

nie/mięsne

śniadania

- 1. ŚNIADANIE NA DZIELNI** 36 pln
grzanka na zakwasie z Nowego Chleba, awokado, jajecznicą, duszone pieczarki, konfitura żurawina-jalapeno, pieczone pomidorki koktajlowe, serek labneh
- 2. BRIOSZKA HOLENDERSKA** 32 pln
Tost na maśle z konfiturą żurawina-jalapeno i zapieczonym serem cheddar, pieczarki, jajko w koszulce, sos holenderski, piklowane mango, kiszona rzepa, rukola
- 3. KROK PANI W TRUFLE** 35 pln
podwójny tost z pastą truflową, zapiekany pod warstwą beszamelu i sera, jajko sadzone, sałatka
- 4. SZAKSZUKA**
dwa jajka w aromatycznej, gorącej paście pomidorowej /400 g/ z papryką, cebulą, świeżą kolendrą i pietruszką, serwowane z chlebem pita
- klasyczna 30 pln
 - z serem feta 35 pln
 - z boczniakami, labneh i migdałami 38 pln

startery/ hummusy – idealne do dzielenia się

- 1. DUŻE MEZZE** 50 pln
falafel 4 szt., hummus klasyczny, hummus daktylowy, pikle arabskie, marchew marokańska, kuskus perłowy, grillowane halloumi, oliwki, sos aioli, sos mango, chleb pita
- 2. BLISKOWSCHODNIE DIRTY FRIES** 34 pln
fryty /150g/, bitesy z boczniaka /75g/, ser cheddar, chrupiąca pita, marynowana cebulka, sos tzatziki, mango i tahini, sezam, granat, mix ziół
- 3. HUMMUS KLASYCZNY z grillowanymi warzywami** 28 pln
pasta z ciecierzycy /180g/, grillowana papryka, cukinia i bakłażan, oliwa, mix ziół, granat
- 4. HUMMUS KLASYCZNY Z FALAFELEM** 30 pln
pasta z ciecierzycy /180g/, 4 kotleciki falafel, sos tahini i mango, oliwa, mix ziół, granat
- 5. HUMMUS DAKTYLOWY z bakłażanem w sosie sojowym z miodem** 30 pln
pasta z ciecierzycy z daktylami /180g/, bakłażan duszony w sosie sojowym i miodzie, mix ziół, granat

zupa dnia – /250ml/ 16 pln

dania główne / street food

- 1. MISA MOCY** 40 pln
dwa rodzaje hummusu, mix sałat, pikle, oliwka, falafel 4 szt., czarna soczewica, marchew marokańska, ogórek, świeże mango, piklowany fenkuł, sos tahini i mango, granat, mix ziół
- 2. PIECZONY BAKŁAŻAN Z SOJOWINĄ, MAROKAŃSKIM KUSKUSEM I LABNEH** 38 pln
bakłażan w miso, sojowina w sosie pomidorowym /140g/, kuskus perłowy, kurkuma, morela, cukinia, papryka, labneh, płatki migdałów, sezam, chlebek pita
- 3. FALAFEL PITA** 30 pln
chleb pita, cztery smażone kotleciki z ciecierzycy, hummus, pikle, sos tzatziki, mango i tahini, pomidor, mix sałat, cebula, granat, mix ziół
- 4. SABIH PITA** 30 pln
chleb pita, grillowany bakłażan, jajko na twardo, hummus, mix sałat, pomidor, cebula, sos tahini i mango, granat, mix ziół
- 5. HALLOUMI BURGER Z FRYTKAMI** 48 pln
bułka maślana, grillowany ser cypryjski /100 g/, grillowane warzywa, pikle, mix sałat, melasa z granatów, sos mango i aioli, granat, mix ziół
zmień na fryty batat +10 pln
- 6. BEYOND BURGER Z FRYTKAMI** 52 pln
wegańska bułka „maślana”, roślinny burger o smaku i zapachu wołowiny /113 g/, sojonez, mix sałat, cebula, pomidor, ogórek kiszony, ketchup
zmień na fryty batat +10 pln

dodatki

1. Fryty ze świeżych ziemniaków z zaatarem /200 g/ 12 pln
2. Fryty z batatów z aioli /150 g/ 18 pln
3. Słupki warzywne /150 g/ 8 pln
4. Chleb Pita 5 pln
5. Pikle 10 pln
6. Kotleciki falafel 4 szt. 12 pln
7. Mix sałat z dressingiem 10 pln
8. Grillowane halloumi /100 g/ 16 pln
9. Sosy: harissa (ostry), mango, aioli, tzatziki, sojonez 5 pln
10. Ketchup 4 pln
11. Hummus na wynos 500 ml 30 pln
- klasyczny 35 pln
- daktylowy

mięsne

śniadania

- 1. ŚNIADANIE NA DZIELNI** 39 pln
grzanka na zakwasie z Nowego Chleba, awokado, jajecznicą, duszone pieczarki, bekon z cukrem, pieczone pomidorki koktajlowe, konfitura żurawina-jalapeno
- 2. KROK PANI W WÓŁ** 39 pln
podwójny tost z długo pieczoną wołowiną, zapiekany pod warstwą beszamelu i sera, jajko sadzone, sałatka
- 3. PITA Z BOCZKIEM** 34 pln
grillowany boczek – 5 plasterów, chleb pita, syrop klonowy, mix sałat, pomidor, cebula, tahini
- 4. SZAKSZUKA**
dwa jajka w aromatycznej, gorącej paście pomidorowej /400 g/ z papryką, cebulą, świeżą kolendrą i pietruszką, serwowane z chlebem pita
- z pulpetami /120 g/ 40 pln
 - z jagnięcą kiełbaską merguez /50 g/ 38 pln
 - z szarpaną wołowiną /60 g/, labneh i migdałami 40 pln

startery/ hummusy – idealne do dzielenia się

- 1. DUŻE MEZZE MIĘSO** 54 pln
grillowane marokańskie pulpety wołowe /120 g/, kiełbaska merguez /50 g/, hummus klasyczny, hummus daktylowy, pikle arabskie, marchew marokańska, kuskus perłowy, oliwki, sos aioli, sos mango, chleb pita
- 2. BLISKOWSCHODNIE DIRTY FRIES Z WOŁOWINĄ** 34 pln
fryty /150g/, szarpana wołowina /60g/, ser cheddar, chrupiąca pita, marynowana cebulka, sos tzatziki, mango i tahini, sezam, granat, mix ziół
- 3. HUMMUS KLASYCZNY Z MAROKAŃSKIMI PULPETAMI** 33 pln
pasta z ciecierzycy /180g/, pulpety wołowe /120g/, sos tahini i mango, oliwa, mix ziół, granat
- 4. HUMMUS PIKANTNY Z MIELONĄ BARANINĄ, MIĘTĄ I GRANATEM** 35 pln
pasta z ciecierzycy z harissą /180g/, mielona baranina /60g/, mięta, oliwa, granat
- 5. HUMMUS KLASYCZNY Z SZARPANĄ WOŁOWINĄ** 33 pln
pasta z ciecierzycy /180g/, długo pieczona wołowina w arabskich przyprawach /60g/, sos tahini, oliwa, cebula marynowana, mix ziół, granat

zupa dnia – /250ml/ 16 pln

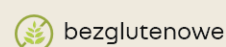
dania główne / street food

- 1. MISA MOCY** 46 pln
dwa rodzaje hummusu, mix sałat, pikle, oliwka, grillowane marokańskie pulpety wołowe /120 g/, czarna soczewica, marchew marokańska, ogórek, świeże mango, piklowany fenkuł, sos tahini i mango, granat, mix ziół
- 2. PIECZONY BAKŁAŻAN Z WOŁOWINĄ, MAROKAŃSKIM KUSKUSEM I LABNEH** 40 pln
bakłażan w miso, wołowina w sosie pomidorowym /140g/, kuskus perłowy, kurkuma, morela, cukinia, papryka, labneh, płatki migdałów, sezam, chlebek pita
- 3. PITA Z PULPETAMI** 38 pln
chleb pita, grillowane marokańskie pulpety wołowe /120g/, hummus, mix sałat, pikle, sos tzatziki, tahini i mango, granat, mix ziół
- 4. SABIH Z BARANINĄ** 40 pln
chleb pita, mielona baranina /80 g/, grillowany bakłażan, mix sałat, pomidor, cebula, jajko na twardo, sos tahini i mango, granat, mix ziół
- 5. PITA Z SZARPANĄ WOŁOWINĄ** 42 pln
chleb pita, długo pieczona wołowina /100 g/, coleslaw, mix sałat, marynowana cebula, ogórek kiszony i sos tahini, granat, mix ziół
- 6. KOFTA BURGER Z FRYTKAMI** 46 pln
bułka maślana, burger wołowy /150 g/, grillowane warzywa, mix sałat, pikle, sos mango oraz aioli, granat, mix ziół
zmień na fryty batat +10pln

desery

Serniczek? Wegańskie brownie? Baklava?
Sprawdź co mamy w witrynie

- Lista alergenów znajduje się za barem.
- Używamy jedynie jajek z wolnego wybiegu od sprawdzonego dostawcy.
- Większość naszych wegetariańskich dań jesteśmy w stanie zweganizować - daj nam znać.
- Każde opakowanie na wynos kosztuje 2 pln lub więcej (zawsze możesz przynieść swoje i pomóc nam w ograniczeniu produkcji odpadów).
- Dokonuj świadomych wyborów, nie marnuj jedzenia, uśmiechnij się!
- Do rezerwacji od 6 osób pobieramy serwis w wysokości 10% i nie dzielimy rachunku.
- Niniejsza oferta nie stanowi oferty w rozumieniu kodeksu cywilnego.



Bez/alkoholowe

nasze lemoniady

Lemoniada klasyczna
- szklanka 400 ml **16 pln**
- dzbanek 1300 ml **36 pln**

Lemoniada hibiskus + rozmaryn
- szklanka 400 ml **18 pln**
- dzbanek 1300 ml **38 pln**

Lemoniada tęcza
lemoniada na bazie kwiatu klitorii,
która magicznie zmienia swój kolor
- szklanka 400 ml **18 pln**
- dzbanek 1300 ml **38 pln**

inne napitki

Sok świeżo wyciskany szklanka 400 ml **18 pln**
- pomarańczowy
- pomarańczowo – grejpfrutowy

Shroom butelka 330ml **20 pln**
napój na bazie grzybów funkcjonalnych
power / relax

Fritz kola butelka 330 ml **15 pln**
Kola / Kola zero / i inne...

Mio Mio butelka 500 ml **18 pln**
Banan / imbir / klasyk / klasyk zero

Mate Mate butelka 500 ml **18 pln**
Konopia / klasyk / brzoskwinia + trawa cytrynowa

Woda filtrowana podawana z mięta i cytryną
- szklanka 400 ml **6 pln**
- dzbanek 1300 ml **15 pln**

drineczki bezalkoholowe

Flora **28 pln**
Martini Floreale, esencja z róży i gojnika,
sok z cytryny, syrop, woda gazowana, płatki róży

Galaktyka **28 pln**
Martini Vibrante, esencja z hibiskusa
i rozmarynu, sok z cytryny, syrop,
woda gazowana, świeży rozmaryn

Fauna **28 pln**
Spiced ginger beer, woda gazowana,
sok z cytryny, syrop, skórka z cytryny,
czarny pieprz

kawa - Speciality 100% Arabica

Espresso **9 pln**
Espresso Macchiato **10 pln**
Espresso Doppio **12 pln**
Americano **12 pln**
Cappucino **14 pln**
Flat White **14 pln**
Latte **15 pln**
Chai Latte (na podwójnym espresso) **16 pln**
Tygielek z kardamonem,
cynamonem i cukrem **20 pln**

kawa mrożona

Iced americano **13 pln**
Iced latte **16 pln**
Iced chai latte (na podwójnym espresso) **17 pln**
Espresso tonic **18 pln**

herbaty - parzone w imbryczku, idealne do dzielenia

Herbata Azerbejdżańska **35 pln**
dzbanek czarnej herbaty Azerocay podawany
z trzema rodzajami azerbejdżańskich konfitur
i bakaliami

Herbata Marokańska **30 pln**
zielona herbata parzona z dużą ilością świeżej
mięty w marokańskim imbryczku w towarzystwie
daktyla medjool

Napary ziołowe 600 ml **18 pln**
- Hibiskus + rozmaryn
- Lipa + rumianek
- Pokrzywa + czarny bez
- Gojnik + róża

herbaty przelewowe Leaf Liturgy

z wyselekcjonowanych liści parzona
metodą przelewową
- Kubek 350 ml **14 pln**
- Dzbanek 600 ml **24 pln**

Assam - czarna, Indie, BIO
Earl Gray - czarna z bergamotką, Chiny, BIO
Sencha - zielona, Japonia, BIO
Genmaicha - zielona z prażonym ryżem,
Japonia, BIO
Oolong - lekko fermentowana, Chiny, BIO
Biała - delikatna, Chiny, BIO

Alkoholowe

wino

bąbelki :

Prosecco Brut Funky Dear, 120 ml / **18 pln**
Vinicola Serena 750 ml / **130 pln**
Veneto, Włochy, wytrawne, bio, vegan
Klasyka / zielone jabłko i gruszka

PET - NAT Anabla', Tre Monti 750 ml / **140 pln**
Albana, Emilia Romania, Włochy,
wytrawne, bio, vegan
Odjazdowe / pomiędzy winem, a cydrem

piwo

*Jakie lubisz piwo?
Pszeniczne, IPA, Sour, Bezalkoholowe?
Mamy je wszystkie. Zapytaj obsługę o szczegóły.*

Nie/mięsna Szycha **18 pln**
Bezglutenowy lager produkowany
dla nas przez Browar Jana

cydr Chyliczki

jabłko 330 ml **18 pln**

drineczki z prądem

Floks **30 pln**
Frizzante, Lillet Blanc, esencja z róży i gojnika,
sok z cytryny, syrop, woda gazowana,
płatki róży

Kosmos **30 pln**
Frizzante, Lillet Blanc, esencja z hibiskusa
i rozmarynu, sok z cytryny, syrop,
woda gazowana, świeży rozmaryn

Narcyz **30 pln**
Frizzante, spiced ginger beer, sok z cytryny,
syrop, czarny pieprz, skórka z cytryny

Aperol Spritz **30 pln**
Prosecco, Aperol Spritz, woda gazowana,
pomarańcza

wino białe:

Pecorino, Giuseppe Savini 150 ml / **16 pln**
Abruzja, Włochy, 500 ml / **45 pln**
delikatnie wytrawne

Riesling Feinherb Le Tendre 150 ml / **24 pln**
Rudi Ruttger 750 ml / **105 pln**
Palatynat, Niemcy, półwytrawne, vegan
Klasyka / cytrusy, brzoskwinie, bez

Gewurztraminer, Spatlese 150 ml / **24 pln**
Rudi Ruttger 750 ml / **105 pln**
Platynat, Niemcy, półsłodkie, vegan
Wybuchowe / liczi i róża

Sauvignon Blanc 150 ml / **29 pln**
Bishop's Leap 750 ml / **130 pln**
Marlborough, Nowa Zelandia, wytrawne
Wystrzałowe / melon i limonka

wino czerwone:

Montepulciano d'Abruzzo,
Giuseppe Savini
Abruzja, Włochy, wytrawne

Primitivo Tarantino I Monili,
Felline 150 ml / **16 pln**
Puglia, Włochy, wytrawne 500 ml / **45 pln**
Zaskakujące / wiśnia i jeżyny

Saperavi Schuchmann 150 ml / **26 pln**
Kachetia, Gruzja, wytrawne 750 ml / **115 pln**
Żywiołowe / śliwki, wiśnie i pieprz

Syrah Barrel Select, Survivor 150 ml / **26 pln**
Swartland, RPA, wytrawne, vegan 750 ml / **115 pln**
Wytworne / przyprawy, fiołki i jeżyny

Priorat, MIN, Clos Berenguer 750 ml / **150 pln**
Grenache, Carignan, Cabernet Sauvignon,
Syrah Katalonia, Hiszpania, wytrawne
Obłędne / wiśnie w czekoladzie i lukrecja 750 ml / **150 pln**