



18 pln

NAPARY

NAPAR IMBIROWY

imbir / cynamon / mięta / cytrusy / miód



NAPAR GREJPFROTOWO-ROZMARYNOWY

rozmaryn / cytrusy / goździki / miód

NAPAR WIŚNIOWY

wiśnie / imbir / limonka / chilli / miód

18 pln

HERBATY



ASSAM

herbata czarna indyjska

GREEN GARDEN

herbata zielona sencha / suszone pomarańcze / grejpfruty / liofilizowana wiśnia

HERBATA JAŚMINOWA

herbata zielona / suszone kwiaty jaśminu

CZERWONY SMOK

herbata Pu Erh, grejpfrut / aromat / guarana / pieprz czerwony / płatki krokosza

CZERWONE KORALE

Rooibos / posypka cukrowa / czarna porzeczka / aromat / melisa / czerwona porzeczka liofilizowana / słonecznik

LIMETKA MARAKUJA

herbata czarna indyjska OP / papaja kandyzowana / ananas kandyzowany / aromaty / niebieskie i różowe płatki bławatka

SEKRET BABCI RÓŻY

owoc dzikiej róży / hibiskus / aronia / lipa / liść poziomki i jeżyny / aromat / burak

MAGICZNY CZAS

herbata Pu Erh / plastry suszonej pomarańczy / kruszona kora cynamonu / gwiazdki anyżu / goździki / aromat

POZDROWIENIA Z SAWANNY

Rooibos / trawa cytrynowa / cytryna liofilizowana

GRZANIEC ŚWIĘTEGO MIKOŁAJA

herbata czarna indyjska OP / kora cynamonu / płatki migdałów / skórka pomarańczy / goździki / aromat



STARTERY

TATAR WOŁOWY | 42 pln

siekany rostbef (125 g) / żółtko / ogórek kiszony / cebulka / marynowane grzyby shimeji / rzodkiewka / oliwa

FOCACCIA | 30 pln

pasta z pieczonego bakłażana / pasta z pieczonej papryki / oliwa rozmarynowa / pieczywo w stylu włoskim

KREWETKI | 42 pln

chorizo / szalotka / mleko kokosowe / chilli / sos teryaki

QUESADILLA | 32 pln

udka z kurczaka marynowane w tequili / papryka / kukurydza / chilli / cheddar / guacamole



NOWOŚĆ FILET ZE ŚLEDZIA | 28 pln

śledź w zalewie octowej/puree z jabłka/ kremowy serek z ogórkiem, rzodkiewką / kiszona rzodkiewka

ZUPY

BOUILLABAISSE | 49 pln

aromatyczna, intensywna, gęsta zupa z ryb i owoców morza

tośós / mule / krewetki / ośmiornica / kalmary / pomidory / imbir / chilli / pomarańcza / pieczywo



NOWOŚĆ RAMEN Z KARKÓWKĄ | 48 pln

karkówka wolno pieczona/ makaron ramen/ jajko / grzyby mun/ kiełki rzodkiewki/kukurydza

DANIA GŁÓWNE

BURGER WOŁOWY | 49 pln

wołowina 100% / sos aioli / sos barbecue / bekon / bułka brioche / chutney z czerwonej cebuli / ogórek kiszony / pomidor / frytki z batata / selekcja sałat / ser / rukola

PIERŚ Z INDYKA SOUS VIDE | 49 pln

rolada z piersi z indyka faszerowana pieczarkami i porem / puree ziemniaczane / sos grzybowy/ brukselka / bułka tarta



NOWOŚĆ DORADA | 59 pln

filet z dorady/ kuskus / warzywa ratatouille/ sos chimichurri

PIERŚ Z KACZKI | 62 pln

ziemniaczane pave/ młoda marchewka / brokuł gałązkowy/ demi glace z wiśniami

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA | 57 pln

polędwiczka wieprzowa / risotto grzybowe / grillowana brunatna pieczarka

MAKARONY

TAGIATELLE Z OWOCAMI MORZA | 45 pln

krewetki / mule / kalmary / szalotka / sos winno - śmietanowy / pietruszka

TOFU W CZERWONYM CURRY | 37 pln

makaron udon / cukinia / papryka / cebula / fasolka szparagowa / mleko kokosowe / pomidory cherry

Lista alergenów dostępna na barze

ostatnie zamówienia przyjmujemy 30 minut przed zamknięciem restauracji



BOWL/SAŁATY

BOWL Z ROSTBEFEM | 45 pln

BOWL Z PIERSIĄ INDYKA | 42 pln

BOWL Z TOFU | 38 pln

Każdy bowl zawiera:

marynowane warzywa: glony wakame / marchewka / ogórek / kimchi

świeże warzywa: pomidor / kietki fasoli mung

warzywa z grilla: sezonowe propozycje

glony nori

do wyboru: makaron ryżowy / makaron udon / kasza bulgur

dip do wyboru: miodowo – musztardowy / olpini / mango chilli / teryaki

SAŁATKA CEZAR | 39 pln

sałata rzymska / grillowana pierś z indyka / grzanki ziołowe / ser grana padano / boczek / sos

MENU KIDS

MAKARON Z INDYKIEM | 27 pln

makaron / kremowy sos pomidorowy / pierś z indyka

NUGGETSY Z KURCZAKA | 29 pln

panierowane kawałki piersi z kurczaka / frytki / ketchup

PANCAKE NA SŁODKO | 22 pln

3 naleśniki w stylu amerykańskim / mus owocowy

DESERY

DOMOWA SZARLOTKA Z LODAMI | 27 pln

CHIA NA MLEKU KOKOSOWYM | 16 pln

mus mango lub borówka

FONDANT Z LODAMI | 29 pln

czekolada / mus wiśniowy / lody waniliowe

KAWY

ESPRESSO | 11 pln

DOPPIO | 13 pln

AMERICANO | 14 pln

KAWA BIAŁA | 15 pln

FLAT WHITE | 15 pln

CAPPUCCINO | 15 pln

LATTE MACCHIATO | 16 pln

TONIC ESPRESSO | 16 pln

GORĄCA CZEKOLADA | 17 pln

ICED LATTE | 17 pln

ICED LATTE Z SYROPEM | 19 pln



SOKI / NAPOJE

KOMBUCHA | 21 pln

jaśmin/ darjeeling / nepal

ŚWIEŻO WYCISKANY SOK | 20 pln

pomarańczowy / grejpfrutowy / mix

SOK JABŁKOWY WIATROWY SAD | 12 pln

tradycyjny / jabłko - truskawka / jabłko - mięta / jabłko - czereśnia

SMOOTHIE CZERWONE | 17 pln

borówka / truskawka / wiśnia

SHAKE PROTEINOWY | 19 pln

smak waniliowy

FRITZ-KOLA | 12 pln

LEMONIADA KLASYCZNA | 17 pln

LEMONIADA TRUSKAWKOWA | 17 pln

HERBATA MROŻONA | 17 pln

WODA GAZOWANA SAN PELLEGRINO | 12 pln (250 ml)

18 pln (750 ml)

KOKTAJLE / ALKOHOLE

MANGO- MALIBU DAIQUIRI | 28 pln

rum/malibu/pulpa mango/sour/sweet

WHISKY SOUR | 28 pln

jameson / cytryna / syrop cukrowy / białko / angostura

VANILLA SKY | 26 pln

wódka / prosecco / syrop mango / syrop wanilia / cytryna

CHERRY LADY | 28 pln

gin / tonik / syrop cukrowy / cytryna / wiśnie / tymianek

HUGO SPRITZ | 39 pln

prosecco / sok z czarnego bzu / limonka / mięta / woda gazowana

APEROL SPRITZ | 39 pln

aperol / prosecco /plastry pomarańczy / woda gazowana





15 pln

PIWO

“Browar Amber”

ZŁOTE LWY *lager*

PSZENICZNAK

Piwo rzemieślnicze/ Premium craft beer

Końska Grzywa

PALOMINO piwo jasne, dolnej fermentacji, w stylu pilzneńskim, lekkie i orzeźwiające

KASZTANKA piwo bursztynowe, dolnej fermentacji, o rubinowej barwie, wyraźnej słodowości z subtelną goryczką

GRAFINIA piwo ciemne w stylu portera bałtyckiego, mocne i treściwe z wyraźnymi akcentami czekolado kawowymi

PERLINO piwo jasne, górnej fermentacji w stylu pale ale o intensywnej goryczce amerykańskich i australijskich chmieli

BUŁANE piwo pszeniczne górnej fermentacji, orzeźwiające o wyraźnych akcentach bananowo goździkowych, lekko przetłamanych goryczą polskich chmieli

Piwo bezalkoholowe

Miłośław IPA i PSZENICZNE

ALKOHOLE MOCNE

TOULAMORE 12XO (40ml) | 29 pln

JAMESON (40ml) | 24 pln

JAGERMEISTER (40ml) | 18 pln

RUM SAILOR JERRY (40ml) | 20 pln

RUM CAPTAIN MORGAN WHITE (40ml) | 18 pln

BIAŁY BOCIAN (40ml) | 16 pln

CZARNY BOCIAN (40ml) | 18 pln

ŻYTANIA (40ml) | 20 pln

WILCZA AGAWA (40ml) | 23 pln

BEEFEATER (40ml) | 23 pln

TISCAZ TEQUILA (40ml) | 24 pln

ostatnie zamówienia przyjmujemy 30 minut przed zamknięciem restauracji



ŚNIADANIA

serwowane od poniedziałku do niedzieli 9:00 - 12:00



BAJGIEL Z INDYKIEM | 39 pln

Indyk grillowany / bajgiel / jarmuż / sos aioli



OMLET Z CHORIZO | 39 pln

jajka 3 szt / chorizo/ szalotka/ pieczywo



SHAKSHUKA | 32 pln

jajka sadzone / pomidory / cebula / papryka / kmin rzymski / side salad / bagietka korzenna

SHAKSHUKA Z CHORIZO | 38 pln

jajka sadzone/ chorizo / pomidory / cebula / papryka / kmin rzymski / side salad / bagietka korzenna

TOST Z JAJKIEM POCHE I BOCZNIAKAMI | 35 pln

jajko poche / pieczony tost / sos holenderski / szpinak / boczniaki

CROISSANT Z ŁOSOSIEM GRAVLAX | 37 pln

łosoś marynowany w cytrusach / rukola / kremowy serek / guacamole

PANCAKE NA SŁODKO | 30 pln

naleśniki w stylu amerykańskim / musy owocowe/ serek wiejski / ricotta syrop / klonowy / prażone wiórki kokosowe

KANAPKI

KANAPKA z INDYKIEM | 20 pln

bagietka korzenna/ świeże warzywa/ mix świeżych sałat/majonez

KANAPKA z TOFU | 20 pln

bagietka korzenna/ świeże warzywa/ mix świeżych sałat/majonez

Lista alergenów dostępna na barze