



SOKI

małe 180 ml - 6,5 PLN

średnie 300 ml - 10 PLN

duże 500 ml - 14 PLN

jabłko + czerwona kapusta + imbir

jabłko + jarmuż + imbir + olej lniany

marchew + burak + imbir

dynia + marchew + papryka czerwona + olej z ogórecznika

pomarańcza + kurkuma + imbir + pieprz cayenne

SMOOTHIE

małe 180 ml - 7 PLN

średnie 300 ml - 11 PLN

duże 500 ml - 15 PLN

banan + mleko kokosowe + surowe kakao + maca

banan + szpinak + natka pietruszki + mięta

awokado + szpinak + burak liściowy + cytryna + bazylija

dynia + mleko kokosowe + kardamon + cynamon + banan + cytryna

jabłko + woda różana + limonka



MLEKO ROŚLINNE

duże 500 ml - 12 PLN

NIEBIESKIE

mleko z kokosa i nerkowca
+ blue majik + wanilia

CZEKOLADOWE

mleko migdałowe + surowe kakao
+ syrop klonowy + wanilia

ZIELONE

mleko z kokosa i nerkowca + matcha

KAWOWE

mleko migdałowe + espresso + wanilia

ZŁOTE

mleko z kokosa i nerkowca + kurkuma
+ imbir + cynamon + kardamon + czarny pieprz

CIEPŁE NAPOJE

Espresso	30 ml	5 PLN
Americano	180 ml	5,5 PLN
Kawa z mlekiem	180 ml	6 PLN
+ shot espresso	30 ml	1 PLN
Herbata	300 ml	5 PLN
Shot imbirowy	20 ml	2 PLN



KANAPKI - 5 ZŁ

1. Chleb bezglutenowy z masłem orzechowym (orzechy ziemne), bananami i nasionami chia
2. Chleb pszenno- żytni z pastą z ciecierzycy (ciecierzyca, curry (kolendra, gorczyca, kozieradka, kminek, chilli, imbir, kurkuma, koper włoski) , mleko kokosowe, czerwoną cebulką) pomidorami i awokado
3. Chleb pszenno- żytni z twarogiem ze słonecznika (słonecznik, czosnek, sól, pieprz) z tempehem i suszonymi pomidorami

DESERY

1. Kulki mocy (migdały, orzechy włoskie, żurawina, daktyl) - 3 zł
2. Surowe ciasto z nerkowców (orzechy nerkowca, migdały daktyl, olej kokosowy, syrop klonowy, cytryna, kakao) - 10 zł
3. Owsianka na mleku migdałowym z masłem orzechowym i bananem - 10 zł
4. Owsianka na mleku migdałowym czekoladowa z bezcukrową konfiturą wiśniową - 10 zł

Wykaz składników wraz z alergenami do wglądu na barze.



JUICE

small 180 ml - 6,5 PLN

medium 300 ml - 10 PLN

large 500 ml - 14 PLN

apple + red cabbage + ginger

apple + kale + ginger + linseed oil

carrot + beet + ginger

pumpkin + carrot + red pepper + borage oil

orange + turmeric + ginger + cayenne pepper

PLANT-BASED MILK

large 500 ml- 12 PLN

BLUE

coconut and cashew milk + blue majik + vanilla

CHOCOLATE

almond milk + raw cocoa + maple syrup + vanilla

GREEN

coconut and cashew milk + matcha

COFFEE

almond milk + espresso + vanilla

GOLD

coconut and cashew milk + turmeric
+ ginger + cinnamon + cardamom + black pepper



SMOOTHIE

small 180 ml- 7 PLN

medium 300 ml - 11 PLN

large 500 ml- 15 PLN

banana + coconut milk + raw cocoa + maca

banana + spinach + parsley + mint

avocado + spinach + chard + lemon + basil

pumpkin + milk coconut + cardamom + cinnamon + banana + lemon apple + rose water + lime

HOT BEVERAGES

Esspresso	30 ml	5 PLN
Americano	180 ml	5.5 PLN
White coffee	180 ml	6 PLN
+ Espresso shot	30 mL	1 PLN
Tea	300 ml	5 PLN
Ginger shot	20 ml	2 PLN



SANDWICH - 5 ZŁ

1. Buckwheat-millet sourdough bread with peanut butter, banana and chia seeds
2. Wheat-rye sourdough bread with chickpeas paste (chickpeas, curry (coriander, mustard, fenugreek, cumin, chilli, ginger, turmeric, fennel), coconut milk, red onion) tomatoes and avocado
3. Rye-rye bread with cottage cheese (sunflower, garlic, salt, pepper) with tempeh and dried tomatoes

DESSERTS

1. Power cookie - 3 zł
2. Raw cashew cakes - 10 zł
3. Oatmeal with peanut butter and banana - 10 zł
4. Chocolate oatmeal with sugar-free cherry jam - 10 zł