

# nie/mięsne

# mięsne


śniadania

serwowane caaaly dzień

- |   |           |  |           |
|---|-----------|--|-----------|
| <b>1. ŚNIADANIE NA DZIELNI</b><br>Grzanka na zakwasie z Nowego Chleba, guacamole, jajecznicza z dwóch jaj, pieczone pomidorki, duszone pieczarki, serek labneh, konfitura żurawina-jalapeno | <b>40</b> | <b>4. JAJKA PO TURECKU Z PISTACJAMI</b><br>labneh z pieczonym czosnkiem, 2 jajka poche, sos sambal, pistacje, grzanki z Nowego Chleba  | <b>35</b> |
| <b>2. MASALA FRENCH TOAST</b><br>grzanka z brioski w jajku, baharat, marmolada z żurawiny, cheddar, jajko poche, sałatka z dressingiem ziołowym, mango i rzepka, szczypior, sezam           | <b>38</b> | <b>5. GRZANKA Z GRZYBAMI UMAMI</b><br>grzanka na zakwasie z Nowego Chleba, labneh z karmelizowaną cebulką, grzyby: bocznik królewski, pieczarki, shimeji, sos sojowy, miód, pasta truflowa, jajko poche, piklowana gruszka | <b>36</b> |
| <b>3. KROK PANI W TRUFLE</b><br>podwójny tost z pastą truflową, zapiekany pod warstwą beszamelu i sera, jajko sadzone, sałatka  | <b>38</b> | <b>6. SZAKSZUKA</b><br>dwa jajka w aromatycznej, gorącej paście pomidorowej z papryką, cebulą, świeżą pietruszką, serwowane z chlebem pita<br>- klasyczna <b>35</b> - z serem feta <b>38</b>                               |           |

- |   |           |   |           |
|---|-----------|---|-----------|
| <b>1. ŚNIADANIE NA DZIELNI</b><br>Grzanka na zakwasie z Nowego Chleba, guacamole, jajecznicza z dwóch jaj, pieczone pomidorki, duszone pieczarki, słodki boczek, konfitura żurawina-jalapeno        | <b>42</b> | <b>4. JAJKA PO TURECKU Z BOCZKIEM</b><br>labneh z pieczonym czosnkiem, 2 jajka poche, chrust z boczku, sos sambal, grzanki z Nowego Chleba  | <b>39</b> |
| <b>2. MASALA FRENCH TOAST</b><br>grzanka z brioski w jajku, baharat, marmolada z żurawiny, cheddar, jajko poche, prosciutto crudo, sałatka z dressingiem ziołowym, mango i rzepka, szczypior, sezam | <b>42</b> | <b>5. GRZANKA KASZANKA</b><br>chleb na zakwasie z Nowego Chleba, labneh z karmelizowaną cebulką, kaszanka z pieca, jajko poche, piklowana gruszka   | <b>36</b> |
| <b>3. KROK PANI W WÓŁ</b><br>podwójny tost z długo pieczoną wołowiną, zapiekany pod warstwą beszamelu, trufl i sera, jajko sadzone, sałatka   | <b>42</b> | <b>6. SZAKSZUKA Z SZARPANĄ WOŁOWINĄ</b><br>dwa jajka w aromatycznej, gorącej paście pomidorowej z papryką, cebulą, świeżą pietruszką, szarpaną wołowiną, serkiem labneh, migdałami i chlebkiem pita | <b>45</b> |

startery hummusy

- |   |           |   |           |
|---|-----------|---|-----------|
| <b>1. DUŻE MEZZE</b><br>falafel 4 szt., hummus klasyczny, hummus daktylowy, pikle arabskie, marchew marokańska, kuskus perłowy, smażone halloumi, oliwki, sos aioli, sos mango, chleb pita  | <b>55</b> | <b>4. HUMMUS DAKTYLOWY Z BAKŁAŻANEM W SOSIE SOJOWYM Z MIODEM</b><br>pasta z ciecierzycy z daktylami /180 g/, bakłażan duszony w sosie sojowym i miodzie, mix ziół, granat | <b>32</b> |
| <b>2. HUMMUS KLASYCZNY Z GRILLOWANYMI WARZYZAMI</b> <br>pasta z ciecierzycy /180 g/, grillowana papryka, cukinia i bakłażan, oliwa, mix ziół, granat | <b>30</b> | <b>5. HUMMUS PIKANTNY Z MANGO, SEREM FETA I GRANATEM</b><br>pasta z ciecierzycy z harissą /180 g/, mango świeże, ser feta, granat, mix ziół                               | <b>32</b> |
| <b>3. HUMMUS KLASYCZNY Z FALAFELEM</b> <br>pasta z ciecierzycy /180 g/, 4 kotleciki falafel, sos tahini i mango, oliwa, mix ziół, granat            | <b>32</b> | <b>6. LABNEH Z CHRUPKIM KALAFIEM W SOSIE MISO</b><br>Nasz serek labneh, kalafior w panko, sos bbq miso, orzeszki ziemne, sezam, granat, oliwa, szczypior                  | <b>35</b> |

- |   |           |   |           |
|---|-----------|---|-----------|
| <b>1. DUŻE MEZZE MIĘSO</b><br>grillowane marokańskie pulpety wołowe /150 g/, szynka długodojrzejawąca, hummus klasyczny, hummus daktylowy, pikle arabskie, marchew marokańska, kuskus perłowy, oliwki, sos aioli, sos mango, chleb pita | <b>65</b> | <b>3. HUMMUS KLASYCZNY Z MIELONĄ BARANINĄ, MIĘTĄ I GRANATEM</b><br>pasta z ciecierzycy z harissą /180 g/, mielona baranina /60 g/, mięta, oliwa, granat                                       | <b>36</b> |
| <b>2. HUMMUS KLASYCZNY Z MAROKAŃSKIMI PULPETAMI</b><br>pasta z ciecierzycy /180 g/, pulpety wołowe /150 g/, sos tahini i mango, oliwa, mix ziół, granat   | <b>38</b> | <b>4. HUMMUS KLASYCZNY Z SZARPANĄ WOŁOWINĄ</b><br>pasta z ciecierzycy /180 g/, długo pieczona wołowina w arabskich przyprawach /60 g/, sos tahini, oliwa, cebula marynowana, mix ziół, granat | <b>35</b> |

STARTERY I HUMMUSY POLECAJĄ SIĘ DO DZIELE NIA

dania główne

- |  |           |   |           |
|--|-----------|---|-----------|
| <b>1. MISA MOCY</b>  <br>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 | <b>44</b> | <b>4. HALLOUMI BURGER Z FRYTKAMI</b><br>bułka maślana, smażone halloumi /100 g/, grillowane warzywa, pikle, mix sałat, melasa z granatów, sos mango i aioli, granat, mix ziół, sos tahini<br>zmiern na fryty batat +8   | <b>48</b> |
| <b>2. PIECZONY BAKŁAŻAN Z SOJOWINĄ, MAROKAŃSKIM KUSKUSEM I LABNEH</b><br>bakłażan w miso, sojowina w sosie pomidorowym /140 g/, kuskus perłowy, kurkuma, morela, cukinia, papryka, labneh, płatki migdałów, sezam, chlebek pita  | <b>40</b> | <b>5. BEYOND BURGER Z FRYTKAMI</b> <br>wegańska bułka „maślana”, roślinny burger o smaku i zapachu wołowiny /113 g/, sojonez, mix sałat, cebula, pomidor, ogórek kiszony, ketchup<br>zmiern na fryty batat +8      ekstra ser +3 | <b>52</b> |
| <b>3. FALAFEL PITA</b><br>chleb pita, 4 smażone kotleciki z ciecierzycy, hummus, pikle, sos tzatziki, mango i tahini, pomidor, mix sałat, cebula, granat, mix ziół<br>fryty +8      fryty batat +16  | <b>34</b> |   |           |

- |   |           |   |           |
|---|-----------|---|-----------|
| <b>1. MISA MOCY</b> <br>dwa rodzaje hummusu, mix sałat, pikle, oliwka, grillowane marokańskie pulpety wołowe /150 g/, czarna soczewica, marchew marokańska, ogórek, świeże mango, piklowany fenkuł, sos tahini i mango, granat, mix ziół | <b>48</b> | <b>4. PITA Z SZARPANĄ WOŁOWINĄ</b><br>chleb pita, długo pieczona wołowina /100 g/, coleslaw, mix sałat, marynowana cebula, ogórek kiszony i sos tahini, granat, mix ziół<br>fryty +8      fryty batat +16 | <b>44</b> |
| <b>2. PIECZONY BAKŁAŻAN Z WOŁOWINĄ, MAROKAŃSKIM KUSKUSEM I LABNEH</b><br>bakłażan w miso, wołowina w sosie pomidorowym /140g/, kuskus perłowy, kurkuma, morela, cukinia, papryka, labneh, płatki migdałów, sezam, chlebek pita  | <b>42</b> | <b>5. KOFTA BURGER Z FRYTKAMI</b><br>bułka maślana, burger wołowy /150 g/, grillowane warzywa, mix sałat, pikle, sos mango oraz aioli, granat, mix ziół, sos tahini<br>zmiern na fryty batat +8           | <b>46</b> |
| <b>3. SABIH Z BARANINĄ</b><br>chleb pita, mielona baranina /100 g/, smażony bakłażan, mix sałat, pomidor, cebula, jajko na twardo, sos tahini i mango, granat, mix ziół, marynowane mango<br>fryty +8      fryty batat +16  | <b>42</b> | <b>6. BURGER BARANI Z FRYTKAMI</b><br>bułka maślana, majo trufłowe, mix sałat, kotlet barani /150 g/, ser cheddar, szarpany bocznik, pomidor pieczony, cebula, mięta<br>zmiern na fryty batat +8          | <b>52</b> |

DO KAŻDEGO DANIA, MOŻESZ DOBRAĆ DODATKI

## zupa dnia


250 ML 16

## dodatki

- |  |    |
|--|----|
| 1. FRYTY ZE ŚWIEŻYCH ZIEMNIAKÓW Z ZAATAREM /250 G/ | 14 |
| 2. FRYTY Z BATATÓW Z AIOLI /200 G/                 | 22 |
| 3. PAJDA CHLEBA RZEMIEŚLNICZEGO Z MASŁEM           | 8  |
| 4. PULPETY MAROKAŃSKIE WOŁOWE /150 G/              | 20 |

- |                              |    |
|------------------------------|----|
| 5. SŁUPKI WARZYNNE /150 G/   | 8  |
| 6. CHLEB PITA                | 5  |
| 7. PIKLE                     | 10 |
| 8. KOTLECICKI FALAFEL 4 SZT. | 12 |
| 9. MIX SAŁAT Z DRESSINGIEM   | 10 |
| 10. SMAŻONE HALLOUMI /100 G/ | 16 |
| 11. KETCHUP                  | 4  |

- |  |    |
|--|----|
| 12. SOSY: HARISSA (OSTRY), MANGO, AIOLI, TZATZIKI, SOJONEZ | 5  |
| 13. HUMMUS NA WYNOS 500 ML                                 |    |
| - KLASYCZNY  | 30 |
| - DAKTYLOWY  | 35 |

 VEGAN

 BEZGLUTENOWE

## desery

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

# bez/alkoholowe

## nasze lemoniady

<b>LEMONIADA KLASYCZNA</b>		
- szklanka 400 ml	<b>16</b>	- dzbanek 1300 ml <b>40</b>
<b>LEMONIADA HIBISKUS + ROZMARYN</b>		
- szklanka 400 ml	<b>18</b>	- dzbanek 1300 ml <b>42</b>
<b>LEMONIADA TĘCZOWA</b>		
lemoniada na bazie kwiatu klitorii, która magicznie zmienia swój kolor		
- szklanka 400 ml	<b>18</b>	- dzbanek 1300 ml <b>42</b>

## inne napitki

<b>Sok świeżo wyciskany</b> szklanka 300 ml	<b>18</b>
<b>Kombucha FYK</b> butelka 250 ml	<b>16</b>
<b>Shroom</b> butelka 330ml napój na bazie grzybów funkcjonalnych power / relax	<b>20</b>
<b>Fritz kola</b> butelka 330 ml Kola / Kola zero / i inne...	<b>15</b>
<b>Mio Mio</b> butelka 500 ml Banan / imbir / klasyk	<b>18</b>
<b>Mate Mate</b> butelka 500 ml Konopia / klasyk / brzoskwinia + trawa cytrynowa	<b>18</b>
<b>Sok jabłkowy</b> 250ml	<b>12</b>
<b>Tonic</b>	<b>14</b>
<b>Ginger Beer</b>	<b>14</b>
<b>Woda filtrowana</b> podawana z miętą i cytryną	
- szklanka 400 ml <b>6</b>	- dzbanek 1300 ml <b>15</b>

## kawa - Speciality 100 % Arabica

<b>Espresso</b>	<b>9</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>10</b>
<b>Espresso Doppio</b>	<b>12</b>
<b>Americano</b>	<b>14</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>15</b>
<b>Flat White</b>	<b>16</b>
<b>Latte</b>	<b>16</b>
<b>Chai Latte (na podwójnym espresso)</b>	<b>18</b>
<b>Matcha Latte</b>	<b>20</b>
<b>Espresso Tonic</b>	<b>20</b>
<b>Tygielek z kardamonem, cynamonem i cukrem</b>	<b>25</b>
<b>Cortado</b>	<b>14</b>

\*inne mleka +1

## herbaty parzone w imbryczku,

<b>Herbata Azerbejdżańska</b> dzbanek czarnej herbaty Azercay podawany z trzema rodzajami azerbejdżańskich konfitur i bakaliarniami	<b>35</b>
<b>Herbata Marokańska</b> zielona herbata parzona z dużą ilością świeżej mięty w marokańskim imbryczku w towarzystwie daktyla medjool	<b>30</b>
<b>Napary ziołowe 600 ml</b> - Hibiskus + rozmaryn - Lipa + rumianek - Pokrzywa + czarny bez - Gojnik + róża	<b>18</b>

## herbaty speciality Leaf Liturgy

Zaparzane z wyselekcjonowanych liści

- kubek 350 ml <b>14</b>	- dzbanek 600 ml <b>24</b>
<b>Assam</b> - czarna, Indie, BIO	
<b>Earl Gray</b> - czarna z bergamotką, Chiny, BIO	
<b>Sencha</b> - zielona, Japonia, BIO	
<b>Genmaicha</b> - zielona z prażonym ryżem, Japonia, BIO	
<b>Oolong</b> - lekko fermentowana, Chiny, BIO	
<b>Biała</b> - delikatna, Chiny, BIO	

WIĘKSZOŚĆ NASZYCH WEGETARIAŃSKICH DAŃ JESTEŚMY W STANIE ZWEGANIZOWAĆ



Google



Tripadvisor

Jesteśmy też na  
**Google** i **Tripadvisor**

Będzie nam miło,  
jeśli zostawisz opinię :)

Lista alergenów znajduje się za barem.  
Używamy jedynie jajek z wolnego wybiegu od sprawdzonego dostawcy.  
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.

# alkoholowe

## piwo

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

**Nie/mięsna Szycha** **18**  
Bezglutenowy lager produkowany specjalnie dla nas.

## cydr Chyliczki

jabłko 330 ml **18**

## wino bąbelki

**Prosecco Brut Corte delle Calli, Vinicola Serena** **120 ml / 20** **750 ml / 110**  
Glera, Chardonnay, Veneto, Włochy

## wino białe

**Pinot Grigio, Cantina Borga** **150 ml / 18** **500 ml / 49**  
Veneto, Włochy  
**Riesling trocken, Carl Graff** **150 ml / 24** **750 ml / 105**  
Mozela, Mosel Niemcy,  
**Verdejo Protos** **750 ml / 115**  
Rueda, Hiszpania  
**Sauvignon Blanc Savee Sea** **150 ml / 29** **750 ml / 130**  
Marlborough, Nowa Zelandia  
**Chardonnay, Boschendal 1685** **750 ml / 115**  
Cape Coast, RPA

## wino czerwone

**Merlot, Cantina Borga** **150 ml / 18** **500 ml / 49**  
Veneto, Włochy  
**Primitivo di Manduria Ianus** **150 ml / 26** **750 ml / 115**  
Cantine di Gioia, Włochy  
**Syrah, One Pound per Acre** **750 ml / 105**  
Południowa Australia  
**Priorat MIN, Clos Berenguer** **750 ml / 140**  
Katalonia Catalunia, Hiszpania  
**Carmenere Gran Reserva Sibaris** **750 ml / 140**  
Colchagua Valley, Chile

ZAPYTAJ O KARTĘ Z KOKTAJLAMI  
ORAZ MOCNYMI ALKOHOLAMI