

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, sałatą 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

31.90

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

31.90

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

8.90

half of avocado with olive oil, black salt and chives

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

8.90

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 *second dish* 29.90

zupa + drugie danie *soup + second 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

11

tradycyjna sałatka koreańska | *traditional Korean salad*

alergeny: **soja, pszenica**

salty edamame

18

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 | 18 2 szt.pcs | 29 3 szt.pcs | 39

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 | 19 2 szt.pcs | 31 3 szt.pcs | 41

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

20

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 przegrzybki

30

przegrzybki 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

33

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  **19**

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 **29**

grubo krojone ziemniaczki od lokalnego rolnika, pieczone, a następnie smażone, piklowana czerwona cebula, pieczony pomidor, mikrogroszek, 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 **18**

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

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

alergeny: **soja, pszenica, sezam**

NOWOŚĆ shoyu ramen **41**

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  **44**

kremowy bulion curry masala z makaronem ramen, koftą – szaszłykiem z mięsa z wegańskiego kurczaka, korzeniem lotosu, grillowanym pomidorem, nori, sałatką dębową, mikrogroszkiem, 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* **17**

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

sushi burgery

NOWOŚĆ

sushi beef burger

38

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

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

alergeny: **pszenica, soja**

sushi mexican burger

38

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

avocado paste, nachos, lettuce, cucumber, oshinko, lime juice, vegan mayonnaise, sriracha, rice, nori

alergeny: **pszenica, soja**

sushi mushroom burger

38

pieczony bocznik, sałata, por, ogórek i kumpo, wegański majonez, ryż, nori

baked oyster mushroom, lettuce, leek, cucumber and kumpo, vegan mayonnaise, rice, nori

alergeny: **pszenica, soja**

stwórz zestaw

create a set

dodaj

add

edamame

+8

kimchi

+8

sushi dobre na wszystko

nigiri

🕒 2 szt. 2 pcs

nigiri pieczona marchewka

17

pieczona marchewka z dodatkiem marynowanej rzodkiewki

baked carrot with added pickled radish

alergeny: **soja**

nigiri marynowany pomidor 🍅

18

marynowany pomidor z kizami

pickled tomato with kizami

alergeny: **soja, sezam**

BESTSELLER

nigiri Kimidori

23

grillowany bakłażan z pastą z czarnej trufli i limonką

grilled eggplant with black truffle paste and lime

nigiri pieczona papryka

18

pieczona papryka z dodatkiem marynowanej cebulki

baked pepper with added pickled onion

alergeny: **soja, sezam**

gunkan maki

🕒 2 szt. 2 pcs

BESTSELLER

gunkan kukurydza

19

grillowana kukurydza i kolendra z pikantnym wegańskim majonezem

grilled corn and coriander with spicy vegan mayonnaise

gunkan bakłażan

19

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

19

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



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**

22

32

california tempura 🍣

por w tempurze, pieczony bocznik, ogórek i wegański majonez

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

alergeny: **pszenica**

22

32

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**

26

36

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**

27

37

NOWOŚĆ

california caviar

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**

27

37

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**

28

38

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

39

futo maki



6 szt. 6 pcs

futo classic

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

25

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**

26

NOWOŚĆ futo portobello

portobello marynowane w sojowo imbirowej marynacie w tempurze, suszony pomidor, kumpyo, ogórek i sałata
portobello marinated in a soy and ginger tempura marinade, dried tomato, kumpyo, cucumber and lettuce
alergeny: **soja, pszenica**

26

futo bocznik

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

27

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**

27

BESTSELLER futo red dragon

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**

31

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**

33

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**

27

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**

28

hoso

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

16

zestawy

sets

try green

15 szt. pcs



68

1 x nigiri marynowany pomidor 🍣
4 x california avocado

4 x california tempura 🍣
6 x futo zucchini

alergeny: soja, sezam, migdały, pszenica

green box

32 szt. pcs



144

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

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

alergeny: soja, sezam, migdały, pszenica

nowy premium maki box

44 szt. pcs



189

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

66 szt. pcs



259

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
8 x hosomaki ogórek
8 x hosomaki tykwa

alergeny: soja, sezam, migdały, pszenica

NOWOŚĆ **prawn curry bowl**  39

prawn curry – cejlońskie curry krewetkowe, korzeń lotosu, wegański kawior, mango, piklowane czerwona cebula i ogórek, mikrogrostek, 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** 42

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* 42

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* 43

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* 47

bułka z rzemieślniczej piekarni, kotlet z wegańskiego kurczaka, wegańska mozzarella, sałata dębowa, pomidor, kiszony ogórek, czerwona cebula, mikrogrostek, 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* **46**

konfitowany bocznik marynowany w miso z aromatycznymi przyprawami, podawany na ryżu 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 rice 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**  **47**

bakłażan marynowany pod ciśnieniem, a następnie smażony w czerwonym winie i czosnku, podawany na puree z truflowych ziemniaków, z konfitowanymi grzybami, serem mozzarella, 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** **19**

chałwowe lody smażone w tempurze, podawane z owocowym sosem

halva ice cream fried in tempura served with fruit sauce

alergeny: **pszenica**

NOWOŚĆ **sernik baskijski** **19**

podawany z karmelizowaną gruszką

basque cheesecake served with caramelized pear

alergeny: **soja**

deser dnia **19**

dessert of the day

zapytaj o dostępność *ask for availability*

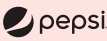
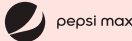

napoje

soft drinks

ciepłe | hot

napar odpornościowy	20	espresso	10
imbir, cytryna, pomarańcza, goździki, jagody goji, syrop z agawy <i>ginger, lemon, orange, cloves, goji berries, agave syrup</i>		double espresso	13
		americano	13
herbata zimowa	20	flat white	17
czarna herbata, pomarańcza, cytryna, cynamon, jagody goji, goździki, sok malinowy <i>black tea, orange, lemon, cinnamon, goji berries, cloves, raspberry juice</i>		cappuccino	17
		latte	17
herbata czarna	11	matcha	20
		na ciepło lub zimno <i>hot or cold</i>	
herbata zielona	11		
klasyczna jaśminowa wiśniowa kaktusowa z ryżem <i>classic jasmine cherry cactus with rice</i>			

zimne | cold

lemoniada ze świeżo wyciskanych owoców		400 ml	20
<i>freshly squeezed lemonade</i>			
sok ze świeżo wyciskanych pomarańczy		200 ml	16
<i>freshly squeezed orange juice</i>			
sok naturalny DRINKME		250 ml	14
zapytaj o dostępne smaki <i>ask for available flavors</i>			
kombucha		250 ml	20
zapytaj o dostępne smaki <i>ask for available flavors</i>			
Jałowiec		250 ml	20
naturalny napój gazowany na bazie jałowca i chmielu <i>natural carbonated drink based on juniper and hops</i>			
pepsi pepsi max tonic	 		
		200 ml	10
woda CİSOWIANKA		300 ml	10
woda niegazowana <i>still water</i>		700 ml	18
woda silnie gazowana <i>highly sparkling water</i>			

piwo

beer

Czeska Desitka	300 ml	14	Earl Grey Ipa Revolta	500 ml	19
Pilzner Maryenzstadt	500 ml	19	Bavaria 0%	330 ml	13
Dama z Warszawy	500 ml	19			
Lager Bytów					

napoje alkoholowe

alcoholic beverages

Chopin Potato Vodka	40 ml	19	Japanese Nikka Pure Malt	40 ml	35
Japanese Nikka Coffey Vodka	40 ml	24	Taketsuru Non Age Whisky		
Jack Daniel's	40 ml	19	Beefeater	40 ml	17
Jack Daniel's Single Barrel	40 ml	25	Japanese Nikka Coffey Gin	40 ml	25
Talisker Skye	40 ml	29	Havana Club 3YO	40 ml	18
Single Malt Scotch Whisky			El Jimador Blanco Tequila	40 ml	19

koktajle

cocktails

coconut rum	35.90
Havana Club Rum, mleko kokosowe, słony karmel, cynamon, ziarna kawy, jadalne kwiaty	
whisky caramel	35.90
Talisker Skye Whisky, Jack Daniel's Whisky, sok z cytryny, słony karmel, wegańskie białko, karmelizowany cukierek	
passion fruit tequila	35.90
El Jimador Blanco Tequila, puree z marakui, sok z cytryny, syrop cukrowy, napar z hibiskusa, świeża marakuja, jadalne kwiaty	
aperol	28.90
Aperol Spritz, prosecco, woda gazowana, pomarańcza	
hugo	28.90
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 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.

