

MENU

KAWA

Pracujemy na kawie specjalty z palarni ROST COFFEE THAT CARES, do wszystkich napojów na bazie espresso używamy kawy, którą sprowadzamy bezpośrednio z Brazylii, z plantacji Fazenda Pinheiro. W smaku możecie się spodziewać mirabelki, mlecznej czekolady i nugatu.

ESPRESSO – 12 zł

FLAT WHITE – 17 zł

CAPPUCCINO – 17 zł

LATTE – 18 zł

LATTE RÓŻANE – 19 zł

SZYBKI PRZELEW – 15 zł

TONIC ESPRESSO – 18 zł

na domowej roboty cytrusowym toniku

PUMPKIN SPICE LATTE – 19 zł

na bazie domowej roboty syropu dyniowego, idealne na jesienne poranki

NIE-KAWY

WINO BIAŁE/CZERWONE/PROSECCO – 16 zł

od R&B IMPORT

NISKOALKOHOLOWE DRINKI

APEROL SPRITZ – 25 zł

COLD BREW NEGRONI – 25 zł

porcję ginu zastępujemy domowym cold brew na bazie ziaren z Kenii

PIWO Z BROWARU INNE BECZKI – 16 zł

MATCHA LATTE – 18 zł

matcha KISO od HAPPATOMAME

MATCHA ROSE – 19 zł

ROZGRZEWAJĄCY NAPAR IMBIROWY – 16 zł

HERBATA – 16 zł

do wyboru: zielona jaśminowa, czarna, roiboos i susz z czerwonych owoców na hibiskusie

NAPOJE FENTIMANS – 16 zł

KOMBUCHA MAJESTEJA – 16 zł

NAPOJE SHROOM – 18 zł

napoje z adaptogenami



NA SŁONO

JEDNOGARNKOWE DANIE DNIA – 24 zł
podawane z pieczywem, na ciepło

sobota – barszcz ukraiński

niedziela – curry z cieciorką

KANAPKI – 19 zł

• z serem cheddar, gruszką, szpinakiem i sosem bazyliowym

• z wegańskim pepperoni, ogórkiem konserwowym, rukolą i sosem na bazie wegańskiego majonezu (vegan)

• z wegańską pastą bezjajeczną i świeżymi warzywami (vegan)

NA SŁODKO

CYNAMONKI – 13 zł

vegan

SERNIK – 20 zł

TARTA MALINOWA – 19 zł

vegan, gluten free

TARTA BANOFFEE – 19 zł

vegan, gluten free

CHLEBEK MATCHA – 15 zł

CHLEBEK BANANOWY – 15 zł

vegan

TARTA MIGDAŁOWA Z OWOCAMI – 19 zł

gluten free

SZARLOTKA – 19 zł

vegan