeezed orange juice, matcha

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

*soy or oat drink **included** | coconut or almond +2*



Dzięki Matchy od Yamamoto, poczujesz Japonię w każdej filiżance!

Posmakuj świeżych, organicznych herbat z lokalnych plantacji w pobliżu wulkanu Fuji.

koktajle

cocktails

rossini prosecco, autorskie puree truskawkowe <i>prosecco, original strawberry puree</i>	24
mimoza prosecco, świeżo wyciskany sok pomarańczowy <i>prosecco, freshly squeezed orange juice</i>	24
aperol aperol spritz, prosecco, woda gazowana, pomarańcza <i>aperol spritz, prosecco, sparkling water, orange</i>	31
hugo prosecco, syrop z kwiatu czarnego bzu, woda gazowana, limonka, mięta <i>prosecco, elderflower syrup, sparkling water, lime, mint</i>	31
espresso martini wódka, kahlua, espresso <i>vodka, kahlua, espresso</i>	33
pornstar martini wódka, likier Passoa, prosecco, sok z limonki, syrop waniliowy, marakuja <i>vodka, passoa liqueur, prosecco, lime juice, passion fruit, sugar syrup</i>	35
negroni gin, campari, wermut, pomarańcza <i>gin, campari, wermut, orange</i>	35

moktajle

mocktails

tropical splash puree z mango, puree z marakui, limonka, świeża mięta, cukier trzcinowy, woda gazowana <i>mango puree, passionfruit puree, lime, fresh mint, cane sugar, sparkling water</i>	24
banana virgin colada puree bananowe, sok ananasowy, mleko kokosowe <i>banana puree, pineapple juice, coconut milk</i>	24
virgin mojito limonka, świeża mięta, cukier trzcinowy, woda gazowana <i>lime, fresh mint, cane sugar, sparkling water</i>	22
aperol free prosecco 0%, syrop orange spritz, woda gazowana, pomarańcza <i>prosecco 0%, orange spritz syrup, sparkling water, orange</i>	29
very strawberry prosecco 0%, autorskie puree truskawkowe <i>prosecco 0%, original strawberry puree</i>	24

piwo

beer

WIN WIN

300 ml **14** 500ml **20**

browar Inne Beczki, lager, alk. 4,6% obj.

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

Śmietanka

500 ml **20**

browar Jan Olbracht, pszeniczne, alk. 5,6% obj.

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.

Crazy

500 ml **24**

browar Funky Fluid, hazy ipa, alk. 6,4% obj.

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

Zero stresu

500 ml **20**

browar Jan Olbracht, APA, alk. 0,5% obj.

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

RAK'N ROLLOWE marakuja

500 ml **20**

browar Inne Beczki, bezalkoholowe, alk. 0,5% obj.

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

napoje alkoholowe

alcoholic beverages

Chopin Potato

40 ml **19**

vodka, alk. 40% obj.

Beefeater

40 ml **17**

gin, alk. 40% obj.

Jack Daniel's

40 ml **19**

whisky, alk. 40% obj.

El Jimador Blanco

40 ml **19**

tequila, alk. 38% obj.

wina grzane

mulled wine

- grzane czerwone** alk. 13% obj. 150 ml 20
czerwone wino z korzennymi przyprawami, pomarańcza, goździki, kora cynamonu
red wine with spices, orange, cloves, cinnamon
- grzane śliwkowe** alk. 10% obj. 150 ml 22
aromatyczne słodkie wino śliwkowe, suszone śliwki, anyż, kora cynamonu
aromatic sweet plum wine, dried plums, anise, cinnamon

wino musujące

sparkling wine

- Casa Pecunia'Insight' Prosecco Spumante DOC** 15 c1 18
Włochy, Veneto | Szczep: Glera alk. 10,5% obj. 50 c1 55
Wyjątkowe wino musujące stworzone ze specjalnie wyselekcjonowanych gron szczepu Glera. Wino kreśli się pięknym jasnożółtym kolorem i przyjemnie świeżymi aromatami owoców. 75 c1 95
- Bienvenido Cava Brut** 75 c1 105
Hiszpania, Catalonia, Cava, Pere Ventura | Szczepy: Xarel-lo, Macabeo, Parellada alk. 11,5% obj.
Wino wytrawne w kolorze jasnego złota z subtelnymi bąbelkami charakterystycznymi dla win musujących typu Cava. Główne eksponowane aromaty to orzeźwiająca cytryna i słoneczna gruszka.

wino białe

white wine

- Insight 'Casa Pecunia' Pinot Grigio DOC** 15 c1 19
Włochy Veneto | Szczep: Pinot Grigio alk. 12% obj. 75 c1 95
To lekkie wino ma złoto-słomkową barwę z delikatnymi, zielonkawymi refleksami. W nosie wyczuć można aromaty owoców cytrusowych, soczystej brzoskwiwni oraz zielonego jabłka.
- Riesling Me Pfalz** 15 c1 19
Niemcy Pfalz | Szczep: Riesling alk. 11% obj. 75 c1 95
Wino białe, półwytrawne zbudowane ze szczepu Riesling. Wino cechuje cytrusowo-kwiatowy nos, przyjemne mineralne wypełnienie z dobrze zaznaczoną kwasowością na finiszu.
- Pago Casa Benasal Blanco Organic** 15 c1 22
Hiszpania, Valencia, Pago Casa Gran | Szczepy: Gewürztraminer, Moscatel alk. 13% obj. 75 c1 110
Wino wytrawne, gładkie i owocowe, cudownie aromatyczne. Wyczuwalne aromaty marakuji, mango, papai oraz cytrusów.
- Kingfisher Sauvignon Blanc** 75 c1 120
Nowa Zelandia, Nelson | Szczep: Sauvignon Blanc alk. 12% obj.
Wino o błyszczącej, cytrynowej barwie z zielonymi refleksami. Cechuje go niezwykle piękny i intensywny bukiet pełen aromatu agrestu, limonki i dojrzałego melona.

wino różowe

rose wine

Insight "Casa Pecunia" Rosato Di Toscana IGT

75 c1 100

Włochy, Toskania | Szczepy: Sangiovese, Syrah alk. 12,5% obj.

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 alk. 13,5% obj.

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 alk. 14% obj.

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.

wino bezalkoholowe

non-alcoholic wine

Le Petit Étoilé Chardonnay

75 c1 110

alk. 0,0% obj.

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 danu.

pink
vegan

KI
MI
DO
RI
GREEN
SUSHI

